

外国人留学生による鉾田二高の見学会及び生徒との交流会を開催しました。
～ 6 カ国 13 名の外国人留学生が焼き芋を試食、アンケート調査を実施～

10 月 18 日（水曜日）に、浅草国際学院茨城校の外国人留学生 13 名が来校して、鉾田二高の授業や施設の見学会を開催しました。

授業は、6 時間目の授業を廊下などから高校生の学習のようすを見学。また、本校の福祉の実習施設、和室（茶道部や箏曲部など）、図書館などを見学してもらいました。

生徒 15 名が参加した交流会では、手作りの国旗を机上に飾り、生徒と留学生が向かい合う座席にしました。総合学科メディア・マーケティング系列 2 年次の飯島笑呼さん、浅野夏希さんが、スライドで学校紹介やクイズ形式で茨城県の農産物を紹介した他、外国人留学生に興味のある日本の食べ物や観光地、文化や風習などを質問。また、日本人に紹介したい自国の文化や風習について各国から 1 つずつ日本語で紹介してもらいました。

その後、JA なめがたしおさいで購入（1 本 250 円）した「焼き芋」を試食してもらい、アンケート調査を実施。12 名が「とてもおいしい」、1 名が「ふつう」との回答を得ました。

本交流会は、浅草国際学院茨城校、株式会社交流中心に協力をいただき、「第 26 回げんでん科学技術振興事業」のサツマイモの研究の一環で実施しました。

【外国人留学生 13 名の国】

中国、ネパール、バングラデシュ、ミャンマー、スリランカの各国 2 名、ブラジル 3 名

～外国人留学生による鉾田二高の見学会及び生徒との交流会のようす～



廊下から授業を見学



音楽 琴の演奏



福祉の実習施設



海老澤校長 あいさつ



劉理事長 あいさつ



学校（農場）の紹介



説明を聞く留学生



茨城県の農産物を紹介



説明を担当した生徒



バングラデシュの文化などを紹介



スリランカの文化などを紹介



ブラジルの文化などを紹介



紅優甘（品種）へにはるか



焼き芋の試食



焼き芋の試食



焼き芋の試食



焼き芋の試食



マスコミの取材のようす



参加者で記念撮影 令和5年10月18日（水）

外国人留学生に聞いた「焼き芋」の感想

1 アンケート調査

- ・令和5年10月18日（水）16:00～16:30

2 試食に使用した焼き芋（冷凍焼き芋「紅優甘」を自然解凍して、電子レンジで加温して提供）

- ・2016年度日本農業賞「大賞」・2017年度『天皇杯』を受賞したJAなめがたしおさいのさつまいも。
- ・さつまいもを高品質に保つための「キュアリング処理」や「定温貯蔵」技術を駆使。
- ・さつまいもが一番美味しい時期を見極め、焼き上げている。1本250円（税込）で購入した。



（写真は、JAなめがたしおさいホームページより）

3 焼き芋を食べた感想など

- ・6カ国の20代の男性13名。記述回答は、日本語で記入。
- ・とてもおいしい12名、ふつうにおいしい1名、おいしくない（口に合わない）0名

国	人数など	年齢（何歳あるいは年代）	焼き芋を食べた感想	自国で売れると思うか
中国	男性2名	23歳、24歳、	とてもおいしい 2名	売れる 2名
ネパール	男性2名	24歳、24歳	とてもおいしい 1名 ふつうにおいしい 1名	売れる 2名
バングラデシュ	男性2名	20代、20代、	とてもおいしい 2名	売れない 2名
ミャンマー	男性2名	21歳、20代、	とてもおいしい 2名	売れない 2名
スリランカ	男性2名	20代、20代、	とてもおいしい 2名	売れる 2名
ブラジル	男性3名	20歳、28歳、28歳	とてもおいしい 2名	売れる 2名

