

事業名	「～英語で cooking～ ○○をつくらう」
背景・目的	<p><背景> 桜美林大学グローバル・コミュニケーション学群“Volunteer Studies”との共催。学生ボランティアの活躍の場を提供する。 コロナ禍後、休止していた調理活動を復活させるにあたり、利用者の目を引く楽しい活動を求めている。</p> <p><目的> 参加者がグローバルな視点から英語を身近に感じ、学ぶ。料理の作り方を知るだけでなく、馴染みの浅い他の地域の料理について知る。 参加者と地域の人(講師)が関わる機会とし、地域の結びつきを強くする。</p>
日時	<p>①2023年8月28日(月)午前11時～午後0時30分 ②2023年12月9日(土)午前10時30分～午後1時 ③2024年2月18日(土)午前10時30分～午後0時30分予定</p>
実施場所	子どもセンターただON 2階調理室「ことこと」
対象	小学生～18歳
参加者数	①10名 ②10名 ③9名予定(定員10名)
内容	<p>地域性のある料理の作り方を、英語を交えて教えてもらう。</p> <p>①OH! すしロール(ドラゴンロール) 講師:アンクルおさむさん 参加費:300円 ②沖縄ポーク玉子 講師:大城さん 参加費:350円 ③油麩井 講師:いとちーさん 参加費350円</p>
様子	<p>①ニューヨークで寿司職人の経験がある講師。自己紹介も流暢な英語で、参加者は最初面食らった様子だったが、スライドを使ったアメリカの寿司の解説にどんどん引き込まれていった様子。最初に英語で作り方を言い、その後に日本語で解説してくれたので、混乱なく作ることができていた。アボカドが好物だという子も、アボカドが苦手だという子も参加していた。みんな「自分で作ったものだからとおいしそうに食べていた。余ったきゅうりが争奪戦になり、マヨネーズを存分に掛けて満足げに食べている子もいた。</p> <p>②講師は沖縄出身の大学生。講師が明るく積極的で、参加者はすぐに打ち解けていった。講師の他にも5名の学生が手伝いに来てくれ、各テーブルに1人がついてサポートしてくれた。英語と沖縄の方言を交えて作り方を教えてくれたほか、沖縄での挨拶や「おいしい」の言い方を教えてくれて、食べる前にみんなで「クウワッチーサビタン!」と言って食べ始めた。ごはんがたくさんあったのでとてもボリュームがあったが、講師が作ってくれた沖縄のおやつ「ポーポー」は「もっと食べたい」と声が上がった。</p> <p>③講師は宮城県出身の大学生。あまり馴染みのない「油麩井」に申し込みがあるか不安もあったが、申し込み開始前に問い合わせもあり、初日に8枠が埋まった。「あぶらふどん」を「あぶらうどん」と勘違いしている子もいた。</p>
今後	参加者からは好評で、講師からも「良い経験になった」という声をいただいているので、継続していきたい。