

JET からの手紙

味でつなぐ世界 ～食文化を通じた文化の架け橋～

京都府教育庁指導部高校教育課 外国語指導助手
Laura Lavelle (ローラ・ラベール)

ぴったりの配属先

私の JET プログラムの配属先は、まさに適材適所でした。勤務する京都府立丹後緑風高等学校には、4つの学科が設置されており、その中には、ビジネスを専門に学ぶ企画経営科と食品・農業に焦点を当てたアグリサイエンス（農業科学）科があります。

私は、イギリスの大学で国際ビジネスを専攻したのち、料理長として働き、農作物を育てることと料理に常に情熱を注いできました。だから、丹後緑風高校で提供されているこの2つのコースについて知ったときは、とても楽しみになりました。

京丹後での生活を体験

京丹後という田舎の農業地域に滞在していることで、干し柿作りから自家製の味噌作りまで、多くの素晴らしい体験をしています。



稲作の祈り 女性が田植えをすると幸運が訪れるといわれています



仲間と味噌を手作り

味噌作りの中で、全員で手を動かして大豆を潰すのはとても楽しいひとときでした。次のクリスマスディナーに取り入れるため、最低でも10か月の発酵が必要な特別な味噌を楽しみにしています。



初めて作った干し柿。バルコニーに干してみました

私は道路脇に果樹園が並ぶフルーツラインに沿って通勤しています。そこは本当に美しい場所で、米や柿、メロンなどの農産物が豊富に揃っています。

料理を通じて絆を深める

2つある学舎のうち、アグリサイエンス科がある久美浜学舎のクラスは小規模で、在籍する生徒はわずか96人ですが、そのために生徒たちと深く関わる機会があります。この辺りは遠隔地であり、生徒たちは英語が日常生活とどう関連しているか必ずしもイメージできていないため、私が学生たちに最も影響を与えられると感じるのは、英語の教室の外での時間です。

職場での初日、自己紹介の際に私は料理が大好きだと告げ、お気に入りのレシピを教えてくださいとお願いしました。アグリサイエンス科の料理の授業には、喜んで参加させてもらいました。

初めて授業に参加したときは、次に行われるイベント



私たちが作った美味しいマドレーヌ。ファーマーズマーケットに向けて準備完了です

のために、200個のマドレーヌを作りました。授業は先生によるお手本から始まりました。生地を混ぜる作業は私にとって馴染み深いもので、私はリラックスした気持ちで、パートナーの生徒と一緒に、各ケーキケースにちょうど40gの生地を流し込むリズムにすぐに慣れていきました。話す必要はほとんどありませんでした。私たちは料理に対する共通の情熱を共有し、レシピを理解して、マドレーヌを作るという共通の目標を持っていました。

それ以降、何度か料理クラスに参加してきましたが、毎回楽しみにしていることは、学校のファーマーズマーケットに出品するお菓子を作ることです。そこでは、野菜や農産物を畑から直接購入することができるだけでなく、ケーキ、ワッフルドーナツ、あんパンなど、キッチンで作られた焼き菓子も豊富に取り揃えられています。

特に、あんパンを作ることはとても楽しかったです。日本語の説明が少しわかりにくかったですが、お手本を見た後は簡単にできることがわかりました。私はかつてパン屋で働いたことがあり、あんこをパンの中に入れて包む方法は、チーズの詰め物をピザのパンに入れる方法と非常に似ていました。言葉の壁は関係ありませんでした。食べ物が私たちのコミュニケーションを助けてくれました。これによって、伝統料理や人気のあるパンの詰め物についての会話が生まれました。

私はこれまでたくさんの缶を開けてきましたが、てこ式の缶切りには苦戦しました。生徒たちは私の様子を楽しんでいるようでしたが、彼らの辛抱強い指導のおかげで使いこなせるようになりました。

別の機会では、ワッフルドーナツを作りました。大粒の砂糖を生地に折り込む方法がわからず、生地の空気を抜いてしまうのではないかと心配しましたが、ジェスチャーや簡単な言葉のやり取りを通じて、生徒たちがや



生徒たちと一緒にワッフルドーナツを作る楽しいひととき

り方を教えてくれました。

彼らは私が缶切りや食感に関するオノマトペに戸惑っていたことを覚えていると思います。恐らく私の努力を評価してくれたのでしょう、彼らは私の英語の授業ではいつも頑張ってくれ、廊下で会うと大きな声で挨拶をしてくれます。

料理の旅を続ける

私はJETプログラムを始める前に、地元のコミュニティセンターで英国料理のクラスを教えていました。そのクラスは3週間のコースで、クリスマスディナーで提供される料理について教え、実演を行いました。残念ながら、新型コロナウイルス感染症の影響で以降のイベントは中止となりましたが、JETプログラムでの生活の後、私は地域で料理を教える活動を続ける予定です。私の夢は、ここで英国のティーショップを開業することです。大きなハーブガーデンがあるところで、ゲストがアフタヌーンティーを楽しむことができる場所です。



楽しい料理の旅をもっとシェアしたい！
ぜひ私のフード関連Instagramをフォローしてください

プロフィール



Laura Lavelle

ローラ・ラベール

2006年JETプログラムの卒業生で、2022年に家族とともにJETプログラムに復帰しました。料理とガーデニングが好きです。特に世界の食文化に情熱を注いでいます。