

# かけはし

2022  
Vol.92  
November



P2 「美食の国 ペルー」



# 美食の国“ペルー料理”はおいしかった!

尾西庁舎 5階 料理実習室 7.2

コロナがすこし落ち着き、久々にリアルイベントでペルー料理セミナーが開催されました。

講師はペルー出身の田上（たのうえ）サラ先生と、娘の智恵美さんで、家庭料理のロモ・サルタード、デザートにマサモラ・モラーダ、アロス・コン・レチェの作り方を学びました。



田上サラさん

ペルーは南半球で日本からとても遠く、私たちにはあまりなじみがない国ではないでしょうか。そのため最初に、ペルーの国のあらましや、文化等を智恵美さんからスライドで学びました。ペルーの国旗は、日本と違って三種類もあります。国旗の紋章は、オークの枝の冠とピクーニャ（動物）、キナの本そして金貨を表しています。国旗の赤色は血と愛国心、白色は平和と名誉を表しています。一般に用いられる国旗は紋章の無いものが使われます。

公用語はスペイン語、ケチュア語、アイマラ語が話されています。スペイン語が話されるのは、大航海時代にスペインがインカ帝国を滅ぼし、カトリック協会などが建てられて普及したからです。

めずらしい野菜もたくさんあり、じゃがいもは実に3,000種類もあり、そのあまりの多さには驚きます。また、紫とうもろこしは日本で育ちにくい種類ですが、体にとてもよい健康食品で、煮出してデザートのマサモラ・モラーダに使用しました。



田上智恵美さん

ペルー料理には、パセリ、パクチー、ニンニクなどの色や香り豊かな野菜もよく用いられ、料理の色彩と味に特徴付けをしています。

「ロモ・サルタード」は、スペイン由来の牛肉とペルー由来のジャガイモやトマト他を炒め、アジア由来の醤油や鳥ガラスープで味付けされて、これをごはんといっしょにお皿に盛り付けます。あたたかも料理そのものが国際交流をしているようです。

デザートは紫とうもろこしや、グローブ、シナモンを使ったシロップを、片栗粉で少しゼリ



一状にした「マサモラ・モラーダ」、それに白いお米に水や牛乳、ココナッツファイン、練乳に砂糖等を加えたデザート「アロス・コン・レチェ」をトッピングしました。

食事を取りながらのおしゃべりはたのしいのですが、残念ながらコロナの関係で黙食となり、田上サラ先生が各テーブルを回りながら、参加者のみなさんと交流をしました。初めて参加されたスペイン語を学習している方は、「とてもおいしかった。休日セミナーだったので参加できてよかった」、他の方々からは



「最初はどうかと思ったのですが、日本人好みでとてもおいしい」、「料理の味も違和感がなくとてもおいしい」、「デザートは思ったより甘くなく、やさしい味でおいしい」等の意見があり、親子で参加された方も、その味に満足そうでした。

ペルー料理の味は、ペルーの人達のおもてなしを表しているようにマイルドで、参加のみなさんをにこやかに包んでいました。

本セミナーに国際交流協会・料理ボランティア小川さん他3名のみなさんが、各テーブルのアシスタントを務めました。



(ドリアン)

材料と作り方はこちらから→



## アンニョンハシムニカ!ハングルって? チマチョゴリって?(韓国)

神山公民館 大会議室 6.27収録

みなさんは日本から一番近い国、韓国の言葉や衣装についてどのくらい知っていますか?

今回、在日韓国人2世のペ・ヨンエさんを講師に迎えて、「ハングル」や「チマチョゴリ」について説明をもらいました。

ペ・ヨンエさんは以前、北九州市で幼稚園の園長をされてたのですが、結婚を機に一宮市へ引っ越しされました。



以後、20年間くらい一宮市の国際理解教育の講師として携わり、一宮市や各地の小学校、中学校や高校などで講演をされています。

まずは表題にあるあいさつの言葉「アンニョンハシムニカ」＝「こんにちは」ですが、これは時間帯に関係なく1日中使えるあいさつの言葉だそうです。しかし、ややかしこまった表現なので親しい人へは「アンニョンハセヨ」と言うそうです。

