

24/Haziran/1984 tarihli CEOTI"CHİ gazetesinde yayınlanan "Türk Yemekleri Öğrendiler" başlıklı yazıda,"MİNAMI ilçe Başkanlığı ile TOHO GAS, Kasedera bürosunun ortaklaşa düzenledikleri, Uluslararası Dostluk Gününde, Minami Kadınlar Derneği üyeleri Türk yemek sanatından örnekleri tanımak üzere toplandılar. Türk yemek sanatını tanıtmak üzere davet edilen Bn. AYTA, toplantıya katılanlara ve davetlilere özel Türk yemeklerini tanıttı; Japon hanımlarının, malzemelerini kolaylıkla bulabilecekleri Çerkez tavuğu ve iç pilavın hazırlanmasını öğretti. Bn.AYTA, malzemelerin değişik olması nedeniyle sonucun bu kadar başarılı olacağını tahmin etmemiştim şeklinde konuştu, " denilmektedir.

昭和59年(1984年)6月24日(日曜日)

アイタさん(中央)からトルコ料理の講習を受ける主婦たち—南区の東邦ガス笠寺営業所で



## トルコ料理 覚えました

南区の婦人会員30人

「本場の外国料理を教えてもらおう」と二十三日、名古屋市南区の主婦が、トルコから名古屋に来ていた技術研修員に代表的なトルコ料理の実地指導を受けた。

「お国自慢国際親善料理教室」と題し、南区地域婦人団体連絡協議会(近藤勝子会長)の三十人が生徒。講師に招いたのは、同市名東区の名古屋国際研修センターで技術を学んでせるツルイン・アイタさん(自)ら四人。南区役所と東邦ガスの協力を得て、東邦ガス笠寺営業所の料理教室を会場に借りた。

作ったのは、トリ肉を中心にパン粉やクルミを混ぜ、トウガラシとニンニクの香辛料を効かせた「チャーキスタフグ」、米に木の実や干しブドウを混ぜた「イッチピッフ」の二種類。

全員が初めて作るトルコ料理だったが「作り方は案外簡単で、家でも出来そう」との感想で、全員で会食した結果も「適当にスパイスが効いて、とてもおいしい」と好評だった。講師役のアイタさんは「材料が少し違っただけで心配だったが、うまく出来上がりました」と安心していた。