

タイ留学 2024 Day 12 (8/29)

タイの小学校に行ってきました！

サワディークラブ！お久しぶりです。2年M科の永田です
8/29、Day12の今日は、「Mini project」と題して文化交流をしにタイの小学校に行ってきました。たくさんのアクティビティをしてきたのでいくつか紹介していきます！

はじめにオープニングセレモニーに出席しました。先生曰く、タイではセレモニーはとても重要なものだそうです。私たちは、日本人として浴衣を着て参加しました。浴衣はタイで着るのに向いてない！暑い！

セレモニー中は軽食として、まるごとのココナッツを頂きました。ココナッツジュースと果実を食べることができたのですが、ジュースの方は好き嫌いが分かれて飲める人と飲めない人がいました。ちなみに僕は好きです。飲めない人の意見としては「味が青野菜すぎる」「一口目は少しだけ甘いですが後味が渋い」などがありました。逆に果実の方は、好きな人が多い印象でした。「食感が好き」「ジュースよりマシ」などの意見がありました。僕は「少し甘味がある冷凍イカ」と感じました。得意じゃないです。異論は認めます。



次にタイのお菓子作り体験をしました。「カノムクロック」「カノムジャーク」「カノムコー」の3つを体験しました。

「カノムクロック」は小麦粉とココナッツミルクを混ぜた生地を、タコ焼き機のようなもので焼いたお菓子です。タコ焼きと違うのは、焼き工程で丸くするのではなく、半円を2個重ねて完成とするところです。砂糖をかけたり、そのまま食べたりいろいろアレンジできるみたいです。冷まらずアツアツ、砂糖多めで食べることをおすすめします。最高です。

「カノムジャーク」はもち米とココナッツミルクなどで作った生地をヤシの葉で包んで炭火で焼いたお菓子です。見た目は茶色く焦げていますが、黒糖のような甘さと、焦げの香ばしさにココナッツミルクの香りがするとてもおいしいお菓子でした。最高です。ちまきにも近い感じはします。

「カノムコー」は砂糖餡をもち生地で包んで茹でたものに、ココナッツフレークをまぶしたお菓子です。フレークの軽い食感のすぐ後に、生地のもちもち、餡のザクザクを感じられる面白いお菓子です。もちと餡の味はシンプルでおいしいのですが、ココナッツフレークがココナッツの香り、甘み、渋み、みずみずしさをすべて持っていて、ココナッツが苦手な人はこのお菓子も

苦手だと思います。僕は苦手です。

小学校の生徒向けに災害について知る体験と日本の文化体験も行いました。

災害についての体験は「自然災害の名前を英語と日本語で知ろう！」という内容で、バディたちがタイ語で一通り解説して、その後英語のスペルクイズをしました。みんな真面目に聞いて、英語もよく覚えていて、楽しそうにやっていたのがうれしかったです。

日本の文化体験ではあやとり、おりがみ、けん玉の3つのブースを設けて子供たちに体験してもらいました。私はけん玉を担当して技を教えていました。日本文化を知らないといえども小学生の吸収力はすごく、短時間で技をどんどん成功させてしまうので驚きました。「できた！」ときの表情の明るさ、喜び具合は万国共通でした。



Day12 WE WENT TO AN ELEMENTARY SCHOOL IN THAILAND

Sawadee Krub!! Hello, this is Nagata of 2nd year M course.

Today, August 29th, Day 12, we went to an elementary school in Thailand for a cultural exchange program titled "Mini project". We had a lot of activities, and I would like to introduce some of them!

First, we attended the opening ceremony. According to the teacher, the ceremony is very important in Thailand. As Japanese, we wore yukata to the ceremony. Yukata is not good to wear in Thailand! It is too hot!

During the ceremony, we had coconuts as a light meal. We could eat coconut juice and fruit, but some people liked the juice, and some didn't. But I liked it. Those who could not drink it said that it tasted too much like green vegetables, or that the first sip was a little sweet, but the aftertaste was astringent. On the other hand, I got the impression that many people liked the fruits. Some said, "I like the texture" and "It's better than juice". I felt it was "frozen squid with a little sweetness". I didn't like it.

Next, we experienced making Thai sweets. I experienced three kinds of Thai sweets: "Kanom Krok," "Kanom Jak," and "Kanom Koh.

Kanom Krok is made by mixing flour and coconut milk into a mixture and baking it in a Takoyaki (octopus-shaped pancake). The difference from Takoyaki is that the baking

process does not make the dough into a round shape, but rather two half-circles are piled on top of each other to complete the dish. It can be eaten with sugar or as is and can be arranged in various ways. It is recommended to eat it hot, not cold, and with more sugar. It is the best.

Kanom Jak" is made of sticky rice and coconut milk, wrapped in coconut leaves and grilled over a charcoal fire. It looks brown and burnt, but it is a very tasty snack with the sweet and toasty of brown sugar, and the flavor of coconut milk. It was the best sweets I ate.

Kanom Kho" is made by wrapping sugar candy in sticky dough, boiling it, and sprinkling coconut flakes on top. The light texture of the flakes is quickly followed by the softness of the mochi and the texture of the candy. The taste of mochi and candy is simple and delicious, but the coconut flakes have all the smelling, sweetness, astringency, and freshness of coconut. So, if you don't like coconut, you won't like this.

For elementary school students, we also held an experience to learn about disasters and Japanese culture.

The disaster experience was "Let's learn the names of natural disasters in English and Japanese!". Our buddies explained about the disaster in Thai language, and then we had an English spelling quiz. I was happy to see that everyone listened attentively, remembered English well, and seemed to be enjoying themselves.

For the Japanese cultural experience, we set up three booths for the children to try Ayatori, Origami, and Kendama. I was in charge of the kendama and taught them the technique. Even though they were not familiar with Japanese culture, I was amazed at how elementary school children have a great capacity to learn and how they succeeded in performing the techniques in a very short time. I was happy at the joy on their faces when they said, "I did it!". The brightness and joy on their faces were universal.





文責：永田 昂太郎 (คำฟ้า)