

ASIA MIX

2017



PROGRAM

談話室

9:30～ メヘンディー体験、古書販売

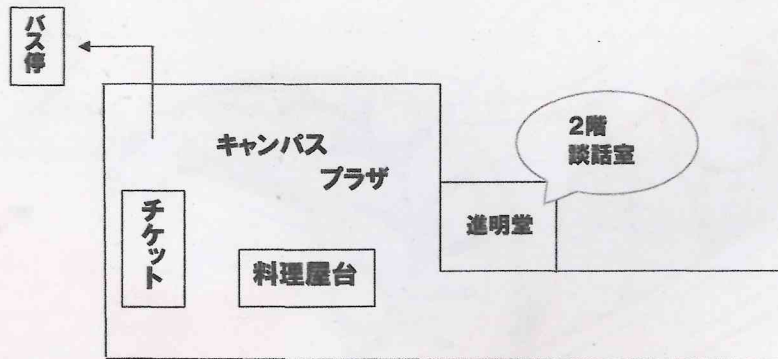
キャンパスプラザ

12:25～ アジア芸能鑑賞

- Day1 5/30 ベリーダンス「アルシアーラ」
- Day2 5/31 ガムラン合奏「ガムラン研究班」
- Day3 6/1 和太鼓「響」

16:30～ 料理祭&甜品(デザート)販売

- Day1 5/30 中国・イラン・パキスタン
- Day2 5/31 ベトナム・インド・タイ
- Day3 6/1 インドネシア・エジプト・韓国



ASIA MIX とは、..

毎年6月上旬に開催される国際関係学部主催のお祭りです。最大のポイントは、イベントの創設から運営までをすべて学生スタッフのみで行っているということです！！1年生も、4月から料理メニューを決めたり、屋台の装飾をしたりとASIA MIXに向けて準備してきました。本日は各国200食分の料理をご用意いたしました。一生懸命作った料理を是非ご賞味ください。

ASIA MIXは「楽しみながらアジアに関する関心・理解を高めよう」をコンセプトに、国際関係学部創設時より毎年行われ、今年で29回目を迎えました。そして、今回はASIA MIXに来てくれたお客様にアジアの料理を通してアジア文化を知ってもらおうというテーマでスタッフ一同精進してまいりました。力を合わせて作り上げてきたものを3日間全力で頑張るので今回のASIA MIXを存分に楽しんでいただけたらと思います。

・総合プロデューサー・

なかむら さとる
中村 悟



こんにちは！アジアミックス2017総合プロデューサーに任命されました中村悟です。今年是中国、韓国、インド、エジプト、イラン、インドネシア、パキスタン、タイ、ベトナムのアジアを中心とした世界の料理を作ります。料理がメインのアジアミックスですが他にも各国の伝統的な衣装や芸能、メヘンディなど楽しめます。国際関係学部はもちろん、他学部、近隣の方々にもアジアミックスに来てもらいアジアの料理や芸能はこんな感じなんだ。と思ってもらえれば幸いです。余談ですが私たちは皆、地域研究学会のことを地研と慣れ親しんでそう呼びます。活気のあるスタッフにも注目してみてください。私の家族のような存在です。みんな大好きです。



・総合プロデューサー補佐・

おおくら りょうへい ただの さとこ
大倉 諒平 只野 暁子



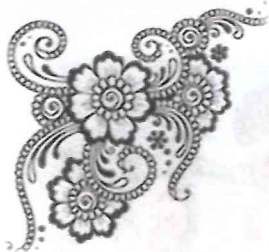
副プロデューサーの大倉諒平と只野暁子です。本日はお越しいただき誠にありがとうございます。今年もスタッフ一同真心こめて準備してまいりました。食文化や芸能からアジア諸国のことに興味を持っていたかき少しでもアジアを知ってもらえたらなと思っております。学生の皆様、地域の皆様、心おきなく最後の最後まで楽しんで行ってください。



