

フィリピン料理教室



かいさい
開催しました！

7月13日(日)、交流ひろばにてフィリピン料理教室が開催され、子ども1名を含む11名の方が参加しました。

講師の渡会ジーンさんから、フィリピンの家庭料理である「アドボ」とデザート「グラマン」を教えてくださいました。



「アドボ」づくり。肉に下味をつけて焼き、野菜を油で揚げてから鍋で煮込みます。「煮込む前のひと手間ですとも美味しくできあがりますよ」と講師のジーンさん。参加者みなさんはジーンさんと色々な話をしながら、和気あいあいと楽しく調理しました。



最年少参加者、5歳の莉奈ちゃんも頑張りました！！



庄内浜文化伝道師の相田先生も、今日は生徒



ご飯と一緒に、スプーンとフォークで食べるのがフィリピン流☆



完成！



みんなで美味しくいただきました～

デザート「グラマン」は、メロン・カラフルなゼリー・タピオカを各自お皿に盛り、コンデンスミルクと牛乳を混ぜたものをかけてミントの葉を乗せて作りしました。

見た目にも鮮やかでとても美味しい！と好評でした。



平成23～25年に青年海外協力隊としてフィリピンで活動された後藤真樹さんより、ご自身の体験をもとに、フィリピンの生活や文化についてたくさんの写真と動画を使って説明していただきました。貴重な話が聞けてとてもよかったです。ジーンさんも「懐かしい。泣きそう・・・」と感動していましたね。

ジーンさん、真樹さん、どうもありがとうございました！！