

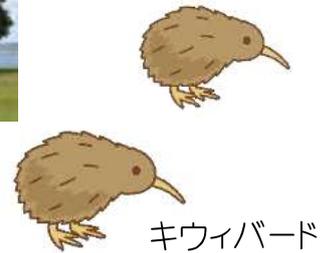


ニュージーランドのクリスマス

ニュージーランドは南半球に位置するので日本とは季節が逆です。12月、真夏のニュージーランドでは、ホワイトクリスマスになることはありません。キーウィ(ニュージーランド人)のクリスマスといえば、海岸沿いのポフツカワというニュージーランドの原生木が有名です。高いもので15~20mになり、緑色の葉で覆われ、11月~12月に真っ赤な花が咲きます。花の赤と葉の緑のコントラストから“ニュージーランドのクリスマスツリー”として親しまれ、その花から採れるハチミツは、英国王室ご用達として知られています。



海岸沿いに咲くポフツカワ



クリスマス・キーウィ・スタイル

キーウィにとってのクリスマスは、夏の長期休暇も含まれクリスマスだけではなく、夏を最大限に楽しむためアウトドアで食事をしたり、遊んだり、ビーチや別荘でくつろぐというスタイルが人気です。

クリスマス・ディナー

伝統的なクリスマス料理は、クリスマス・ハムと七面鳥のローストです。巨大なクリスマス・ハムは、各家庭で味付けローストされ、食べやすいようにそいでいただきます。日本のおせち料理のように、残ったハムは、正月までの間、サンドイッチやサラダ、スープなど、さまざまな料理に利用されます。また、七面鳥のローストは、クランベリーソースやブレッドソースなどをかけていただきます。クリスマスのデザートには、パブロバ(メレンゲを焼き上げた上にクリームやキーウィフルーツなど季節のフルーツを乗せたもの)やカスタードと果物、スポンジケーキが重ねられたデザートのトライフル、ベリーをたっぷり使ったサマーブディングなどが定番です。



クリスマス・ハム



パブロバ



キーウィ“バービー”

バービーとは、バーベキューのことで、キーウィにとってクリスマスで人気の料理の一つです。大勢で集まり家や公園、ビーチなどさまざまなところで行います。ソーセージが定番ですが、クリスマスには採れたての魚介類やプレミアム牛などをいただく人もいます。



バーベキューをバービーと呼ぶ



先住民マオリ族のキリヒメテ

※キリヒメテ (Kirihimete)とは、マオリ語でクリスマスという意味です。

クリスマス・キャロル



ニュージーランドには、独自のクリスマス・ソングがあり、その多くが伝統的なクリスマス・ソングの旋律にマオリ語の歌詞を載せて歌います。日本でもクリスマスの定番ソングとなっている『サイレントナイト』は、『マリエ・テ・ポ (Marie te po)』のようにマオリ語の歌詞があります。またクリスマスによく耳にする『クリスマスの12日間』という曲は『A Pukeko in a Ponga Tree (ポンガの木にいるプケコ)』というタイトルで代表的な曲となっています。



プケコ

ハンギ



土を掘ってそこで調理する、先住民のマオリの伝統料理であるハンギ。キーウィ・バージョンのロースト料理として、マオリはクリスマスをはじめ祝い事の際に家族や仲間とともにいただきます。



伝統料理のハンギ

昔ながらのハンギは、下ごしらえとして食材をフラックスという大きな葉で包みます。また、魚、鶏肉、さつまいもなどの根菜類を主な材料にしています。今では布袋やアルミホイル、網かごなどが用いられるほか、一食分ずつアルミ容器に入れ、厚紙で蓋をしたハンギパックもよく使われています。材料は豚肉、羊肉、じゃがいも、かぼちゃ、キャベツ、洋風練り団子などがあります。

地面に穴を掘り、底に焼け石を、その上に食材を入れた籠を置いて、湿らせた布を被せます。続いて穴を土で埋め戻すと、焼け石の熱が保たれ、食材に伝わっていきます。分量にもよりますが、出来上がりまでは3~4時間かかります。時間をかけてゆっくりと熱を通していくので、肉はほろりと崩れるほど柔らかく、野菜は風味豊かに仕上がります。燻製に似た土と煙のかすかな香りが味に深みを添えています。