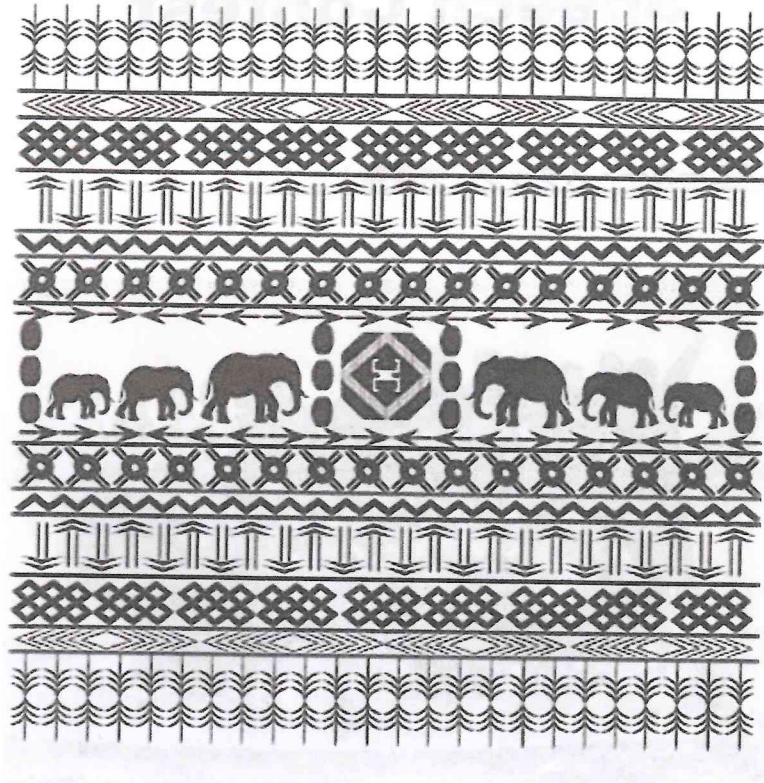


ASIA MIX 2018



810 ~PROGRAM~

談話室

9:30~ メンティー体験・古書販売

キャンパスフラザ

12:25~ アジア芸能鑑賞

DAY1 6月5日 津軽三味線（歌謡会）

16:30~ 料理祭・甜品（デザート）販売

DAY1 6月5日 中国・インドネシア・ベトナム

DAY2 6月6日 韓国・タイ・インド



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 に向けて準備をしてきました。本日は、各国180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30回目を迎えました。そして、今回は ASIA MIX にお越しの皆様にはアジアの料理を通して、アジアの文化に触れ、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ので、存分にお楽しみいただけたらと思います。



総合プロデューサー
三又大輝

こんにちは！このたびアジアミックス2018総合プロデューサーになった三又大輝です。

今回は6か国のアジアの料理を提供します。

それだけではなく、メヘンディやアジアの芸能、衣装も楽しんでもらえます！

今年は初めての新体制を作り、よりよいアジアミックスになるようスタッフ81名で作り上げます。

それでは、国際関係学部はもちろん、他学部、大学関係者の方々、それに近隣の方々、アジアの異文化を存分に味わってってください！



副プロデューサー
金山創太

みなさんこんにちは！

アジアミックス2018副プロデューサーの金山創太と村上芽衣です！今年もアジアミックスの時期がやってきました！

1年生が真心こめて作ったアジア料理をはじめ、今年も地域研究学会が皆さんに満足していただけるよう精一杯準備したので、少しでもアジアにいるような気分になってもらいながら楽しんで頂ければ幸いです(^◇^)



副プロデューサー
村上芽衣



料理プロデューサー
吉野杏菜

料理プロデューサーの吉野杏菜です。

ASIA MIXではアジアの国々の良さを、料理で味わうことができます。今年も皆様においしい料理を届けるため「一笑懸命」に作りました。

大学内でたくさんのアジア料理を楽しむのはこの2日間だけです。ぜひお召し上がりください。

談話室

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、ヘナという葉の成分をペーストにしたものを使って描くものです。

大体1週間ほどで消えるので安心して下さい(^_^)

