

冬至、水餃子、恩情

出張で中国の南部を訪れた。北の出身の私の目には、南部の冬がとても新鮮に映った。南の冬は北のような氷と雪に覆われた一面の銀世界もなく、また、西部の果てしなく続く荒涼とした砂漠もない。しかし、私の身体はその厳しい寒さをひしひしと感じていた。外に出て、軽く息を吐くと、微かに暖気を帯びた白い蒸気が一瞬立ち昇るも、すぐにまた湿った冷たい空気の中に消えてゆく。ホテルの部屋のカレンダーを見て、冬至に近いこ



とに気付く。冬至が過ぎると、また春に向かって徐々に日が長くなる。冬至には水餃子を食べするという民間の言い伝えが、ふと記憶の扉を開ける。と、その瞬間、郷愁が一気に湧き起こる。脳裏に浮かぶのは熱々水餃子だ。今年もまたそろそろ冬至がやって来る。実家の

餃子が懐かしい。両親が作る餃子が目に浮かぶ。家族でテーブルを囲み餃子を食べる、その温もりで満ちた和やかな雰囲気は更に郷愁をかき立てる。餃子を食べること、それは即ち家族の温もりであり、尽きることのない昔日の記憶そのものだ。

1年また1年と月日は流れ去る。冬至という日は毎年やって来る。私はこれまで同様、人生という旅の途中で、次の一步をどこに置くか、その足場を探しながら、前進を続ける。人生は餃子作りと似ている。餃子を食べる人はその中身の具を味わい、その栄養を追求する。しかし、餃子は中身の具がどれ程良いものであっても、皮がなければどうしようもない。皮と具の重要性はさて置き、私がここで言いたいのは餃子作りと人としてのあり方の共通点だ。餃子を作る工程に多くの人生の哲理を垣間見ることができる。人としての品格、容貌、身なり、あなたはどれを一番重視するだろう。水餃子を茹でる過程だけでも様々なことが見える。餃子は水に放り込まれても、引きずり込まれても、また、沸き立つ湯に飲まれ自ら滑り落ちても、煮え滾る湯に上下左右揉みくちやにされ、十分に膨らまないと食べられるようにはならない。例えば、人生

も、心にしても身体にしても、風雪に堪え、それを乗り越えなければ、美しい虹を見ることはできない。幾重にも連なる山河を越えてこそ、初めて希望が見える。正に、孟子の言葉「天がその人に大任を降さんとする時、必ず先ず困窮の中におき、その心志を苦しめ、その筋骨を勞し、その体を餓やし、その身を貧困へと貶め、その行うところ為さんとするところ、ことごとくその志に反せしめる」の如く、世間に揉まれなければ、人として成長することはできないのだ。



陽」と名付けた。「一陽」とは、「冬至に陰が極まって陽が生ずる」こと、つまり発展幸運に向かうことを意味する。少し前のこと、両親が来日ししばらく滞在していた。ある日、両親は私たちのために餃子をメインにたくさんのご馳走を作ってくれた。準備が終わり、疲れた様子でぐったりと椅子に腰かける両親を見て、私は突然いい言われぬ感傷を覚えた。いつの間にか両親はすっかり年老いていた。しかし、子や孫に対する愛情は全く変わっていない。両親の愛情は私たちの心にしっかりと根付き、これからも代々受け継がれていく。

餃子の味は、家族の温もりそのものだ。家族と一緒に過ごすことができる幸せ、そして常に前に進み続ける精神。冬至の餃子は、もはやテーブルに載った単なる料理の一品ではなく、真の愛の表れといえる。

