

タヒチヌイトラベル発 タヒチプチ情報

2012年01月13日発信

イアオラナ！現地旅行社タヒチヌイトラベルが発信する、タヒチのプチ情報です。

みなさま、こんにちは！

昨日のタヒチは、先週から降り続いていた大雨もやみ、雨期の強い日差しが戻ってきて蒸し暑い一日でした。日中の気温はどんどん上昇し、30度を超えて“雨季のタヒチ”を感じさせる一日となりました。誰もが“海に飛び込みたい”と思っていたでしょう。新年からの季節外れの20度前後の肌寒い気候から一転30度を超える蒸し暑い日々となり、普段暑さに強いはずのタヒチアン達も少々ぐったりとしていました。特に寒い日本よりお越し頂くと寒暖の差は大変なものです。旅行前は体調管理に十分ご注意ください。また日焼け止めや虫除け、虫刺されの薬、それから突然の雨に対処するために雨合羽や折り畳み傘、ひんやり肌寒い時のために羽織るものをお忘れなく！！

さて、今週はウルのご紹介です。

ウルとはタヒチ語でパンの実のことです。タヒチでは至る所に大きなパンの木が生えており、年中大きな実がぶらさがっています。



写真 左) パペーテ市内 ブーガンビル公園内に生えているウルの木

写真 右) パペーテ市内 マルシェで販売されていたウル

さてそんなウルは、タヒチではあまりにも一般的な食べ物のためホテルやレストランのメニューではほとんど目にすることがありません。たまにビュッフェ料理の時に並ぶぐらいです。そのため、多くのお客様はウルを口にすることなく帰国される場合が多いのですが、折角タヒチへお越し頂いたのであれば、ぜひウルを味わって頂きたいものです。

じゃあどこで食べられるの？と興味を持った方へ

パペーテ市内のマルシェでは調理済のもの(焼いて皮を剥いたもの)が売られています。魚売り場の近くで販売しており、ウル以外にもタロイモやフェイ(調理用バナナ)なども一緒に売っています。余計な手は加えられていませんので素材の味をそのままに味わって頂けます。ほんのりと甘みがあっておいしいですよ。



写真 2枚) マルシェで売られている様子(1パック500cfp~)

左側写真の中央のバック 白いのがパンの実です。

それから、筆者一番のお薦めは、タヒチヌイトラベルオフィス前の売店「SNACK La Vague」で販売しているウルのフリット(ウルを細く切り油で揚げたもの)です。軽く揚げられたウルは本来の甘みが増していて、その上軽く振りかけられた塩によりさらにおいしい！！ 店のこだわり、または気まぐれでおいしいウルが手に入った時に並ぶ幻の逸品です。お昼前店頭にならんだらあっという間に売り切れてしまいます。実はタヒチヌイトラベルスタッフにも大好きな者がおり、見かけると買って食べています。



スナック 外観



店頭に並んだところ



おいしそうなウルフリット (1パック300cfp)

さらに実物以外でもパペーテ市内ではウルをよく目にします。

まず目に付くのはソクレド銀行のロゴ、それからパレオやアロハにはウルをデザインした絵柄のものがたくさんあります。また皆さんの手の中にも・・・タヒチで使用されている 20cfp の硬貨にはウルが描かれています。



かわいらしいウルをモチーフにしたロゴ

このようにウルは昔からタヒチアン達の主食であり、今でもタヒチアンの生活と切り離すことの出来ない大切なものなのです。そんなウルを、ぜひ一度味わってみてください。