

# 1月の世界の伝統行事は



ケベック・ウィンター・カーニバルは、1月25日～2月11日の間カナダのケベックで開催されるお祭りです。日本でも、さっぽろ雪まつりがありますが、世界最大規模の冬の祭りとして有名で、「世界三大雪まつり」として名を連ねています。

ケベック・ウィンター・カーニバルは、今年でなんと70周年！結構歴史があるんだな～！

肝心のお祭りはどんなことをするのか調べてみたところ、氷の彫刻のコンテストが行われたり、パレードやコンサート、セント・ローレンス川でカヌーのレースが開催されたりとボリューム満点のイベント内容になっているようです。

愛媛県は雪に縁がない地域ですから、子どもの頃雪が降って積もろうものなら、大興奮で雪合戦をした思い出が蘇りました。雪まつり、日本のお祭りにも参加したことはありませんが、今年は暖冬であることもあるし、冬気分を味わいたいな～なんて想いに至り、ケベック・ウィンターカーニバルで出されているおやつを自作してみることにしました。

お祭りでは、メープルタフィというおやつが楽しめるそうです！

メープルタフィとはどんなおやつかと言いますと、雪の上に煮詰めたメープルシロップを垂らし、凍ったシロップを棒に巻きつけて食べるおやつなんだそうです！

流石に雪が降っても積もらないし、降ったとしても雪の上に貴重なメープルシロップを垂らす勇気がない貧乏性なので(笑)去年の夏、パパにおねだりして買ってもらったかき氷器で、雪もどきを作つてやってみようと思います。

手軽にできるので、ぜひやってみてください！お祭り気分も味わえました～！

①かき氷器（粉雪みたいな氷が作れるかき氷器です！）で粉雪を自作



②平べったい皿やトレイに自作雪を敷き詰める  
煮詰めたメープルシロップを垂らす。



③固まったら、割り箸に巻きつける

