

国際村だより

DEWA SHONAI INTERNATIONAL FORUM

dewas
shonai



秋の味覚を楽しむ 日本語教室のぶどう狩り&いも煮会



国際村だより もくじ

- P 2・3 : 出羽庄内国際村音楽祭2018
- P 4 : 第8回日本語スピーチコンテストin 庄内
韓国語特別講座
- P 5 : せかいの台所 ボリビア・南仏ニース
日本語教室ぶどう狩り&いも煮会
- P 6 : フレンドシップサロン
私たちの活動シリーズ⑭
鶴岡・ラフォア友好協会
- P 7 : 外国語講座第3期 募集
- P 8 : せかいの台所シリーズ~ボリビア
あとがき・せかいの台所2月募集

英語集中講座 参加者募集!

イングリッシュ ワールド ツアー

**[English World Tour
at Kokusaimura]**

2月17日(日) 13:00~16:00
(1月27日(日)より申込み開始)

出羽庄内国際交流財団会報

vol. **76**

平成31年1月20日発行

出羽庄内国際村音楽祭2018

中国 名曲の響き



様々な国や地域の民族音楽を通して、国際理解や国際交流を深めようと、毎年実行委員会を立ち上げ実施している「出羽庄内国際村音楽祭」。今年は11月17日に、中国の伝統楽器演奏家3名をお招きし、『中国名曲の響き』と題して演奏会を開催しました。

二胡奏者の劉継紅先生、琵琶奏者の余明先生、揚琴の李倩先生による合奏の、体全体を使って奏でられる迫力ある音が聴衆を魅了しました。また二胡や琵琶の独奏では、会場がしんと静まり返り、様々な鳥の鳴き声が楽器によって表現される『空山鳥語』や、琵琶の独奏による『荒城の月』など、繊細な音が会場の隅々まで響き渡っていました。

音楽祭のお楽しみの一つにもなってきた「食」のコーナーが今年もロビーに設けられ、海鮮まんや卵とトマトのスープなどが並びました。普段飲む機会の少ない苦丁（クーティン）茶、普洱（プーアル）茶などの中国茶の試飲コーナーもあり、演奏前のひと時、本場



ロビーに設けられた「二胡体験コーナー」

の味を楽しんでいただきました。

今年の特別企画として、演奏家と地元の二胡愛好家の皆さんとの合同演奏が実現し、約25名の皆さんが『里の秋』をプロの皆さんと共演。来場の皆さんも歌詞を口ずさんだりと、最後には会場全体が一体となった音楽祭となりました。

実行委員長より 大井 智晶さん

世界各国の民族音楽を中心とした『出羽庄内国際村音楽祭』は、今年で24年目になりました。

今年開催の中国音楽は12年ぶりです。二胡奏者・劉継紅先生、上海在住の琵琶奏者・余明先生、揚琴奏者・李倩先生が奏でる『中国名曲の響き』。著名な先生方をお招きすることができ、盛況に終える事ができましたこと、実行委員を始め、多くの方々のご協力を得られたからこそと、心より感謝申し上げます。演奏家より、地元二胡愛好家の皆様と『里の秋』を最後に合奏したいとの申し出がありました。NHK二胡教室と、国際村を会場にしている教室「二胡迷」など有志の方々が初挑戦の立奏スタイルでの演奏をし、先生方との合奏が実現いたしました。その他にも仙台、秋田の二胡愛好家の皆様が、二胡体験コーナー等にお手伝いして頂き、重ねて御礼申し上げます。これからも他で聴くことのできない民族音楽、『出羽庄内国際村音楽祭』にご期待ください。

興味ある方は、実行委員として私達と一緒に企画・運営してみませんか。

体験コーナーの紹介

音楽以外の文化にも触れてもらおうと、さまざまな体験コーナーを設けました。
各コーナーの担当者や参加者からの声を紹介します。

中国茶と中国料理

実行委員：坂東 清一さん

音楽祭が中国音楽でしたので、中国文化の理解に香りと味で貢献する為に中国茶の無料提供を行いました。

普段口にする機会の少ない5種類の中国茶を提供しました。

多くのお客様に喜んで頂いたのではと思っています。



肉まん担当：加藤 智子さん

今回ボランティア活動に参加してよかったと思います。ぜひ皆さんに中国の肉まんを味わってもらいたいと思いました。出演者の方からおいしいと褒められましたし、肉まん作りを手伝ってくれた方も楽しい時間を過ごしました。人との交流ができるというのもボ

