

## ～スカッシュタイム～



1月16日(木)のスカッシュタイムでは、帰国生徒校外学習の発表を行いました。日本と滞在していた国や地域の文化を比較し、クイズや動画などで異文化理解を深めることができるように工夫しました。今回の経験(事前学習、校外学習当日、事後学習、発表)を通して、学んだことを今後の様々な場面で生かしていきましょう。



## ～保護者の方より～

### カレーパフ いや、カリーパフ

シンガポールのガイドブック常連ローカルフードといえば、バクテー、チキンライス、ラクサ。再現性はさておき、これらはなんとか日本でもありつくことのできる料理達。一方、日本ではなかなかお目にかかれず、シンガポールでは超メジャーな一品といえば、カリーパフ。ホクホクのカレーペーストをサクサクのパイ生地で包んで揚げたフィンガーフードです。

中華系、マレー系、インド系、様々な背景を持つ人々が暮らすシンガポールでは、宗教上の理由で食べものの制約を持っている方達がいま。誰でも安心して食べることができ、ちょっと小腹がすいた時にパッといけちゃうカリーパフ。ほっとする味です。

帰国生徒学習会保護者

### 海鮮の街

大連は港町で、昔は多くの日本人が住んでいました。海に囲まれているので、海産物が豊富です。大連でしか食べられない最も有名な餃子は、ウニ餃子です。ワカメなどが入った海藻餃子や、アワビ餃子、イカ墨餃子、ハマグリ餃子もあります。また、大連で獲れた栄養価の高いナマコは、健康志向の方に多く食されていて、超高級乾燥ナマコとしてひと箱50万円で売られているのを見たことがあります。

大連では、日本の水産加工業の会社が、様々な海産物を加工して、日本に向けて輸出しています。みなさんが外食で食べたお味噌汁に入っていたワカメは、大連産の可能性大です!

帰国生徒学習会保護者