

# 手作り弁当 外国人挑戦



弁当のつくり方を熱心に学ぶ在日外国人の人たち  
＝大阪市此花区

在日外国人のための弁当づくりの講習会が5日、大阪市此花区のクレオ大阪西で開かれた。日本では子供の学校行事や通学などに欠かせない弁当だが、ほとんどの国

でその習慣がなく、在日外国人にとっては悩みの種という。講習会では食べ物が傷みややすい梅雨の時期のおかずづくりなども紹介された。

## 講習会に親子ら30人 此花

在日歴17年で、2人の小学生の子供を持つフィリピン出身の廣池スーサンさん(42)は「つくり方の手順がわからず困っていたので、とても参考になった。カラフルなお弁当で子供を喜ばせたい」。また、中国出身の林雪子さん(31)は「お弁当づくりは苦手ですが、野菜を買って詰めていた。幼稚園の子供の遠足があるので手作りに挑戦してみたい」と話していた。

このあと、参加者は実際の弁当づくりに挑戦。卵焼きやタコの形をしたウインナーなどのおかずをつくり、それぞれの弁当箱へ詰めていた。

講習会には中国、台湾、フィリピン出身の親子ら約30人が参加。おにぎりや卵焼きのほか、梅雨対策として殺菌作用があるというシヨウガを使ったおかずの作り方などを、ボランティアが日本語や中国語で説明した。

中国語による電話相談を行っているボランティア団体「関西生命線」(大阪市西区)の主催。日本独特の弁当づくりに関する相談が多く寄せられていることから企画した。