

Let's Join Hands

レッツ・ジョイン・ハンズ



羽島市国際交流協会ニュース第49号 2011年3月発行



第2回 ブラジル (ポルトガル語) 講座

11/30, 12/7, 14



ブラジル料理を紹介するラウラさん

今年度2回目のブラジル(ポルトガル語)講座を羽島市勤労青少年ホームで開催しました。羽島市国際交流員のラウラさんを講師に、母国ブラジルの地理・文化・産業などについて詳しく紹介してもらい、ブラジル料理作りにも挑戦しました。

ブラジルは、南米大陸で最大の面積(851万平方km)で世界5位です。人口も1億9,400万人で面積同様に世界5位です。

気候は、大きく熱帯、亜熱帯に分けられますが、その中でも多少違いがあります。料理も北部・北東部・中西部・南東部・南部により違いがみられます。こうしたことがブラジルの大きさの表れであると参加者からは多くの関心が寄せられていました。

ブラジルでは、フェイジャンと呼ばれる豆が毎日食べられ、色々な形や色、大きさがあります。ブラジル人の最も愛する豆は黒豆と言う人もいますが、市場では、黒豆だけでなく、赤、白、茶、ピンク色の豆が売られています。

米はタイ米と同じインディカ米で、細かく刻んだ少量のにんにくを油で軽く炒めた後、鍋に入れて水から煮ます。にんにくの他にみじん切りの玉ねぎ、刻んだトマト、薄切りにしたオリーブを加えて料理をする人もいます。日本とは違い、沸騰してから必要であれば水を足して炊き上げます。炊き上がりの米はふんわりしていますが、ベタベタしません。

今回のブラジル料理では、日本では珍しいキャッサ芋の粉末やうずら豆を利用した料理を作りました。また、クリスマスが近いということもあり、クリスマスのご飯(アホス・デ・ナタオ)を作り、テーブルもクリスマス色にコーディネートして、ブラジル音楽を聴きながら楽しみました。



美味しそうに出来ました

第2回 英会話体験講座

1/6, 13, 20, 27

今年度2回目の英会話体験講座は、日中に都合がつかない人のために夜間とし、市国際交流員のラウラさんを講師に開催しました。

旅行が趣味という参加者の希望で、トラベル英会話を中心に行いました。自分は何をしたいのか気持ちを伝えるための表現方法を知っておくと、より海外旅行を楽しむことができます。

機内、入国、観光、買い物、ホテル、レストランなどでの尋ね方、お礼の言い方などのポイントを学びました。

受講者は英会話のCDを何度も聞き、耳を英語に慣らすことから始めました。最初は、聞くことだけに集中して英語を理解することはできませんでしたが、繰り返し何度も聞く内にヒアリング力が身につき、楽しく会話をしていました。



講座の様子

ワインセミナー

1/14 (金)

ターミナルホテル「フォロ・ロマーノ」内のレストラン「チェリーガーデン」においてワインセミナーを開催しました。

県外国語指導助手・JETプログラムカウンセリング担当でオーストラリア出身のニコラス・オドネルさんを講師に招き、オーストラリアワイン（白2種・赤4種）を紹介してもらいました。

セミナーでは、最初にオドネルさんからテイस्टィングの流儀（外観・香り・味わい）を聞きました。グラスに注がれたワインを光にかざして色のチェックやグラスを回して香りと味わいのチェックをしました。

参加者からは、「説明を聞きながらワインをいただく機会が無いので楽しかった。」、「色々なワインを飲み比べることができ、大変良かった。」といった意見が聞かれました。ワインを通じて世界の食文化等を知ることができ、国際理解を深める有意義なひと時となりました。

オーストラリア大陸には、葡萄の木がなかったため18世紀から19世紀の前半にヨーロッパや南アフリカから持ち込まれました。オーストラリアは、夏は乾燥して暑さが厳しく秋から冬にかけては雨が多い地中海性気候で、南オーストラリア州、ビクトリア州、ニューサウスウェールズ州の3州に葡萄の産地が集中しています。現在、栽培されている赤ワインの主なブドウの品種はシラズ(Shiraz)やカベルネソーヴィニヨン(Cabernet Sauvignon)、白ワインの主なブドウの品種はシャルドネ(Cabernet Sauvignon)やリースニング(Riesling)があります。南オーストラリア州は、オーストラリア最大の葡萄の産地であり、バロッサ・バレー(Barossa Valley)、クーナワラ(Coonawarra)などの産地があります。

