

# ダン バン ラムさんと作る フォーと生春巻き

11月24日(日)、東市民センターで「ダン バン ラムさんと作る フォーと生春巻き」を開催しました。講師のラムさんはベトナム出身で、普段からよく料理をするそうです。今回は数あるフォーと生春巻きの種類の中から、鶏肉のフォーと、豚肉の生春巻きの作り方を教えてもらいました。

お肉を茹でるときに臭み取りにネギではなく、炙った玉ねぎを入れるなど、

日本とは少し違ったベトナム流の調理方法で、シンプルでありながらも、本格的なフォーと生春巻きを作りました。調理中、ラムさんは各グループを回って、色々アドバイスをしてくれました。ラムさんと交流しながら、楽しく料理をすることができました。

食後はラムさんにベトナムの紹介やベトナム語のミニレッスンをしてもらいました。みなさん熱心に耳を傾けていました。ラムさんの出身地、ハティン省がある中部には台風が多く上陸するが、南部や北部にはあまり上陸しないという話の時には、他のベトナム人参加者から「ハティン省はベトナムの和歌山」と、とてもわかりやすい説明も入り、笑いが起こりました。発音の練習では手で音の上がり下がり表現しながら、6種類もある声調を実際に声に出して練習しました。ミニレッスンの最後にはベトナム語での自己紹介にも挑戦しました。

笑いの絶えない楽しい時間でした。

