

天然の果実、際立つ自然の味 ワイルドブルーベリー



カナダの東の玄関口、トロントを乗り継ぎ、更に北東4時間。プリンスエドワード島はカナダの北東部セントローレンス湾に浮かぶ島、「赤毛のアン」の舞台としても知られている。溢れる緑と白い灯台、緩やかな丘から望む青い海と、直線に続く赤土のコントラストが美しく、物語から飛び出したような美しい風景が続く。ここにたくさんの野生のワイルドブルーベリーが自生していることは、実はまだあまり知られていない。

ワイルドブルーベリーは厳しい自然環境の中で育つ。プリンスエドワード島には今から約1万3千年前に大陸氷河が流れ、その後酸性の強い土壌が形成された。この古い土壌と、極寒の気候が、ワイルドブルーベリーを育てた。

一般的なブルーベリーは木に実が付くイメージだが、ワイルド種10〜30cm程の丈では見普通の雑草と見紛う。歩畑に入ると、一粒ずつ色も大きさも違う紫紺色で小粒の実がたわわに茂っている。これが人の手を加えずに自生した姿である。勿論、無農



薬で天然もの栽培種と呼ばれるものと比べてアントシアニンも豊富で、健康を維持するスーパーフルーツとして親しまれている。摘んで口に含むと、瑞々しい実がはじけて甘さがいっぱい広がった。収穫はトラクターで気に行うが、皮は薄く、収穫後は日持ちがしないため、すぐに加工場に運んで厳しい品質管理の下冷凍加工する。そして冷凍した実は、箱詰めして世界各地に出荷されるのである。

収穫時期は8月中旬から9月初旬にかけてのたった3週間。夏に収穫された直後、葉は示し合わせたように赤くなるという。ワイルドブルーベリーは、秋の訪れを感じ取り、瞬時にして紅葉が始まるのだ。

今年もまもなく冬が来る。この地は一面に雪が降り積もり、それが白いブランケットとなって木を守り、新蕾はしばしの休息をする。40℃にもなると言う厳冬があるから、こを濃厚な味が生まれ、豊かな実りを届けてくれるのだろう。

1:ワイルドブルーベリーは、美しく神秘的な紫紺色。この独特な濃い色を作り出しているのは、アントシアニンと呼ばれる色素。2:世界的な名作「赤毛のアン」の舞台となった「アンの家」。3:島で採れるワイルドブルーベリーの畑面積は年間5000エーカー、東京ドーム約435倍の広さに匹敵する。4:トラクターが広大な畑を走りながら摘み取る光景はまさに晩夏の風物詩だ。その甘い香りが畑一面に漂う。5:摘まれたワイルドブルーベリーは、新鮮さを保つため24時間以内に加工場へ運ばれる。汚れや不純物は、すべてここで取り除かれる。6,7:フレッシュなブルーベリーはほとんどが地元で消費される。冷凍品はジャムやソースにしてワッフルやパンケーキに添えたりドライにして焼き菓子に加えるなど、様々な楽しみ方がある。



お問い合わせ:北米ワイルドブルーベリー協会 インフォメーションセンター
〒150-8343 東京都渋谷区渋谷2-12-19 東建インターナショナルビル9階 (株)旭エージェンシー内
Tel:03-5766-2753 Fax:03-5766-2738 e-mail:info@wildblueberry.jp http://www.wildblueberry.jp