

Koryu

Ritto International Friendship Association

第14回異文化交流サロン

2002年6月23日(日) 治田東公民館で

～食文化を通じて異文化交流～

食文化を通じて異文化理解を深めようと、韓国・中国・ペルー・日本料理交換交流協会が開催されました。定員の60名を超えてもまだ申し込みが続くほどの人気イベントとなり、参加者はそれぞれに作ってみたい国の調理台に集まって指導を受けながら自国料理とは異なる料理に挑戦しました。

韓国料理は野村光子さんを中心にチヂミとチゲ。「チヂミがフライパンの上で宙返り」の腕前はさ～すが!!! 中国料理は銜陽市農業研修生の劉さんを中心に餃子とフルーツスープ。ペルー料理は谷口デボラさんを中心にアロス・コン・ポジョとパパ・ア・ラ・ウアンカイナが紹介されました。アロス・コン・ポジョは、揚げた鶏肉入りのいわば少々スパイシーなピラフのようなものを想像していただければいいかもしれません。パパ・ア・ラ・ウアンカイナは一言で言うと、ジャガイモ料理。ゆでたジャガイモをスライスして、レタスを敷いた上に盛る。ミキサーにかけられた黄色のクリーム状のものをかける。その上に黒いオリーブを丸のまま散らす。缶詰の黄トウガラシが使われていて、これがまたスパイシー、だけどおいしい。色もとてもきれいでイベントを盛り上げるのに一役買ってくれました。日本料理の調理台では、巻寿司とすまし汁。島林慶子さんを中心とする日本人ボランティアの指導のもとに、外国籍の方々も次々に、また、さまざまな太さの巻寿司を作りました。

今回は改まった料理ではなく、各国の家庭料理と言うこともあってか、皆さん各調理台で手を動かし作り方なども覚えていたようです。日本の野菜での調理にご苦労されている姿も見受けられました。参加者は、自国とは異なる食材の使い方に新しい発見をしたり、なじみのある料理があったりで、約2時間の調理タイムはあっという間に過ぎました。

お待ちかねのお食事タイムでは、「おいしい」と言う声も弾んだり、その辛さに驚いたり、大変楽しい交流の時を過ごしました。韓国のチゲを「おいしい」と食べておられた中国の方によると、ご自分の住んでいる地域では辛いものをよく食べるそうです。「同じ中国でも、辛いものを食べない地域も多いですよ。」など、いろいろなお話が出来ました。

食事の後は、ご指導頂いた四人の方にそれぞれ料理の由来やどんな時に食べるかなどの説明を受け、会場からいろいろな質問が多く出されました。一言に文化といってもそれを受け入れ、理解するのはなかなか困難なこともあります。食文化に関しては食べられない国の料理はない、と言うほど日本には豊富にあります。しかし、今回のように家庭料理をその国の方と話ながら作ることはないでしょう。多くの参加者が望んでいたように、次の機会を楽しみにしたいと思います。 [K.K.]



こちらは巻寿司。なかなかいい手つき。

私たちはRIFAの活動を応援しています。

(株) 京阪津ツーリスト

(株) 清水商店

(株) 新 洲

(株) スマイ印刷工業

創造産業 (株)

富士工業 (株)

(株) 宝文堂

ホテルボストンプラザ草津

丸善産業 (株)

栗東総合産業 (株)

栗東市農業協同組合

第14回滋賀県ミシガン州友好親善使節団栗東団員 古市美沙子さんの報告

(2002年7月26日～8月3日)



古市美沙子さん(左から2番目)

私は、第14回滋賀県ミシガン州友好親善使節団員として、バーミンハム市の George さん一家にホームステイしました。アメリカはすべてが大きくて驚きました。車で道を行くと、新鮮な風景ばかりでした。その中で一番印象に残ったのは、私を受け止めようとする温かいホストファミリーの大きなやさしい人でした。初めは英語がうまく話せず、互いが気を使い合っ、うまくコミュニケーションが取れませんでした。ホストファミリーもまた悩んでいるのが、目に見えてとてもつらかったです。でもとてもよくしてくださる家族に対し、感謝し、もっと仲良くなりたいと思い、その気持ちを手紙で

伝えました。それから私たちは本当の家族のように生活し、言葉が通じなくても楽しい時間を過ごすことができました。

この経験を通じて、新しいコミュニケーションを知ることができました。また George さんの家を訪ねたいと思います。

ブラジル発 RIFA (2) 上原久司(ブラジル グアタバラ移住地)

