

Koryu

Ritto International Friendship Association

栗東国際交流協会

〒520-3088

滋賀県栗東市安養寺1-13-33

TEL 077-551-0293 FAX 077-552-9320

メール

編集 総務広報委員会

トップページ

Koryu トップページ

English

Portugués

生春巻きや焼きビーフンで

文化事業委員会

～食の異文化交流～

第25回異文化交流サロン

平成18年7月9日



ベトナムの生春巻き

みんなで作って、みんなでいただく『食文化の交換交流』は定番のイベントとなりました。申し込みは受付開始日から2日目には、もうほとんど定員の50人に達するほどの人気。中国、台湾、ペルー、ブラジルの方々も多く参加され、会場のコミュニティセンター大宝西の調理室は満杯の人で、楽しくにぎやかに料理しました。

今回は、ベトナムの生春巻き、台湾の焼きビーフン、とタピオカミルクティ、ペルーのエンパナーダ、日本のちらし寿司とお吸い物を作りました。生春巻き、焼きビーフンはご存知の方も多かったと思いますが、エンパナーダはほとんど初めての方ばかりだったようです。一口大のミートパイのような感じで、縁を縄網みのように包めばきれいに仕上がるので、参加者は競って包みました。いろいろな形に出来上がって、調理室は楽しい笑い声で包まれました。



ペルーのエンパナーダ

ベトナムから来られたトイエット・ムオイさんは、RIFA日本語教室で学習中で、まだ日本語もよくわからないながらも、あざやかな手つきで上手に教えてくださいました。台湾から来られた大津京子さんは、日本在住も長く、日本語はもちろん、お料理もベテランの域。ペルーの谷口デボラさんは、ペルー料理のシェフさながらの腕前。日本料理の野村みどりさんのちらし寿司もことのほかおいしく、どの料理も家庭料理とは思えないほどのりっばなお料理でした。



台湾の焼きビーフン

ペルー料理のシェフさながらの腕前。日本料理の野村みどりさんのちらし寿司もことのほかおいしく、どの料理も家庭料理とは思えないほどのりっばなお料理でした。



許田シンタロウ君の『冬のソナタ』

お料理・お食事の後は、ペルーの許田マヌエルさんがギターを弾きながら『センヤマ、フジヤマ』『ラ・マラゲーニャ』の歌を披露。お孫さんのシンジロウ君は民族衣装に替えて、『マリネラ』（ペルーの民族舞踊で愛の踊り）を踊り、シンタロウ君は、ピアノで『冬のソナタ』の主題歌を弾いて参加者をうっとりさせました。あるブラジル人女性は、この韓国ドラマが大好きで、「ブラジルにはない愛のかたちで、やさしい気持ちになれる。」と話してくれました。栗東市内でペルーの若者が韓国ドラマのピアノを弾き、ブラジル人女性が聴いて感動する。RIFAの異文化交流サロンでこんな心温まる一幕もありました。



日本のちらし寿司



世界の家庭料理のできあがり

*エンパナーダ、焼きビーフン、ちらし寿司のレシピをご希望の方は、[RIFA事務局](#)まで。

..... スイスからの便り [スイス料理]

スイスより残暑お見舞い申し上げます。

この7月、スイスは驚異的な猛暑でした。雨の降らない30度以上もしくはそれに近い暑い日が44日続きました。ハッキリ言って、これは危険です。毎年8月1日はスイスの建国記念日で、夜には盛大な花火パーティが繰り広げられるのに今年は中止です。夏はどの家でも、グリルが主役ですが、そのグリルにもガス・電気以外は禁止だということになりました。ところが8月にはいるや否や天気の前れること。気温も下がる下がる、1桁とは行かないけれど、13度、14度、20度以上の差があるとたいへ



あるレストランの夏のテラス



タルタルという
ユッケのような料理

んですよねえ?でもそこはスイス、まわりはセーターあり、ジャンパーありの備えはバッチリ。わたしはこれにはついていけない。夏でも、冬でも、家の中は20度前後。つつい無防備、無頓着? 陽が当たってるから暖かい? ここはスイス!! だまされるんですよねえ。まあ、天気のことはいくらににして、今回はスイスの食事について書いてみます。

ここスイスは、まわりがイタリア、フランス、ドイツといったお国柄か、比較的美味しく食べられると思います。これは10数年いるからいえるのかもかもしれません。朝食は、アメリカよりずいぶん軽くそして質素。お隣のイタリアは朝から甘いもの(マフィン・ムース・ケーキ類)ができるようでそことまた大違い。パン、コーンフレーク、ヨーグルト、チーズ、ハム、サラミ、コーヒー、ジュースってかんじかしら? ちなみに我が家はコーヒー。息子がコーンフレーク。朝は食べないですから、主人が日本の朝食を見てビックリ!! 朝からご馳走だ!!



