すかSUKI 新聞 Vol. 7

2016年8月22日

体験NIPPON ~ せんべい焼き

すかSUKIは、去年の11月にバンドゥンのマラナタ大学で行われた「ジャパン・インドネシア・エクスチェンジ・フェア(MOMIJI)」のスポンサーとなり、大学生のスピーチコンテスト優勝者を日本に招待する事になっていました。そして、ついに7月22日～7月27日に優勝者のゲビさんが来日しました！

6日間の日本滞在期間中に観光や体験をしてもらいましたが、その中から今回のすかSUKI新聞では「せんべい焼き体験」についてご紹介したいと思います。

7月23日の土曜日、招待者のゲビさん、介護福祉士候補者生で老人ホーム勤務のジョ君、短期インターンシップで来日しているニナさんの4人で訪問したのが、埼玉県草加市にある「山香煎餅本舗」というお店です。

「せんべい」は日本の代表的なお菓子で、草加市は「せんべい」が有名な場所です。「せんべい」はお米を蒸し、その後に焼いて作られます。味はしょうゆ味、塩味、みそ味、ゴマが入っているもの、海苔が巻かれているもの等様々な種類があります。

それではこの「山香煎餅本舗」で体験できる内容をご紹介したいと思います。

＜せんべい焼き手順＞

①網の上にせんべいを置く

②3秒ごとにせんべいをひっくり返す作業を繰り返す

③せんべいが膨らんできたら、道具を使って上からせんべいを1秒押してひっくり返す

④せんべい全体が焼けて茶色になったら、しょうゆを塗って食べる

1枚せんべいを焼くために必要な時間はだいたい5分くらい。全員同じように焼いているつもりですが、焼く時間の長さや上から押す力の強さが影響するので、色や大きさが違うものができました。自分で焼いたせんべいは買ったものよりも美味しく感じますね！

この「せんべい焼き体験」は、せんべい2枚を焼いて食べられて約300円ですから、とてもお勧めできる体験、観光スポットだと思います。もし皆さんも日本に来ることがありましたら、足を運んでみてはいかがでしょうか。

すかSUKIは引き続き、日本で学びたい、働きたいインドネシア人の皆さんのお手伝いをしていくと共に、実際に日本に行くチャンスを創っていきたいと思います。

「山香煎餅本舗」

住所 ：埼玉県草加市 金明町 481

電話番号：048-941-1000

URL：*http://www.yamakosenbei.co.jp/*

MERASAKAN JEPANG ~ Senbei Yaki

Pada November 2015 lalu, すかSUKI ikut berpartisipasi sebagai sponsor dalam acara "Japan Indonesia Exchange Fair" atau MOMIJI yang diadakan Unversitas Maranatha. Sebagai sponsor, kami mengundang pemenang dari lomba pidato untuk datang ke Jepang. Dan akhirnya sang pemenang, Gebi, berkunjung ke Jepang dari tanggal 22 Juli sampai 27 Juli tahun ini.

Selama jangka waktu 6 hari berada di Jepang, Gebi berwisata dan mencari pengalaman yang hanya bisa didapatkan di Jepang. Diantaranya akan kita bahas dalam koranすかSUKI kali ini, yakni pengalaman membuat Senbei Yaki.

Pada hari Jumat tanggal 23 Juli, saya dan Gebi bersama Jo, seorang calon perawat bersertifikat yang bekerja di Panti Jompo, juga Nina yang sedang menjalani *Internship* jangka pendek di Jepang, berkunjung ke sebuah toko bernama "Yamakou Senbei Honpo" yang berada di Soka, Perfektur Saitama.

"Senbei" adalah salah satu perwakilan dari makanan ringan Jepang, dan Soka adalah kota yang terkenal dengan senbeinya. Senbei dibuat dari beras yang dikukus terlebih dahulu baru dibakar. Rasanya ada bermacam-macam, diantaranya rasa *shouyu*, asin, dan miso. Ada juga yang diisi dengan wijen atau dibalut dengan rumput laut.

Di "Yamakou Senbei Honpo" ini kita bisa berpartisipasi dalam pembuatan senbei, dimana langkah-langkahnya adalah sebagai berikut.

Urutan Pembuatan Senbei Yaki

1. Menaruh Senbei di atas jaring.
2. Setiap 3 detik terus menerus membolak-balikan senbei.
3. Setelah Senbei mengembang, tekan senbei selama sedetik dengan alat yang ada dan balik.
4. Tunggu sampai senbei terbakar secara keseluruhan dan berwarna coklat, olesi shouyu dan senbei siap untuk dinikmati.

Untuk membakar satu senbei, diperlukan waktu kira-kira 5 menit. Walau kita ingin membuat semua senbei sama persis, karena terpengaruh dengan perbedaan waktu pembakaran dan kekuatan ketika menekan senbei berbeda-beda, besar dan warna senbei kami berbeda-beda. Tapi senbei buatan sendiri ini terasa lebih nikmat dibandingkan senbei yang ada di toko!

Dalam program "Membuat Senbei Yaki" ini, kita dapat membuat 2 senbei dan memakannya dengan biaya sekitar 300 yen saja, sangat *recommended* untuk berkunjung ke sini! Bila teman-teman berkesempatan berkunjung ke Jepang, bagaimana kalau memasukkan "Yamako Senbei Honpo" sebagai salah satu tempat wisata dalam *list* anda?

Untuk selanjutnya pun, すかSUKI akan terus mensupport teman-teman Indonesia yang ingin belajar dan bekerja di Jepang. すかSUKI juga akan berusaha membuka lebih banyak kesempatan pergi ke Jepang untuk teman-teman semua!

"Yamakou Senbei Honpo"

Alamat : 481 Kinmei-chou, Soka, Perfektur Saitama.

Nomor Telepon : 048-941-1000

Website : http://www.yamakosenbei.co.jp/