

インドネシア料理教室を開催しました（2025年5月24日(土)）

2025年5月24日、愛媛大学城北キャンパス内にて、インドネシア料理教室を開催しました。本イベントには、当協会の会員様をはじめ、インドネシアの食文化に関心を持つ一般の方など計11名が参加しました。講師は、愛媛大学工学部研究員のエルニ・ジョハンさんに務めていただきました。また、エルニさんの知人であるインドネシア出身のアムナさんとズルフィさんにも、アシスタントとしてご協力いただきました。

今回の料理教室では、参加者が3つのグループに分かれ、それぞれがルンダン（牛肉の煮込み料理）、ナシクニン（ターメリックで黄色に炊いたご飯）、クルボン（黒糖入りのお団子）の3品を調理しました。はじめに取り掛かったナシクニン作りでは、生のレモングラスを使用しました。レモングラスを実際に見るのは初めてという参加者も多く、軽く叩いて香りを引き出す工程では、「いい香り！」という声があちこちから上がりました。続くルンダン作りでは、エルニさんにご準備いただいたハラール認証の牛肉を使用しました。ハラール肉の特徴や一般的な肉との違いについても説明があり、インドネシアの主要宗教であるイスラム教に関する理解を深める機会にもなりました。また、デザートのカルボン作りでは、生地から黒糖がはみ出さないように包むコツをエルニさんから教わり、参加者は一つひとつ丁寧にカルボンを丸めていました。

会場がスパイスの香りに包まれる中、調理開始から約2時間で、すべての料理が完成しました。参加者は、出来上がった料理を綺麗に盛り付け、写真撮影を楽しんでいました。その後、参加者、講師、アシスタントで一つのテーブルを囲み、和やかな雰囲気の中で料理を味わいました。参加者の中には、インドネシア料理を初めて口にする方や、現地の味に親しみのある方もいましたが、皆さんが口をそろえて「美味しい」と感想を述べていました。また、参加者の多くは初対面同士でしたが、調理や食事を通じて会話が生まれ、自然と打ち解け合う様子が見られました。

対面での料理教室は当協会として初めての取り組みでしたが、受講後のアンケートでは、参加者全員が満足度「5（5段階中）」と回答するなど、非常に高い評価をいただきました。また、アンケートには、今回の献立以外に作ってみたいインドネシア料理も多数寄せられました。次回以降の開催に向けて、いただいたご意見やご要望を踏まえながら、より多くの方に楽しんでいただける企画づくりを進めてまいります。

完成した料理の写真

左から、クルボン、ナシクニン、ルンダン



インドネシア料理教室を開催しました（2025年5月24日(土)）

～料理教室の様子～



ご参加いただいた皆さまと記念撮影



インドネシアの伝統的な石臼を使い、スパイスをすり潰す様子



エルニさんの指導のもと、ルンダン作りに取り組む様子



クルポンを丸めている様子



レモングラスの香り確かめている様子