

料理を作った・食べた・楽しかった

11月11日の土曜日、桐生支部主催では第1回留学生・大学生と桐生市民との料理交流会を開催した。COVID-19が第5類になり、行動規制がなくなったので、数ある大学の中で群馬大学を選んで入ってきた留学生・大学生と桐生市民との交流を図りたいと考えた。みんなで料理を作り、それを一緒に食べ、語り合おうという趣旨である。

参加者はどなたでも歓迎、食事会のみでの参加も可とした。料理に用いた材料全てを記載し、アレルギー、ハラルフードにも対応できるように配慮した。日本食、留学生出身国の料理、その他を併せ、30品目くらいを作ることにした。桐生市国際交流協会、北婦人会にも協力をお願いし、共催で行った。桐生市教育委員会、桐生市議会、桐生タイムス、上毛新聞の後援もいただいた。また、このイベントに賛同した市民から、協賛金、お土産用のぐんまちゃん浴用タオル、食材、ゴミ入れ等を寄付していただいた。支部会員それぞれの得意分野を生かし、ポスター制作・印刷、看板作成、メニューカード、メニューカードホルダーの作成、食材提供等貢献した。

開催に当たって、地域住民の方々にも駐車場案内をしていただいた。桐生支部会員も料理だけでなく、駐車場案内、受付、写真撮影、その他もろもろの会場整備を担当した。後援していただいた新聞紙に掲載された記事を読み、会場設営に協力した学生もいて、桐生市の産官学連携推進事業のキャッチフレーズである「まちのなかに大学があり、大学の中にまちがある」を具現化する一策とも位置付けることができた。

日本の代表的な料理で、外国人に人気のあるおむすび、海苔巻、天ぷらを作り、学生にも作ってもらうことにした。また、留学生には自国の料理の作り方を教えてもらうことにした。料理に興味のある子供たちは、おむすび作り、ピザ作り、海苔巻作りにも参加した。共催の北婦人会の方々にはけんちん汁を作っていただき、唐揚げも揚げていただいた。その他の料理は、桐生支部会員とその家族が自宅で調理し、当日持ち込んだ。このようにして、30数種類の料理を用意した。1種類当たり、120人分から30人分を用意した。購入したのは、ハラルフードとしてのチキンおよびマトンビリヤニのみである。

天ぷらは食べたことはあるけど、作ったことは初めてという留学生も、プロに教えてもらってやり方を習得した支部会員家族の指導の下、すぐに上手に揚げることができるようになった。海苔巻作りのお手本を支部会員が見せたところ、子供たちもコツをすぐに覚え、留学生に教えることができるようになった。調理に当たっては、食中毒を起こさないこと、コロナ、インフルエンザのクラスターを作らないことを念頭に置き、マスク着用、ポリ手袋着用、頭巾着用を徹底した。

調理に参加したメンバーは、留学生12名、学生6名、未来創生塾関係者10名、桐生市国際交流協会数名、北婦人会9名、桐生支部会員とその家族11名であった。

12時過ぎから食事会参加者が来場し始め、受付が機能しないほど込み合った。市長はじめ、市議会議員、県・市議会議員、工業会理事長が定刻には来場された。支部長挨拶の後、来賓各位からご挨拶をいただき、食事会を始めた。総来場者は160人に上り、天ぷらの海老、唐揚げ、豆腐皮(湯葉に相当する)を用いた料理、子供たちが作ったピザ、チーズケーキ等があつという間になくなった。子供たちからは、いろいろな人と話ができ楽しかった、いろいろな食べ物があつてよかった、ピザのトッピングやおにぎり作りが楽しかった、人がいっぱいいてびっくりしたとかという感想が寄せられた。市長からは年間2回やってほしいとの言葉もいただいた。食事会の時間を2時間予定したが、1時間半ほどで食べ物がほぼなくなり、解散した。食事会終了後、学生たちは後片付け、掃除にも参加してくれ、嬉しい限りであった。この行事は初めてだったこともあり、不手際も多々あったが、皆が笑顔で帰ってくれたことでやってよかったと思った。

「同じ釜の飯を食う」という言葉があるが、これをきっかけに大学生と市民との交流が進むことを願っている。桐生支部は大学のおひざ元にあるので、このような事業を行い、大学と市民をつなぐインターフェイスとしての役割を担っていきたいと考えている。このイベントに関与された全ての方々のお力添えで、無事終了できたことに心から感謝申し上げます。

