

国際村だより

DEWA SHONAI INTERNATIONAL FORUM



外国人と支援者のための防災研修&避難所体験

dewasshonai



国際村だより もくじ

- P 2 : 出羽庄内国際村音楽祭 2024 「シタールの響き」
- P 3 : せかいの台所 (ベルギー、モーリシャス)、
フレンドシップサロン
(インドネシア、農業開発支援と平和構築)
- P 4 : 外国人と支援者のための防災研修&避難所体験
- P 5 : 韓国語特別講座
- P 6 : 第 13 回 日本語スピーチコンテスト in 庄内、
器の会
- 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 ~モーリシャス~
あとがき

随時募集中

- 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

出羽庄内国際交流財団会報

vol. 94

令和 6 年 12 月 20 日 発行

出羽庄内国際村音楽祭 2024

8月24日(土)
開催

シタールの響き ～悠久のネパール音楽～



出羽庄内国際村音楽祭は、民族音楽を通して国際理解や国際交流を深めることを目的に、毎年実行委員会で開催している事業です。今年はシタール奏者のサワン・ジョシ氏をお迎えし、タブラ奏者の原田康生氏、キーボード奏者の森藤晶司氏とともに、サワン・ジョシ氏のオリジナル曲を混ぜつつネパールの古典音楽などを演奏していただきました。今回で30回目となる音楽祭、初のネパール音楽公演でした。

シタールの音色がゆるやかにホールに響き渡り、幻想的な空間を創り出したかと思えば、時に速弾きで激しいメロディーへ変わったりと、様々に表現される変化に富んだ音楽に会場の皆さんは聴き入っていました。サワンさんの流暢な日本語での説明が加わり、ネパール・インド古典音楽の文化的背景なども知ることができました。また、実行委員長の瀧あつ子さんがネパールダンスを披露し、舞台上に華やかな彩りを添えました。アンコールで演奏されたネパール民謡「レッサン・フィリリ」では、会場の皆さんも立ち上がって一緒に踊り、大盛り上がりの中、公演が終了しました。

ロビーではお香が焚かれ、ネパールのアイスビールとアイスティーも提供されました。来場の皆様には五感でネパールの文化を楽しんでいただけたようです。



公演後のサイン会

実行委員長
瀧 あつ子さんより



今年の音楽祭も多くの方々にご来場いただき、実行委員一同心より御礼申し上げます。

今回は世界有数のシタール超絶技巧奏者サワン・ジョシ氏のグループをお招きしてネパールの世界を紹介させていただきました。

ネパールの地形は、エベレストを含む標高 8000m 級のヒマラヤ山脈からジャングル地帯まで多岐にわたります。また多民族国家でもあり、人々は其々の土地に即した生活を営んできました。民族ごとの文化や生活様式は音楽や踊りにも反映されています。高地に住むシェルパ族は体を温めるために寄り添ってお酒を酌み交わしながら踊ります。中山間部では豊作を感謝する歌や踊り等があり、ジャングル地帯では孔雀や様々な動物の動きを模して踊ります。

ネパールはお釈迦様が生まれた所でもあり、仏教音楽や舞踊も大切に受け継がれています。今回は私も様々な民族の舞踊を織り交ぜながら踊らせていただきました。

これからも世界の魅力的な音楽や舞踊をお楽しみいただくプログラムを企画してまいります。今後ともどうぞよろしく願いいたします。

国際村の料理教室 **せかいの台所**

8/25
(Sun)

ベルギー料理

～コホントンさんの台所～



国際村の大人気料理教室「せかいの台所」!今年度3回目は、ベルギー出身のロシェ・コホントンさんにベルギー料理を3品教えていただきました。

母国のベルギーでは、レストランのシェフをしていたコホントンさん。

各テーブルの進行状況をチェックしながら、手際よく参加者の皆さんに適確な指示を出していました。

コホントンさんは、鶴岡の自然や人がとても気に入っているようで、鶴岡での生活についてお話を聞きながら、ボリュームたっぷりのベルギー料理を楽しみました。



10/26
(Sat)

モーリシャス料理

～ナンダニさんの台所～



第4回は、せかいの台所初のモーリシャス料理を作りました。料理を教えてくれたのは、モーリシャス出身のナンダニ・バルーさん。今回は、ベジタリアン料理を4品教えていただきました。

