

世界のクリスマス料理大会を終えて

氏名: 山中優里

第1章 はじめに

* 動機 *

これまでの講義で世界の文化について学んできた中、世界にはどのようなクリスマス料理があるのか、また料理を作るうえでの手間や愛情を体感するため「世界のクリスマス料理大会」を行いました。



第5章 結論

* これまでの学習 *

これまで生活文化創造論では、モンゴルや世界の国々の生業や宗教など日本とは異なった文化の違いを学んできました。

* 宗教とクリスマス *

クリスマスとはイエス・キリストの誕生日を祝う日であり、キリストの誕生日ではないということをキリスト教を通して学びました。また、第10回のゼミでは多様な宗教的背景をもつ人がいるアメリカで「メリークリスマス！」は宗教思想の押し付けとなるため禁句されていると分かりました。

今回、私たちの班は「チキンとベーコンのポットパイ」を作りました。実際に世界のクリスマス料理をすることによって、世界の家庭の手間や愛情のこもった料理を体感することができました。イギリスの料理を実際に作ってみると塩こしょうなどの調味料とスパイスだけの味付けだったので、本当にシンプルな味付けが主流なんだということが分かりました。シンプルながらスパイスを使うことで日本食を食べていると味わうことのできない豪華な味に出会えました。ゼミの皆で料理を作って食べたことも楽しかったです。

①

第2章 実現方法

* クリスマスと郷土料理 *

世界のキリスト教徒はクリスマスに手間のかかる保存性の高い郷土料理を食べていることが分かりました。また、使用されるスパイスは味を豪華にさせるだけでなく保存食として食材を長持ちさせるために使用することが分かりました。そのためキリスト教徒のクリスマスの習慣は日本のお正月と似ていることが分かりました。



③

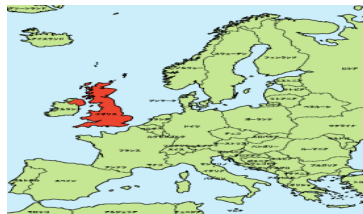
第4章 考察

③

- ・世界の家庭料理には手間や愛情が込められている
- ・スパイスを使用するだけで味が一気に豪華になる
- ・イギリスでは宗教的な思想からシンプルな味付けの料理が主流である

* イギリスの宗教と食事の関係 *

昔からイギリスは宗教的にシンプルでスパルタ的な料理を食べるのが普通であり、スパイシーな食べ物や刺激のある食べ物はカトリックの国と関係のあるものだとされていたためこれまで複雑な料理は発展してこなかったとされている。



「チキンとベーコンのポットパイ」

第3章 プロセス

「British Chicken and Bacon Pot Pie」

* 材料 *

- | | |
|----------|------------|
| ・鶏もも肉 | ・黒コショウ |
| ・玉ねぎ | ・塩 |
| ・にんじん | ・ナツメグ |
| ・厚切りベーコン | ・マスタードパウダー |
| ・ホワイトソース | |
| ・パイオン | |
| ・ひよこ豆 | |
| ・グリーンピース | |
| ・生クリーム | |
| ・牛乳 | |
| ・卵 | |
| ・パイシート | |
| ・バター | |
| ・オリーブオイル | |



* 班 *

くじ引きで15人をA~Eの5班に分けられました。

* イギリスを選んだ理由 *

様々な国の料理本を見た中で、作りたい料理が一番クリスマスらしいと感じたためイギリスを選びました。

* 食材選び *

食材は料理前にゼミの皆で買い出しに行きました。



* 役割分担と会計 *

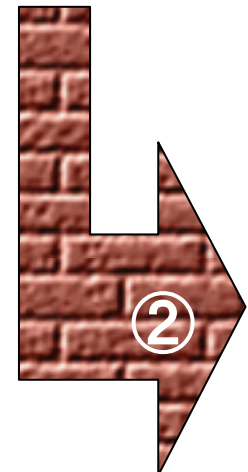
材料費は一人1000円で、班ごとに使用する食材を集めました。

* プレゼン大会 *

料理後のプレゼン大会ではインドの「サモサ」やトルコの「シガラ・ボレイ」など手間と愛情がこもった料理が紹介されました。

* 参考文献 *

砂古玉緒(2015年4月)「イギリスの家庭料理」/世界文化社
イギリスの地図「stasiacapital」 <http://uk.stasiacapital.com/?p=45>



★世界のクリスマス料理パーティー★

横山 湖春



○第1章 はじめに

・動機 今まで授業で耳で聞いて学んできた世界の食生活について、実際に料理を自分の手で作ることによってさらに理解を深める。

- 1) 国によってお祝い料理、ごちそうは違う
- 2) クリスマスはキリストの誕生日を祝う日



○第2章 実現方法

- 1) クリスマスと郷土料理の関係
今回作った『パルミジャーナ・ディ・メランザーネ』はイタリアのプーリア州の郷土料理。
- 2) プーリオ州は貧しかったため、肉を頻繁に食べることが出来なかった。そのため肉の代わりにナスを用いたこの料理が誕生した。



