

IEA 江府 ニュースレター

NOV.28,2006
Vol.25



事務局 江府町役場内
Tel 0859-75-3305
E mail : iea@town-kofu.jp

「父の体験談を聞いて」 Part2

<前回の続き>

江府町教育相談員

加藤 隆子



時が経ち、平成9年に境港市で山陰夢みなと博覧会が開催されました。

そこにインドの民芸品店があったので、父は50年の時が経っていても、かつで覚えたヒンズー語が通じるのか試したくなりました。

そこで、父はインド人の店員さんに「ノマスター、アーポ アチャハイ」と挨拶してみたところ、「ポート アチャメルバニー」と挨拶を返してもらえたそうです。

そして、「どこでインドの言葉を教わったのですか？」と聞かれたので50年前に教わったことを話すと、「ぼく25才。25、25。お父さん頭、素晴らしい！！」と誉めてもらったと、いつもここでちょっとだけ得意気に話すのです。それから社長も出て来られたので座ってしばらく話し、すっかり満足して家に帰ったそうです。

「国は違っていても、挨拶一つで心が通い合い、すぐに仲良くなれる」と、自分の経験から実感した父。こんな父の姿を見て、「心を通い合わせたいという気持ち」と「言葉に対する積極性」と「知りたいという意欲」をもつことの大切さを感じています。

私には足りないこれらのエネルギーを、父の話聞く度に、少しずつ補給させてもらっているのです。



また行きたい！韓国！

横路ゆう子

韓国への旅行は今回の研修で2回目だったので、再び訪れてみようと思ったのは、実はドラマ「宮廷女官チャングムの誓い」にはまったのが一つのきっかけです。

それも、周囲のブームはとくに過ぎた再放送のころ。女官チャングムが数々の苦難に耐え医女となるまで信念を貫き通すその勇敢な姿に、私は大変心を打たれ、そして励まされました。

ですから、世界遺産 ^{チャンドックン}昌徳宮を訪れたとき、私はまるでチャングムの足跡をたどっているような気持ちになり非常に感動しました。チャングムはまた、「医食同源」の言葉に示されるように、生きる源である食の大切さを、彼女の料理の技の中で教えてくれました。

常に野菜や薬味とともに食べる韓国の食文化には、ただ単に栄養の補給という意味合いだけでなく、食材を彩りよく組み合わせるとおいしく食べる健康食としての意味があることを今回改めて感じました。

最後、私はお土産にグラム売りのキムチを買ったのですが、高級な人参のキムチ漬けを危うく大量に買いそうになったところを京子さんに助けられ、無事に帰途に着くことができました。

ホテルの部屋でも移動のバスの中でも、キムチの匂いをプンプン漂わせながらでしたが、通常の団体ツアーでは行くことができない、より大衆の韓国文化に触れることができた楽しい旅となりました。



(屋台で初体験のタコの踊り食いにも挑戦。左から長尾、横路、西村)



8月～11月までの事業実施



料理講習 「ギニアの伝統料理」

(9/13 加工所) アラマ・ジュバテ、あさこジュバテさん夫妻を講師に、ギニアの伝統料理を教えていただきました。手短な材料で簡単にでき、あっさりした味は日本人にもあう味でした。



また、アラマさんはギニア出身のプロのミュージシャンでもあり、ギニアの文化や演奏活動についても語っておられました。貴重な交流になりました。

裏のページにレシピを載せてますので、ぜひチャレンジしてみてください。

国際文化体験教室「ギニアの太鼓ジェンベをたたこう」

(9/13 江府町山村開発センター)

「ギニアの伝統料理教室」のあと、小学生を対象にギニアの太鼓、ジェンベのたたき方や音の出し方についてジュバテさん夫妻から教わりました。最初はなかなか音がそろわなかったのですが、だんだんやり方がわかってきて、最後は講師と一緒に素晴らしい演奏をすることができました。見学していた保護者の方も見学だけじゃなく、指導を受けることができ、親子で盛り上がりました。



イベント出展「ハローほうき国際交流フェスティバル2006」

(10/15 米子男女参画センター)

恒例のフェスティバルで、今年も出展しました。手作りキムチ、韓国食品などを販売しました。いろいろな国の屋台がそろい、世界の国の食べ物や遊び、クイズなどで盛り上がりました。またステージでもバリー舞踊、フィリピンダンス、語り弾き、英語の遊び歌、アルプホルンの演奏など、とてもにぎやかに行いました。



