

大阪の誇り

OKONOMIYAKI

おいしさNZで伝えたい



ホームステイ予定の中学生 東住吉の商店街で「技」学ぶ

今月26日からニュージーランドにホームステイに向かう大阪市東住吉区の中学生7人が、地元の駒川商店街の店舗で接客などの「事前研修」を受け、大阪が誇る食文化、お好み焼きの「技」を学んだ。7

人は「大阪の『OKONOMIYAKI』をニュージーランドの人に食べてもらいたい」と現地で振る舞う計画も立てており、日本のお好み焼きソースも持参する予定だ。

東住吉区が平成25年度から独自に実施している「中学生海外派遣事業」の一環。7人は区内の公立中学校の1～3年生で、7月26日、8月15日の3週間、ニュージーランドでホームステイする予定で、地元の公立校も訪れる。今回の商店街研修は、大阪の魅力を海外で伝えてもらうと区が実施した。

研修で7人は、商店街側から提供された浴衣をまとい、3店舗に分かれて研修。外国人観光客も訪れる有名店「お好み焼き 花まる」では、男子生徒2人が配膳や皿洗いにチャレンシ。割烹店では女子生徒3人が昼食の注文とりに挑んだ。また残りの女子生徒2人は、婦人服販売店で客へのあいさつやレジ打ちに取り組んだ。



ホームステイを前に、お好み焼きの作り方を学ぶ中学生ら＝大阪市東住吉区の駒川商店街

手に豚玉づくりを試み、見事なお好み焼きが完成した。外国人客の対応をしている森田さんは英語も教え、「黙って過すよりしゃべりまくれ」と留学の心構えと英語上達に向けてアドバイスした。

お好み焼き店で接客した田辺中1年の桂英月君は「現地ではお好み焼きや、大阪城やあべのハルカスなどの魅力を紹介したい」。7人はホームステイ先で、お好み焼きをつくり、大阪の味を伝える考えた。