

発行日
2020. 6. 25

開花予想

	植物名	7月	8月	9月
熱帯植物	マンゴー (実)			
	チャボイランイラン			
	メディニラ スペキオサ			
	サガリバナ			
	アルディシア ピラミダリス			
	シマヒギリ			
	マツカサジンジャー			
	ハイビスカス アーノッティアヌス			
	ハイビスカス ワイメアエ			
	アリストロキア トリカウダ			
	コスツス パルバツス			
	ヘリコニア ロストラタ			
	インドソケイ			
	バンジロウ類 (実)			
ジャスティシア 'フルーツカクテル'				
オオバナアリアケカズラ				
サボテン	花サボテン (園芸種)			
中庭	ルリタマアザミ			
	アーティチョーク			
	セイヨウニンジンボク			
	ブロンズフェネル			
	クラブアップル (実)			
	オリーブ (実)			
ラン	アーモンド (実)			
	エリデス ホウレティアナ			
	カトレア ティグリナ			
屋外	アガパンサス			
	ロシアンセージ			
	ルドベキア マキシマ			
	エキナセア			



チャボイランイラン



サガリバナ



ハイビスカス
ワイメアエ



アリストロキア
トリカウダ



ヘリコニア
ロストラタ



オオバナアリアケカズラ



オリーブ



アーモンド



カトレア ティグリナ
'オーキッド グレイド'



☆中南米植物紀行☆

エピソード3:バナナは黄色だけじゃない!?

中南米植物紀行エピソード3は、中南米の種類豊富なバナナについてお話ししたいと思います。日本ではバナナというと黄色いものが一般的ですよね。でも中南米の国々では様々な色のバナナに出会うことができます。私はペルーで赤紫色のバナナ (Platano Morado) を食べたことがあります。日本のバナナと比べてモッチリ、ねっとりとしていました。食感が一般的に親しまれているバナナとは違って、驚いたのを覚えています。この赤紫色のバナナの他に緑色のバナナも食べたがありますが、こちらはそのまま食べると硬くてエグみがあります。そのため調理用バナナとして使用されるのが一般的です。

コロンビアには「パタコン」という有名な料理があります。緑の調理用バナナを薄く潰して、揚げた食べ物です。味はシンプルに塩味であったり、トマトとタマネギをベースとしたディッピングソースが別に添えられていたり様々です。外はサクサクとしていて、中は芋のようにホクホクとしています。いわゆる普通の黄色いバナナとは全く違う味がします。他の料理にも高確率でバナナを揚げたものが添えられていたりするので、揚げバナナはコロンビアで馴染みの食べ物と言えるでしょう。

国が異なれば、一般的に食されている食べ物やその調理方法も違いますよね。その違いに出会うことが旅の醍醐味の一つでもあると思います。当館の植物は世界の様々な国が原産です。現地での使われ方を想像しながら歩く植物館もまた良いものですよ。

(コンシェルジュ 小林)

※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。

