

夏ゼミナル 留学生に本格中華を学ぼう！

「留学生に本格中華を学ぼう」というテーマで実施された本企画では、留学生とともに本場・中国の家庭料理を一つから忠実に再現しました。この取り組みを通じて、学生同士の交流を促進するとともに、新たな食文化を体験することで異文化理解を深める貴重な機会になりました。



- ・場所はみなとみらいキャンパス21階のキッチンスペースを利用しました。富士山と夕日がとても綺麗に見え、皆で沢山写真を撮りました。
- ・紙コップはゼミ生がひとりずつ名前を書いてくれました。似顔絵付きで留学生も皆笑顔に。個性豊かなマイコップで、皆の親睦を一層深めることができました！



外国語学部 中国語学科3年 砂田千乃

中華

餃子は小麦粉を使って一から手作り。本場の餃子は皮が少し厚めでもちもちとした食感が特徴的。中には豚肉とニラがたっぷり入っていて焼き餃子・水餃子ともに食べ応え抜群◎
麻婆豆腐には花椒や豆板醤を使い、本場の味を忠実に再現しました。本場の辛さは想像以上でした…！



和食

留学生に和食を体験してもらうため、手巻き寿司作りを実施。各自が自由にネタを選び、オリジナリティあふれる手巻き寿司を作り上げることで、楽しみながら和食文化に親しんでもらいました。留学生には王道のマグロの手巻き寿司が人気でした！

