

世界のお正月料理

日本のお正月では昔からおせち料理や雑煮をいただきます。海外にもそれぞれの国の文化などが現れた珍しい食べ物や習慣で新年を祝う料理があります。ユニークなものを何点かご紹介します。

◇フランス……ガレット・デ・ロワ

小さな陶器の人形が一つ中に入った丸いケーキ。切り分けられたケーキに人形があれば祝福を受けると言われている。

◇シンガポール……魚生（ユーシエン）

サーモン等の生魚と野菜をソース等で混ぜる海鮮サラダ。食材ごとに願いを込めて盛り付け、願い事を言いながら皆でかき混ぜて食べる。

◇スペイン……年越しぶどう

12時に鳴る12回の鐘に合わせてブドウを一粒ずつ食べる。

◇イタリア……ザンポーネ

豚足に挽肉を詰めた濃厚な味と独特な香りがあるソーセージのようなもの。

縁起の良いレンズ豆の煮込みを添える。

