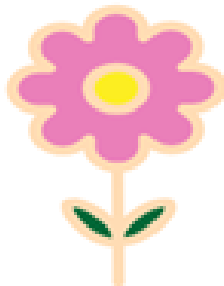


愛知大学 **2022** 日本発信基礎



## JICA 中部について

独立行政法人国際協力機構（JICA／ジャイカ）は、日本の政府開発援助（ODA）を行う機関として、途上国への国際協力を行っています。

愛知大学から徒歩 1 分ほどの距離にある

『JICA 中部』は東海地方で有名な“ものづくり”による特性や優位性を活かした研修事業を多く実施しています。また、こちらは開発途上国からの研修員の方の受け入れと、市民の皆さんの国際協力への理解と参加の促進の機能などを併せ持つ『JICA 国内センター』であり、特に 1 階と 2 階は 2 つの展示事業が融合してよりわかりやすく、楽しみながら、総合的な理解が深まる空間が広く取られています。催事も年間を通して実施され、展示物も沢山有ることから、毎日たくさんの方が来場されています。



## カフェクロスロードについて

食のゾーン「カフェ クロスロード」では、特に途上国の料理をお手軽な値段で楽しむことができます。JICA 関係者や帰国したボランティアの方が教えてくださった世界各国のメニューのレシピで、普段なかなか食べられない本場の味を再現しています！

そのほか、1 年間に 4 回程度異なるテーマで開催されるなごや地球ひろばでの展示に合わせて、展示内容と連動したランチも提供されます。



## ラグマン : لهغمەن

ラグマンは、シルクロード一体で食べられている手延べ麺です。特にこちらはウイグル風に仕上げられています。インターネットにあるレシピの多くは唐辛子も使われていますが、こちらはピーマンが使われている為辛くありません。他にもトマトを始め、沢山の野菜と牛肉の炒め物が素朴な味を成し、癖がなく美味しく味わうことができました。



## ラープ・ムー : ลาบหมู

こちらはラオス風豚ひき肉のスパイシーサラダです。「ラープ」というのはお肉や魚、玉ねぎをナンプラーや唐辛子、ハーブなどで和えたスパイシーなサラダのことをいいます。ラープはラオス語で「幸運」という意味があり、ラオスではラープは結婚式やお祝い事ではかかせない料理なのです。唐辛子が入っていてピリ辛でした。ライムをかけて食べたので、さっぱりした味わいでした。パクチーがひき肉ととても合っていました。



## コム・ガー : Cơm Gà

東南アジア各国で食べられる「チキンライス」のベトナム版です。カレーのような香辛料で味付けられたタイ米の上に、蒸した鶏肉がトッピングされています。全体的に薄味でしたが、甘いソースやパクチーを加えることで味に変化が生まれ、飽きずに食べる事が出来ました。同じく添えられている大根と人参の酢の物は日本人の馴染みがある食べやすい味で、ベトナムと日本のどちらも楽しむことが出来ました。



## ナシゴレン&サテ:NASI GORENG &SATE

インドネシアやマレーシアで親しまれている炒飯です。マレー語で「ナシ」は「ご飯」、「ゴレン」は「炒める」を意味します。サテとはマレーシア版焼き鳥で付属のソースをつけることで少しピリッとした味わいになりました。ケチャップ味のご飯（ナシゴレン）の上に目玉焼き、トマト、キュウリ、チップス、サテがトッピングされています。サテの香ばしさとパクチーがアクセントになっていました。



## プルコギ:불고기

こちらは韓国の郷土料理のプルコギです。韓国語でプルは「火」を、コギは「肉」を意味します。お肉をタレに漬け込んでから焼き網で焼いて食べるのが本来の食べ方となっています。味付けは甘辛い牛丼のようになっていて白米とよく合います。お肉のボリュームが満点で、ランチにぴったりの一品です。



## チャー・クダウ: Cha kdaw

こちらはチャー・クダウというカンボジア料理です。チャーが「炒」、クダウが「辛」を意味します。大根と人参の和え物がレモン風味でさっぱりしていました。豚肉は食べやすい味付けになっていて、白米が進み、おいしかったです！



## マッサマンカレー:แกงมัสมั่น

マッサマンカレーは、タイ南部料理の1つで、船で渡ってきた南インドからの商人たちの影響を受けていると言われています。マッサマンカレーのようなスパイスの香りが強い料理は、イスラム文化の影響を受けている料理です。鶏肉やじゃがいも、人参が煮込まれています。クロスロードで食べられるマッサマンカレーは、まろやかで、ナッツの食感がアクセントになっていて、とても美味しいです 😊





## 愛知大学 2022 日本発信について

こんにちは！

私たちは、愛知大学「さくら 21 科目」の一つである「2022 年度 春学期 日本発信基礎」の受講生です。このクラスは現在、マレーシアと中国からの留学生も含めて計 9 人の学生で活動しています。「人は分かり合えるのか」というテーマのもと、日本や愛知の魅力を伝える活動を通して多文化共生のための学びを深めています。その一環として、今回は大学から徒歩 1 分圏内に位置する JICA 中部様の『カフェクロスロード』に訪問し、各国の料理を味わってきました。週替わりのランチメニューを 900 円前後で食べられ、中には国際貢献も出来る、とても魅力ある場所です。ぜひ多くの愛知大学学生、教職員の方にも楽しんでいただきたいと思い、今回パンフレットを作成いたしました。この作品が多くの方の、何か新たな発見に繋がると嬉しいです。

作成者：あいな、リシン、あかり (2022/07/12)

## お問い合わせ先

**愛知大学 名古屋キャンパス さくら 21 リソースルーム (国際交流課)**

〒453-8777 愛知県名古屋市中村区平池町 4 丁目 6 0-6

電話番号 052-564-6116

メール c-sakura@ml.aichi-u.ac.jp

## 参考文献

- ◇ NHK 名古屋 中部で訪ねる！世界の食卓 ベトナム料理「コムガー」  
<https://www.nhk.or.jp/nagoya-blog/100/469091.html>  
(閲覧日 2022/07/15)
- ◇ ハウス食品株式会社  
[https://housefoods.jp/recipe/rcp\\_00007036.html](https://housefoods.jp/recipe/rcp_00007036.html)  
(閲覧日 2022/07/15)  
[タイ Navi https://thailand-navi.com/introduce/larb-moo](https://thailand-navi.com/introduce/larb-moo)  
(閲覧日 2022/07/22)
- ◇ bibigo 公式ホームページ  
<http://www.bibigo.com/jp/korean-food-story-bulgogi>  
(閲覧日 2022/07/15)
- ◇ タイ国政府観光庁 <https://www.thailandtravel.or.jp/>  
(閲覧日 2022/07/15)
- ◇ 独立行政 法人国際協力機構 <https://www.jica.go.jp/about/index.html>  
(閲覧日 2022/07/15)
- ◇ なごや地球ひろば  
<https://www.jica.go.jp/nagoya-hiroba/about/floor/cafe/index.html#cafe>  
(閲覧日 2022/07/15)