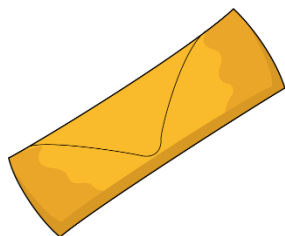


献立ひとくちメモ

12月14日(水)



春巻きのお話です。

春巻きは中国料理の点心の一つで、豚肉、たけのこ、しいたけなどを炒め、小麦粉で作った皮で包み、油で揚げたものです。アメリカでは直訳した「スプリングロール」の名で知られています。

名前の由来は、包まれた「野菜」にあります。昔、立春（春が始まる日）に新芽を出す野菜を使っていたことから「春巻き」と名付けられたそうです。また、中国では立春になると、小麦粉で薄い皮を作り、この皮にいろいろな野菜を載せて食べる風習がありました。似た料理は各国にあり、インドネシア・フィリピンでは「ルンピア」、ベトナムでは「チャーゾー」などと呼ばれています。