

海を越えてひろがる交流の輪



Public Information

広報 vol.2

1994. 1

KAKOGAWA INTERNATIONAL ASSOCIATION

財団法人 加古川市国際交流協会

☆ ふれあい国際料理講座終了

☆ 加古川市青年・中学生海外派遣帰国

☆ 第4回加古川ツアーデーマーチに参加



〈左上〉 第1回 インド料理の
ニーラ・スリニディさん
(播磨町在住の主婦)

〈右〉 第3回 イタリア料理の
マリオ・プルネッティさん
(加古川市在住)

〈左下〉 第5回 アメリカ料理の
ステファニー・アンスパックさん
(加古川市在住で加古川市のAET)
AET=英語指導助手

ふれあい国際料理講座

ふれあい国際料理講座が、6回すべて終了しました。

多数のご応募がありましたが、会場の大きさの都合で抽選により20名の方に受講していただきました。

内容は、インド、ロシア、イタリア、アメリカ、フィリピン、ニュージーランド各国の家庭料理。

インド料理では、日本のカレーとは全く異なるカレーに、皆、びっくりしつつもインド式に手で食べたり、食後にはインド風の紅茶"チャイ"をいただくなど楽しいひとときを過ごしました。



第6回

ニュージーランド料理の

ハロルド・ページさん

加古川市の姉妹都市ワイタケレ市にお住いですが、奥様のバーバラさん(加古川市のAET)を訪ねて、11月はじめより加古川市に滞在中。

家事は何でも出来るやさしい

Husband.

ハロルドさんに感想を書いていただきました。

I enjoyed taking the cooking lesson on 26 November. The students were very enthusiastic and keen to learn about New Zealand food and how it is cooked. After watching the demonstration, the ladies went away and cooked their food. I was amazed how quickly and efficiently they did so.

New Zealand food differs from Japanese food in as much as most New Zealand food is eaten while hot and the majority of New Zealand food is either fried, grilled or roasted. We often season our food with a variety of herbs or sauces. We tend also to eat a lot more meat than Japanese. Our food is served on to plates and placed on the table to eat where as a lot of Japanese cooking takes place at the table.

I think most of the students were amazed to see a man cooking.

受講生 吉川 弓子

何かやってみたい! そう思っていた所に「ふれあい国際料理講座」の募集があり、楽しいことがありそうな気がして、応募しました。

どんな国の料理を作るのかワクワクする反面、知らない人達と一緒に料理することに不安もありましたが、以前から知っているかのようにうちとけて、和気あいあいと楽しく作ることができました。

一番印象に残っているのは、ロシア料理のペルメニという水ぎょうぎです。ぎょうぎがロシアにあるなんて考えたこともなかったけれど、形も変っていて、おいしいものでした。ヨーグルトをかけて食べるなんて私たちでは、とても思いつかない出来事でしたが、これがまたおいしいのです。

6回という短い講座でしたが、料理だけでなく講師の方々の日本や母国での生活・習慣を聞くことができ、よい経験をすることができました。

加古川ツデーマーチ

11月13、14日に実施された、加古川ツデーマーチの14日(日)10kmコースに日系ブラジル人、アメリカ人、中国人など30人と(助)加古川市国際交流協会ボランティアの方々が参加しました。

当日は、天気もよく、皆、無事に完歩しました。

快晴の秋空の中、在住外国人の方々と共に10kmのコースに参加しました。

普段は見過ごしている市内の景色も、外国人の方の感動する姿をみて、今一度見直す良い機会となりました。

なにげないふれあいの中で生まれる新たな感動。

これからもこのような国際交流活動に参加していきたいと思えます。

語学ボランティア 津上 由紀子



ゴールを目指して Let's go

加古川市青年海外派遣

市内在住8人の青年を、姉妹都市ブラジル・マリンガ市に派遣しました。

マリンガ市への青年海外派遣は、今回で2回目です。

今年は加古川市とマリンガ市が姉妹都市を提携して20年になります。それを記念し、加古川市より建設費1500万円が寄付され「加古川・マリンガ外国語センター」が建てられました。このセンターは、マリンガ市民の日本語教育などに使われます。

派遣生たちは、マリンガで3日間のホームステイを体験しました。その間に「姉妹都市提携20周年記念式典」と「加古川・マリンガ外国語センター竣工式」に参加、また、それぞれの自己研修テーマについてマリンガ大学の学生と意見を交換したり、スポーツで楽しみながら交流を深めました。

