日本語学習ボランティア講座 通信⑥

平成 28(2016)年 11 月 1 日(火)10:00~13:00

6 回目、最終回の内容は、『外国人と交流しよう♪~わいわい料理教室~』でした。
てとてとクラブの学習者のみなさんが、自国の料理を教えてくださいました。料理をしながらの会話は、側から見ていて、とても楽しそうでした。地域日本語教室は、日本語を勉強するだけの場所ではないことを実体験できる機会になりました。

料理を教えてくださった皆さん

ニーナ木村さん
(ロシア)

金山絢香さん
(中国)

西田有希さん
(中国)

遠藤彩さん
(フィリピン)

文愛鈴さん(左)
ESTHER 金さん(右)
(韓国)

《つくった料理一覧》

- ピローク（ロシア）
- ロシアンサラダ（ロシア）
- ニラ饅頭（中国）
- チャプチェ（韓国）
- キムチ（韓国）
- 豆もやしごはん（韓国）
  ※ヤンニョムジャンをかき混ぜて♪
- レチェフラン（フィリピン）

いくつか、つくった料理のレシピを紹介します。

●ピローク(ロシア)

今回は、鮭&玉ねぎ、ミンチ肉&玉ねぎの 2 種類を作りました。

▼ヨーグルト 500ml、油 50cc、砂糖大さじ3、小麦粉 300g、卵 2 個、塩・重曹・酢少々を混ぜて生地をつくる。
▼中身の鮭は皮をむいておく。玉ねぎはみじん切りに。
▼オーブン(角)皿にオーブンシートを敷いて刻んだ玉ねぎを敷きつめ、その上に、鮭を並べ、生地をトロリとかけます。
▼200℃~240℃のオーブンで 30~60 分様子をみながら焼きます。

肉、じゃがいも、きのこ、リンゴの甘露煮など等に組み合わせを変えても OK♪

●チャプチェ(韓国)

チャプチェは手間がかかる料理なので、韓国では、お祝いごとの時など、人が集まる機会に作るそうです。

(材料)はるさめ・牛肉(焼き肉用)・ほうれん草
にんじん・しいたけ・玉ねぎ・パプリカ

▼はるさめは茹でて、ごま油で軽く炒め醤油、砂糖で味つけしておく。
▼ほうれん草は茹でて、しっかり絞っておく。
にんじんは、千切りにして、ごま油で炒め、塩コショウする。
しいたけ、玉ねぎも細く切り、炒めておく。
パプリカも細く切る。
▼牛肉は叩いて伸ばし、細長く切り、にんにく(みじん切り)少々、醤油、砂糖を加え炒める。
▼すべての具材のあら熱がとれたら、大きなボールで合わせ、味をみながら、醤油などで味を調える。

●ニラ饅頭(中国)

▼まずは、生地をつくる。
強力粉を水・油少々でこねる。
まとまったらラップをして 1 時間くらいねかせる。
▼干しエビをお湯で戻して、みじん切りにする。
ニラは、細かく切る。
卵で炒り卵を作る。
▼具材を全て合わせて、塩コショウで味つけをする。
(あれば五香粉も)
▼生地を団子にして、麺棒で丸くのばし、具材を包む。
▼油をひいたフライパンで蒸し焼きにする。

丸めた生地のまん中に穴をあけ輪っかにして、生地を伸ばします。

小さくちぎって伸ばして大きな丸い皮に！

●レチェフラン(フィリピン)
プリンに似たデザートです。コンデンスミルクを使って作ります。
▼コンデンスミルク1缶と卵の黄身10個分、
牛乳150cc を混ぜ合わせる。
▼砂糖と水をフライパンに入れて火にかけ、
混ぜながらカラメルをつくる。
▼アルミフォール皿にカラメルを入れてかためる。
▼カラメルがかたまったら、
混ぜ合わせた材料を入れる。
▼蒸し器で20分程蒸す。

第６回目(11 月１日)と全６回の参加者ふりかえり

・とても勉強になり、老若男女で良い刺激にもなりました。これからも色々な経験できる機会があれば実施を希望します。
・日本語って、外国語として考えると難しいですね。日本に住んでいる外国人の方が住みやすくなるために、ほんの少し、お手伝いできれば、うれしいです。料理はとってもおいしかったです。
・日本語ボランティア教師としての心得や文法など色々と勉強することができて良かったです。日本語初心者への教え方など聞けて良かったです。
・最近、外国人観光客をよく見かけるので、外国人、日本在住の外国人に、興味をもってこの講座を受講しました。日本在住外国人の環境、様子、暮らし、苦労などがわかり、また日本語を教えるではなく、伝えるということがよくわかって面白かったです。機会があれば今回の経験をふまえて、日本語を伝えられたらいいと思います。
・初参加でわからない事ばかりでした。せっかくのロシアのウォッカのみたかった。アルコール LOVE
・他の国の方と料理を介してコミュニケーションを取るのがとても楽しかったです。とてもいい経験になりました。ボランティアの日も来てみたいと思いました。日々普通に暮らしていたら出会うことのない方たちと交流できて良かったです。
・料理教室では皆さんと親しくわきあいあいとひとときを過ごすことができてよかったと思います。一緒に食事をすることで距離がぐっと近くなり、てとてとメンバーと受講生の方が鶴橋ツアーに行くことになりました。毎回、小松さんが通信を作って下さり、ポイントがわかりやすくまとめられていて助かりました。澤田先生の講座また受けたいです。
・興味深かったです。
・いろいろな国の料理を教えて頂き、とても楽しかったです。でき上がった料理の一品一品が心がこもっていたのか、とてもおいしかったです。今まで身近にいなかった国々の方々と交流することができ、又、知り合いにもいい面を紹介することができると思います。日本語を教えるというのは、まず相手の方を理解することから始まるのですね。学ぶことの方がたくさんあっていろいろ勉強になりました。
・家庭でのアクシデントで二週休んで三週目ラストの行事に準備なしで参加、事務所のスタッフのご親切のおかげでおいしい料理に感激しました。大変参考になり、今後も活用していきたいと思います。スタッフ皆様ありがとうございました。ほんと良かったと思います。
・本日は、色々な料理を楽しめました。又、外国の方にことばを教える際の基本的なことがわかりました。内容、スケジュールとも良かったです。
・好了
・いろいろな国の料理が一度に食べることができて良かったです。(レシピ欲しかったかも…)。講義もお料理もとても楽しかったです。
・いろんな国の人とお話ができたり、その国の料理のつくり方を教えてもらって楽しかったです。レシピがあればもっとよかったです。講義の先生がとても楽しくよくわかってすてきな先生でした。毎回ふりかえりとか大変だっと思います。小松さんご苦労さまでした。
・とっても有意義な講座でした。私でもお役に立つことがあれば、よろこんでお手伝い致します。澤田先生の講義もとても上手で具体的でよくわかりました。
・日本語について日本人としてとても勉強になりました。これからも日本語ボランティアに携われたらいいなと思いました。とても良かったと思います。澤田先生のお話もとても楽しく日本で暮らしている方たちのお話もきけたし、いろんな国の料理が食べれてとても楽しかったです。

皆さん、ご参加頂きありがとうございました。(担当 K)