

国際村だより

DEWA SHONAI INTERNATIONAL FORUM



環境問題への有効な取り組みとは? 「世界を読み解くゼミⅡ」



国際村だより もくじ

- P 2 : 韓国語特別講座
- P 3 : せかいの台所 オランダ・ベトナム・ネパール
- P 4 : 日本語指導ボランティア スキルアップ研修会・器の会
- P 5 : フレンドシップサロン パキスタン
ワールドコミュニケーションクラブ
- P 6 : 世界を読み解くゼミⅡ 報告・募集
英語特別講座募集
- P 7 : 外国語講座 3 期募集
- P 8 : せかいの台所 レシピシリーズ～オランダ～
あとがき

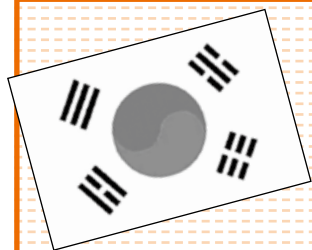
出羽庄内国際村

- ホストファミリー
- イベントボランティア
- コミュニティ通訳ボランティア
- 財団賛助会員

随時募集中

出羽庄内国際交流財団会報
vol. 82

令和2年12月24日発行



出羽庄内国際村 韓国語特別講座

동대문에 놀러 가요

東大門へ遊びに行こう！



ネイティブスピーカーとの会話を楽しみながら、実践的な外国語を学ぶことを目的に、毎年行っている国際村の外国語特別講座。今年は韓国語特別講座を10月24日(土)に実施しました。昨年は中国語特別講座を実施したので、2年ぶり、3回目の開催となりました。



韓国語で模擬入国審査もしました。



会場を広く使って4つのブースを設置

マスクの着用やお互いの間隔を空けたり等、コロナウイルス対策をとりながらの開催でしたが、18名もの方々にご参加いただきました。今回はこの特別講座に初めて参加された方が多く、小中学生の参加もあり、あらためて幅広い層の韓国人気を実感しました。今回は韓国の人気観光スポット・東大門を場面として設定し、「アクセサリ店」「占い店」「屋台」「語学堂(語学学校)」のブースを作りました。

韓国出身の4名の先生方が、それぞれのブースの店主などに扮し、「屋台」ではお玉やトングなどの調理器具、「占い店」では扇や羽根など、先生方が用意した写真や小道具がズラリと並び、まるで本当に韓国にいるような雰囲気の中での講座となりました。

最初は少し緊張気味だった参加者の皆さんでしたが、韓国語を使って海苔巻きを持ち帰りを頼んだり、アクセサリの呼び方を習ったり、今年の運勢を占ってもらったりと、ブースを回りながら先生方との会話を楽しんでいました。



●アクセサリ店ブース



●占い店ブース



●語学堂(語学学校)ブース



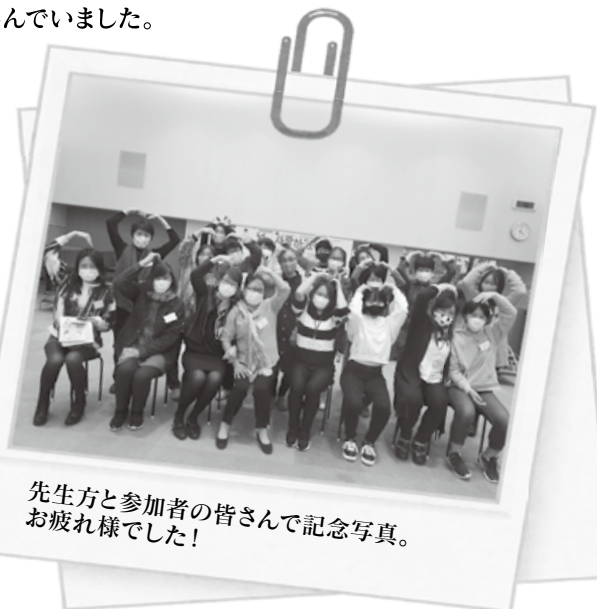
●おいしい韓国屋台ブース

講座の最後には、韓国の結婚式でよく使われる人気曲を習って、皆で一緒に歌いました。今人気のK-POPや韓流ドラマなどで耳を鍛えている参加者の方も多かったためか、初めて聴く曲にも関わらず参加者の皆さんがスラスラと歌うので、先生方がとても驚いていました。

