

しょうろんぽー

小籠包を一緒に作って楽しもう!

於:まちだ中央公民館・調理室

2014年4月8日(火) 参加者:15名

小さな肉まんのような小籠包。うっかり蒸したて小籠包を口に入れて、迸り出る熱々のスープで口の中を火傷しそうになります。

秩父の山西省友好記念館・神怡館の料理講座で、何媛媛さんがこの小籠包の作り方を指導する事になりました。これまで、神怡館の料理講座は‘わんりい’の会がレシピ提供などで協力してきました。料理の会は数え切れない回数というのに、なんと、小籠包のレシピがありません。ということで、レシピ作りを兼ねて‘わんりい’の皆さんが交流する機会にしました。神怡館館長の神林さんと留学生の劉嘉琦さんをお客さんに、全15名が何媛媛さんを囲んで、山西省の家庭料理3種を加え、賑やかに小籠包作りを楽しみました。(報告:田井)



寝かせておいた皮生地を棒状に延ばし、小口に切って円形に延ばす。右は何さんのデモ。小口に切った皮生地を押し潰し、左手の親指と人差し指で皮の端をつまみ、手前に皮生地を回し送りながら、麺棒で延ばしてゆく。



餡を作る何媛媛さん(左)と神林さん(真ん中)

1. 粉は、強力粉と薄力粉同量を混ぜ合わせ、粉の重さの約60%量の温湯(熱湯ではない)を加えよく捏ねて20分ほど寝かせます。その間に、中に詰める肉餡を作ります。
2. 肉餡の肉の分量は、やはり、粉の重さの60%程度。ひき肉でもよいし、脂身の多い豚こまを叩いてミンチにしてもよいでしょう。
3. 油に花山椒を入れて熱し、花山椒を取り除いた中華なべ(冷ます)に、生姜、花葱(みじん切りの葱)、豚肉、刻み葱、調味料を適宜加え、水も少しずつ相当量を加えながらひたすら同方向にぐるぐる、ぐるぐる…。最後に顆粒のゼラチンを加えます。あ、そうなのです。皮からほとばしる肉汁の秘密です。顆粒のゼラチンがしっかり水分を抱え込むので、蒸しあがった小籠包から肉汁がぽとぽとたれ落ちる程なのです。出来上がった餡ダネを冷蔵庫で寝かせて餡を落ち着かせます。



美味しそうに蒸しあがった小籠包(写真上)、と、出来上がった各種の料理を並べて、さあ、食べよう!(写真下)