

事業実績報告書

様式 2
(2018年度)

※この報告書は、なごや環境大学のウェブサイト上に記録として掲載されます。

講座番号	B-54	講座名	食×国際交流！世界の料理を通じて環境を学ぼう
記載日	2019/4/20	団体名・企業名	ノートルモンド名古屋

〈講座全体の概要〉(300字程度)

名古屋で社会人として暮らしている元留学生から、母国の料理を直接学びました。料理というツールを通して体験しながら文化や母国の環境を聞き、子供たちや一緒に参加した家族、市民の印象に深く残ることを目的として開催しました。また、環境を意識して育つことにより、そしてグローバルな視点を持ち、自然にも人にも優しく育つ人材育成を狙いました。中華人民共和国・スリランカから名古屋に勉強に来て就職した元留学生を講師にお迎えし行いました。挨拶のことばも覚えながら家庭料理を教えてくださいました。

〈写真添付スペース(1~2点)〉



※写真1の説明

3/17中生涯学習センター
料理室での講座風景

※写真2の説明

3/23緑生涯学習センター
料理室での講座風景

〈企画・運営者の声(感想)〉(350字程度)

代表者が10年前より行ってきた料理のサークル、代表者自身が持つ様々な食に関する資格と経験、国際留学生会館イベントボランティアをはじめとする国際交流、7年間取り組んできた育児支援団体での企画運営力、そしてフランスに家族と暮らした経験を生かして、食と国際文化交流のコミュニティを2015年11月1日に立ち上げました。行ったことがない国の文化を料理を通じて知ることによって、各国それぞれの豊かな自然についてや大気汚染、土壌汚染、水の問題を聞くことによって日本との違いに気づきエコ意識が高まったと思います。国によって環境が様々であることを子供のうちから知ることによって、育つきっかけとなりました。また、留学生たちは講師として務め母国を紹介する喜びと責任感と持つことができました。次回(2019年前期)は、中国とペルーとネパールです。

〈受講者の声(実感した反応及びアンケートより)〉(3~5点、計350字程度)

・初めて知ることがたくさんあって面白かったです。・キムチは初めて作りました。中国や韓国では、白菜の旬の時期に1年分をまとめて作るそうです。食材を無駄にしないで、環境にも大変優しい健康食品だということがわかった。家でも作ってみます！