「ハングル」は「偉大な文字」という意味で、1444年に朝鮮第4代王の世宗(セジョン)大王が制定した文字体系で正式には「訓民正音」といいます。それまでは漢

字をつかっていましたが、多くの国民が言葉は喋れても読み書きができなかったそうです。そこで、世宗大王が誰でも簡単に書いて読める「ハングル」を発明しました。これは1997年にユネスコの世界記憶遺産に登録されました。YouTubeではこの文字体系を表で説明しています。なお、NETFLIXでは映画「世宗大王 星を追う者たち」でこの当時の出来事を見ることができるので、機会があればご覧ください。



「チマチョゴリ」は韓国的女子用衣装の名前です。「チマ」＝「スカート」、「チョゴリ」＝「上着」の組合せです。男子の衣装は「パジチョゴリ」といい「パジ」＝「ズボン」、「チョゴリ」＝「上着」です。YouTubeでは、子供や大人の色とりどりの綺麗な衣装の実物を紹介していますので、ぜひ見てください。

今回、ペ・ヨンエさんにお話を伺った時に、「正しく隣の国の人と仲良くする」、「歴史をしっかり学ぶ」ということを強調されていたことが記者の印象に残りました。

(katsu)

## チキンレッドカレーの作り方(タイ)

神山公民館 料理実習室 6.14収録

この記事はセミナーのYouTube収録を取材したもので、料理の手引きとしてご利用ください。料理の材料と作り方は、右下QRコードからダウンロードできます。

タイで食べられているカレーは、レッドカレー、イエローカレー、グリーンカレーの三種類があります。セミナーでは、微笑みの国生まれで一宮在住の谷スマニー先生から、クッキング班の小川さんが、「素麺・チキンレッドカレー」



谷スマニー先生(左)、小川さん(右)

の作り方を学びました。

この料理で味の決め手は、骨付きの鶏モモ肉を使うことです。骨からでる出汁の旨味とコクが、料理をおいしくしてくれます。タイでは骨付き肉がよく使われ、「肉は絶対骨付き」と先生の一押しがありました。骨に気を付けながら鶏モモ肉を5個くらいのブロックに切りましょう。続いて、水煮タケノコは2mm厚くらいに縦切りし、水で洗って白い薄皮を除きます。青と赤色の獅子唐は両端を切り捨て、縦に細切りし、中の芯は取り除きます。

ココナッツミルクは粉と缶詰どちらのタイプでもよいですが、粉タイプは添加物が無くお勧めです。しかし、コクを出すのに15分ほど煮込まなければなりません。今回は時間が短くなる缶詰タイプを使いました。鍋に移してから水を加え、弱火でかき混ぜ、固まらないように煮込み、沸

騰させない事がポイントです。

同時進行で、フライパン中火で加熱しサラダ油を適量入れ、レッドカレーペーストを入れてよい香りが出るまでよく炒めます。



そして、煮込んだココナッツミルクに、炒めたレッドカレーペーストをよく混ぜて溶かしながら入れます。さらに5分間ほど煮込みます。火加減は状態を見ながら時々調整しましょう。

ここに鶏肉を入れ、肉が柔らかく旨味が出るよう日本酒を適量加えるのがポイントです。お酒の種類はお好みで選びます。さらに煮込んで、おいしそうな赤色の油が浮き出てきたら、タケノコと獅子唐を加えます。最後にホラパバジルと、こぶみかんの葉をちぎって入れ、ナンプラー少々と砂糖少々を加えて、お好みの味に仕上げてください。

あらかじめ茹でておいた素麺を、一口サイズに巻き、数個お皿に盛り付け、完成したレッドカレーを加えます。彩りに緑のホラパバジルの葉を添えると、きれいな「素麺・チキンレッドカレー」が出来上がります。

試食したみなさんの感想は、全員マイルドで辛さもちょうどよく、とてもコクがあっておいしく、素麺ともよく合っていると大満足。笑顔でタイ料理を味わいました。あなたも、暑い夏をタイの「チキンレッドカレー」で乗り切ってみませんか。

