

世界の家庭料理教室

～ブラジル料理教室を開催～

「世界の家庭料理教室」は、様々な国の家庭料理を作り、食べて、外国の方と仲良くなってもらいたいという想いで、吉澤ヤイ子さんが今年の4月から活動を始めました。

1回目はインド（ムンバイ）料理教室を4月に、2回目はオーストリア料理教室を6月に開催しました。3回目は、9月9日（火）三島公民館でブラジル料理教室を開催し、植田エレニセさんが講師を務めました。この日作ったフ랑ゴ・コン・キアボは、鶏肉とオクラを煮込んだブラジルの家庭料理で、みじん切りにしたニンニクを炒めた後、鶏肉を入れ焦げ目がつくまで炒めます。次にトマトを入れ、更にオクラを入れて煮込むと出来上がります。この他、ガーリックライスとサラダ、先生が育てたピーツを使いニンジンやレモン汁などを入れ、ピーツジュースも作りました。完成した後は、料理の感想を話したり、ブラジルの話を聞いたりしながら、全員で食事を楽しみました。植田エレニセさんは「皆さんが喜んで食べてくださる様子が見られて嬉しい」と話していました。最後は、ブラジルで写真を撮る時の掛け声「シース」の合図で、素敵な写真が撮れました。

料理教室の開催は不定期ですが、三島公民館の調理室で開催されます。調理室の都合上定員は25名ですが、参加費（材料代・保険代）約1,050円でどなたでも参加できます。料理教室への参加を希望する方は、ボランティアセンターまでお問い合わせください。第4回目は、南インド料理教室です。