○第3章 プロセス

- 1) 色々な国の料理本を見て料理を決めていく中で、トマトやオリーブを使った鮮やかな色合いのイタリア料理はクリスマスにぴったりだと思ったからイタリアのこの料理を選んだ。イタリアの国旗と国章もクリスマスにぴったり！
- 2) 作った料理の名前→パルミジャーナ・ディ・メランザーナ。パルミジャーナとはシャッターやよろい窓という意味のイタリアのシリチア方言。ナスが重なっている様子がシャッターに見えるため。

主な材料・スパイス→ナス 4本
卵 1個
薄力粉 適量
オリーブオイル 適量
トマトソース 200ml
モッツアレラチーズ 好みの量
ベーコン 好みの量
コショウ 適量
バジル 適量

ひと手間かけた点→オーブンでの焼き加減！

3) プレゼン大会

どの班の料理も、見た目、味、両方最高だった。特に二代目カミデグループのオヴァール風パン・デー・ロはクリスマスの雰囲気を引き立てていた！



4) 役割分担と会計

イベント係りが中心となり、進行、会計を行なった。



○第4章 考察

料理においてスパイスはとても重要で、あるのとないのでは全然違うことがわかった！

この企画を通して、まず計画を入念に立てることの大切さを学んだ。途中オーブンが使えないという予期せぬハプニングもあったのであらゆる事態を想定して計画を練る必要があると身をもって感じた。そして仲間と協力して成功させる過程が大切だと感じた。



○第5章 結論

今まで学んだことを通して自分たちの手で世界のクリスマス料理を作ろう！ということで、それぞれ班に分かれ企画を練った。

料理本を見て作成料理を決め、みんなで買い物に行ったあと料理を作った。

それまでの流れを通して、みんなで協力して何かを作り、それが完成したときの喜びの大きさを感じた。また、みんなで食べるお菓子や料理はいつもの何倍も美味しく感じました！

初めて聞くようなスパイスは最初は恐る恐る香りを嗅いだり...って感じだったけど、どのスパイスも料理にとって重要なんだと実感しました！

参考文献：フリーマガジンイタリア好き編集部
イタリアマンマのレシピ

イタリア・プーリア州の地図： <http://visitaly.jp/travel/puglia>
イタリア政府観光局





世界のクリスマス料理大会についてのまとめ

1672098 吉田 百

第1章 はじめに

これまでに世界については、食物獲得技術の人類史を学ぶことで、私たちの食生活をつめなおし、私たちの文化における人間と自然の関係、人間どうしの関係を生活文化創造論を通して学んできた。

また世界の様々な国のクリスマスの郷土料理はどんなものなのか、どこで誰と過ごすのかなどをキリスト教徒を軸に第10回のゼミで学んだ。

これらのことを学んだ上で、日本と他国のクリスマスの過ごし方や価値観の違いを理解することがクリスマス料理大会をする意義であると思う。

第2章 実現方法

私たちの班が選んだイギリスの社会・文化を切り口として言えること5つは下記のとおりである。

- ①国の中の地域格差は、上位、中位、下位中流階級以上に属する人が大学に進学できるといった格差がある。
- ②宗教と食事の関係としては、イギリスの主な宗教はキリスト教だが、宗教的に多様な社会であるイギリスでは、他の宗教も幅広く受け入れられているのであまり関係性はない。
- ③家庭料理と外食については、現代のイギリスは様々な社会問題のせいで、料理ができない人が多く、ファストフードや冷凍料理に頼ってしまうためあまり外食はしないという。
- ④地域の自然環境と食事は、イギリスはほとんどは自然の島なので、作物や家畜は新鮮で豊富。よって適した環境である。
- ⑤主な炭水化物とたんぱく質源は、パンやポテト、牛肉など。

第5章 結論

今回、クリスマス会と題して世界のクリスマスの郷土料理を班に分かれて作り、その料理に必ずスパイスを投入して豪華な味に仕上げることを目的として行った。各々の国の郷土料理を食べ、スパイスなどの特徴を学び、体感することができた。

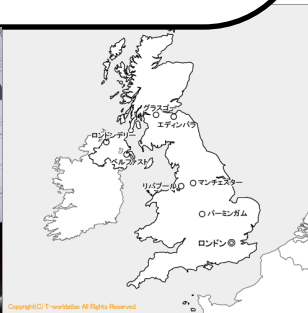
楽しく世界のクリスマス料理を作って食べて学べて文化ゼミの絆も深まってとてもいい日になった。