インドやアフリカなど様々な国の料理が融合しているというモーリシャス料理。ソヤビーンをたっぷりのトマトで煮込んだ「ルガイ ソヤ」は、モーリシャスの名物料理で、コリアンダーがアクセントになった一品でした。

あまり知る機会のないモーリシャス文化の話も聞かせてくれました。



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。

今回のベルギー料理とモーリシャス料理(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。

フレンドシップサロン



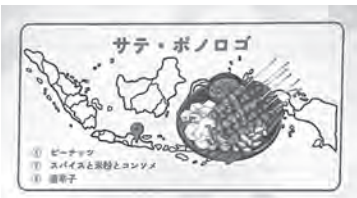
カロリン・ジルバートさん

8/31(土)

「インドネシアって どんな国？」

外国出身の方や様々な分野で海外などで活動されている方にお話を伺う「フレンドシップサロン」。今年度1回目は、インドネシア出身のカロリン・ジルバートさんに、インドネシアの魅力をつらつら紹介していただきました。

多様な民族と文化があるというインドネシア。カロリンさんは以前、インドネシアで食品に関わる仕事に従事していた経験もあるそうで、インドネシアの食に関する話題を中心に、クイズも取り入れながら楽しく教えていただきました。



渡部 直人さん

10/19(土)

「農業開発支援と 平和構築

～ブラジル、パキスタン、
タジキスタンなどを事例に～

今年度2回目は、農業コンサルタントとして、世界各国で農業支援を行ってきた渡部直人さんに、世界の農業事情や現地での体験談をお話いただきました。

渡部 直人さんからのコメント

今回言及できなかった部分を要約すると、25年の生業の中で気付かされたことは、「まだ我々は経済成長が必要なのか?」「成長が無ければ私たちは幸せになれるのか?」という問いでした。答えは「成長ではなく平和であり、利他こそ最高の利己の生き方が尊ばれる社会」。さて、地球の“ポイント オブ ノー リターン”は近いのです。

JICA 東北 鶴岡市 (公財) 出羽庄内国際交流財団 共催

外国人と支援者のための 防災研修&避難所体験

10月27日
日

出羽庄内国際村では、これまでも地域の外国人や支援者などを対象に、防災研修を実施してきました。2019年に行った避難所宿泊体験や昨年の地元自治会の防災訓練では、外国人が直面する課題、支援の方法、普段の準備や心構えなどを学びました。今年は JICA 東北、鶴岡市との共催で、防災についての知識を更に深め、避難所を想定したグループワークを実施。外国人と支援者合わせて約 80 名の方に参加いただき、安全への意識を高めました。

第1部 支援者向け防災セミナー

松元秀亮氏 (JICA 市民参加協力課長) と千川原公彦氏 (ウェザーハート災害福祉事務所代表) による講演会を開催しました。発災後の JICA の取り組みや能登半島地震からの教訓を紹介いただきました。

外国人向け防災研修

三川町の防災学習館で、地震の対応や消火器の使い方、火事の際の避難の仕方などを実践的に学びました。

近年は大雨や洪水、地震などの災害が日本各地で起こっていることから、外国出身の皆さんも防災についての関心が高いようでした。



防災学習館での消火訓練



マンホールトイレの組み立て体験

第2部 合同での避難所訓練

合同訓練では、①避難所レイアウトと避難者名簿作成 ②非常食 ③マンホールトイレと段ボールベッドの3つのブースを設け、グループごとに回りながら、実際にベッドを作ったり、非常食を試食するなどしました。今回はイスラム教の参加者が多く、食べ物の材料に注意しながら味見をしていました。「意外においしい!」という声も聞かれ、避難所での生活のイメージを膨らませていました。

また「もし一週間避難所で生活をするとしたら」と仮定し、どんな心配ごとがあるかなど、意見を出し合いました。

【研修後のアンケート】

Q. 避難所で過ごす時、心配なことは何ですか? ~外国人参加者より~

- ・言葉 / コミュニケーションの問題
- ・宗教上の制約 (食べ物、お祈り)
- ・通信が途絶えること、母国や家族との連絡
- ・外国語対応ができる相談員がいるか
- ・館内表示が読めるか、ふりがながあるか

