

せかい りょうりしょうかい 世界の料理紹介～カナダ～



カナダってどこ？

カナダは北アメリカ大陸に位置する、とても大きな国です。首都はオタワです。



カナダといえばメープルシロップ！

世界に流通するメープルシロップの約7割がカナダで作られています。メープルシロップはサトウカエデと呼ばれる木の樹液から作られます。サトウカエデの葉はカナダの国旗にも描かれています。

メープルシロップができるまで

サトウカエデの木に穴をあけ、蛇口のような器具を取り付けます。そして、透明でさらさらとした「メープルウォーター」を集めます。



それを煮詰め、ろ過して余計なものを取り除くと、



メープルシロップの完成です。40リットルのメープルウォーターからできるメープルシロップは、わずか1リットルです。

だいひょうてき りょうり 代表的なカナダ料理

サーモン料理

カナダの海の幸といえばサーモン（鮭）です。カナダはサーモンの世界最大輸出国としても有名です。サーモンを使った料理や、燻製にしたスモークサーモンなど、さまざまな料理が食べられています。



プーティン



フライドポテトに 그레이ビーソースとチーズをかけた料理です。그레이ビーソースとは、肉汁から作られたソースのことです。

スモア



スモアは焼いたマシュマロとチョコレートをクラッカーではさんだデザートです。バーベキューのデザートの定番となっているスモアも、実はカナダ生まれの食べ物です。