

中国料理講座及び留学生との交流会

11月15日(土)佐賀市高木瀬公民会において「ヘルシー中国料理」と題し、「シュウマイ」、ちょっと私たちの作り方と違う「焼き飯」を王さん指導の下で、又日本の「味噌汁」の作り方を留学生が知りたい どうしても自分たちが作ると日本の味噌汁の味にならない。 ということで橋本さんの指導の下料理講座を開きました。

* 佐賀大学中国人留学生、中国語を勉強している大学生を交えて20数名の参加者で始めました。料理のプロである主婦の皆さん方も「餃子」は作ったことがあるが「シュウマイ」は初めてということで、王さんの手さばきに注目しながら、ミンチ肉のこね方等を聞き漏らさないよう、熱心に耳を傾け、和気藹々で楽しく料理を進めて参りました。



< 出来上がったヘルシー料理 >

* 「シュウマイ」の作り方は難しいと思っていましたが意外や意外！王さんの指導が上手なのか簡単でした。「焼き飯」はフライパンでご飯と具を混ぜるのではなく、「混ぜご飯」のように和えるものでした。さて「味噌汁」も出来、楽しい食事会です。裏方？をしていた「食べるだけ」の男性陣も早速箸をつけ、「これは旨い！」と絶賛！！市販の「シュウマイ」とは一味も二味も違う「超美味しいシュウマイ」が出来上がりました。

* 楽しく会食しながら、留学生の劉 栄さん(西安市出身)のお国自慢 - 西安の町 - の映像をプロジェクターで紹介して頂きました。中国語を勉強中の学生も熱心に中国語の会話、発音など尋ねていました。



< 料理後の食事交流会 >

* 食後、囲碁大会・ダーツなどを留学生と共に美味しく、楽しい料理教室でした。

* 次回、皆様も是非参加なさってください。