第4章 考察

第1章で日本と他国のクリスマスの過ごし方や価値観の違いを理解することがクリスマス料理大会をする意義であると述べたが、この今回のゼミを通してそれらのことはしっかり私自身もみんなも理解することができたと思う。自分たちで世界のクリスマスの郷土料理を作ってみて新しい発見や初めての味などを感じることができたのではないだろうか。

第3章 プロセス

- ①班分けはくじ引きで行い、国や料理本を選んだ理由は率直に自分たちが食べたいと思ったから。食材選びは、近くのスーパーにみんなで行き、班ごとに分かれて選んだ。
- ②作った料理の名前はチキンとベーコンのポットパイでイギリスのクリスマスの伝統的料理である。主な材料は、鶏もも肉、玉ねぎ、人参、厚切りベーコン、ホワイトソース、ブイヨンの素、ひよこ豆、グリーンピース、生クリーム、冷凍パイシート、牛乳、卵、バター、オリーブオイル。スパイスは、塩・黒コショウ、ナツメグパウダーを使用した。イギリス料理の特徴である素朴な味を生かすため、スパイスを入れすぎないように食べやすくする心がけた。
- ③他の班の発表と料理の概要は、食べ方やスパイスの特徴など詳しくプレゼンしていたのでとても分かり易かった。
- ④役割分担は、手が空いたら率先して仕事を探して料理したり洗い物をしたりしていた。会計は、ひとり1000円支払った。



参考文献一覧

著者：砂古玉緒

題名：イギリスの家庭料理

出版社：世界文化社

イギリスの地図「<http://onigiriface.com/free-print-map-children.html>」





クリスマス料理大会を終えて



British Girls 岩本 奈緒

～はじめに～

今回、なぜクリスマス料理大会を行ったのか…。それは、私たち文化ゼミがこれまでの授業の中で、世界の人々がどのように食料を調達し、調理しているのかを学んできたからである。特に、クリスマスとは主イエスの誕生を祝う日であり、世界中の約33.4%の人が信仰しているキリスト教では何を食べているのか、調べることで世界の郷土料理を知ることができた。



～考察～

今回、ゼミで開いたこのクリスマス料理大会のおかげでみんなの仲が深まったと思う。さらに、世界のクリスマス料理を作ることでスパイスの味や、においを感じ取ることができた。



～実現方法～

クリスマスと郷土料理の関係は深く、その土地に根付いている郷土料理にたくさんのスパイスを加え、長期にわたって保存できる保存食として作られたものをクリスマスに食べるというのが定番である。

私の班は、イギリス料理を作った。イギリス料理は、主食としてジャガイモを食べている。調理によく使われているジャガイモは、日本だと皮ごと茹でてから剥くが、イギリスでは毎日大量に茹でるためあらかじめピーラーで皮を剥いてから茹でるそうだ。



～結論～

今回、クリスマス料理大会を行なうにあたって、世界のクリスマス料理を知ることが出来た。そして、私たちの班British Girlsはイギリス料理である『チキンとベーコンのポットパイ』を作った。ゼミのみんなで力を合わせ、おいしい料理たちを味わい、さらにスパイスの味や香りを詳しく知ることが出来た。



～作った料理～

私の班は、「British Girls」というチーム名で、『チキンとベーコンのポットパイ』というイギリス料理を作った。塩・胡椒・ナツメグパウダーなどのスパイスを使い、多くの材料を使って手間をかけた料理はクリスマスにふさわしいと思った。他の班の料理もとてもおいしく、見たことのない料理ばかりで世界のクリスマス料理は奥が深いと感じた。



