

学修支援センター企画 World Cooking 「中国語でクッキング 水餃子をつくろう」レポート

World Cooking は世界の料理を英語などの他言語を通して学んでみようという企画です。6月6日（金）11時～12時50まで学修支援センター内 DK ルームにおいて、第1回 World Cooking 企画「中国語でクッキング 水餃子をつくろう！」を行いました。活動の一端をご紹介します。

饺子是中国汉族人民喜爱的传统特色食品，是每年春节必吃的年节食品。相传是中国东汉南阳“医圣”张仲景首先发明的，在中国许多省市也有冬至吃饺子的习惯。饺子皮用面粉加水洗面，擀成中间薄四周厚的薄片，用肉，虾，蔬菜做馅包起来。煮，煎，蒸，炸等烹调方式多样。

中国华北地区把饺子作为主食，以水饺为主流。即日语中的水饺子，煎饺子则被称为锅贴。

一、饺子皮的做法

材料：面粉、温水、

作法：

- 1、面粉中一点点加入适量的温水搅拌，和面3~4分钟。用保鲜膜（或湿毛巾）盖住面团，醒面30分钟。

現在、本学では中国から5名、台湾から1名、計6名の留学生が学んでいます。滞在中には是非中国料理を教えてもらおうと企画しました。

日本の餃子は中国では焼き餃子と呼ばれています。中国の餃子は一般的にゆでて食べる水餃子です。餃子は中国では主食として食べます。

留学生さんは、「ラーメン・焼き餃子・ご飯」のセットを見て、主食が3つも！と驚いたといいます。



調理担当として留学生さん4名、補助として国際教養学科・グローバルスタディーズ学科のチューターさん2人、計6名で進めてくれました。

具はニラと卵。
味付けは山椒の水や花椒などほとんど中国流です。



皮も全部手作り。薄力粉とお湯で生地をつくります。麺棒だけであっという間にきれいに皮を広げていく技術はさすがです！日本のみなさんは四苦八苦しておりました。



皮に具をつめて閉じます。ちょうどよくつめるのが難しいようです。

あとはゆでて出来上がり。



ゆで上がりの頃に他の参加者が続々集合し始めました。

総勢 15 名でテーブルを囲み、中国の黒酢をかけて食べます。両国の食べ方の違いや中国語を学びながら楽しく食べることができました。

很好吃！我做了一个餃子。我想再做餃子。我想再参加。

感想を中国語で書いてくれた方もいます。

次回は、これからの暑い季節にもってこい！

フィリピンで最もポピュラーなデザートのひとつ、ハロハロを作る予定です。お楽しみに！