

にほんごで話そうinASA

タイとミャンマーの料理を作ろう



～参加者大募集！～



「にほんごで話そうinASA」は外国人住民と日本人住民の相互理解の促進と交流の機会の創出を目的に毎月テーマを設定し、第3日曜日に厚狭地区複合施設で開催している日本語教室です。

1月のテーマは「外国の料理を作ろう」で、今回はタイ料理「カオマンガイ」とミャンマー料理「ラペットゥ」に挑戦します。講師はミャンマー出身の方です。本場の味を味わってみませんか？

タイ Thailand



タイ料理は辛いと思われるがちですが、その味には“辛味”だけではなく、“甘味”“酸味”“塩味”“旨味”など複数の味が一つの料理に調和していることと、ハーブや香辛料の力強い香りも特徴です。また地域によって味付けの特色が異なります。

ミャンマー

ミャンマーは発酵茶葉を食べる文化が広く根付いています。摘み取った茶葉を蒸してから漬け込み、発酵させて、色々な食材と混ぜて食べる料理が「ラペットゥ」です。油を多く使った煮込み料理でヒンと呼ばれるミャンマー風カレーも定番料理です。

【とき】 令和8年1月18日（日）13時30分～15時30分

【対象】 どなたでも参加可能 ※小学生以下は保護者同伴



【ところ】 厚狭地区複合施設 調理実習室

【定員】 25人（応募者多数の場合は抽選とし、15日までにご連絡いたします。）

【参加費】 一般 500円 中学生以下 250円
※おつりがいらないようにご準備ください。

【持ってくるもの】 エプロン・三角巾・マスク

【申込方法】 QRコード、メール、電話にて申し込み



【申込締切】 令和8年1月13日（火）

【注意事項】 雪などの理由により中止の場合は、1月16日（金）までにメール又は電話にてご連絡いたします。



【問合せ・申込先】

市役所市民活動推進課内山陽小野田市国際交流協会事務局
TEL 0836-82-1134 FAX 0836-84-6937
Eメール:shiminkatsudou@city.sanyo-onoda.lg.jp