2020 冬号

ときわミュージアム
世界を旅する植物館

開花予想

カランセ ヴェスティタ

オオバナソシンカ

パキスタキス　ルテア

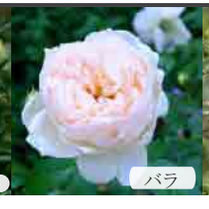
ハイビスカス　ワイメアエ

オンシジウム

	植物名	10月	11月	12月
熱帯植物	メディニラ　スペキオサ(花・実)			
	タッカ　シャントリエリ			
	オオバナソシンカ			
	シマヒギリ			
	ウコンラッパバナ			
	アセロラ(実)			
	ハイビスカス　ワイメアエ			
	パキスタキス　ルテア			
	オオベニゴウカン			
	フウリンブッソウゲ			
サボテン	杢キリン			
中庭	バラ			
	クレマチス　ヴィチセラ			
	ヒースバンクシア			
	ローズマリー			
ラン	カトレア　ワルケリアナ			
	オンシジウム			
	カランセ　ヴェスティタ			
	カトレア　交配種			
屋外	パンパスグラス			
	宿根　サルビア			
	ススキ			
	パニカム			

オオベニゴウカン

ローズマリー


バラ

ヒースバンクシア

パンパスグラス

※昨年までの開花時期から予想しております。
天候や気温などにより時期が前後する場合がございます。ご了承ください。

メスカル

メスカルと
スイカシャーベットを
混ぜた飲み物

☆中南米植物紀行☆

エピソード４：アガベからお酒ができる！？

中南米植物紀行エピソード４の今回は、メキシコのオアハカで飲んだ「メスカル」というお酒についてお話ししたいと思います。

メキシコのお酒と聞くと、皆さんまずテキーラを思い浮かべるのではないでしょうか？メスカルとはメキシコで古くから親しまれている蒸留酒です。メスカルは”テキーラの母”と呼ばれており、長い歴史の中で製法や味が変化していったものがテキーラ、伝統を守り続けたのがメスカルと言われています。主原料はアガベという多肉植物で、現在ではメキシコの９つの州が産地となっています。その中でも有名な産地がオアハカなんです。

そんなオアハカを代表するメスカルがどんなものかといいますと、とにかくアルコール度数が高いので飲んだ瞬間は喉にジワ～っと広がっていくような感覚があります。そしてその次はスモーキーな香りがフワッときます。実はメスカルを作る過程に主原料であるアガベの中心部（ピニャ）を蒸し焼きにするという作業があり、そこからメスカル独特のスモーキーな味わいが生まれるようです。メスカルはもちろんストレートでも楽しむことができますが、カクテルのように何かで割って飲むのも美味しいんですよ！オアハカの街をブラブラと歩いているとメスカルが飲めるバーが数多く立ち並び、地元の人も観光客もメスカルを楽しんでいる様子が印象的でした。

コンシェルジュ　小林

ときわミュージアム　検索
【TEL】0836-37-2888【URL】https://www.tokiwapark.jp/museum/