郷土料理のチューリッヒ風
ゲシュネッツェル

そして、有名?というか名物というか、冬はもちろん、チーズ・フォンデュといって、ホーローなべのようなものにチーズとワインをミックスさせてトロトロにさせて一口大のパンを串のような長〜いフォークでかき混ぜて、チーズをくっつけて食べるんです。はじめはなにこれ?って思った私も今じゃあ大ファン!! 慣れて怖いものです。そして、またチーズ料理で、ラクレットっていう日本人が大好きそうなものです。角切りのチーズをとろけさせて、ゆでたジャガイモの上に乗っけて食べるんです。溶けたチーズの上にパイナップル・洋ナシ・トマト・ピーマン・シャンピニオンと好きなものをくわえてOK。自分流で。そして、今の季節はサラダプレート。特にソーセージとチーズを混

ぜたサラダ、タルタルといって、生牛肉の、そうそうユッケのようなお肉をトーストにのせて食べるんです。なかなかいけるんですこれが。後は、牛かつ(ウイーン風)? そしてチーズとハムの入った牛かつ(コルドンブルーといひます)。そしてチューリッヒ風ゲシュネッツェル(お肉のためのクリームソース和えとロシュティ)。これがなんでチューリッヒ風?って思うんですけどねえ。牛かつも何でウイーン風?? 今度調べてみます。

ただ、日本人には残念ながらお魚のお料理が少ないんです。まあ海もないからとは思いますが、それでも近年は画期的というの、このスイスで寿司レストランが流行ってるというか、日本食レストランが一昔前じゃあ考えられないくらいに増えました。でも、まだまだ競争じゃあないですねえ。だって、すっごく高いんですよ。一人一万円ってザラ。高くないですか? それでも、日本人は日本人の口に合った物がいいじゃないですか、だから行くんですよねえ。流行るんですよねえ。たまにはいいですけど、しょっちゅうは無理ですねえ。でも、日本への里帰りはもっとかかるんで、自分を甘やかすというか、ご褒美でもあるんですよね。

それでは、次回にまた違うテーマで皆様にお会いしましょう。CIAO.(チャオ)

スイスより 辻村シニガー加代子

辻村シニガー加代子さんのプロフィール

神戸生まれの栗東育ち。琵琶湖ホテルの従業員時代にスイスで就業する機会を得、1990年にピーターさんとご結婚、以後スイスに在住。RIFAのホームページをご覧になってメールをくださり、お便りを送ってくださることになりました。





ニュージーランドから来られてちょうど1年というキェラン・オコンネルさんをお迎えして、コミュニティセンター治田西でニュージーランドの歴史や文化、観光スポットなどをお伺いしました。以下はオコンネルさんのお話です。

ニュージーランドでは、20代の人たちが、1、2年間、海外に出ていくのはごく当たり前のことですが、そのまま戻らない人もたまにはいます。たとえば、私の長兄はオーストラリアのシドニーにもう7年以上住んでいます。次兄は4年間日本に住んでいましたが、今はアラブ首長国連邦のドバイに住んで6か月ほどになります。もう一人の兄は台湾にもう5年以上住んでいます。そして、私は日本に来て1年になります。このように、ニュージーランドでは若者が海外に行くことが望まれており、私の場合も海外に行きたいと言ったとき、上司は私がそれを言い出すのを待っていたと言いました。たいていのニュージーランド人は国に戻ってくるので、広い経験や見識を持ち帰り、それがニュージーランドのためになると考えられているからです。

さて、ニュージーランドはご存知のように、2つの島とたくさんの小島で成り立っています。日本とはとてもよく似ています。地理的条件において、島国であるということもそうですし、日本のほうが少し大きいけれど、面積もほぼ同じくらいです。よく似た山もあります。タラナキ山は富士山によく似ているので、映画『ザ・ラスト・サムライ』の背景に使われました。

最も大きな違いは多分、人口でしょう。日本が1億2千8百万人に対して、ニュージーランドは4百万人です。首都のウェリントンの人口は天津市の人口とほぼ同じです。渋谷の人の多いのに驚きました。夏の平均気温は20～30℃、冬は10～15℃で、南へ行くほど寒くなります。



ニュージーランドの紋章

ニュージーランドは比較的新しい国ですが、興味深い歴史があります。もともとマオリ族の人たちが、1200年から1300年ごろから狩猟や漁をしたり、道具を作ったりして暮らしていました。1642年にオランダの探検家アベル・タスマンという人がこの国を発見し、以来、イギリスのキャプテンクックやアザラシや鯨を獲る人々、貿易商など多くの人々がこの国にやってくるようになりました。マオリ族にとってはいいことではありませんでした。1870年代に金が発掘されて以来、ますます多くの人々が入植し、マオリ族との紛争が頻発し、それは1880年代まで続きました。