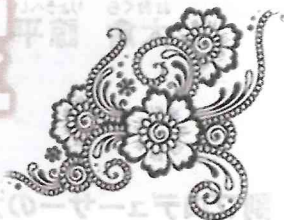
・料理プロデューサー・

せきぐち まゆ
関口 真由

料理プロデューサーの関口真由です。ASIA MIX では、日本と同じ地域であるアジアの国々の料理を提供しております。普段なかなか食べることのない珍しい料理もありますので、ぜひこの機会にアジアをめいっっぱい感じていただけたらと思います。



談話室



お茶の時間です。お茶を淹れながら、お話を聞いたり、お話を聞かされたり。お茶の時間です。お茶を淹れながら、お話を聞いたり、お話を聞かされたり。

こんにちは！

談話室では、メヘンディと古書販売を行っています☆

メヘンディは、インドの言葉でヘナタトゥーのことを言います。ヘナという植物の葉のペーストで描くボディアートです。大体1週間程度で色は消えるので安心してください。私たちのオリジナルデザインで描いていきますが、もし、こんなデザインがいい！という要望がありましたら、ぜひ行ってください！

古書販売では、国際関係学部の先生方から頂いた古書を販売します。専門的な本も格安で手に入るチャンスなので、ぜひ見に来てみてください！

メヘンディを体験しながら、古書を選びながら、ぜひ私達談話とおしゃべりしましょう！待っています♪



比較文化研究班

.....お抹茶体験.....

30日 12:00~17:00

31日 12:00~17:00

1日 12:00~18:00

和敬静寂。茶の湯の作法を知って自らお茶をたててお茶を味わう体験ができます！美味しいお菓子と共に、ホッと一息できる空間をぜひお楽しみください。たくさんの方をお待ちしています。



民族資料研究班

民族資料研究班は発足して4年目になります！

今年は、

柚子茶/マサラチャイ/ザクロ茶/ハイビスカス

一杯50円で販売します。

みなさんぜひお立ち寄りください！！

お待ちしております。



プラス50円でタピオカを
入れることができます！



フェアトレード研究班 aviej

今回、

を販売します。



私たちが普段どのような活動をしているのかも

知っていただけたら嬉しいです！

コーヒーはドリップパックなので、その場で飲むことができます。ぜひ飲みに来てください！！



NGO 研究班

現地研修でそれぞれの言語の国から

買ってきたものを販売しています。

タイの小物入れやモロッコのストラップなどあります。

ぜひ NGO 研究班のテントに立ち寄ってください！！





お昼休み企画

In キャンパスプラザ

☆1日目(5月30日):ベリーダンス

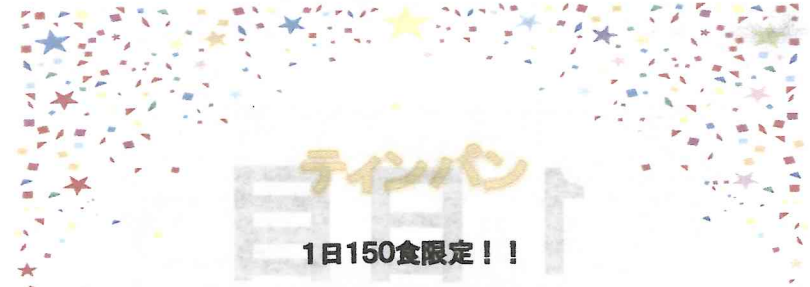
世界でもっとも古い踊りといわれているベリーダンスは、中東を中心に踊られているものです。女性同士の間で、親族や近い人だけが集まる結婚式などで踊られるようになり受け継がれてきました。最近では、日本でも習う方が増えてきています！

☆2日目(5月31日):ガムラン合唱

インドネシア及びマレーシアの代表的な合奏形態です。語源には諸説ありますが、「たくさんの楽器で合奏するもの」と考えられています。その歴史は古く、地域ごとに独自の様式を発達させてきました。

