



世界のクリスマス菓子



もうすぐクリスマスですね！皆さんはクリスマスに食べるお菓子と言えば何を思い浮かべますか？生クリームでデコレーションされたクリスマスケーキでしょうか・・・世界各国でクリスマスに食べられているお菓子には様々な種類がありますので少しご紹介したいと思います。



ブッシュドノエル (フランス)



ブッシュは薪、ノエルはクリスマスを意味し、ロールケーキを薪に見立てデコレーションしたケーキです。なぜこの様な形になったかと言うと・・・

- ① 北欧では樾の薪を暖炉で燃やすと、無病息災で1年過ごせるという神話があったため。
- ② 前年の冬やクリスマスに燃やした薪の灰が、これから先1年の厄除けになるといい伝えから。
- ③ イエスキリストが誕生を祝うため、夜通し暖炉で薪を燃やし続けたことから。

などさまざまな説があります。他にも昔、貧しい青年が、恋人へのクリスマスプレゼントを買うことができなかつたため、恋人に薪をクリスマスプレゼントとして送ったエピソードから由来するという説もあります。



シュトーレン (ドイツ)



ドイツのドレスデン発祥のお菓子。生地にナッツや洋酒に漬け込んだドライフルーツがたくさん使われ、ずっしりとした焼き菓子で、表面に溶かしバターと粉砂糖がかけられたもの。最近では日本でもよく見かけるようになりました。日持ちがするので、クリスマス1ヶ月くらい前から薄くカットして少しずつ食べながらクリスマスを待ちます。



パネトーネ (イタリア)

大きな円筒形に焼きあげたミラノ発祥のパン菓子で、パネトーネ菌を使って発酵させているのが特徴です。パネトーネ菌は保水性や防腐性に優れるため、普通のパンに比べて長期間(約1~3ヶ月間)おいしい状態で食べられます。



クリスマスプディング (イギリス)

ブランデーやラム酒に漬け込んだたっぷりのドライフルーツに卵、砂糖、小麦粉、ナッツ、香辛料、そして牛脂を加え蒸しあげ、クリスマスまで熟成させます。食べる直前には再び蒸し直します。生地をかき混ぜる時には家族が1人ずつ、願い事をするそうです。日本で食べられている「プリン」とは全く違うものです。