



# 第22回 蒸し餃子作り

## 四喜蒸餃子 蒸しギョーザ

●材料 (16個分)



### 生地

コーンスターチ	50 g
小麦粉	50 g
お湯 (熱湯)	70~80 cm <sup>l</sup>

### 餡の材料

豚バラ肉	100 g
えび	80 g
竹の子	50 g
ニンジンまた 蟹の身	30 g
乾し椎茸	1枚
プロッコリー	20 g
ねぎ	小1本
ゆでたまご	1個 (黄身のみ)
コショウ	少々
五香粉また中華調味料	適量
生姜	10 g
料理酒	適量
醤油	大さじ1.5
塩	適量
ごま油	適量
サラダ油	適量

### <餃子>

餃子を食べるのは「更岁交子」という意味で、「子」は子の刻で、「交」は中国語で「餃」と同じ読み方で、つまり喜び、団欒、縁起が良いという意味です。餃子の形が「元宝」(中国昔の貨幣)のようですから、春節餃子を食べるのは富をもたらすという意味です。餃子を作る時、なつめ、落花生、栗の実、硬貨などを餡に入れます。なつめを食べる人は、新年を甘く感じさせ、幸せな日々を送ることができます。落花生を食べる人は健康長寿を象徴し、硬貨を食べる人は金もうけの運に恵まれます。