

# タヒチヌイトラベル発



## タヒチプチ情報

2017年3月31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。**

今回は URU(パンの実)についてのご紹介です。

バウンティ号の物語にも登場する URU (パンの実)、彼らは元々この URU を西インド諸島の奴隷たちに運ぶために、ブライ船長一行がタヒチへ訪れたことから始まります。

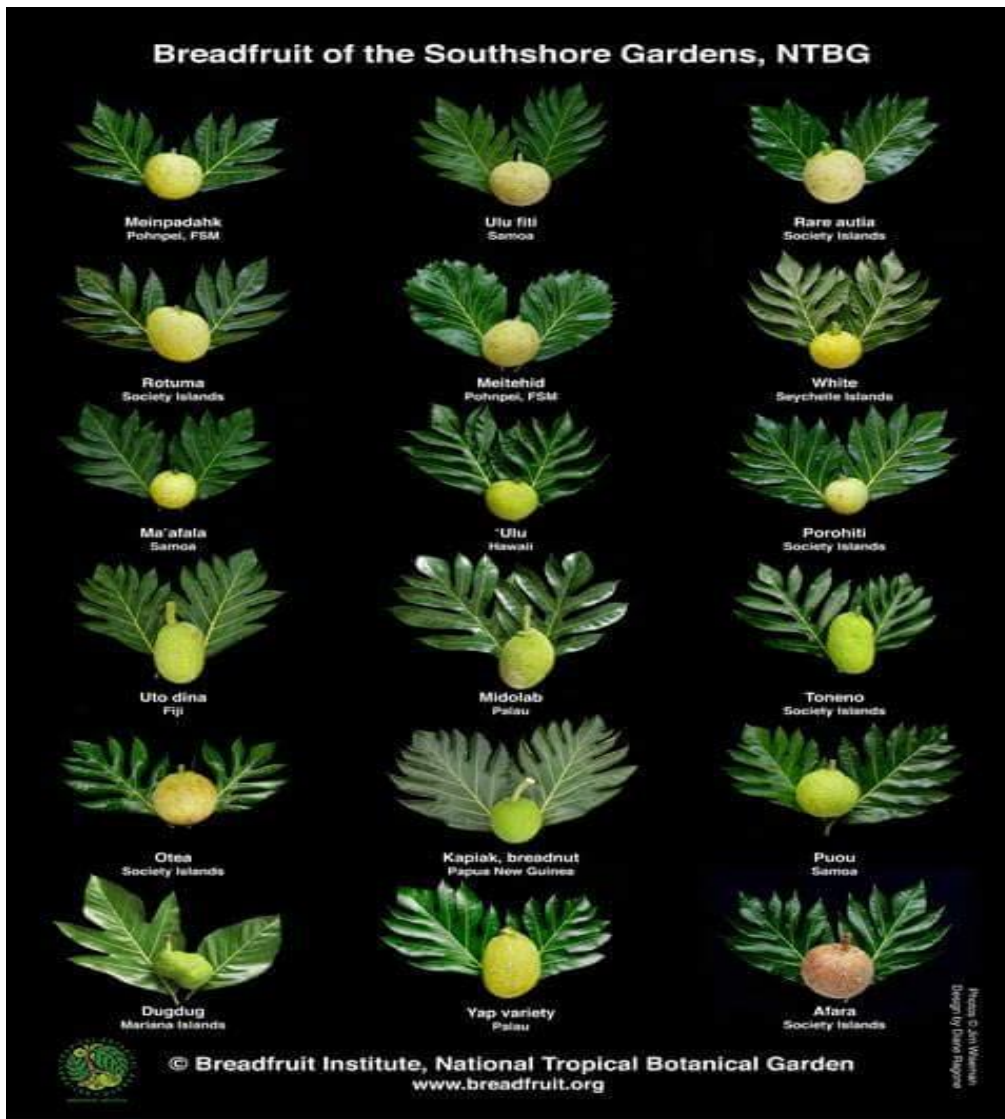


タヒチではマルシェ(市場)や道端で買えます。

今回道端で売っていた URU は、100フランでした。(日本円で100円ほど)

URU は BBQ で皮が黒くなるまで焼きます。味はジャガイモのようなパンのような薄味なので、現地ではコンビーフと玉ねぎを炒め合えたものと一緒に食べるのが主流です。





今回購入した URU の名前は Purou というサモアから入ってきたものでした。

種類もたくさんあって、葉や実の形も異なる URU。味もそれぞれ少し違うので食べ比べてみるのも楽しいかもしれません。



また、タヒチでは年に1回 URU の FESTIVAL があります。

食べ応えがあり、栄養価たっぷりの URU。

既に調理されたものがマルシェでも売っているのでタヒチにお越しの際は、是非試してみてください！