今回は鶴岡市社会福祉協議会や鶴岡災害ボランティアネットワーク、鶴岡市防災安全課のご協力をいただき、支援者と外国人が協力しあい実践的な研修を行うことができました。

参加者からは「このような研修会を繰り返して欲しい」という声もありました。地域住民としての外国人が増える中、災害時でもお互いに助け合って対応できるよう、鶴岡市などと連携し今後も防災に関連した研修を継続していきたいと考えています。



出羽庄内国際村 韓国語特別講座

チン グ ラン ブ サン ウ ロ ゴ ゴ
친구랑 부산으로 고고~!

友達と釜山へ go go ~!

【今回の韓国語特別講座 主な内容】

- 入国審査の模擬体験
- ワークショップ
各ブースを回って会話を練習
- 韓国語で歌おう!



浦入国審査の模擬体験



広安里(ガンアンリ) 刺身屋ブース



海雲台(ヘウンデ) チムチルバンブース



韓国語でヒット曲を合唱

国際村では、ネイティブスピーカーとの実践的な会話を学ぶことを目的に、英語、中国語、韓国語特別講座を行っています。10月20日(日)に、2年振りの《韓国語特別講座》を開催しました。

今回の韓国語特別講座は「国際市場」「刺身屋」「チムチルバン(韓国式サウナ)」「海上ケーブルカー」を想定したブースに分かれ、実際に韓国旅行に行ったらすぐ使える韓国語会話を韓国出身の4名の先生方と練習しました。この講座で韓国第二の都市である「釜山」を設定したのは初めて。釜山出身の先生から釜山の方言を紹介してもらい、今まで習った韓国語とは違う発音などに、会場からは笑いも起きていました。

講座の最後は懐かしい韓国の曲「밤하늘의 별을/バマヌエビョル」という歌を、一緒に歌いました。また最近韓国で人気の歌番組「한일 토크쇼/日韓トップテンショー」というバラエティ番組も紹介し、字幕を見ながら韓国語の勉強方法について話しました。

参加者の皆さんからは、「韓国に行ってみたくなった、もっとまじめに勉強しようと思った」「釜山のいろいろな名所を紹介してもらったり、先生方の現地の話など雰囲気たくさん味わうことができた」「時間があっという間にすぎて、とても楽しかった」などの感想を多くいただきました。

この特別講座では実践的な会話を多く使うことができ、参加者にとっても会話力のチェックができたようです。本当に釜山旅行をしているような特別講座となりました。

英語特別講座



模擬体験をしながら実践的な会話を楽しく学ぶ英語特別講座。「英語ネイティブスピーカーと話す機会がない」、「自然な英語を話したい」という方は、ぜひご参加ください。詳細はホームページ等でお知らせします。

◆日時：令和7年2月23日(日)
13:00~16:00

◆参加費：2,000円(小・中学生1,500円)

◆場所：出羽庄内国際村ホール

◆定員：20名(8名以上で開講)

Hello!



◀ 昨年の様子

11月10日 (日) 第13回 日本語スピーチコンテスト in 庄内

スピーチの部

朗読の部

大賞



ンシン フェイクラウディさん (シンガポール) 「間違いを恐れない」

優秀賞



水口 小百合さん (中国) 「うなぎをください」

審査員特別賞



ユエ ティモシーさん (アメリカ) 「弁証法とアイデンティティ」

ベスト朗読賞



グードミニク チュン ハンさん (アメリカ)

奨励賞



ガレット グリフィンさん (アメリカ)

11月10日(日)、酒田市公益研修センターで「第13回日本語スピーチコンテスト in 庄内」が開催されました。今年の発表者は、7か国10名。出羽庄内国際村の日本語教室からは、『朗読の部』と『スピーチの部』にそれぞれ4名が出場しました。

