

## 世界の料理「中国の家庭料理」が開催されました

第49回世界の料理教室が11月21日(金)、菊田公民館で開催されました。

今回は中橋一栄(なかはしいちよう)先生をお招きして、中国の家庭料理を教えてくださいました。先生は中国で内科の医師として活躍された後、現在NIAの中国語講座を10年間担当されています。先生はやさしく、難しい発音は何度も繰り返して発音をして下さり、難しい意味は分かるまで説明して下さるのでリピーターの生徒も多いと伺いました。当日先生はあいにく風邪気味で、私達に風邪をうつさない配慮からマスクと手袋をされていました。

この日は英語講座の日向洋美(ひなたひろみ)先生、韓国語講座の崔恩栄(ちえうんよう)先生も参加され、「先生お元気ですか?」「先生ご無沙汰しています。」とあちらこちらで挨拶の声が聞かれ、さながら同窓会のような華やかな雰囲気が始まりました。

レシピは「春餅(シュンピン)」「ほうれん草のスープ」「杏仁豆腐」です。

「春餅」はクレープのような生地肉類や野菜など、さまざまな具を包んで食べる立春の日のお祝いの料理です。食卓で自分の好きな

具を包んで食べるこの料理は、大勢でワイワイと楽しむホームパーティの時や、子供に喜ばれるのではないのでしょうか。

春餅の具は3種類作りしました。

- ①焼き豚・長ネギ(白い部分の千切り)・甜麺醤(テンメンジャン)
- ②じゃがいも・にんじん・長ネギ(青い部分)の千切り炒め
- ③モヤシ・ピーマン・油揚げの千切り炒め

包む具は1種類だけでもよいし、3種類全部でも良いとのことでした。「野菜が多くヘルシー」と評判も良く、「包みながら食べるのは楽しくて、ついつい食べ過ぎてしまう」と嬉しい悲鳴も聞かれました。

「ほうれん草のスープ」はほうれん草の他に玉子、はるさめが入っているマイルドな味の中国の家庭料理です。

今回の「杏仁豆腐」はたくさんのフルーツが入った豪華な杏仁豆腐でしたが、中国の杏仁豆腐はあまりフルーツの入っていないシンプルなものとのことでした。

中橋一栄先生、美味しい中国の家庭料理をありがとうございました。お疲れ様でした。

(報告 杉本裕子)



中橋先生(前列左から3人目)を囲む参加のみなさん



完成した「春餅」(左)「ほうれん草のスープ」(右)「杏仁豆腐」(奥)