

麵食在山西、 麵は山西にあり！ 于恒紅さんと作る刀削麵

11月26日(土)東公民館で、地域交流事業「麵は山西にあり！于恒紅さんと作る刀削麵」を開催しました。于恒紅さんは、中国の姉妹都市である太原市出身です。現在はご家族と姫路にお住まいで、家族全員で講座に参加してくださいました。

今回教えていただいたのは、麵の種類が豊富な太原市でも特に有名な「刀削麵(とうしょうめん)」です。くの字に曲がった特殊な包丁・ナイフを使って、生地をお湯にそぎ落としてゆでる麵です。

刀削麵は、日本のラーメンのようにスープに入れたり、とろみのついたあんや黒酢をからめたりして食べることがありますが、今回は酸味のきいたトマトあんをかけていただきました。

お店でしか食べられないと思っていた料理を麵から自分で作れることに驚いたり、味噌とトマトソースが合うことに気付いたり、みなさんには大変楽しんで参加していただきました。

一番難しかったのは、やはり麵をけずる場面でした。専用のカッターやナイフを使って、細く長い麵をけずれるようになるには、少し練習が必要だったようですが、コツをつかんだときには、本当に楽しそうでした。



刀削麵用の包丁とナイフ

コツをつかむまで、少しかかるけど、楽しいよ！



参加者の中には、料理が好きな小学生もいて、ネギを切ったり、刀削麵をけずったり、大活躍でした。

