

デルニーを通してウクライナを知ってもらおう

自主活動

実施日:2023年3月19日
実施場所:広瀬川マルシェ(群馬県前橋市)
リーダー:情報学部情報学科2年北村梢生



美味しいデルニー屋台の作り方



デルニー(図3)とはウクライナの郷土料理です。じゃがいもと玉ねぎから作られたパンケーキのようなもので、日々の食事として好まれています。もちっとした内側とカリッとした外側、ジャガイモの甘味を楽しむことができます。

GFLでは来日以降交流のあったウクライナからの留学生と協力して荒牧祭にてデルニーの屋台を出店し好評を頂きました(図4)。荒牧祭の報道を聞いた広瀬川マルシェ主催の方に声をかけて頂き、イベントでの出店に至りました。

手順

- ① 荒牧祭の後、イベント主催者様よりご連絡をいただいた。連絡をいただいた時点でイベントまで数か月あり、企画者が主催者様をお伺いし打合せや現地の確認を行った。打合せは何度が行き、日程や屋台の区画、費用面などの相談を行った。
- ② イベント数週間前から材料の購入など準備を行った。販売に際してはじゃがいも等をすりおろす作業が負担となることが予想されたためミキサーの手配なども行った。
- ③ 決済では荒牧祭の反省を生かし事前にPaypayの加盟店申請を行い、キャッシュレスで決済する手段を用意した。
- ④ 当日は10名超のGFL生、3名のウクライナ留学生が参加し、加えて事務の方や留学生の方に協力いただいた。(図2)
- ⑤ レシピはウクライナ研究員のお母さんのものを参考にした。当日は留学生が作成したレシピのチラシ(図5)も配布した。
- ⑥ 売り上げは半額を本学のウクライナ受け入れ基金に、残りを群馬県のウクライナ避難民支援基金に寄付を行った。群馬県への寄付にあたっては県庁を訪問し知事戦略部長様へ直接手渡した。



【図2】仕込みの様子

材料【400食分】

・目的 ———— たくさん

身近な「食」というトピックを通じて多くの人にウクライナの文化に触れてもらい、ウクライナのことを自分事として考えてもらうきっかけを作る。企画者もウクライナ戦争が始まるまでウクライナのことを詳しくは知らず、戦争が始まってからも戦争が起きている国という認識でしかなかった。しかし、群馬大学でウクライナの学生さんと交流をしていく中で歴史や自然、食、衣類など豊かな文化があることを知り、それら文化を蹂躪する侵略行為への憤りが実感を伴って強まるとともに、日本にいるウクライナの方を支えたいという思いも強まった。

地域の方など多くの人にもウクライナのことを知ってもらい、何か行動を起こすきっかけとしてもらいたい。

また、留学生の方やGFL生には出店に関わる交流を通して楽しい思い出を作ってもらいたい。

・イベント概要 ———— 適量

広瀬川沿いにある雑貨屋カブカン店主の金井様が主催でウクライナ及びトルコシリア地震のチャリティーを目的として開催された。広瀬川沿い、前橋文学館付近を歩行者天国にして屋台やキッチンカーなどが多数並んだ。(図1)



【図1】当日の様子

・出店概要 ———— 適量

材料費等はイベント主催者より支援していただいた。販売数予定数は400食で、1食200円にて販売し、完売はしなかったものの約93000円の売り上げた。



【図3】デルニー

「デルニ」

ウクライナの
じゃがいもパンケーキ
「デルニ」を
作ってみましょう!

材料:

- ・じゃがいも 1kg
- ・玉ねぎ 1~2個
- ・塩 小さじ1
- ・ブラックペッパー 小さじ1/4
- ・卵 5個
- ・小麦粉 大さじ2
- ・オリーブオイル 適量
- ・サワークリーム (お好みで適量)

作り方:

- ① じゃがいもと玉ねぎをすりおろします。
- ② 塩、ブラックペッパーを加え、よく混ぜます。
- ③ じゃがいもの水分が多ければ、水を少し減らしましょう。
- ④ 卵を加え、全体に味がなじむようによく混ぜ合わせてください。
- ⑤ 小麦粉を少量ずつ加えてください。小麦粉が多すぎると生地が固くなり、揚げたときに焦りやすくなります。
- ⑥ フライパンはよく温めてからパンケーキを焼きましょう。焼き色がついたら裏返して、両面をよく焼きます。



スマチノーホ!

1食200円

ナワークリームを
おせて食べるのが
おすすめです!



【図4】荒牧祭の様子

【図5】ウクライナ留学生の作成したデルニーのレシピ

レビュー

出店にあたっては多くの人にご協力いただいた。イベント主催者の金井さん、GFL生、留学生、ネウパネ先生、そして手厚くサポートして下さったGFL事務の方々、他にも荒牧祭から多くの人にご支援、ご協力いただき出店が実現した。

販売中はお客さんからたくさんの暖かいご支援の言葉をいただき、ウクライナ戦争への意識や支援の気持ちを感じることができた。