派遣されたのは、右の皆さんです。

1993, 8, 14~8, 24

吉田太郎	(はりま病院 勤務)
山本悦子	(甲南大学 学生)
庄司明生	(加古川市役所 勤務)
妹尾静子	(三菱重工 勤務)
長谷川元美	(姫路獨協大学 学生)
平野早苗	(大阪外国語大学 学生)
松井理恵子	(関西学院大学 学生)
吉田悦子	(滝川第2高校 勤務)

Obrigada—ブラジル・マリンガ

長谷川元美

ブラジル研修を終え、日本へ帰ってきてから思ったことは、日本の23倍もの面積をもつブラジルは都市によって様々な表情をもっているということでした。

日程を消化していくうちに私がブラジルに対して持っていた先入観はほとんど打ち崩されてしまいました。

陽気な国民性だろうと思っていた反面、新聞のブラジルの記事といえばいつも犯罪や窃盗の事なので、それに目も通していたためか、治安が悪く生活水準も低いのではないかと考えていました。

実際サンパウロ、リオは大都会であるゆえ、スラムも多く、治安も良くありませんでしたが、サンパウロは商工業が活発で、人や車があふれ、まるで東京を思い起こさせるようなところでした。

リオは別世界に来たようで、イグアスでは雄大な自然に圧倒されるばかりでした。

一方マリンガはこの3都市とすこし異なった雰囲気、地平線が広がり、馬車もいきかう中で、高層マンションが立ち並び、人間と自然とが調和して生活しているように思えました。街には原生林をそのまま残した公園があることなど、マリンガの自然への気配りに感心させられました。

さて、この度、加古川市の寄付金により建てられた、加古川・マリンガ外国語センターが完成しました。これは、日系人を中心に日本語の需要熱が高まっているからです。マリンガ大学では「なぜ日本語を学ぶのか」という質問をすると、「留学」「出稼ぎ」のためといった答えが返ってきました。しかし、式典で隣に座られた2世の方も話されていたように「日系人だから」日本語を学びたいという人も大勢おられました。それは、言葉を一つの手段として、自分たちがもってきた文化を後世に残したいという気持ちが強いからでしょう。日本の経済発展に目を向けて、日本への留学を希望している人がかなりあります。しかし、自然を乱開発し、公害を生み出し、資源を無駄遣いしているのも日本の現状です。

私たちの国はいろいろな面で世界から目を向けられています、今後は経済だけでなく、福祉や環境面において注目を浴びるようになれば、さらに日本語に興味をもつ人も多くなっていくでしょう。

今回の研修では少ない面からですが、いろいろなブラジルを見ることができ、ブラジルに対する私のイメージを見事に打ち破って自分の世界を広げることができました。

帰り際にはブラジル式あいさつの温もりに自然と涙が流れました。この10日間が私を成長させ、今後、私の生活や人生の中で大いに役立っていくことと思います。



加古川・マリンガ外国語センター

加古川市中学生海外派遣

1993, 8, 14~8, 24

姉妹都市ニュージーランド・ワイタケレ市へ市内の中学生を派遣する、加古川市中学生海外派遣も、今年で3回目となりました。

今年はこの皆さんが派遣されました。

山根波流香 (加古川3年)	石田 朋子 (中部2年)	梅谷 洋充 (浜の宮3年)	山本 将 (両 荘3年)
藤本紫穂子 (平 岡3年)	花島 健吾 (水 丘2年)	竹田 佳彦 (神 吉3年)	上野 清子 (山 手2年)
三島 三沙 (平岡南3年)	北本かおり (志 方3年)	土井那津子 (別 府3年)	吉本 理賀 (陵 南3年)
栗山 斉 (宝 殿2年)			

派遣生たちは、9日間のホームステイを体験。新しい家族や友人との出会いの中で、様々なことを学び、ひとまわり成長して帰国しました。

14日間の派遣の記録を一部、ご紹介します。

8月15日 (日) by 山根波流香

- 12:15 加古川そごう時計前集合
- 12:38 新快速、新幹線で名古屋へ。
- 15:05 名古屋着。専用バスで名古屋空港へ。
- 18:25 名古屋空港発。NZ96便でオークランドへ。
(機内泊)



名古屋空港出発ロビーにて

8月19日 (木) by 藤本紫穂子

今日はいよいよホームステイが始まる日。

最初、市役所に行って、市議会議員イヴォンヌさんとの対面。それから、市役所内の案内をしてもらいました。

その後、ホストファミリーとの対面会場へ。

マオリの儀式で歓迎を受けた後、みんな次々にホストファミリーに引き取られていきました。

最後に残れば残るほど、さみしいんだ。しばしの間日本人の友達とはお別れ。でも、だいじょうぶサ!

