

‘わんりい’ 料理の会・報告 〈中国チマキの巻き方をマスターしよう〉

講師：宣 芳さん 於：麻生市民館・料理室 2016年10月10日(祝)

‘わんりい’の活動履歴を見ると、2013年10月に、ご家族が上海出身の郁唯さん講師による中国チマキの講座をした。この時も、郁さんが参加された方たちに丁寧にチマキの巻き方を指導して下さいました。が、やはり不慣れなこともあってなかなかマスターするところまで行かなかった。ならばもう一度中国チマキに挑戦して、今度こそ「巻き方をマスターしよう」ということで、今回は上海出身の宣さんが指導くださいました。

用意したもち米9kg、笹の葉500枚。募集人数は15名限定にしたが、事情で来られなかった方が1名おり、結果14名が受講した。宣さん用意の、笹サイズの合皮とチマキ大に生もち米を入れたビニールの小袋でまずは包み方を模擬練習。何回も巻いてみてコツは分ったようなものの、実際、水に浸したもち米を2枚の笹に包む段になると勝手が違うようだった。

宣さんは鮮やかな手つきで、2～3枚の笹にもち米を大盛りにしてくるくと巻き上げる。不慣れな受講生たちは、笹の葉で包むもち米の量を減らしても、笹の隙間からもち米がこぼれたり笹が裂けたりで最初の内はなかなか手際よくとは行かなかった。が、宣さんが各テーブルを回り、親切・丁寧に包み方のコツをデモして回り、5個、6個と包んで行く内に、形は様々なが、笹の葉とイ草で巻いた肉チマキと小豆餡チマキ併せておよそ250個のチマキの山が出来た。

ある程度巻き上がったところで、圧力鍋と寸胴鍋で纏めて茹で始め、全部巻き終わる頃には、先に仕込んでおいた圧力釜のチマキが茹で上がった。講座を終えてテーブルの上を片付け、会で用意したサラダと里芋のココナツミルク煮を自作のチマキと一緒に味わい、試食兼昼食にした。

鍋の中でパンクしたものもいくつかあったが、お湯の中にもち米が流れ出すこともなく、味の染みたチマキは美味しかった。セイロで蒸すオコワとはまた異なり、おこわとお餅の間のような、もっちりした味わいである。姿も可愛らしく、上手に巻ければお土産としても珍しがられると思う。冷凍もできるので作り置きできる。小腹の空いた時のおやつ、お昼作りが面倒な時の食事用、更には非



講師の手元を見つめる参加者の皆さん



講師の手元を見つめる参加者の皆さん



巻き上がったチマキ

常食にもなる。肉餡、小豆餡のほか、自分の創意で味付けをチャレンジしてみたい。茹でるのに時間も結構かかるので、作るなら糯米1kgで30個(宣さんは20個くらいらしいが)を一挙に作ろう! その方がきっと上達も早い。

茹でる途中でパンクした小豆餡のチマキを小鍋にとってお粥風にされたのも口当たりが良く、そんな食べ方もあるのかと感心した。保存の一包みを粥にして食べるのも悪くないかもだ。

さて、笹の葉がなくなって、もち米が残ったらどうしましょう。ご飯に混ぜて炊飯してもよいのだけれど、この日、洋食専門のプロの男性が参加くださっており、もち米、豚肉、デザート用に切り分けてあった柿と一緒にさっとフライパンで炒め、濡れ布巾に包んで蒸す事30分。柿の実入りのオコワを初めて頂いたがとても美味しかった。そういえば、大連出身の留学生・顧傑君が肉団子にもち米をまぶして蒸してくれた事もある。これもれっきとした上海料理・スオミーワンズ「糯米丸子」として知られている。ご参加の皆さん、どうぞいろいろ試してみてください。(報告:田井光枝)



(‘わんりい’HPに、今回と郁講師のチマキのレシピ、及び郁講師のチマキの巻き方写真あります。<http://wanli-san.com/cooking/cooking%20title.html>)