冬至に感謝、そして水餃子に感謝だ。

菊華 料理教室 水餃子の茹で方



1. 大きめの鍋に2/3ほどの湯（水）を入れる。



2. 強火で沸騰するまで沸かす。



3. 凍ったままの水餃子をくっつかないように一つ一つ鍋に入れる。



4. 全部入れたら、箸で軽く混ぜ、蓋をして、再沸騰するまで強めの中火で茹でる。



5. 再沸騰し水餃子が浮かんできたら火を若干弱め、箸でかき混ぜる。再度蓋をして6分ほど茹でる。



6. 6分したら鍋から水餃子を取り出し、水気を軽く切り、皿に盛りつける。

美味しい手作り水餃子を工場直売 菊華食品館 住所：藤沢市湘南台 2-16-18

社長のブログ

菊華歩み



◀ 2011年12月
食を極め



▶ 2012年12月
安全・安心な食作り



◀ 2013年12月
減糖 減油 減塩



▶ 2014年8月
低力ロリー 低添加物



◀ 2014年12月
新味 新鮮



▶ 2015年12月
素材 本位



◀ 2016年12月
真一点 真一味

県優良小売店舗表彰

菊華大飯店に県知事賞 サービスや味を評価

2017年度神奈川県優良小売店舗表彰の表彰式が11月24日、県庁舎で行われ、湘南台西口の「湘南菊華大飯店」に県知事及び県商工会議所連合会会頭連盟表彰が贈られた。

この表彰は、県内の中小小売業や飲食店のうち、真心を尽くしたサービスと味や技が自慢の店舗を対象に毎年行われているもの。市内では同店が唯一選ばれた。

同店は1997年に創業。中国から来日して経営を学んでいた張超社長が湘南台はこれから発展が期待できる地として目をつけ、上海料理の店をオープンさせたのが始まりだ。

本格中華レストランとして、麺や点心、菓子類まですべて手作りにこだわり、駅から近いという立地のほか、100人単位の宴会にも対応し、地域の会合や会議などにも利用されている。リーズナブルな価格にも関わらず本格的な味が

楽しめる店として、ファミリーを中心にサラリーマンなどからも評判を呼ぶようになったという。その後、同店隣にオーダー式バイキングの菊華飲茶館、近くに菊華食品館、スーパー「ビッグバワ」内に菊華惣菜館を出店。現在湘南台に4店舗をもち、横浜市泉区など市外から訪れる人も多いという。

また、ほとんどの従業員が中国人でありながら、地域の嗜好などを考慮しながら、四川麻婆など日本人に合う料理を開発してきたこ



受賞式



と。かながわ子育て応援パスポート協力店として子育て支援をはじめ、地域の人を対象にした料理教室（年4回）や中国語会話サロン（週2回）の開催、藤沢を訪れた中国人のために通訳を頼まれるなど、地域に積極的に関わっていることも評価につながった。

この受賞に対して張超社長は「この地にお店を構えて20年。節目の年にこのような賞をいただけることに本当に感謝しております」と話した。

今後については培った伝統の味を守っていくことはもちろん、昨年には横浜のモザイクモール港北都筑版急仙のフードコートに出店するなど、新しいこと、新しいお店の出店にも挑戦していきたいという。さらに同店では利用者への還元イベントなども考えていきたいとした。

<タウンニュース>

20周年のご挨拶

当店は、お陰様をもちまして、今年開店20周年という節目の年を迎えました。この記念すべき年に、嬉しいことが重なり、先月、光栄にも神奈川県知事、神奈川県商工会議所連合会より神奈川県優良店舗として表彰を受けました。（タウンニュースの記事を上に掲載しておりますので、そちらも是非ご覧ください）これもひとえに皆様のご愛顧のおかげと、従業員一同心より感謝しております。

菊華大飯店では、皆様への感謝の意を込め、20周年を記念した特別コースをご用意しております。当店の人気メニューを存分にお楽しみいただける飲み放題付のサービスコースとなっています。年末のご友人やご家族との宴会や会食などにも、是非ご利用ください。

今後も従業員一同、力を合わせ、皆様にご満足いただける味とサービスを追求してまいります。末永くご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

湘南菊華大飯店 店主

高級 湘南 菊華大飯店

SHONAN KIKKA RESTAURANT

20周年 特別 サービス券

ディナータイムご来店の方

焼き餃子 5個

期間限定：2018年2月28日迄

■当券は菊華大飯店専用、ディナータイムご利用限定。
■ご注文の際、サービス券をご利用の旨お申し出下さい。
■ご注文の際、お申し出がない場合にはご利用いただけません。
■一回のご来店につき一枚のみご利用可能です。
■他のサービス券と併用できません。

20周年感謝特別コース



- 前菜5種盛合せ
- パイナップルと鶏肉の黒酢炒め
- 芝エビと胡瓜の塩炒め & エビマヨ
- ヒスイ餃子&フカヒレ餃子
- 豚角煮
- 北京ダック
- 菊華特製麻婆豆腐
- 生ウニ入りフカヒレスープ
- レタスカニ炒飯
- 本日のデザート

10品料理

ご注文は4名様より

飲み放題付き（2時間）

本紙持参の方限定サービス

お一人様通常価格 ~~¥7,820~~ → **¥5,800**（税込）

+ 200円で菊華自家製焼売

1パック（5個入り）をお土産としてお付けします。

お陰様で、今年開店20周年を迎え、お客様の長年のご愛顧に対する感謝の気持ちを込めまして、菊華の人気メニューを集めた特別コースをご用意しました。

菊華大飯店 〒252-0804 神奈川県藤沢市湘南台 2-5-11 ウェストプラザ 2F

料理の写真は全てイメージです

料理の写真は全てイメージです 菊華大飯店 〒252-0804 神奈川県藤沢市湘南台 2-5-11 ウェストプラザ 2F