

問合せ先:四国グローバルネットワーク 089-993-6271

# モザンビーク

## ①料理教室 ②交流会



モザンビークの食文化を体験できるチャンス！

### ①料理教室

【講師】ベロニカさん

Veronica A. A. Fernando  
愛媛大学大学院生

愛媛県では、大阪・関西万博EXPO2025を機に、愛媛とモザンビークの国際交流事業を実施しています。万博閉会後も、愛媛とモザンビークの交流が続くよう「モザンビーク料理教室×交流会」を開催することとしました。

**参加無料！ぜひ、ご参加ください！**

開催日時	会場 定員30名(抽選)	メニュー(予定)	参加申込 フォーム
第1回 11月24日 (月・祝日) 10:00-12:30	コムズ 松山市三番町6-4-20 3F 調理室	注① カッコ内に主な材料を記しています。 注② アレルギーがある方は、各自でご注意ください。 材料の詳細はお問合せください。  サモサ(魚・玉ねぎ・春巻きの皮)/サラダ/ マタッパ(キャッサバの葉っぱ)/ トコサード(鶏肉・じゃがいも・トマト・玉ねぎ)/ シマ(トウモロコシの粉)/ライス//バオバブクリーム	
第2回 11月29日 (土) 10:00-12:30	愛媛県生活 文化センター 松山市北持田町139-2 2F 調理研修室	バジア(豆粉・玉ねぎ)/サラダ/マタッパ(同上)/ ギザドゥ(牛肉・じゃがいも・トマト・玉ねぎ)/モエラス (砂肝・ガーリック)/シマ(同上)/ライス/ バオバブクリーム	<p>■ 参加ご希望の方は1人1回、いずれかの開催日を選んでお申込みください。</p> <p>■ 今回の料理教室に参加後、自身でモザンビーク料理の教室を開催し、モザンビークとの交流拡大に協力したいとの考え方をお持ちの方を優先する場合があります。あらかじめご了承ください。</p>
第3回 11月30日 (日) 10:00-12:30	コムズ 3F 調理室	サモサ(牛ミンチ・玉ねぎ・春巻きの皮)/サラダ/ マタッパ(同上)/ニミノ(鶏肉・玉ねぎ・サツマイモ・ ココナツミルク)/シマ(同上)/ライス/ バオバブクリーム	



## ②交流会

初めまして！  
もっと知りたい！  
モザンビーク！

愛媛県では、大阪・関西万博EXPO2025を機に、2025年1月、7月、10月に交流事業を実施してきました。今回は、愛媛県内のユースがモザンビークパビリオンで交流している様子をご紹介するとともに、在住モザンビークの方々をお迎えして開催します。初めてモザンビークと出会う方にも、「もっと知りたい！」と思う皆さんにとっても、ワクワクするモザンビーク交流会です。休憩時には、モザンビーク・ティータイムもあります！

◎参加無料！ぜひ、ご参加ください。

開催日時		会 場	☆☆☆ Special Guests ☆☆☆	参加申込 フォーム
第1回	11月24日 (月・祝日) 13:00-15:00	コムズ 3F <会議室2> <b>定員36名(抽選)</b>	<b>■ケネディさん</b> Kennedy Chárviss 神戸大学大学院生	
第2回	11月29日 (土) 13:00-15:00	愛媛県生活 文化センター 2F 第2研修室 <b>定員80名</b> (抽選)	<b>■アルベルト・パウロ 大使</b> H.E. Mr. Alberto Paulo <b>■ジョゼ・アントニオ・ジュスティーノ・ニャルンゴ公使</b> Mr. José António Justino Nhalungo 駐日モザンビーク共和国大使館	<b>■参加ご希望の方は1人1回、いずれかの開催日を選んでお申込みください。</b> <b>■今回の交流会に参加後、自身でモザンビーク交流会や勉強会を開催し、モザンビークとの交流拡大に協力したいとの考えをお持ちの方を優先する場合があります。あらかじめご了承ください。</b>
第3回	11月30日 (日) 13:00-15:00	コムズ 3F <会議室2> <b>定員36名(抽選)</b>	<b>■ケンボさん</b> Quembo F. Antonio 元 UNDP モザンビーク事務所 ナショナルエコノミスト	