

国際理解講座 Vol.5 ネパールのお話

日時：2月26日（月）10：40～11：30
 対象：西小学校5・6年生24名、先生3名
 講師：岩手県青年海外協力協会
 主催：当協会

現在、県立北上翔南高等学校にお勤めの吉田武夫先生をお迎えしてネパールのお話をさせていただきました。ネパール語での挨拶、名前の紹介からいきなり始まりましたが驚くことに児童さんたちは正しく受け答えができました。いくつかの道具を取り出して各班に一つずつ渡し、「これは何に使うものでしょうか？どうやって使うのでしょうか？」についてみんなで話し合い、発表してもらいました。姿形だけでなく臭いで判断したり、いくつかのチームはズバリ正解も出ていました。実際に現地で使われている道具などをみんな興味深く調べていました。



教室の様子



この道具、臭うぞ



なんじゃ、こりゃ？

*

*

ネパールのカレンダーでは太陰暦でどういうわけか一月が32日もあります。ネパール語の数字を教えてもらい、皆、パズルを解くようにカレンダーを見ていました。

青年海外協力隊は開発途上国の貧しい人を助けたりしているそうです。先生からしめくくりの言葉として、将来、世界で活躍できるようになるには、今の勉強を一生懸命やるのが大事とのことでした。



ネパール帽の吉田先生



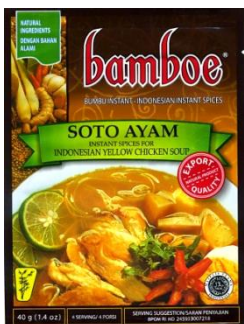
カレンダーはパズル



ネパール語の数字

♪ インドネシアのお料理紹介 ～ ソトアヤムの作り方 ♪

2月18日に行われた「世界のTea Party」。お料理の一番人気は、インドネシア出身のラタナさんが作って下さった「ソトアヤム」でした。鶏のスープと春雨なので、あっさりした感じかと思いきや、たくさんの具で食べごたえがあり、スープの旨味が病みつきになる美味しさでした！



輸入食材店やインターネットでは「ソトアヤムの素」も手に入り、手軽に作ることができますが、素を使わない簡単な作り方をご紹介します。※2人分、「小」は小さじ

- ①鶏胸肉（又はささみ）100g を一口大に切る。
- ②鍋に油少々を引き、すりおろしにんにく小1/2を炒める。
- ③水800cc、顆粒鶏がらスープ小2、生姜1/2かけ、切った鶏肉を加え、灰汁を取りながら鶏肉が柔らかくなるまで煮る。
- ④乾燥春雨20gを加え、柔らかくなったらターメリック小1/2、ナンプラー小1、塩こしょうで味を整える。
- ⑤器に盛り、茹でたもやし、トマト、茹で卵、フライドオニオン、薬味ネギ等をトッピング。あれば香菜とレモンまたはライム果汁を添えると本格的に。