

タヒチヌイトラベル発 TAHITI NUI TRAVEL タヒチプチ情報

2012年3月3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。



みなさん、毎日暑いタヒチから、本日は子どもから大人まで大好きなちょっとしたデザートをご紹介します。

フルーツがたくさん獲れる仏領ポリネシアでは、ただフルーツを剥いて切って食べるだけではない、数々の食べ方があります。・・・上のビニール袋の中、何かわかりますか？何度か仏領ポリネシアにお越しになったことのある方は、一度は目にしているはずです。

中身はこちら・・・



そしてその正体は・・・



その通り、マンゴーです。マンゴーはとても大きな大木になり、雨期にあたる11月くらいから現在にかけて、収穫がたえません。・・・しかしなぜ赤いのでしょうか。こちらはじつは「ボンボンシノワ」と呼ばれている、スモモのエキスの含まれた赤くて甘酸っぱい粉をまぶしているからです。こちらのローカルの人々はまだ熟れきっていない、甘さの足りないマンゴーに味をつけるために、よくこの「ボンボンシノワ」をまぶして食べています。



「ボンボンシノワ」の“シノワ”というのは、こちらの公用語フランス語で“中国”という意味です。ポリネシアには大昔、中国の華僑の人々がたくさん移り住みにやって来ました。それまで“売買”という文化がなかったポリネシアに、商業というものを広めたのが、この華僑の人々です。

と、いうわけで、仏領ポリネシアには中国からやってきた品物がたくさんあります！

「ボンボンシノワ」もそのひとつ。左の写真はパペーテ市内の商店の様子ですが、下の段、左二つのパッケージがまさにマンゴーにまぶしている「ボンボンシノワ」です！！

その隣は、小さなプルーンに似た実をドライフルーツにし、「ボンボンシノワ」でコーティングしているお菓子になります。日本の梅干しのお菓子にも似たようなものがありますね。

というわけで、「ボンボンシノワ」、仏領ポリネシアにお越しの際は、ぜひぜひ試してみてください！

ご紹介したのはマンゴーですが、こちらではパイナップルなどにもまぶして食べたりもします。

やみつきになったあなたは、ぜひ「ボンボンシノワパウダー」をお土産に、ご自宅でいろいろなフルーツで召し上がってみてはいかがでしょうか。

・・・じつは「ボンボンシノワ」、筆者の大好物！！



わたしがその中でも大好きなのが、蜂蜜の飴に「ボンボンシノワ」を忍び込ませた「開心梅」と書かれたパッケージのキャンディー！！

特別なときのご褒美です。