現在はコロナウイルスの影響で海外への渡航が難しい状況ですが、この特別講座で韓国旅行気分を少し味わっていただけたのではないのでしょうか。参加者の皆さんからは「ますます韓国に行きたくなった!」「本で学ぶのとは違い、現地ですぐに使えるような表現が学べて楽しかった」などの感想を多くいただきました。

来年2月には英語の特別講座を行う予定です。実践的な英語力を身に付けられるよう、ネイティブスピーカーの講師の皆さんと企画中です。英語特別講座もぜひご参加ください。

(※詳しくはP6の募集情報をご覧ください)



先生方と参加者の皆さんで記念写真。
お疲れ様でした!

国際村の料理教室「せかいの台所」



8/30
SUN

オランダ料理

～ ハイスさんの台所 ～



8月はモニケンダム出身のハイス・ヴェルクレイさんに、ヒュッツポット(マッシュポテト)、ヘハクトバレン(ミートボール)、トマトゥンスープ(春雨入りトマトスープ)、アップルタールト(リンゴケーキ)の4品を

教えていただきました。今回はハイスさんのお母さん直伝のレシピで、ニンジンとタマネギがたっぷり入ったヒュッツポットとミートボールのソースは相性がぴったりでした。年間会員10名のみでの開催でしたが、会食時には様々なオランダのお話を聞きながら、和やかな会となりました。



9/26
SAT

ベトナム料理

～ ヒェップさんの台所 ～



今年は6月から11月まで毎月行っている「せかいの台所」。9月はヴィンロン出身のチャン・チャイン・ヒェップさんにベトナム料理を教えていただきました。メニューはカンガチエン(手羽先の唐揚げ)、パインセオ(ベトナム風お好み焼き)、トムサオラウゴウ(エビと野菜の炒めもの)、カンスオンヘオ(豚カルビスープ)の4品。野菜炒めはオイスターソースがきいて、ご飯にもよく合う一品でした。

会食後、ヒェップさんから挨拶などの簡単なベトナム語を教えていただきました。難しい発音もありましたが、みんなで声に出してしてみるなど、おいしい料理と共に楽しい時間を過ごしました。



10/31
SAT

ネパール料理

～ アニタさんの台所 ～



調理室の利用人数の制限も無くなり、10月の料理教室は一般参加者が加わった16名で開催しました。カトマンズ出身マナンドル・アニタさんに教えていただいた

のは、バーラ(ネパール風お好み焼き)、チキンタルカリ(チキンカレー)、アルムラアチャル(ジャガイモと大根の漬物)、クァーティー(豆スープ)の4品。8種類のスパイス入り本格カレーや、10種類の豆を使つてのスープなど、ネパール料理ならではの深みのある味わいのメニューでした。粘りのある豆を使ったバーラの生地作りは大変でしたが、講師のアニタさんは料理がとても上手で手際がよく、アニタさんご家族にも参加いただき、色々なネパールの文化についてお話を聞くことができました。



～ 令和2年度の「せかいの台所」開催状況 ～

毎年、年6回隔月に行ってきた「せかいの台所」ですが、今年は4月、5月と実施できませんでした。6月からは毎月開催し、アイルランド料理、中国・四川料理、オランダ料理、ベトナム料理、ネパール料理と行ってきました。

10月のネパール料理からは会員だけでなく一般参加も募集。男女や年齢問わず中学生にも参加いただき、料理を通して異文化を学ぶとともに地域の外国出身者の皆さんとも交流を深めることができました。

