

NPO 法人つくば日中協会 2023 中国料理講習会報告

2023 年 9 月 14 日

事務局 川村

つくば日中協会の大事なイベントの 1 つである中国料理講習会を、令和 5 年 9 月 9 日小野川交流センター調理室にて 4 年ぶりに開催しました。筑波大学留学生と会員、役員等の合計 31 名の参加者で行いました。

全員 9 時に集合し、青木事務局長の挨拶の後、担当の川村理事は本日のスケジュールと注意事項、担当講師の紹介をし、それぞれの担当講師に料理の説明を簡単に説明して頂きました。今回は、中国人会員が講師を引き受けてくれたので、中国語を学びつつ、一般の家庭で食べている本場の料理の作り方を学びました。

下記の 5 品目の「四菜一湯」を作りました。

1. 白切鸡：鶏を丸ごとゆでて切ったものにタレ付け



●中国西南風の自家製タレはポイント



2. 鱼香茄子：挽肉とナスの炒め物。

●郫县豆瓣醬などの味付けはポイント⇒



3. 干煸鱼：魚丸ごとの特種料理

- 薬味の水分だけを使うのがポイント⇒



4. 番茄炒鸡蛋：トマトと卵の炒め物

- ポピュラーなトマト料理で味付けはポイント



5. 鲜肉馄饨：ワントンスープ

● 肉餡は特注のを使い、スープに、楊講師自身が栽培したミニトマトと糸瓜を使う味付けは、季節の特別な美味しいものです。



どの料理にも興味をそそられながらも、各テーブルに分かれて皆が参加して取り組みました。時々他のテーブルを覗いては要点を確認したりしていました。



手際よく進められ、予定の 12 時には配膳もでき、唐理事長の挨拶の後、交流をしながらの会食となりました。どの料理も美味しく、家に帰ってからも自分で作ってみようという気持ちの会員が多かったと思います。参加者に小学一年生も年配の男性の方々も積極的に取り組めたことは大変うれしいことでした。次回の中国料理講習会を期待する声が聞こえてきました。