質問1 あなたの出身の国で売れますか。売れる場合は、いくらくらいで売れますか。

一方、売れない場合は、理由を書いてください。

【売れると思う】9名

- ・中国では、焼き芋の食文化があり、この焼き芋はとてもおいしいので売れると思う（2名）。
- ・ネパールの焼き芋よりもとても甘くて、売れると思う。ネパールでは、焼き芋1個100ネパール・ルピー（日本円で約112円「R5.10.21調べ」）で、同じくらいの値段で売れると思う（2名）。
- ・スリランカでは、300スリランカ・ルピー（日本円で約138円「R5.10.21調べ」）で売れると思う（2名）。
- ・ブラジルの焼き芋は、もっとドライです。日本円で300円～350円くらいで売れると思う（3名）。

【売れないと思う】4名

- ・ミャンマーでは、手軽に電子レンジが使えるようにならないと売れないと思う（2名）。
- ・バングラデシュでは、ジャガイモの方が人気あるから売れないと思う。
- ・バングラデシュへの輸送で値段が高くなるので売れないと思う。

質問2 あなたが好きな日本の食べ物を書いてください。

食べ物	食べ物
ラーメン（ネパール、ミャンマー、バングラデシュ 2 名）	たこ焼き（中国）
うどん（ミャンマー）	刺し身（中国）
きつねうどん（ブラジル）	納豆（中国）
おにぎり（ブラジル）	お好み焼き（スリランカ）
カレーライス（ブラジル）	いなり寿司（スリランカ）

質問3 日本人に紹介したいあなたの国の料理を書いてください。

また、それは、どのような料理か、簡潔に書いてください。

国	料理	料理の説明
中国	火鍋（ひなべ）	中華風の味付け・料理法・具材を特徴とする鍋料理。
	四川料理	狭義には、中国四川省の郷土料理。広義には、もともと四川省の一部であった重慶市はもとより、雲南省、貴州省などの周辺地域をも含めた、共通する特徴をもつ郷土料理の系統をいう。
ネパール	ダルバート （ダルバット）	ネパールの代表的な家庭料理。ダル（daal=挽割り豆のスープ）とバート（bhaat=米飯）の合成語で、それにカレー味の野菜などのおかず（タルカリ）、漬物（アツァール）の2つを加えた4つがセットになった食事。ネパールでは毎日食べられている。
バングラデシュ	ビリヤニ	インド亜大陸のムスリムにその起源を持つ混ぜご飯料理。スパイスと米（通常はバスマティ米）、肉、魚、卵や野菜などから作る米料理である。原則として半茹でにした米と、別途調理された具材を合わせて炊き込む。
ミャンマー	ペーボウヒン	納豆を使ったミャンマー風のカレー。
スリランカ	コットゥ	日本ではあまり知られていない。小麦粉で作られた薄い生地を細かく刻み、野菜や豚肉などの具材と炒めた食べ物。野菜炒めのようだが、小麦粉で作られた生地が入っているため、満足感がある。
	スリランカカレー	日本のカレーと異なり、ご飯の周りに数種類のカレーや副菜を盛り付けて、それらを混ぜて食べる。いろいろな種類のカレーが混ざり合い、食べるたびに味が変化していき、おいしさが増す。スパイシーで辛い香辛料の爽やかさもある。
ブラジル	ブリガディオ	ブラジルのボンボン・ショコラで、非常に人気のある菓子。誕生日パーティーのほか、デザートとしても一般的に食されている。甘いコンデンスミルクとココアパウダーを混ぜ込んで作る。
	フェイジョアーダ	黒豆と肉を煮込んだブラジルの代表的な料理。伝統的な作り方は、牛肉のほか、足、耳やしっぽなどの豚肉の部位を使用。ブラジル国民に最も親しまれている料理の一つと言える。
	コシーニャ	ブラジルの家庭料理。ほぐした鶏肉を茹でたジャガイモやキャッサバを潰したもので包み、油で揚げたブラジル風コロケ。ご飯のおかずとしても、おつまみにもおすすめ。

※外国人留学生が記入した内容をもとに、インターネットで調べた情報を追加した。