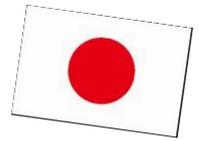




# 2021年度第7回フク国際理解講座開催



12月22日(水)に、今年度第7回目となるフク国際理解講座を開催しました。

今回は、2007年に来日し郡山市内で飲食店を経営されている、澤上チャン氏を講師としてお迎えし、「ベトナムについて学ぼう」をテーマに講義をしていただきました。

ベトナムについての講義のあとは、実際にチャンさんからベトナム料理の生春巻きと揚げ春巻きの作り方を教えていただき、全員で作りました。

## ベトナムについて学ぼう

ベトナムの国や料理について  
教えるチャンさん



### 【ベトナムの基本情報】

面積：32万9,241平方キロメートル      人口：約9,762万人  
 首都：ハノイ      民族：キン族(越人)約86%、他に53の少数民族  
 言語：ベトナム語      宗教：仏教、カトリック、カオダイ教他  
 コーヒー生産：第2位



### 【チャンさんのお話】

#### ★ベトナムの食べ物について

ベトナムでは1年に2,3回お米が獲れます。そのためビーフンや生春巻きの皮など米粉で作られた食べ物が多いです。

#### ★ベトナムの学校について

小学校6年間、中学校3年間、高校3年間と、日本と同じですがベトナムには留年があります。

クラスでトップの成績をとった人はパソコンや自転車などがもらえるそうです。

ベトナムは子どもが多く、学校が足りません。

そのため子どもたちは午前(7:00~11:30)と午後(12:30~17:00)の

入れ替え制で登校し授業を受けます。1クラス40人~50人います。

授業初めと終わりのチャイムはなく、校長先生や担任の先生が太鼓を

叩いて時間を知らせます!



ベトナムの制服

#### ★ベトナムの高校生について

ベトナムの高校生の中で流行っていることは甘いぜんざいを食べに行くことです♪



### 【生春巻きと揚げ春巻き作り】

チャンさんと春巻きを作る生徒たち



生春巻き&揚げ春巻き完成!

最後に、チャンさんにベトナムの生春巻きと揚げ春巻きの作り方を教えていただき、全員で作りました。破れやすい生春巻きの皮の上手な包み方などコツを教えていただき、生徒たちも上手においしく作ることができました。

また、砂糖水にナンプラーと塩、にんにくなどを混ぜたタレもとてもおいしかったです。

盛り付けの際はレタスやレモン、人参で作った花びらなども添え、味だけでなく見た目の美しさも楽しむというところが、日本と似ているように感じました。

