

※気候等により開花時期が変わることがあります。ご了承ください。



オオベニゴウカン
(赤花・白花)



ステリオンコス スペシオサム



トケイソウ キトリナ

カナリナ カナリエンシス



フブキバナ



シャコバサボテン



オンシジウム



ポインセチア



カトレア



カランセ ヴェスティタ



オオバナソシンカ



メディニラ スペキオサ



パンダ セルレア



デンドロビウム リネアレ



ローズマリー



ヒースパンクシア

今月の見どころ 2020年12月

ときわミュージアム
世界を旅する植物館
(発行日 2020.11.25)



ときわミュージアム 世界を旅する植物館

開花予想

	植物名	10月	11月	12月
熱帯植物	メディナラ スペキオサ(花・実)			
	タッカ シヤントリエリ			
	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	壱麒麟			
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 ヴェステイタ			
	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			

☆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のでしょうか？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〜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

メスカル



メスカルと
スイカシャーベットの
混ぜた飲み物

※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。

【TEL】0836-37-2888 【URL】<https://www.tokiwapark.jp/museum/>

ときわミュージアム

検索

