

ワールドフード

ラオス

～ 体にやさしいラオス風おかゆ ～

- 米 1合
- 水 5カップ
- 鶏肉 300g
- にんにく 1片
- 赤唐辛子 2個
- 生姜 20g
- 塩 小さじ1
- ナンプラー 小さじ2
- ねぎ 少々
- パクチー (なくてもよい)
- 味の素 少量

つくり方(5人分)

洗った米と水、皮をむいたにんにく、唐辛子、輪切りにした生姜を入れ中火にかける。
沸騰してきたら一口大に切った鶏肉を入れる。
米が柔らかくなったら、塩、ナンプラー、味の素をいれ、味を調節する。
最後に万能葱とパクチーをいれて出来上がり。



先日、《～元 JICA (青年海外協力隊) による、ラオス講演会・伝統料理講習会～》を開きました。

講師は、ラオスに派遣されていた、佐々木由希さん。

まず、ラオスについて講演をしていただき、そのあと伝統料理講習会を開きました。

今回ご紹介するラオス風おかゆは、とても体に優しく、家庭的な味がしましたので、みなさんもどうぞチャレンジしてみてください。寒くなりましたこの頃、体も気持ちもポカポカすると思います。



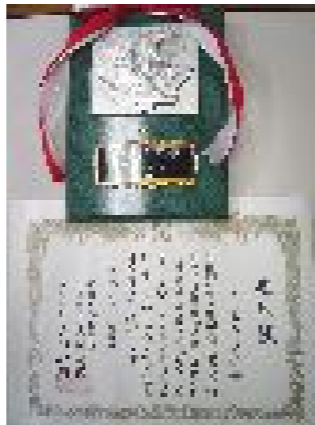
【報告】 日本海新聞住民「まちづくり大賞」に選ばれました！！

先日、日本海新聞西部本社設立25周年を記念して、私たち IEA 江府が「住民まちづくり」大賞を受賞いたしました。これもひとえに会員の皆様方の日ごろからの活動の成果が認められたものと思っております。

特に、私たちの活動の特色として、町内在住の外国人の皆様の生活支援、子育て支援、就職支援を会員のボランティアによって、行っているところです。

この支援により、外国人の皆さんが安心して暮らせる環境づくりに貢献していると活動を通じて実感しております。今後も会員の皆様との親睦を図りながら、友好の輪を広げて参りたいと思いますので、今後ともご支援、ご協力をよろしく申し上げます。

事務局長 本高 善久



IEA 江府 ニュースレター

Nov. 28, 2008
Vol. 31



事務局 江府町役場内
Tel 0859-75-6111
E mail : kyoko.f@town-kofu.jp



「私にとっての国際交流と原点」

米子市 藤原 由里香

「外国を意識し始めたのはいつ頃からだろう...」そんなことを考えながら、幼い頃の、あるエピソードを思い出します。

叔母がアメリカ人と結婚し、渡米したため、私にはアメリカ人の従兄がいます。名前はトーマス。家族はみんな彼の事を「タミ」と呼んでいます。

英語で「トム」の発音を聞こえたまま呼んでいるのだと思いますが、いつの頃からか、我が家では「タミ」が彼の呼び名となりました。エピソードとは私が幼稚園に通っていた頃のことです。

叔母は休暇のため、息子のタミを連れて日本へ一時帰省していました。

タミは私が初めて出会う外国の人だったので、緊張と恥ずかしさから上手く話しかけられないまま何日か過ぎていました。

...そんなある日、テレビを見ようと洋間に入ると、タミが一人でテレビを見ています。

私はどうしても別の番組が見たかったので、困った挙句、叔母に「チャンネルをかえてもいいですか」と尋ねて、それを紙に書いてもらいました。

「キャナイ チェンジ ザ チャンネル? (Can I change the channel?)」勇気を出して練習したフレーズをタミに伝えると、ぎこちない英語だったに違いありませんが、彼は優しく微笑みながら答えてくれました。

このことがきっかけとなり、私は「いつかタミと英語で話せるようになりたい」と願うようになりました。

そして少しずつ自分の中で外国というものを意識するようになったのです。

私にとっての国際交流は、従兄であるタミとの出会いによって始まり、彼の優しさが原点にあると、今振り返ります。

皆さんにとっての国際交流とはどのようなものでしょうか?

