

テーマ:多文化の共生 / 対象:小学生 / 主催:小谷地域センター

7-①

世界の(広島大学留学生)食文化交流

地域を学ぶ	—	地域でつながる	●	地域に還す	—
-------	---	---------	---	-------	---

1 学習プログラムの展開

日程	場所	学習内容
平成 29 年 12 月 9 日(土) 13:30~15:00	小谷地域センター	○レシピについて留学生から説明 ・留学生 4 名 (ロシア, 中国, モンゴル, フィリピン) ・レシピの確認と食材の準備, 予算金額などの打合わせ
平成 30 年 1 月 20 日(土) 9:30~14:00 (後片付けも 含む)		○調理 ・2 班に分かれて料理づくりを始める。 ○試食会 ・調理の仕方や味覚など会話しながら交流する。 ・ロシア料理 (ポテトとキノコのジャルコーエ) ・モンゴル料理 (ホーショール) ・フィリピン料理 (チキン・アドボ) ・中国料理 (焼小籠包) ・日本料理 (味噌汁)
1 月 25 日(木) 13:30~14:00		○交流会に関する良かった点, 反省点及び課題については話し合う。



対象	小学校親子参加希望者 3 組, 6 人参加	
経費	食材費 - 8 名 × 500 円 = 4,000 円 謝金(留学生 4 名) 12,000 × 4 名 = 48,000 円 需用費 - 15,000 円	合計 67,000 円
連携先	—	

問
合
せ
先

東広島市小谷地域センター
東広島市高屋町小谷 5560
電話, ファクシミリ 082-434-3758

2 講座設定の理由（学習の目的）



- 日頃、外国人との交流が少ない小谷地区に留学生(院生)を迎え、外国の文化を共有し、多文化共生の意識を高めると共に地域活性化に向けた交流拠点づくり、及び、留学生が自由に訪れることができる居場所づくりの併用を目指す。

3 学習目標



- 他国の食文化について知る。
- 食文化交流を行うことで他国の方に対しても積極的にコミュニケーションを図ろうとする意識を高める。

4 事前に必要な知識や準備物



- 留学生から事前にレシピ内容をメール送信してもらい資料を作成する。
- 料理によっては事前に下ごしらえが必要なレシピもあるため準備をしておく。(フィリピン料理)

5 留意点



- 衛生面や安全面への配慮
- 留学生の日本語能力の確認

6 成果



- レシピは、留学生が写真入りで食材、調味料等を詳しく日本語で明記したものを作成してくれたおかげでスムーズに交流を行うことができた。
- 試食会は、交流が深まる場となり、食感、味覚、出来上がり状況など意見が飛び交い、楽しいひと時となった。
- 留学生は、日本語を事前に勉強されているため、会話には違和感もなく自然体で交流することができる。

7 課題



- 結果的に寒い時に実施する事になり、感染症によって参加出来ない親子がいた。
- 募集しても参加が少ない。外国人との交流ということで躊躇する面もあると思われる。日頃から外国の方が自由に入出りできる地域拠点づくりが必要である。

8 今後に向けて



- 今回の交流をきっかけに、より充実したものにするため、次年度の新規講座で地域住民を取り込み、新たな方法で交流が図られるようにしていく。
- 一昨年から取り組んでいる交流事業は、少しずつ成果が上がっており、次の段階にステップするためにアイデアを模索し地域に相応しい講座を目指したい。