

# みんなで作って、食べて、つながろう！ 中国 広東料理 ワークショップ

## 浪江町 多文化共生事業



浪江町では、ことばや文化の違いを越えて、地域の中で気軽に交流できる場づくりを進めています。

今回は、中国・広州出身の講師と一緒に、東北では専門店が多くない広東料理を作るワークショップを開催します。西米露、腸粉、椰子鶏の3品を、グループに分かれて作る予定です。

料理や中国の食文化について学び、作った料理と一緒に味わいながら、参加者同士で楽しく交流しましょう。料理が初めての方や、親子での参加也大歓迎です。ぜひお気軽にご参加ください！

※食材の調達状況により、メニューの一部が変更になる場合があります。

※辛い味付けの料理は予定していません。

講師



張 洪瑞(チョウ・ホンルイ)

中国・広州出身。東北大学大学院法学研究科に在籍し、多文化共生や地域振興について研究しています。当日は、料理とともに広東の食文化も紹介しますので、お楽しみに！

### マンゴーとタピオカのデザート〈西米露〉



マンゴーとぷるぷるのタピオカを楽しむ、やさしい甘さのココナッツミルクデザートです。

### 卵入りの蒸しライスロール〈腸粉〉



米粉の薄い生地と卵を蒸して巻いた、つるんとした食感の料理

### ココナッツ鶏鍋〈椰子鶏〉



ココナッツのやさしい甘みと、鶏肉のうまみを味わう鍋料理

## 【開催概要】

日時：2026年11月28日（土）10:30～13:30

会場：浪江町ふれあい交流センター 調理室

定員：15名程（要申込）

参加費：無料

内容：文化紹介 | 調理体験 | 試食・交流

## 【持ち物】

エプロン、三角巾、手拭きタオル

## こんな方におすすめです

- 外国の料理や食文化に興味がある方
- みんなで料理を作って楽しみたい方
- 地域の人と交流したい方



主催：浪江町 | お申込み & お問い合わせ

☎ 0240-23-6927



運営：F-ATRAs | お申込み & お問い合わせ

☎ 080-5744-2211

✉ team@f-atras.jp

申込みはこちら▼

