

世界の新年を祝う料理はどんなものがあるの？

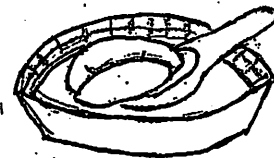


日本に正月料理があるように、世界にも新年をお祝いするための料理があります。

その一部を紹介します。

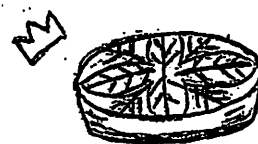
香港 【水餃子】

中国のお正月（春節）と言えば「餃子」です。大晦日の夜にも家族総出で餃子を作り、集まって一家団楽をしながら水餃子を食べる風習があります。また、餃子の形がお金の形に似ていることから、縁起が良いものとされています。



フランス 【ガレット・デ・ロア】

アーモンドクリームが入っている、バターたっぷりのパイ生地のケーキです。切り分けたガレットにフェーブ(小さい置物)が入っていた人は、幸運が訪れるとされ、王冠を被ります。



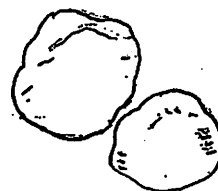
エストニア共和国 【食事のとり方が特殊】

1年間食べ物に困らないようにと願いを込めて、友人や家族とともに7回食事をします。男性は7回食事をすると7人分の力が蓄えられるといわれています。エストニアの幸運の数字は7、9、12がありこの数だけ食事をするといいとされています。



オランダ 【オリボルン】

オリはオイル、ボルンはボールという意味で、丸いドーナツのようなお菓子です。イーストを使うので食感はモチモチしています。年越しにこのお菓子を食べるようになった由来は、魔よけのためと言われており、油で揚げたこのオリボルンを食べて体中を脂っぽくしておくと、新年に訪れる悪霊の鎌を滑らせて身を守ることができるからなのです。



ギリシャ 【ヴァシロピタ】

お正月にヴァシロピタという、主にシンプルなパウンドケーキに粉砂糖やチョコレートでデコレーションがされた、大きなケーキを食べます。中にはコインが入っており、切り分けてもらったケーキの中に、コインが入っていたら、その一年間は幸運を受けるといわれています。



ロシア 【ペリメニ】

ロシアの正月の食べ物といえば、ロシア風水餃子ともいえる「ペリメニ」です。家族全員で一つつ手作りすることもあります。お好みでスメタナ（サワークリーム）やバターをかけて食べます。具材は肉や魚など、地方によって様々です。

