

## ネパール料理で交流

甘楽 留学生がレシピ指導

料理教室「1日限定ネパール食堂」が13日、甘楽町のコミュニティ施設「ら・ら・かん」で開かれた。ネパール人留学生6人に教わりながら、町内外の親子ら20人が多彩な香辛料や豆を使った同国の料理4品を作って交流した。

前橋市内の日本語学校で学ぶ留学生が自己

紹介し、エベレストやブツダの生地など母国について簡単に説明した。参加者は4班に分かれて調理をした。ターメリックやクミンといった香辛料を使い、エンドウ豆とジャガイモのカレー煮「シミ・アルコ・タルカリ」、チキンカレー、豆スープ、トマト即席漬けを作った。参加者は「香

辛料のにおいはすごいけど料理は楽しい」な



留学生に教わりながらネパール料理を作る参加者

どと話し、手際良く野菜を炒めていた。

教室は県内で増加するネパール人との国際交流を目的に、甘楽のNPO法人自然塾寺子屋が主催した。