



## 3月度 定例活動/他

### 3月度 理事会

日時:3月31日(土曜日) 15時~

場所:文化研修センター

### ◆英会話教室 ネイティブとしゃべってみましょう!

☆鴨島教室 毎週木曜日19:00~21:00

#### 初心者クラス・中級者クラス

講師:ミシェルさん・ヌーさん(新ALT)  
文化研修センター2F.

担当:後藤田さん ☎ 24-5234

☆山川教室 毎週火曜日19:00~21:00

#### 初心者クラス19:00~19:30

山川公民館 講師:タマラさん

担当:長井さん ☎ 42-4839

☆川島教室 毎週水曜日19:00~21:00

#### 初心者クラス19:00~20:00

川島東公民館、講師:ジョンさん

担当:井口さん ☎ 24-5365

### ◆日本語教室

【村上教室】 ☎ 24-8018

＜鴨島 文化研修センター＞

毎週日曜日 13:30~15:30(初級日本語講習)

講師:萩森さん、白岡さん、井口さん、市原さん

【手塚教室】 ☎ 24-1284

＜市場町コミュニティセンター＞

毎週日曜日 10:00~12:00

＜高川原公民館＞

毎週日曜日 13:30~15:30

### ◆日本文化体験(随時)

ぞめき&長唄 弾きま専科(三味線の指導など)

わさよし

講師:松永 和三喜美さん(乾Tel:0883-24-1254)

### ◆ 国際交流クッキング 新見 真理子

2月25日、国際交流クッキングに参加しました。参加人数は合計27名(講師1名、会員ほか14名、ALT2名、実習生10名)でした。

講師は田中美和先生。メニューは、ナシゴレン、トムヤムクン、生春巻きサラダ、阿波ういろう。

田中先生は先日ベトナムに旅行行き、現地の料理教室にも参加されたそうで、ベトナムで購入された調味料を持参してくださっていました。

私の班は、ベトナムの方3人と一緒に作りました。みんないっしょけんめい次々することを見つけてどんどんやっていってくれるので子供の時から家の手伝いをずいぶんやっていたんじゃないかと思いました。調理をしている過程で文化の違いを感じることがありました。それは野菜の皮むきの仕方、

私達日本人は自分の方に向かってむくのにベトナムの方は自分の方から向こうに向かって勢いよくむいていました。



また、普通私達が使っている生春巻きの皮に驚いて「ベトナムで自分達が普通に使っているのより厚い。」と言っていました。ベトナムではもっと薄いのが生など、春巻きの皮はバラエティにとんでいるそうです。生春巻きはベトナムの方に巻いてもらいました。手早ききれいに巻いてくれました。さすがです。トムヤムクンの盛り付けも男の方が、海老が上の方に立体的に置いて見栄えよく盛り付けてくれました。

出来上がった料理はどれもおいしく彩りも美しかったです。阿波ういろうもぬくぬくで好評でした。

ベトナム、インドネシア、タイ、日本の料理で国際交流体験ができました。

## 日本語教室・村上先生ありがとうございました

YIAの設立当初に開講された「日本語教室」は、2017年10月で25周年を迎えました。その間、継続して日本語教室に携わってこられた村上瑛一先生が2月12日付けで勇退されました。先生が指導された外国人は中国、フィリピン、ベトナム、タイなど15か国、1,150名に達します。当教室は県下で最も歴史が長く、受講者数も最多です。現在、日本語教室には、市原、井口、真鍋、白岡、萩森の各氏が参加し、先生が勇退された後を引き継いでおります。村上先生、本当にありがとうございました。



(萩森)

### ◆日本語教室で祝ったベトナムの正月 井口和代

ベトナムの民族衣装「アオザイ」は、長い衣という意味だそうです。「2月16日はベトナムのお正月です。私たち料理作ります」と提案してくれた実習生の皆さん。18日の日曜日に私の家でたくさんのベトナム料理を作ってくれました。11:00amに集合。その一番初めに、たくさんの食材に混じって青色のアオザイが、「え、これ!」「はい!あげます。きてください、いま。持って来てくれたズェンさんが着るのを手助けしてくれました。”こう

やってこうやって”。そして、最後のファスナーをあげたところで…「きれい!!とてもきれい」と、声を張り上げて喜んでくれました。胸がいつぱいになりました。



それから皆んなのいる台所に戻ると、またも皆が「にあう!きれい」と盛大に喜んでくれて、ほんとうに嬉しかったです。「いっしょにしゃん!しゃん~」。写真もたくさん撮りました。私はそんな感じで、アオザイを着て調理。皆んなで2時間かけて作りました。



そのあとはその作った料理を持って教室(文化研修センター)へ移動。ベトナムの揚げ春巻きに、豚の耳炒め。ベトナム風豚のスペアリブに、ベトナムのお正月のお餅バンチュン。どれもとても美味しかったです。でもこんな形で、憧れていたベトナムの民族衣装アオザイが着れるなんて思ってもいませんでした。感謝しかありません。アオザイ、『長い衣』。美しいアオザイ。このアオザイを着ての皆とのテト(ベ

トナムのお正月のこと)。食べて歌って笑ってのベトナムのお正月。素晴らしく楽しいひと時でした。

ちなみに、お箸を使うアジアの国で、1月1日にお正月を祝うのは日本だけだそうです。他の国は皆、この旧正月にお正月を祝うそうです。

### ◆ ミシェルさんの料理教室 三原 敦子



2月14日、鴨島・川島英語教室合同で、ミシェルさんのフィリピン料理教室が開かれました。

場所は川島公民館調理室、参加者は総勢16名でした。

料理名はAdobo(アドボ)。にんにく、醤油、酢で半日ほど浸け込んだ鶏肉を煮込む料理です。

ミシェルさんはすでに味のしみ込んだ鶏肉を準備しており、その場で浸けた鶏肉は各家庭で翌日でも食べてね、と。充分味のしみ込んだ鶏肉を30分ほど煮込むと、美味しいAdoboのできあがりです。

当然、説明は英語。でも初級の私にでも通じるシンプルな英語(というか、ほとんどジェスチャー混じりですが…)を使ってくれて、英語を理解できる喜びも味わいました。

できあがったAdoboは手で食べるのが正式とのこと(手で食べるのはインドだけと思いこんでいた私は少々驚きでした)みじん切りのトマトを混ぜたライスと一緒に食べると、とてもさっぱりしていました。おまけにニューヨーカーの冬の飲み物“ホットアップルサイダー”も頂き、口の中が、しばし国際交流化していました。

ALTの先生たちが交わす楽しそうな話は10%くらいしか分かりませんでした。今と一緒に冗談話も出来るようになっていたいものだ、と思いました。英語でクッキング、楽しい2時間でした。準備をして頂いた皆さん、そしてミシェルさんお世話になりました。



ご意見・情報などをお寄せください。

広報部長 長井まで(TEL090-1575-8634)

e-メール; yoshino\_kokusai@yahoo.co.jp