オーストラリアワインの特徴は、醸造してから長い年月をかけて熟成させる前のフレッシュな段階から飲めることです。葡萄の産地は、温暖で一日の日照時間が長くて昼夜の温度差も大きく、降雨量も少ないので糖度が高くなります。天候が安定していることもありワインの品質がその年の天候に大きく左右されることも少なく、ヨーロッパのワインに比べて値段が手頃なこともあり、気軽に飲むことができます。

セミナーでは、オーストラリア産の2種類のワインブランド（ヤルンバ・ヘンチキ）を用意しました。参加者の皆さんは美味しいワインと料理を食べながら、オドネルさんと英会話を交え、楽しく交流していました。



講師のニコラス・オドネルさん



セミナーで紹介したワイン

セミナーで紹介したワイン (ワイン)

- 1 : Yalumba Barossa Wild Ferment Chardonnay 2007
- 2 : Henschke Eden Valley Julius Riesling 2005
- 3 : Yalumba Barossa Shiraz Viognier 2006
- 4 : Yalumba Hand Picked T(89%) G(6%) V(5%) 2005
- 5 : Henschke Henry's 7 2006
- 6 : Yalumba Coonawarra The Menzies Cab Sauv 2005

テイस्टィング流儀 (外観 香り 味わい)

- 1 : 外観をチェック! (色)
～ 濃い? 薄い? くすんでいる? ～
- 2 : 外観をチェック! (レッグス)
～ デキャンターが必要かどうか? ～
- 3 : 香りをチェック!
～ コルク臭? ダメージを受けているのか? ～
- 4 : 香りをチェック!
～ どのようなアロマをしているのか? ～
- 5 : 味わいをチェック!
～ ファストアタック果実味とアルコール分? ～
～ タンニン? ポリフェノール? ～
- 6 : 味わいをチェック!
～ 舌にべったりと貼り付く感じ? ～



説明を聞きながら色と香りの確認をする皆さん

国際料理教室（韓国料理）

2 / 2（水）

岐阜市在住の鄭 明里(チョン ミョンリ)さんと朴 有紀(パク ユギ)さんを講師に招き、中央公民館調理室において異文化理解を深める韓国料理教室を開催しました。講師の二人は、祖母から受け継いだ韓国の家庭の味を大切にされています。代表的な調味料のコチュジャン（唐辛子味噌）も自宅で作っています。料理教室では、鄭さんお手製のコチュジャンを調理に使用しました。

今回は、身近な材料でできる韓国の家庭料理をテーマに、寒い時期に体が温まる料理「キムチチゲ」、「海鮮チヂミ」、「もやしご飯」の3品を教えてくださいました。

映画やテレビドラマの大ヒットにともない韓国への関心が高まっていますが、韓国料理も「健康」に良いということで関心が高まっています。唐辛子のカプサイシンだけでなく、キムチなどの発酵食品が腸内から肌を健康にし、ニンニクは皮膚の血行をよくして、肌の新陳代謝を高めるといわれています。韓国では、毎日の食事で病気の予防や治療をし、健康を保とうと考えており、調味料・香辛料・薬味を総称して薬念（ヤンニョム）といって、とても大切なものとしています。使われる主な調味料は醤油、塩、味噌、唐辛子味噌、粉唐辛子、ゴマ油などがあります。

今回は、赤唐辛子と日本では珍しい青唐辛子を使用しました。この二つの唐辛子とコチュジャン、しょうが、ニンニクの辛みに野菜の甘みが加わり、辛いのが苦手な参加者にも食べやすく、手軽に体が温まる美味しい料理と好評でした。試食では、教えてもらった料理の応用と韓国の食器やお椀などを手で持って食べない食事のマナーについても教えてくださいました。