参考文献：
イギリスの家庭料理
2015年発行
砂古 玉緒著



インドの食文化



成田汐里

① 今までの学習

これまでの生活学基礎演習では、世界の人々の衣食住や、世界の気候、環境について学んだ。

キリスト教では、クリスマスのは「イエス・キリストの誕生日を祝福する日」ということを学んだ。

② インドの食文化

ドイツ語に「クリスマスのスパイス」という意味の「ブライナッツゲブルツ」という単語がある。

それほど、スパイスとクリスマスは切っても切れない関係にあることがわかる。

インドの食文化についてあげられるのが、宗教的にヒンドゥー教のインドでは、牛が神聖な動物とされている。よって牛肉料理は一切食べない。

そして、インド北部ではこってり系でマトンと乳製品を多用。南部では、サラサラ系で魚介類や野菜を多用している。

⑤ 結論

インドの食文化を学び、世界的にもクリスマスに食べられる料理に、スパイスは欠かせないものとなっている。

感想としては日本では、食べないような料理を食べれてとても良い経験ができ異文化を知れた。

③ プロセス

班分けは、くじ引きで行い、私たちの班はインドの家庭料理本を選んだ。

その中でもヒンドゥー語でサモサを作った。インドでは軽食の一つとして食べられ、パーティーなどでも多く食べられている。

おもな材料は皮は強力粉、油、熱湯。具は、ジャガイモ、玉ネギ、生姜、そこにスパイスとして、ターメリック、クミンシード、ブラックペッパーを加える。

作る際に具を包みやすいように、具材を細かくすることに手間をかけた。

他の班の発表を聞き、地域ごとで使うスパイスが違う事がわかった。

④ 考察

本企画全体を通して、学んだことは、インドという国に注目し、郷土料理やスパイスそして、食文化のことを知る事が出来た。

日本とは違う食文化や、日本ではなかなか作らないであろうという料理などを知ることができて、よかった。



参考文献

香取 薫

「はじめてのインド家庭料理」
謀談社

[http://
www.bing.com/
images/searchq](http://www.bing.com/images/searchq)

世界のクリスマス料理

1672003 浅沼 春那

☆第1章 はじめに

動機：世界のクリスマス料理を調べ、色々なスパイスを使い世界のクリスマス料理を作りより理解を深める。

- 1) これまでに世界について、食料確保の仕方や保存方法などを学んできた。
- 2) 宗教とクリスマスについては、手間・時間のかかる料理を家で家族で食べるということを学んだ。また、手間をかけることは家族への愛である。

☆第2章 実現方法

- 1) クリスマス料理と郷土料理の関係
郷土料理は保存性が高くそのために、スパイスを使用する。保存食はお店が閉まっているときなどに作る。
- 2) イタリアのプーリア州の郷土料理を作った。
貧しい土地のため、お肉は頻繁に食べることができないために、野菜や豆を使った料理が多く。健康的な食事である。強い日差しのために、オリーブなどが良く育つ。主な炭水化物は小麦粉を使ったパスタやジャガイモで、タンパク質は穀物や野菜からとっている。ワインと一緒に家族で分け合って食事する。

☆第3章 プロセス

- 1) 3・4人で1つの班になり行いました。
私の班は、イタリアの料理を作りました。
材料はナス・トマトソース・ベーコン・チーズです。イタリア料理をチーズをよく使うので、チーズ好きなので選びました
- 2) 作った料理は「パルミジャーナ・ディ・メランザーネ」です。イタリア語です。
主な材料は、(1)であげたやつです。
スパイスには味付けにコショウを使い、仕上げにバジルをふりかけ色鮮やかに仕上げました。ひと手間として、ナスの皮をむきました。
- 3) プレゼンでは、メニュー表を各班で作成して発表しました。ケーキ・ホットパイなどなどでした。
- 4) 役割分担は、各班で料理し片づけは全員で行いました。会計はイベント係です。



完成！！

☆第4章 考察

本企画全体を通して、色々な国の郷土料理を学び保存方法やスパイスを使うことで独特の味になるということを知れました。手間をかけることは家族への愛ということをしり、とても感動しました。料理を食卓に囲み、家族みんなで分け合って食べることで、家族の愛がより深まるなと思いました。

☆第5章 結論

クリスマスパーティーは、イベント係が計画し先頭となっていきました。私はイベント係だったので、進行をしました。各班が違った地域の郷土料理を作り、みんなで分け合って食べることで仲も深まるし学んだことが実践できました。来年はもっとスムーズに行い、最後には楽しいゲームをして盛り上がっていただきたいと思います。また楽しい企画をできるように頑張りたいなと思いました。

<参考文献>

Wikipedia プーリア州
本：イタリアマンマの料理



イタリア プーリア州

文化ゼミ☆世界のクリスマス料理大会

はじめに

これまで、世界の民族、国の人々の自給自足の暮らしぶりや漁獲・採集などの食生活について学んだ。
クリスマスは、イエスの誕生日を祝う日である。

プロセス

班は、くじで決めました。クリスマスパーティーにデザートは必須だと思い、元祖カステラのパン・デ・ロー(オヴァール風)を選びました。パン・デ・ローとは「パン」はそのままパンを意味し、「ロー」はポルトガル語にはなくシルクロードでつたえられた絹の「絹」とも考えており、語源については諸説あります。

ひと手間かけたこと

- ・クリームやチョコレートでデコレーション！
- ・ココア味にする工夫！

～プレゼン大会～

どの班も手の込んだ料理になっていましたが、チームコノミのシガラ・ボレイはスパイスが効いていてひと手間加えるだけでこんなにおいしさが違うのかと驚きました。資料も可愛く、見やすかったです。

スパイスは、料理によって合うものが異なりそれぞれが独特の風味を料理にもたせてくれる。ポルトガル料理は、デザート以外に砂糖は使いません！私たちのグループが選んだ料理の国のポルトガルは、あまり宗教意識が他国に比べて、日本寄りである。そのためいろいろな料理が出てくる。その料理の味付けは、日本人好みである。