今年度は11月の韓国料理が最後となりましたが、来年度も感染対策に十分留意しながら開催できるよう、準備を進めていきたいと思ひます。ご参加いただいた皆様、おいしい母国の料理を教えてくださいました先生方、ありがとうございました。



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。過去の料理教室のレシピを多数掲載しています。

日本語指導ボランティア スキルアップ研修会 オンライン講座



左治木 敦子先生

地域の日本語教室はますます重要になってきています。日本語指導ボランティアの皆さんの活動を更に充実させるため、11月29日と12月6日の2回に渡って日本語指導スキルアップ研修会を行いました。今回は初めてオンラインでの研修会を開催。講師は秋田県にある国際教養大学専門職大学院 日本語教育実践領域 准教授の左治木敦子先生をお招きしました。

出羽庄内国際村日本語教室では毎年、新しくボランティア活動を始めの方のための新人研修を行ってききましたが、今回は現在活動している指導者を対象に、スキルアップ研修会を開催しました。研修会には国際村のボランティアだけでなく、酒田市、遊佐町、庄内町の指導ボランティアの皆さんにもご参加いただきました。オンライン講座だったこともあり、遠方の方も自宅から参加するなど、より多くの方に参加していただくことができました。

第1回は「教科書を使った初級の教え方」、第2回は「教科書を離れてみよう、教室活動の幅を広げる工夫」と題し、日本語指導ボランティアの役割や授業の進め方をはじめ、アニメ動画、様々なグッズ、新聞のコラムなどの生教材を利用した指導など、より学習者の実践的な日本語力のアップにつながる工夫を教えていただきました。



共有画面にしながら

左治木先生は、地域の日本語教室の役割として「外国出身者の居場所」「交流の場」「地域参加」「国際交流」「日本語学習」の5つを挙げています。また、日本語指導ボランティアは、学習者の日常生活と教科書の間のギャップを埋める橋渡しの存在であるとおっしゃっていました。まさに地域の日本語教室が目指すのは、外国出身者が安心して参加することができる場所、生活をより豊かにするために様々なことを学ぶ場所であると思います。

研修後、参加者からは、「ゲームを交えての飽きさせない工夫などがためになった」、「オンライン講座は受けやすかった」などコメントをいただき、多くの参加者にとって充実した研修になったようです。

オンライン研修をするにあたって、事前にテストをするなど、参加者の皆さんにもご協力いただき、ありがとうございました。

また、このオンライン講座をきっかけに、教室運営の多様な可能性が広がることを期待します。



国際村会場

日本の
家庭の味を
学ぶ

うつわ 器の会



「器の会」は、年に2回、国際村日本語教室の学習者を対象に行っている日本の家庭料理を学ぶ料理教室です。今年はコロナウイルス感染防止の為、春の開催はありませんでしたが、ようやく11月14日に行うことができました。

今回は「内陸風 芋煮」、「新米のおにぎり」、「大学芋」、「牛乳寒天」の4品を作りました。山形名物の芋煮は内陸風の醤油の味付けで、ごぼうのさがきに苦戦しながらも、先生から切り方を学び、丁寧に調理していました。

「新米のおにぎり」は、2種類の新米を使って、新米ならではの甘みや香りを楽しみながら食べ比べをしました。

料理だけでなく、日本の様々な文化や習慣についての知識を深めながら、秋の味覚を堪能することができました。





国際理解講座「フレンドシップサロン」



～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々のお話を聞く会～

The Ancient History of Pakistan パキスタンの古代史



ハスネーンさん

新型コロナウイルスの影響で開催が遅れましたが、今年度第1回目が9月18日(金)に開催され、ハスネーン・ムハマドさんから、出身国のパキスタンについてお話いただきました。

