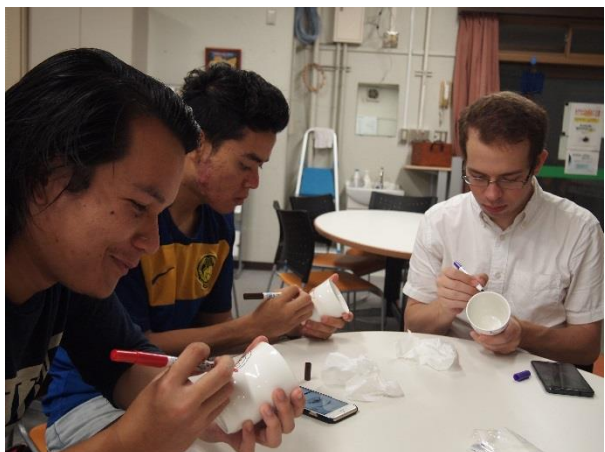


日本文化体験サマー講座を開催しました！

2016年8月8日(月)、9日(火)に、在来留学生を対象に日本文化体験サマー講座を開催しました。8日(月)は、IERセンターのスタッフが講師として、オリジナル湯のみ作成に挑戦しました。なぜ湯のみには取っ手がないのか、お寿司屋さんのあがり熱い理由などを留学生に考えてもらい、理由が分かると皆さんから「なるほど～」と声があがりました。

その後、湯のみ作成に取り掛かります。まずはデザインを決め、それぞれ絵入れを行っていきます。



黙々と絵入れを続けること約1時間、無事皆さんの絵入れが終了しました！



この後は、オーブンで焼き付け完成です！皆さんの個性が光る素敵な作品に仕上がりました。

9日(火)は、湯浅醤油有限会社様より、講師の宮本様をお招きし、金山寺味噌づくりを行いました。金山寺味噌とは、中国の金山寺というお寺から伝わり、由良町の興国寺にて広まったそうです。また、金山寺味噌を作る際にできる“たまり”がお醤油の原型になったといわれており、留学生も興味津々にお話を聞きます。



金山寺味噌について学んだあとは実際に作っていきます！



夏野菜を切って…



金山寺麴と野菜を混ぜます！



仕込み完了です！

仕込みのあとは、皆さんで金山寺味噌とツナの炊き込みご飯をいただきました。



楽しいお話や美味しい金山寺味噌の試食、そしてムスリム学生には、アルコールフリーで仕込めるように工夫していただいたりと本当にお世話になりました。

この日本文化体験サマー講座が留学生の新たな日本文化への発見、興味につながったことでしょう。これからも日本文化体験講座を通して、留学生にとって新たな日本の魅力を発見するサポートを続けていきたいと思えます。

2016年8月10日
国際教育研究センター