(ドリアン)

材料と作り方は  
こちらから→



# 世界をあそぼう!フレンドシップフェスティバル

イオンモール木曽川 9.24、25



ステージ上では、世界各国のダンスや音楽が披露され、会場は、和やかな音色に包まれました。なかには、来場者が実際に楽器を体験する場面もあり、世界の芸能を肌で感じられる機会となりました。

クラフト体験では、毛糸などの材料を用いてアメリカの伝統的な飾りであるドリームキャッチャーづくり、ニュージーランドのアニマルマスコットづくりを行いました。来場者は、家族、友人と協力しながら楽しく制作していました。

ヤカーリングとは、大阪市の商店街で生まれた、重りと車輪をつけたやかんを転がしてカーリングする競技です。国際交流員の説明、練習のあと、来場者は、一人2回やかんを転がし、2回の合計点に応じて景品がプレゼントされました。子どもの参加が多く、やかんを力いっぱい前に押し出したり、国際交流員とのコミュニケーションを楽しんだりしていました。実際に私も体験し、やかんをうまくの上に乗せるのにはコツがいることを感じました。(内山)

# 「国際芸術祭あいち2022」 芸術家の方をおもてなしました

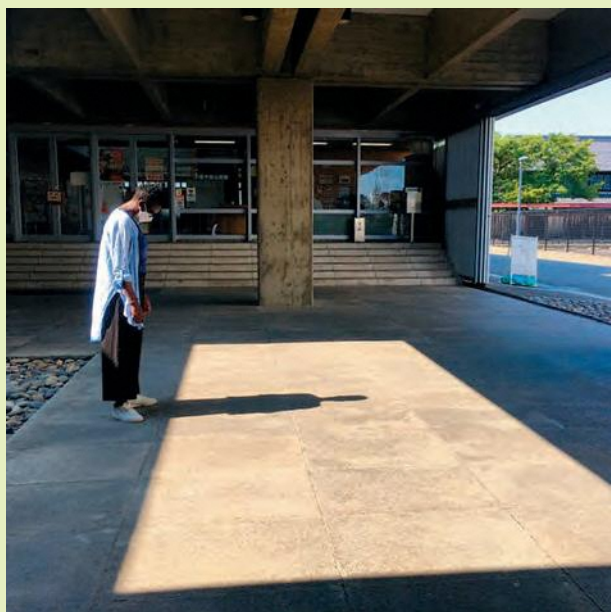
8月下旬、国際芸術祭に参加しているケニア出身のジャッキー・カルティさんの一宮観光にご一緒する機会をいただきました。

一緒に歩きながら、ケニアは四季がないから季節の移り替わりを楽しめる日本が羨ましいと言っていました。また、日本の夏が思ったより暑くて驚いたこと、夜に女性が外を歩ける安全さはケニアにはないことなど、様々なことを話してくれました。

墨会館では建物の影を使って写真を撮る姿に彼女の芸術家の一面を見ました。また彼女は音や映像を使って作品を作るので、鳥のさえずり

や木々の葉や風の音など、普段の私なら聞き流してしまう音も楽しんでいました。

起の旧林家住宅でお庭を眺めながら抹茶をいただいたり、尾州最古の毛織会社KUNISHIMAの工場見学をしたりしました。ゲストと一緒に様々な体験ができるのも親善ボランティアの醍醐味だと思います。そして何より半日という短い時間でしたがお互いの国や文化について語り合いました。再会を誓って別れた後もSNSを利用してお互いの近況を報告し合える異国の友人がまた一人増えたことに感謝です。 (中野)



ジャッキー・カルティ

1987年ナイロビ（ケニア）出身  
ナイロビを活動拠点とする芸術家

下2枚の写真は実際に芸術祭・旧一宮市立中央看護専門学校会場（3階）にて展示された作品の一部です。

## こんにちは！キアラです 新任のイタリア国際交流員のあいさつ

私は一宮市国際交流員のスカルデラート・キアラです。1996年に北イタリアのヴェネト州のBassano del Grappa（バッサーノ・デル・グラッパ）で生まれ、Pieve del Grappa（ピエーヴェ・デル・グラッパ）という小さい町でずっと育ちました。実は、父の生家は、一宮市の友好都市トレビーズ市にあります。祖母と父はトレビーズ市で生まれました。