あまり宗教に縛られない食生活を送っている！

～結論～

各国の料理を知り、スパイスを観察・調査しました。班で作る料理を決め作り方などを調べプレゼンテーション用にまとめました。ゼミの時間で料理を完成させました。スパイスはこんなにも、役立つものとは思ったことがなかったため今後、自分で作る際には、積極的に使ってみようと思いました。

考察

いろんな国の人々がどのような料理を食べているのか、どのように作っているのか。その両方を知ることができた。日本人は塩や醤油や出汁で料理を作ることが多い。そのためあまりスパイスになじみがない。この企画を通して、スパイスは料理に加えるだけでとても香りが良く、どんどん使うべきだと学びました



実現方法

オヴァール地方は、ポルトガル中部です。



参考文献「2008年凡田いづみ/家庭で作るポルトガル料理 /河出書房新社」

はじめに

結論

私たちはこれまで、生活文化創造論などで、世界中の人々や、民族の衣食住についてたくさん学んできた。そして、キリスト教学やゼミでは、世界でのクリスマスのあり方、過ごし方を学んだ。



私たちはこれまでに学んできた世界中の人々の衣食住から、特に**クリスマス**に着目し、自分らの手で実際にいろいろな国の**伝統料理**を作り、食べることで、その国々が**大切にしている、行事での食文化**をより深く理解することができた。

ポルトガルの料理から学ぶ

スパイスはいろいろな種類があり、単体ではどれも独特な味・匂いだが、料理に加えることで良いアクセントとなったり、料理の美味しさをより引き立たせる。**ポルトガル料理は、日本食と似ている**といわれており、お米料理も多く、いろんな生物を食べてよい。**甘いもの=ご馳走**という概念も持ち合わせている。

クリスマス★パン・デ・ロー

渡辺 愛来

プロセス

私はチーム二代目かみで、他の班が普通の料理を選んでいたので、デザートが必要だと思い、**ポルトガルの料理パン・デ・ロー**を選んだ。主な材料は、全卵、卵白、グラニュー糖、薄力粉、強力粉、ブランデー、サラダ油、チョコペン、コアラのマーチ、ホイップクリームで、2個作った。完成したパン・デ・ローには、クリスマスのデコレーションをした。そもそもパン・デ・ローとは、カステラの元祖である。プレゼンでは皆それぞれ自分らが作った料理に使ったスパイスなどを紹介していた。皆で買い物に行ったり準備片付けをし、充実した時間を過ごした。



考察

今回、クリスマス会を行ったことで、様々な世界の伝統料理やスパイスについて学べただけでなく、ゼミの仲間との絆も深まり有意義な時間になった。本当に楽しかった。またこのようなイベントをしたい。

参考文献一覧

凡田いづみ(2008年4月20日)、家庭で作るポルトガル料理、河出書房新社

ポルトガルの地図「ポルトガルの料理 e-food」<http://e-food.jp/map/nation/portugal.html>



世界のクリスマス料理大会

牧野 文香

はじめに

これまで、世界の食や食べ物の分け方について学んできた。「クリスマス」はキリスト教信者の人でなくても世界中の多くの人が祝っている。そこで今回は世界のクリスマス料理について学ぶ。

実現方法

事前に料理に使われるスパイスについて、その国の料理の特徴について学んだ。インドでは料理をする上でスパイスは欠かせないものとされている



結論

世界のクリスマス料理について知るために、まずスパイスについて学んだ。そして実際に世界のクリスマス料理をグループに分かれて作り発表した。

「クリスマス」は世界共通のものだが、国によって料理はそれぞれ特徴があり、どの国も違うことがわかった。

プロセス

- ①くじを引きグループを決め。
- ②料理名「サモーサ」
- ③グループごとに作った料理、使ったスパイスなどを発表して提供した。
- ④「サモーサ」を具を作る人、生地を作る人に分かれ料理した。

考察

スパイスについて学んだ。そして実際にさまざまなスパイスを使い料理をした。世界のクリスマス料理は何なのか、どんな味なのかを知ることができた。

参考文献:「はじめてのインド家庭料理
2012年5月10日 株式会社講談社

http://www.unicef.or.jp/special/0708/images/data_1_map.gif





世界のクリスマス料理大会

1672036
小熊 木の实

第5章 結果

第1章 はじめに

私はこれまで世界の人々の暮らしや食生活について学んできた。それらによって、自分たちの日本文化との違いについて知ることができた。その一部の例としてクリスマス料理を作ることで、違いについて学ぶことができた。

私達文化ゼミは今回クリスマスパーティーとして、今まで学んできた世界の暮らしに加え料理について学ぶため料理大会を行った。自分たちで材料や国について調べ、全員で買い出しに行った。3人ずつの班ごとに料理を作りプレゼンを行った。世界の様々な料理を知ることができたうえ、スパイスの知識も増え、いい機会になりました。

