



インドネシア人留学生たちと 楽しいお料理教室



6月23日(日)にイーグレひめじの3階の料理室で、今年度第1回目の国際交流ふれあい教室「インドネシア人留学生たちと楽しいお料理教室」を開催しました。講師は姫路市内の日本語学校に通っているリスキさんとデシさんをお迎えしました。今回は26名が参加し、その中にはインドネシア出身で、市内で生活されているインドネシア人家族もいました。



まず始めに、講師によるプレゼンテーションがありました。慣れた様子で、たくさんの写真を交え、インドネシアや2人の出身地バリ島の説明をしてくださいました。プレゼンテーションの最後にはちょっとした確認クイズ、しかも早押しで正解者には景品があるということで、みなさんは興味津々かつ真剣に耳を傾けていました。プレゼンテーションの中で、特に参加者のみなさんを驚かせたのは、インドネシアのお葬式のやり方や、バリ

島の成人式では、大人の証として犬歯を削る儀式があるという話でした。これらに関しては、その後の質疑応答でもたくさんの質問が出ました。

次に、各班に分かれて、ナシゴレンとピサンゴレンを作りました。ナシゴレンはインドネシアの代表的な料理で、焼き飯のようなものです。現地の食材や調味料を使って作り、本場の味を楽しむことができました。また、ピサンゴレンは東南アジアで広く食べられているバナナの天ぷらです。小麦粉とココナッツパウダーを混ぜ合わせた衣に細く切ったバナナをつけ、高温の油でさっと揚げました。講師の方々には調理実習の始めから終わりまで、各班を回り、アドバイスをしたり、率先して手伝ったりしてくれました。そのおかげで、どの班もおいしくできました。



ちょうどお昼前にできあがったので、班ごとにテーブルを囲み、お待ちかねの試食タイム



でした。出来立てのナシゴレンとピサンゴレンを味わい、和やかな時間を過ごすことができました。

講師のプレゼンテーションや現地の料理作りを通じて、参加者のみなさんが少しでもインドネシアやバリ島に興味関心を持ち、身近に感じてもらえたら嬉しいです。参加者のアンケートでも、みなさん満足してもらえたようでよかったです。