

伝統菓子を
求めて旅をする

世界のスイーツ

EUROPE

おなじみのスイーツを
本場で食べる!



カラフルでかわいい♡

マカロン

Macaron



フランス

メレンゲにアーモンドブードルなどを加え焼き上げた生地クリームやガナッシュを挟んだ焼き菓子。本場フランスではいくつもの種類があり、日本でもよく知られているのは「マカロン・パリジャン」。パリの菓子店ラデュレの創始者の従兄弟にあたる、ピエール・デフォントーナが考案したとされている。

EUROPE



貴族にも愛された味

ザッハートルテ

Sachertorte



オーストリア

濃厚なチョコレートと甘酸っぱいアプリコットジャムが特徴のケーキ。オーストリアの首都ウィーンで誕生。19世紀中頃に若き料理人フランツ・ザッハーが考案したとされる。レシピは門外不出だったが、ザッハーと王宮御用達の菓子店、デメルスの娘の婚姻の際に流出、その後商標をめぐる争いが繰り広げられた。

ココで食べたい!

ラデュレ

Ladurée

1862年創業、マカロン・パリジャンを生み出した老舗パティスリー。シャンゼリゼ大通りに面した本店は連日行列が絶えないほどの人気。

[URL] www.laduree.fr



ココで食べたい!

カフェ・ザッハー

Café Sacher

フランツ・ザッハーの息子が開業したホテルのカフェ。定番のザッハートルテは、創業当時のレシピのまま。店内は赤と金のザッハーカラー。

[URL] www.sacher.com



簡単☆作り方

- ① メレンゲを作る
- ② 生地を絞ってオーブンで焼く
- ③ アーモンドブードルを混ぜる
- ④ クリームを挟む



簡単☆作り方

- ① チョコレートにメレンゲを加え生地を作る
- ② 生地を焼き上げる
- ③ 焼き上がった生地にアプリコットジャムを塗る
- ④ 溶かしたチョコレートでコーティングする

世界にはさまざまな伝統菓子がある。日本でもよく知られたものからほとんどなじみのないものまで、現地では一般的なローカルスイーツを一挙紹介！次に旅する際にはぜひ参考に。

ASIA

AMERICA



南国ならではのひんやり系

ハロハロ

Halo-halo



フィリピン

タガログ語で「ごちゃ混ぜ」という意味の、南国フィリピンを代表するひんやり系スイーツ。タピオカとかき氷の上にコーンフレークやココナッツ、ゼリー、コーンなどさまざまな具材をトッピングする。豪快に混ぜて食べるのが地元流。紫色をしたウベ(サツマイモ)アイスが乗り、カラフルで見た目もかわいい。



アメリカの国民的おやつ

ドーナツ

Donut



アメリカ

アメリカをはじめ北米の国民的なスイーツがドーナツ。リング状の形が定番だが、ドーナツのルーツとされるオランダでは真ん中に穴はなかったという。穴が空いたのはアメリカに伝わってからとされるが、詳細は不明。チョコレートやクリーム入りなど、店によりさまざまなスタイルがありバリエーションは無限大！

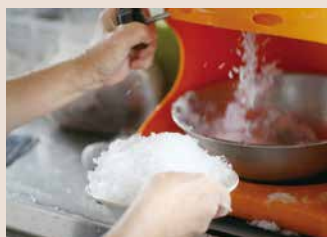
ココで食べたい！

アイス・キャッスル

Ice Castle

フィリピンのリゾート地、セブに数店舗を展開するローカル御用達のスイーツショップ。ウベのほかマンゴーなどアイスを選べるハロハロが人気。

【URL】 www.facebook.com/people/Ice-Castle-Snack-Bar/100064077402638



簡単☆作り方

- 1 容器にタピオカを入れる
- 2 氷を削り、かき氷を作る
- 3 上に具材をどっさりとのせる
- 4 最後に練乳をかける

ココで食べたい！

ザ・ドーナツ・パブ

The Donut Pub

ニューヨークの老舗ドーナツ屋さん。ふわふわ食感のドーナツはフレーバー、トッピングも豊富で、クロワッサン生地やさくさくしたドーナツもぜひ。ニューヨークのダウンタウンに2店舗を構えており、24時間営業している。

【URL】 www.donutpub.com



簡単☆作り方

- 1 ドーナツ生地を作る
- 2 生地を分け、ドーナツ型にくり抜く
- 3 油に入れて揚げる
- 4 トッピングをして完成

あれもこれも!

