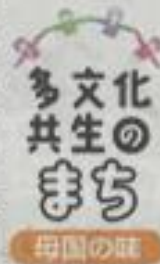


宮ノ原隣保館で行っている「にほんごクラブ」で、水ギョーザをつくりました。これは地域で働く外国人との交流を深めながら、ともに日本語を学ぶための機会として行いました。この日から、「にほんごクラブ」で学ぶ外国人も増えてきました。

次回は、肉まんをつくる予定です。

江田島の実習生に一体感



江田島市江田島町の宮ノ原隣保館に、豚肉の塊を2本の包丁で豪快にたたき小気味よい音が響いた。来日8年となる中国出身でカキ養殖に携わる特定技能1号の周万恒さん(35)が、小麦粉で皮から作る本格的な水ギョーザを披露した。

隣保館はえたじま日本語クラブが開く日本語教室の会場。フィリピン出身の技能実習生たち計約20人を前に皮作りのコツを伝授した。中心を厚めに、周辺部は薄めに。ひき肉は塊から作る方が食感も良いという。白菜とミンチを入れて包む。「中

③ 水ギョーザ(中国)



皮から作った水ギョーザと一緒に味わう参加者

国では春節の時期に家族たちと味わうんです」と紹介する。不格好なものだって、みんなで作って食べるとうまい。

「何をしたら日本語教室に来なくなる？」と尋ねて、一致したのが水ギョーザ作りだった。ギョーザをきっかけに教室へ通い始めた実習生もいるという。周さんも「食の行事はコミュニケーションが取りやすい」と笑う。

「今度は肉まんを作ろう」と盛り上がり、次も講師を頼まれた周さんは「やります」と即答。食卓を囲めば、知り合いの輪が広がっていく。

(神下慶吉)

水ギョーザ 皮は小麦粉に水を入れて、つるつるになるまで練る。発酵させ、麺棒で延ばして丸める。包み方は中国の各家庭で異なるという。塊の豚肉を刻み、包丁でたたき、白菜を切り、調味料と一緒に混ぜる。具を包み5～10分ほどゆでる。



周さんの指導で作った水ギョーザ