

白百合祭企画 World Cooking

「おにぎらずをつくろう」レポート

日 時：2017年10月29日（日）13:00～14:00

場 所：2号館1階 学修支援センター内 DK ルーム および 学習室1

参加者：30名

World Cooking は、世界の料理を通して、その国の食文化・調理を学んでもらおうという趣旨のもと、開催しております。今回は企画者である健康栄養学科の山城秋美先生にご指導いただきました。

ワールドとは言っても今回取り上げるのは日本の「おにぎらず」です。最近耳にすることが増えたのではないのでしょうか。とても簡単に作ることができ、見た目もキレイ、ということで選択したメニューです。

ワールド感を出すために、使用する調理器具や材料の英語名を掲示し、参加者のみなさんに見てもらおうよう工夫しました。

事前準備（11：30～）

人間発達学科の学生1名と山城先生のゼミ生8名が頼もしい助っ人として、準備はもちろんのこと、参加者サポートもしてくれました。

1升3合のお米をといで、炊飯器で炊きます。中の具材としては、以前センターでも作ったことのある「にんじんのしりしり」を筆頭に、もやしとほうれん草のナムル、鮭フレーク 3種類を準備しました。

定員が先着順30名であること、無料であること、このことからか、13時前から続々とお来場いただき、15分過ぎには30名に達してしまう、といううれしい悲鳴をあげることになりました。



製作（13：00～）

参加者は、手洗い→エプロンとビニール手袋で身支度→学習室1へ移動→おにぎらず作成、という流れで進みます。

はみ出てしまったり、切り方を間違ってしまったたり、そんな失敗もみなさんには楽しんでもらいながら作ってもらえたようです。小さいお友達もたくさん来てくれて、保護者の方と一緒にほのぼのとした雰囲気を実施することができました。アンケートから、「楽しかった!」「簡単でおいしかった!」という声を数多くいただきました。ご自宅で再度作ってみたいみなさま、ぜひ感想を教えてください!



人数限定での実施ではありましたが、雨にもかかわらず2号館まで来ていただき、ありがとうございました!! また、この企画をご支援いただいた同窓会会長の渡邊さまには誠に感謝いたします。この場を借りて御礼いたします。

学生と一般の方々との交流が間近で感じられる大学祭、来年度も楽しい企画をお届けできればと考えています。