

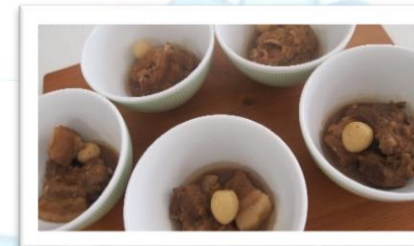
多文化料理クッキング講座

8月3日(金) 10:30~13:00 にメディカルセンターにてクッキング講座の第1回を開催しました。本学園のエルダーカレッジ生との交流を目的に多文化料理クッキング講座としてフィリピンの家庭料理 アドボ、ネパールの家庭料理 モモ、日本の和菓子 わらび餅を田中・ノル研究室の多文化・食コースの学生と一緒に作りながら、相互交流を図りました。

当日の様子

モモの作り方を伝授中

アドボの作り方を伝授中



本日のモモは皮から手作りで。
参加者は上手に丸めました。

チベットから伝えられた「モモ」は、体調を整えるスパイスがふんだんに入ったネパールの代表的な料理。ピリ辛のタレにつけていただきます。
モモは数人でワイワイいながら作る料理。



フィリピンのアドボは主に肉や野菜を煮込んだ料理のことをいい、フィリピンでは日常的によく食べられる家庭料理のひとつです。



スパイスがズラ〜と並びました。
日本人の口に合うでしょうか？
興味津々で作成開始。



デザートには日本のわらび餅を作りました。
柔らかく美味しくできました。



日頃から海外の料理に興味を持ちながらも、中々作るまでにはいきませんが、本場の家庭料理を教えてもらい、エルダー生もみなさんも楽しく調理できました。
香辛料も日本でも手に入りそうはモノばかりでした。今後も企画予定です。次の機会に皆さんもチャレンジしてみませんか？

