焼き餃子イベントをしました！

我们一起包饺子啦！

文章：胡 倩さん（中国）

在中国的北部地区，有一天，大多数的家庭都会吃饺子，那就是大年三十。三十的晚上一边吃饺子，一边看春晚（跟日本的红白歌会类似）应该是很多家庭都会做的事情。

中国の北の地方では，多くの家庭で餃子を食べる日があります。それは中国の（旧暦）大晦日です。家族で食卓を囲み，餃子を食べながら「春晩」（日本の紅白と同じような番組）を見るのが，多くの家庭での一大行事です。

在中国说饺子的话一般都是指水饺，跟日本的饺子相比因为皮比较厚，一般都会作为主食食用。还记得第一次在日本吃煎饺的时候，看到大家都配着米饭一起吃，觉得特别吃惊。后来发现是因为日本煎饺的皮很薄，很适合配着米饭一起吃，所以现在我也会在吃煎饺的时候入乡随俗的搭配米饭了。

中国で餃子というと水餃子が一般的で，日本の餃子と比べ皮が分厚いので主食として食べられています。初めて日本に来た時，餃子がご飯と一緒に食べられているのを見てすごくびっくりしました。日本に長く住んで，日本の餃子の皮は薄くて，ご飯と相性がとてもいいと分かり，今では自分も焼き餃子を食べる時に，ご飯と一緒に食べるようになりました。

当初准备用中国料理做交流的时候，考虑了很多，最后还是决定做在日本比较常见的煎饺了。市面上的饺子皮，因为普遍都比较薄，煎的时候皮很容易破，所以还是决定饺子皮自己动手做，馅料是参考饭店里常见的饺子的材料，调味就完全是根据自己的喜好来的。希望大家会喜欢上我家的饺子的味道。

餃子イベントをすることを決めた時，いろいろ悩みましたが，日本人が親しみやすくするために，焼き餃子を作ることにしました。餃子の皮は市販の物だと薄く，焼く時に破けるかもしれないので，皮も手作りすることにしました。餡は料理屋でよく出てくる餃子の具材にして，味付けは自分流のアレンジにしました。皆さんが我が家の餃子を気に入ってくれたらとても嬉しいです。

胡倩さん家の餃子レシピ

材料（4人分）

【皮】
- 薄力粉：140g
- 強力粉：110g
- 塩：小さじ 1/2
- 水
- 薄力粉（打ち粉）：適量

【餡】
- 豚ミンチ：300g
- キャベツ：1/2個
- ニラ：2束
- しょうが（みじん切り）：少々
- 白ネギ（みじん切り）：1/2本
- 調味料：醤油，塩，味の素，山椒の粉，サラダ油

作り方（4人分）

★★餃子の皮★★

① ボウルに薄力粉，強力粉，塩を入れ，混ぜ合わせます。

② 水を全体に注ぎ入れ，菜箸で混ぜ合わせます。そぼろ状になったら，手でまとめながら 5分ほど捏ねます。

③ ひとまとまりになり生地に弾力が出たら，丸く形を整えてラップで包み，30分ほど常温で置いておきます。（長く時間を置いても大丈夫）

④ 生地を 3等分に分けます。それぞれを棒状にしてから 12等分にします。（計36個）

⑤ 全面に薄力粉をつけ，手で潰すようにして丸く伸ばします。その後，麺棒で直径10cm程度に薄く伸ばします。

★★餃子の餡★★

① ショウガ，白ネギをそれぞれみじん切りにします。

② 豚ミンチに①を入れて，醤油，山椒の粉，サラダ油を入れて粘りが出るまで混ぜます。

③ キャベツ，ニラをそれぞれみじん切りにし，②に入れ，野菜にサラダ油を少々かけて混ぜます。

④ 塩，味の素で味を調えます。→皮に水をつけて餡を包みましょう！

☆Point
ミンチは右回り
（同じ方向）で混ぜる！

★★焼き方★★

① フライパンに少し油を入れて，餃子を並べていきます。

② 餃子の底に焼き色がつくまで火にかけます。

③ 焼き色がついてきたら，餃子の半分ぐらいの高さまで水をいれ，蓋をします。

④ 中火で水分がなくなったらできあがりです。