VOl.7 H24年2月号
（通算175号）

2月といえば

・2月といえばやはり「節分」ですか。子どもの頃、折り込みチラシに描かれた鬼のお面をハサミで切り取り、弟と二人で豆の投げつけ合いをしたものです。

昔から「年の数、豆を食べると1年健康に暮らせる」と言います・小学生の私は当時1ケタしか食べられず、70代の祖父がうらやましかったです。けれど高齢で歯が抜けた祖父にとって固いマメはとても無理。かわりに頂いてました。あの頃「恵方巻」の習慣があれば祖父も食べられたのかもしれません。

幼稚園ボランティアで鬼のお面をつけています.

お正月のディスプレイ

玄関先に・季節に合わせてディスプレイをしています。写真は、お正月から1月いっぱいまで飾っておくつもりです。

2月は節分、3月はひな祭り、4月は桜、5月は子どもの日…。と年中何やかんやと行事があり季節感を感じさせてくれます。

子どもが小さい頃は何かと一緒に行事を楽しんでいましたが、この頃では一緒に参加してくれず、喜んでもくれないので、ついついおっくうになってしまいますが季節を感じられる家にすることはきっと大人になってからは何か思うものがあるのでは、と思います。

四季のある国に生まれたのですからそれを楽しみたいですね。

本場中国のぎょうざ

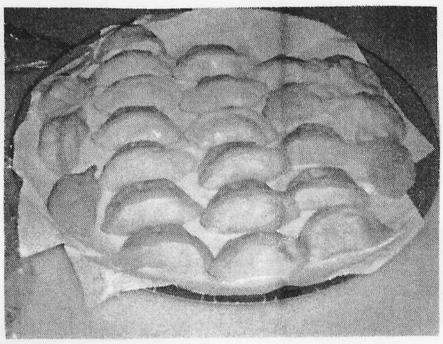
お付き合いのある業者さんとお話していたら「ぎょうざ」の話題になりました。実は奥さんが中国の方でぎょうざはしょっ中作るとか…。

すると今度作って持ってきてくれるということになりました。それから1週間後、本当に手作りぎょうざを持ってきてくれたのです。

中国では、焼きぎょうざでなく、水ぎょうざが主流ということで、本当に美しく包まれていました。

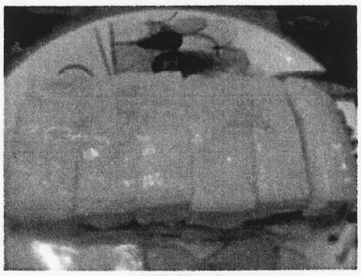
中味は、豚ミンチと白菜？というシンプルなものですが、味はしっかりついていて、おいしかったです・香辛料に中国の八角が使われていたような気がします。これは角煮やチャーシューなどに必ず使われるものです。

お母さんの手作りに勝る料理はないのかもしれません。



中国のお母さんによる手作りぎょうざ

・白菜と豚バラの重ね蒸し・

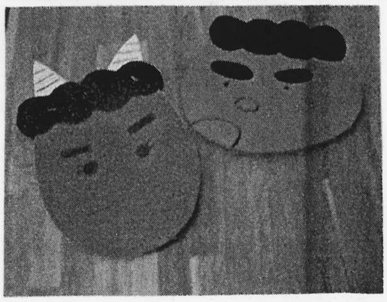


〈材料　4人分〉
白菜…　10枚
豚バラスライス…300g
塩・こしょう…　適量

〈ポイント〉
豚バラや白菜を重ねる度に塩、こしょうをする。蒸し時間は容器によって違うので様子をみて。

〈作り方〉
① 白菜は、容器の大きさに合わせて形をそろえ、ゆでておく。
② 白菜の粗熱がとれたら、パウンド型に白菜を敷き詰める・厚さも均等に、端っこもしっかり敷き詰める。
③ ②の上に豚バラを白菜が隠れるように敷く。
④ 更に白菜、豚バラと交互に1番上まで重ねていく。この時に塩・こしょうも重ねるたびにふっておく。
⑤ 蒸し器を沸かしておき・中弱火で20分程蒸す。豚肉に竹串を刺して透明な汁が出てこれば火が通っている。
⑥ 皿に取り出したあとのスープを鍋に移し片栗粉でトロミをつけたら上から回しかけ、食べやすい大きさに切って頂く。

今年度最後の幼稚園ボランティア



鬼のお面をみんなで作りました.
下の画像は.お母さんと一緒に
お面を作る未就学児の子どもたちです.