

ハンドメイド in パース

H A N D M A D E I N P E R T H

多くの分野で機械化が進む中、ハンドメイドにこだわる人たちがいます。ここパースでも手作りに力を注ぐ人々が。今回はその中から4人の職人さんを紹介します。

取材協力：MacNuts WA / Eagle Wools / Fremantle Chocolate / Shnikka

マカデミアナッツ

M A C A D A M I A N U T

マカデミアナッツの原産地をご存知ですか？日本人には、ハワイのお土産品としてのイメージが強いようですが、実はオーストラリアが原産地です。もちろん、パースでも生産されています。ここでは、マカデミアナッツが作られる行程を紹介します。

MacNuts WA

1986年創業し、栽培から製品加工までの全てを行っている、西オーストラリア(WA)州唯一のマカデミアナッツファーム。



マカデミアの実を専用の重機で収穫する。大きなブラシで木から落下した実を掻き込む。



花の時期が終ると、実がなる。実の外側の部分はハスクと呼ばれ、ハスクの中に堅い殻のシェルがあり、更にその中にナッツがある。



マカデミアの木は、1本当たり約20kgの実をつける。蜂による交配時にいろいろな種類がミックスされた方が美味しいナッツになるため、ランダムに数種類のマカデミアの木が植えられている。花のシーズン(10月頃)には、ファーム全体が真っ白になる程、たくさんの花が咲く。



実からハスクを取り除くと、堅い木のようなシェルが出てくる。これを2~3週間かけてじっくりと乾燥させる。乾燥すると中のナッツが少し縮み、シェルから取り出しやすくなる。



乾燥したシェルを専用機械で割り、シェルとナッツを分別する。朝から晩まで行われ、まさに体力勝負の作業。



袋詰め作業。マカデミアナッツはそのまま生で食用となる他、ローストしたり、オイルを抽出したりと、様々な商品に加工される。