

## センター企画 World Cooking

### 「水餃子をつくろう」 レポート

日 時：2015年6月24日（水）準備 10:40～12:20 試食 12:20～12:50

場 所：2号館1階 学修支援センター内 DK ルーム

参加者：グローバル 10名、発達 6名、心理福祉 3名、留学生 5名、教職員 7名 計 31名



今年の World Cooking は、学科学年を問わず、世界の料理を通して、その国の食文化・調理を学んでもらおうという趣旨のもと、開催しております。

留学生さんが 7 月に帰国する前にぜひみんなで中国の水餃子をつくろうと、本格的に皮から作成することになりました。

強力粉と水だけでこねていきます。まとまったら 30 分ねかせます。



待っている間は具材づくりです。肉はあえて使いませんが、卵とニラで作る方法は調理指導の璐璐（ルル）さんオススメです。山椒の実や鶏ガラで味付けします。

こん棒ひとつでバター飴のような形状から皮を丸く広げていく様は圧巻でした。

餃子といえば焼き餃子！が基本の日本人には、茹でる餃子は好き嫌いが別れるかもしれませんが、モチモチした触感の皮は、ほとんどの方から大好評でした。



一人 10 個で 150 個程度の餃子を作成予定でしたが、15 人ほどの参加定員に対し、それを上回る 30 名が参加することになりました。それでも皆さんに本場の味を楽しんでいただくことができ、ほっとしております。

逆に留学生さんからは、日本ではなかなか味わえない中国の家庭の味、母の味を味わえて幸せだった、という感想をいただきました。

