

国際

# こだいら



2009年  
No.58

*Kodaira International Friendship Association News*



2009年7月5日(日)

国際交流フェスティバル 2009

# こだいら国際交流フェスティバル

7月5日(日)



正面玄関を入ると直ぐに、お化け屋敷からのこどもたちの悲鳴?! が響き渡っていました。情報によると…多種多様なお化けがおどかしに現われるそう。でも、なかには道案内をしてくれる親切なお化けもいるのだそう…

いいにおいに誘われて中庭へ行ってみると、蒸し暑い陽気にぴったりのエスニック料理やクラフトの模擬店は大人たちで、嘉悦大学の学生ボランティアさんたちのヨーヨー釣りや当てくじの模擬店や綿菓子は子どもたちで、それぞれ賑わっていました。その賑わいに、浴衣を着たこどもたちが、和やかな雰囲気をつけ加えてくれていました。(お茶席でも、浴衣姿のこどもたちがおはこびなどのおもてなしで大活躍してくれたそうです。)

来場の皆さんが、心もお腹も程よく満たされた頃に…こだいら国際交流フェスティバルの大きな見どころ!! の“アルゼンチンタンゴ・ダンス ショー”が始まりました。先ず1曲目は、あいさつがわりにと“エル・チョクロ”を。バンドネオン(京谷浩司さん)の熱いイントロが会場内に響き渡り、さら

に力強いピアノ(淡路直子さん)と交わって、聴き手をあっという間に異国のアルゼンチンへと連れていってくれました。2曲目は、“デスデール・アルマ(心の底から)”という1曲目とは違い軽やかな曲調の美しいワルツに、アンドレス&マナペアの小気味いいステップのダンスが加わり、釘づけになりました。続けて6曲の曲調の全く違う演奏と、登場するたびに曲に合わせて素敵な衣装をまとってのダンスに魅了されて(また、合間に入る京谷さんのユーモアたっぷりのMCも聞き逃せられない位、面白かったです。)30分とは思えない程の濃厚なショーに名残惜しさを感じてのアンコールに、“ラ・クンパルシータ”というタンゴといえ!! の誰もが納得のいく曲で応えてくださって、ショーが終わりました。

そして次は、子どもたちの番。クラウンショーでは、ミュージックベルなど、次から次へと出てくるドッキリに、こどもたちが目を輝かせていました。

1日で、いろんな国へ旅が出来たような満足感が嬉しい♪フェスティバルでした。

## 平成 21 年度ボランティア連絡会幹事紹介 (役職、五十音順)

- ・代表幹事 中谷 正明 (情報提供コーナー)
- ・副代表幹事 江連 紀子 (世界の料理)
- 各グループの幹事は次のとおりです。
- ・機関紙発行 深澤 慶子
- ・交流サロン 近田 晴彦
- ・国際交流パーティ 菅沼 京子
- ・国際こどもクラブ 床井 薫
- ・日本語会話教室 (月) 木村亜里子
- ・日本語会話教室 (金) 住山 暁子
- ・日本語会話教室 (土) 大竹 徳子

## 平成 21 年度協会役員・評議員の紹介 (平成 21 年 7 月 1 日現在) (五十音順)

- 理事会 理事長 山之内照雄
- 副理事長 安部 泰人 奥村 秀 窪田 治
- 理事 遠藤 敏夫 大塚 倫治 木本 伸治 清水 博
- 傍島 浩之 藤橋 恒夫 本元 久之 山田 浩史
- 監事 鈴木 忠司 吉田 孝男
- 評議員会 議長 豊田 二夫
- 評議員 阿部 仁 アモアベン・クワシ・チェイ 稲田 埴
- 江連 紀子 加治屋さわみ 小林 勝行
- サイモン・クレイ 坂本 照子 朱 海慶
- 高杉 喜平 永田 政弘 中谷 正明 福川 孝一
- ベル・デズモンド・トマス 宮沢 真仁 山口 嘉史

## 平成 20 年度収支決算 (平成 20 年 4 月 1 日から平成 21 年 3 月 31 日まで)

○収入の部 (単位 円)	
科目	決算額
賛助会費収入	1,414,000
補助金収入 (市補助金)	14,649,000
寄付金収入	0
積立金収入	0
事業収入	6,901,413
雑収入 (預金利息等)	21,238
前年度繰越金	2,109,211
収入合計	25,094,862

