

# アンテナチ

## 美食の FOR GOURMET



●作り方  
①皮はメリケン粉と水で耳たぶより少し固めにこね、5〜6時間ねかせ、一個分のサイズに切っていく。



②丸く広げた皮に豚肉、エビ、白菜、ニラから成る具をしつかり詰めていく。



③沸騰した湯に入れ、浮いてふくらませてきたら塩い上げ、器に盛り付ける。

VOL.6

### 楽仙樓

水餃子 (二人前) 800円  
紹興酒 (1ショット) 500円

日本でキョーザといえは、焼餃子のことを指すと思っ  
ている人がまだまだ多い。  
ご存じの通り餃子には本来、  
水餃子と焼餃子があり、本  
場中国では残った水餃子を  
翌日に再加工して食べたこ  
とから焼餃子が生まれた。  
まさに、すべての餃子の基  
本は水餃子からなのだ。  
日本人の餃子に関する認  
識をより深めてくれる店  
が、下鴨の中国北方料理の  
店・楽仙樓だ。昨年8月オ  
ーブンというまた新しい店

## 苦節15年、三原一家が育み 実らせた、 美味の結晶。

ながら、味の確かさでは  
徐々に地元のグルメたちを  
中心にじわじわと認知され  
つつあるこの店の一番人気  
は、水餃子。ブルンとし  
た厚手の皮の歯応えとい  
い、噛みしめた瞬間、豚肉  
海老、白菜、ニラなどの旨  
味がじんわりと口腔に広が  
る瞬間が何とも快感な逸品  
だ。  
今、店や厨房を切り盛り  
しているのはおかみさんの  
三原恵子さん。料理のレン  
ピはすべてご主人譲りだ。

中国残留孤児だったご主人  
は、京都で見つかった従兄  
を頼って家も仕事も捨て、  
15年前一家で来日。以降、  
日本で生活していくための  
苛酷な日々が続いた。日本  
語が話せないため、職にあ  
りつけないことも多々あ  
り、そのため求人応募の電  
話に日本語の達者な娘さん  
たちが替わって出て交渉し  
たこともあったという。  
楽仙樓の水餃子は、そんな  
三原一家の愛と熱い心が  
生んだ美味の結晶だ。

### 三原恵子さん

1948年、ハルビン市生まれ。ご主人が中国残留孤児だったことから  
15年前一家揃って来日。13年前に帰化する様々な難業を経て、現在  
楽仙樓の実業的女主人。または二人の娘さんを持つ肝っ玉母さんである。



京都市左京区下鴨西本町12番地の1  
075 702 3231  
営業時間  
(昼) AM 11:00 ~ PM 14:00  
(夜) PM 18:00 ~ PM 22:00  
●お持ち帰りはAM 11:00 ~ PM 22:00

