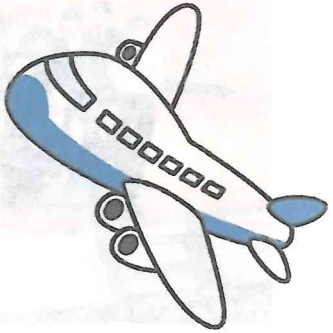
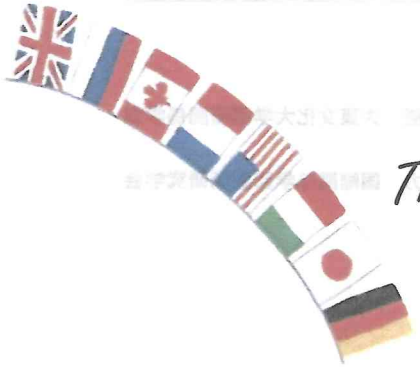




Thank You for coming...

ASIA MIX 2019

-・-PROGRAM-・-

◎談話室

9:30～ メヘンディ体験・古書販売

◎キャンパスプラザ

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、屋台の装飾をしたりと 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 にお越しの皆様に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釈です！
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
坂本美釈

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。
国際関係学部の一年生を中心に、一生懸命準備しました。
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--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！

談話室ではメヘンディと古書販売を行います。

メヘンディはインドの言葉でヘナタトゥーのことを言います。

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

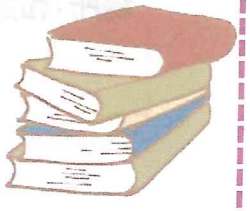
私たちのオリジナルデザインで描いていきますが、もしこんなデザインがいい！という要望がありましたらぜひ言ってください

＼(^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！

メヘンディを体験しながら、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
タピオカのくにゃっ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
タイの大衆料理の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

瀧口紘汰　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。

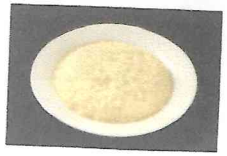
Pakistan

佐野将平　堀圭佑　本多舞　三成桃香　古賀有紗　細野萌夏

～チキンティッカ～

チキンティッカ」(تکہ چکن：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。
少しオレンジか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。

DAY2

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

～ソトックソットク～

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ゆめた料理
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

～コシャリ～

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パセリや
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～

米で作るつるっとした食感の
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

DAY3

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

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～

ルビアポロを使用し、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「プルーン」、バーは「～と（共に）」、モルグは「鶏肉」の意味を表しています。

～ルビアポロ～

いんげんと柔らかく煮込んだ羊肉が入ったイランの炊き込みご飯になります。

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～

ムービン：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

チャプチェ：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

ルビアポロ：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

タピオカミルクティー：乳

タピ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　坂本美釈
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　小渕里桜
料理アシスタント	永嶋愛美　宮岡えりな　牛膓日和 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　西川遥佳 稲村いずみ　市川結梨
昼休み	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　前出大瑛
広報	和田敏子　池沙織 濱井瑞穂　北野瑞樹　小森谷侑里
談話	東條夢　宮崎聖菜 原田杜　厚沢真帆　宮崎都矢
車両	古屋キヨシ　山嵜琉人

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　西川遥佳

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