

新年おめでとございます



21世紀の幕開け。皆さまにとって素晴らしい年となりますようお祈りいたします。
プチボワも9回目のお正月を迎え、より役立つ情報を探して頑張りたいと思います。
本年もどうぞよろしくお願いたします！

みかん

皆さまベルギーのお正月をいかが過ごされましたか？ 各国へ旅行、またはお疲れ休みとくつろがれたことと思います。こちらはお正月休みが1日のみで、すぐ平常モードに戻ってしまうのがちょっぴり残念ですね。

さて日本はというと、新年5日頃に門松を外し、7日に七草粥を食べ、11日に鏡開きとお正月行事は続きます。皆さんのお宅でも鏡餅を飾り、日本のお正月気分を楽しまれた方がいらっしゃるのでは？ この鏡餅のてっぺんに堂々と座っているのが、冬の代表果物「みかん」。日本では『代々家が繁栄するように』と願いを込めミカン科の「橙・だいだい」が使われますが、ベルギーの鏡餅には何を代用されましたか？ …ということで、ベルギーで見られる「みかん」にスポットを当ててみましょう。



clementine
クレモンティーヌ

小粒で果皮が薄く、日本のみかんにそっくり。何種類かサイズがあります。葉付きもあり、鏡餅に代用するにはこんなみかんがピッタリかも。実によって甘いものからすっぱいものまでいろいろ。スペイン特にヴァレンシア産など。

この時期、スーパーで大きくスペースを取って売られているのがこれ。オレンジの仲間の中では一回り小型で黄色っぽい色をしています。

甘くてジューシーなので、お料理、デザート、ジュースにもgood。スペイン、イスラエル産など。



navelina
ナヴェリーナ

mandarine
マンダリン

平たい球形で形、サイズともにクレモンティーヌとよく似ていますが、種が少し多め。モロッコ産は種が少ないのが特徴です。果皮は薄くむきやすく、黄色がかかったオレンジ色。香りがよく甘味もタップリ。スペイン産、モロッコ産など。



ナヴェリーナ・オレンジの中でもちょっと高級ブランド。1つずつ薄紙に包んであり、贈り物に使われたりします。とがった球形で艶のあるオレンジ色。香り、甘味がタップリ。



aïda
アイダ

papillon
パピヨン

有名なヴァレンシア・オレンジ。高さのある球形で、艶のある黄味がかかったオレンジ色。甘味、酸味がありジューシー。特にジュースにお勧めなものには「orange à jus」と表示がある場合も。ヴァレンシア産他、イスラエル、モロッコ産も。



valenciate
ヴァレンシアラーテ

おいしいみかん選びは果皮をチェック。艶、光沢がありしっとりした感じのものを選びましょう。ヘタの緑色が濃いものは、収穫期が早く酸味が強め。完熟したみかんのヘタはオレンジ色に近くなります。みかんは温度と湿度によって水分を吸収、排出するので、紙袋より木箱で保存するのが適しています。