中日対照版：

大：九降風柿餅

大:九降風柿餅

小：天然乾燥劑

小：天然的な乾燥剤

新竹特有的九降風，是一種強勁又乾燥的風，十分的特別，是全台獨有的氣候現象，也因為如此，造就了新竹柿餅的百年基業。

每年的9月到12月，新竹都會吹起九降風，這種特有的風勢，既強勁又乾燥，儘管造成當地居民的不便，卻也成就了柿餅業與米粉業，因為這兩樣食品都需要強勁的風吹拂，並且保持乾燥，九降風意外的使這兩種食品更添風味。

新竹縣北埔鄉與新埔鄉盛產石柿，這種柿子非常適合用來作為柿餅，但如果你以為柿餅就只是讓柿子吹吹風，保持乾燥，撒上糖粉如此簡單，那你就大錯特錯囉！

新竹で特有な九降風は、強くて乾燥する風で、十分特別で、台湾全境に独特な気候現象です。また、新竹の柿餅もそのお陰で、百年あるの歴史も発展しています。

毎年の９月から１２月には、新竹で九降風を吹きます。このような特別な風勢は強くて乾燥し、当地の居民に不便を与えますが、柿餅産業とビーフン（米粉）産業の成功に助成したのです。それは、この二つの食品とも強い風で吹かせて、それに乾燥する状態に維持する必要があるためです。九降風は意外にこの二つの食品をもっと風味を高めるようになります。

新竹県の北埔郷と新埔郷では豊かな石柿を産出し、こういう柿は柿餅を作ることに非常にふさわしくて、しかし、もし柿餅がただ柿を風に吹かせて、乾燥する状態に維持して、そして粉砂糖を振り掛けるだけのだと思えば、それは大変間違いますよ！

一顆顆亮橘色的柿餅，十分可愛

這裡是綠油油的鄉間，風輕輕吹，稻葉隨著風擺動

一つ一つのオレンジ色の柿で、とてもかわいい。

ここは緑いっぱい田舎で、風はそよそよと吹いて、稲葉は風に連れて揺れています。

小：吹起想家的風

ホームシックを呼び出す風

我們來到這一處製作九降風柿餅的柿餅廠，老闆與老闆娘十分親切地為我們訴說九降風柿餅的製作過程與故事。

柿餅的製作過程繁複，而且絕不能夠接觸水分，就連空氣中的水氣都不行，在柿子採收以後，必須經過去萼，然後削皮，接著風乾，而後曝曬，並且捏壓，最後還得烘薰呢！

私たちはこの辺りにある九降風柿餅を作る柿餅工場に来て、ボスとおかみさんはとても親切な態度で九降風柿餅の製作過程とストーリを教えてくれました。

柿餅の製作過程は複雑で、また絶対に水分を接することはできなくて、空気にある水気でもだめです。柿を採った後は萼を取り除き、皮を剝き、そして乾燥させ、日干しして、捏ねて、最後でも焼く必要がありますよ。

老闆說九降風就像是天然乾燥劑一樣，柿餅經過九降風的吹拂之後，除去了所有的水分，老闆更說他們家的孩子在學會走路之後，就投入學習製作柿餅了！因此每當九降風吹起的季節，無論孩子們在世界的什麼地方，都會想起新竹，想起柿餅，想起家。

ボスは九降風が天然的な乾燥剤のようで、柿餅は九降風に吹かれた後、すべての水分を除きになると言って、また、自分の子供が歩くことができたから、柿餅を作ることを学習し始めると言いました。そのため、九降風を吹く季節になるごと、子供は世界中のどこにいても、新竹を思い出して、柿を思い出して、家を思い出します。

每一個柿餅都有屬於他們的故事

柿餅的顏色很均勻，遠看就像一顆顆橘子一樣

各々の柿餅とも自分のストーリがあります。

柿餅の色は均一で、遠く見てみたら一つ一つのみかんのように見えます。

地址：新竹縣新埔鎮新開路五埔段657巷49弄11號

所在地：新竹県新埔郷新開路五埔段657巷49弄11号