中学校の頃から毎日学校が終わったらテレビで日本のアニメをずっと見ました。それから、日本に興味を持って大学では日本語の勉強をすることにしました。そのため、Universita Ca' Foscari Venezia（ヴェネツィア・カ・フォスカリ大学）に入学しました。

この度来日するのは3回目です。1回目は高知県立大学に留学し、そこで3カ月間日本語の

勉強をしました。2回目は明治大学の交換留学生として半年間日本の言語や芸術を勉強しました。

イタリアでは小学校の代用教員、つまり病欠者の代わりに授業をしていました。いろいろなクラスで授業して、多くの教科を教えました。例えば、算数や英語や理科などについて授業しました。

8月から一宮市の新しい国際交流員になって、日本人のイタリアに対する関心を深めることで、イタリアとの関係をもっと固めたいと思います。

これから、よろしくお願いいたします。



## ミニ・フォトサロン

コロナ禍でも感染対策を万全にしてイベントをどんどん行っています。  
記事に入りきらなかった国際交流協会のイベントを紹介します。

### ファシリテーター養成講座

6月13日から7月4日まで毎週月曜日

国際理解ワークショップの体験を通じてファシリテーターの基礎を学びました。



### 教えて！国際交流員 on Zoom

8月16日(火)、17日(水)、18日(木)

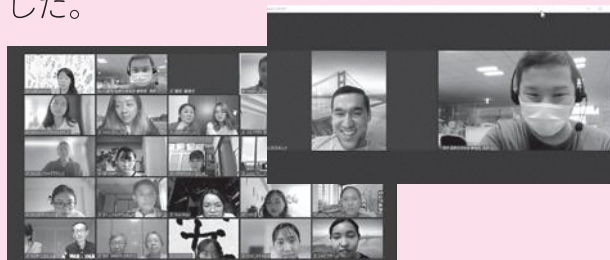
夏休み期間の小学生と国際交流員が、英語や日本語で直接対話できるイベントを開催しました。



### 名古屋大学夏季セミナー・オンラインホームビジット

8月6日(土)

名古屋大学夏季セミナーに参加する海外の学生と、オンラインでホームビジットを行いました。



# ホームステイ受け入れセミナー

神山公民館 大会議室 及びZoom会議 10.8

一宮市国際交流協会のホームステイ事業では、一宮市在住の日本人の家庭に、愛知県や一宮市に訪れる外国人や留学生をゲストとして招きます。受け入れ期間は、1泊2日か2泊3日の短期です。現在は新型コロナウイルスの影響により、ホームステイ事業は一時的に停止していますが、例年では7月下旬の七夕ホームステイ、8月下旬の名古屋大学夏季セミナーホームステイ、11月のJICA研修員ホームステイで外国人の受け入れを行っています。

ホームステイの受け入れを行っている方々から、各々の経験談や思い出を聞きました。外国人の方々とは一緒に料理を作ったり、愛知県内外の観光地を訪れたりすることが多いそうです。言語の壁があって、言葉が上手に伝わらなくてもジェスチャーで伝えたり、重要事項は翻訳アプリを使って伝えたりしています。

ホームステイでは、海外旅行のような短い期間の交流において気づくことのできない細かい文化の違いに

気づくことができます。自分の国の常識が他の国では非常識になること、自分が想像する以上の価値観が世界には存在することを知るとなるといいます。国際交流に関心がある方々や語学力を高めたい方々にとってはもちろん、視野を広げたい、新しいものが好きだという方々にとっても、ホームステイは有意義なものになるのかもしれませんが。(うさみみ)

※JICA：青年海外協力隊



## iia information

### 日本語の教え方セミナー ～日本語を通じて外国人と交流しよう～

日本語の指導者と学習者のコミュニケーションの取り方に重点を置いた指導法等を学ぶことができます。

日にち：12月2日(金)、12月9日(金)

時間：午後2時から午後4時まで

対象：日本語教室等で外国人に日本語を教えた経験のある方や、日本語を教える活動に興味がある方  
20名(先着)

申し込み方法：

11月25日(金)までに  
右の二次元コードから



\*iiaでは、協会事業を支える国際交流基金への寄付を募集しています。また、一宮市の国際交流の中心となって活躍いただく親善ボランティアも随時募集しています。詳しくはiia事務局までお問い合わせください。

### iia Facebookページ

イベントのお知らせや、外国人のみなさんに役立つ情報を多言語で発信しています。

Multilingual posts about event notices and helpful information for foreign residents.