☆ 韓国家庭料理 レシピ

- ・キムチ チゲ （キムチ鍋）
- ・ヘムル チヂム （海鮮チヂミ）
- ・コンナムル パブ （もやしご飯）



1 キムチチゲ

材 料：豚バラ肉、キムチ、豆腐、しいたけ、にら、ねぎ、玉ねぎ、じゃがいも、あればトッポギ(韓国風餅)
 (これらの材料は適量です)
 その他、お好みの材料（えのき、しめじ、春菊、小松菜、もやし、こんにゃく、だいこん、つみれ等）

※タレ（3～4人分）：こうじみそ 180g、コチュジャン 30g、粉唐辛子 大さじ1/2、おろしにんにく 小さじ1、おろし生姜 小さじ1、醤油 大さじ1 1/2、みりん 大さじ1 1/2、酒 大さじ1、砂糖 大さじ1



キムチチゲ

- ① 豚肉とキムチは4～5cm、豆腐は6等分、しいたけは太めの薄切り、にらは5cm、ねぎは斜め太切、玉ねぎは半月切り、じゃがいもは縦半分に切り1cm幅に切る(角切りなど)。トッポギは水洗いする。
- ② 土鍋にごま油をひいて、豚肉とキムチを炒める。
- ③ ②へ水(約1リットル)を入れて灰汁を取る。じゃがいもなど火の通りにくい材料から順に入れ灰汁を取りながら沸騰させる。
- ④ 沸騰後、作っておいたタレを入れる。(野菜から水分が出るので少し濃い目に味付けするとよい。)
- ⑤ 残りの材料を入れて煮込む。(お好みで辛く味付けしたい場合は刻んだ青唐辛子を入れる。)
 ※残りのスープでうどんやおじや(玉子を入れる)を作ると良い。

2 海鮮チヂミ



海鮮チヂミ



材 料：小麦粉 2～3 カップ、ニラ 2 袋、ねぎ 1 本、
シーフードミックス

調味料：しょうゆ大さじ 1、みそ（あわせ）大さじ 2、
だしの素、塩

※ヤンニョンジャン（醤油半カップ、青唐辛子
1～2 本、ねぎ 1/3 本、粉唐辛子小さじ 1、
ゴマ大さじ 1/2、砂糖小さじ 1～2、ゴマ油
小さじ 2、お好みでみりん少々

- ① ニラは4cm、ねぎは斜め薄切り、シーフードミック
スは解凍・水切りして細かく刻む。
- ② 小麦粉を水でゆるめに溶き、調味料を入れてよく混
ぜる。
- ③ ②に①の材料を混ぜる
- ④ 熱したフライパンにごま油をひいて、③の生地を薄
く流し入れ、両面をよく焼く。
- ⑤ 食べやすい大きさに等分し皿に盛り、※ヤンニョン
ジャンを添える。

3 もやしご飯

材 料：米3合、豆もやし（根は取っておく）、
ヤンニョンジャン、仕上げ用の青ねぎ、のり

- ① お米を洗い、通常の水加減で炊飯器にセットする。
- ② きれいに洗い水切りした豆もやしをお米の上に適量
のせて炊く。
- ③ 炊き上がったら軽く混ぜて、ネギ・のり・
ヤンニョンジャンをかけていただく。



調理をする参加者の皆さん



講師の鄭 明里さんと朴 有紀さん

TOPICS

今回は、当協会の会員である長谷川 直子さんの「ホストファミリー体験記」を紹介します。毎年、オレゴン州から「オレゴン異文化交流協会」のメンバーが岐阜県を訪れており、昨年の6月30日から7月6日まで高校生6名を含む8名のメンバーが市内ボランティア宅にホームステイしました。長谷川さんのお宅でも、ケルシーさん（16歳女子高生）の受入をしていただきました。

「ホストファミリーを一度は体験したい」、「外国語に自信がないけれど海外の方と交流がしたい」、「日本の文化を海外の方に伝えたい」など国際交流に興味がある方は、長谷川さん家族のふれあい体験記をご覧ください。いただき、異文化を知り、あらためて日本を知る機会となる国際交流にチャレンジしてみませんか。



フェアウエルパーティにて H22.7.4

「ホストファミリー体験記」

長谷川 直子

アメリカオレゴン異文化交流協会 ホームステイ受入

1週間もゲストを迎えるのは初めてという我が家は、全くの核家族。おまけに私はワーキングママ。主人は理数系人間。小1と小3のチビーズは、英語どころか日本語もままならない・・・

