

1. プログラム概要

【目的・概要】ブルネイにおいて近年和食への関心が高まっている中、和食の紹介や調理方法を実際に披露することにより、和食のエッセンスとその背景にある日本人の料理観についての理解を深めてもらうことを主目的として、11月20日～11月27日まで、三重県の高校生が同国を訪問しました。一行はバンドルスリブガワンでの学校交流で、互いの食文化についての紹介と調理のデモンストレーション、さらには調理を共にし、互いの食文化について理解を深めました。

(内訳) 三重県立相可高等学校 生徒 4 名、引率者 1 名

【訪問地】ブルネイ バンダルスリブガワン 5名

【日程】

■ プレプログラム（事前学習）:

8月27日(火曜日)

【オリエンテーション】全体初回オリエンテーション

【体験談】JENESYS 派遣プログラム 2023 年度参加同窓生による体験談

【講義】「ようこそ、日本アセアンセンターへ」

2024 年度全 JENESYS ASEAN 派遣プログラム合同実施

講師：東南アジア諸国連合貿易投資観光促進センター（国際機関日本アセアンセンター）観光交流チーム 渡邊 光生 氏

9月25日(水曜日)

【オリエンテーション】プログラム別オリエンテーション

【講義】 テーマ関連講義「ブルネイにおける和食事情」

講師：エクスカペード 企業専属シェフ 市川 順一郎 氏

11月12日(火曜日)

【参加者説明会】三重県立相可高等学校

■ 派遣プログラム：

11月20日（水曜日）

【出発前オリエンテーション】

成田国際空港より出発

ブルネイ国際空港（バンドルスリブガワン）到着

11月21日(木曜日)

【視察】 ジャメ・アスル・ハサナル・ボルキア・モスク

【表敬訪問】在ブルネイ日本国大使館 大使 前田 徹 氏

【講義】派遣国理解講義「ブルネイと日本について」

講師：在ブルネイ日本国大使館 三等書記官 尾崎 まりあ 氏

【表敬訪問】文化・青年・スポーツ省 青年・スポーツ局

副局長 モハメッド・ロスファジラ・ユスリ 氏

【講義】「スポーツ文化省の役割と活動」

同省 副チーフ ムハンマド・アミラル・シャズミン・ビン・イブラヒム 氏

【視察】マレー技術博物館

【視察】ガドン・ナイト・マーケット

11月22日(金曜日)

【視察】朝市(キアングマーケット)

【視察】水上集落(カンポン・アイール)

【視察】スルタン・オマール・アリ・サイフディン・モスク

【視察】スノフードトレーディング、他市内スーパー(食材購入)

【視察】エクスカペード(日本食レストラン)

11月23日(土曜日)

【学校交流】SMPIHM セラサ

【ホストファミリー対面式・ホームステイ】

11月24日(日曜日)

【ホームステイ】

11月25日(月曜日)

【学校交流】ラクサマナ・カレッジ・オブ・ビジネス 調理学部

【講義・視察】「公邸調理人の仕事について」

講師：在ブルネイ日本国大使館 公邸調理人 清水 文弘 氏

11月26日(火曜日)

【ワークショップ】報告会準備(渡航成果のとりまとめ、帰国後の活動計画(アクション・プラン)の作成)

【報告会】渡航成果・帰国後の活動計画発表

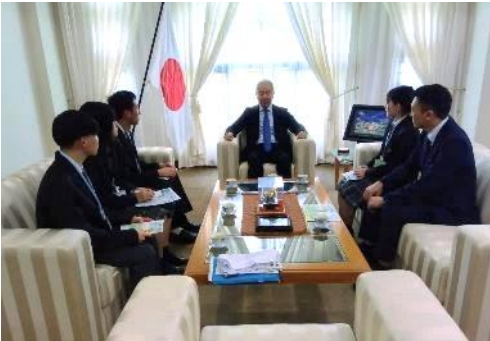
11月27日(水曜日)