☆3日目(6月1日):和太鼓

和太鼓は、一般的に残響が非常によく響き、余韻が残る音を特徴としています。木でできた胴に皮を張り、それを振動させて音を出します。今日では、盆踊りの主役として演奏されたり、神社や寺院に置かれています。



ティンパン

1日150食限定！！

2品100円

☆揚げバナナ

バナナを食用油で揚げたスナック菓子です。中のバナナが溶けないように高温で短時間で揚げるのがポイントです。

味付けはシナモン、チョコレートソース、キャラメルソースになります！

☆タピオカドリンク

もちもちした食感で、噛んだときのほんのりした甘みが特徴です。発祥の地は台湾です。現在では日本や東南アジア、欧米諸国などでも広く親しまれています。

ミルクティー、マンゴージュース、カルピスの中から選べます！



1日目

100%

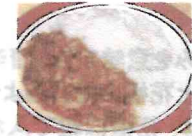


🇵🇰 パキスタン 🇵🇰



中村瑠里 浅野莉那 大作優奈
横田らん 長田絵美 伊東樹乃

パキスタンカレー



パキスタンカレーの特徴はスパイス、油を大量投入する、骨付きの肉を使うマトベース、チャパティーと呼ばれる薄いパンにつけて食べる、水分が少ないこと。長時間かけて煮込まれたカレーは水分が少な目でこっくりした口当たり。

ティンカポツティ



パキスタン版焼肉料理。比較的小さいサイズに切り分けられてあるので食べやすいのが特徴。日本との違いはスパイシーであること。慣れてくると辛さが病みつきに！



柿沼良太 山崎琉人 大溝亜美 原本若菜
山郷克海 恩田通輝 古屋キヨシ

麻婆豆腐



麻婆はあばたのあるおかみを意味する。唐辛子の辛さであるラーウェイと花椒の痺れるような辛さである。四川省では、花椒は粒で入れるほか、仕上げにも粉にひいたものを、表面が黒くなるほど大量に振りかける。

焼き餃子



中国では主に水餃子が一般的であるが鍋貼(グオティエ)と呼ばれる焼いた餃子もある。もともと残り物の餃子を焼いて食べるものが多かった。また中国では餃子は主食として食べられることが一般的。



山崎大誠 諏訪汰知 樋口美沙 渡辺珠絵
和田敏子 小淵里桜 菊池瞳

フォー



ベトナムを代表する麺料理。麺は米粉でできており腰がない。牛骨や鶏がらベースのスープに麺をいれ、茹でた鶏肉や牛の薄切り肉、つみれ、たけのこ、様々なハーブ類や生野菜などをいれるのが典型的。

生春巻き



野菜がたっぷり入っていてヘルシーなベトナムの代表的料理。しかし家庭では頻繁には食べられないそう。米粉でできたライスペーパーでエビ、豚肉、パクチーなどの具材をはさむ。

△サイハ

2日目



インド



平澤駿 小野朋生 平松奏一

山口七瀬 青木華 栗岩照美 後藤清美

バターチキンカレー



バターがきいて、こっくりとした味わいが魅力のバターチキンカレー。北インドの定番カレーで、ご飯やナンにも相性抜群。

サモサ



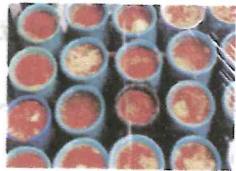
インド料理の軽食として定番の料理。薄い皮で具を三角形に包み、食用油であげたものでパーティー料理やおつまみにおすすめです。