こんな状態でしたが、ボランティア＝①出来る範囲で、②素人なりのプロ意識を持って行う人助け、と勝手に定義づけ、ホスト役に名乗りをあげました。

我が家のボランティア度：①貧乏暇無しとは言え、時間の捻出は出来ない範囲ではない。②プロの日本人である！だから合格点だと思われる。

ゲストは女子高生。（以下、ケルシー。）対面早々、興ざめかとは思いましたが、ワーキングママであることを言い訳にファミレスで夕食、デザートは帰りにコンビニで調達、というお気楽コースから始まりました。

ファミレスで息子が突然鼻血を出して、ケルシーを驚かせたことを除けば、全く普段と変わらない、うちのチビーズ中心の外食コースでした。家でコンビニデザートを食べながら、ケルシーが持ってきた写真を広げて（これはアルバムにされていて、私たちへプレゼントでした！）彼女の家族、学校、近所の人々、生活の様子を紹介してくれました。そこで音楽が趣味ということが判明。サククスとジャズを愛する主人と、ピアノを「下手の横好き」とする私と、早速、「音楽」という共通語ができました。

部屋数の少ない我が家です。チビーズのランドセル置き場となっている部屋を使ってもらいました。ケルシーが寝ていようが何だろうが全くおかまいなしで、チビーズは自分たちの教科書出したり、着替えを出したり、行き来の自由な状態でしたが、お互いに気を使うこともなく済んだ様子。

たっぴりと一緒に過ごせたのは週末でしたね。土曜日の行き先は河川環境楽園。水族館を見学したあと、ちょうど七夕の時期だったので、園の笹を使った七夕飾り作りの講座に参加。みんなでたくさん願い事を書きました。それぞれの夢がわかりワクワクしてきました。

お昼はパン屋に入ったのですが、「メロンパンはどれ？一度食べて見たかった！」とケルシーは日本のパン屋の豊かさに感激していました。観覧車に乗ったり楽しんだ後、帰途につこうとしたら突然の大雨！

ケルシー：「雨ですね。どうしましょう？」

私：「・・・ジャスト ラン！」

次の瞬間、チビーズもケルシーも私も大笑いしながら大雨の中を駐車場の車まで走って、ずぶぬれで帰宅。まったく、クレイジーな母親です。

夕食にもまたハプニングが。主人が自慢のたこ焼きの腕を振るおうとしたのですが、この日に限ってなぜかうまく出来ない・・・私は主人と目くばせをして、正直に今夜の夕食は失敗してしまった、とケルシーに白状しました。もう食べるものがありません。じゃあ、100円の回転寿司に行こう！お腹ペコペコでモリモリ食べました。ケルシーは家でも何でも良く食べてくれて、食事の用意にはちっとも困りませんでした。

日曜日は私の母が名古屋から押しかけてきました。しかも、娘の私も見たことが無い大昔の白黒写真のアルバムといろんな和菓子を持参。正直、「参ったなあ・・・」と思いましたが、私が伝えられない日本を伝えたかったのだと思います。インテリの母は、電子辞書と知っている限りの英語を駆使して、戦中、戦後の日本を説明し、ケルシーとの会話を満喫して意気揚々と帰宅していきました。ケルシーの忍耐に感謝します。

最後の晩は感動的でした。前日の夜のパーティーでもらったお菓子でスナックタイム。チビーズがケルシーに日本語のお手紙を渡しました。(私が後で裏に何となく英訳してあげましたが。)それから即興で作った「たいせつなともだち」の替え歌が始まりました。♪大好～き～だ～ったケルシーさんとも～、お別れ～、今日が最後のとき～さびしい気持ち～いっぱいだったけど、笑顔でさよなら～♪ってな感じで、チビーズが2人で声を合わせて歌い、歌い終わると、チビーズったら2人ともポロポロ泣き出してしまったんですよ。ケルシーも私も、この瞬間、想いがこみ上げてきてしまって、やっぱり泣けてきました。主人はサックスを披露。共通語は音楽！

