

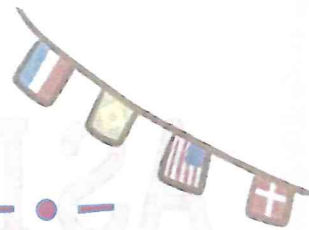
*Thank You for coming...*

# ASIA MIX

# 2019







# ASIA MIX PROGRAM

## ◎談話室

9:30~ メヘンティ体験・古書販売

## ◎キャンパスフラガ

12:25~ アジア芸能鑑賞

Day1 オープニングセレモニー

Day2 津軽三味線(敏篤会)

Day3 ガムラン演奏(ガムラン研究班)

16:30~ 料理祭(料理・デザート販売)

Day1 タイ・インド・パキスタン

Day2 エジプト・韓国・ベトナム

Day3 インドネシア・イラン・中国



# ASIA MIX とは

毎年6月上旬に開催されている国際関係学部生主催のお祭りです。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、屋台の装飾をしないと ASIA MIX に向けて準備をしてきました。本日はアジア3ヵ国の料理をご用意いたしました。一生懸命作った料理をぜひご賞味ください(≧▽≦)



ASIA MIX は「楽しみながらアジアに関する関心・理解を深めよう」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31回目を迎えました!!そして今回は ASIA MIX にお越しの皆様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参りました。な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  
小野朋生

みなさんこんにちは。

ASIA MIX 2019 総合プロデューサーの小野朋生です！

今年は9ヶ国の料理に加え、全6研究班による出し物を展開します！

過去最大級の ASIS MIX をご用意致しました！

総勢 100名のスタッフで一丸となって作り上げますので、ご堪能ください。



こんにちは！副プロデューサーの柿沼良汰です！  
今年は9ヶ国の料理を開催します！  
1ヶ国1ヶ国の料理はとても魅力的です。  
異国の料理を通して是非 international の大切さ  
素晴らしいさというもの感じていって欲しいと思います！



副プロデューサー  
柿沼良汰

こんにちは 副プロデューサーの坂本美帆です！  
今年はマイナー国もあるので、ぜひ、9ヶ国全て  
制覇してくださいね！



副プロデューサー  
坂本美帆



みなさん、こんにちは！  
料理プロデューサーの窪田早姫です。  
今年は三日間開催ということで、アジア9ヶ国 18種類の  
料理を提供します。  
国際関係学部的一年生を中心に、一生命準備しました。  
ぜひ今回の ASIA MIX を通して、アジアの文化にふれてみて  
ください！

料理プロデューサー  
窪田早姫





# お昼休み企画



## 6月4日 オープニングセレモニー

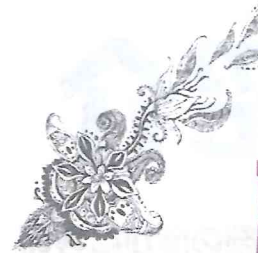
1日目開会セレモニーを行います。3日間に渡って行われる ASIA MIX のオープニングを飾る開会セレモニー。初の試みですごく緊張していますがぜひ遊びにいらしてください。

## 6月5日 津軽三味線—敬篤会—

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楽器です。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。



# 談話室



こんにちは！

談話室ではメヘンティと古書販売を行います。

メヘンティはインドの言葉でヘナ tatuageのことを言います。

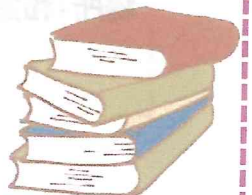
ヘナという植物の葉のペーストで描くポスターアートです。大体1週間程度で色は消えるので安心してください!!

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教えてください  
＼(o)／

古書販売では国際関係学部の先生方からいただいた古書を販売します。専門的な本も手に入るチャンスなのぜひ見に来てください!

メヘンティを体験しながら、古書を選びながら、ぜひ私たち談話とおしゃべりしましょう!!