母国語であるウルドゥー語でのあいさつから始まり、世界遺産のラホール城やバドシャヒモスク、たくさんの歴史的建造物や古代遺跡などが紹介されました。



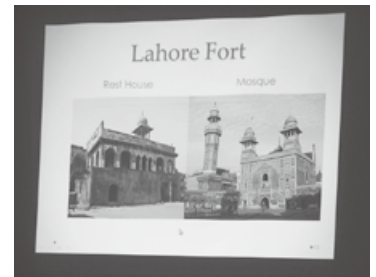
新型コロナウイルス対策のため、ホールで開催しました



今回は20名の方が参加。「パキスタンは怖いイメージがあったけど、素敵な国だとわかって良かった」という声も聞かれました。

4000年以上前から栄えていたインダス文明で最大の都市遺跡 モヘンジョダロは、トイレや水のインフラが整備されて古代とは思えない文化や技術が発展していたようです。国内最高峰のK2や豊かな自然の風景も映し出され、パキスタンの様々な魅力を感じることができました。

フレンドシップサロンは、不定期に開催しています。Facebookなどでもご案内します。ぜひご参加ください。



ワールドコミュニケーションクラブ

World

Communication

Club

このクラブでは、英語が好きな中学生から高校生が毎月1回集まり、英語を使って様々な活動をしています。今年度の後期は、カナダ出身のお二人、カリッサ・トラバースさんとダニエル・ポドボロチンスキーさんの指導のもと、楽しく異文化理解、国際交流を深めています。

10月のクラブは、ハロウィンにちなんでオレンジのアイシングクッキーを作りました。カリッサさんが用意したレシピを英語で教わり、2つのグループに分かれて協力して作りました。材料の分量や作り方の手順など、わからないところは英語で質問しながら、思い思いのデコレーションをして楽しみました。

焼きたてのクッキーを食べた後は、ハロウィンにまつわる英語を教わりながらホラーストーリーをそれぞれ考えて発表しました。



※年会費2,000円 初めての方は1回無料見学可

農産物貿易
- マレーシア、日本、
パキスタン -

「真の持続可能な
社会とは」
パキスタン・フンザから問う

第4回・第5回 参加者募集中！

出羽庄内国際村 国際理解講座 世界を読み解くゼミⅡ

～農業開発分野の国際協力から見た課題と展望～

全5回
開催中

11月14日から全5回講座で開講している「世界を読み解くゼミⅡ」。この講座は12年前に行なった「世界を読み解くゼミ」の続編として企画したもので、農業開発分野のコンサルタントとして世界各地で活動をしている渡部直人氏を講師に、現地での体験を通じた様々な視点からの世界情勢について学ぶゼミです。

第1、2回目ではブラジル政府や農業の現状、JICAコンサルタントとして行ったバイオディーゼル燃料開発の計画と現場の課題とのギャップ、SDGs（持続可能な開発目標）の問題点や疑問点などについてお話いただきました。日本とブラジル政府間の農業開発の進め方や、



世界的な環境問題への取り組みなどをより知ることができ、メモを取りながら熱心に聴く参加者も多くいました。



～ 講師：渡部直人氏より ～
「SDGsはまさに現代の大衆のアヘンだ」は俺だった！

僕はある日、ブラジル・アマゾン川の河口の街ベレンの港で飯を食っていた。2013年7月頃である。二度目のベレンだ。当時ブラジル政府が重要政策として掲げていたのが「温暖化抑止としての再生可能エネルギーであるバイオディーゼル燃料用原料生産による小農の収入増」である。その政策を支援するために日本政府が支援プロジェクトを立ち上げ、その現地代表であるチーフアドバイザーが僕だった。…飯を食いながら思考した結果、ブラジルのこの政策は失敗すると確信したのだ。「環境案件」という言葉がまさに僕にとってのアヘンのようなものであった…アフリカでもあった。似たようなことが…失敗の話がこのゼミ

……「人新世の資本論」参照：

第3回目はJICA派遣専門家の奥山仁志さんとの対談形式で、「マラウイと東ティモールの貧困と農業開発」をテーマにお話いただきました。

《世界を読み解くゼミⅡ》 残り2回 参加者募集中！

第4回 令和3年1月9日(土)
農産物貿易
- マレーシア、日本、パキスタン -

第5回 令和3年2月20日(土)
「真の持続可能な社会とは」
パキスタン・フンザから問う

時間 午後7時～8時半
参加費 1回500円※学生無料
場所 国際村ホールまたは研修室

◎お問合せ・お申込み 出羽庄内国際村 TEL0235-25-3600



英語特別講座募集 2/28(日)

