

2018年度第1回国際理解講座外国籍市民向け料理教室 「日本の家庭料理を作ろう！」開催結果

2018年度国際理解講座として、初めて外国籍市民向けに料理教室を実施した。今まで、参加者が集まるかどうか不安であるという思いから、実施を控えていたが、上智大学短期大学部サービスラーニングセンター鈴木先生の需要があるとのアドバイスのもと開催に至った。

「日本の家庭料理を作ろう！」と題し、講師を「秦野市食生活改善推進団体」の皆さんを招き、ツナ寿司、茄子の味噌田楽、冷やしそうめんの3種類の作り方を教わった。

講師の皆さんが事前の下ごしらえをした状態からスタートし、4つのグループに分かれて調理に取り掛かりました。参加者からは、酢飯の作り方や、田楽味噌の作り方など熱心に聞いている場面もあり、また、ツナ寿司のツナそぼろは好評のようでした。

ツナ寿司のケーキのような見栄えや家では作ったことのない日本料理に楽しみながら、出来た料理に満足していました。

1 日 時

2018年7月14日(土) 午前10時～午後1時30分

2 場 所

秦野市保健福祉センター 調理実習室

3 参加者 32名

内訳 外国籍市民 20名(うち役員1名、子供3名)

講師 4名

協会役員・事務局等 7名

東海大留学生(ホームビジット受入学生) 1名

4 講 師

秦野市食生活改善推進団体 代表 飯田さん、ほか3名



山谷会長の挨拶



講師の食生活改善推進団体の皆さん



講師が用意した新鮮な野菜



テーブル毎に講師がレクチャー



みんなで役割分担



小学生の参加者も料理に挑戦



東海大の留学生も参加



それぞれが飾り付けし完成