

中華料理と言えば・・・② ギョーザ

中華料理の定番の一つが「ギョーザ」です。中国語では「餃子（ジャオズ）」と言います。中国では主食として食べます。つまり、ご飯や麺のような感覚で食べます。

中国の餃子は、形が上にひだがあり半月形です。形は日本の餃子とほぼ同じですが、大きさが小さいです。そして皮は、多くの家庭で手作りします。市場の麺の専門店に、その店の手造りの餃子の皮が売られたりもしています。日本のようにスーパーにも餃子の皮は売られていますが、多くの家庭では小麦粉から作ります。日本のできあいの餃子の皮に比べるともちり・ポテっとして別物感があります。まさに主食で、歯ごたえのある「すいとん」の中に具が入っている感じです。

そして、日本のギョーザとの決定的な違いは、中国では餃子を焼かず、水餃子や蒸し餃子として食べるのがほとんどだということです。中国の北の方は、水餃子として食べるのが多く、南の方は蒸し餃子で食べるのが多いです。また、たっぷりの油を敷いて片面だけを揚げる「煎餃」などがあります。餃子は中国が本場だけあり、多くの種類があります。



餃子（ジャオズ・汁なし）



餃子（ジャオズ・牛骨スープ）



蒸餃（ジェンジャオ）
蒸した餃子です



煎餃（ジェンジャオ）
これは焼いた小籠包（ショーロンポー）に近いです

いわゆる日本で食べているギョーザは「日式焼餃（リーシーシャオジャオ）」と呼ばれ、日本食レストランで食べることができます。