

体育教員が日本について英語で教えてみたら。 Vol.5

11月8日(火)、Woodvale Primary School の授業で、タコ焼きホットプレートを使ってクッキングアクティビティをしました。日本の食文化の紹介をテーマにおにぎり(おにぎらず)やみそ汁などアイデアがありましたが、関西ならやっぱりタコ焼きですね。日本から持ってきた荷物の中で一番重かったのが、電気式タコ焼きホットプレート。日本は100Vを利用していますが、オーストラリアは240Vです。そのままでは使えないので変圧器を購入しました。

さて、本来ならタコ焼きをしたいところですが、タコを食べる文化にあまり馴染みがないオーストラリアでは抵抗感も少々あります。それに食材を揃えるコストを考えた時に、至った結論はタコ焼きホットプレートで、みんなが大好きなパンケーキを作ろうということでした。昼食後のクラスもあるし、おかし・デザート感覚でタコ焼き型パンケーキを作り、チョコペンでデコレーションをしました。

まず、タコ焼きの動画を見ながら、食文化の紹介。子どもたちは初めて見るボール型の鑄型に興味津々です。パンケーキのもとをボトルに入れたものがあって、水を足してシェイクするだけですぐにミックスが完成します。ミックスを鑄型に注いだら、チョコチップやマシュマロを手にとらせて、自分のパンケーキにまぶします。自分のパンケーキがどうなって丸くなるのか興奮を抑えられない様子。数人の子どもたちをタコヤキシェフに任命して、パンケーキをクルクル回転させることを体験してもらいました。

「僕のも回して」「あっ、焦げた!」「違う違う。チョコチップが溶けたんだ」

誤ってホットプレートに触らないように気をつけながら、パンケーキが完成しました。一人一枚ずつ紙皿を持って、タコヤキシェフから自分のパンケーキを受け取ったら、あとはチョコペンでアンパンマンやスマイルフェイスを描いて記念撮影です。



オーストラリアの食卓では、こうしてホットプレートを囲んで作りながら食べるような習慣はありません。たいてい一皿に一料理が盛られて、食べる分を自分で取るスタイルです。一番近いものがバーベキューでしょうか。でも、バーベキューでは、主に男性がステーキやソーセージなどの食材を焼く係です。女性はその間、談笑したりリラックスして待つのが慣習です。寿司やラーメンといった日本料理はフードコートやレストランに行けば食べられるので、馴染みもあったようですが、タコ焼きは意表を突かれたのか大好評でした。



みんな、「最高だっ」「おいしい」といってくれましたが、忘れてはいけません。これはパンケーキです。子どもたちには是非、日本に旅行した時に関西に来てもらって、本場のタコ焼きを味わってもらいたいものです。

