

文化紹介

◎黄中国語国際交流員による文化紹介です。

『青团子（青团：チントゥアン）』

今回中国の“青团子”を紹介したいと思います。蘇州、上海あたりで、毎年、清明節（お彼岸4月5日）前後に食べられます。もち米、ヨモギ、あんこなどで作られ、日本のヨモギ餅と似ていますが、青团子のほうがもっとしっとりして、形は大福に近いです。

私が蘇州にいた時、青团子が大好きで、この時期になると仕事帰りに必ず青团子の店によって買って帰りました。

昔の青团子はいんこがとても甘くて、二個食べたらもう限界、という甘さでしたが、今年、蘇州にいる友達から聞いたところ、甘さ控えめの青团子が出てきたようです。昨今の健康志向ブームで食べ物に気を付ける人が増えているため、ニーズに合わせた商品が出てきたのだと思います。



【餡入り青团子】

また最近、消費者の購買意欲を高めるため、甘さ控えめの青团子だけでなくいろいろな新商品が開発されています。例えば、餡の種類として、中国でとても人気のある、アヒルの卵の塩漬けの卵黄だけを使用した餡、乾燥したお肉をすりおろした肉餡、その二つをミックスした餡、抹茶餡、黒ゴマ餡、花と牛乳をミックスした餡など、たくさんの新商品が販売されています。どれもおいしいと友達から聞きました。10連休に帰国して、全種類を味見したいと思います。



【肉餡青团子】

みなさん、来年この時期に蘇州・上海に行くチャンスがあったら、ぜひ青团子を食べしてみてください。