第2章 実現方法

- ①スパイスはどれも匂いが特徴的で刺激が強い物もあるが、料理に加えると匂いも気にならず普通に作るよりも味が深くなる。
- ②私たちが選んだ国トルコでは、少量ずつに分けられた料理が沢山並んでいるような居酒屋スタイルのお店が多い。主に男性が外食をするが、女性はあまりしない。
主な炭水化物は米や小麦。タンパク質は豆類と考える。

トルコ: イスタンブールの地図



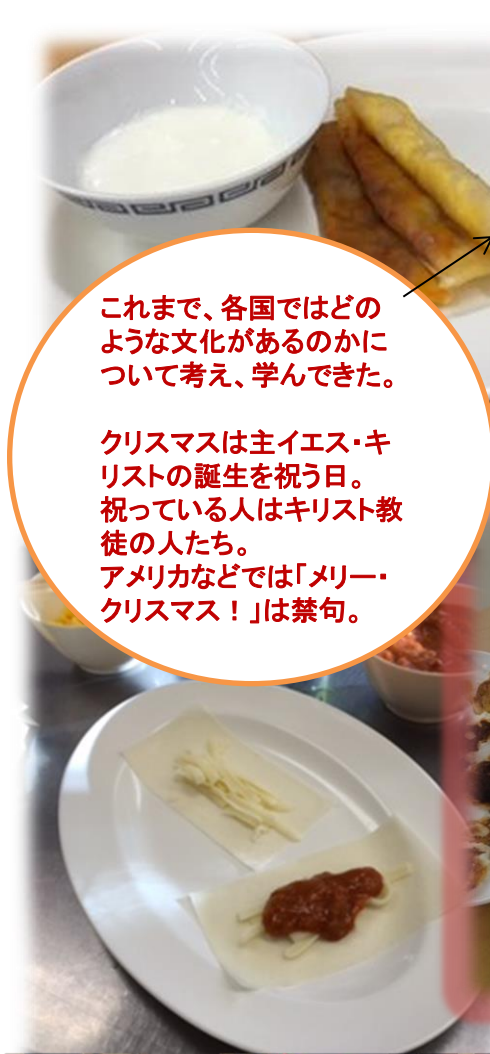
第4章 考察

今まで自分たちの住む日本の食生活しか知らなかったけれど、自分たちで料理やその国の習慣など調べて実際に再現することで、他の国の食生活について知ることができた。
スパイスを加えることでそこまで味が変わるとは思っていなかったが、実際に普段使わないスパイスなどをひと手間として加えることで味が深くなり、重要な材料になっているんだとわかった。

第3章 プロセス

- ①全員クジを引いて3人×5班を作った。
トルコ料理はちょっとした料理が多くて、1つの大きな料理の他にちょっとした料理もいいと考えてこの料理を選んだ。
- ②料理名:「シガラ・ボレイ」・・・トルコ語でシガラが葉巻、ボレイはボレキという春巻きの皮のようなものの中に具を入れるものの語尾が変化したもの。スパイスはディルをひと手間として加えた。
- ③他の班はどこもその国についての知識と料理の概要をプレゼンした。
- ④1人1000円集めて全員で買い出しに行った。





これまで、各国ではどのような文化があるのかについて考え、学んできた。

クリスマスは主イエス・キリストの誕生を祝う日。祝っている人はキリスト教徒の人たち。アメリカなどでは「メリー・クリスマス！」は禁句。

クリスマスと郷土料理の関係
世界のスパイスのほとんどはアジアで生産されているもの！
各地域の郷土料理の中で、保存性が高かったり、手間・時間のかかる料理を、家で家族と食べる。
手間をかけるほど愛がある。

私達はトルコ料理を作った！
トルコでは紙のメニューがなく、ワゴンやおぼんの上の実物を目で見えて選ぶ。
トルコでは男性ばかりが外食をする！



私たちはトルコ料理を作りました

班分け：それぞれがクジを引き5つの班に分けた。
この料理本を選んだ理由：食べやすい形のものが多かったから。

料理名「シガラ・ボレイ」
シガラは、トルコ語でタバコという意味。

ひと手間かけた点：チーズの他に卵とトマトを中に入れた
ドライミントの代わりにバジルとディールを入れる

プレゼン大会：それぞれの班が作った料理の紹介とその国の食生活について発表した！

役割分担：春巻きの皮を巻く、揚げるが主な作業だったのでほぼみんなで協力して一緒に行った！

主な材料：春巻きの皮
白チーズ
バセリ
こしょう
ヨーグルト
バジル
ディール
トマト
卵



文化ゼミ料理大会

大場寧々



本企画を通して、各国のクリスマス料理の意味や文化を学んだ。
普段なかなか食べることもないような味やスパイスを今回の企画で知ることができてよかったなと感じた。
世界のクリスマス料理は、スパイスを使っていかに豪華な味にするか、いつもの料理にひと手間加えて普段よりも愛情をこめた一品にするかが重要であると学んだ！

