

'わんりい'のメンバー達何人かで山西省を旅行中の中秋を明日にひかえた日、たまたま現地の村で村人たちが集まって月餅づくりをしていました。月餅は、買うものとはばかり思っていたのでその様子に興味を覚え、試食させて貰ったり、月餅の木型を頂いたりしました。

翌年(2008年)、『わんりい』に中国の物語を寄稿くださっている何媛媛さんに、その木型を見せ、「月餅を作りたい」とお話ししたところ、何さんはひと夏かけて、中国のお友達に問い合わせたり、ネットで検索されたりして、月餅作りのレシピを作成してくださいました。以来「月餅づくり」は、『わんりい』秋の恒例の活動になり、メンバーの中には『わんりい・ブランド』の月餅を目指して研究する人も現れたりして、町田市周辺の国際友好・支援団体が実行委員会を構成して開催の「町田発国際ボランティア祭・夢広場」で販売するまでになりました。(2014年度の夢広場では、保健所の指導が厳しくなり、焼き菓子と言えどホームメイドのものは販売できなくなり残念です)。

今年は、『コープみらい』の広報紙にも催しの案内が掲載され、募集人数いっぱいになり、月餅定番の小豆餡、ナッツ餡に加えてココナッツ味の餡、カボチャ餡など協力し合って200個程の月餅を焼き例年に負けない賑やかな講座風景になりました。

「手作り月餅講座」の楽しみは、コーヒーを淹れて焼き立てを頂く事と家族へのお土産です。本場中国では、今はもう殆ど手作りされない月餅が、ひょっとしたら日本でホームメイドの焼き菓子になって定着する日が来るかもしれません。手作り月餅の魅力は、皮ダネの扱いが分かれば自分好みの餡を工夫できること、そして焼き立ての香ばしい月餅の味も嬉しいです。

(報告:田井)



講座風景 皮ダネや餡を手分けして分量に丸める



こんがり焼き上がった月餅

