

日本語文化入門の授業で留学生がいちご大福作りに挑戦しました

4月27日（月）、山田先生の日本語文化入門の授業で留学生達がいちご大福作りを体験しました。

まず、いちごをそれぞれ餡で包み丸い形を作りました。餡を均等に被せてしまい、いちごの形になってしまう留学生もいましたが、先生に教わりながら最後には皆丸い形に仕上げる事ができていました。丸い形にしながらもいちごの先を少し出しておくのが難しかったようです。



それから班ごとのテーブルで、ダマにならないよう白玉粉に少しずつ水を加えながら混ぜ、砂糖を加えて生地を作りました。電子レンジで生地を加熱し、かき混ぜる、を3回ほど繰り返すと、生地がレンジの中でお餅のように膨れ、留学生からは「おー！」と驚きの声が上がりました。あつあつの生地をちぎって分け、片栗粉をつけながら生地を伸ばし、いちごを包んだ餡をのせ、底を閉じるように包み込むと完成です。留学生達は出来上がったもち生地を不思議そうに触った後、「あつい、あつい」と言いながらもきれいに丸いいちご大福を作ることができていました。



その後、留学生達は抹茶をたてる体験をし、出来上がった抹茶と共にいちご大福をいただきました。初めて作ったいちご大福は、「コンビニで買ったものよりずっとおいしい!」と喜ぶ声が多く、「また家でも作ってみたい。」という声もみられました。また抹茶については、「苦くてたくさん飲めない。」という留学生から、「抹茶が好きです。」と言って2杯も飲む留学生もいました。



いちご大福作りはほとんどの留学生にとって初めての貴重な体験になったと思います。おいしそうに大福を食べる留学生達の笑顔を見ると、仕上がりは大満足だったのではないのでしょうか。



2015年4月27日 国際教育研究センター