『朗読の部』ではアメリカ出身のクーさんとガレットさんが「ベスト朗読賞」、「奨励賞」に選ばれました。『スピーチの部』の大賞を受賞したのはシンガポール出身のンさんで、ンさんは英語教師の立場から、外国語を上達させるためには間違いを恐れないことが大切だと訴えました。優秀賞に選ばれた中国出身の水口小百合さんは、“うなぎ”を“うさぎ”と間違った経験をユーモアを混じえながら話してくれました。アメリカ出身のユエさんは流暢な日本語で、中国系アメリカ人である自身のアイデンティティを哲学的観点から語り、審査員特別賞を受賞しました。その他、ルワンダ出身のクラウドさん、ケニア出身のマリウスさんは朗読で挑戦。インドネシア出身のリスキーさん、カンボジア出身のポーンさんとオーンさんはそれぞれの観点から文化の違いなどをテーマにスピーチしました。

このコンテストは庄内2市3町一円で開催していますが、外国出身者に自分の考えや意見などを発表する場を提供できるだけではなく、実行委員会の実行委員同士が各地域の外国人に関わる日本語教室の状況や多文化共生の実施などの情報を共有することもできました。

スピーチコンテスト終了後、国際村日本語教室主催でささやかなお祝い会を行い、お茶などを飲みながら発表者の感想を聞いたりして、参加者同士の交流を深めました。



各出場者のスピーチ内容は庄内日報に掲載される予定です。聞き逃した方はぜひご覧ください。

日本の家庭の味を学ぶ

10月20日 (日)

器の会



「器の会」は、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。今回は4名の参加者が、秋の味覚たっぷりの舞たけご飯や栗蒸し羊かん、揚げだし豆腐、きゅうりとキャベツの即席漬け4品の作り方をボランティアの先生に教えていただきました。

参加者が家ですぐ簡単に実践できるように、電子レンジを使って羊かんを蒸したり、豆腐を水切りしたりする方法を学びました。特に羊かんは一人一人巻きすで形を整え、タコ糸で丁寧に切ったりと、参

加者の皆さんはその細かい作業を楽しんで行っていました。

自分で作った日本の家庭料理はとておいしかったようで、特に舞たけご飯をおかわりする人が多かったです。会食しながら好きな日本料理は何か、どんな日本料理を習ってみたいか、自国の料理と違う点は何かなど、いろいろな話を交わし、楽しい時間を過ごしました。





外国語 講座 受講者募集!

- ◆ 4月～7月、9月～12月、1月～3月の3期に分け、1年を通して学ぶ講座です。
- ◆ 受講前に見学をおすすめします。1回見学無料（フリートーク型講座を除く）
- ◆ 受講される方・見学される方は申込書を提出してください。（全てのコースで必要）
- ◆ 各講座 受講者3名より開講します。（入門コース、フリートーク型講座を除く）

～国際村賛助会員の方は各種講座の受講料が1割引～

★ 教室型クラス

教科書やプリントを使いながら、しっかり学びます。
文法などを勉強したい方におススメ。



講座/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	リスチ・スントロ先生 (インドネシア出身)	1/9～3/13	木	19:00～20:30	10	14,000円
中国語	入門 ヤン ヨンリ 楊 詠麗 先生 (中国出身)	1/8～3/5	水	19:00～20:30	9	12,600円
	初級 ウェイ ベンホン 魏 本紅 先生 (中国出身)	1/9～3/13	木	19:00～20:30	10	14,000円
	中級 ジャオ ピン 趙 萍 先生 (中国出身)	1/11～3/8	土	13:30～15:00	9	12,600円
韓国語	入門 ラ スヨン 羅 寿英 先生 (韓国出身)	1/8～3/12	水	19:00～20:30	10	14,000円
	初級 キム ミギョン 金 美敬 先生 (韓国出身)	1/10～3/14	金	19:00～20:30	10	14,000円
	中級 キム ミンア 金 玟兒 先生 (韓国出身)	1/7～3/25	火	19:00～20:30	10	14,000円