また各出展団体の持ち寄りのバザー品の売り上げは、国際機関を通じ「ハローほうき国際交流連絡会」の名称で寄付することになりました。寄付いただいたみなさん、ありがとうございました。

海外研修 「韓国の文化にふれて」

(11/10～12 韓国ソウル周辺)

昨年に続いて今年度も韓国ソウル周辺で行いました。6名のこじんまりとした人数でしたが、ソウル大病院、



ソウル歯科大を背景に

映画撮影村、世界遺産である朝鮮王朝時代の昌徳宮などを訪れました。3日間とてもよい天気恵まれ、韓国の秋を満喫しました。



ニュースレターの発行 (Vol. 25)



12月～3月までの事業予定



会員研修・懇親会

(12/1(金)エバーランド奥大山)
会員研修として韓国研修の報告と会員同士の交流会を行います。



語学講座 「マークス先生の英会話教室」

(12/7(木)～3/29(木)江府町防災・情報センター)
日常使う会話を中心とする、英会話教室です。
マークス先生と楽しく、会話してみませんか？
どなたでも参加できます。



料理講習 (1月下旬 中国料理)

ニュースレターの発行 (Vol. 26)(3月末)

(財)鳥取県国際交流財団からのイベント情報

「ダンスで国際交流」

- ・ 日時：12月9日(土) 18:30～20:00
- ・ 会場：鳥取市国際交流プラザ(鳥取市湖山町西1-512) 0857-31-3253
- ・ 内容：いろんな国の人とダンスを楽しむ。ディスコ、社交ダンスなど何でもOK。
言葉が通じないのでは？とご心配の方、ダンスに言葉は関係ありません。
大いに盛り上がりましょう。
- ・ チケット：300円

ワールドミュージックライブ

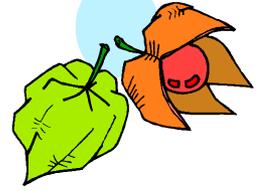
「アラマ・ジュバテ with ヤンカティ・システム」

- ・ 日時：12月2日(日) 19時開場 19時30分開演
- ・ 場所：ONE MAKES(米子市角盤町2-30-2)
- ・ 入場料：2,000円(1ドリンクつき)
- ・ 問合せ：あさこジュバテ(090-7504-2443)



ギニア共和国

スレニボレ



オクラとチキンと魚のトマトシチュー

(材料 4人分)

骨付き鶏肉 8本
さばの切り身 4つ
玉ねぎ 2個
オクラ 20本
なすび 2本
完熟トマト 2個
ホールトマト 1缶
ニンニク 4かけ
生姜 1かけ
タカのつめ 4つ
コンソメ 2つ
塩
サラダ油



作り方

玉ねぎはみじん切りにし、オクラは輪切り、なすびは皮をむいてさいの目状に切っておく。

なべを火にかけ、サラダ油を少々入れる。ニンニクをみじん切りにし、なべに入れ炒める。ニンニクのいい香りがしてきたら、の野菜をなべに入れて一緒に炒める、その後鶏肉を入れ、少し炒める。

にトマト缶、トマトをつぶしながら入れ、水、千切りにした生姜、コンソメ、塩をいれしばらく中火にかける。

が沸騰してきたら、さばの切り身、タカのつめをいれ、弱火でしばらく煮る。時々味見をし、塩加減を調節する。

<講師のジュバテさんから一言>

さばの苦手な方は、白身魚をいれたり、タカのつめで辛さに強弱つけるよい、という事でした。また、なるべく薄味で仕上げるのがギニア風だそうです。

健康によさそうですね。

お試しあれ。



ギニア料理を食べて野生に帰った感じ

M・Y

はじめて、食べたギニア料理「スレニボレ」。ピリリと辛く、さばの味が特別な香辛料のせいなのか、あまり味わったことのない感じ。

食べたあとでアフリカの野生動物のように叫びたくなったのは、料理教室のあとギニアの太鼓教室で聞いた太鼓の音色のせいだと思います。

機会があればアフリカに行って、現地の人と太鼓でもたたきながら、生まれたままの姿で飲んで歌って野性にかえてみたいと思う「スレニボレ」の味でした。