

140 フランスの Mochi と日本の餅（2022 年 12 月 8 日）

最近、フランスで「Mochi」と書かれたお菓子を見かけることが増えました。日本では、もち米から作る餅を古くから食してきました。Mochi は日本の餅に由来すると考えられますが、日本の餅とは少々異なるようです。

フランスで見かける Mochi には、柔らかくもっちりとした皮でアイスを包んだ冷たいお菓子が多く見られます。抹茶、いちご、ココナッツ、ピスタチオなど様々なフレーバーの Mochi を見つけました。アイス菓子だと思えば



これらのフレーバーがあることは何ら不思議ではありませんが、日本の餅から想像すると斬新な食べ物だと感じます。

日本には様々な種類の餅がありますが、最も一般的な餅は、もち米を蒸して柔らかくした後に、杵と臼を使って形がなくなるまでついて作るものです。現代では、多くの場合は杵と臼に代わる機械を使って米をつきます。餅は、焼いてからあんこやきな粉と一緒に食べたり、醤油をつけて海苔を巻いて食べることもあります。



日本のお正月に欠かせない雑煮には、餅が入っています。雑煮は、日本の伝統的なスープ料理です。餅を焼いてから煮る場合と生の餅を煮る場合があり、餅の形が丸いか四角いかなど、地方によって餅の使い方や形は異なります。餅と一緒に煮る具材も地方によって異なります

## パリの日本大使館員がフランスで見つけた日本

が、全国で食べられる雑煮には餅が入っています。餅は、日本人にとっては必ずしもスイーツではなく、昔からお祝い事や特別な日に食べるものでした。

日本にも、大福という「餅」を使ったスイーツがあることをご存じの方もいらっしゃるかもしれませんが。「餅」で作った皮であんこを包んだ大福が最もポピュラーですが、現在ではイチゴ大福を始めとしてフルーツを入れた大福が数多く誕生しています。一方で、日本にはアイスを包んだ冷たい「餅」はあまりありません。新しい素材と組み合わせた「餅」スイーツが誕生しているのは、フランスも日本も同じですが、発展の方向性に違いがあることが面白いと思います。

本来の餅は冷めると固くなってしまうため、Mochi や大福の皮は、冷えても固まらないように糖分を加えており、もち米だけで作った餅とは、材料が異なります。つきたての温かい餅は、それだけでもほのかな甘味があり、柔らかくてとても美味しいです。機会があれば、あんこや、きな粉と一緒につきたての餅をお試しください。餅はよく伸びますので、つきたての餅を食べるときは、餅をのどに詰まらせないように、お気を付けください！