

米粉クッキング オーストラリア学生とオンライン国際交流

報告①



関市内の蕎麦店「山久」店主、小瀬木周司氏の調理指導を受け、交流のあるオーストラリアの高校生とオンラインによる国際交流を行いました（R3. 2. 5 参加生徒4名）。交流をしたモンテ・セイント・アンジェロ・マーシーカレッジは、ノースシドニーにある私立女子高校で140周年を迎えた歴史ある伝統校です。この学校と関高校のお互いの調理室をオンラインでつなぎ、米粉レシピの同時調理をし交流を図りました。



【小瀬木周司氏と参加生徒の皆さん】

米粉製品の調理方法と家庭クラブの活動紹介や米粉のメリットを海外に向けて発信しました！



Hello! We are members of the home club in Seki High School. We have been really looking forward to this exchange. From now, we'll introduce the charm of rice flour and our activities. We are doing research to spread rice flour. We focused on rice flour because the reduction of paddy is going on in Japan. We thought that it was necessary to increase the consumption of rice flour to protect paddy. For that purpose, we had a discussion on the rice flour and we organized a rice flour recipe contest, and so on. A student of Seki High School won the award for rice flour crêpe and was served as the limited menu at the local café. Today's recipe is also a recipe applied to the contest.

Next, I'd like to introduce two of the good points of rice flour. The first one is that rice flour is a bit of gluten, which means that it is gluten-free. What is your sense about gluten-free in your country? I hope you will utilize the rice flour as a gluten-free ingredient! The second one is that promoting the use of rice flour leads to improve the rate of food in Japan. Because it is easy to produce rice in Japan and we can cut off the proportion of imports. We will continue to work to spread rice flour. If you have another chance, please try using rice flour to make various dishes! That's all. Thank you for your attention. And thank you for the fun time!



米粉クッキング オーストラリア学生とオンライン国際交流 報告②



メニューは、米粉・米粉パスタ料理コンクールの応募作品の中から、オーストラリアで親しみのあるパスタ料理「枝豆と青菜の具たくさんクリームパスタ」と、デザート「ブルーベリークラフティ」を選びました。

調理担当にはレシピ考案者の2名、交流担当として2名の生徒が役割分担して臨みました。



こんにちは。私たちは、関高校家庭クラブです。今日、この交流に参加できてとても嬉しいです。

さて、私たち家庭クラブの活動を紹介します。私たちは、米粉の普及のために研究や調査を行っています。私たちがなぜ米粉に注目したのかというと、日本では水田の減少が進行しているからです。水田を保護していくために米粉の消費を増やすことが必要だと考えました。

そのために、米粉についてのディスカッションや米粉料理コンテストを開催しました。関高生が考案した「米粉のクレームブリュレ」が受賞し、地元のカフェで期間限定メニューとして提供されました。今日作った料理も、コンテストに応募されたレシピです。

最後に、米粉の良さ（魅力）のうちの2つを紹介します。1つ目は、米粉はグルテンフリーであることです。オーストラリアではグルテンフリーに対する意識はどうか？（小麦粉の代わりに）米粉を使えば、小麦アレルギーの人でも食べることができる料理が増えます。（グルテンフリーの食材として、）ぜひ米粉を活用してほしいです。2つ目は、米粉の利用促進が日本の食料自給率の向上につながることです。米は日本で生産しやすく、輸入に頼る割合が削減できるからです。私たちはこれからも、米粉を普及させるための活動を続けていきます。また機会があれば、米粉を使っていろいろな料理を作ってみてくださいね。これでおわります。聞いて下さりありがとうございました。



コロナ禍での活動となりコミュニケーションの取り方に制限がありましたが、本校が毎年行っている海外研修が中止となる中、米粉調理を通してオンラインで国際交流できたことは大きな収穫であり喜びでした。これまで遠かった世界が身近なものとなり、様々な可能性があることを実感しました。

みんな「とっても美味しい！！」と言っていましたよ。
次は、オーストラリアの料理を一緒に作りましょう！