

- ◆企画名 日本料理教室  
日 程 平成 23 年 12 月 19 日 (月)  
場 所 総合学生会館凜風館 2 階  
参加者数 32 名 (KUブリッジ 8 名、留学生 18 名、日本人学生 6 人)  
目 的

(留学生) 普段食べることでしか接しない日本料理を作る機会を提供し、新しい観点から食文化を体験してもらおう。また、日本人学生とともに行うことで、今まで気づかなかった新しい習慣を知ってもらおう。

(日本人) 食を通じて日本文化の素晴らしさを改めて実感してもらい、その素晴らしい文化を留学生と共有してもらおう。また、料理をつくるという共同作業を通し、留学生と交流してもらおう。

### 内 容

#### [当日のスケジュール]

- 16:30～ 会場設営、準備  
16:55～ 会場の外でブリッジメンバーが待機し、参加者を会場まで誘導  
17:00～ 受付 (レジュメ、レシピ、アンケート、ネームタグ配布)  
17:20～ 自己紹介、料理説明 (担当:ブリッジ)  
17:30～17:40 料理説明 (担当:生協)  
17:40～ 調理  
18:20 調理完了  
試食、生協による質問受付  
片づけ  
アンケート記入、回収  
19:20 参加者解散、撤収



### 感 想

留学生は、作ったことのない料理を作ることができてよかった、楽しかったという声がたくさんありました。日本人学生も普段あまり接することのない留学生と会話することができ、とても楽しそうでした。生協さんの協力も多くあったので、企画をスムーズに進めることができ、おいしく料理を作れてよかったです。

### 改善点

- ・当日にしていた準備 (レシピのコピー、参加者名簿の作成) が多くて時間が足りなかったため、事前しておくべきだった。
  - ・受付のあと荷物置き場の指示などの誘導ができていなかった。
  - ・会場設営で食べる場所の移動など、当日変更点があれば担当者を集めてすぐに伝達する。
  - ・調理時間を短縮するために、生協にほとんどの食材をあらかじめ切ってもらおうなどしてもらっていたが、その下準備からやりたかったという留学生の声があった。
  - ・机運びなども含め、生協の全面的な協力に甘えてしまう部分があった。
- 担当者は参加者と生協への気配りのバランスに気を付ける。