ブルネイ国際空港(バンダルスリブガワン)より出発
成田国際空港到着

2. 記録写真

プレプログラム(事前学習)

◆ASEAN加盟の歴史  ASEANについて知ろう！  日系企業：14,500社以上	
2024年8月27日【講義】 「ようこそ、日本アセアンセンターへ」	2024年8月27日【講義】集合写真

	
2024 年 9 月 25 日【オリエンテーション】 自己紹介	2024 年 9 月 25 日【講義】 テーマ関連講義「ブルネイにおける和食事情」
	
2024 年 11 月 12 日【参加者説明会】	2024 年 11 月 12 日【参加者説明会】 発表練習をする生徒たちの様子
派遣プログラム	
	
2024 年 11 月 21 日【視察】 ジャメ・アスル・ハサナル・ボルキア・モスク	2024 年 11 月 21 日【表敬訪問】 在ブルネイ日本国大使館 大使 前田 徹 氏
	
2024 年 11 月 21 日【表敬訪問】 文化・青年・スポーツ省	2024 年 11 月 21 日【視察】マレー技術博物館 水上集落（カンボン・アイール）の変遷を学ぶ



2024 年 11 月 22 日【視察】水上集落
(カンボン・アイール) に向かうボート内で



2024 年 11 月 23 日【学校交流】SMPIHM セラサ
伝統楽器グリングタンガンの演奏に挑戦



2024 年 11 月 23 日【学校交流】SMPIHM セラサ
握り寿司作り披露



2024 年 11 月 23 日【学校交流】SMPIHM セラサ
伝統料理アンブヤットの作り方を学ぶ



2024 年 11 月 24 日【ホームステイ】



2024 年 11 月 25 日【学校交流】ラクサマナ・カレ
ッジ・オブ・ビジネス 調理学部
和食の魅力について発表



2024 年 11 月 25 日【学校交流】ラクサマナ・カレ
ッジ・オブ・ビジネス 調理学部
ラクサマナの学生と巻き寿司づくり



2024 年 11 月 25 日【学校交流】ラクサマナ・カレ
ッジ・オブ・ビジネス 調理学部
現地の料理を学ぶ日本の高校生

	
2024 年 11 月 25 日【学校交流】ラクサマナ・カレッジ・オブ・ビジネス 調理学部 完成した料理を一緒に試食	2024 年 11 月 25 日【講義】 「公邸調理人の仕事について」
	
2024 年 11 月 26 日【報告会】	2024 年 11 月 26 日【報告会】 集合写真

3. 参加者の感想（抜粋）

プレプログラム（事前学習）

◆ 高校生

市川シェフからは、ブルネイでどんな和食が好まれているかなど細かなことまで、沢山のお話をさせていただきました。そのおかげで安心してブルネイでのプログラムを迎えることができそうです。

派遣プログラム

◆ 高校生

食の交流を通じて、ブルネイでは一つの料理にいろんな香辛料を使っているのが印象的でした。日本の料理には香辛料をあまり入れないので、日本とはまた違う料理で勉強になりました。また、公邸調理人の仕事の仕方について、多くの学びがありました。公邸調理人は、普通の料理人とは違い、買い出しから盛り付けまで全て一人で行っているのに感心しました。今回のお話を聞いて、全て一人で行うのは大変ですが、将来自分で店を開くなら公邸調理人を一度は経験してみることもいいなと思いました。色々なことを知ることができ、すばらしい経験になりました。

◆ 高校生

一番印象に残っているのはプログラムの中にホームステイがあったことです。私は海外に行くのが初めてでホームステイも経験したことがなかったのですが、貴重な体験ができてよかったと思っています。ホストファミリーの方々が私たちを温かく受け入れてくださったことが嬉しかったです。また、英語が通じるのか不安だったのですが、翻訳ツールやジェスチャーなどを取り入れて交流す

ることができました。和食交流では、カルフォルニアロールやお寿司と一緒に作ったり、日本の包丁技術を見ていただけたりで嬉しかったです。生徒さんが私たちに興味を持ってたくさん質問して下さり、話しかけてくれたので緊張がほぐれました。