毎年行っている英語特別講座では、模擬体験をしながら実践的な会話を学んでいます。前回は4名の英語圏出身講師と15名の参加者が、カナダ、インド、アイルランド、ケニアの4つの国を旅行するという設定で行われました。

現在、講師の皆さんと内容を企画中です。今後、新型コロナウイルスの感染リスクが高まった場合は、内容の変更、または中止の可能性があります。

詳細は後日、ホームページ等でお知らせいたします。



アイルランド
史跡・観光地巡り



ケニア

サファリツアー



前回の講座の様子

令和2年度 出羽庄内国際村 外国語講座

第3期 (1月～3月)



教室型講座

○全てのコースにおいて、受講される方は国際村窓口へ申込書を提出してください。
申込書は国際村のホームページでダウンロードできます。

○各講座1回見学無料(フリートーク型講座を除く)

賛助会員の方は、受講料・フリートーク回数券が10%割引になります。

○第3期から初めて入門コースを受講希望の方は、事務局にご相談下さい。

○各講座 受講者3名より開講いたします。(フリートーク型講座、入門コースを除く)

※コロナウイルス感染拡大防止の為、今後、市内でコロナウイルスの感染リスクが高まった場合、全ての外国語講座をオンライン講座へ移行します。

	コース名	講師	期間	曜日	時間	回数	受講料
英語	初心者英会話	スーザン・ブレイズ先生 (ウガンダ出身)	1/7～3/18	木	19:00～20:30	10回	13,000円
	レベルアップ 中級英語	ダニエル・ボッド先生 (カナダ出身)	1/14～3/11	木	19:00～20:30	8回	10,400円
中国語	入門	ウェイ ペンホン 魏 本紅先生(中国出身)	1/7～3/18	木	19:00～20:30	10回	13,000円
	初級	ヤン ヨンリ 楊 詠麗先生(中国出身)	1/8～3/12	金	19:00～20:30	10回	13,000円
	中級	ヤン ヨンリ 楊 詠麗先生(中国出身)	1/9～3/13	土	13:30～15:00	10回	13,000円
韓国語	入門	ラ スヨン 羅 寿英先生(韓国出身)	1/13～3/17	水	19:00～20:30	10回	13,000円
	初級	イ ヒョンヒ 李 賢熙先生(韓国出身)	1/5～3/16	火	19:30～21:00	10回	13,000円
ドイツ語	始めようドイツ語 講座(入門)	アレクサンデル・プラント先生 (ドイツ出身)	1/19～3/16	火	19:30～21:00	9回	11,700円

フリートーク型講座

もっと気軽に外国語で会話を楽しみたい方々におすすめの講座です。
現在、一部の講座をオンラインで開講しています。国際村ホームページ、Facebookをご確認ください。

英語

かんばせーしょん喫茶店

木曜日 19:00～20:00

カリッサ・トラバース 先生(カナダ出身)

土曜日 11:30～12:30

ニコラス・タヤリ 先生(ウガンダ出身)

中国語

朋友你好！〈パンヨウニーハオ〉

木曜日 19:00～20:00

ヤン ヨンリ
楊 詠麗 先生(中国出身)

土曜日 15:30～16:30

第1・3 ワン ヤビン
王 雅萍 先生(台湾出身)

第2・4 ジャオ ピン
趙 萍 先生(中国出身)

韓国語

韓国との出会い

土曜日 13:00～14:00

ラ スヨン
羅 寿英 先生(韓国出身)

スペイン語

Hablemos Español 〈アブレモス・エスパニョール〉

土曜日 15:00～16:00

フロレンシオ・サンチェス 先生(ボリビア出身)

