

# IEA 江府 ニュースレター

Jul. 31, 2006  
Vol. 24



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」 Part 1



江府町教育相談員  
加藤 隆子

実家の父は大正 15 年生まれ。今年で満 80 才を迎えました。母が 5 年前に他界し

た後も、父は掃除、洗濯、炊事を一人でこなしながら、時々好きな旅行にも行き、元気に暮らしています。心配して父の様子をみに訪れる私達娘や息子の家族を、父はいつもとても喜んで迎えてくれ、よく自分の若かった頃の話を楽しそうに聞かせてくれます。

その中で、特に何度も繰り返し話してくれるのは、終戦間もない昭和 21 年から 22 年の頃の話です。今回は、その中から一つだけ紹介します。

父の実家は美保基地（今の米子空港）のすぐ近くの大篠津にありました。

終戦後は美保基地にイギリス軍の空軍が進駐してきており、地元の人たちの多くは、美保基地に仕事を求めて行っていました。父は陸軍の航空隊形信号部で働いていたそうです。そこにはインド兵も 50 人程いました。

部屋で待機している時、彼らが隣の兵隊と一言も話さず、一日中でも黙っているのを不思議に思った父は、下士官のインド兵に「彼らはどうして隣の兵隊と話をしないのですか。」と聞いてみたそうです。すると、インドにはたくさんの州があり、州ごとに言葉も習慣も違うため、出身地が違うと会話が出来ないからだと分かりました。

そこで、州が違っていても通じる言葉はインド

にはないのかと尋ねてみると、ヒンズー語だと分かり（インドではヒンズー教徒が 80% をしているため）、さっそく父はヒンズー語での挨拶の仕方を教えてもらいました。

まず、「グッド モーニング」はヒンズー語で何と言うのかと尋ねると、「ノマスデー」だとのこと。日本語の「おはよう」「こんにちは」「こんばんは」「さようなら」は、すべてこの「ノマスデー」で間に合うのだそうです。

翌朝さっそく出会ったインドの将校に「ノマスデー」と言ってみると、ニコッと笑って「オー！ノマスデー」と挨拶を返してもらえた感動を、今でもはっきりと覚えているそうです。

そこで次は、「ハウ アー ユー」はどう言うのかと尋ねると、「アチャハイ」だと教えてもらい、その翌朝は「ノマスデー アチャハイ（おはようございます。元気ですか？）」と言ってみると、「オー！ポートアチャー（とても元気です）メルバニー（ありがとう）」という挨拶が返って来たとのこと。

背が高く、堂々としていかめしく、一見取っつきにくそうなインドの将校さんたちの表情が、挨拶をかわした瞬間に笑顔に変わり、気持ちのよい挨拶がいつも返って来たので、「挨拶って、何て素晴らしいものなんだ！」と感じたそうです。

（次回に続く…）





## 18年4月～7月までの事業実施



### 語学講座 「マーカスの英会話教室」



(2/1～7/5 江府町防災・情報センター)

江府中 ALT「マーカス・マックロスキー」先生の英会話教室を開催しました。

アットホームな感じで持ち寄り飲食パーティーなども開いたり、楽しい教室でした。次回は秋ごろに開講予定です。

### 役員会

(4/13 江府町国際交流センター)

18年度総会の開催方法等について協議しました。



### 総会の開催

(5/26 ちろりんハウス)

18年度定例総会を行いました。23名の出席で17年度事業、決算報告、監査報告が了承され、今年度の予算案の承認、また新役員の改選があり、引き続き再任することになりました。みなさん、どうぞよろしくお願ひします。



その後懇親会も大いに盛り上がり、会員同士の交流をしました。

### 料理講習 「台湾料理 第2弾」

(7/8 江府町加工所)

前回お世話になった境港市在住台湾出身の増木恵子さんを講師に「肉まん」を習いました。

愛情たっぷりの肉まんです。みなさんも作ってみませんか。レシピを裏に載せてますので、ぜひチャレンジしてみてください。



### 役員会

(7/24 江府町国際交流センター)

18年度事業等について協議しました

### 語学講座 「マーカス先生の夏休み英語クラブ」

(7/26～8/30 江府町防災・情報センター)