みんなが寝てから、暗いダイニングテーブルで私はケルシーと2人で、まるで母娘のような時間を持つことができました。将来の夢とか、細々としたいろんなことを随分長く語り合いました。そして、私が寝る前に、テーブルに何か置いてありました。サンキュー・カードです。いろんなことが書かれていましたが、「私は将来、オカアサンのような女性になりたい」と。これ以上の誉め言葉があるのでしょうか。失敗ばかりで、自己採点では落第点だったのですが、すべてが報われた気がします。今でも私の励みになっています。いつまでもケルシーが目標にしてくれるオカアサンでいようと心がけながら、ケルシーの夢が叶うことを祈っています。

ホストファミリー。やってみると、生き方変わりますよ！



お知らせ掲示板

◇新年度会員募集（会員期間：入会日～平成24年3月31日）

国際交流協会では世界各国の人々と、教育、文化、産業などのあらゆる分野での交流を通して友好の絆を深め、より積極的に行うために、平成23年度の会員募集をします。

多くの個人、法人・団体の皆様のご支援が、協会の活動の輪を広げていきます。

新規のご加入をお待ちしています。既に会員であった方のご継続もよろしくお願ひします。

また、お知り合いの方で国際交流に興味のある方がおみえでしたら是非ご紹介ください。

◇主な事業

- | | |
|-----------------|------------------|
| ① 国際理解講座の開催 | ② 外国語講座の開催 |
| ③ 交流会の開催 | ④ ボランティア活動の推進 |
| ⑤ 国際交流活動サークルの支援 | ⑥ ホームページ運用（情報提供） |
| ⑦ 機関紙の発行 | |

◇会員特典

- | | |
|-------------------|--------------------|
| ① イベント・講座等の案内 | ② イベント・講座等への優先的な参加 |
| ③ イベント・講座等の参加費の割引 | ④ 機関紙の送付 |

◇会員区分

・個人会員

市内等に居住もしくは勤務している20歳以上の方

（会費一口：2,000円）

・学生会員

市内等に居住又は市内等の学校に通学している高校生・大学生・専門学校生及び専修学校生の方（会費一口：1,000円）

・法人・団体会員

市内等に本社、事務所、工場などを有する会社・組合・団体等。

（会費一口：10,000円）

・特別会員

外国籍を有し永久的に日本国内に居住せず研修・就業等の目的で在留する外国人

（会費一口：無料）

◇ホームステイサークルの会員募集

この度、ホームステイサークルが設立されることになりました。協会では、これまでアメリカのオレゴン異文化交流協会から主に高校生のホームステイを受入れてきましたが、今後は、このサークルに主体となって受入れをしていただくこととなります。ホームステイに関心のある方のご加入をお待ちしています。

お問合せ・申込みは協会事務局までお願いします。

参考：オレゴン異文化交流協会ホームステイ予定 23年6月29日(水)～7月5日(火)

