



参考・作成:ニコ

皆様へ感謝申し上げます！

11月26日（土）に、ベトナム料理教室が保健福祉総合センターで無事開催されました。今回のイベントの主催者として、村民の方々に参加して頂き、また漁業協同組合様及び巽冷凍食品株式会社様・協力して頂いた実習生たちへ心より感謝申し上げます。



ベトナム料理教室



生春巻き



無事に開催されました！

楽しかった！

「生春巻きはこれまで家でも作ったことがありました。」「パイナップル、豚肉、もやしなどの具を入れるのは初めて知りました。」という感想を頂き、やはり本場との違いを示していますね。生春巻き以外にも、ベトナムの料理に欠かせない小魚を塩漬けにして発酵させた「ヌクマム」という調味料も紹介できました。参加者の中には、ヌクマムの独特の臭いを気にして食べられない方もいましたが、味わってみて「おいしい！」と言って頂き、すごく嬉しかったです。

料理教室だけではなく、国際交流も！

今回の料理教室では、日本人の村民の方々とベトナム人の私たちが会話をしながら料理を作ることができ、国際交流員として日本とベトナムの架け橋に少しずつなることができて良かったです。「国際交流ができる乐しかったです。」や「またぜひ企画してほしいです。」や「ベトナムの方から教えて頂き、乐しかったです。カム・オン（ベトナム語「ありがとう」という意味）などのご感想は、今後ももっと交流会を開催する励みになりました。またよろしくお願いします。

カム・オン♥



本場ベトナムの生春巻きを味わうチャンスだった！ベトナム料理教室では「生春巻き」を紹介させていただきました。おそらく多くの日本の家庭でもよく作られると思いますが、どの料理であっても、ある国に輸入されると、地元の人の味覚によって味が変わってしまうのではないかと思います。つまり、ビジネスや観光などでベトナムに行くようなことがなければ、なかなか本来の味を味わうことが難しいため、今回の料理教室は良い機会であったと思います。



ベトナムと日本のお正月は違います！

みなさんは「テト」をご存知ですか？ベトナムでは旧正月のことを「テト(Tết)」と呼びます。中国の春節と同様に、ベトナムでは旧暦で新年をお祝いします。ちなみに、2022年のテトは2月1日でしたが、2023年の新暦の大晦日は1月21日、元旦が1月22日となります。では、今回は日本あまり馴染みのない旧暦のお正月について紹介させていただきます。



何を食べる？



バインチュン 「Bánh chưng」
(日本のちまきみたい)



揚げ春巻き



ベトナム風のハム
「chả lụa (チャールア)」

ベトナム語を学ぼう！

チュック・ムン・ナン・ムイ
Chúc mừng năm mới

明けましておめでとうございます。



参考・作成:ニコ