皆さんのリクエストにもお答えします！

古書販売は、国際関係学部の先生方から頂いた古書の販売をします。

貴重な資料や書籍が手に入るチャンスです！



※メヘンディは、植物アレルギーのある方やその時の体調により、湿疹、かぶれ等の症状が現れる場合があります。

比較文化研究班

-お茶会-

茶の湯の作法を知って、自らお茶をたてて味わう体験をすることができます！

おいしいお菓子とともに、ホッと一息できる空間をぜひお楽しみください。たくさんの方々のお越しをお待ちしております。



民族資料研究班



2018 ASIA MIXでは、

- ・マサラチャイ
- ・ゆず茶
- ・ザクロ茶
- ・ベトナムコーヒー
- ・紅茶 2 種飲み比べ



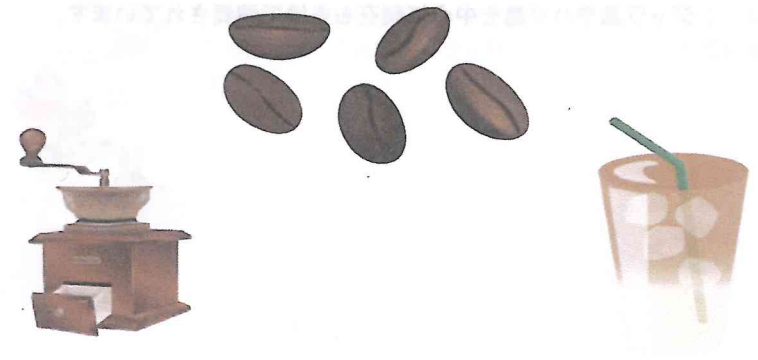
などのドリンクを販売しております\(^o^)/
興味のあるドリンクがありましたらぜひお越しくださいませ\(^o^)/



フェアトレード研究班 Aviej

今回、私たちはベトナムやカンボジアで仕入れた雑貨を販売します！

また、この季節にぴったりのアイスコーヒーを用意しているのでぜひお立ち寄りください！



お昼休み企画

In キャンパスプラザ

・6月5日 津軽三味線 (敏篤会)

津軽三味線は独奏もさることながら、1人より2人、2人より3人・・・大勢による合奏がさらに迫力のある演奏となって人々の心を揺さぶります。津軽三味線は豪快な響きの中にも、和の繊細さを兼ね備えた演奏が大変高い評価を受けています。



・6月6日 ガムラン演奏

ガムラン研究班によるガムラン演奏です！ガムランは青銅打楽器を中心としたアンサンブルでインドネシアを代表する伝統音楽です。ジャワ島やバリ島を中心に現在も各地で演奏されています。



1日180色限定！！

2品で100円です！！



・ラッシー

ラッシーは、インドの料理の飲物でダヒー（ヨーグルト）をベースに作られています。濃さは濃厚なヨーグルト状のものから、水分の多いさらっとしたものまであります。今回はマンゴーラッシーとレモンヨーグルトラッシーを用意しました！！



・揚げバナナ

揚げバナナまたはピサン・ゴレンはバナナを食用油で揚げたスナック菓子です！！インドネシア、マレーシア、シンガポール、ブルネイ、フィリピンなどで食べられています。

DAY 1



CHINA



宮近安菜 岡田紗奈

小野寺莉彩 水谷風佐 牛脇日和



～春巻き～

中国の伝統的な食べ物の一つです。名前の由来は、立春の頃、新芽が出た野菜を具として作られたことから、春巻きと名づけられました。

～麻婆豆腐～

豆腐とひき肉、ネギなどを豆板醤・花椒などを入れて炒めたものです。日本でもおなじみの料理です。





VIETNAM




長嶋愛美 萩あおい 宇佐美巴奈 島田笑美瑠
岩岸美涼 大森あみ



～バインセオ～

日本ではベトナム風お好み焼き、西洋ではベトナム風クレープなどと呼ばれるベトナム南部の名物料理です。もやし、豚肉、海老を、バインセオなうではの生地にくるんで食べます。

～ミーサオ～

日本語で焼きそばという意味する食べ物です。ウェイパーやナンフラーを使用して、日本のものよりやや薄味です。




INDONESIA




亀井優花 富岡えいな 早川瑛菜
森田悠大 伊藤颯汰 石川竜成 山川留紀



～サテ・アヤム～

アラムは鶏肉という意味で、サテはインドネシア風串焼き料理のことです。日本でいう焼き鳥のようなもので、カレー風味です。

～ソト・アヤム～

ソトはスープ、アヤムは鶏肉という意味で、あっさりしたほのかにスパイスと香草の優しい味わいのスープです。インドネシアでは人気のサイドメニューとして食べられています。



