

セカトモキャンプ Annual Event Christmas Party!

- 開催日 2018年12月22日
- 会場 川崎市黒川青少年野外活動センター（東京都川崎市）
- ディレクター名 舘野 彩子（まるこ）

■キャンプのねらい

- クリスマス料理やレクリエーションを通じて、各国のクリスマス文化を体験する。
- 野外炊事にチャレンジする。

■同行スタッフ（キャンプネーム）

ちい、あんず、れー、とーさん、やだもん、ピケ
 Laura, Namuun, Bismark

■活動内容

<午前>
 集合
 電車移動
 料理紹介
 クッキングスタート

<午後>
 クリスマスパティー
 レクリエーション
 おやつタイム、ふりかえり

電車移動
 解散



作り方を英語で教えてもらいました。上手にできるでしょうか。



大量のじゃがいも！とことん集中して皮むきました。



こちらも集中して取組んだ結果、火起こし大成功です！



完成！ブラジルのタラを使ったクリスマスサラダ！



作り方を英語で紹介しました。



「Merry Christmas!」セカトモならではのパーティー！

■キャンプのエピソード

食べてみないと分からない！

クリスマス料理と言えば“チキン”が頭に浮かぶ子ども達ですが、今回は大きなチキンはありません。各国のクリスマスやお正月に食べる料理を作りました。ブラジル出身の方には魚のタラを使った、【タラサラダ】を紹介してもらいました。しかしその班のある子が「私、魚ニガテ～！」と言。調理中も魚のニオイに思わず声を上げていました。完成して、いよいよ試食の時。教えてもらったのに失礼はできないと思ったのでしょうか、食べてみると「おいしい！」と言！自分達で使ったからこそ、そして何よりも教えてもらったからこそおいしさが倍増でした！

なぞがいっぱいCooking

今回、作り方は外国人スタッフから説明してもらいました。言葉とジェスチャーを理解しようと真剣な子ども達。初めて作る料理ですから、謎がいっぱいです。特に混乱していたのがガーナ出身Bismarkの料理。ボールに水を入れ、鶏肉を洗う。味付けする。鍋に湯を沸かし、鶏肉を煮る。最後はフライパンで焼く！煮終わったときは「これで完成？」と思いましたが、最後のひと手間がありました。モンゴル出身Namuunのポテトサラダも、日本風に子どもがじゃがいもを潰しはじめると、「No!」と中断。モンゴルではキューブ状にじゃがいもを残すようです。国によって作り方も様々です。