○支出の部	
科目	決算額
事業費	9,599,747
国際理解及び国際親善の普及事業	5,897,503
地域における友好交流事業	1,213,655
地域や日本文化並びに外国都市や外国文化の紹介事業	302,072
国際交流情報の収集及び地域への情報提供事業	1,753,655
その他協会目的達成事業	432,862
管理費 (管理運営費)	13,818,777
積立金	0
予備費	0
支出合計	23,418,524

# インタビュー ニュージーランド



高校生の時、栃木に留学され、再度来日。現在、東京学芸大学で勉強をしている20才のマティ・ブromフィールドさんに伺いました。文法など研究されていて、とても敬語が上手。丁寧に答えてくれました。

☆どちらの出身ですか？

インパーカーギルです。冬は寒くて、スキーが出来ます。大学はオークランドです。

☆ニュージーランドの食べ物でおすすめは？

羊のステーキ。マオリの料理でハンギ。ハンギは野菜や肉をつんで土に埋める、ホイル焼き。特殊な味がする。ちょっとスモーク。

—それは日本で食べられますか？

六本木にニュージーランドバーがあります。ニュージーランド人のおばあさん、おじいさんが東京に住んでいるらしい。その2人が店まで届けてお客さんに出す。なぞの夫婦が作っている。ステーキとバーガーもおいしい。Fish and Chipsもあるけど、日本人が作っているから、おいしくない。

☆では、日本の食べ物でダメな物がありますか？

ウニ。

☆日本は2回目ですが、日本に来て困った事は？

日本人と近づくのが…

いまだに、よくわからない。英語を使えば日本人が寄って

くと思うんだけど、日本語使ってるから、親しくなれない。

☆日本に来て仲の良い友達  
は出来ましたか？

出来ましたけど、親しいレベルの友達はいない。栃木の友達の方が親しい。サークルの友達は仲良いけどその時だけで他は会わないです。

☆サークルはどんな活動をしていますか？

農工大の音楽サークルで活動している。

—それは何ですか？

音楽を合わせる。1つの音楽をスピーカーから流す。もう1つをかけて、それはスピーカーから流さないでヘッドホンだけ。2つを同時に流して、うまく合流させる。(クラブDJみたいなものでしょうか。)

☆将来の夢は？

マーケティングに関する事業を開く。日本で、マーケティングの勉強をすれば良かった…

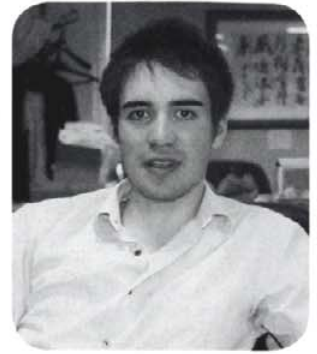
—日本にまた来ますか？

う〜ん？ ……来ます。その時は関西に住みたい。服装も違うし、人間らしい。(友達が出来そう。)

☆最後に日本人へメッセージをお願いします。

もうちょっと easy going になってほしいですね。かたくない。シリアスじゃない時は「適当でいいじゃない」みたいな。

インタビューを終え、マティさんの「日本人は仲良くなるには、壁がある、距離がある、もっと easy going に」の声に反省しながら帰途に着いたのであります。



## 国際こどもクラブ



～ルーマニア～

6月27日(土)のルーマニア出身のラモーナ・ミハイさんによる異文化理解講座にお邪魔しました。

ラモーナさんは、東京学芸大学で日本語と日本文化について学ぶ留学生さんです。講座後、日本に来てまだ7ヶ月と書いて驚いた程の流暢な日本語で、『はい、いいですか？ルーマニアは、ドラキュラの街です。』と切り出した彼女の言葉に、こどもたちは目を丸くしました。ドラキュラは昔ルーマニアに実在した王様がモデルになった話だと聞いて、さらにざわめきが増しました。