DAY2



KOREA



豊川世奈 北野瑞樹 濱井瑞穂

牧野香奈 宮崎郁也 嶋崎茜

～チーズドッグ～

韓国で流行中の屋台料理。

ソーセージとチーズが中に入っています。
生地はねっとりふわふわ、衣はかりかり、

中のチーズはトロトロ！

ケチャップ、マスタード、砂糖などを
かけて食べます。



～トッポギ～

朝鮮半島のお餅「トック」を使った韓国料理。

コチュジャンや砂糖で煮込んだ甘辛い味。

夜食や子供のおやつ、屋台の定番メニュー

としても食べられています。



THAILAND



吉越理乃 俵谷莉子 須藤沙彩
茶谷真己 ウィスピン 渡辺創吾



～カオソーイ～

タイ北部チェンマイの名物麺料理。
ココナッツミルクをみそで使った
レッドカレーのスープに
パミーという卵麺を入れた
タイ式カレーヌードルです。

～カオマンガイ～

カーオは「米」、ガイは「鶏」の意味。
鶏肉のゆで汁で炊いたご飯に、
茹でた鶏肉を乗せた料理。
薄切りのきゅうりをそえて、
甘辛いたれをかけて食べます。



INDIA



原田杜 厚沢真帆 小池愛麗奈
澤口創芽 久津美慈英 橋本真



～カレー～

多種類の香辛料を使って
食材を煮込んだインド料理。
北インド南インドで入れるスパイスや
食材が変わります。

～サモサ～

小麦粉を練って薄く伸ばした皮で、
香辛料を入れて炒めたひき肉や野菜を
三角錐状に包み
油でさっくりと揚げたもの。



使用食材&アレルギー品目

6月5日(1日目)

～中国～

- ・春巻き:小麦・鶏肉・ごま・大豆
- ・麻婆豆腐:大豆・小麦・豚肉・ごま

～インドネシア～

- ・ソトアヤム:鶏肉・魚介類・小麦・大豆
- ・サテアヤム:鶏肉・ごま・大豆・小麦・落花生

～ベトナム～

- ・ミーサオテム:豚肉・小麦・魚介類・大豆・りんご・さけ・乳
- ・バインセオ:豚肉・魚介類・ごま・小麦・大豆

6月6日(2日目)

～韓国～

- ・トッポギ:大豆・小麦・乳・牛肉
- ・チーズドッグ:乳・小麦・大豆・りんご・豚肉・卵

～タイ～

・カオマンガイ:鶏肉・魚介類・小麦・豚肉

・カオソーイ:小麦・鶏肉・ごま・魚介類

～インド～

・カレー:鶏肉・乳・大豆・小麦・牛肉

・サモサ:小麦・卵・乳・大豆・豚肉・りんご・牛肉・魚介類

甜品(ティンパン)

・揚げバナナ:バナナ・小麦・卵・乳

・マンゴーラッシー:乳・マンゴー

・レモンヨーグルトラッシー:乳・レモン

※アレルギーをお持ちの方は、十分にご注意してお召し上がりください。ご質問は、近くのスタッフまでお気軽にお声がけください。



スタッフ紹介



総合プロデューサー	三又大輝
副プロデューサー	金山創太 村上芽衣
料理プロデューサー	吉野杏奈
料理ディレクター	佐藤真彩 岡安悠里 森田美咲
料理アシスタント	恩田遥輝 山崎太誠 山崎琉人 小山涼香 丸山明日香 壺田早姫
ティンパン	中田大吾 渡邊良寧 大和夏実 松川華子 柿沼良汰
冊子	道伝尚輝 三ツ橋麻友 西川遥佳 新村侑希

昼休み

植森あさみ

坂本美釈 齋藤あまね

設営

佐藤隆平 鎌田大樹 平野考亮

竹下雄人 溝口洸輝 今野圭吾

記録

松澤駿都

吉屋キヨシ 勝野日向子

広報

関根美早紀 海保奈々

和田敏子 佐嶋日菜子 小倉怜那

談話

森本絵里 百瀬優佳子

宮崎聖奈 東條夢 小野朋生

車両

森田



国際関係学部先生方 地域研究学会運営委員会

国際関係事務局 管理課 学生課

DHK 津軽三味線『敏篤会』 ガムラン研究班

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 2018 ガイドブック

発行 国際関係学部 地域研究学会

編集 ASIA MIX 2018 実行委員会冊子部

道伝尚輝 三ツ橋麻友

西川遥佳 新村侑希

Asia Language Speech Contest

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