ランティア活動の良い点だと思いました。人のために一生懸命にやれたと思えたことがうれしかったです。

海鮮まん担当：黒田 絢香さん

私は今回海鮮まんの担当となり、最初はとても不安でしたが国際村の職員の方や、たくさんのボランティアの方に手伝っていただき無事にでき上がりました。食べた時のみなさんの笑顔を見た時は本当にホッとしました。みんなで作ったり、食べたり、話しをしたりして、とても楽しかったです。



合同演奏

参加者：佐藤 丈也さん

プロの演奏家の方々とは初めて一緒に演奏しましたが、とても新鮮な感覚でした。立奏演奏や普段一緒に活動している人以外の方々との合奏など初体験のことが多く、リハーサルを経ても少し不安でした。しかし、実際に演奏してみると、みんなで奏でる大ボリュームの音楽に合わせ観客の方々が一緒に口ずさんでくれたことで、会場全体が一体となったようにとても清々しく感じられました。

この機会を通じて二胡に興味を持って中国音楽の楽しさをより多くの方に感じていただけたら幸いです。



二胡体験コーナー

協力者：小松 征さん

二胡の独特な音色は人々の心を魅了してきました。このすばらしい楽器を多くの人に知ってもらい、親んでもらうのが二胡体験のねらいでした。体験コーナーには、これまで二胡に触れたことはないけれど、特に関心の高い方たちが来てくださいました。演奏姿勢、弓の持ち方、弓の動作、弦の押さえ方など、二胡を弾くための基本を熱心に体験されました。皆さん苦労されておりましたが、初めて自分が奏でる音を聴いて、とても嬉しそうでした。

この体験を通して、二胡をさらに好きになってくれることを願っています。



11/18 SUN 第8回 日本語スピーチコンテスト in 庄内

11月18日(日)、今年で8回目となる日本語スピーチコンテストが、酒田市公益研修センターで開催されました。今年も6名(ペルー、モンゴル、ベトナム、中国、タイの5ヶ国出身)が出場しました。会場の約100名の聴衆を前に、自分を変えた経験、新しい環境での生活や文化の違いなど、様々な体験や日頃感じていることなどを日本語で発表しました。

大賞に選ばれたのは、鶴岡市在住で山形大学農学部留学生のモイセス オルテガさん(ペルー出身)。時間を守る日本人と、時間をあまり気にしないペルー人など、日本人とペルー人の考え方や習慣の違いについて話しました。また、優秀賞に選ばれたのは、ベトナム出身のメインさんとモンゴル出身のシンさんでした。メインさんは出場者の中ではただ一人、スピーチの内容を全て暗記し原稿を見ずにスピーチしました。シンさんは日本語の学習を初めてまだ1年足らずですが、しっかりと自分の言葉で発表しました。

今回の大賞、優秀賞に選ばれた3名は、国際村の日本語



出場者と審査員の皆さんで記念撮影

教室に通っていて、会場に応援に行った教室の皆さんもとても喜んでいました。また、どの発表者も、この日までたくさん練習を重ね、努力してきた成果が見られました。これからもみなさんが日本語を使って、様々な場で活躍することを期待したいですね。

次のコンテストは、遊佐町で開催される予定です。

また、今回の出場者のスピーチ原稿は後日、荘内日報に掲載されます。ぜひご覧ください。

受賞者

大賞



『日本人とペルー人の考え方の違い』

モイセス オルテガさん
(ペルー出身)

優秀賞



『私を変えたこと』

グエン クオック マインさん
(ベトナム出身)

優秀賞

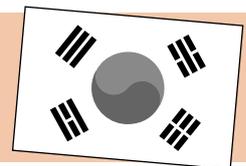


『私の新しい人生』

ダクワ シン ウンドルガさん
(モンゴル出身)

10/21 SUN

韓国語特別講座 一緒に、韓国生活を体験しよう!



