



佐藤クリスタル

国際交流員コーナー

CIR's Corner

2025年12月 – 第43号



皆さん、こんにちは！江別市国際交流員の佐藤クリスタルです。「国際交流員コーナー」とは、私が毎月作成する国際交流や多文化についての記事です。様々な興味深い国際的なテーマを紹介します。

今月のテーマ：クリスマスケーキ

12月になり、クリスマスシーズンが始まりました。食べ物はクリスマスに欠かせないものですが、日本ではクリスマスケーキが代表的なクリスマスデザートです。多くの日本人は、クリスマスケーキの伝統はクリスマスとともに日本に伝わったと考えています。しかし、それは少し違います。日本のクリスマスケーキは日本独特のもので、他の国のクリスマスケーキは、日本で食べられている、ふわふわの白いスポンジケーキに生クリームとイチゴ、サンタクロースの飾りがのったものとは大きく異なります。今月は、世界各地のクリスマスケーキを紹介します。

イギリス



伝統的なイギリスのクリスマスケーキは、レーズン、砂糖漬けのチェリー、砂糖漬けの柑橘類の皮、アーモンドが入った重たい濃いフルーツケーキです。クリスマスの数ヶ月前に焼かれ、ブランデーやスタウトビールに浸してしっかりと風味豊かに保たれます。

ケーキは「マジパン」と呼ばれるアーモンドペーストで覆われ、その上に「フォンダン」と呼ばれる甘いアイシングがかけられます。ホリーや小さいクリスマスツリーなどの飾りが仕上げのアクセントとなります。

ケーキに加えて、クリスマスプディングも伝統的なイギリスのクリスマスデザートです。材料はクリスマスケーキと似ていますが、焼くのではなく蒸すか茹でます。クリスマスプディングの特徴は、食べる前にブランデーをかけて火をつけることです。これは華やかな伝統で、イギリス人が毎年楽しみにしています。

最後に、ミンスパイはクリスマスシーズンを通じてよく食べられます。ドライフルーツ、砂糖、スパイス、ブランデーを混ぜたフィリングが詰められた甘い一口サイズのパイです。私は日本にいるイギリス人やオーストラリア人の友達から初めて知りました。「ミンスミート」と呼ばれるドライフルーツで作られているため、最初は誤って肉の入ったパイだと思っていました。伝統的には刻んだ肉や牛脂が含まれていましたが、現代のレシピでは入っていません。





フランス



フランスの伝統的なクリスマスケーキは「ビュッシュ・ド・ノエル」です。キリスト教がヨーロッパに広まる前、異教徒の人は冬至を祝って大きな薪を燃やしていました。キリスト教徒はこの風習を引き継ぎ、毎年クリスマスに薪を燃やすようになりました。このケーキはその温かく居心地の良い伝統を表すために、本物の木の丸太のような見た目に作られています。

ビュッシュ・ド・ノエルは、チョコレートのバタークリームやコーヒー風味のクリームが入ったロールケーキです。外側は、チョコレートのバタークリームをフォークでひっかくようにして、木の樹皮に似せています。粉砂糖が雪のようにふりかけられたり、メレンゲやマジパンで作られた小さなキノコの飾りが添えられたりすることもあります。

このケーキは、ベルギー、ルクセンブルク、スイス、ベトナム、カナダのケベック州など、フランス語圏の国々や地域で非常に人気があります。

イタリア



イタリアのクリスマスケーキは、高いドーム型のパネットーネです。本当はケーキではなく、酵母で発酵させたパンです。そのため、軽くてふわふわした食

感があります。砂糖漬けの果物やレーズンが入っており、やや甘くて柑橘系の風味がします。また、南アメリカやアフリカのエリトリアでも人気があります。

ドイツ



シュトレンはドイツの伝統的なクリスマスパンです。パネットーネのように、ドライフルーツや砂糖漬けの果物が入っていますが、さらにナッツやスパイスも入っており、重みがあります。中にはマジパンが入っていることもあります。パンの表面には粉砂糖がたっぷりとかけられますが、甘いドライフルーツ以外、生地自体はそれほど甘くありません。パンをスライスして、バターやジャムと一緒に食べる人もいます。