今日からの新しい生活がどんなものかすごく心配で緊張もして、頭パニック状態の一日だったヨ。

8月20日 (金) by 花島 健吾

今日は、それぞれホストファミリーの子が通う学校を訪問。

8:30 ケルストン高校到着。みんな温かく迎えてくれました。

- ・NZの学校では、自分で教科を決められます日本語もあり、その時だけは僕もヒーローに!
- ・NZではラグビーやバスケットボールが盛んで、休み時間や体育の授業でも、皆思い思いのスポーツを楽しんでいた。
- ・実はこの日は Finish Day。つまり明日から冬休みなのだ。終業式といっても10時にチョコッとやったぐらいだった。

日本とはえらい違いだな。

8月24日 (火) by 土井那津子

牧場へ。

車で山道を登ると、そこは緑あふれる大自然でした。心地よい、澄んだ空気が肌にふれました。とにかく、こんな場所があったのかと思うほど、日本では見られない景色でした。間近で牛や羊や馬を見ました。私は、生れて初めて自然に触れたような気がしました。わら積み用のトラックの後ろに、わらと一緒に乗りました。傾斜をトラックが走り大変揺れるので、悲鳴をあげてしまいました。すこし恐かったけど、楽しかったです。



ワイタケレの友達とLunch Time

8月28日 (土) by 栗山 斉

- 8:35 オークランド空港発。
- 17:10 名古屋空港着。新幹線で西明石へ。
- 21:35 西明石着。加古川へ。

22:30 加古川着。長い旅を終え、無事に戻ってきた。たくさんの出会有り、みんなひとまわり大きな人間となって帰ってきた。いろんな思い出のつまった14日間、みな一生忘れないことだろう。NZへは、また機会があればいってみたいものだ。

Thanks a lot!!



ワイタケレ最後の夜

サークル紹介

中国語中級講座

毎週土曜日、青少年婦人センターで中国語を学んでいるグループがあります。1990年11月から続いており、現在会員は18人、メンバーは定年退職者、主婦、会社員など様々で、中国人留学生を講師に招き、和気あいあいと楽しく学習を進めています。一回2時間の学習のうち、1時間はテキストを使用。もう1時間は、聞き取り練習や、講師とのマンツーマンの問答練習、辞書には出てこない新語の紹介など、もりだくさんの学習内容です。

会員の約半数が、国際交流協会のボランティアに登録してくださっています。

1992年10月には、加古川市民病院へ研修に来ていた桂林市第2人民病院の医師との交流座談会に参加。

また、93年4月に桂林市長ら10名が加古川市を訪問した時には、歓迎夕食会での通訳として、活躍しました。学習者の層を厚くするため、現在会員を募集中。

〈問い合わせ先〉

阿部 英雄

TEL 38-7017

または

門脇 隼子

TEL 38-1288



勉強熱心なメンバーの皆さん

International Cooking Menu ①

このコーナーでは、英語で料理を紹介します。辞書を片手に作ってください。

LEMON VEAL SCHNITZELS

Serves 4

- 2/3 cup (75 g) grated Parmesan cheese
- 4 tablespoons dry breadcrumbs
- 1 tablespoon grated lemon rind
- freshly ground black pepper
- 4 thin veal schnitzels
- plain flour
- 2 eggs, lightly beaten
- 90 g butter

LEMON CREAM SAUCE

- 3 tablespoons beef stock
- 1 tablespoon lemon juice
- 1/2 cup (125 g) thickened cream

1 Combine Parmesan cheese, breadcrumbs, lemon rind and black pepper to taste in a bowl. Dust veal with flour, dip in egg and coat with breadcrumb mixture.

2 Heat butter in a large frypan and cook veal scallops for 2-3 minutes each side. Remove from pan and keep warm.

3 To make sauce, add stock and lemon juice to pan, bring to the boil and boil until reduced by half. Remove pan from heat and stir in cream. Serve spooned over veal.

Serving suggestion: For a complete meal, serve with potatoes, zucchini and carrots.

☆ H I N T

Schnitzels は、小麦粉、卵、パン粉を付けた肉を炒めて作る料理。カツレツのようなものと考えればよいでしょう。ただし、油で揚げるのではなく、フライパンでバターと一緒に炒めます。カツレツ用の肉を使うとよいのでは？