今回の企画は、世界のクリスマスの意味を知る事を目的とした。
世界のクリスマス料理は、郷土料理にひと手間加えて普段よりも少し豪華にするものだと体感した。
料理を作りながら文化を学び、交友を深めることもできて大満足でした！



参考文献(地図)

<http://www.isc.meiji.ac.jp/~tomyam/topics/topics08.htm>

世界のクリスマス料理

井上 星花

☆はじめに

今まで世界の生業について学んできた。クリスマスは、イエスの誕生日であり、お祝いの日である。

☆プロセス

くじで班決めをし、イタリアの料理本から「ナスとチーズのオーブン焼き」(Parmigiana di melanzane)に決め、食材を買いに行った。南イタリアの各地で作られている。プーリア州は昔貧しかったので野菜や豆だけでもおいしく食べられる料理を作っていたそう。その代表がこのナスを使った料理だ。おもな材料は、ナス、トマトソース、チーズ、ハムで、スパイスに塩コショウを使用した。

☆クリスマスとは？

クリスマスには、その土地の郷土料理を豪にしたものを食べる。スパイスもふんだんに使った料理が多い。イタリアも広いので州によって郷土料理が異なる。今回作ったのはプーリア州のもの。主食は短いパスタなどの小麦粉、たんぱく質はチーズや肉から摂っていると考えられる。



参考文献

<https://matome.naver.jp/odai/2139142282866689001/2139146911290636403>



☆考察

今回のゼミで、各国のクリスマス料理を通して、普段どんなものを食べているのか、地域ごとの食生活の違いについて知ることができた。

☆結論

クリスマスが近くなり、パーティーを考えたときに、自分たちで世界のクリスマス料理を調べて作ることで、自ら体験し、深く知ることができた。料理本を見ていて、日本にはないような作り方や味付けがあって面白かった。ゼミのみんなで協力して、楽しいパーティーになったと思うのでよかった！



クリスマス料理大会

池田真里江



～はじめに～

文化ゼミでの授業を通して、ほかの国の食文化を知ることができた。食料の調達方法や調理方法、料理に使う道具やスパイスなど様々なことを学んだ。また、クリスマスに作る料理は、どの料理も手の込んでいるもので、いつもより豪華なものだった。



～結論～

今回のゼミを通して世界のクリスマス料理や料理文化を知ることができた。また、みんなで一つのものを作ることでお互いの理解度が高まった。どの班の料理もとても美味しく、と手の楽しい催しだった。



～プロセス～

私の班は「コノミ」というチームでトルコ料理のシガラ・ボレイを作った。シシガラ・ボレイとは、シガラはタバコ、ボレイはペストリーの意味である。白チーズとハーブを詰めて揚げたトルコ定番の軽食である。

本来は白チーズ、ユフカ(小麦粉からつくられるうすい皮)を使うのだが、日本では手に入りづらいため、mixチーズと春巻きの皮を使用した。また、アレンジでミートソースとスクランブルエッグを一緒に巻いた。

他の班の料理も見ただけでおいしい料理もあったが、どれもとても美味しかった。新しい知識をつけることができてよかった。

～実現方法～

クリスマスに食べられている料理は、どこの国もとても手が込んでいる。また、スパイスが多く含まれており、長く保存できるように作られている。日本のおせちも長く保存することができるが、これを作るのにいつもの3倍以上疲れるようだ。

私の班では中東料理レシピ本の中からトルコ料理のシガラ・ボレイを選んで作った。トルコでは羊肉を中心とした料理が多く、ヨーグルトやナッツ類が多く使用されている。シガラ・ボレイにもソースとして水切りヨーグルトを使用した。また、アラビア周辺から広がったと言われている小麦粉をシガラ・ボレイでは生地として使用している。



～考察～

クリスマス料理大会を終えて、様々な国の料理を知ることができた。また、日本でクリスマス料理はチキンというのが定番だと思うが、これは日本だけらしい。他国の食文化を知ることによって自国の食文化を知ることができた。

はじめに

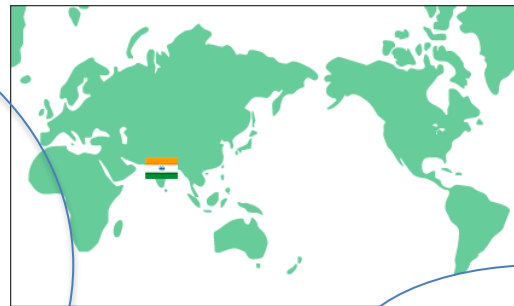
これまでに私たちは生活文化創造論でさまざまな文化を学んできた。その上でいろんな文化の違いを頭で理解するのではなく、自分たちで作って五感で感じることで世界のクリスマスを知り、どのように過ごしているのかを知った。

結論

今回のクリスマスパーティで、食べたことのない国の料理を食べることができた。いろいろな国の料理を食べて食べたことのあった料理がどこの国の料理かを始めて知ることができた。みんなと仲良くなっ
て楽しく終わることができて感謝！！

Dishes of the world!!!!