世界のご当地スイーツ 20連続

個性豊かなスイーツを、世界各地からピックアップ!
もちろん、これはごく一部。
あなたは何種類食べたことがありますか?



スペイン

1 ポルボロン
Polvorón

アンダルシア地方の伝統菓子。ほろほろとした食感と素朴で優しい味わいが特徴。



ドイツ

2 バウムクーヘン
Baumkuchen

日本でもおなじみ。切り口が年輪に似ていることからバウムクーヘン(木のお菓子)という名に。



ベルギー

3 チョコレート
Chocolate

ベルギーのチョコレートは世界最高品質。ゴティバやレオニダスをはじめさまざまなブランドがある。



イタリア

4 ティラミス
Tiramisù

エスプレッソを染み込ませたスポンジとザバイオーネを合わせた濃厚なクリームが特徴。



スウェーデン

5 セムラ
Semla

カルダモンを混ぜたパンで、たっぷりの生クリームをサンドしたスウェーデンの伝統スイーツ。



ハンガリー

6 エステルハーツトルタ
Esterházy Torta

クルミ入りのスポンジの間にアーモンドクリームを挟んだ、ハンガリーの国民的ケーキ。



ポルトガル

7 パステル・デ・ナタ
Pastel de Nata

別名「エッグタルト」。ペイストリー生地地にエッグカスタードを入れて焼いたタルト。



チェコ

8 トルデルニーク
Trdelník

生地を棒に巻いて焼いた菓子。最近ではソフトクリームをのせたパフェ風が人気。



中国

9 チーマーチュウ
芝麻球

新年を祝う伝統菓子。あんこを白玉だんごで包み、表面に白ゴマをまぶして揚げる。



台湾

10 パイナップルケーキ
鳳梨酥

台湾の定番みやげ。小麦の生地でパイナップル餡を包んで焼く。メーカーにより味もいろいろ。



マレーシア

11 ニョニャ・クエ
Nyonya Kuih

プラナカンの伝統菓子の総称。写真は、米粉やココナッツを使って作るクエ・ラピスなど。



シンガポール

12 マンゴーサゴ
Mango Sago

サゴとはタピオカのようなデンプン質のもの。ビュレ状のマンゴーと一緒に食べる。



ベトナム

13 チェー
Chè

ベトナム風のかき氷。甘く煮た豆類やゼリー、フルーツなどが入っており、カラフル。



カナダ

14 スモア
S'more

焼きマシュマロをチョコレートとクッキーでサンドしたもの。キャンプの定番デザート。



キューバ

15 アロス・コン・レチェ
Arroz con Leche

米を砂糖と一緒に煮詰めた、ライスプディング。シナモンをまぶして食べるのが一般的。



ブラジル

16 アサイー
Açaí

ハワイの定番朝食だが、原産地はブラジルのアマゾン。栄養満点のスーパーフードだ。



アルゼンチン

17 パステリトス
Pastelitos

薄い花びらのような見た目が特徴の祝い菓子。中央にはサツマイモの餡などが入る。



ペルー

18 ピカロネス
Picarones

サツマイモやカボチャを混ぜた生地を揚げた、ペルー版ドーナツ。黒蜜をかけて食べる。



ニュージーランド

19 パブロバ
Pavlova

メレンゲの土台に生クリームをどフルーツをトッピングした特別な日に食べる伝統菓子。



トルコ

20 ロクム
Lokum

もちっとした食感のキューブ型のお菓子。ナッツや果汁、チョコなど味や大きさもさまざま。



つづきをダウンロード(無料)



Hostelling Magazine vol.32
まとめてダウンロード



LiLiCoの映画で世界を旅しよう！…… P16



Cover Interview …… P02

筒井 あやめ
みんなの時間とひとりの時間、
それぞれを楽しみながら——



おしえて！旅GIRL …… P17



Youth Hostel Pick up …… P08

あまみユースホステル
素の自分に帰ることができる場所



松島むうの晴れときどき旅びより …… P18



Hostelling Magazine x 世界の歩き方 … P12

伝統菓子を求めて旅をする
世界のスイーツ



YH-GUIDE ユースホステルガイド …… P20
中国・四国/九州・沖縄地方



FYI, from HI-Office …… P15

発行所：一般財団法人日本ユースホステル協会

編集・発行人 寺島眞

〒151-0052 東京都渋谷区代々木神園町3-1

国立オリンピック記念青少年総合センター内

※本誌の情報は2023年2月20日現在のものです。

変更になる場合がありますので、お出かけの前に現地にお確かめください。

※本誌掲載記事の無断転載を禁じます。