

【わんりい活動報告】

料理講座・‘わんりい’ 秋の恒例、手作り月餅の会 参加者：16名

2017年9月23日(祝) 麻生市民館・料理室 講師：有為楠君代

今ではすっかり‘わんりい’の秋の定番料理講座になっている‘手作り月餅の会’だが、この月餅講習会が‘わんりい’の講座に登場したのはいつだったのか、ふと気になって‘わんりい’ホームページで、活動履歴を調べてみたら2009年9月だった。ということは、その前年の2008年秋、山西省の旅の途中の村で村人たちが集まって月餅作りをしているのを目撃、ご馳走に預かったのだ。

「え、月餅って手作りできるんですかあ!？」と目から鱗だったが、その折、月餅の木型を頂いたので、当時‘わんりい’会報に「媛媛講故事」のタイトルで中国の物語を紹介くださっていた山西省太原市出身の何媛媛さんに月餅作りをお願いした。何さんも当時は自分で月餅を作ったことがなかったそうだが、研究熱心な人柄で、人に訊いたりインターネットを検索されたり、ひと夏かけて試作を繰り返されてレシピを作り私たちに、月餅の作り方を教えてくださった。

その後、‘わんりい’の有為楠さんが何さんに頂いたレシピを参考に、より美味しい手作りの月餅を目指し、材料の分量などを考慮して作り続け、餡を包む皮はどんどん薄くなり、ナッツの種類も増え、どこに出しても‘美味しい’といわれる‘わんりい’手作り月餅になった。

「町田発国際ボランティア祭・夢広場」で販売して好評だったが、保健所が手作りの食べ物の販売を認めなくなったので、講習会に参加する以外味わってもらえないのはとても残念だ。

というわけで、今年も‘わんりい’会報で「月餅を手作りしたい人この指とまれ」の呼びかけをした。焼き立てでティータイムを楽しんでさらにお土産として10個前後はお持ち帰りできるという、

‘わんりい’ならではの講習会で、参加者一同無心に月餅作りを楽しんだ一日だったが、練餡や何種類もナッツ類の大袋が贅沢に用意され、美味しさの秘密を知った。(報告：田井)



月餅の皮の捏ね方・有為楠講師の実演



手分けして月餅の餡を計量する



ゼリー型でも作ってみた