











		植物名	1月	2月	3月	
熱帯植物	 ルリハナガサ  オオバナカズラ  オオバナソシンカ  ニオイバンマツリ  ウコンラッパバナ	ルリハナガサ	■			 マミラリア類  スノードロップ  タイリンミツマタ  シンビジウム  セロジネ インターメディア
		ツンベルギア マイソレンシス		■		
		オオバナカズラ		■		
		オオバナソシンカ	■			
		ヒスイカズラ			■	
		ペトレア		■		
		ニオイバンマツリ			■	
		ウコンラッパバナ		■		
サボテン		マミラリア類		■		
		ネオポルテリア類		■		
中庭		スノードロップ	■			
		クロッカス ブルーパール		■		
		シラーシビリカ			■	
		タイリンミツマタ			■	
ラン		シンビジウム	■			
		デンドロビウム ノビル系		■		
		カトレア類	■			
		セロジネ インターメディア		■		
屋外		ウンナンオウバイ	■			
		ニホンズイセン	■			
		サンシュユ			■	
		クリスマスローズ		■		

※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。

☆中南米植物紀行☆

エピソード1: サボテン入り!?メキシコのタコス

突然ですが、みなさんはメキシコに行ったことがありますか？

実は私は中南米諸国（計8カ国）に1年間滞在していた経験があるのですが、その際に最後に訪れた国がメキシコでした。そこで今回は私が実際に食べてみた、日本人の私たちにはあまり馴染みのないサボテンを使った料理をご紹介します。

メキシコの路上ではよくタコスの屋台を見かけます。タコスとは小麦粉やトウモロコシ粉からできたトルティーヤという手のひら大の丸い生地にお肉や野菜を挟んで食べる食べ物です。お好みでサルサ（ソースのこと）やライムもかけて食べます。その数種類あるサルサの中にサボテン入りサルサを置いているお店がよくあるのです。では一体どんな味がするのかというと、サボテン自体にはあまり味はありません。少しヌルっとした食感がありますが、トゲを取り除き角切り状にしたサボテンと一緒にトマト、タマネギ、パクチー、ハラペーニョ、ライムなどと和えてあるのでお肉類との相性が抜群でパンチの効いた、大変美味しいタコスにしてくれます。

これからしばらくの間は今回のような中南米を代表する植物に関するお話を連載していきますのでお楽しみに！ 注）当館のサボテンは食用ではありません。（コンシェルジュ 小林）