ブラジルには移民によって持ち込まれたイタリア、アラブ、ポルトガル、ドイツ、フランス、日本食料理などがあります。ブラジル料理の中では、フェイジョアダが代表的な料理です。ブラジルには小、中、大農場があり、これを「ファゼンダ」といい、農場主は牛豚のよいところを食べ、足・耳・鼻・舌・尾など農場主が食べないところを塩漬けにして、それを大きな火鉢のような鉄鍋に黒豆と一緒に煮込んで奴隷の栄養食にしたのが始まりでした。現在では、日本のおでんのように高級化し、一流ホテル、レストランでも水曜日と土曜日にはメニューに載るようになりました。コウヴェ(キャベツの一種)、マンティガ(バター)唐辛子、マンジョカ(キャッサバ芋)の粉をご飯とフェイジョアダの上にかけて食べます。この食前に大事なものは、ピング(砂糖きび酒)に砂糖とレモンを入れた「カイピリンニャ」という食酒です。これを一杯、腹一杯、その後寝袋でもすればブラジルでなければ味わえないものではないかと思ひます。たまに町に出かけたとき、フェイジョアダを一食すれば、後の二食は食べなくてもよい高栄養食であり、ブラジル人に好まれ、親しまれた料理であります。



上原さん一家

64年の歴史に誇りをもった味
毎日フェイジョアダがごさいます。
 年中無休



bolinha
 RESTAURANTE

Av. Cruzeiro do Sul, 53 - CEP 01453-000 - Tel. 3161-2010 - São Paulo

唯一のピラニア料理の店
 ピラニア料理、その他色々な
 珍しい食事、家庭料理もあります



RESTAURANTE **RESTORANTE**
 御来店は電話でご連絡ください
 室 (011) 3209-2999
 RUA GALVAO BUENO, 458
 LIBERDADE - SAO PAULO

次に日常生活の中で朝は、ボンチーア(おはよう)ポアタルチ(こんにちは)を日本人は頭を下げて挨拶、ブラジル人は頭をポッと後に上げて挨拶します。また銅やカンナを使うとき、日本でしたら手前に引きますがブラジルでは前に押して切ります。車は日本では左側、ブラジルでは右側通行と、地球の反対側ではこれも反対という面白い文化もあります。

一昨年は、滋賀ミシガン親善使節団員として、ミシガン州を訪問、昨年は、そのホストファミリーを訪ねようとしていた日がテロ事件発生の9月11日で、カナダに降り立つことを余儀なくされ、這這の体でアメリカに入国できたという宇野いづみさん。今年はどうされているのでしょうか。RIFA事務局にEメールが届きました。

カナダに来て



カナダ アルバータ州南部の平原



語学学校のクラスメートと

4月6日に、ここカナダ・カルガリーに到着、早くも6ヶ月が経とうとしています。最初の1ヶ月は何かと本当に大変で、精神的にも体力的にもきつかったというのが本音です。語学学校は結構厳しくて、宿題とテストに追われる毎日ですが、今ではそんな生活ベースに慣れてしまいました。こちらに来た目的は『英語の勉強』と『視野を広げること』が大きな理由でしたが、今ではそれ以上のものを得られていると確信しています。

まず、人の前で自分の意見をはっきりと言えるようになりました。やっぱり、最終的には自分だけしか頼れないので、自然に強くなった気がします。最初の頃は電車やバスに乗るにも一苦労、銀行口座を開いたり、マンスリーパス（定期券）を購入したりと、生活に密着した問題がいろいろ出てきます。失敗のたびに傷つき、その都度学んでいったような気がします。

そして国際色豊かな友達（韓国人・スイス人、フランス人・タイ人・インドネシア人・メキシコ人・ブラジル人）に囲まれ、充実した毎日を過ごしています。韓国と日本の間にはシリアスな問題がありますが、韓国人たちと友達になり、いろいろ話しているうちに韓国・韓国人に対する考え方が変わりました。ホームステイ先ではフランス人女性留学生といっしょです。バリで弁護士として働くことが目標だという彼女にはよく助けられます。『世界人類、みな兄弟』とよく言われますが、今では心からそう思えるようになりました。お互いを理解し尊敬するのに「国籍の違い」や「文化の違い」、「母国語の違い」は問題じゃないと思います。そしてその一方で、『日本』という自分の国について考える時がたびたびあり、日本の素晴らしさや、日本という国がどれだけ恵まれているかということにも改めて気づきました。

カナダより、宇野いづみでした。



● 読者コラムにご投稿ください ●

エッセイ、紀行文、詩、短歌や俳句など何でも結構です。採用分には薄謝をさしあげます。

郵便番号・住所・氏名・年齢・職業・TEL/FAXを添えて事務局までお送りください。なお、匿名を希望される方はその旨お書き添えください。