私は、国際交流は国や文化が違って最終的には「その人」にあると感じています。つまり、どの国の人であっても、たとえ話す言語が違って、その人自身の魅力や人柄が交流を生み、育んでいくのです。

私が勤務している鳥取県国際交流財団では、県内在住の外国出身の方々を様々な視点からサポートする業務を行っています。

毎日のように国や文化の異なる方々との出会いがある中で、その一人一人とのつながりを大切にしたいと考えています。

これからも国の垣根を越えて「その人」を見つめながら交流を続けていきたいと思っています。



8月～11月までの事業実施

語学講座 「ブライアン先生とあそぼ」

(8/1～8/22 江尾小学校)

町内の小学生を対象に夏休み英語クラブを開催しました。宝探しやアメリカ料理、ゲームなどで英語に親しみ、楽しく勉強できました。

講師は、江府中 ALT ブライアン・リー先生でした。



役員会

(8/5 江府町国際交流センター)

海外研修の開催について協議しました。



文化講座「ヒマラヤの国からナマステ！」

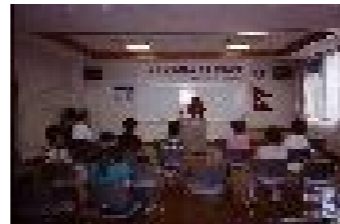
(8/23 江府町総合健康福祉センター)

ネパールのプロの山岳ガイドの方を講師に文化講演会を開催しました。ロクさんは皆生の海を守るボランティア活動をするため、毎年日本に来られます。

日本でボランティア活動をするようになったきっかけやネパールでの生活、文化、山岳ガイドとして誇り、家族愛などについて話されました。今日本で失われつつある大切なことはなにか、気づかせていただき、とてもよい講演会でした。



ロク・ナス・シルワルさん



役員会

(10/16 江府町国際交流センター)

会員研修・懇親会の開催について協議しました。

料理講習 キムチのタレ作り教室

(11/20 江府町特産品研究加工施設)

恒例のキムチのタレ作り教室を開きました。

醗酵させたキムチを使って「キムチクッパ(キムチ雑炊)」

も作り、20名の参加でとてもにぎやかに手際よくできました。



会員研修・懇親会

(11/26 いこいの広場 らんちゅう)

会員研修として「知ってそうで知らないアメリカ」と題して講演会を行いました。

講師は江府町 ALT ブライアン・リー先生でした。

クイズ形式で行われ、笑いあいの楽しい講演会でした。

アメリカの基礎知識から住宅、高速道路、学校給食のことなど普段知ることのできないことを学びました。

懇親会では、18名の出席があり、和気あいあいの交流をしました。



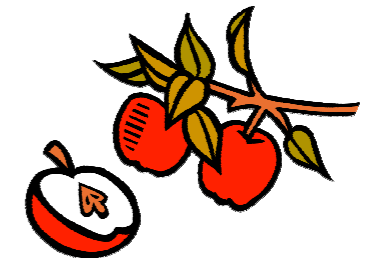
ニュースレターの発行 (Vol. 31)

12月～21年3月までの事業予定

国際理解講座 文化講演・料理講習 (1月上旬)

詳しい内容、日程等は後日ご案内いたします。

ニュースレターの発行 (Vol. 32) (3月末)



(財)鳥取県国際交流財団からのイベント情報

12/23 (火・祝) 国際交流の集い～親子で作ろう! ルーマニアのクリスマス料理～

- 日時: 12月23日(火・祝) 10:00～13:30
- 会場: 伯耆しあわせの郷 調理実習室(倉吉市小田458)
- 講師: 川島 ダニエラ氏(ルーマニア出身 倉吉市在住)
- 内容: 1 ルーマニアのクリスマス料理づくり
サルマーレ(ロールキャベツ)とBoeuf サラダを作ります
2 ルーマニアのクリスマスの話を聞こう!

○締切り: 12/15(月)

1/12 (月・祝) 国際交流の集い～親子で挑戦! 英語でオーストラリアのお菓子作り～

- 日時: 1月12日(月・祝) 14:00～16:30
- 会場: 伯耆しあわせの郷 調理実習室(倉吉市小田458)
- 講師: シェリー・メガリー氏(オーストラリア出身 マリーナ英語サービス講師)
- 内容: 1 ANZAC BISCUITS(アンザックビスケット)づくり
2 オーストラリアの話を聞こう!(ゲームをするかも!?)

○締切り: 1/5(月)

どちらの事業についても下記のとおりです。

- 定員: 小学生の親子12組(24名) 親子での参加を原則とします
定員を超える場合は賛助会員を優先のうえ抽選とします。

○参加費: 一般 親子で400円 賛助会員 親子で200円

○申込み、問合せ: 倉吉事務所(担当: 山根)

E-mail: tick@torisakyu.or.jp

TEL 0858-23-5931 FAX 0858-23-5932