★ フリートーク型クラス

お茶を飲みながら、気軽に外国語で会話を楽しむ1時間講座。

◎毎月の日程は、国際村ホームページ、Facebookに掲載しています。



《全コース共通回数券》

5回券…2,500円

10回券…4,500円

ちょっとお試し

1回500円でも参加可



講座/コース名	講師	曜日	時間
英語 かんばせーしょん 喫茶店	マレン・アマング 先生 (アメリカ出身)	火	19:00～20:00
	リンディ・オルティズ 先生 (フィリピン出身)	日	14:00～15:00
中国語 朋友你好! (パンヨウニーハオ)	ヤン ヨンリ 楊 詠麗 先生 (中国出身)	木	19:00～20:00
	ワン ヤピン 王 雅萍 先生 (台湾出身)	土	15:30～16:30
	シュウ ショウエイ 周 松嬰 先生 (中国出身)		
韓国語 韓国との出会い	ユ オクヨル 劉 玉烈 先生 (韓国出身)	土	13:00～14:00
フランス語 Le Salon(ル・サロン)	ロシェ・コホントン 先生 (ベルギー出身)	火	19:00～20:00
スペイン語 Hablemos Español (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	15:00～16:00

せかいの台所 レシピシリーズ



モーリシャス料理



講師 ナンダニ・バルーさん
(モーリシャス共和国出身)

10月26日に開催した「せかいの台所～モーリシャス料理～」より
ダール
Dhall (豆カレー) を紹介します。



豆カレー 【材料4人分】

- | | | |
|------------|-----------------|------------------|
| ○ひよこ豆…200g | ○油 | ○マスタードシード…大さじ1/2 |
| ○玉ねぎ…1個 | ○ガーリックペースト…大さじ1 | ○カレーパウダー…大さじ2 |
| ○茄子…2本 | ○カレーリーフ…3枚 | ○ジンジャーペースト…大さじ1 |
| ○トマト…1個 | ○クミンシード…大さじ1/2 | |

作り方

- ①茄子を大きめの角切りにし、塩水に10分浸ける。
- ②一晩水に浸けておいたひよこ豆を洗い、15分間圧力鍋にかける。
- ③茄子を軽く油で揚げろ。
- ④玉ねぎとトマトを小さく角切りにする。



- ⑤鍋に油を大さじ2入れて熱し、6種類の香辛料を入れて、香りが立つまで1～2分炒める。
- ⑥玉ねぎとトマトを加え、軽く茶色になるまで炒める。
- ⑦豆を入れて混ぜ合わせてから茄子を加え、火がしっかり通るまで10～15分中火で煮込む。



あしがき

文化庁が地域の歴史的魅力を通じて文化や伝統を語るストーリーを日本遺産として認定することで、地域自らが魅力ある文化財群を整備・活用し、国内外に発信し活性化につなげている。その一つ「サムライゆかりのシルク」は、旧庄内藩士が開拓した松ヶ岡開墾場で養蚕し、製糸・製織・精練など絹織物までの一貫工程が唯一残っているのは文化的に価値が大きいとされ、認定された。明治期の絹産業の隆盛は、さらに、鶴岡所縁のこの二人の存在がなければ今に至ってないと思われる。1人目は日本の発明王で、齋外式力織機を考案した齋藤外市。「発明は俺の命だ」と豪語し織機関連を多く発明し、羽二重の絹織物を欧米輸出につなげた。後に現鶴岡ガス株式会社の初代社長を務める。トヨタの創業者豊田佐吉も力織機の発明を手がけ、綿の佐吉か絹の外市かと言われた。共に功績が称えられ藍綬褒章を受章。

2人目が庄内藩士高木三郎。19歳には勝海舟の氷海塾に入り、蘭学を学び、27歳の時、後の日銀総裁となる仙台藩富田鉄之助と共に勝小鹿の従者として米国に留学した。学び先が、ニューブランズウィック(NB)のラトガース大学ということが縁となり1960年に鶴岡市は姉妹都市盟約を締結することとなる。高木は、明治維新の激動の最中、日米を行き来しサンフランシスコ副領事、ニューヨーク領事を務め、日本の絹織物の輸出に力量を発揮し、米国や欧州の蚕業による経済を把握し、帰国後、生糸輸出会社の役員に就き、富岡や松ヶ岡の生糸を積極的に輸出した。令和7年3月には、姉妹都市のNBに中学生6人が派遣団員として新天地に足をおろす。高木の辞世の歌に「皆人ノ行道ナレバワレモイヤイヤナガラソロリソロリ」とあるが、団員は自ら志願したのだから大胆に力強く、ズンズンと。