

ベトナム料理教室を開催

ルエン通信：第8回（2022年5月）

5月に入って中標津では木々の芽が少しづつ咲き、街の色が新緑に日々変わっています。今年は去年より早く、街のあちらこちらに桜がたくさんを見られました。一方、ベトナムでは既に夏に入っていて、4月下旬から5月初旬の間に色々なところで海開きのイベントが行われています。そして、お米の収穫期にも入っていて、地方の道では稲を干しをする光景がよく見られます。

さて、5月20日にしるべつとでベトナム料理教室を開催しました。ミャンマー人、ベトナム人、日本人など10人あまりに参加いただきました。料理はベトナムでは朝食によく食べられる「ブンチャー」という麺料理と「ヨーグルトコーヒー」です。参加者の皆さんは3グループに分かれて話し合いながら料理に挑戦しました。



はじめに、豚のつくねと豚バラ肉を焼いたもの、大根とニンジンのなますを作りました。次にブンというコメの麺を茹でて、ヌクナムというベトナムの魚醤で甘酸っぱいつけタレを作りました。パクチーなどの野菜を用意します。1時間半ほどで料理が完成しました。



料理を作った後は皆さんでお話ししながら試食しました。

ベトナム料理は初めての方がほとんどでしたが、皆で協力しながら楽しく料理を作ることができました。今後も色々な国の料理教室を開けたらと思いますので、ぜひご参加ください！