夏休みの間、町内小学校1年～3年生を対象にマーカス先生

の英語クラブを開催します。歌、クイズなどで楽しく遊びながら英語を習います。



### ニュースレターの発行 (Vol. 24)



# 8月～11月までの事業予定



## 国際理解講座 料理講習・文化体験講座 (9月下旬)

アフリカ ギニアの伝統料理と、プロのミュージシャンによるギニア太鼓の体験講座を予定しております。詳細は後日お知らせします。



## 「ハローほうき国際交流フェスティバル2006」(仮称)

(10/15 米子市男女参画センター)

恒例のフェスティバルで、今年も出展します。昨年は手作りキムチ、韓国食品などを販売しました。世界の国の食べ物や遊び、クイズなどで盛り上がります。また各出展団体の持ち寄りのバザー品の売り上げは、インド洋スマトラ沖地震で被害が多かった地域に、国際機関を通じ「ハローほうき国際交流連絡会」の名称で寄付しました。今年も行います。お出かけください。

## 海外研修 (11月10日(金)～12日(日)2泊3日韓国)

今年も海外研修を開催します。米子空港発着です。今まで韓国に行くチャンスをお逃しの方、何度行っても飽きない方、これからハマりたい方、ぜひ参加してください。詳細は後日ご案内します。

## 会員研修・懇親会 (11月下旬)

## ニュースレターの発行 (Vol. 25)(11月末)



### (財)鳥取県国際交流財団からのイベント情報

#### とっとり国際塾「認識台湾」第2回公開講座

- ・ 期日：8月19日(土) 13:30～16:30
- ・ 場所：米子コンベンションセンター第7会議室
- ・ 内容： 知っていそうで知らない台湾  
～日本人特派員から見た台湾～  
講師：産経新聞川崎支局長 杉江 弘充 さん  
実践中国語会話入門  
講師：県国際交流員 ホン チアチー さん

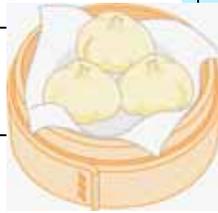


- ・ 申込、お問い合わせ：(財)鳥取県国際交流財団鳥取事務所担当八木まで  
0857-31-5951

## 台湾 蒸し肉まん

～ 愛情たっぷりのぷりぷり肉まん ～

材 料	分 量	下 ご し ら え	調 味 料
中力粉	600g	ボールにいれておく	タンサン、砂糖水（タンサン小さじ4分の1と砂糖小さじ1を100CCの70度くらいの熱湯で溶かし、冷ましたもの） ドライイースト小さじ2、（100CCの水で溶かしておく） 塩 10g、味の素 5g、醤油 100cc、日本酒適当、ごま油 適当
薄力粉	200g		
豚ひき肉	750g		
キャベツ	半分粉	ゆでて水ですらし、水分をきり、2cm大きさに切る	
ニラ	1束	1cm大きさにきる	
生姜	玉子大	すりおろす	

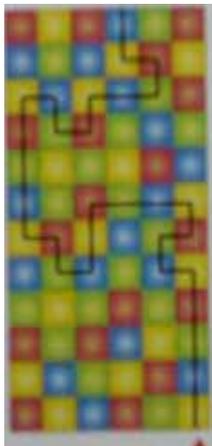


### 作り方

1. 小麦粉の入ったボールに、調味料 と 、水 250cc を入れてよくこね、濡れたタオルをかけて、20分寝かせ、20分経ったらもう1度こねてさらに20分寝かせる。（耳たぶの柔らかさ）
2. 大き目のボールに肉、キャベツ、ニラ、生姜、調味料 をいれ、よく混ぜておく。
3. 寝かしたきじに打ち粉をまぶしながら、棒状に伸ばし、さらに玉子大にきって、麵棒で丸く伸ばし、皮をつくる。
4. できあがった皮に適当に具をのせて、丸く包んでいく（破れないように）
5. 沸いている蒸し器に並べ、15分間蒸せば、出来上がり。



### 頭の体操 ステーション



前回の問題《迷路ゲーム》  
ご覧のとおりでした。解け  
ましたでしょうか。



講師の増木さんから一言。

肉まんの良さは、子どもからお年寄りまで幅広く人気があるところです。

台湾では昼ごはんによく肉まんをたべます。辛いものが好きなお父さんには、ピリッとした香辛料を使うとよいでしょう。また、季節の野菜をふんだんに使った、野菜たっぷりの肉まんも人気があります。工夫次第でいろいろな味が楽しめます。