待ってます(\*^-^\*)



# # 研究班紹介

ASIA MIX 2019 では昼休み企画・料理祭のほかに各研究班が様々なイベントを開催しています!! ぜひ立ち寄ってみてください\(^o^)/



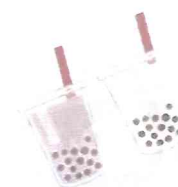
## 比較文化研究班

今回私たちは Tea party を開きます!!

抹茶・煎茶・紅茶とおいしいお菓子をご用意しています。

皆さんはお茶の正しい淹れ方を知っていますか? 淹れ方で味は大きく変わります。おいしい淹れ方を一緒に体験しましょう!! もちろん無料です。お気軽にお越しくださいませ。

場所: 和室(談話室内にあります)



## 民俗資料研究班

2019 ASIA MIX ではベトナムコーヒー・ゆず茶・ザクロ茶・ダージリンティー・マサラチャイを販売します!!

ゆず茶・ザクロ茶・マサラチャイにはタピオカを入れることも出来ます。興味のあるドリンクがあればぜひお越しください\(^o^)/

## 学生団体 Plus+

皆さんこんにちは

学生団体 Plus+ です!!

私たちはネパールの小学校に図書館建設を目標に活動しているボランティア団体です。

今回販売する「きゅうりの一本漬け」での売上は全てネパールへと寄付されます。また募金活動も行うのでご協力をお願いします。





## ベトナム研究班

皆さんこんにちは！

私たちはベトナム語研究班ヌクマムです。今回が初めての参加になるのでよろしくお願いします！！

私たちがベトナムで見つけてきた現地の商品を販売するのでぜひお立ち寄りください＼(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!!(^ ^)!



## ティンパン



### ～ゴマ団子～

中国料理の甘い点心の1つ

白玉粉と砂糖を練って作った生地でごま油を加えた小豆あんを包み、白ごまをまぶして

揚げた団子です！！



### ～タピオカドリンク～

大粒のタピオカを入れた台湾発祥の飲み物

タピオカのくittyとした食感を

楽しめます！！

味はミルクティーとマンゴーオレンジの

2種類です

# DAY 1



## Thailand



飯高智貴 志村優太 道祖土智仁 坂田康樹 松本七星 望月友莉

### ～ムーピン～

串に味付けをした豚肉を刺して、焼いて食べる  
タイの大众料理の1つです。日本の焼き鳥に似ています。



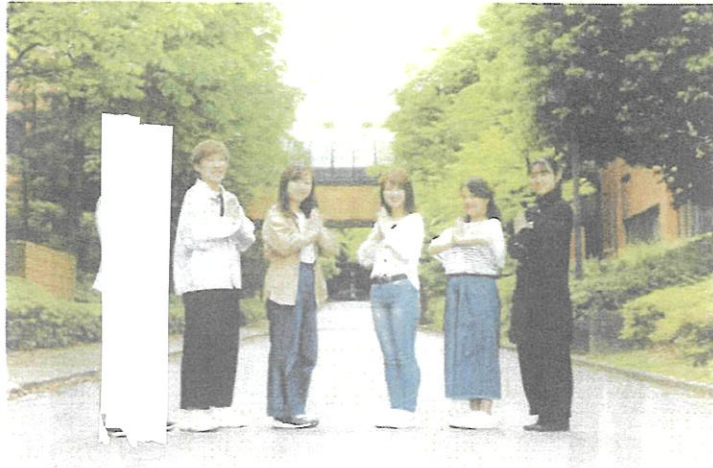
### ～トムヤムクン～

辛みと酸味が複雑にまじり、タイの代表的料理で  
魚、野菜、キノコなどがたっぷり入っています。





# India



細川竜聖 清水綾華 河野夕奈 小澤ひとみ 加藤遥

## ～サモサ～

ジャガイモ、たまねぎ、えんどう豆、レンズマメや、羊の挽き肉が加えられ、茹でてつぶした具を各種の香辛料で味付けし、小麦粉と食塩と水で作った薄い皮で包み、揚げたものです。



