南アジアの食文化講座

『南アジアの食文化講座～チベット風料理～』

主催：早稲田大学校友会調布稲門会 語ろうアースカフェ　協力：東京外国語大学留学生支援の会

Dal-bhat-tarkari

Thukkpa(ラーメン)

インド風カレーとネパール風カレーの違いは？そもそもカレーとは何？南アジア諸国（注1）のスパイシーなスープに西洋人が付けた総称がカレー。スープは、それぞれの地域で、それぞれの料理名があり、カレーとは呼ばれません。南アジアでは、それらのスープは、おかず、米などの穀物と一緒に食べられています。

当講座では、南アジアの北側、ヒマラヤ地方の食文化に的を絞ります。インド、チベット・中国の影響を受けつつも、独自の豊かに育まれた食文化を通し、背景にある歴史、風土、文化を探っていきます。第1，2回は講義、第3回はネパール料理講習会です。

皆様のご参加を心待ちにしております。

（注1）　インド、スリランカ、ネパール、パキスタン、バングラデシュ、ブータン、モルディブ

＜講座日程＞

第１回	２０１９/５/１１（土） １０時　～　１２時	ネパール：ヒマラヤ料理と民族の多様性
第２回	２０１９/６/１（土） １０時　～　１２時	ヒマラヤ料理
第３回	２０１９/７/６（土） １０時　～　１４時	ネパール料理教室

＊１　開場は開始３０分前です。

＊２　第３回ネパール料理教室は、第１回・第２回講座にて参加受付

場　所：　調布市文化会館たづくり　　調布市小島町２－３３－１

第１・２回：８階　映像シアター　（定員１００名）

第３回：　１０階　調理実習室　　（定員　２０名）

講　師：　カルキ・プルナ・バハドゥール

費　用：　第１・２回　１，０００円（学生　無料）/　第３回　実費

＊各回会場払い

＜問合せ・申込み先＞　山田和子　（Tel/Fax）０４２－４８８－０７４１

（Email）kazuko.yamada@jcom.home.ne.jp

南アジアの食文化講座

―講師プロフィール―

カルキ・プルナ・バハドゥール（Karki Purna Bahadur）

2017 年東京外国語大学 博士後期課程国際社会専攻終了
現在　同大学海外事業研究所　特別研究員

ネパールのパルバット郡、シャンカル ポクハリ出身
趣味：バレーボール、読書、旅行

―講師からのメッセージ―

初めまして。ネパール出身のカルキ・プルナ・バハドウールと申します。
日本に来て 17 年になります。この度は「南アジアの食文化講座～チベット風料理～」の講座を担当させて頂き、とても嬉しく思っております。

日本に来て気が付いたことは、ネパール料理店のほとんどがインド料理もメニューに入れていることです。またルーツ、調理法が違う料理に、インド料理名と似ているものもある為、ネパール料理はインド料理と誤解されています。ネパール料理は、北部はチベット、ヒマラヤとトランスヒマラヤの民族グループ、南部は北インドの文化的影響を受けています。

講座では、地域ごとのネパール料理と共に、日本で知られていない伝統料理を紹介します。インド料理とネパール料理の違いを説明いたします。そして多民族国家としての多様な伝統的ライフスタイルをご紹介いたします。

講座を通して、皆様がネパールの理解を深めて頂ければ幸いです。そして是非ネパールへ来てください。ネパールの観光の発展を願っている次第です。
皆さまにお会いすることを楽しみにしています。

語ろうアースカフェ　　HP：https://kataroearthcafe.jimdo.com/
Facebook：https://www.facebook.com/kataroearthcafe/
Twitter：https://twitter.com/kataroearthcafe

＜国際理解講座：2013 年～2019 年 3 月＞
ウズベキスタン、ミャンマー、スウェーデン、エストニア、タイ、ブラジル、セルビア
＜世界の食文化講座：　2017 年～２０１８年＞　　中央アジア、ロシア、