

## 在鸣门 第163期

年越しに何を食べる？／辞旧迎新吃点啥？



皆さん、上図は私が2019年最後の出勤日に職場で食べた蕎麦です。これは普段のご飯と違い、特別な意義のある蕎麦です。

蕎麦は日本国民に好かれていて、多くの食事処で食べられる伝統麺類です。日本では、蕎麦専門店もたくさんあり、長い歴史を持つ老舗も少なくありません。

蕎麦は他の麺類よりも切れやすいことから、一年の最後の日に蕎麦を食べると、過去一年の悪い運気を断ち切るという願いが含まれているそうです。年越し蕎麦を食べる風習が江戸時代から定着したと言われています。

私は職場で年越し蕎麦を食べるのが二回目となりました。大晦日の日ではないですが、年越しの意義もあるし、皆さんとの絆を強める機会でもあると思います。

朋友们，上图是我2019年的最后一个工作日在单位吃的荞麦面。这碗面与平时的午餐不同，有着特殊的意义。

荞麦面是日本民众喜爱的传统面食，在很多面馆或餐厅都可以吃到。此外，在日本还有很多专门制作并售卖荞麦面的面馆，其中不乏历史悠久的老字号店铺。

相比其他面类，荞麦面缺乏弹性，很容易咬断。因此，在除夕（日本过元旦新年，除夕是公历12月的最后一天）吃荞麦面寓意切断过去一年的霉运。这碗面被叫做“年越荞麦面”。据说此习俗自日本江户时代（1603-1867年）形成并延续至今。

今年是我第二次在工作单位吃荞麦面，我想这既有辞旧迎新的特殊意义，也有助于提升同事之间的凝聚力。

中国の大晦日と言いますと、多くの方が餃子を真っ先に思い出さずしょうが。大晦日に餃子を食べる風習は中国の北方地方に集中しており、中国の南部には普く存在していません。私自身も国際交流員の仕事についてから餃子を作るようになったのです。

そこで、今回は実家の大晦日に作る食べ物を紹介したいと思います。実家では、大晦日の日に、餃子を作るのではなく、「油粿粿（ユーババ）」という揚げ餅みたいな食べ物を作るのです。作り方は概ね下記の通り：

说起中国的除夕，很多朋友首先会想到饺子。但是，除夕吃饺子的习惯主要集中在在中国北方，在中国的南方并不普遍。我自己就是在从事国际交流员的工作之后才开始学习包饺子的。

本次我来介绍一下自己老家在除夕时制作的食品。除夕夜，我家不包饺子，而是炸“油粿粿”。“粿粿”是老家的方言，一般指年糕类的食物，而“油粿粿”则是油炸的一种小吃。制作过程大致如下：

### 一、生地と具の支度／备料



**生地:** 浸したお米と大豆に適量のお水を加え、石臼や機械で生地を作る。

**米浆:** 将浸泡后的大米、大豆掺入适量的水用石磨或机器打磨成浆。



**具:** 餃子と同じく、「油粿粿」にも具を入れる。具の中身は家庭によってさまざまである。燻製ベーコン（湖南省の名物）と豆腐、漬物とトウチのような組み合わせに、ネギ、生姜、唐辛子などを薬味にした具がよく見られる。

**馅:** 和饺子一样，“油粿粿”里也放馅。馅的种类丰富，搭配与调味各家均有不同。常见的有腊肉丁配豆腐粒、酸菜配豆豉等等。佐料常用葱、姜、辣椒粉等。



専用の金型を使って揚げる。左図はイメージ：

- ①金型の底に生地を注ぐ
- ②具を入れる
- ③もう一回生地で具を覆う
- ④揚げる

使用専用模具完成油炸工序，具体如左示意图：

- ①底层倒入米浆
- ②中间放入馅料
- ③再用米浆覆盖馅料
- ④油炸



三、出来上がり／油粿粿成品



左図は金型と“油粿粿”。揚げたては、外はカリカリ、中はモチモチの食感で、香ばしく且つピリ辛、まさに絶品。冷めたものは、そのままでも、焼いても、茹でてでも美味しく食べられる。

左图就是模具和出锅后的“油粿粿”。刚出锅的“油粿粿”外焦里嫩，香辣可口。放凉后的“油粿粿”可直接食用，也可在火炉上烤热或在锅中煮软了再吃，风味各不相同。

“油粿粿”は実家の伝統食品であり、黄色で円形の外形は円満の意味が含まれていると言われ、大晦日からお正月まで食べます。日本の年越し蕎麦は、大晦日の夜 12 時を超えた後に食べては良い運気に恵まれないから、大晦日の夜 12 時までには食べきると言われています。日本の蕎麦や中国の飲食文化などに関し、さまざまな習慣や説明がありますが、是非調べてみてください。

最後に皆さんにお聞きしますが、皆さんは年越しには何を食べるのでしょうか？

“油粿粿”是我老家的传统美食，据说金黄圆饼状外形具有富贵圆满的寓意，可以从除夕吃到春节。在日本，“年越荞麦面”必须在除夕夜 12 点之前吃完，若留到新年再吃就难交好运。关于日本的荞麦面及中国饮食文化，各有讲究，各有说法，欢迎大家查询了解。

朋友们，最后问题来了，辞旧迎新之际，您会吃点啥呢？

部门：鳴門市観光振興課

地址：鳴門市撫養町南浜字東浜 170

(〒772-8501)

TEL：088-684-1746/FAX：088-684-1339

E-mail：[kokusai@city.naruto.i-tokushima.jp](mailto:kokusai@city.naruto.i-tokushima.jp)

编辑：翟羽佳