

2011 年度地球市民ひろば

さんぴんカルチャー×地球市民ひろば vol.1「こーれーぐーすー、来し方行く末」

◆日時：2011 年 8 月 2 日（火）19：00～21：30 ◆場所：真南蛮さんぴん食堂

◆ゲスト：チョチョカイさん、サヌさん、エヴィリンさん、ゴーペイペイさん

◆参加者：24 名（スタッフを含む） ◆担当：岸本

◇あいさつ

真南蛮さんぴん食堂の紹介。

—東南アジアと沖縄をつなぐをコンセプトにし、珊瑚舎スコーレの東南アジア課程の卒業生が運営。

◇トウガラシクイズ：トウガラシにまつわるクイズを出題。様々な地域での独特のとうがらし活用法を知る。

◇トウガラシについて：トウガラシはどこからどうやって沖縄まで来たのか、現在世界のどの国や地域で生産されているのか。東南アジアでのトウガラシの薬としての利用法、沖縄のコーレーグースーについての起源説を紹介。

◇ミャンマーのトウガラシストーリー

ミャンマー出身のチョチョカイさんにミャンマーでのトウガラシの調理方法や食事方法を紹介してもらった。チョチョカイさんの手作りのミャンマー料理の試食も行う。

～お食事タイム～

トウガラシを使った料理のお食事。（フィリピン、台湾、ミャンマー、ネパール）

◇それぞれの地域のトウガラシストーリー

台湾のゴーペイペイさん、フィリピンのエヴィリンさん、ネパールのサヌさんによるそれぞれの地域のトウガラシ料理の紹介。地域で様々な食べ方があるが、ネパール、フィリピン、ミャンマーではとうがらしをそのままおかずと一緒に食べる食べ方がある。また、各地域にあるとうがらしの種類も様々である。

◇コーレーグースーを作る

持ち寄りの瓶に泡盛と島とうがらしを入れて、お土産のコーレーグースーを作った。

—参加者の感想—

・各国の方の料理の仕方がそれぞれ個性があって、その国の一端を感じました。みなさん言葉を越えて、それぞれユーモアを入れて話をしているととても良かったです。

・おいしい料理と楽しいお話、とても有意義でした。とうがらしの教材ぜひ作って下さい。

・とてもよかったですと思います。楽しかったです。ミャンマーの人に会えてよかったです。

・すごい交流会になって、いろいろな国の料理やトウガラシの歴史を学ぶことになりました。そしておいしいいろいろな国の料理を食べて、楽しかったです。

・とうがらしの知識を知るだけでなく、本当に人と出会えたこと、話げできたことが嬉しかったです。子づれが来ていたのが嬉しかったです。