

2019/12/14 料理教室 報告書

—巻き寿司3種(細巻き、太巻き、手巻き)& 白玉入り和風フルーツポンチを作りました—

横浜国大部会
行事幹事 田辺洋子

12月14日(土)、2回目となる留学生対象「料理教室」をインターナショナルレジデンスの向かいにある大岡地区センターにて行いました。

実行委員(幹事兼講師役)、手伝いの友人、当日参加の会員、総勢11名で、午後1時前から調理室や受付の準備を始め、留学生の到着に備えます。集まったのは男性6名、女性7名の13名。インドネシア、タイ、エチオピア、韓国……など10ヶ国ほど、さまざまな国からの留学生です。

今回も前回同様「巻き寿司作り」に挑戦してもらいます。佐々木さんの挨拶と簡単な説明の後、会員友人の黒羽さんによるデモンストレーション。手際良く太巻きを巻き上げ、包丁でスパッ。見事な断面に歓声が上がります。

厚焼き玉子作りのお手本も見てもらってから、いよいよ4つの調理台に分かれてスタート！

会員のサポートの下、皆で順番に玉子を焼き、野菜の準備やツナマヨを作り、用意しておいた他の具材とともに並べます。巻き簾に海苔と酢飯をひろげ、手をベタベタにしながら、思い思いの具を組み合わせ載せ、エイヤツと……。上手くいったりいかなかったり、苦戦する人、器用にこなす人、ワイワイにぎやかに進みます。細巻きや手巻きを試す学生も。

デザート「白玉フルーツポンチ」は、白玉団子作りをしてもらう予定でしたが時間が押してしまい、会員と手の空いた2、3名の学生で全員分を作るところを作業の合間に見てもらおうという形に急きょ変更。何とか料理が仕上がり、道具を洗って片付けて、お待ちかねの試食タイムです。どのテーブルも初めてとは思えない見事な出来栄に、学生たちも満足の様子。ごちそうさまの前には何人かの学生に感想を発表してもらいました。

以下はタイ出身、院生の愛称イースト(Mr.Gantawat Tantivathanagul)君の感想より。

「子どものころからお寿司は大好きで、今日は作り方を教えてもらえるのをとても楽しみにして来ました。お寿司の「要」のすし飯を作るところができなかったのは残念だったけど、巻くのもとても大事な作業。実際に日本人にコツを教わり手伝ってもらって実習できたのは何より！巻き寿司作りは素晴らしい体験で、とても楽しい時間でした。皆さんに感謝です。」

われわれ会員も心地よい疲労感と達成感を味わいました。きっと3回目はさらに要領よくできることでしょう。ごちそうさまでした！

以上