フランス語

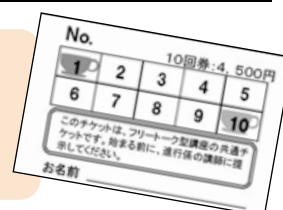
Le Salon〈ル・サロン〉

木曜日 19:00～20:00

マリエッタ・ゴンルドブ 先生(ベナン出身)

※試しに一度…という方は、1回500円での参加もできます。

お支払いは回数券で
5回券…2,500円
10回券…4,500円



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。

せかいの台所 レシピシリーズ



オランダ料理

講師 ハイς ヴェルクレイさん
(オランダ王国 モニケンダム出身)



8月30日に開催した「せかいの台所～オランダ料理～」より
春雨入りのトマトスープ Tomatensoep (トマトゥンスープ) を
紹介します。



トマトゥンスープ【材料 4人分】

○完熟トマト…3個	○ネギ…1本	○塩…適量
○赤玉ネギ…1/2個	○春雨…50g	○コショウ…適量
○ニンジン…1/3本	○セロリ…15g	○オリーブオイル…適量
○トマトペースト…大さじ1/2	○パセリ…適量	○ビーフストック…2個

作り方

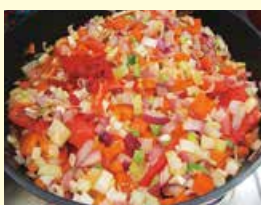
①トマトを皮がついたまま
ざく切りにする。玉ネギ
は粗みじん切りにする。



②フライパンにオリーブオ
イルを熱し、トマトを切
った面を下にして入れる。
玉ネギを加えて3分間炒
める。



③ニンジン、セロリ、ネギと
トマトピューレを加えて
しばらく炒める。



④水1リットル、ビーフス
トックを加え沸騰させ、
弱火で約30分間煮る。



⑤春雨を加え、約15分間煮
る。



⑥器に盛り、細かく刻んだ
パセリで飾り付けてでき
あがり。



あとがき

♪One Heart 心ひとつ 世界のみんなと つながろう♪

今年9月に鶴岡ニューブランズウィック (NB) 友好協会の
若手有志が作り上げた曲の一節である。新型コロナ感染で
世界中の人々が苦難に陥り不安の中、友好先のNB市の人々
を勇気づけようと送られたもので、この曲に鶴岡市民100人ほ
どが応援メッセージを掲げ、動画もYouTube配信された。
姉妹都市盟約60周年という節目の交流訪問はできなかった
が、手作りマスクや千羽鶴の贈呈も加わり、心こもった大きな
支援となった。青年たちが主動したりアルタイムで多くの人々
が受け取れるメッセージは、瞬間にNB市民に伝わり、何と
NB市の他の姉妹都市にバーチャルでのアート展開催呼びか
けにつながったのである。鶴岡市から発信された新たな交流
のページは、なおも世界の各地につながるようになった。

今から35年前、国連は1985年を国際青年年と定めた。そ
の頃、夜な夜な、周辺市町村からも駆けつける私邸で、青年
たちがワクワクする楽しいことができないものかと思案して
いた。平和を希求し人種や国籍への差別と偏見を持たず、青
年主動の草の根の国際交流をやろうと、留学生を招き、青年
同士の交流を深めようとした。文化・武道体験、弁論大会、ホ
ームステイなど盛り込んだ手作り感満載のイベントは、「庄内
国際青年祭」と題され、庄内全ての市町村を巻き込み15回ま
で続いた。フィナーレでは、必ず参加留学生が母国語で「私
たちは、地球という家族の一員として国境を越えて交流し、世
界の国々の仲間と手を取り合って、お互いに正しい理解と認
識を持ち、真の意味での国際理解に努め、自ら行動を通して
世界の平和をおし進める」と宣言しあった。NB友好協会の♪
海の色ちがっても 見える星がちがっても 同じ地球の上で明
日へ♪というフレーズが重なり希望が見えてくる。良いお年を。