

料理で国際交流

9月8日(月)、2年F組の LSB(ライフサイエンスB)家庭科分野の授業で、アフリカからの研修員8名に来ていただいて調理実習を行いました。この授業は、調理実習を通して日本と海外の食生活の違いについて学習するとともに、海外の方との交流を通して日本との文化の違いを理解するのが目的です。

今回は、ナイジェリアから6名、ソマリアから2名の研修員が来校して、「豆のポリッジ(おかゆ)」と「ナイジェリアのシチュー」の作り方を教えてくれました。通訳の方も一緒に来ていただきましたが、材料や料理の手順の説明は、すべて英語で行われました。講師の オジョ・キャロライン・アノウィオヤ さんと オクヨイエ・ローズマリー・アズカ さんは、料理の腕も英会話も堪能で、終始楽しそうに生徒と話していました。



講師の方が調理するのを見て感じたのは、すべての作業が大胆なことだと思います。トマトとタマネギを煮込むときも、大鍋を火にかけたらあとは一切かき混ぜず、表面のアクもそのままにします。魚も、日本のように三枚おろしにせず、ぶつ切りにしてあとから内臓を取り除く方法で調理します。そのような点に、日本との文化や食生活の違いが感じられました。一方で「料理は足し算だけ。引き算はできない。」など、日本の料理と共通する点もあり、興味をそそられました。

生徒の中には、料理がほぼ初体験という人もいて、包丁さばきもおぼつかない感じでしたが、一生懸命調理していました。また、普段と違う雰囲気や英語だけの授業に、最初は戸惑いを隠せない様子でしたが、中盤からは積極的に会話ができるようになりました。



料理ができれば、いよいよ試食です。先ほどの大胆な作業からは想像できないような繊細な味わいでした。豆のポリッジは、野菜のうまみが金時豆のホクホクした食感と混ざり合って、舌が心地よくなりました。ナイジェリアのシチューは、トマトの酸味が利いたスパイシーな魚介スープでナイジェリアではご飯にかけてよく混ぜて食べるようです。

試食中、生徒からは「おいしい!」「調理楽しかった!」などの声が飛び交っていました。普段なかなか触れることのできない文化を目の当たりにできて、生徒は舌も心も十分満たされた2時間となりました。

＜生徒の感想より＞

☆ 他国の方と交流できる機会は多くないので、良い経験になった。

外国に行ってみたくなった。

☆ アフリカ料理は、タンパク質の豊富な食材が多いと感じた。

☆ バナナと魚が同じ料理の中に入ることに衝撃を受けた。時間があれば、もっとおいしい料理が作れたかもしれない。