◆ **高校生**

ホームステイ先での交流については普通の旅行では味わうことのできない様々な経験ができたので、とても嬉しかったです。特にパレスチナを支援するデモ活動などを見たことは自分の中でとても印象的で、政治や国に関して他人事ではなく当事者として深く自分の考えを持っていると感じました。これまで日本は大丈夫だろうとなんとなく考えていましたが、積極的にいろいろなことを知る必要があるとわかりました。

◆ **高校生**

今回のプログラムでは普通では経験することの出来ない地元の人々の暮らしや文化交流をすることができました。私は英語に興味があり、話したい気持ちはあるのに最初は上手く話せませんでした。しかし、日が経つに連れ、失敗したら恥ずかしいという気持ちよりも、ダメ元でもやってみようと、気持ちが変わってきて少しずつ話せるようになったことで自己の成長を感じ、英語だけでなく、いろいろなことに挑戦してみようという気持ちになることができました。今回の経験を生かしてこれからも頑張りたいと思います。

◆ **社会人（引率教員）**

交流校の学生がとても意欲的で「和食」について、興味を持ってくれ、日本に来たいと言ってくれたことが印象的です。文化・青年・スポーツ省、大使館、各学校で私たちの訪問を大歓迎していただき、みなさんの人間性の豊かさ、優しさをとても感じました。

4. **受入れ側の感想（抜粋）**

◆ **講師**

日本の若者の未来へ何かしらのお手伝いが出来ること、彼らの将来に何かしらのポジティブな影響を与えられる事が弊社にとって良い経験になると感じています。

◆ **ホストファミリー**

常々、実生活で息子がいたらいいなと思っていましたが、今年のプログラムで二人のすばらしい息子を迎えることができ、感謝しています。彼らは本当に良い子たちで、とても感激しました。この先も、毎年続くことを願っています。そして、ホームステイを通じて日本語をもっと学んで、直接コミュニケーションをとれるようになりたいと思います。

◆ **交流校関係者**

わが校の生徒と教師が日本料理である寿司の作り方を間近で観察し、相可高等学校の生徒や教員と直に交流できたことは、素敵な思い出になりました。私たちは、ブルネイの料理であるアンブヤットの作り方を披露することもできました。このプログラムを通じて、生徒たちは、限られた言語スキルであっても交流ができたことで、自信を持つようになりました。学校も、このような交流プログラムを積極的に企画したいと思います。また、生徒たちは日本料理、特に寿司の作り方を楽しみながら学んでいました。

