

(財)川崎市国際交流協会の講師紹介

語学講座

えいごきつずま
たくさんの英語キッズを待ってるよ!



「夏休みこども英語教室」講師 マーク・ブレイクリー

こんにちは。マーク・ブレイクリーです。私は、ニュージーランドの南東部にある、カカポイント(Kaka Point)という海辺の小さな町から来ました。カカポイントは、住民の数より羊や木の数の方が多いのどかなところですよ。

今年2月、3月に両国で大地震がありました。島国である日本とニュージーランドにはたくさんの共通点がありますが、文化や言語は異なります。生活環境も違いますが、私は日本で暮らすことも英語を教えることも気に入ってます。



「こども英語教室」で教えるのは今回で2回目です。子どもたちが遊びながら、自然に英語をたくさん使えるようなゲーム(お買いものゲーム)や歌などを用意しています。この夏もたくさんのキッズと出会えるのが今から楽しみです。

たぶんかたごきでん
多文化交差点⑥ [中国編]

ちゅうごくぎょうざいすいチャオツ 中国で餃子と言えば「水餃子」

中国語相談:
中村星淑



こんにちは、中国吉林省出身の中村星淑(せいしゆく)です。今年4月から川崎市国際交流センターで中国語相談を担当しています。今回は、中国料理の代表格、餃子のお話をしたいと思います。

日本では焼き餃子が一般的ですが、中国では「餃子」と言えばまず「水餃子」です。焼き餃子の魅力が「カリカリした食感」と「にんにくを効かせた具の旨さ」とすれば、水餃子は何ととってもそのムチムチとした「皮の美味しさ」がポイントです。

それぞれの家庭と地域によって入れる材料と作る方法が異なりますが、今回は私の故郷の北方地方の皮で作る水餃子を紹介いたします。中国の実家では、2週間に1回は作っていました。

水餃子の主役「皮」を作るのは、それほど難しくありません。好みの割合で強力粉と薄力粉を配合し、あとはきっちり計った塩水をまぜて、こねて休ませるだけで生地ができていきます。ひとつずつ皮を丸く伸ばして包むところで、初めてだとうまくいかない場合もありますが、それも最初の数個だけ。何個か作れば、「自分なり」の水餃子が次から次へと出ていきます。

茹でたてをほおぼると、むっちりした歯ごたえに水餃子が“小麦粉料理”なんだと気付かされるはずですよ。ぜひプリプリの皮の水餃子に挑戦してみてください。家族みんなと一緒に作ると楽しさが倍増しますよ。



☑おすすめ料理◎レシピ



◎材料(3~4人前 40個くらい)

[皮]

強力粉 ……200g	塩 ……小さじ 1.5
薄力粉 ……100g	片栗粉 ……適量
水 ……150cc	(皮を作るときに打ち粉)

[具]

豚肩ロース ……120g	しょうが ……大さじ1 (みじん切り)
白菜 ……100g	塩 ……小さじ1
キャベツ ……100g	コショウ ……少々
にら ……5本	醤油 ……大さじ1
ねぎ ……大さじ1 (みじん切り)	ごま油 ……小さじ1

◎茹でる際のポイント

たっぷりのお湯を沸騰させ、餃子を1つつ入れる(たくさん入れ過ぎないように注意しましょう)。鍋の中で餃子が泳ぐ位の量が目安。餃子が浮いてきたら、分量外の1カップの水を加え(差し水)、弱火にし、再び煮立って餃子が浮かんでくるまでゆでる。