昨年に引き続き2回目の韓国語特別講座です。今回も韓国出身の4名の先生方にご協力いただき、実践会話をする講座を開講しました。今回は韓国の日常生活の中で遭遇しそうな場面をテーマに内容を設定しました。

参加者全員が入国審査を体験したあと、場面を設定した4つのブースを周って、実践会話に挑戦しました。



写真館では実際にチマチョゴリを着て写真撮影。もちろんその時の会話は韓国語です。「〇〇色の衣装が良いです」、「サイズは〇〇です」など、写真館の店員に扮した先生と韓国語で会話をしました。他にもチムジルバンと呼ばれるサウナでは、韓流ドラマの中で良く見られる「羊巻き」と呼ばれるタオルの被り

物の巻き方を習ったり、じゃがいものチヂミを作る模擬料理教室に参加したり、目上の人とお酒を飲む時の韓国のマナーを学ぶなど、韓国に実際に行ったつもりで、文化を体験しながら言葉を学ぶことができました。



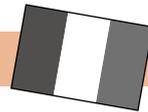
外国語を勉強している方からよく聞かれるのは、「勉強はしているけど、実際に話す場所がない!」という声。この講座はそれを解消し、皆さんに自信をもって話してもらえようへと実施しています。今年の2月には、英語版も開講予定です。



最後は全員で韓国語の告白ソングを振り付きで歌って終了。充実した3時間の講座でした。



国際村の料理教室「せかいの台所」



8/25 SAT

ボリビア料理

～ フロレンシオさんの台所 ～



8月の「せかいの台所」は、ボリビア料理でした。ボリビア・サンタクルス出身のフロレンシオ・サンチェス・セバジョスさんに教えていただいたのはソパ・デ・マニ (ピーナッツのペーストが入ったクリーミーなスープ)、カルネ・アル・オルノ・コン・エンサラダ (オープン焼肉とサラダ)、レフレスコ・デ・グレイフ (グレープフルーツジュース) の3品でした。

生のピーナッツで作る料理は珍しく、皆さんは興味津々。クリーミーで香ばしく、あっさりしたスープは大好評でした。オープン焼肉はレモン汁と塩味でさっぱりとした味わいの一品でした。甘いグレープフルーツジュースと一緒に食べるとぴったりです。



生のピーナッツで作る料理は珍しく、皆さんは興味津々。クリーミーで香ばしく、あっさりしたスープは大好評でした。オープン焼肉はレモン汁と塩味でさっぱりとした味わいの一品でした。甘いグレープフルーツジュースと一緒に食べるとぴったりです。

南仏ニースの家庭料理

10/27 SAT

～ ピエールさんの台所 ～



10月の「せかいの台所」は、南仏ニースの家庭料理でした。フランス共和国・マントン市出身のガンパリーニ・ピエールさんにマントンの家庭でよく食べられているsalade niçoise

サラドゥ・ニソワーズ (ニース風サラダ)、spaghetti bolognaise スパゲティ・ボロニエーズ、Bruschetta ブルスケッタの作り方を教えていただきました。

マントン市はフランスの南に位置し、イタリアと近いので今回の料理はイタリア風な料理でした。親しみのあるボロニエーズとブルスケッタはソースを作るのに手間がかかりましたが、トマトとハーブの風味が絶妙でした。



ホームページより、《せかいの台所レシピ集》をご活用ください。今回のボリビア料理と南仏ニースの家庭料理(P8に一部掲載)のレシピはもちろん、今まで実施してきた各国の料理のレシピを紹介しています。

9/23 SUN

日本語教室のぶどう狩り&いも煮会

9月23日(日)、国際村日本語教室で毎年恒例のぶどう狩り&いも煮会が行われました。日本語教室に通う学習者、日本語指導ボランティアとその家族、約60人が一緒に櫛引の観光果樹園へぶどう狩りに行き、色々な種類のぶどうを自由に摘み取って、満腹になるまで食べました。採りたての新鮮なぶどうをお土産に購入した参加



者もいました。

お昼にはおにぎりとボランティア手作りのいも煮を食べ、庄内の秋を満喫しました。

普段の教科書を使った勉強とは違い、日本文化を体験しながら実践的な会話練習ができ、違う国出身の学習者同士の交流も深まりました。



平成30年度 国際理解講座 フレンドシップサロン②

アフガニスタンへようこそ

Welcome to Afghanistan

ハート・オブ・アジア
～ Heart of Asia ～



フレンドシップサロンは、外国出身の方や様々な分野で海外などで活躍されている方のお話を聞く会です。今年度第2回目のフレンドシップサロンは11月10日に行われ、ミルワイス・カンバリさんにアフガニスタンについてお話いただきました。

