

## 千葉工大国際交流セミナーに参加しました 餃子を学んで作って食べて、 中国の食文化をおいしく学びました

佐藤洋子（広報青年部会）

7月30日、千葉工業大学の国際交流課主催による国際交流セミナー「中国の文化と食の体験」が、同大津田沼キャンパスにおいて開かれました。中国からの客員研究員や留学生たちによる、本場の餃子の作り方や食文化を紹介する催しです。

セミナーは2時間。前半はプロジェクターで映像を見せながらの講演です。講師は千葉工大客員研究員で吉林大学教授の範建華先生。地質研究が専門で、以前NIAの日本語教室にも参加していらっしゃいました。

——餃子は2600年もの歴史がある。日本で初めて食べたのは水戸黄門こと徳川光圀。中国の伝説では、女神さまが白い土で人間を創った。が、耳が落ちやすかったので糸で口と結んだ。それを記念して、白い小麦粉で耳のようなものを作ったのが餃子の始まり。中に入れる「具」は「糸」と発音が同じ。水餃子・蒸し餃子・焼き餃子があるが、中国では前二者が主流。日本ではおかずだが中国では主食。新年には餃子を食べて爆竹を鳴らす。祭日、慶事、友達・家族が集まる時など、よく作り、食べる。餃子は団らん・幸福の象徴である。——



セミナー前半は映像を利用した講演。

等々、講演は興味深いお話が満載。中国語で語る範先生の傍らに千葉工大職員の呂曉偉さんが立ち、日本語にどんどん通訳してくださいます。調子のよい中国語による餃子のお話を聞いていると、なんだか中国に旅行に来たような気分になりました。

セミナー後半は餃子作りの実演と試食です。今回、生地はすでに用意されていて、実演は範先生による「白菜型餃子」作りです。まず、ほうれん草のペーストを混ぜて作った緑色の



餃子の皮の手作り実習に挑戦する参加者。手前左が講師の範先生。

生地を長方形に伸ばし、その上に、ロール状に伸ばした白い生地を置く。緑の皮で白の皮を巻く。外側緑、内側白のロールができる。適当な大きさに切り分ける。一つひとつを手のひらで押しつぶす。綿棒で円形に広げる。挽肉と野菜の具を入れる。皮をつかみヒダを作ってキュッと包むと、「あら、きれい!」「ホオーツ!」と参加者から歓声が。ツートンカラーの、白菜のような色形の餃子のできあがりです!

この作業、範先生の手順はとてもスピーディーで鮮やか。実はプロの料理人?と思わせるほどですが、「中国では餃子は男性もよく作

ります。」と範先生。餃子は人々の生活に深く根づいたものなのですね。

その後、参加者も実習。餃子の皮作りに挑戦です。餃子一つ分に切り分けられた生地を、麺棒で伸ばし、薄い円形の皮を作るのですが、均等に伸ばす・丸く形を整えるの2点がちょっと難関。「左手に皮、右手に麺棒。皮を手で回しながら、このように棒で伸ばしていきます」「棒は小刻みに回さない。このように中心から外へ押し拡げていきます」と、李子亨先生。範先生と同じく千葉工大客員研究員で吉林大学教授の李先生。「このように」を連発して丁寧に指導してくださいました。「できた〜!」「ダメだあ〜」。笑い声の中、円形、楕円形、長方形、ギザギザ形(?)等々、参加者それぞれの皮ができあがりました。

最後はお楽しみの試食会。先生方や留学生、職員の方々があらかじめ作っておいてくださった餃子が、ドーンッとたくさん、次々に運ばれてきます。緑一色の餃子と、緑と白の餃子の2種類。もちろん水餃子。「緑なんて珍しいね」「ツートンカラーも初めて」「もちもちした食感。おいしいです」「皮が厚く、腹持ち



緑と白の白菜型餃子。おいしくいただきました。

もよさそう」と、皆ニコニコ、満足満腹。やはり餃子は“幸せの象徴”ですね。

セミナー参加者は16人。内13人がNIA会員で、中の4人は日本語ボランティア。千葉工大の留学生の劉さんは、参加した日本語ボランティアの勝又陽子さんの学習者で、一緒に楽しんでいました。

餃子を学んで、作って、食べて。中国文化と生活の一端を楽しくおいしく学びました。範・李両先生、職員の方々、留学生の皆さん、有意義なセミナーの準備・開催、本当にありがとうございました。