

台湾の私立東海高級中学の生徒と

オンラインでの料理教室を行いました。

令和3年度グローバル社会を主体的に生き抜く人材育成事業「青森・台湾間の高校生協働学習促進プログラム」において、昨年末12月22日（水）の放課後に、2年次の生徒8名が台湾の私立東海高級中学（「高級中学」は日本で言う「高校」です。）の生徒とオンラインで料理教室を行いました。11月に台湾の生徒たちとお互いの食文化についてのプレゼンテーションなどを通して交流し、今回はオンラインで実際にお互いの国・地域の料理を教え合いながら調理し、試食しました。本校の生徒は21HRの生徒4名が中心となり、「味噌貝焼き」と「唐揚げ」紹介し、東海高級中学の生徒たちから「水餃子」と「かぼちゃの焼きビーフン」の作り方を教えてもらいました。当日の写真と一緒に生徒の感想を紹介します。



11月10日の1回目交流では、初めて行う英語でのプレゼンテーションに手こずりました。事前に英語のスライドを作ったり、表現の仕方に間違いがないか何度も確認し、発音の練習もしました。いざ発表するとなると緊張してうまく口が回らなかったです。スムーズに伝えるためには、もっと練習が必要だと実感しました。台湾側の発表では、今まで知らなかった食べ物や文化について知ることができ、自分の国との違いがとても興味深いと感じました。（白濱さん）

この交流会に参加しようと思ったきっかけは、中学校二年生の時に、台湾の生徒との交流合宿に参加したことがきっかけです。お互いの文化について理解を深めたり、英語でコミュニケーションをした経験が楽しかったからです。ですので、またこのような機会があると知り、興味を持ちました。普段料理をしないので、手分けして料理をしながら、かつ、英語で説明しながらやらなければいけなかったのも、とても難しかったです。台湾の生徒から教わったレシピのうち、水餃子では、皮を上手く包めず、独特な形になってしまいました。カボチャのビーフンは、途中で材料を入れ忘れていたりして、少しトラブルがありましたが、無事成功させることができました。今回の活動を通して、台湾の食文化以外にも行事など、たくさんの事に興味を湧いたので、他の国と比較しながら調べてみようと思いました。（満間さん）



台湾の生徒さんと一緒に青森の郷土料理を作っている事が少し不思議な感覚で、口に合うか不安でした。台湾の生徒さん達が教えて下さった水餃子の包み方は手先の器用さが画面越しに伝わるほど細やかなものでした。今回の活動に参加をし、初めてのものに飛び込む勇気も時には必要だと改めて実感しました。（川端さん）