

【活動報告】「わんりい」料理の会—9月22日（日）

## 「手作り月餅の会」和やかに

川崎市・麻生市民館

講師：有為楠君代

9月22日（日）、中秋節から約10日遅れですが、「手作り月餅の会」が開かれました。場所は、川崎市・麻生市民館の料理室です。新年会をはじめ各種の料理教室でお世話になっている会場です。今回は皆昼食を済ませて集合し、12時半からスタートしました。参加者は10名ですが、料理教室への参加の常連さんが多く、和気藹々の中で作業が始まりました。講師はわんりい副代表の有為楠君代さんで、本人が作成したレシピを配り「皮」の作り方から入りました。通常、皮は薄力粉にオリゴ糖、サラダ油、かんすい等を加えて練って行きますが、時間の関係で本日は強力粉での実演となりました。講師の机の周りに集合し、手先を見ながらレシピに鉛筆で書き加えたりする人も。実際には今日の人数分は講師達が前日薄力粉で作ったものを使用しました。

次に「餡」です。講師から「小豆餡」と「木の実餡」の二種類の作成実演があり、その後2テーブルに分かれて取り掛かりました。「餡」ができるとようやく月餅の型に入れて行きます。講師の手つきを見ると簡単そうに見えますが、いざ取り掛かると初めて作る人は意外と難しく、型に合わせる花の絵の蓋を逆に取り付けたり力加減がうまく行かなかったりで四苦八苦。しかし時間が経つにつれて次第にコツを覚え、綺麗な花模様の付いた月餅が型から押し出されると一端の芸術家になった気分もして来ます。オーブンで焼きあがった月餅を見るとホッと一安心です。

それらを別のテーブルに並べて皆で至福のおしゃべりタイムが始まりました。「この月餅は形が変だから〇〇さんの作ったものよね！」だの「これは少し焼き過ぎて固いわね！」などとお互い好き勝手なことを言いながら今日の快い疲れを癒していました。やはり中秋節には月餅が一番似合いますね。皆で後片付けをして午後4時半散会しました。

