

平成20年度 国際学生宿舎懇談会を開催しました!!



平成20年12月19日(金)18:30から、国際学生宿舎懇談会を開催しました。本懇談会は、国際学生宿舎に居住する日本人学生及び外国人留学生の寮生と教職員、近隣住民の方々との親睦を深めることを目的に開催され、計55名が参加し、会場である宿舎談話室を埋め尽くすほどの盛況となりました。



本年度は、様々な国の食文化を紹介しようと、各国からの留学生が自慢の手料理を披露し、日本でも馴染みの中国料理である「水餃子」から、インドネシアの家庭料理で「ペルケデル ジャグン」というトモロコシのかき揚げのような料理や、セルビアの「ヤブケウシュラーフロック」というお菓子など、日本では滅多に味わえない料理などが振る舞われました。

途中、ルーマニアのダンスが披露され、みんなで輪になって踊るなど、参加者は、異国の文化と味にふれながら終始和やかな雰囲気の中、親睦を深めました。参加者からは、「今まであまり話したことの無かった寮生とも、仲良くなれて良かった」「地域の方々とも、こうして交流を図れるのは、寮ならではの嬉しい」などの感想があり、地域交流の促進にもつながる懇談会となりました。



本懇談会で、留学生が披露した料理から水餃子のレシピを教してもらいました。

水餃子レシピ

【皮の材料】
強力粉 100g、薄力粉 100g、水 90~95cc
【具の材料】
豚ミンチ 150g、白菜 150g、白ねぎ 20g、しょうが 1かけ(すりおろす)

【A】
醤油 大さじ1、塩 小さじ1、
餃子一二期or五香粉(中国の餃子専用調味料) 適量、
味の素 小さじ1、キャノーラ油 大さじ1、すり胡麻又はごま油 小さじ1/2

【皮を作る】

- ①大きめのボールに粉を入れ、水を加える。
- ②指を上げて立て、手を熊手のようにして全体をよく混ぜる。
- ③表面がなめらかになるまでこねる。



- ④一つにまとめ、ぬれ布巾をかぶせて30分寝かせる。
- ⑤打ち粉をしながら生地を棒状にのばし、3等分にする。



- ⑥両手で転がしながら30cmの長さの棒状にのばす。
- ⑦さらに10等分し、生地の断面を上にして置き、手で押しつぶす。



- ⑧片手で生地をつまみ、麺棒で手前から向こうに押すようにして伸ばす。(力強くせず、麺棒の重みを使って伸ばしていく感じ)
- ⑨生地を手前に回しながら伸ばす作業を繰り返す。(中央を厚めに周囲を薄くなるように。)
- ⑩直径7~8cmの円形に伸ばればOK

【具を作る】

- ①白菜と白ねぎをみじん切りにし、布巾に包んで水気をとっておく。
- ②豚ミンチ、白菜、白ねぎ、しょうがをボールに入れ【A】の調味料を加え、よく混ぜ合わせる。



【仕上げ】

- ①皮を広げ、真ん中に具をのせて包む。
- ②鍋にたっぷりの湯をわかし、餃子をいれ時々混ぜる。
- ③浮き上がってきたら、冷水をかける作業を3回繰り返すと、皮に透明感が出てくる。その後すくい、器に盛りつけポン酢や黒酢など好みのタレをつけて召し上がれ。

