

体育教員が日本について英語で教えてみたら。 Vol.12

Woodvale Secondary College は Asian Hub School として中国語と日本語を教えています。また、生徒の自主的な活動として Asian Bridge Club があり、毎週水曜日の昼休みにアジアに関するアクティビティをしています。これまでも中国人の先生が手打ちラーメンを披露したり、中国の新年祭に合わせて巨大な龍のランタンを製作したりしました。日本を紹介するチャンスに恵まれたので関西ならやっぱりたこ焼きでしょ、ということで3月8日(水)にたこ焼きの実演、試食会を開きました。新入生も多く参加し、50名弱も集まりました。

Takoyaki is a popular Japanese snack, which is especially famous in Kansai.

たこ焼きは作るのも簡単だし、作っている様子も興味深いので、特に日本を紹介するにあたってはうってつけの題材です。たこ焼きのもとやかつお節は日本食を扱うお店に行けば簡単に手に入ります。オーストラリアで食材を扱うときは日本にいる時以上に、アレルギーや食習慣に配慮が必要です。今回はキャベツ、コーン、チーズを入れることにしました。たこはコストと好みの都合で今回も取り扱わないことにしました(残念)。

たこを使わない分、雰囲気を出すには、たこ焼きの匂いと踊るかつお節と爪楊枝ですね。クラブ前にたこ焼きを60個作っておいて、教室にたこ焼きのいい香りを充満させておきました。そして、アツアツのたこ焼きにソースとかつお節をかけたら、踊り出したかつお節をみて生徒たちの心も躍っているのがよく伝わってきました。予想していたよりも多くの生徒が来てくれたので、全員が2個は食べられませんでした。爪楊枝でアツアツのたこ焼きをほおぼる姿はとても印象的でした。実演では希望生徒にたこ焼きピックを使って、たこ焼きをひっくり返してもらいました。みるみるうちにたこ焼きが丸くなっていく様子に、目を丸くさせていました。

日本食は健康的だというように広く認知されていて、オーストラリアでは人気の料理の一つです。特に寿司(巻きずし)は人気が高く、Woodvale 地区にも寿司を扱う日本食レストランがいくつかあります。また弁当(←これ日本食なの?と思いますが)も人気が高いです。一つのケースに主食、主菜、副菜、果物が全てまとめられている料理はこちらではあまりありません。

オーストラリアは全体的に物価が高いです。日本食料理店のたこ焼きは8個入りで9ドル(≒780円(1AUD=87円換算))です。日本では250~350円といったところでしょうか。こういった価格面での違いは生徒にとっても大きな印象が残ります。いつかWSCの生徒が日本を旅行して、関西に来たら是非、本場のたこ焼きを味わってほしいものです。舟皿に盛られたアツアツのたこ焼きを8個、ほっくほくの笑顔で食べてほしいですね。

