

Who Do? ^{food}

竹の子餃子

第3回

中華

今回のゲストは「アメフト部タイガース」の紹介で「訪中国」のみなさんです。
訪中国の餃子を作ってほしいという注文に、アメフト部は「竹の子餃子」を作りました。
この日はハプニングが起きて、たった40分で10人分の餃子を作り上げました!!!
当日の調理風景と会食風景をお伝えします。そして「訪中国」とはどんな団体なのでしょう?

アメリカンフットボール部
タイガースHP

<http://www.niigataxtigers.net/>

アメフト部タイガース × 訪中国

餃子最高!

餃子万歳!



- 材料(4人分)
- ①餃子の皮…40枚
 - ②豚挽肉…80g
 - ③鶏もも挽肉…80g
 - ④長ネギ…1本
 - ⑤水煮竹の子…250g
 - ⑥塩コショウ…適量
 - ⑦しょうゆ…適量
 - ⑧ゴマ油…適量
 - ⑨カレー粉…適量
 - ⑩豆板醤…適量

竹の子餃子

- 1 ④と⑤をみじん切りする。
- 2 ②と③をそれぞれ別のボウルに入れ、そこに1.を均等に入れよく混ぜ合わせる。
- 3 2.にお好みの⑥～⑩を入れ、味を調える。
- 4 餃子の皮に、3.を大きじ1のをせ、包む。
- 5 4.を皿に並べ、ゴマ油を適量ふりかけ、2分レンジ(500W)で温める。
- 6 フライパンを熱し、5.を並べて焼く。
- 7 熱湯を餃子が1/4つかるくらいまで入れ、強火にかける。
- 8 蓋をして中火で約3～4分蒸し焼きにする。
- 9 蓋を取り、強火にして底の水気を完全に飛ばし焼きあげる。
- 10 完成

★当日の調理場★

当日は某スタッフのアパートで餃子が作られた。
この日はハプニングが起き、たった40分間で10人分の餃子を作る必要があった。
初めは「不可能だ!!」と誰もが思ったが、天才料理人池田氏が音頭をとり、
恐るべきスピードで餃子を作り終えることができた。
これはアメフト部の厳しい練習があったからこそ成し得たのかもしれない。

「タイガース」のみなさんに調理の感想等を聞いてみました

今回の餃子のこだわりは?

池田 ● 竹の子の歯ごたえ

太田 ● スピード

どんな思いで作りましたか?

鈴木 ● おいしくなりますように

池田 ● 急いでいいものを

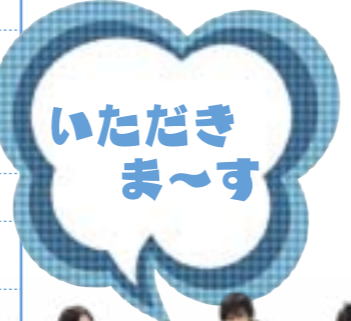
太田 ● ドタバタしていて大変でした

シェイプアップにおすすめの方法は

鈴木 ● ウエイトトレーニング

池田 ● 基本的に歩く

太田 ● プーアール茶



甘党ですか?辛党ですか?

鈴木 ● 甘党

齋藤 ● 甘党

池田 ● 辛党

最後に一言お願いします。

齋藤 ● 全部食べてくれてうれしかったです!!!

太田 ● これからも頑張ってください。

鈴木 ● タイガースをよろしくお願いします



香ばしい〜



ハオチー
好吃
(おいしい)



大変でした



ご飯が
すすむ...

「訪中国」のみなさんに料理の感想や訪中国について聞いてみました

料理の見た目はどうでしたか?

肥田野 ● うきうきしてます

佐藤友紀 ● 白くてかわいいです

今、何を食べたいですか?

塚尾 ● ラーメン

肥田野 ● 食前酒

棚村 ● アイスクリーム

訪中国はどんな活動をしていますか?

肥田野 ● 中国の大学生との交流です

棚村 ● 日中の交流事業



おいしそう♡

これだけ覚えれば使える中国語ってありますか?

塚尾 ● 謝謝(ありがとう)

佐藤友紀 ● 你好(こんばんは)

甘党ですか?辛党ですか?

佐藤真海子 ● 甘党。辛いのは苦手です。

棚村 ● 甘党ときどき辛党

塚尾 ● 激辛党

最後に一言

肥田野 ● 美味しいごちそうありがとうございました。色々おもしろかったです。

佐藤友紀 ● みなさんも今度一緒に中国に行きましょう。

佐藤真海子 ● 竹の子のコリコリ感が新鮮でした♡ありがとうございました♡♡

謝謝♡
(ありがとう)



「訪中国」からのメッセージ

教育学部学習社会ネットワーク課程が毎年行っている国際交流事業というプログラムがあります。私たちはこのプログラムに参加した学生です。学部学科問わず参加が可能で、毎年中国の大学生、教授らと交流を深めています。毎年数々のアクシデントを起こしながらも、楽しく異文化に触れています。