

[00:00:00.390] - Noriko

皆さん、こんにちは。今日の特別ゲストはかおり先生です。2回目の出演になります。実は、かおりさんは、私のコミュニティ、Japnaese Togetherのポッドキャストクラブのお手伝いをしていてくれるんですね。これから、できれば定期的にかおりさんにはゲスト出演をしてもらって、Japanese Togetherの中で話したテーマとか、ワークショップの内容などについて、話すエピソードを作っていきたいなと思っています。それではかおりさん今日はよろしくお願いします。

[00:00:31.020] - Kaori

はい、よろしくお願いします。

[00:00:33.540] - Noriko

はい、「こんばんは」ですね。

[00:00:36.300] - Kaori

そうですね、日本は、こんばんは、です。そちらは、こんにちは、でしたよね。

[00:00:40.320] - Noriko

今、私の時間でお昼 午後2時ですね。

[00:00:44.460] - Kaori

はい。こちらは夜 10時、ですね。

[00:00:47.280] - Noriko

夜遅くありがとうございます。

[00:00:49.300] - Kaori

いえいえ、とんでもないです。

[00:00:51.330] - Noriko

なんか、もうかおりさんとはね、長いオンラインでのお付き合いになってきて…いつもお世話になってます。

[00:00:59.280] - Kaori

こちらこそ本当にお世話になってます。

[00:01:02.940] - Noriko

あの、早速なんだけど、実はね、Japanese Togetherの中でかおりさんの有料の料理、料理ワークショップを5月に2回する予定なんですよ。

[00:01:14.910] - Kaori

はい。

[00:01:15.620] - Noriko

うん、あの、皆さん、前のポッドキャストの時にも話したんですけど、かおりさんは日本語教師だけではなくて、料理の先生でもあるんですよ。

[00:01:27.330] - Kaori

はい、そうなんです。

[00:01:29.880] - Noriko

そこで今回、Japanese Togetherの中でかおり先生がゲスト講師で、ワークショップをやってもらおうと思って、考えた第1回目のテーマをちょっとかおり先生に発表してもらおうと思うんですけど。

[00:01:47.310] - Kaori

今回は「日本語で学ぼう、おいしい味噌汁の作り方」ということでやりたいと思います。

[00:01:54.540] - Noriko

はい、あの、お味噌汁、最初のこの料理のワークショップで味噌汁を選んだ理由というか。。

[00:02:02.790] - Kaori

はい、そうですね、理由は2つあるんですけども、まずは日本食と言えはって聞くと、いろいろ出てくるとは思うんですけども、その中でも、味噌汁だったら知らない人はいないかなと思ったんですね。はい。で、もう一つは、味噌汁の具って何を入れてもいいんですよ。なんか絶対これ、みたいな決まりはないんですよ。なので、皆さんの国で手に入る材料で気軽に作ってほしいなと思っているんです。味噌は買わなきゃいけないですけども、皆さんの入れたいものを入れてっていう感じなので。あのね、ビーガンの方とか、ベジタリアンの方なんかにも受け入れていただきやすいんじゃないかなと思っています。

[00:02:53.730] - Noriko

よく考えてくださって。なので、最初の私たちのコラボのこのワークショップは味噌汁にしたんです。しかも私は本当に面白いと思うのは日本語で、その味噌汁の作り方を見て学ぶ。

[00:03:08.470] - Kaori

はい、そうですね。日本語だけでいきます。

[00:03:12.280] - Noriko

そうなんです。

[00:03:12.760] - Kaori

本当に日本語だけで。

[00:03:13.540] - Noriko

そうなんです。で、もう少し具体的に。これ1時間のZoomセッションになるんだけど、この1時間どんな感じかちょっと説明してもらってもいいかな。

[00:03:23.710] - Kaori

まず最初に味噌汁の基本の作り方だったり、材料のことを資料をお見せしながら説明します。で、それから実際に作るんですけども、デモンストレーションですね。私が実際に作るのを見てもらいます。で。

[00:03:42.850] - Noriko

ライブですよ。ライブ。

[00:03:43.630] - Kaori

うん、そう、ライブですね。そうなんですよ。で、今回はその基本の作り方っていうのを説明しますが、それをもっと簡単にして、本当に味噌だけあれば、あとはもう何も特別なものは買わなくてもできるっていう簡単な作り方でやります。

[00:04:04.000] - Noriko

おお、これはね、是非ね皆さん、なるべく多くの人に参加してもらいたいんだけど、あの、ワークシートもかおり先生の方で準備してもらって。

[00:04:14.140] - Kaori

はい。

[00:04:15.100] - Noriko

そうそう素敵なワークシートができてるので、予約をね、セッション、これ有料なので、予約してくれた方に後ほど、そのワークシートをシェアして、ちょっと事前に読んで準備してもらえるかなと思ってますよね。

[00:04:28.510] - Kaori

はい、そうですね。

[00:04:30.100] - Noriko

はい、そうそうそう。そんな感じで、じゃあ、かおり先生、かおりさんの方で、その2回の、5月にあるワークショップの日時をちょっと日本時間になりますけど、発表してください。

[00:04:42.400] - Kaori

はい、そうですね、日本時間ですけれども、5月1日月曜日の午前10時から11時、これが1回目で、2回目が5月7日、日曜日の午後2時から3時ですね。

[00:05:00.940] - Noriko

あの、概要欄に予約のリンクを貼っておくので、実はもう来週なんですよね。この今日、このPODCASTのエピソードを公開、一般公開されるのは4月の26日の予定なので、本当にすぐのワークショップなんだけど、まだ空きがあれば予約、予約ができると思うので、リンクからチェックしてみてください。

