



# 17、18、19産程：海26(産食)A 年末年始の料理

## 留学生らが体験

立命館大

留学生に日本の年末年始の食文化を楽しんでもらおうと、立命館大学びわくキャンパス(草津市野路東)で4日、調理体験イベントが開かれた。留学生たちは慣れない手つきで包丁を握り、日本の伝統料理に挑戦した。

県旅館ホテル生活衛生同業組合などの協力を受けて開催。県内4つの大学から約20人の留学生が参加した。留学生たちは、旅館やホテルの料理人からアドバイスを受け、梅の花の形にニンジンを切る飾り野菜や、大根のかつら剥きなどを体験した。



和食作りを体験する留学生たち

その後、年越しそばや三つ葉を丸く結んだ「三つ葉

結び」をあららった雑煮、松の葉に刺した黒豆など年末年始の日本の伝統料理が振る舞われた。留学生たちは「細長いそばには長寿を願う意味がある。三つ葉結びは『結ぶ』という言葉が縁起の良いことから、新年を祝う席で使われる

などと解説を受け、試食した。

アフガニスタン出身の立命館大学大学院博士課程後期課程のマスード・マンズーリさん(44)は「黒豆の松葉刺しなど食材を美しく盛りつける日本の伝統に触れることができて楽しめた」と満足げだった。