

# クリスマスギョウザの習慣

アレックス・サン

2025年 12月

米国のクリスマスは、キリスト教に由来する家族で集まる行事であり、無宗教の家庭でも祝います。中心であるクリスマスディナーのメニューは家庭によって異なり、イギリスやイタリア、北欧諸国、メキシコなど様々な国の食文化からの影響で変わってきました。

クリスマスには、アメリカの多くの家庭で見かけるビーフ・ウェリントンやクリスマスクッキーを出す代わりに、私の家族はキッチンで集まり、皮から水餃子を作ります。ギョウザを作る食卓で両親の若い頃の話、例えば父は大学の時代に、誰が一番早くギョウザを作れるか友達と競争して、雑に作ったギョウザを煮た時に崩れた面白い話などが聞けました。日常でも行事でも、食べ物を一緒に作る時間は特別な意味を持っています。



ギョウザづくりの道具。よくキャベツと豚肉（上）、またはニラと卵（下）を入れます。つけダレは、中国の黒酢、からし、みじん切りのニンニクを混ぜて作ります。





# Christmas Dumplings

By Alexandria Sun

Dec 2025

Christmas in the US is a family-gathering holiday of Christian origin that is also celebrated by non-religious families. Christmas Dinner is the most important part of Christmas, each celebrating household preparing a unique spread inspired by food traditions from the UK, Italy, Scandinavia, Mexico, and other countries' cultures.

Rather than serving up a beef wellington or baking Christmas cookies, my family would gather in the kitchen on Christmas to make dumplings together from scratch. The table where we made dumplings is also where my parents told us stories of their childhoods. It's where I heard the silly story of how my father used to compete with his friends on who could make dumplings the fastest, only for the completed dumplings to fall apart while boiling due to their shoddy make. Making food with others, whether if it's for a holiday or for every day, is always more special than just a gathering.



Tools for making dumplings. We often do a cabbage and pork filling (above) and a garlic chive and egg filling (below). Our classic dipping sauce is black vinegar mixed with mustard and minced raw garlic.