イラン



永尾水俊 大島彩花 小倉怜那

佐嶋日菜子 生方ジャラル勇 齋藤あまね



アブグーシュト

羊肉とじゃがいも、たまねぎ、ヒヨコマメなどの野菜をディーゼーと呼ばれるツボに入れて長時間弱火で煮込む料理。主に冬場の料理である。



ペルシア風ケバブ

ローズウォーター、サフラン、ライム、りんご酢、オリーブオイルを効かせたマリネードに漬け込みバジルとともに食べる。ペルシア風のチキンケバブ。

タイ



西川遙佳 東條夢 坂本美釈

宮崎聖菜 池沙織 西野瑠美奈



ガパオライス

玉ねぎ、赤、黄ピーマンなどの野菜にバジルを加えて炒めた鶏挽肉とご飯、卵を混ぜて食べるタイの定番料理。



トムヤムクン

世界三大スープの一つとされています。スパイシーな香りと酸味が特徴的な料理。一般的に、エビ、野菜、魚、キノコなどを用いる。

3日目



韓国



蘇我悠佑 平山怜央 稲村久瑠美 松本優希
内海日菜子 松川華子 内藤恵介

ネギ盛りチーズトッポギ



トッポギは、朝鮮半島の餅(トック)を使用した餅の煮込みです。コチュジャンで味付けをしています。さいごにネギをトッピングしています。

チヂミ



チヂミは、韓国風お好み焼きとも呼ばれます。朝鮮では雨の日になるとチヂミを食べる習慣があります。今回はキムチとチーズで味付けしました。

エジプト



丸山明日香 大庭萌花 安藤桃佳 大和夏実
大澤瑞季 新村侑希 窪田早姫

フィラハバネー



フィラハバネーは、エジプトのチキンカツです。トマトピューレとタイムで肉を漬けました。日本のチキンカツとは少し違うチキンカツです。

コシヤリ



コシヤリは、エジプトの「国民食」と言われます。現地では同じ味がないとまで言われるほど、単純かつ奥深い料理です。

インドネシア



溝口洗輝 竹下雅人 今野圭吾 金井あゆみ
勝野日南子 三島万輝 小山涼香

ナシゴレン



ナシゴレンは、インドネシアでよく食べられている焼き飯です。日本のチャーハンに似ています。味は東南アジアならではの辛口です。

サテアヤム



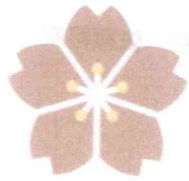
サテアヤムは、インドネシア的焼き鳥です。ケバブの影響を受けた料理です。鶏肉をケチャップマニスというソースで焼きました。甘辛い味です。

スタッフ紹介

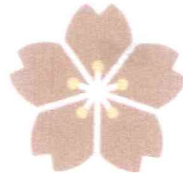
総合プロデューサー	中村悟
副プロデューサー	大倉諒平 只野暁子
料理プロデューサー	関口真由
料理ディレクター	高野良佑 小浦方優花
料理アシスタント	三又大輝 佐藤真彩 吉野杏菜 岡安悠里 森田美咲
昼休み	玉木若菜 小松桜子 金山創太
談話	小杉美奈 吉田一騎 海保奈々 森本絵里 菅根奏風
ティンパン	多賀みなみ 小田橋輝 中田大吾 村上芽衣 渡邊良寧

設営	追川菜々子 安田光梨 佐藤隆平 鎌田大樹 平野孝亮
広報	石川歩乃圭 松本怜 倉邊玲夢 関根美早紀
記録	松澤駿都
車両	小田橋輝
冊子	山田萌加 本田菜摘 道伝尚輝





～協力～



国際関係学部先生方

地域研究学会運営委員会

国際関係事務室

管理課

学生課

DHK

ガムラン合奏 『ガムラン研究班』

ベリーダンス 『アルシアーラ』

和太鼓 『響』

順不同

関係各位の方々の多大なるご協力に

スタッフ一同、心より御礼申し上げます。

ASIA MIX 2017 ガイドブック

発行 国際関係学部 地域研究学会

編集 ASIA MIX 2017 実行委員会 冊子部

山田萌加 本田菜摘 道伝尚輝

Asian

Language

Speech

Contest #20

スピーカー・スタッフ大募集！！



主催 大東文化大学 国際関係学部
協力 国際関係学部 地域研究学会