

茨城県桜川市立樺穂小学校（学校長 鈴木 均）

実施日	平成19年12月6日（木）	時間	午前9時～午後1時30分
実施場所	音楽室、家庭科室	対象/人数	6年生35名
担当教諭	宮田 真理子	ファシリテーター	我妻 愛子
講師	ラビンダラ ジャヤセカラ（スリランカ・留学生）		

活動内容

スリランカの話聞く
ふれあい調理タイム（スリランカのカレー作り）

児童の感想

・スリランカには、カレーの種類が70種類くらいあると聞いて、種類が多くてすごいなあと思いました。カレー作りでは、日本と違うところがいくつもありました。まず、スリランカのお米は細くてパラっとした感じでした。ふっくらとした日本のお米とはずいぶん違いました。次に違うなと思ったことは、カレーの色です。たくさんスパイスを入れました。チキンカレーはピリッと辛くて、日本の味と違っていました。一番違っていて驚いたことは、手で食べるということでした。はじめは手で食べるなんてなんかきたない感じがするなんて思っていたのですが、挑戦してみました。カレー作りだけとっても日本とスリランカの違いがたくさんあり、いい体験をすることができました。

先生の感想

・事前にプレゼンテーションを作成していただき、目で見て、耳で聞いてスリランカの美しい自然や人々の営みを知ることができた。調理では、子どもたちは、日本のカレーと違い、一から作っていくカレーに驚きながら調理していた。スリランカのお米「バスマティ」は水分の吸収が少ないお米で、スープ状になったスリランカのカレーには丁度よいものであった。食べ比べることで、その国の食材のよさを知ることができた。また、できたカレーを手で食べることで日本の文化との決定的な違いを知ることができた。子どもたちは「えーっ、手で食べられない！」と言いながらも挑戦し、その文化の一端を体験することができた。

保護者の感想

・まだ青年といった感じのラビンダラ先生は、気軽に声をかけるとスムーズに対応してくれました。みんなが食べ始めてからも、グループ一つの反応を確認してくれていました。出来はとてもよく、驚きました。スリランカなどのカレーを作る国は、時間をかけて何種類ものカレーを作り、おもてなしをするそうです。チキンカレーが

あって豆カレーが引き立ち、豆カレーがあってチキンカレーのうまみが再確認できる感じでした。食べ比べることができよかったと思います。米も同様で、国産米もカレーに合わせるとスリランカ米のほうがおいしく感じました。自宅でもレシピに従い豆カレーをつくりましたが、ラビンダラさんのように「ひとなめひとなめ」微調整をくり返してこそ、おいしいカレーになるのだと反省しました。異国を知るとてもよい機会になりました。

・カレー作りでは、普段とは違う顔が見られました。玉ねぎを切りながら涙を流している子、とり肉を切りながら「気持ち悪い」といっている子、炒めながら「熱い」と言っている子。「毎日お母さんのご飯作りは大変でしょ？」と聞くと、恥ずかしそうに笑っていました。スリランカのカレーを作り、右手で食べた経験は一生忘れないと思います。

成果と課題

・スリランカでは、世界の香辛料を使った料理の代表ともいえるカレーを作り体験ができたことは大変有意義なものであった。初めて見て、食べた、スリランカ米、ダルビーンズ（豆）、その他数種類の香辛料など、世界には自分の知らない食材があることも知ることができた。実際に見て、聞いて、作って、食べて、一度に体験し心に残すことができたことは本当によかった。また保護者の方にも参加してもらえ大変よかった。

・しかし事前にスリランカについて調べたが、掲示するだけで全体で生かすことができなかった。講師とともに共有し、話をする事ができると事前の活動も生かされたのではないかと感じた。調理時間を組入れると、話を聞く時間が少なくなってしまい、日程の取り方を工夫したい。

