

お腹いっぱい

夢いっぱい

## ビニール袋のおやつ

オシャレでハイソなスイーツがたくさんある上海。しかし! ビニール袋にパンパンに詰まった昔ながらのおやつもおいしいんです。今回はレトロでチープな中国おやつをご紹介します。



どこで買えるの?

今回紹介するビニール袋系おやつは、上海市内の中華菓子店やドライフルーツ店で購入した。小麦粉を使った菓子はローカルの「面包店(パン屋)」や「零食店(スナック店)」、ヒマワリの種などナッツ系は「干果店(ドライフルーツ店)」で手に入る。

「第一食品」など各種ローカルおやつが集まった大型の売り場に行けば見つかりやすい。ほとんどが量り売りで、ほしい量を入れてビニール袋に詰めてもらう。値段は「1斤(500g)」当たりの表示が多い。

面包店

零食店

干果店

地方土産店



### 年糕片

16元/約200g

零食店 地方土産店

レトロ菓子のやさしさ

餅を焼いてパリパリのスナックに仕上げた菓子。甘じょっぱさがクセになる。浙江省寧波市の特産としても有名だ。



### 蛋卷

12元/約200g

零食店 面包店

脆くて甘いおやつ

玉子入りの生地をクルクル巻いて焼いた、子どもが好きな甘いおやつ。すぐボロボロと崩れるので、持ち運び注意。

「日本のお菓子に似た味わい」  
ゴマを練り込んだ餅を焼いた煎餅「年糕片」。小さい頃よく食べたという上海人が多く、思い出の味として知られているおやつだ。  
白く丸い煎餅は、サクッと軽い味わい。口の中の水分をやや持つていられるも、米のやさしい甘さと、ゴマの香ばしさがやみつきになる。表面にかかったしよぼいパウダーもポイントだが、これは商品によってあったりなかったりするようだ。また写真より「一回り小さい」小年糕片もある。  
そんな「年糕片」だが、現在販売している店ほとんど少なからずある。スナック店「零食店」にもあまり置かれていない。おいしい年糕で知られる浙江省寧波市の物産店や現地で探してみよう。

「蛋卷」は比較的メジャーなおやつで、「南大昌」など中華菓子店はもちろん、パン屋などでも売られている。クルクル巻かれた甘いサクサク生地が、子どもに大人気の一品だ。  
オシャレベーカーリーではキッチンと箱詰めされていたり、巻かれていないものが売られていたりするが、中華菓子店やローカル屋台で買うものは、やはりチャック付きのビニール袋にイン。脆い菓子なので、雑に持ち運ぶと家に帰る頃にはボロボロになつているので注意が必要だ。  
甘い生地を焼いただけのシンプルなおやつだが、各店の味付けが楽しい。分厚い生地の高級品もおいしいが、ゴマが効いた薄い生地のももやさしい風味がクセになり、あつという間に袋空けてしまう。

店によって形や味が変化



### 花生酥

18元/約200g

零食店

伝統あるピーナッツ菓子

明の時代に広まったとされるピーナッツの菓子。餡で固めたものや、クッキー生地のものなど、様々なタイプがある。



### 姜汁粽子糖

16元/約450g

零食店 地方土産店

ピリリとしたおいしさ

名前は、チマキと同じ形をしているという理由から。ショウガ汁をたっぷり使った餡はピリリとした甘さ控えめタイプ。

「ピーナッツの香ばしさ抜群」  
ピーナッツを、白砂糖を溶かした餡で固めた「花生酥」。しっかりと甘さとピーナッツの香ばしさが口いっぱい広がる、お茶うけにピッタリのおやつだ。  
この「花生酥」は店によって様々なタイプがある。写真のように、ピーナッツと白ゴマのみで作ったシンプルなものから、黒ゴマを入れた黒いもの、さらには小麦粉を使って焼き上げるピーナッツ入りクッキーまでをすべて「花生酥」と呼ぶので、ちよと紛らわしい。  
中国ではかなりメジャーなおやつで、中華菓子店ではまず売られている一品だ。また観光地に行くとき、その場で切り分ける手作り品を必ずといっていいほど見かける。硬いので、小さな子が食べる時は気を付けて。

「蘇州特産の三角餡」  
三角形で、こっくりとしたショウガ色の餡。江蘇省蘇州市の特産というこのキャンディー「粽子糖」は、中国菓子店や蘇州の特産店でよく見かける商品だ。  
さすがにビニール袋には入っていないが、謎のシチュアがニタツとほほ笑む袋にぎつり詰まったほんのり黄色い餡は、なかなかチープでレトロ。「小白兔」よりも遥かに中国らしい見た目に心躍る。  
つるりとした餡を口に放り込むと、ピリリとしたショウガの辛さが最初に舌を刺し、後からほのかな甘さが広がる。ソルツルの舌触りらしく、甘すぎないショウガ味が身体によさそうだが、450gを全部食べ切るのにはなかなか時間がかかりそう。ほかに松の実入りのタイプも売られていた。

蘇州特産の三角餡



### 瓜子

20元/約500g

干果店

炒りたてはひと味違う

中国の人は皆大好き、ヒマワリの種。ツウは店で炒りたての種を、袋一杯に買ってポリポリと食べるのだ。



### 地瓜片

20元/約500g

干果店

秋に現れるおさつチップ

秋になると、天津甘栗と一緒に店頭で並ぶサツマイモチップ。パリッとした甘いサツマイモが何ともしやうおいしい。

「既製品には戻れない」  
中国のおやつといえは、「瓜子(ヒマワリの種)」だ。テレビを見たり、おしゃべりをしたりしながらポリポリとヒマワリの種をかじる人々を、一度は見たことがあるだろう。  
瓜子はコンビニやスーパーでも買えるじゃん、と思った人も多し。しかし今回紹介する店で炒ったヒマワリの種は、コンビニのそれとは味違うのだ。  
店頭でプラスチックケースに並べられたヒマワリの種を、スコップでスーパーの袋に入れてもらう。炬で炒った種はとも香ばしく、殻がパリッと剥きやすい。中身もほどよい硬さに焼きあがっており、既製品よりもおいしい味が数段アップ。一度こちらを食べたら、もうコンビニで買うとは思われないはずだ。

「隠れた秋の味覚をパクリ」  
秋になると、街のあちこちで売られている「糖炒栗子(天津甘栗)」。栗の甘い香りが漂ってきたら、ぜひこちらの「地瓜片(サツマイモチップ)」も店頭で並んでいないかチェックしてみよう。  
サツマイモのチップに砂糖を絡めたこのおやつは、日本のスナック「おさつチップ」が好きな人にはたまらない味。ほどよい薄さのチップをパリッとかじると、あま〜い秋の味が口に広がる。スーパーの袋やチャック付きビニール袋にパンパンに入ったチップも、一瞬でなくなること間違いなし。  
一年中売ってくれたらいいのに、秋にしか店頭で現れないのが残念。また湿気りやすいので、買ったなら早めに食べてしまおう。

隠れた秋の味覚をパクリ