### iia公式YouTubeチャンネルを作成しました

イベントやセミナーの様子などを配信しています。是非チャンネル登録してください。



# 地球あっちこっち

## 変わらぬ良きアメリカ

秦野 初代

2022年の夏、コロナ禍で中断していた海外ホームステイがアメリカで再開されました。引率者として中学生たちとロサンゼルス近郊に行きました。ロサンゼルスというと、ディズニーランドや野球のエンジェルスの本拠地があり、ラスベガスにも近く華やかなイメージ。しかし街を出た瞬間、



そこはあたり一面荒野が続いて、大変驚きました。ラスベガスに行く前に『あの町は一人のギャングが作ったのよ。映画になっているから見る?』とホスト。BUGSYというギャングが、たまたま立ち寄ったラスベガスの荒野を見て『ここにホテルとカジノを作って一大保養地にして客を集めるぞ』と大借金して開発したのが始まりだということです。豊かな自然の恩恵を受けている日本人にはない発想、そして失敗しながらも軌道に乗り出して世界的に有名なカジノリゾートになったわけです。ディズニーランドもハリウッドも彼らがきっかけに



できたんだと視点を変えてみたら、この荒野に広がる町がものすごく面白く見えてきました。

もう一つ、引率者もホームステイで知らないお宅で約3週間を過ごします。今回、90歳の実父を介護されている夫妻が受け入れてくださいました。パパは元警察官。ママは主婦でボランティア活動に熱心。私は彼女の負担を減らすように食事（日本食）を作ったり、彼女の活動（教会、ご近所の人たちと見守りウォーキング）に付き合いました。寿司は大人気で、巻き寿司や軍艦巻きでトッピングして食べてもらいました。

コロナで多くの命がなくなり、銃被害も多いアメリカ。ここでの生き方は『いかに長く生きるか』ではなく『どう生きるか。どう生きたか。』を大切にしていると感じました。マスクを外し、笑顔を見せあい、挨拶の抱擁も変わらず。ステイ中ご主人の知人が亡くなり偲ぶ会に参列した時、見送る人々は彼の人生を心から敬服し、キリスト教での昇天としてお見送りされていました。招待状には彼の人生を祝う～Celebrating the lifeという表現が使われていました。

### 編集後記

最近私の周りで、オンラインでいろいろな国の人と交流をしています。大人だけでなく子供同士でも、パソコンの画面で繋がっています。どうやっているのだろうと聞いてみると、一緒に相手の国の料理を作ったり、折り紙を教えあったり、家の中を案内したり、時にはゲームの話になったりと、子供なりに出来るものだなと感心しています。大人はすぐ無理とか、ダメダメ話せないからと思うかもしれませんが。大切なのはどうしたら相手とこの時間を過ごせるのかを考えることです。何も繋ぎっぱなしでなく、期間を決めてお互いに自分のことを伝えあうことがきっと良い体験になるのかなと思います。（みかん）

発行：一宮市国際交流協会（〒491-8501 一宮市本町2-5-6 一宮市役所本庁舎9階 観光交流課内）

ご意見・ご感想お待ちしております 【TEL:0586-85-7076 E-mail:kokusai@city.ichinomiya.lg.jp】  
当協会に関する情報はウェブサイトをご覧ください。【WEB:https://www.city.ichinomiya.aichi.jp/ia/】

\*この「かけはし」は、協会ボランティアにより取材・編集されています。

みなさんも国際交流協会親善ボランティアに参加しませんか？お気軽にお問い合わせください。