5. 参加者の対外発信（抜粋）、報道記事等 派遣プログラム

 ohka_highschool • フォロー ohka_highschool 調理クラブの生徒4名が、外務省が推進している対日理解促進交流プログラムにて、ブルネイへ和食交流に来ております。 1日目は在ブルネイ日本国大使館と文化青年スポーツ省への表敬訪問です。大使館では、前田大使より、ブルネイと日本の関係についてお話いただきました。 その後、文化青年スポーツ省での歓迎式に参加しました。生徒も慣れない英語で自己紹介をして日本文化の発信をしました。	 ohka_highschool • フォロー ohka_highschool 対日理解促進交流プログラムにてブルネイ和食交流。和食の調理実習や、和食の文化について学びました。また、ブルネイの伝統楽器、ガムランの演奏も体験しました。和食の文化を伝えるだけでなく、和食の魅力を伝えることも大切です。
2024 年 11 月 21 日（派遣校 Instagram） 調理クラブの生徒 4 名が、外務省が推進している対日理解促進交流プログラムにて、ブルネイへ和食交流に来ております。 1 日目は在ブルネイ日本国大使館と文化青年スポーツ省への表敬訪問です。大使館では、前田大使より、ブルネイと日本の関係についてお話いただきました。 その後、文化青年スポーツ省での歓迎式に参加しました。生徒も慣れない英語で自己紹介をして日本文化の発信をしました。	2024 年 11 月 23 日（派遣校 Instagram） 対日理解促進交流プログラム（ブルネイ和食交流）3 日目 今日は SMPIHM セラサにて学校交流に訪問。和食についてのプレゼンテーション、寿司のデモンストレーションを披露。ブルネイ伝統楽器、伝統料理を体験しました。両校の生徒はより良い文化交流となりました。夕方からは、ホストファミリー宅へ。初めてのホームステイです。
 ohka_highschool • フォロー ohka_highschool 対日理解促進交流プログラムにてブルネイ和食交流。和食の調理実習や、和食の文化について学びました。また、ブルネイの伝統楽器、ガムランの演奏も体験しました。和食の文化を伝えるだけでなく、和食の魅力を伝えることも大切です。	 smpihm.official • We are truly honored to host the JENESYS2024 Brunei-Japan WASHOKU Exchange Program at Sekolah Menengah PIHM Serasa! 🇮🇵 Our friends from Mie Prefectural Ohka High School were warmly welcomed with a lively Gungtangan performance, and they even had the chance to join in the fun! 🎉 After the welcoming remarks from our principal and a presentation by the Japanese students, our F&N and Hospitality students had the opportunity to socialize with them. 🍴 Together, they proceeded to the cookery room! 🍳 for an engaging Japanese cooking!
2024 年 11 月 25 日（派遣校 Instagram） 対日理解促進交流プログラム（ブルネイ和食交流）5 日目 今日はラクサマナ・カレッジ・オブ・ビジネスの調理学部生徒との交流です。普段から専門的に料理を学ぶ生徒同士で食を通したレベルの高い意見交換ができました。和食への興味が非常に高く嬉しかったです。	2024 年 11 月 23 日（現地交流校 Instagram） JENESYS2024 ブルネイ・日本和食交流プログラムをセラサ校で開催できることを光栄に思います！三重県立相可高等学校の友人たちは、活気あふれるグリンタンガンのパフォーマンスで温かく迎えられ、楽しいひとときを過ごす機会がありました。校長からの歓迎の挨拶と日本の学生によるプレゼンテーションの後、食物栄養コースとホス

午後からは大使公邸にて、公邸料理人の方に海外での和食や公邸料理人についてお話を伺いました。

ピタリティコースの学生は彼らと交流する機会を得ました。

その後、彼らは一緒に調理室に行き、日本人の生徒たちによる魅力的な日本料理のデモンストレーションを楽しみました。訪問は、地元のおいしい料理で締めくくられ、食を通じた文化交流の精神が示されました。この有意義な経験に感謝し、今後もこのような機会を楽しみにしています。



2024 年 12 月 3 日（現地交流校 Instagram）
LCB と三重県立相可高等学校が食の交流。
当校の料理科の学生は、寿司作りの技術を実際に体験し、日本の学生は、トウモロコシやチキンカレーなど、ブルネイの郷土料理の創作に挑戦しました。この文化交流では、食べ物を通して多様性の美しさを称え、料理が文化の架け橋となり、生涯の思い出を作ることができました。

2024 年 11 月 30 日（デジタル新聞 Media Permata）
相可高等学校の生徒が JENESYS プログラムの下、SMPIHM セラサを訪問し、寿司の作り方を披露しました。SMPIHM は伝統楽器グリンタンガンで一行を歓迎しました。また、SMPIHM は伝統料理アンブヤを作りました。
このイベントは、ブルネイと日本の料理と文化の伝統の交換の場となりました。



2024 年 11 月 30 日 (Borneo Bulletin)

「日本とブルネイ間で食と文化の交流」

相可高等学校の食物調理科の生徒 4 名が、JENESYS の一環として、SMPIHM を訪問しました。日本の高校生たちは寿司作りのデモンストレーションを行い、にぎり寿司や巻き寿司の作り方を披露しました。そのお返しに SMPIHM の学生はゲストに伝統楽器のグリンタンガンの演奏方法を教え、ブルネイの文化を伝えました。SMPIHM の教師たちは、ブルネイの人気料理であるアンブヤの作り方も実演しました。このイベントは、文化と料理の交流を通じてブルネイと日本の相互理解を促進し、絆を強めました。

