

1 あしたの給食は…
「メープルシロップ」?
はちみつみたいな
ものかな。

2 はちみつとは、
ちがいませよ。
あ、給食の
じゃあ、何?

3 それを今日は
お話しします。
はい!

4 まず、この国旗を。
実はこれに、メープル
シロップを知る
ヒントが2つ
かくされて
います。

5 それはたしか…
カナダの国旗。
あ、カナダが
産地ってこと?

6 正解! メープルシロップは
カナダの特産品。また、
世界の約80%
がカナダ産
なんです。

7 では、もうひとつわかる?
うーん…
まん中の葉、ほ
が「あやしい」。

8 おいしいです。
実は、この葉、ほの
木からとれる樹液
がメープル
シロップの
原料なんです。

9 この木の名前が「
シュガー・メープル」
日本語で「サトウカエデ」
といいます。
「もみじ」の仲間なんです。

10 ところで、どうやって
樹液をとるの?
しぼるの?

11 どうやってつくれるの?
説明しますね。

12 冬のおわり、雪がとけ
重たい物が冬眠から
目ざめるころ…
シュガー・メープルの
木も目をさまし、
春にそなえて
雪どけ水を大地から
吸い上げます。

その木の幹に穴を
あけて「管」をさしこみ、
自然にでる樹液
をとります。

ほとんど「甘くない
透明の液」
それを煮つめます。

すると…
40Lの樹液から
1Lに、甘みが
約20倍になり、
色もこくなります。

そして、
メープルシロップの
できあがり!

13 樹液がとれるのは、
年に1回
2週間
ほどです。
40Lの
樹液から
1Lしか
とれないし、
貴重だね

14 でも、木に穴なんて
あけて大丈夫なの?
木古れない?

15 それは、大丈夫! メープルシロップ
をつくる人たちは、
木をとっても大切に
しているからです。
ほんと?

16 たとえば、こんな風に…
・若い木に穴はあけません。
・穴は1本に4つまで。
・穴が早くもとにもどる
ようにケアします。
・農薬は使いません。
安心した…
やさしいね。

17 ところで、メープルシロップに
栄養ってあるの?
いい質問!

18 はい、あります!
大地から
もらった
栄養が。
どういう
こと?

19 大地には多くのミネラル
が含まれています。それを
吸った樹液からつくられる
メープルシロップには、
そのミネラルが「多く」
含まれるわけですよ。
カルシウムとか、
カリウムとか。
すごい!

20 まさに、メープルシロップは、
貴重な自然からのあくりもの

21 では、さいごに…
自然と、それを守りながら、作り
続けている人たちに感謝して、
あしたのメープルシロップを
いただきます。