[00:05:23.290] - Kaori

うん、はい、お願いします。

[00:05:26.290] - Noriko

ただね。これはコラボ企画なんですけど、そのワークショップがある当日は私、時差の関係で参加できないんですね。かおり先生だけがZoomで、そのライブでワークショップをしてくださいませ。

[00:05:40.690] - Kaori

はい。

[00:05:43.000] - Noriko

でもどうなんですか。実際に本当に日本語を通して日本語で料理教室っていうのを今までも何度もされていると思うんですけど、あの、どうですか。その反響というか、生徒さんの。

[00:05:56.500] - Kaori
そうですね。毎回すごく、好評ですね。自分で言うのもなんですが。

[00:06:00.310] - Noriko
そうですね。

[00:06:01.900] - Kaori
そうなんですよ。良かったって言っていただけて。で、実際にもう一回作りましたよとか、ちょっと材料を変えて作りましたよとか、そういうのもあるので、はい。

[00:06:13.300] - Noriko
そうなんですよね。絶対そうだと思う。その次につながるレッスンなんですよね。絶対自分で作ろうと思うんですよ。うん。もうちょっとその材料について選び方とか、もうちょっとね、プラスアルファの情報ももらえるし。楽しみですね。皆さん、ぜひ予約お願いします。で、ちなみにこれ Japanese Togetherの私のコミュニティでのコラボ企画なんですけど、そのコラボ企画のもう一つとして Japanese Togetherの中で、チャレンジも今やっていて、お味噌汁を作るチャレンジ、作ったら写真をシェアしてみんなで見せ合おうっていうチャレンジも今やっています。はい、なので、是非是非皆さん 4月 5月にお味噌汁を作ってみてください。

[00:06:58.960] - Kaori
そうですね、写真たくさん見せていただきたいですね。

[00:07:01.870] - Noriko
本当に。ちなみに、かおりさんはどんなお味噌汁が好きなんですか、具ですね、具。

[00:07:07.920] - Kaori
そうですね、具ですね、私が好きなもので行くと、小松菜とか白菜とか。

[00:07:14.380] - Noriko
おいしい。

[00:07:15.040] - Kaori
葉物の野菜を入れるのが私は好きですね。

[00:07:18.220] - Noriko
味噌汁、おいしいね、白菜好きですね、私。優しい感じで。はいはい、いいですいいです。あの、最近、イギリスでも、私、近所のスーパーで普通に白菜買えるんです。

[00:07:31.330] - Kaori
そうなんです。

[00:07:33.010] - Noriko
はい、そうなんです。私よく買うんですよ。はい。うん。じゃあ、もう一度ね予約は概要欄のリンクから予約をしてもらって、そこから自分のローカルタイムにね、時差を変えて予約ができると思います。時間を確認してから予約をしてください。で、大切なこと。ワークショップの料金なんですけど、Japanese Togetherのメンバーの方は割引価格でご提供していて、ちょっとこれイギリスのパウンドでの課金になるんだけど、15ポンド。で、メンバーじゃない方は 25ポンドの料金になります。はい。かおり先生引き続きよろしくお願いします。

[00:08:11.260] - Kaori
よろしく願います。

[00:08:13.030] - Noriko
じゃ最後にかおりさん、結構長い間、Japanese Togetherのお手伝いしてくださってるんですけど、どうですかね、Japanese Togetherの雰囲気というか。

[00:08:21.550] - Kaori
うん、そうですね。私、これ語るとすごい長くなりそうなんですけど・・・。

[00:08:25.570] - Noriko
そうなんですか、短く。

[00:08:29.410] - Kaori
短くね、簡単に言うとすごくいい、すごくオススメっていう感じなんですけど、

[00:08:32.950] - Noriko
ああ、ありがとうございます。

[00:08:33.670] - Kaori
はい、でも、私も仲間に入れていただいて、すごくうれしく思っています。で、何がいいって、いろんな人が集まってますよね。国もそうだし、性別も年代もいろいろ。日本が好きな人もいれば、ドラマが好き、料理が好き、犬が好き猫が好き。猫ちゃん飼ってる、とか。あとは、子育て中の方だったり、ご主人が日本人の方っていう方もいらっしゃったり、その中でライティングチャレンジがあったり、リーディングチャレンジがあったり、30分会話するクラブがあったり、その中でいろいろ皆さん自由に、あの、何でしょうね。自分の読んだ本のこととか、日本旅行した時のこととかをいろいろ書いたりもしていて、そこに皆さんコメントを書いている、その交流がね、すごくたくさんありますね。

[00:09:22.540] - Noriko
ありがとうございます。きれいに何か話していただいて、あの、決してね、本当に大きなコミュニティじゃないんだけど、みんなが気持ちよく、あの、こう、なんですかね、交流し合ってる、いい感じの場なんです。あの、かおりさんにはポッドキャスト CLUB を今のところ月、今 8回かな、お手伝いをしてもらっていて、本当にありがとうございます。

[00:09:45.700] - Kaori
こちらこそです。

[00:09:47.080] - Noriko
ということで、皆さん興味があればね。このコミュニティに参加すれば、私にも会うチャンスがあるかもしれないし、かおり先生とも直接お話しできるチャンスがあります。はい、じゃ、今日はこんなところで、この 1 回目のコラボ企画の料理教室をなんとかうまくやって、次に 2 回目につなげたいと私は思っているので頑張りましょうかおりさん。

[00:10:11.570] - Kaori
本当にそうですね。頑張りましょう。

[00:10:12.740] - Noriko

じゃあ、みなさんそういうことで、今日はちょっと宣伝を兼ねてね、料理教室をやりますよってことをお話しさせていただきました。よろしく願いします。はい、じゃ、かおりさんありがとう。

[00:10:22.850] - Kaori

ありがとうございました。

[00:10:27.680] - Noriko

失礼します。