

餃子についての豆知識

餃子ってどんな料理かな？

餃子の始まり

餃子の起源は、中国といわれており、紀元前600年頃の遺跡から餃子らしき食べ物（たものこんせき）の痕跡が見つかっています。

シルクロードを伝わってインドや中国などで発展して、近くの国へ伝わったと考えられています。

中国では、水餃子や蒸し餃子が主流で、主食として食べられることが一般的です。

 中国（中華人民共和国）



名前の由来

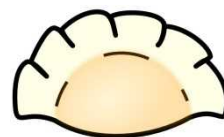
餃子は中国語で「ジャオズ」と発音します。

日本の「ギョウザ」は、中国での焼き餃子「鍋貼」の発音「（グ）ウオ・テイエ」と水餃子や蒸し餃子に使われる「ジャオズ」が混ざって「ギョウザ」になったようです。

半円形をしている理由

三日月のような半円形をしている餃子が多いのは、中国で使われていたお金が半円形だったことが由来しているそうです。

中国では、お正月などに食べる料理として昔から食べられているため、福を呼び込む縁起の良い形で作られるようになったそうです。



日本にいつ伝わったの？

日本に餃子が伝わったのは、江戸時代です。

日本国内で初めて餃子を食べた人物は、水戸黄門でおなじみの徳川光圀とされていますが、庶民の食べ物としては広まらなかったようです。

餃子のまち 宇都宮

日本でよく食べられるようになったのは、昭和になってからです。

第二次世界大戦後、中国の北京や旧満州から故郷の宇都宮に帰ってきた人が、中国で食べた餃子を懐かしんで作り、商売を始めたため、たくさんの人に食べられるようになったともいわれています。

そのとき作られたのが、今、私たちがよく食べている焼き餃子です。

また、宇都宮が、餃子の材料である小麦や白菜、ニラなどの産地であったため、餃子がよく作られるようになったともいわれています。

今では、宇都宮といえば餃子といわれるほど、全国でも有名になりました。

宇都宮市では、餃子が市民に愛され、餃子の年間消費額調査で、毎年上位にランクインしており、さらには、市内に300店以上の餃子のお店があるほどです。

宇都宮餃子会監修



て ぎょうぜ つく かた 手づくり餃子の作り方（参考）

【材料と分量】（20個分）

材料	分量
ぎょうぜ かわ 餃子の皮	20枚
ふた にく 豚ひき肉	150g
キャベツ	3枚
にら	1/2束
にんにく	1かけ
しょうが	1かけ
しお 塩	小さじ1/2
こしょう	少々
きけ 酒	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
ごま油 あぶら	小さじ1
や あぶら 焼き油（ごま油）	大さじ2
水	200～300ml

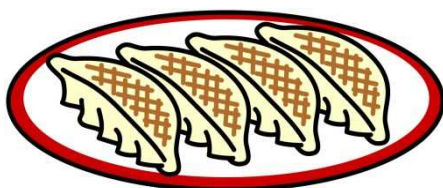
餃子館
たぬいちゃん

ぎょうぜ あんは、 へかていにある
食材にかえてオリジナル餃子を
つくっていてもおいしいかも。



【作り方】

- ① キャベツ・にら・にんにく・しょうがをみじん切りにします。
- ② キャベツのみじん切りにしお 少々（分量外）をまぶして、しおもみします。
- ③ しおもみしたキャベツは、りょうて すいぶん き 両手で水分を切ります。
- ④ こねやすいように大きめのボールに、③と豚ひき肉、しお、こしょう、きけ、しょうゆ、ごま油を入れて、よくこねます。
- ⑤ ねばり気が出てきたらぎょうぜ あん（④）にラップをしてれいそうこ 冷蔵庫で1時間ほど寝かせます。
- ⑥ スプーンなどでぎょうぜ あんをすくい、ぎょうぜ かわ ちゅうしん にのせて、かわ まわ 皮の周りに水をつけてつつ 包んでいきます。
- ⑦ フライパンにごま油を入れ、ぎょうぜ を並べてから火をつけます。
- ⑧ 餃子が半分位まで浸る程度の水を入れ強火にして、ふたをして5分ほど蒸し焼きにします。
- ⑨ フライパンのふたをあけちゅうび 中火にして、すいぶん と 水分を飛ばしきつね色になるまで焼きます。



できあがり！！

お好みで、しょうゆ、す 酢、ラー油などをつけて食べてね。