次に、スライドでのお国見学へ。ルーマニアの国旗は、青・黄・赤のストライプ…青は海・黄は太陽・赤は血を表しているのだそうです。首都は、ブカレスト。三方向を他国に囲まれたルーマニアの地図に『何の形に見えますか？』のラモーナさんからの質問に、こどもたちはなかなか答えられず…ギブアップ!! (答えはこの号のどこかに) 続いて、緑豊かな丘の上に立つブラン城のスライドに『これは、ドラキュラのお城です。』と説明を聞いて、お城まで実在するんだ!? と一瞬ドキッ! とした様子の子どもたち。そのあとの、可愛い民族衣装に身を包んだ人たちが、ラモーナさんの家で飼っているという馬や豚のスライドに、ミステリアスな出だしやブラン城で緊張していたこどもたちがにぎやかさをとり戻し始

めました。そして、ルーマニアには世界遺産に登録されている修道院が沢山あるそうです。

また、主食はパンで、

お客様のおもてなしにはパンと塩と水を一緒に食べるのだそうです。伝統料理は、すっぱいロールキャベツのような“サルマーレ”ととうもろこしの粉でできた“ママリーガ”。ルーマニアの教育課程は、小・中・高と4年制で、大学は3年制。小学校が4年制ときいて、男の子たちがうらやましそうに…小学校にだけ制服があるらしく、スライドに出された女の子の可愛い制服に、女の子たちが歓声を上げていました。

質疑応答とルーマニア・クイズの後、お楽しみのゲームへ。

まずは、『ラツェレ シ ヴェナトリー (鴨とハンター)』というドッジボールのようなゲームと、『パバ オェルバ (おばあちゃん・目が見えない人)』という目隠し鬼に似たゲームをしました。どちらも、身体を元気に動かすゲームなので、あっという間に部屋の中がこどもたちの熱気で常夏になりました。その熱気が冷めないうちに『ブナー (こんにちは)』と『パバ (さようなら)』と『メルシー (ありがとう)』の3つのルーマニア語を教えてもらって、終了となりました。





## 世界の料理 スリランカ

6月12日(金)。  
今回の「世界の料理」は、講師に山崎シルヴァさん

を迎えてのスリランカ料理です。インド料理は食べた事あるけど、スリランカ料理ってどんなかしら？ワクワク…。席について待っていると、シルヴァさんが会場に入っていました。「わあ。なんだか料理上手そうな人！」来日20年のシルヴァさんは、元数学教師で、最近では地元で英語も教えているそうです。料理は7才の頃からお祖母さんに習っていたんですって！眼鏡の奥の瞳がとてもチャーミングな印象の方でした。メニューは、定番のカレーライス以外が教えなかったという事で、「スリランカ風フライドヌードル」、「フルーツピクルス」、「ワタラップン(ココナツ入りミルクプディング)」、「濃厚ミルクティー」の4品。日本の塩焼そば(エビ風味)を代用してのフライドヌードルは、フライパンに、野菜、卵(ほぐさない状態)、麺、スパイスで味付けをした豚肉の順に重ねて、卵が半熟になるまで蒸し焼きにし、卵を絡める様に炒めたものです。ふわりとした卵に、豚肉がぴりっと味を引き締めた絶品でした。シルヴァさんお勧めの食べ方で、「フルーツピクルスを混ぜる」のも、更に美味しさアップです。実習中は、食材を調達したスーパーマーケットの事や、お得なお買い物情報など愉快なお話が満載で、時おり、どっと笑いが起こるほどでした。試食後の質問タイムでは、スリランカののどかな暮らしがうかがえるエピソードを沢山聞かせて頂きました。「冷蔵庫も自動販売機もないし、その辺に置いてある物は全部自分の物だから、日本の無人野菜売り場なんてありえない！」などなど…。終始楽しく2時間は過ぎたのでした。



## 日本の家庭料理講習会

6月3日(水)

今回の献立は、五日炊き込みごはんと味噌汁・青菜のあえ物でした。参加者は、韓国・中国・ウクライナ・セルビア・タイ・ミャンマーのみなさん9人です。



机に、まな板を4枚並べて分担し、具材をカットしていきます。“ごぼうのささがき”や“いちょう切り”などの、お料理用語には直ぐに質問・確認の声が上がりその場がにぎやかになりました。煮汁に材料を入れ、火にかけて少しすると野菜・鶏肉・油揚げの煮える良い匂いが部屋中に充満し、朝食抜きだったという学生さんの口からは「もう、ダメですー。」の聲が。