## ～カレーとナン～

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



# Pakistan



佐野将平 堀圭佑 本多舞 三成桃香 古賀有紗 細野萌夏

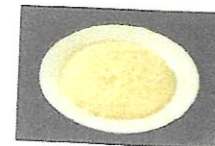
## ～チキンティック～

チキンティック(チキン : chicken tikka)は、食べやすく切った鶏肉を焼いたものです。鶏肉をスパイスに漬け込んでじっくりと煮込んでいます。



## ～サフランライス～

香辛料のサフランなどを入れて炊いたライスになります。少しオレンジがかった黄色に炊き上がります。独特な香りが本格的なカレーとよく合います。





# DAY 2



## Korea



広瀬陽孝 蘭宏偉 萩原千聖 関根朋花 八木原鈴奈 佐藤愛莉



### ～ソトックソトック～

伝統的な料理、餅の串焼きのアレンジバージョン  
トッポッキ用の餅とソーセージを軽く焼いて  
コチュジャンベースのタレをかけた  
シンプルな料理

### ～チャプチェ～

春雨と野菜をごま油で炒めた料理  
韓国ではポピュラーなお惣菜



# Egypt



小山内駿平 遠藤瑠美

高橋龍騎 小林蒼唯 折原帆乃香 佐川仁美

## ～コシヤリ～

ご飯にパスタ、マカロニ、豆を加え  
フライドオニオンとトマトソースをかけ、  
それをごちゃ混ぜにした料理のことです。



## ～ファラフェル～

水でもどしてからすり潰したヒヨコ豆にバセリヤ  
コリアンダーなどのスパイスを混ぜ  
丸めて揚げたコロッケのような食べ物です。



# Vietnam



浅見竜空 ジャンユソン

小林かのん 吉原未希 砥上礼子 佐々木モニラ

## ～バインミー～

サクサクフワフワのフランスパンに  
ハムやパテ、パクチーなどを挟んだ  
ボリュームのあるサンドイッチ

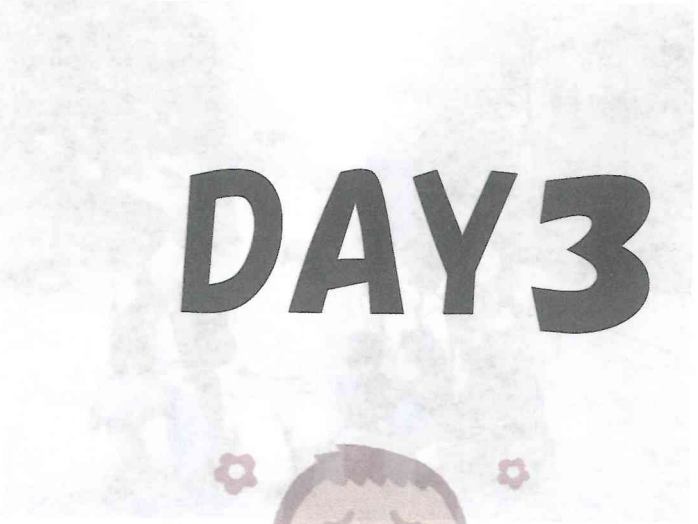


## ～フォー～

米で作るつるつとした食感の  
平たい麺が特徴  
牛または鶏でだしをとったスープに麺、牛  
肉、鶏肉、コリアンダーなどを入れて食べる







# DAY 3



行こうぞう、FJ、上野、赤木、AO、武蔵

この日は、  
お昼ごはんを食べ、  
お散歩をしました。

お昼ごはんを食べ、  
お散歩をしました。  
お昼ごはんを食べ、  
お散歩をしました。



# China



守屋優香 折田慎可 坂井みなみ

丸田優希 松田基 金庚鉉

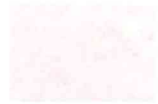
### ～餃子～

一般的に中国で餃子といえば、多くの場合、水餃子のことを指します。しっかり口を結び、茹で上げたものをたれにつけて食べます。



### ～チンジャオロース～

牛肉または豚肉とピーマン、タケノコなどを細切りにして炒め、オイスターソースなどで味付けしたもので中国の定番料理です。



Iran



# Iran



飯高智貴 志村優太 道祖土智仁 坂田康樹 松本七星 望月友莉



### ～ホレシュアールーバーモルク～

ルピアポロを使用し、鶏肉、ごまが入っている料理です。  
ホレシュ(ホレシュテ)は「シチュー」、アールーは「ズルーン」、バーは「〜と(共に)」、モルクは「鶏肉」の意味を表しています。

