

## 餃子で見る中国と日本

## Dumpling Culture in China and Japan

 Peipei


新年あけましておめでとうございます！皆さまは年末年始をどのように過ごされましたか。大晦日にはおせち料理を召し上がったでしょうか。

中国では、旧暦の大晦日に餃子(jiǎozi)を味わう風習があります。餃子は中国発祥の料理で、その歴史は非常に古く、およそ2,500年前にはすでに食べられていたと伝えられています。

中国で「餃子」といえば、一般的には水餃子のことを指します。特に北部地域では、小麦粉をこねて皮を作り、家族で水餃子を手づくりする習慣が今も受け継がれています。旧正月や冬至などの節目には、人々が集まり、餃子づくりを通して温かな団らんの時間を過ごします。また、大晦日の水餃子には、数個だけコインを入れる風習もあります。コイン入りの餃子に当たった人は、その一年幸運に恵まれるとされています。さらに、特別なお客さまを迎える際に餃子でもてなす習わしも残っており、餃子は人と人を結ぶ象徴的な料理として愛されています。

日本の餃子は中国からその作り方や食文化が伝わったものです。現在では全国各地に餃子の専門店があり、スーパーでもさまざまな種類の餃子が販売されています。ただし、両国には食べ方の違いがいくつか見られます。たとえば、日本では焼き餃子が主流で、油をひいた鍋で香ばしく焼くのが一般的です。また、餃子をご飯やラーメンのおかずとして食べることが多く、「餃子定食」などのセットメニューも広く親しまれています。一方、中国では餃子は主食として扱われ、ご飯と一緒に食べることはほとんどありません。さらに、日本では醤油をつけて食べることが多いのに対し、中国ではお酢をつけるのが主流です。そして、中国では、ゆでた後の湯をそのまま飲む習慣も見られ、地域や家庭ごとにさまざまな食べ方が受け継がれています。

## (English)

Happy New Year! How was your New Year holiday? Did you enjoy any delicious dishes on New Year's Eve?

In China, it is a long-standing tradition to eat dumplings on Lunar New Year's Eve. When Chinese people talk about "dumplings," they are usually referring to boiled dumplings. In the northern regions, the tradition of making dumplings at home is still very much alive. It is a custom for families and relatives to gather, make dumplings, and enjoy them together as a time of reunion.

Some families even place coins inside their New Year dumplings. Whoever finds a coin in their dumpling is believed to receive good luck for the coming year. Dumplings are also seen as a symbolic food that brings people together, which is why they are often served when welcoming important guests.

Dumplings are said to have originated in China around 2,500 years ago. They were later introduced to Japan, where they became known as gyoza. Today, a wide variety of dumplings can be found in supermarkets and specialty shops across Japan. But did you know that the ways they are enjoyed differ greatly between the two countries?

In Japan, dumplings are usually pan-fried until crispy and served as part of a set meal with rice or ramen. In contrast, dumplings in China are typically considered a main dish and are enjoyed on their own. The dipping sauces also differ: Japanese people commonly use soy sauce, while vinegar is more popular in China. In some regions, people even drink the water used to boil the dumplings.

Together, these traditions reveal the many ways dumpling culture varies across regions and households, reminding us how one familiar dish can carry so many stories.



## 今月の単語：おいしい

## Word of the Month : oishii

|                          |                      |                             |                              |                         |                             |
|--------------------------|----------------------|-----------------------------|------------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| 英語<br>Delicious<br>デリシウス | ドイツ語<br>Lecker<br>レカ | フランス語<br>Délicieux<br>デリシユー | 韓国語<br>맛있다 mas-issda<br>マシッタ | インドネシア語<br>Enak<br>エナック | 中国語<br>好吃 (hǎo chī)<br>ホーチー |
|--------------------------|----------------------|-----------------------------|------------------------------|-------------------------|-----------------------------|

## 緑竹のタケノコスープ


 Joanna


台湾中部に位置する「竹山」という小さな町には名前の通りたくさんの竹が生えている町です。一年を通じて様々なタケノコが食べれるため、独自の食文化が栄えています。日本のおふくろの味には味噌汁がありますが、同様に竹山の人々にとってはタケノコスープが郷愁を誘います。

Zhushan is a town located in central Taiwan and is famous for bamboo. There are various types of bamboo shoots available all over the year which created a culinary culture unique to this area. Just like how Japanese people would describe miso soup as their mother's taste, Zhushan people feel nostalgic with bamboo shoot soup.

## 材料 Ingredients

|        |     |                                 |
|--------|-----|---------------------------------|
| 生タケノコ  | 2kg | 2 kg raw bamboo shoot           |
| 豚骨     | 1本  | 1 pork thigh bone               |
| 干しシイタケ | 10コ | 10 dried shiitake mushroom      |
| スルメ    | お好み | preferred amount of dried squid |
| 葉ニンニク  | 1本  | 1 leaf garlic                   |
| 塩      | 適量  | preferred amount of salt        |

## 注意事項：

土から生えて出る前の孟宗竹のタケノコを使用します。日本では珍しいですが、ネットでは中国産の物が売られています。

## Note:

Please use tortoise shell bamboo shoot which has not yet popped out of the ground. Ones from China are available online

## 作り方 Steps

1. 干しシイタケとスルメイカを水で戻す
  2. 大きい鍋に豚骨とざく切りにした葉ニンニクを入れ、浸すぐらいの水を足し、中火にかける
  3. タケノコの殻を剥き、下の固い部分を切り除いたら、3-5mm程のスライスにする
  4. 戻した干しシイタケとスルメイカを細切りにし、フライパンで香りが出るまで炒める
  5. 水がわくと、灰汁を取り除き、③と④を入れる
  6. 蓋をし、じっくり香りが出るまでゆでる  
(途中で蓋を開けない！)
  7. タケノコがほんのり光通せるぐらいで完成！
1. Soak the dried shiitake mushroom and squid in water
  2. Put the pork bone and chopped leaf garlic into a large pot, cover them with water, and put it over medium heat
  3. Peel the bamboo shoots, cut off the hard bottom part, cut them into 3-5mm slices
  4. Cut the mushroom and squid into thin slices, stir fried them until aromatic
  5. Skim off the foam, add in ③ and ④
  6. Cover with lid and boil until aromatic
  7. Done when the bamboo shoots are slightly translucent

## 国際交流員の活動 CIR Events

★インターナショナル・ラジオ  
International Radio  
FM76.2 Radio Niseko  
土曜日(Sat) 11-11:50AM

★オンライン英会話サークル (Zoom)  
Online English Conversation Club  
毎月第2と4土曜日 10-11AM  
2<sup>nd</sup> and 4<sup>th</sup> (Sat) 10-11AM

下記は要予約 Reservation required  
場所は町民センター Chomin Centre

★ベルギーお菓子教室  
Belgian Baking Class  
1月10日(土/Sat) 2-4PM

★中華風切り絵ワークショップ  
Chinese Style Paper Cutting  
1月17日(土/Sat) 10AM-12PM

★日本語サロン Japanese Salon  
毎月第1と3水曜日 午後4-5:30  
1<sup>st</sup> and 3<sup>rd</sup> (Wed) 4-5:30 PM  
中央倉庫群 Central Warehouses



## お問い合わせ Contact



ニセコFRIENDS  
Niseko Friends Office

ニセコ町字富士見55番地  
役場企画環境課経営企画係  
国際交流担当 宮維舞己

☎ 0136-56-8837

✉ kokusai@town.niseko.lg.jp

🌐 @nisekofriends

