

秋田大仙 外国語指導助手が郷土料理作り地元の人たちと交流

(2026年1月22日午後4時02分)



小中学校などで子どもたちに英語を教えているALT＝「外国語指導助手」が、郷土料理を作りながら地元の人たちと交流する催しが秋田県大仙市で開かれました。

この催しは、地元のJAの女性部が企画し、会場となった大仙市の直売所に併設されたキッチンには、アメリカやオーストラリアなど英語を母

国語とするALT10人が集まりました。

参加した人たちは、地元の農家の女性とともに「いものこ」と呼ばれる里芋をごぼうや豚肉と煮込む秋田の郷土料理、「いものこ汁」と花をイメージした「巻きずし」作りに挑戦しました。

参加した人たちは地元の女性に教わりながら、いものこ汁に入れる里芋の皮むきやごぼうの「ささがき」を行ったあと大きな鍋に入れてみそなどで味付けしていききました。

また、「巻きずし」作りでは地元の米で炊いたごはんを「桜でんぶ」や「しば漬け」で色づけしたあと、のりで巻いて切り分け、断面に花の模様が現れると、歓声をあげていました。

そして最後に、一緒に作った料理を食べながら、秋田の食文化や日本での生活について交流を深めていました。

スコットランド出身の男性は「甘い、しょっぱい、酸っぱい、いろいろな味がしておいしかったです」と話していました。

また、アメリカ出身の女性は「地域の方たちと交流できて、今まで作ったことないものに挑戦できたのでいい経験になりました」と話していました。

(令和8年1月22日(木)「NHK ONE 秋田」ホームページより)