平成22年度事業報告

総 会

5/14

21年度事業報告及び決算報告、22年度事業計画（案）及び予算（案）と役員を選任が承認



英会話体験講座 ① ②

① 5/20,27,6/3,10, ② 1/6,13,20,27

国際交流員のラウラさんを講師に、英会話初心者の方を対象に「トラベル英会話」を学ぶ



ブラジル（ポルトガル語）講座 ① ②

① 5/28,6/4,11,18,25, ② 11/30,12/7,14

国際交流員のラウラさんを講師に、簡単な会話を通じてブラジルのお菓子作りを学ぶ



アメリカオレゴン異文化交流協会 ホームステイ受入

6/30~7/6

「オレゴン異文化交流協会」8名が市内ボランティア宅にホームステイ。市内中学校訪問、フェアウエルパーティを開催



中国語講座 ① ②

① 7/22,29,8/12,19,26, ② 10/6,13,20,27,11/10

程 敏さんを講師に挨拶や簡単な会話など、中国語の初歩を学ぶ



2010 はしまサマーフェスティバル

8/21

模擬店を出店し、世界のジュースやお菓子の販売。協会の活動紹介や会員募集



ハンガール語講座

8/23,30,9/6,13,27

李 鎮淑さんを講師に挨拶や簡単な会話など、ハンガール語の初歩を学ぶ



幼児向け英会話講座

9/14, 21, 28, 10/5

国際交流員のラウラさんを講師に、幼児を対象に遊びを通じて英語に触れながら親子のコミュニケーションを図る



日本文化体験講座

10/16

長良川の伝統的な漁法であるモクスガニ漁を見学し、羽島市の川文化を学ぶ



国際交流サロン

10/7, 14, 21

カメルーン、オランダ、パラグアイの3カ国に精通した講師を招き、それぞれの国の異文化理解を深める講演会を開催



国際交流のつどい・交流会

10/30

県内出身でギフ・ドウ・ジェンベの主宰である齊藤英嗣氏を招き「ジェンベ～西アフリカの伝える新しい音楽・お祭り・太鼓～」と題して講演と演奏会、交流会を開催



ワインセミナー

1/14

県ALTニコラス・オドネルさん(オーストラリア出身)を講師に招き、ワインを通して異文化理解を深めるワインセミナーを開催



国際料理教室 (韓国料理)

2/2

鄭 明里さんと朴 有紀さんを講師に、韓国の家庭料理3品を教えていただく料理教室を開催



機関紙発行 8月・12月・3月

協会機関紙レッツジョイン ハンズを発行し、会員の皆さんに活動報告とイベント案内などの情報提供

書き損じハガキ回収 通年

皆様のご協力で書き損じハガキを回収し、ユネスコ協会へ寄附

東北地方太平洋沖地震に対する 災害義援金にご協力をお願いします

3月11日(金)に発生した東北地方太平洋沖地震で被災された皆様には、心よりお見舞い申し上げます。また、被災地で災害支援にご尽力されている皆様にも、心より感謝を申し上げます。

羽島市では「東北地方太平洋沖地震」義援金箱が設置されました。皆様方の温かいご支援をお願い致します。

1 設置期間 3月14日(月) 午後1時から

2 設置場所

- | | |
|---------------|----------------------------|
| ① 羽島市役所本庁舎 2階 | ② 羽島市役所中庁舎 1階 |
| ③ 羽島市民病院 | ④ 羽島市文化センター |
| ⑤ 羽島市民会館 | ⑥ 羽島市福祉ふれあい会館 (羽島市社会福祉協議会) |
| ⑦ 羽島市民プール | ⑧ 羽島市勤労青少年ホーム |

3 災害義援物資について

堀津町にある羽島市資源物ストックヤードにおいて平成23年3月23日(水)から3月31日(木)まで、新品で1ヶ月以上賞味期限のある食料(カップ麺・インスタント麺・乾パン・アルファ米)、生活用品(タオル・使い捨てカイロ・ボックスティッシュ・歯ブラシ・石けん・乾電池など)、その他の生活用品(トイレットペーパー・紙おむつ・生理用品など)を受け付けています。

4月1日以降の物資の受付は未定です。

ご希望される場合は、市ホームページか下記の問い合わせ先まで確認願います。

■ お問い合わせ先

羽島市役所 福祉課 TEL: 058-392-9931 (直通)

書き損じハガキ

書き損じハガキ1,202枚を郵便局で切手に交換していただき、交換手数料などを差し引いた52,593円分を日本ユネスコ協会連盟に寄付することができました。

今回は、岐阜羽島モラロジー事務所からもご協力いただきました。みなさんご協力ありがとうございました。

引き続き、市役所本庁舎2階情報公開コーナーと図書館において、書き損じハガキの回収を実施していきますのでよろしくお願いします。



回収されたハガキ

協会イベント情報

平成23年度 羽島市国際交流協会総会

5月19日(木) 開催予定です。詳細は、協会ホームページや郵送(会員のみ)でお知らせいたします。

◆ みなさまからの情報をお待ちしております。

個人やサークルなどの国際交流活動について、海外旅行での異文化体験、イベント案内など、国際交流協会会員のみなさまに情報がございましたら、事務局へお知らせください。

羽島市国際交流協会

事務局：羽島市竹鼻町55番地 羽島市役所総合政策課内

TEL: 058-392-1111 (内線2345) FAX: 058-394-0025 E-mail: hiea@hashima-hiea.jp

<http://hashima-hiea.jp>