ノルウェーとデンマーク



ノルウェーの伝統的なめでたいケーキは「クランセカーケ」と呼ばれ、デンマークのものは「カンセケーエ」と呼ばれます。英語では「リースケーキ」という意味です。このケーキは、同心円状のアーモンドケーキのリングを18層重ね、アイシングでくっつけ



た立派なケーキです。原材料はアーモンドの粉、粉砂糖、卵白のみで作られているため、グルテンフリーです。クリスマスツリーのような形をしています。クリスマスだけでなく、結婚式やその他の祝いでも食べられます。

オーストラリアとニュージーランド



12月は南半球では夏なので、オーストラリアやニュージーランドのクリスマスは暑い季節です。伝統的なイギリス風のフルーツケーキやミンスパイも昔から人気がありますが、多くの人々は「パブロバ」と呼ばれる軽めのデザートが一番好きです。パブロバはケーキ型のメレンゲで、上に生クリームと新鮮なフルーツがのっています。外はサクサクでカリッとした食感があり、中はマシュマロのように柔らかく、新鮮なフルーツが夏のクリスマスにぴったりのさっぱりとしたデザートとなっています。

アメリカ



アメリカは、他の元イギリス植民地と同様に、イギリスからクリスマスのフルーツケーキの伝統を受け継いでいます。しかし、アメリカ人は一般的にフルーツケーキが好きではありません。むしろジョークギフトや、もらった人が別の人に回すような誰も喜ばないギフトです。「アメリカにはフルーツケーキが一つしかなくて、みんな同じものをあげたりもらったりしている」という冗談もあります。上の写真は、他の国の美味しそうなフルーツケーキと比べてあまり食欲をそそらないように見えますね。

アメリカには定番のクリスマスデザートやクリスマスの食事というものはありません。感謝祭(サンクスギビング)はクリスマスのちょうど1か月前で、全国でほぼ決まったメニューを食べるため、クリスマスのメニューはもっと自由のような気がします。アメリカ人が食べるデザートは、文化的背景やその年の気分など、様々な理由で変わります。

ニューズウィークの調査によると、40%のアメリカ人が好きなクリスマスデザートはパンプキンパイです。パンプキンパイは伝統的な感謝祭のデザートですが、好きな人が多いため感謝祭とクリスマスの両方で食べることも多いです(私の家族もそうでした)。2番目に人気のあるクリスマスデザートはアップルパイ、3位はピーカンパイでした。アメリカ人は本当にパイが大好きです！

ケーキは4位でしたが、ケーキの種類は特に指定されていません。チョコレートケーキやレッドベルベットケーキなど、何でも良いです。ただし、日本風のスポンジケーキは一般的には食べられていません。

5位はクッキーでした。多くの家族はクリスマスにちなんだ形のシュガークッキーやジンジャーブレッドクッキーを焼き、アイシングで飾り付け、クリスマスイブの夜にサンタクロース用にミルクとともに置いておきます(トナカイ用にニンジンも)。これは娘が毎年楽しみにしているクリスマスの伝統です。右の写真は今年の作品で、ピンク色のサンタクロースに注目してください。



フルーツケーキは下から2番目の人気で、驚くことではありません。本当に、本当に嫌われています！(ちなみに、ビュッシュ・ド・ノエルが最下位でしたが、理由は馴染みがないからだと思います。)

今年は、色々なケーキ(または他のデザート)を食べて、素敵なクリスマスをお過ごしください！🍪

Contact Information

Ebetsu City Board of Education
Takasago 24-6, Ebetsu, Hokkaido
Tel: 011-381-1049 Fax: 011-382-3434