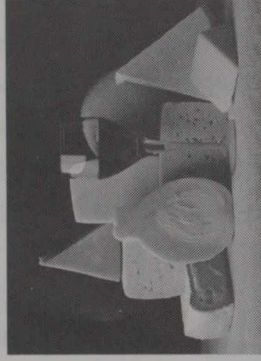


カナダは、ソフト（軟質）チーズ、セミ・ソフト（半硬質）チーズ、ファーム（硬質）チーズ、それに熟成させないままのフレッシュ・チーズ——と、五十種



以上のチーズを生産している。その中でも、特に誇りにしているのは、チエター・チーズとオカ・チーズだ。

カナダのチエター・チーズは、カナダに最初のチーズ工場ができた一八六四年以前から、現在のオンタリオ州の農家で作られていたもので、色は白またはオレンジ。料理、スナック、サンドイッチとさまざまに利用でき、その品質は世界的に折り紙がついている。セミ・ソフトのオカ・チーズは、もともとフランスでポル・ドウ・サルと

食品加工業

カナダ最大の製造業が、食品加工部門（飲料を含む）であることは、意外と知られていない。工場数が四千五百もあり、生産額は製造業全体の二七パーセント、雇用者数は二三パーセントを占める。

生産額で見ると飲料業界（清涼飲料、ビール、蒸留酒、ワイン）が食品加工業全体の二〇パーセント強で第一位。雇用者は同じく一五パーセントでかなり大き

い有名なチーズを作っていたトラピスト会の修道士がカナダ（ケベック）にやってきて、そこで発達させた独特なチーズで、味わい深く、デザートに最適。

Jacana

日本のニレが日陰樹に

ニレは、都市の公園や牧場などの日よけ用の木（日陰樹）として、カナダで最も広く利用されている。カナダの厳しい冬でもよく育つからである。また大平原の各地では、ニレを大量に植えることにより、寒風をさえぎり、そこに耐寒性のそれほど強くない装飾用樹木を植えることができるようになった。

しかし、カナダ原産の三種のニレは、いずれもニレ立ち枯れ病にかかりやすい。ニレ立ち枯れ病というのは、ニレの導管が子のう菌によって冒される病気で、これにかかったニレは大体枯れてしまう。

いが、工場数は八パーセントと少なく、企業集中が進んでいることを物語っている。

就業者の数が最も多いのは、食品加工全体の二〇パーセントを占める食肉加工で、生産額でも飲料業界に次いで大き

企業数からいくと、全国に散らばる製パン・製菓業が一番多い。次いで乳業関係、果実・野菜加工部門の企業が多い。果実・野菜加工は、産地に近い一部の地域に偏在している。

そこで目をつけたのが、日本のニレ。これまでの調査・実験で、日本のニレはニレ立ち枯れ病に対してほとんど免疫性があり、しかも耐寒性も強く、カナダの気候に適していることが実証された。すでに、ジャカン（Jacan-Japan の名と、Canada の can を合わせた）という名前で、日本のニレの栽培変種が開発され、カナダ各地の民間種苗場で栽培が進んでいる。

日本のニレがカナダの牧場や公園で木かげを作り、あるいは防風林として大いに役立つ日も近い。

ワイルド・ライス

栄養豊富な自然食品

世界的な珍味としてグルメが珍重し、またきわめて栄養に富む自然食品として

も高く評価されているワイルド・ライスが、今秋初めて日本にも入荷し、大きな話題を呼んでいる。

ワイルド・

ライスは、澄んだ湖や川に自生するマコモの一種。細長くて、色は黒褐色、とても堅いが、水につけたあと料理すると、ふわふわとして、こぼはしくなる。カナダや米国では、カモ料理の詰め物として、魚や肉料理に添えて、ドレッシングとして、あるいはスープやサラダに入れて一



ワイルド・ライスはこうして採取する。

と、さまざまに利用されている。

タンパク質と炭水化物が比較的豊富で、脂肪分が少なく、栄養的にも百グラム中に熱量三五三カロリー、カルシウム一九ミリグラム、鉄四・二ミリグラム、リン二二〇ミリグラム、ビタミンB₁〇・四五ミリグラム、ビタミンB₂〇・六三ミリグラムと、小麦や白米よりすぐれている。

今年初めて輸入されたワイルド・ライスは、一流ホテルや高級レストランが早速、料理にとり入れた。

さくらんぼ

来年から日本にも

今夏、カナダ産さくらんぼの日本への輸入禁止が解除され、カナダのおいしいさくらんぼが、いよいよ日本でも食べられるようになった。

カナダのさくらんぼの主な産地は、気候に恵まれたアリタッシュ・コロンビア州のオカナガン盆地、オンタリオ州のナイアガラ半島、それにノバ・スコシア州のアナポリス盆地。

主な品種は、粒が大きく、甘くて深紅色のランバート種。少々手荒く扱っても傷がつかないので、店頭販売に適している。もちろん、ジャムなどに加工してもおいしい。

今夏は、日本向け生産地のオカナガン盆地が悪天候だったため、カナダ産さくらんぼは日本に輸出されなかったが、来年はいよいよ初登場することだろう。