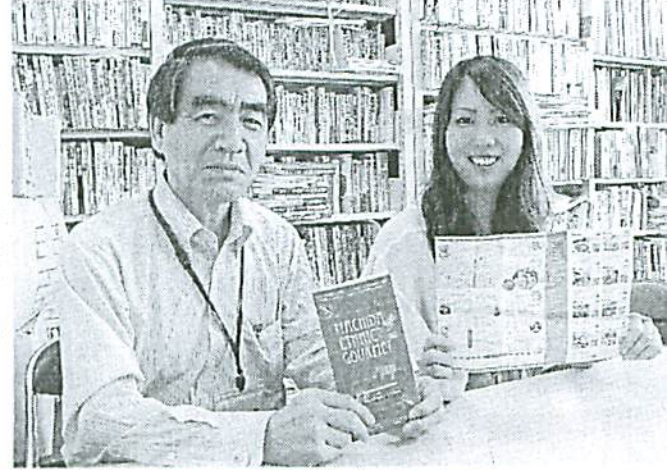


町田のエスニック料理 1冊に

桜美林大生が取材・編集のガイド



9人が参加した。

町田市観光コンベンション協会は、市内の民族料理店24店を紹介したガイド「マチダエスニックグルメ」をつくった。日本語版、英語版ともに各3千部ずつ発行。取材、執筆、編集したのは、市内の桜美林国際ツーリズム研究会のメンバーだ。

研究会顧問の鈴木勝教授（ツーリズム）が、市内で開かれた食文化を活用した観光振興に関する集まりで講演や司会を務めた縁で、研究会が取材することになった。3年の高田美里さんがプロジェクトリーダーとなり、メンバー

掲載した店はメンバーが町田駅周辺を歩いて探した店で、インド料理やカレー店8店、タイやカンボジアなど東南アジア6店、韓国家庭料理7店、メキシコやジャマイカなど中南米3店。

ページごとに店名、主なメニュー、店員の写真、営業時間などを紹介した。カレー店なら「ナン（インドのパン）だけをテイクアウトで買い求める人も多い」など、店の特徴も記した。携帯電話ですぐ探せるようにと、QRコードも付けた。

鈴木教授は「予想以上ってきた」。高田さんは「市内にこれほどエスニック料理店があるとは、知られていない。まず市民に知ってもらい、その後は観光客増に結びつくようにしたい。後輩に引き継ぎ、数年に一度、リニューアルしたい」と話した。

マチダエスニックグルメは税込み105円。町田市観光コンベンション協会と町田ツーリストギャラリーで販売している。英語版は薄手の簡略版で無料。問い合わせは同協会（042・724・1951）。

会の高田美里さんと鈴木勝教授、町田市常盤町の桜美林大

朝日新聞 多摩版

22年 8月27日（土）掲載

※当協会および朝日新聞社に無断で記事を転載することを禁止します