

ワールドフード

日本

～ かぼちゃのクリームスープ ～

今回は、食生活改善推進協議会さんのご協力により、体に優しく栄養満点のかぼちゃをつかったメニューをご紹介します。

(約4人分)

* 材料

- ・かぼちゃ皮なし 250g
- ・たまねぎ 1/2
- ・牛乳 400ml
- ・生クリーム 大さじ3
- ・コンソメ 小さじ1
- ・バター 10g
- ・塩 少々
- ・コショウ 少々
- ・パプリカ(赤) 20g
- ・レタス 30g

- ① かぼちゃの皮を取り除いて小さく切り、たまねぎは薄切りにしておく。
- ② なべにバターを溶かし、弱火でたまねぎが茶色くなるまで炒め、かぼちゃ、コンソメ、水200mlを加えて煮る。(かぼちゃが浸らなかつたら、浸るくらいまで牛乳を加える)
- ③ かぼちゃが柔らかくなったら火をとめ、荒熱が取れたら、ミキサーにかけボウルに取り出す。(やけどに注意！)
- ④ 牛乳を加えて、沸騰しないようにあたため、(煮立たせない!)盛り付け前に生クリームを加える。
- ⑤ パプリカは5mm角に切り、さっと茹でる。
- ⑥ スープを器に盛り、レタスとパプリカを飾る。

《管理栄養士の加藤さんからのアドバイス》 @ ^ ^ @

生クリームを使用しなければ、離乳食にも最適ですよ。

江府町ALTブライアン・リーさんが、任期を終え、7月末に国のアメリカに帰られました。最初着いたとき、コリアン・アメリカンだと聞いて、なんとなく親しみを感じておりましたが、考え方はまったくアメリカ人でした。姿は日本人とべつたん変わりがなかったので、彼としては、過ごしやすかったでしょう。情熱的で、生徒のためなら何でもするような熱いハートの持ち主でもありました。

それはまず、日本語を自由に使えることが大きな武器だったでしょう。周囲にうたえる事ができる、生徒をアメリカ連れて行き、ホームステイをさせたいなど。彼は生徒たちと言葉のキャッチボールをしている時間が一番楽しかったそうです。



反対に一番つらかったのは、日本の冬。年中気温が穏やかなアナハイムから来た彼にとっては最大の敵だったようです。ブライアン先生ありがとう！いらっしゃいませ！「アーバン・カイル」先生。これから3年間お世話になります。日本のたくさんの文化を体験し、先生の持ち味を存分に発揮してください！

(アメリカに向かう途中のソウル空港にて)

IEA 江府ニュースレター

Oct. 2010
Vol. 35



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



「国際交流担当になって」
川上 瞳

はじめまして。IEA 江府の事務局をしております川上瞳と

申します。

入ったばかりでつたないところもあると思いますがよろしくお願いします。

私は小さいときから英語が苦手でした。英会話スクールにも通っていたことがありましたが、いつも長くは続きませんでした。

先生には「なぜ英語はこんなに出来ないの?」と言われ続けてきた6年間(中学校3年間 高校3年間)。自他共に認める英語力の無さ。

こんな私が外国語に関連する仕事に関することは無いとは思っていました。

無事、高校を卒業し、江府町役場に就職。

そこで国際交流の担当につきました。

最初は、「何するのかな?」「英語をしゃべらなければダメなのかな?」と不安でした。

しかし、実際は IEA 江府に委託を行っており、主な仕事は事務局。少しホッとしました。

最近事務局に送られてくる文書やメールを見て外国にも興味を持ち始めているところです。

朝のテレビ番組で外国の観光スポットを紹介するコーナーを見るのが楽しみにもなってきました。外国に興味を持つようになった自分に、進歩したなと思います。そんな私が思うこと。

それは江府町を多くの方に知ってもらいたいということです。

テレビや雑誌で見る外国の風景は都市部も農村地域もとても魅力的に感じる事が出来ます。ですが、江府町の景観の良さや、町民の人の温かさは負けていません! そんな江府町を多くの方に知ってもらえたらと思います。でも、それは私だけの力では難しいことなので、まずは自分に与えられた仕事に一生懸命に取り組んでいきたいです! これからもよろしくお願いします。



藤原 京子

9月の中旬、日本に来て初めて里(韓国)の秋夕(チュソク)(日本のお盆にあたる)に帰りました。子どもたちが小さかったころは、里帰りはいつも春休みで、姪や甥と学期が合わず、チュソクには行けなかったのですが、今回は子ども抜きの私1人で 行ってきました。子どもはやっぱり学期が合いませんでしたが、連休を利用し、さらに、自分たちだけでも何とかできると、背中を押してくれたのです。おかげで、とても楽しく過ごしてきました。ちなみに韓国は旧盆を過ごします。家族みんな集まり、祭祀のご馳走を作りながら、話に花が咲きました。

おごそかに祭祀をすませ、のめやくえやの大騒ぎ。やっぱり実家っていいですね。

今度はお正月にいつてみたいです。



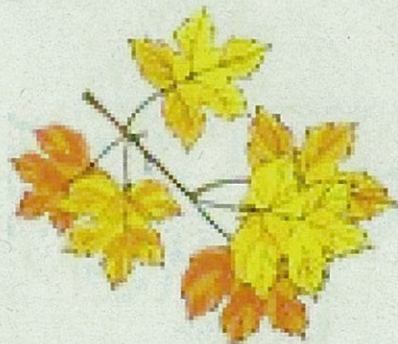


4月～10月までの事業実施



◆ 役員会の開催

(5/7 国際交流センター)
22年度の総会について協議しました。



◆ 定例総会

(5/27 いこいの広場 らんちゅう)
今年度は役員改選があり、昨年度に続いて井上弘樹さんが会長に選ばれました。
会長さん、役員のみなさん、今年もよろしくお願いします。

19名の参加があり、それぞれ交流を楽しみながら盛り上がりました。



◆ 料理講習会・文化講座

(8/1 江府町特産品研究加工施設)

「ブラジルの太陽が作った料理」と題し、アンドレ・コウジ・ニシサカ氏とジェシカ・ユリ・ネブヤ氏を講師にブラジルの文化について勉強し、伝統料理を作りました。思った以上に食べやすく、日本の影響があるのかなと思いました。
町内外からたくさん参加頂き、第2弾を計画してほしいとの声がたくさん聞かれました。



◆ ニュースレターの発行 (Vol. 35)



11月～3月までの事業予定



◆ 韓国料理教室

同封のチラシをご覧ください。

◆ 会員懇親会

同封のチラシをご覧ください。

◆ ニュースレターの発行 (Vol. 36) (3月末)



(財) 鳥取県国際交流財団からのイベント情報

11/21(日)ハローほうき国際交流フェスティバル2010 ～小さなまちから世界を感じよう!～

さまざまな企画でみなさまのお越しをお待ちしています。
多国籍料理の販売、フリーマーケットなど、気軽に遊びに来てください!

- ・日時 11月21日(日) 11:00 ~ 16:00
- ・会場 米子コンベンションセンター多目的ホール
- ・プログラム(予定)
 - ステージパフォーマンス: ベリーダンス、バリ舞踊、太極拳、フラメンコ、タイ踊り、馬頭琴の演奏、インディアン楽器の演奏など。
- ・フェスティバルに関するお問合せ
0859-24-6082 (渡辺) 090-5375-0716 (河中)

主催: ハローほうき国際交流連絡会

