

県立東海高校 学校長：桐原 幸一

【実施日時】	平成20年11月25日(火) 10:55～13:30
【参加者と人数】	1年1組 36名
【講師】	カムトンヴン・ペッシラ、カオピアスポム・アムポーン、バセンカム・インルサ(ラオス)
【活動内容】	ラオスの食文化について知る。 ラオス人の講師の方と交流しながら、ラオス料理を調理し日本料理との相違点を見つけ、あらたに日本料理の特徴を考察したり、それぞれの家庭の料理についても考える。
【参加者の感想】	ラオスではワニや蛇をたべるということが驚きであった。 日本料理とラオス料理の違いは、日本料理は素材の味を生かして、ラオス料理は辛くて、しょっぱい味など香辛料の強さが目立った。私は個人的に予想以上に美味しいと感じた。 お勧めの日本料理は？という質問に対して一母の作る味噌汁、肉じゃがという意見が多かった。生徒が日本料理を外国人に作るとしたら？という質問に対して一手巻き寿司やハンバーグという意見があった。
【担当者の感想】	事前の電話やメールでのやり取りが、途絶えがちで日程時間帯の決定に至るまで少し苦労した。調理の食材も、やり取りで「全て任せる」ということで当日まで何を購入されてくるかわからず、不安もあった。しかし、講師の方が自らの国の食材も使ってください、肉の腸壁など、私では購入しにくいものまで持参してください感激した。直前には、各グループに丁寧に配布して、女性の講師の方は民族衣装に着替えてください有り難かった。 実際の活動では、生徒とよく交流してください、教員側で用意した「ラオスの食」というパワーポイントでは、生徒と一緒に反応を下さり力になった。講師の方は、「日本の生徒は積極的で発言が多い」という驚きの反応を下さった。また、学校内にはいるのは初めてということで、施設内を見るのを楽しんでくださっていた。出来上がった「ラオスの麺」と「ラーブ」の味は、各グループによって違って、それもまた会話の糸口となり、楽しい授業になった。