桐生支部参加者一同

大学生と市民をつなぐ

第1回 留学生・大学生と桐生市民との料理交流会

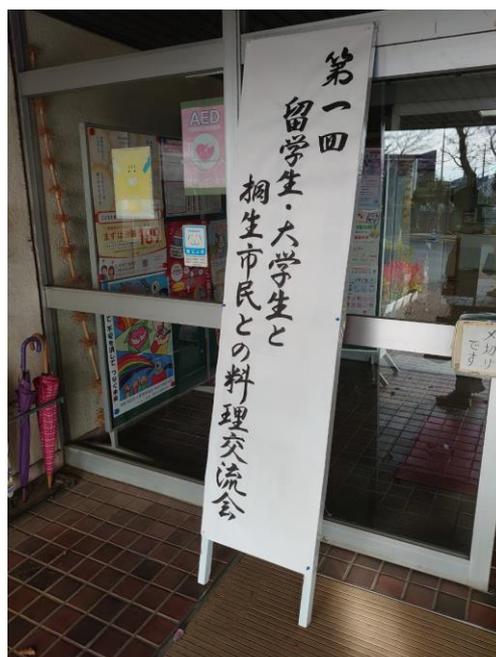
作ろう 食べよう 楽しもう



令和5年11月11日(土) 北公民館で実施
調理開始 : 10:00
食事会開始 : 12:30 (食事会からの参加もOK)
参加費 : 無料
主催 : 群馬大学工業会桐生支部
共催 : 桐生国際交流協会・北婦人会
協賛 : 桐生市民有志
後援 : 桐生市議会、桐生市教育委員会、桐生タイムス、上毛新聞
定員 : 先着100名(料理が無くなれば終了です)

目的
留学生及び学生・院生と、桐生市民、工業会会員との交流を図り相互理解を深める。
目的を達成するために、料理を協力して作り、調理した料理を食べながら懇談する。
食事のみの参加も可とする。食事はビュッフェ形式とする。
「まちの中に大学があり、大学の中にまちがある」を具現化するひとつの方法。

趣旨に賛同・ご協力いただける方(料理作り、会場準備・整備、食材・資金寄付、その他)は下記にご連絡ください。
連絡先: 群馬大学工業会 桐生支部長 瀬上昭治
メール: 623stakigami@gmail.com





調理風景



第1回 留学生・大学生と桐生市民との料理交流会 [2023年11月11日]

本日の料理/Today's dishes

- サラダ類の料理/ *Salads*
 - ・コールスロー/ *Coleslaw*
 - ・キャベツの塩もみ/ *Cabbage salted*
 - ・ポテトサラダ/ *Potato salad*
 - ・カブと柿の塩昆布和え/ *Turnip and persimmon with salt kelp*
- 野菜中心の料理/ *Vegetable dishes*
 - ・里芋の煮つけ/ *Simmered taro*
 - ・レンコンのしくれ煮/ *Simmered Lotus root with ginger*
 - ・キンピラごぼう/ *Chopped burdock cooked in soy sauce*
 - ・味噌おでん/ *Miso Oden*
 - ・ホフレン草の胡麻和え/ *Spinach with sesame seed*
 - ・カブの葉としらす干しの炒め物/ *Stir-fried turnip leaves and dried whitebait*
- 鶏肉料理/ *Chicken dishes*
 - ・唐揚げ/ *Fried chicken*
 - ・鶏の手羽元焼き-1/ *Grilled chicken wing stick-1*
 - ・鶏の手羽元焼き-2/ *Grilled chicken wing stick-2*
- 中国料理/ *Chinese dishes*
 - ・トマトと卵の炒め物/ *Stir-fried tomatoes and eggs*
 - ・イカとセロリの塩炒め/ *Stir-fried squid and celery with salt*
 - ・豆腐皮(厚め凍凍)と豚ひき肉の巻き蒸し/ *Roll steamed tofu skin (thick yuba) and minced pork*
 - ・豆腐皮スライスのサラダ/ *Tofu skin slice salad*
- 日本料理・イタリアン料理/ *Japan and Italian dishes*
 - ・天ぷら/ *Tempura*
 - ・けんちん汁/ *Kenchinjiru*
 - ・巻きずし/ *Sushi rolls*
 - ・おにぎり/ *Rice balls*
 - ・ピザ/ *Pizza*
- ハラル料理/ *Halal food*
 - ・チキンビリヤニ/ *Chicken biryani*
 - ・マトンビリヤニ/ *Mutton biryani*
- デザート/ *Desert*
 - ・チーズケーキ/ *Cheese cake*
 - ・ヨーグルト/ *Yogurt*

以上





食事会 & 交流会