うま味たっぷりの煮汁で、ごはんを炊いている間に(具は後から混ぜる)汁物・あえ物を作ります。味噌汁の具は豆腐・ナメコ・ワカメでしたが、参加者から「とん汁とは違うの?」「けんちん汁には何が入るの?」など、日頃の疑問に関する質問が来ました。みなさん、とても研究熱心ですね!副菜のゴマあえにはホウレン草と小松菜の2種類が用意され味を食べくらべることになっています。

さて、全ての支度が整い今回は広々と和室2部屋を使っての試食タイムとなりました。「やさしい味でおいしいです。」「これもおいしいけど、辛い物があつた方がもっとおいしい。」「ホウレン草の方が軟らかい。小松菜は少し苦い。」「日本の料理は砂糖を入れて甘いので来日した最初の頃は、おやつみたいだと思いました。」なるほど、なるほど。素直な感想には日本料理について改めて気付かせてくれるものがあります。

「自分でも作ってみたい」「今晚さっそく作ります。」とチャレンジ精神いっぱいみなさん。どうぞその際には、お気に入りの漬物などと一緒に、おいしく楽しく召し上がれ!

## 台湾茶入門



6月27日(土)

KIFAで人気の講座の一つ、台湾ご出身の木村秋美先生による台湾茶入門の4回目の講座にお邪魔させていただきました。

部屋に入ると、台湾の音楽が流れていて、目に入ってきたのはおままごと気分になってしまうくらい小さくて可愛い茶器の数々。

この日は、台湾の中央山脈の、人が入らない静かな山の中でとれるお茶でアロマ効果の高い“杉林溪烏龍茶”と、半発酵茶の烏龍茶の一種で8年物でとても体にいい健康茶の“鉄観音”という効能も色も香りも全く違うタイプのお茶を用意して下さっていました。(いつも、2~3種類は用意されるそうです。)

一つ目の“杉林溪烏龍茶”のお茶の説明の後、先生が『みなさん、お茶の入れ方はもう覚えましたか?さて、今日は〇〇さんに基本のお茶を入れて頂きましょう。自分たちで入れてみないと覚えられないからね。…皆さんは、おさらいをしながら見てくださいなね。』と笑顔で一人の生徒さんを前へと招きました。みんなの注目を浴びる中、緊張しながらも順序をかみしめるように丁寧に前点を披露してくれました。お茶を器に注ぎ用意が出来たら、お茶を運んでくれる方にアイコンタクトをお願いをして、双方でお辞儀をし各テーブルへお手本のお茶が運ばれて行きました。

一煎目は、香を楽しむものだそう。丈の高い筒状の器に入っているお茶を、背の低い口の広い器に移して、数秒待ってから筒状の器に広がりを増した香りを楽しみます。みなさんから、嬉しそうな溜め息が聞こえてきました。



そして、もう一つの器では、お茶の色と味を楽しむのだそうです。

もう一人、生徒さんが前に出て二煎目のお茶のお点前を披露してくれて(二煎目以降からは徐々に味が深くなるそう。)その後、みなさんに笑顔が戻って各グループでそれぞれのお点前を披露。

お茶をうまく入れられるようになると、一回の茶葉で9煎目まで楽しめるという事に驚きました。でもこの日は、時間に限りがあるので…4煎目まで堪能しました。あと、一つ目のお茶は、『一芯三葉』と言って、枝の一番上の一つの茎に三枚の葉っぱだけを摘んだ貴重などとても良い茶葉なのだそうです。そのような茶葉を惜しみなく用意して下さる先生が、『今回まだ4回目だから、7回目までどんどんみなさんの腕が上がっていくと思います。これからがまた楽しみです。』と笑顔でおっしゃいました。この日も三つ目のお茶も用意されていたのですが…『やっぱり、時間が足りないね。』と残念そうでした。

### 編集後記

厳しい暑さが続きますがみなさん負けずに、毎日を元気にお過ごしでしょうか?カラッと晴れた太陽の下で、冷めたいプールに飛び込んだら気持ちいいでしょうね。

私事ではありますが、しばらく機関紙のボランティアをお休みさせていただきます。早く皆さんの笑顔に再び会えるのを楽しみにしております。

みなさん、夏バテには気をつけて!素敵な夏をお過ごし下さい。(M) (クイズの答えは“魚”または“逆さにした花束”)