物価は安く、景色はすばらしく、人々はフレンドリーで、旅行するには素晴らしい国です。特に、私の育った南側の島がお勧めです。ガーデン都市として知られるクライストチャーチは人口30万人の都市で、日本から直行便で行けます。クライストチャーチから2時間ほどのところに美しいテカポ湖があり、その近くにマウンテン・クックがあります。またそのすぐ近くにはタスマン氷河があり、勇気があれば、その上を歩くことも。また、自然の美しさが手付かずで残されているミルフォード・サウンドの景色は本当に素晴らしいものです。



ミトレピークに雲がかかったミルフォードサウンド

などなど、19世紀にはほんの一握りだった日本人移民は、今では1万人を超えているというニュージーランドの魅力はまだここに書ききれないほどお話くださり、質問も英語で、日本語でと次々に出されて、参加者はすっかり時間を忘れてしまうほどでした。最後にオコンネルさんから、「ニュージーランドに行きたい人？」と質問され、小学生のようにみんないっせいに「はい。」と手を上げるなど、楽しい時間を過ごしました。通訳はRIFA会員の佐藤さんでした。

—ご投稿お待ちしております—

エッセイ、紀行文、詩、短歌や俳句など、原稿を募集しています。採用分には薄謝を差し上げます。郵便番号・住所・氏名・TEL/FAX番号を添えて事務局までお送りください。

ホームページ作成ボランティア講座

長崎広報委員会

8月2日(水)～
9月20日(水)
[計7回]

RIFA初のホームページ作成講座をコミュニティセンター大室東で開講しました。講師は、現在RIFAのホームページを作成して下さっている総務広報委員の青木さん。アシスタントを買って出てくれたのは去年夏までRIFAのホームページを作成して下さっていた、同じく総務広報委員の中さん。受講者は個々のコンピューターを持ち込んでの学習で、コンピューターによっては、「あれ、出ないよ。」とか「ええっ、それ、ない。」とか、あちこちでいろんな声。講師もアシスタントもちょっと忙しい講座。それでもなんとかみんな着実に1回目、2回目と上達していきました。この記事がお手元に届くときにもまだ、講座は続いており、今月(9月)の最終日にはさぞかし上達していることでしょう。今後はRIFAのホームページ作成にご協力いただけたら幸いです。



記事の謎が解けました。



中国語入門講座

5月18日(木)～7月20日(木) [計10回]

RIFAでは中国語講座を創立年度から開催していましたが、受講生も回数を重ね、ここ数年はRIFA自主講座として学習されていました。そのため、まったくの初心者には難しいという声を聞いて、今年度はまた最初に戻って、中国語を一から始めたいという方のための講座、中国語入門講座を勤労青少年ホームで開講しました。

以下はある受講生の寄稿です。

中国語入門講座受講記

私達が日常使っている漢字は中国から伝わってきたものですが、同じ漢字でも驚くほど意味が違っているものもあります。そしてまた発音も大きく違ってきます。今回はこの発音が中心の講座でした。中国語の発音には「四声」という調子が一字一字についており、これらの四声を正しく身につけなければあの独特の抑揚のある会話はできません。この四声の音の高低の差は大変大きいものです。以前私は中国へ旅行したとき、どこの街のレストランでも現地の人達の食事中の会話が大変騒がしいのに驚いたことがありました。あの騒がしさは四声を正しく発音するために高低の差をはっきりつけて発音し、その結果、声の大きさまで大きくならざるを得ないためなのだとい回の学習で私なりに納得しました。一緒に受講した夫は「中国語では内緒話はできないね。」というので私は少々可笑しくなりました。

この講座では、先生の歌唱指導でテレサテンが歌った名曲「何日君再来」を練習し、最後の日に皆で歌うことになりました。この曲を歌うに当たってCDを持ってきて下さったメンバーの協力もあり、練習に大いに役立ちました。富岡でカラオケに一回も行ったことのない私も、テレサテンと声を合わせて何回も歌って、少しばかり上手くなったような気になりました。

そして楽しい毎回の講座も、あっという間に最後の10回目が出来てしまいました。この日先生は伝統の中国式茶道具と何種類もの珍しいお茶を用意して下さい、それらを味わいながら「何日君再来」を皆で合唱しました。最後に今回の講座の成果発表を兼ねて、各自が中国語で住所・氏名・趣味などについて自己紹介をし、互いに拍手しあって自己満足の内にとまりました。感謝。(Y.K.)



お知らせ

9月からRIFA中国語自主講座として、ひとまず今年度末まで開講します。ご希望の方はRIFA事務局まで。

編集後記

ホームページ作成講座に参加しています。パソコン入門講座のようで楽しいです。今号はRIFAの様々な活動と外国事情等多くの記事がひしめいています。写真はモノクロですが、ホームページでお料理や景色の写真がカラーで見られます。ぜひ、ご覧ください。

(O.M.)