

山口大學 5 月份生活心得報告

這個 5 月份真的過得很充實,可說是每個禮拜都有活動!!

從 4 月 29 日開始長達一個禮拜是日本的黃金週,又剛好 5 月 3 日下關有祭典,所以我們一大早就出發前往下關了。

這個為期 3 天的祭典叫『海峽祭』。5 月 3 日有兩個祭典同時在進行。『源平まつり』是以關門海峽的歷史舞台為背景而舉辦的豐盛祭祀活動。為紀念在源平壇之浦戰爭中滅亡的平家一族而舉辦的“先帝祭”，源平兩軍分別配上紅白旗，武士配上盔甲上船，再現十幾艘戰船爭鋒場面。『先帝祭』是下關的代表性祭典，而華麗的「女流」遊行，則是源自表達對天皇女侍在主子死去後流為娼妓的敬意。

↓背景為關門大橋與源義經平知盛像



↓太夫さんは赤間神社で上臈参拝を行います





←下關的舊名就是馬關
這是日清戰爭時簽訂馬關條約，
一筆就將台灣割出去的當時簽約
的畫像

↓山口縣與福岡縣的交界線,這一條是海底隧道喔!!雖然看不到魚啦~



在這裡有一位非常親切的老先生-伊東さん,他對我們留學生很好,他常常會邀請我們留學生去他家裡玩,親自下廚做很多好吃的料理請我們。伊東さん因為很喜歡我們留學生,常常把我們留下的資料與照片集結成冊當作自己最美好的回憶錄



之前去日本朋友家辦過 party,這次我們當然就要用台灣料理來回饋啦!!
雖然我是來日本之後才開始學做菜,而這些台灣料理也是我第一次作的。
既然是台灣料理,那就要有台灣味啦!!所以醬油還是滷料我都是從台灣帶過來的!!
前一天還視訊請媽媽教我呢!! 連漬け物都是台灣味的喔!!



雖然有人說日本人對料理基於禮貌,就算難吃也會說おいしい此時就要看他們講幾次おいしい和夾幾次菜來對你的料理評分啦~~這裡面最簡單的就是那道『冷凍柴魚豆腐』,日本雖然也有此種吃法,但因為醬油是用我家鄉特產的醬油膏,真的讓日本人讚不絕口,一夾再夾,整盤搶光光!!

↓我們的チューター與日本朋友



來日本已經半年了,除了とんかつ以外,對於那追求美食與味道的那種日本料理一直都吃不太習慣。這次我們到平川地域交流センター學習日本料理。

這次教的是夏みかんずし、肉じゃが、即席すまし汁、春キャベツのごま酢あえ、うぐいすもち。

照片裡看起來很好吃吧!!但可能是我真的太挑食了,裡面都加了一堆我討厭的食材,這些奇怪的味道讓我吃到有點反胃。尤其是那個昆布茶,加入那堆とろろ昆布,真的味道讓人不敢恭維。



這次我們做的是山口的特產-大内塗筷子製作。雖然不是要我們親自削竹製筷,而是要我們圖繪屬於自己獨一無二的筷子。用的漆是獨特的樹木所做成的漆,之後再貼上金箔。這些金箔是真的黃金喔!!但因為貼金箔真的太難貼了,所以我浪費了好多張,真是個不知黃金可貴的浪費小孩呢!!!

作完筷子,老師還教我們製作收納筷子的袋子,有紙作的和布作的兩種。

紙作的外面是一個紙摺的很可愛的日本人形娃娃喔!!布作的話是要用針線縫,不過因為我的個性本來就很急躁,所以像這種有氣質有耐性的女紅我是作不來的啦!縫到一半我就耐不住性子了,最後是好心的老師幫我收尾。

還有一件天大好消息,就是在製作筷子途中,芄諭被報社採訪啦!!!!雖然我沒聽到採訪內容,但不久後一定會有芄諭出現在報紙上的新聞啦!!!!好期待喔!!!



↑ 認識了山口県立大学の學生,是個超級玩咖!!

這次也寫了好多喔!!!因為每天都過得很充實!!!

內容不知道大家是否滿意呢!!!

6月的豐富生活請下回待續囉!!!