

種畜

優秀な繁殖牛、種牛が日本に

カナダは、百年以上も前に家畜を各国から導入して以来、熱心な改良努力と厳格な動物衛生保健制度によって、耐寒性が強く、あらゆる気象条件下の飼育にも耐える、順応性のある動物を育ててきた。今日では、年間約二億四千万ドル（一九八一年）にのぼる種畜とその精液を輸出する、世界種畜市場における一大供給国となっている。

日本でも戦後、カナダから繁殖牝牛を導入した。一九六〇年代に入ると、世紀の種牝牛といわれたABCリフレクション・ソペリーンの血統の種牛が続々と輸入された。日本ホルスタイン登録協会主催の全日本ホルスタイン共進会では、この血統を継ぐ牛が、数々の賞に輝いている。現在、日本が輸入する繁殖牝牛および種牝牛の六〇〜七〇パーセントは、カナダ牛である。



一方、日本が肉用外来品種の繁殖牛を組織的に導入したのは、一九六八年にカナダと米国から無角ヘレホード種を青森、

岩手両県に入れたのが最初。

その後はカナダ産が中心となり、現在では肉用の外来繁殖牝牛および種牝牛のほとんどすべてが、カナダから輸入されている。

メープル・シロップ

高級生菓の甘味料

カナダの長い冬が終り、春の訪れを告げるのは、メープル・シュガー（カエデ糖）作り。砂糖カエデの樹液を集めて、それを煮つめ、雪の中に流し込んで食べるいわゆる「シユガリング・オフ」は、春先の風物詩である。

カナダの農業

スコシア、ニュー・ブランズウィック、ケベック、オンタリオの各州では、砂糖カエデの樹液からシロップ（メープル・シロップ）や砂糖（メープル・シュガー）を商業生産している。その中心はケベック州で、同州の生産高はカナダ全体の約八五パーセントを占める。

メープル・シロップは、ほとんどが高級生菓の香味料、甘味料として使われるが、一部は市販されており、レストランや家庭でホットケーキやアイスクリームにかけて、あるいは紅茶などに入れてそのこぼしい味を楽しむ人が多い。また

たはこの香味料としても、よく知られている。カロリーは蜂蜜の約三分の二と少ない一方、カルシウムや鉄分を含んでいるため、最近では自然食品としても注目を集めている。

シロップは、日本でも高級菓子やたばこに入れて利用しているほか、パンケーキなどにかけて食べる人が増えてきた。

そば

日本の味はカナダの玄ソバ

日本の味、そば。その原料である玄ソバ（バククワイート）のおよそ四割は、カナダのマニトバ州で生産されたものだ。カナダのソバの生産地はマニトバ州のほか、オンタリオ州、ケベック州など。ソバは、カナダなど欧米ではパンケーキ

の材料として、あるいはサラミ、ソーセージに入れて利用する程度で、その量は決して多くない。しかし、十年ほど前、日本にソバの需要があることが分り、カナダでは小麦を補完する重要な換金作物としてソバが注目されるようになった。その後、国立農業試験場で日本人の口に合うように品種の改良を重ねた結果、日本向け輸出は急速に伸び、今では日本における年間需要約八万トンのうち、カナダ産は三万トン近くを占めるほどになった。輸入量では、二位の中国を大きく上回り、全体のおよそ六割にも及んでいる。

りんご

伝統的なマツキントツシユ

マツキントツシユ——といえは、すばらしい芳香と味で世界的に知られるカナダ名産のりんご。大きさは中位で、熟するにつれて酸味がマイルドとなり、甘さが増す。貯蔵力に富み、用途も広い。

マツキントツシユりんごは、一七九六



年、現在のオンタリオ州に住む農夫ジョン・マツキントツシユさんが、買ったばかりの土地でやぶを切り払っているときに偶然発見した若木から繁殖したものだ。

マツキントツシユさんは、りんごはつぎ木で繁殖させるものだ、ということを知らなかった。しかし、この問題は、マツキントツシユさんのところに働きにきた日雇い人夫が解決してくれた。

こうして、マツキントツシユりんごは、カナダ全国に広がっていった。今では、りんごはカナダで最も重要な果物となっている。