

# 世界文化体験講座～中国料理教室～

外国人講師から世界のさまざまな国の料理を学び、その国の食文化を通して外国への興味相互理解を図ることを目的に開催しました。主にその目的から日本人を対象とする講座の予定でしたが、図らずも中国、台湾、韓国の留学生も全体の半数になるほどの申し込みがあり、各グループで中国料理を食べながら東アジア圏の留学生と交流するという贅沢な時間を持つことができました。

## ◆概要

- 日 時：令和元年11月9日（土）  
10時～14時
- 場 所：太宰府市いきいき情報センター  
調理室
- 講 師：陳月華先生（日本経済大学 准教授）  
羅文亮先生（福岡キャリアナリー調理専門学校卒）
- つくったもの：肉まん、ムースーロウ木須肉（きくらげの炒め物）



## ◆当日の様子



### 【講師の先生方】

北京出身の陳月華先生と、西安出身の羅文亮先生に教えて頂きました。



### 【肉まんの生地を捏ねる】

日本人には馴染みのない捏ねる作業も、一部の留学生にとってはおばあちゃんを思い出す作業。



### 【肉まんの餡を包む】

殆どの方が初挑戦の餡包み。生地が破れたり生地同士がくっつかなかったりと悪戦苦闘しました。



### 【木須肉を炒める】

肉まんを蒸している間に炒め物を作りました。切る、炒める、片付けるなどの各作業1つ1つに皆さんの個性が出ていました。



### 【歓談】

出来上がったら各グループで試食。プーアル茶、ジャスミン茉莉花茶とともに。中・台・韓の留学生が各グループに必ず1人はいたため、共同作業の後の異文化交流タイムとなり、皆さん楽しんでいただけたようです。



### 【中国の食文化紹介】

先生からお話いただき、質問すると先生だけではなく留学生が補足してくれるなど和やかな雰囲気。中国の朝ご飯はお粥が多い、広州料理と日本の炒め物の味は似ている、など面白い話がたくさん聞けました。