私が選んだ国のインドでは、たくさんのスパイスを使う料理が多いのが特徴である。特に日本ではカレーが有名だと思うが、今回参考にした講談社のはじめてのインド家庭料理という本にはもちろんカレーもたくさん載っていたが他の料理もたくさんあった。その中でも私たちのグループはサモサという料理に挑戦してみた。サモサという料理は三角になっているインドスナックである。餃子のようなものと思っていたが、想像していたものとは大きく違った。



プロセス

3人1班で分けて私たちはインド料理のサモサを作った。この料理は見た目が三角でかわいく、中に入っている具もジャガイモ、たまねぎ、生姜でおいしそうだったのでこの料理にした。また、私たちは強力粉、塩、サラダ油、熱湯で生地から作った。そこに手間をかけてみた。使ったスパイスはインドでよくカレーなどで使われるクミンシードとターメリック、レッドペッパー、ガラムマサラというスパイスを使った。ほかの班の料理もおいしそうでポルトガルの料理のケーキに誕生日おめでとうと書いてあってとてもうれしかった。

実現方法

この企画を通して私は楽しく日本以外の文化に触れることができた。クリスマスという特別な行事を通すことで他の国がどのようにクリスマスという行事を大切にしているかを体験することでより深く知れることができた。また、他のグループの発表を聞いたり、見たりすることで自分のグループ以外の国のことも知ることができてよかった。

考察

参考文献

はじめてのインド料理／香取薫
http://www.japa.org/kk_jyouhou/09/n0907/index.html



ヨーロッパの中で最も米と魚を食べる国 ～ポルトガル～

1672028
上出 実花



実現方法・ポルトガルの食生活

- ポルトガルでのクリスマスは、普段から食べられている食材 **干し鰯**を使って家族の幸せを願って一手間をかけた料理を作る。
- 日本の干し鰯よりも肉厚でおいしい！！
365種類毎日違う料理が作れるというほどたくさんの干し鰯料理がある
- 今も国民の90%がカトリックで食べてはいけないという食材はない
→多彩な肉料理、魚料理からタンパク質を摂取。
昔、キリスト教は肉を控えた日が1年の半分以上もあったため、
干し鰯は昔から肉にかわる貴重なタンパク源だった。
- 日本と同じく、米を多く食べているが、
米＝主食という概念がないので、ミルクと煮込んでデザートにしたり付け合わせにしたりと野菜の感覚で様々な料理に使われる。

プロセス

(1) クリスマスにはデザートが絶対ほしいということで、生地を寝かせる時間などがない元祖カステラに。

(2) オヴァール風パン・デ・ロー

地域によってパンデロー作り方が違ってオヴァール地方は半熟なのが特徴。

～主な材料～

全卵2個

卵黄7個

グラニュー糖90g

薄力粉20g

強力粉10g

その他デコレーションのお菓子等

(3) シガラボレイ(東地中海)

- ・チキンとベーコンのポットパイ(イギリス)
 - ・サモサ(インド)
 - ・パルミジャーナディメランザーネ(イタリア)
- 他の班はスパイスを使った料理だったが、
ツンとした刺激はなくなって、さわやかな香りに！
お肉ばかりにならずにそれぞれ野菜もしっかり採れた

結論

世界の人々がクリスマスにはどのように一手間をかけているのかを知るために私たちはポルトガルの料理から元祖カステラの「パンデロー」を作った。
他の班の料理からはスパイスの役割を学び、日本の食生活との違いや共通点を理解することができた。クリスマスパーティーを単純に行うだけでなく、世界の料理も作ることで、より楽しいパーティーにすることができた。



はじめに

前期の授業から、世界の人々がどのようにして食料の分け合い方とごほうびがあり方を学んだ。

そこで日本以外の国ではクリスマスにはどんな料理に手間と時間をかけて特別感が出されているのかを知るためにクリスマスパーティーを企画した



考察

本企画を通して、日本との食生活の違いや共通点を理解することができた。

また、クリスマスが世界各国で楽しまれていること、人と協力して料理をすることで更に楽しめることや、アイディアが浮かぶことが感じられた。

スパイスは香りづけするためだけでなく、保存性を高めるためにも用いられることを学んだ。