

8月3日(金)

スピーチ取材1日目及び英国のお菓子スコーン作り

今朝も全員元気に登校です。今日は、生徒たちのスピーチテーマによって、英国人教員にインタビューしたり、お店のスタッフや専門家に質問をしたり、ホテルや大学を見学したりなど、忙しい午前中を過ごしました。

イギリスの「食文化について」をスピーチテーマにしている5名の生徒は、元家庭科(料理)の教員にインタビューしました。その先生は教員をリタイヤした後、ボランティアとしてイギリスの伝統的な料理を外国人に教えています。その後、Susanさんに大型スーパーを案内してもらいながら、インタビューで話した食品を説明して頂きました。日本では中々見つからない「Lady Grey」(柑橘類入りのアールグレー)の紅茶を始め、近年イギリスでも人気になった緑茶の種類を案内して頂きました。

「授業」をスピーチテーマに選んだ2名の生徒は英国人の先生と研修校セントエドワーズ附属小等部を見学しました。セントエドワーズ中等高等部から約10分離れた、広い公園の中に位置しています。動物の触れ合いコーナーの施設もあるようです。「たまに、鹿を見かけますよ」と先生が言うと、「森の中みたい!」と今村君が驚いていました。普段、夏休み中は校舎が閉まっていますが、実はデボラ先生はこの学校の教師として働いている為、特別に案内してくれました。キャンパスツアーの後、在學生と卒業生

の5名が学校に来てくれ、生徒達が事前に用意した「授業」についての質問を聞きまし
た。



午後からは、イギリスの伝統のお菓子「スコーン」作りを楽しみました。スコーン作りでは、まずは英国人の先生から、レシピの説明やデモンストレーションが行われ、見学した後は、生徒はエプロンを身にまとい、それぞれスコーン作りを始めました。小麦粉とバターをよく混ぜ、生地を練って、形を作り、トレイをオーブンへ。時間が経つにつれて、焼き上がってくるスコーンのとても良い香りが漂い、生徒たちは待ちきれず何度もオーブンを覗きました。スコーンが焼き上がり、オーブンから取り出した際には、時には、歓声が沸いていました。出来上がったスコーンに、2000年以上も前からイギリスで食べられている、バターと生クリームの間のような食感の“クロテッドクリーム”とラズベリーのジャムをたっぷりつけ、紅茶と一緒に“cream tea”を楽しみました。余ったスコーンはホストファミリーへのお土産にしました。きっとホストファミリーも喜んでくれたことでしょう。

生徒達は、「クリームティーおいしすぎて、毎日のように食べたいです!」「大好きなスコーンを作ることができて、本当にいい思い出になりました。日本に帰ったら、イギリスでのお土産話がありすぎて困ります。」という嬉しい感想も聞こえてきました。午前中はフィールドワークで忙しい時間を過ごしましたが、午後はくつろいだひとときを過ごせました。明日は、フィールドワーク2日目です。引き続き頑張りましょう。

