

茨城県那珂市立第二中学校 (学校長 秋山 喜実夫)

実施日	平成19年10月11日(木)	時間	午前9時30分～午後13時
実施場所	調理室	対象/人数	保護者30名
担当教諭	-	ファシリテーター	-
講師	馬 晋(中国・留学生)		

活動内容

- ・中国料理体験 餃子づくり

保護者の感想

・初めて、水餃子作りをしました。皮は柔らかくなるまでこねて、麺棒で丸くするのも、具を入れて水餃子の形にするのも難しかったけれど、試食の時は日本の餃子の味とは違って、色々な香辛料の香りがし、中国ならではの味を堪能する事が出来ました。皮は厚く、もちりとして、とてもおいしかったです。そして、今回は、役員としてこの調理実習の担当として馬晋さんと出逢えた事、嬉しく思います。

・本場中国、四川省出身の馬晋さんに「水餃子」作りを教えて頂きました。手作り餃子を作るという事に興味があったので、とても楽しみでした。餃子の皮を粉から作るという事は初めての経験で、少し不安でしたが、出来上がった餃子は、皮がつるんとして、もちもちした食べ応えのあるとてもおいしい水餃子ができ、大満足でした。中国で水餃子は主食と聞き、作った数は、1グループ(4～5人)で約100個、他国との「食」の違いに驚きました。餡は、体に良い生姜や、ニラをたくさん使用しているので、育ち盛りの中学生をもつ親として、スタミナがつく良い料理を学べたと思います。今回、皮から作る水餃子という事で、とても手間がかかり大変でしたが、家庭で子供と一緒に作れば「親子のふれあい」ができる料理だと思うので、ぜひ、家でも作ってみようと思います。馬晋さん、ありがとうございました。

先生の感想

・本校調理室での家庭教育学級「餃子づくり」では、始めの時、中頃、最後の試食という「おいしいところ」(肝心のことは、何もしていない)で参加させていただきました。

当日は27名の学級生が集い、「四川風水餃子」づくりに楽しく挑戦する姿を拝見しました。主食となるポリウムのある餃子の皮や、多量のニラ入り餡など、普段我々が食する「焼き餃子」との違いを実感しました。保護者の皆さんと試食しながらの楽しい一時が、何よりのごちそうでした。

役員、学級生の皆様、本当にありがとうございました。

成果と課題

・家庭教育学級という保護者が学ぶ学習会で、調理実習を行う事になった。ただ調理実習を行うだけではなく、「他国の食文化を取入れた青年期の食事」というテーマで、今回、ワールドキャラバンを初めて試みた。本場中国の「餃子」を手作りで作ってみたいと希望し、中国人講師を紹介して頂き、中国の料理で代表的な「水餃子」を作りました。普段外国人と触れ合うことがない為、緊張しましたが、今までにない調理法や、技術を教わり、とても新鮮で貴重な体験ができました。調理実習と言うこともあって、講師の方とゆっくり会話する時間が少なかったため、今後は、他国の言葉を交わしながら、触れ合える学習会が出来たら良いと思います。

