

# 社長のRecommend

Pick Up! 今月はおすすめの食べ物をご紹介します

●今月のご紹介者

株式会社 さんせん清水 代表取締役 谷口 宏人 氏



## 『餃子』



※写真はイメージです

[概要]

今ではすっかり一般的な食べ物になっている餃子ですが、日本で本格的に「餃子」として食べられるようになったのは、第2次世界大戦後からとされています。

大戦中、中国・満州（現在の遼寧省、吉林省、黒竜江省）に渡っていた日本兵が、戦後故郷の宇都宮に戻った際に現地で食べた餃子を懐かしみ、その味を再現したのが最初とされています。

中国では茹でた水餃子の残りを焼いて食べたのが焼き餃子ですが、日本に伝わってからは生の餃子をそのまま焼いて食べるようになり、現在の焼餃子のスタイルができあがりました。

### Q 1 : 餃子の魅力とは?

私はこよなく餃子を愛する社長です。餃子の魅力は、よく焼いた餃子の皮が香ばしく、肉汁が染みている味に深みがあるところです。

餃子といえば臭いが気になりますが、ニンニク抜きの餃子もあり、対面時に気を使わなくて済むところも魅力的です。安価で気軽に食べられるのも良いですね。

### Q 2 : 食べ方のこだわりを教えてください

小皿を2枚用意し、4つの味を楽しみます。

- 1 個目：調味料は何もつけず、餃子の味を楽しむ。  
この時点で「やっぱり餃子はおいしいなあ」と心の中でつぶやく。
- 2 個目：定番の調味料である、ラー油入りの餃子のタレにつけて食べる。
- 3 個目：胡椒をつけて食べる。
- 4 個目：胡椒入りの酢につけて食べる。

いろいろな食べ方をすることで、餃子の魅力をさまざまな形で引き出すことができます。

5個目以降は、適宜くりかえして食べますが、最後の一個を食べ終わったら、「やっぱり餃子はおいしかった」と心の中でつぶやきます。

### Q 3 : 餃子を心ゆくまで楽しむには

1回に食べる餃子は、「満足するほど食べました」感を得られる量で、通常の大サイズの餃子なら2人前・12個、全長12cmほどのジャンボ餃子なら1人前・8個がおすすめです。

臭いが気になる方も多いと思いますが、ニンニク抜きでも餃子のおいしさを十分味わえます。

ニンニク入りを食べた日と翌日は家の中が臭くなり、家族から嫌われます。それでもやっぱり餃子の魅力には勝てません。



株式会社 さんせん清水

本社：京都市伏見区淀原目町 335-5

資本金：1,000万円

事業内容：モノづくり・ICT 構築・コンサルティング

ホームページ：<https://www.sansenshimizu.com>