ニュースで見るテロなどの情報により、怖い印象のあるアフガニスタンですが、本来、アフガニスタンの人々は穏やかで争い事が嫌いと語るミルワイスさん。今回のサロンでは、アフガニスタンの基本情報はもちろんですが、食生活や結婚式、風揚げについてなど、人々の平和な生活状況が想像



できるようなお話を、壁に写真を映写しながらたくさんしていただきました。お話が終わった後は、サロン当日にミルワイスさんが着ていたアフガニスタン

の男性衣装や、ミルワイスさん自身の結婚式の様子、アフガニスタンの映画についてなど、参加者から様々な質問が出されました。

テレビなどで見聞きする情報だけでは、その国の事を理解することはできません。参加者はミルワイスさんのお話を通して、今まで想像していたものとは全く違うアフガニスタンという国を知ることができたのではないのでしょうか。これからもフレンドシップサロンでは、いろいろな国のお話を企画していきます。ぜひご参加ください。

■今後のフレンドシップサロンの予定



1/20
SUN

「ペルーのお話」

《スピーカー》

モイセス オルテガさん



3/24
SUN

「ベトナムのお話」

《スピーカー》

ヴェティ ホアイ トゥーさん

私たちの活動 14

鶴岡・ラフォア友好協会

鶴岡・ラフォア友好協会 会長 黒井 秀治

皆さん、鶴岡市の友好都市・ラフォア市をご存知ですか？ラフォア市は、南太平洋の島国ニューカレドニアの南部にある人口約3,500人の自然豊かな都市です。鶴岡・ラフォア友好協会は、両市の友好関係を促進することを目的として1992年に設立され、鶴岡市と一緒に小中学生の相互訪問や民間交流などの活動に努めています。



日本から直行便で約8時間半、オーストラリアの東約1,200キロに位置します。

毎年行っている相互訪問ですが、今年度はラフォア市から中学生訪問団、ラフォア・鶴岡友好協会訪問団合わせて27名が、10月初旬に5泊6日の日程で来鶴しました。子ども達は滞在中は鶴岡の家庭にホ

ームステイ、中学校での学校体験などをしました。大人達は当協会メンバーと共にぶどう狩りや舟下り、羽黒山登山などを楽しみ、お互いの親睦を深めました。

来年度は鶴岡の中学生10名程がラフォア市を訪問する予定です（「広報つるおか」へ募集案内を掲載予定）。今年度来鶴した訪問団の皆さんが、今度はラフォアで鶴岡からの訪問団を温かく出迎えてくれます。ラフォアの皆さんに再会できるのが、今からとても楽しみです。もちろん鶴岡の中学生達も、ラフォアではホームステイを体験します。

現在、鶴岡・ラフォア友好協会の会員数は66名。中には10年前にラフォアを訪問した“元”中学生訪問団の会員もいます。皆さんも一緒に、ラフォアの皆さんと交流を深めませんか？新規会員募集中、いつでも大歓迎です。国際村内当事務局へお申込みください。お待ちしております！



2017年夏、鶴岡中学生訪問団がラフォア中学を訪れ、大歓迎を受けました。

外国語講座のご案内

～ 国際村賛助会員の方は各種講座の受講料が1割引～

第3期(1月～3月)講座

- 各講座 受講者3名より開講です。
- 入門コースに関しては、4月から1年をかけて学んでいますので第3期はゼロからのスタートではありません。
- テキスト代が別途かかる場合があります。
- 事務局では見学(1回無料:要連絡)をおすすめしています。



★ 受講を決められた方は、お早目に事務室で申込み手続きと受講料の納入をお願い致します。★

	コース名	講師	期間	回数	曜日	時間	受講料
英語	初心者英会話	ルーク・パウスチアン先生 (アメリカ出身)	1/10～3/14	10	木	19:00～20:30	13,000円
	レベルアップ 中級英語	グラント・ポッター先生 (アメリカ出身)	1/10～3/14	10	木	19:00～20:30	13,000円
中国語	中級	楊 詠麗先生(中国出身)	1/12～3/16	10	土	13:30～15:00	13,000円
韓国語	入門	李 賢熙先生(韓国出身)	1/8～3/12	8	火	19:30～21:00	10,400円
	初級	蔡 明子先生(韓国出身)	1/11～3/8	9	金	19:00～20:30	11,700円
ドイツ語	始めようドイツ語 講座(入門)	ブラント・アレクサンデル先生 (ドイツ出身)	2/19～3/26	5	火	19:00～20:30	6,500円