### ～ルピアポロ～

いんげんと柔らかく煮込んだ羊肉が入った  
イランの旅き込みご飯に合います。



# Indonesia



伊藤加絵 角薫乃 嶋田敏士 青柳皓也 清水里咲 須田彩花



### ～サテアヤム～

インドネシア、マレーシア、シンガポール、  
フィリピン、タイなどの東南アジア諸国で  
広く食べられている串焼き料理です。

### ～ミーゴレン～

インドネシア、マレーシア、シンガポールなどの  
焼きそば料理です。「ミー」は麺、「ゴレン」は揚げる  
という意味です。







## アレルギー品目



6月4日(1日目)

### ～インド～

サモサ：豚肉・小麦

カレー&ナン：豚肉・鶏肉・小麦・大豆・バナナ・リンゴ

### ～パキスタン～

チキンティッカ：鶏肉・乳

サフランライス：乳

### ～タイ～

ムーピン：豚肉・大豆・トウモロコシ・エビ

トムヤムクン：鶏肉・エビ・大豆

6月5日(2日目)

### ～エジプト～

コシャリ：小麦・乳・牛肉・鶏肉・大豆

ファラフェル：小麦・ゴマ

### ～韓国～

ソトックソトック：乳・卵・小麦・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆・ゴマ

チャブチェ：牛肉・大豆・ゴマ

### ～ベトナム～

バインミー：鶏肉・小麦・卵・大豆・リンゴ

フォー：鶏肉

## 6月6日(3日目)

### ～イラン～

ホレシュアールーバーモルグ：鶏肉

ルピアボロ：小麦・ゴマ

### ～中国～

餃子：小麦・豚肉・鶏肉・大豆

チンジャオロース：牛肉・鶏肉・豚肉・小麦・大豆・トウモロコシ・エビ・乳・ゼラチン・ゴマ

### ～インドネシア～

サテアヤム：鶏肉・ピーナッツ・大豆

ミーゴレン：小麦・鶏肉・大豆・トウモロコシ・エビ

## 甜品(ティンパン)

ごま団子：小麦・大豆・ごま

タビオカミルクティー：乳

タビオカマンゴーオレンジ：マンゴー・オレンジ

※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下さい。  
ご質問は、近くのスタッフまでお気軽にお声掛けください。





## スタッフ紹介



総合プロデューサー 小野朋生

副プロデューサー 柿沼良汰 坂本美帆

料理プロデューサー 窪田早姫

料理ディレクター 小山涼香 勝野日向子 小淵里桜

料理アシスタント 永嶋愛美 宮岡えりな 牛藤日和  
茶谷真己 水谷風佐 澤田創芽

ティンパン 松川華子 大和夏実  
島田笑美瑠 嶋崎茜 豊川世奈

冊子 佐嶋日菜子 西川遙佳  
稲村いずみ 市川結梨

風休み

齊藤あまね  
早川瑛菜 岩岸美涼

設営

溝口洸輝 竹下雄人  
本橋直也 渡辺創吾  
久津美慈英 森明信

記録

西野るみな  
宇佐美巴奈 藤出大瑛

広報

和田敏子 池沙織  
濱井瑞穂 北野瑞樹 小森谷侖里

談話

東條夢 宮崎聖菜  
原田杜 厚沢真帆 宮崎郁矢

車両

古屋キヨシ 山崎琉人

## 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 津軽三味線「敏篤会」 研究班各位

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 2019 ガイドブック

発行 国際関係学部 地域研究学会

編集 佐嶋日菜子 西川遙佳

稲村いずみ 市川結梨

# 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