(後略)



2024 年 11 月 29 日 (在ブルネイ日本国大使館)

三重県立相可高等学校の食物調理科の 4 名の生徒が、JENESYS プログラムの「日本・ブルネイ和食交流」の一環として、2024 年 11 月 20 日からブルネイを訪問しました。彼らは、SMPIHM を訪問し、地元の学生に日本料理を紹介しました。また、ラクサマナ・カレッジ・オブ・ビジネスの調理学部を訪問し、地元の学生と交流しました。また、文化・青年・スポーツ省を表敬訪問しました。ブルネイでの 1 週間の滞在中、生徒たちはカンポン・アイールやガドン・ナイト・マーケットなどを視察して地元の料理について学びを深めました、ホームステイを通じてブルネイのおもてなしを体験しました。学生たちはまた大使公邸を訪問し、前田大使の専属シェフである清水シェフの話を聞きました。日本大使館は、若い日本人訪問者に対するブルネイの人々の温かいおもてなしに感謝し、このプログラムが日本とブルネイの学生双方に刺激を与え、互いの食文化をより深く探求し、日本とブルネイの友好関係の強化に貢献することを期待しています。

6. 報告会での渡航成果とアクション・プラン発表（抜粋）

全 1 グループが発表

 Japan's Friendship Ties Program Brunei-Japan WASHOKU (Japanese Cuisine) Exchange	DAY 4 SERASA 	ACTION PLAN THINGS TO WORK ON AFTER RETURNING TO JAPAN Development of a recipe for Japanese food using Ambuya, a traditional Bruneian dish Who: We, What: By February, Where: Ohka High School, To whom: People in Japan and Brunei, When: Cooking, How: Recipe development Presentation to all students of Ohka High School on "Food culture of Brunei and the potential of Japanese food" Who: We, When: By February, Where: Ohka High School, To whom: Students of Ohka High School, What: Presentation, How: Presentation
---	--	--

【成果の発表】

◆ ブルネイ訪問全般の学び：

プログラムを通して知ったブルネイの魅力は、人が優しいこと、モスクが綺麗なところ、数多くの観光場所があること、治安が良いということです。

◆ テーマの学び

ブルネイ料理の特徴

味覚：甘じょっぱい物が多く、味付けがしっかりしています。

調理方法：揚げている料理が多く、油がたくさん使われています。

香辛料：種類が多いです。

食材：肉類が中心です。

ブルネイの日本食レストランで提供されている和食は全体的に味付けが濃く、料理に出されている生魚の種類は少ないと感じました。食材の味そのものを活かした料理は限られており、会席料理など、うま味を味わう料理を出すお店はほとんどないようです。ただし、和食はヘルシーなのでブルネイの人の間では好まれていて、関心も高い上、和食に興味を持つ若い料理人もいるので、「本格的な和食」の需要はあるのではないかと思います。

ブルネイの伝統料理である「アンブヤ」と和食をコラボし、アンブヤを和菓子風にアレンジしたものを発信することにより、昔からあるブルネイの伝統と日本の食文化である和菓子を掛け合わせ、若い人たちを中心に、伝統料理の魅力を伝えていくこともできるのではないかと思います。

【アクション・プラン】

2月までに、ブルネイの伝統料理「アンブヤ」で使用されているサゴヤシの粉末で和食のレシピ開発を行い、SNSで発信し、交流した学校で試食会を開催してもらうよう依頼します。

2月に実施される相可高等学校学習成果発表会において、全校生徒に対し、ブルネイの食文化の魅力やブルネイにおける和食とその可能性について、また、これから世界へ発信していくべき和食についての発表を行います。

実施団体：一般財団法人日本国際協力センター（JICE）