フリーストック型講座

- 気軽に外国語でネイティブの先生と会話を楽しみたい方々に大好評の講座です。
- 毎月の日程は国際村ホームページ、Facebookに掲載しています。
- 申込みは不要です。



1回 500円 ◎全コース共通回数券/5回券2,500円、10回券4,500円

	コース名	講師	曜日	回数	時間
英語	かんばせーしょん 喫茶店	カリッサ・トラバース先生(カナダ出身)	木	毎週	19:00～20:00
		ヒルダ・タンスイ先生(カメルーン出身)	土	毎週	11:30～12:30
中国語	朋友你好!	楊 詠麗先生(中国出身)	木	毎週	19:00～20:00
		魏 本紅先生(中国出身)	土	毎週	15:30～16:30
		王 雅萍先生(台湾出身)			
韓国語	韓国との出会い	韓 文仙先生(韓国出身)	土	月3回	14:00～15:00
スペイン語	アブレモス・ エスパニョール	フロレンシオ・サンチェス先生 (ボリビア出身)	土	毎週	14:00～15:00
フランス語	ル・サロン	サラ・ミヨ先生(フランス出身)	日	不定期	13:30～14:30

各講座のお問合せ・見学のお申込みは、**出羽庄内国際村事務局 (Tel0235-25-3600)** まで。
フリーストック型講座以外は、1回のみ無料で見学できます。(要連絡)

せかいの台所 レシピシリーズ



ボリビア料理

講師 フロレンシオ サンチェス セバジヨスさん

(ボリビア サンタクルス出身)



8月25日に行われた「せかいの台所～ボリビア料理～」より
ピーナッツのペーストが入ったクリーミーなスープ
“sopa de mani (ソパ・デ・マニ)”をご紹介します。



sopa de mani (ソパ・デ・マニ)【材料 5人分】

- | | | |
|------------|-------------|-----------|
| ○牛肉…200g | ○ピーナッツ…1カップ | ○玉ネギ…1個 |
| ○ニンニク…1片 | ○ニンジン…1個 | ○ジャガイモ…5個 |
| ○マカロニ…200g | ○セロリ…1本 | ○パセリ…適量 |
| ○塩…適量 | ○クミン…適量 | ○オリーブ油…適量 |
| ○オレガノ…適量 | ○サラダ油…適量 | |

作り方

①温めたお湯に皮つきのピーナッツを5分間つけておく。そのあと皮をむく。

鍋で1.5Lのお湯を沸かす。

②ピーナッツと少量の水をミキサーにかけペースト状にする。①で沸かしたお湯にピーナッツペーストを入れ、あふれないように気を付けながらかき混ぜる。

③肉は一口大に切って②の鍋に入れる。



④野菜は小さめに切る。フライパンにオリーブ油を入れ野菜を炒める。②の鍋に加え、塩、クミン、オレガノで味を付けて20分くらい煮込む。



⑤フライパンにオリーブ油を入れマカロニが茶色になるまで炒める。スープができあがる10分前に鍋に加え、かき混ぜる。



⑥ジャガイモは細切りにしてカリッと揚げる。器にスープを盛り、フライドポテトをのせてパセリをかける。



あしがき

今年は国際村がオープンして四半世紀の25年になりますが、間もなく平成が終わり5月からは新しい元号になります。次は何になるのでしょうか、気になるところです。

ところで、24回目を迎えました「国際村音楽祭」も実行委員の皆さんのご尽力によりまして、昨年の11月17日(土)に開催することができました。

多くの皆様からご来場いただきまして、改めて感謝申し上げます。

さて、あと2ヶ月余りで新年度を迎えますが、新年度もこれまでと同様の事業に取り組んでいくこととしておりますので、各交流団体・ボランティアの皆様の一層のご支援ご協力をお願いいたします。

2/16 SAT せかいの台所 ～ペルー料理～

年6回行っている国際村の料理教室「せかいの台所」。2019年2月はペルー料理。講師はペルー・リマ出身のモイセスオルテガさんです。



メニューは現在検討中ですが、詳細が決まり次第、ホームページやFacebook等で情報をお知らせいたします。

- 日 時／2月16日(土) 10:00～13:00頃
- 場 所／出羽庄内国際村2階 調理実習室
- 参 加 費／1,500円
- 定 員／10名
- 持 ち 物／エプロン
- 申 込 み／1月29日(火) 9:00より電話で受付をします。