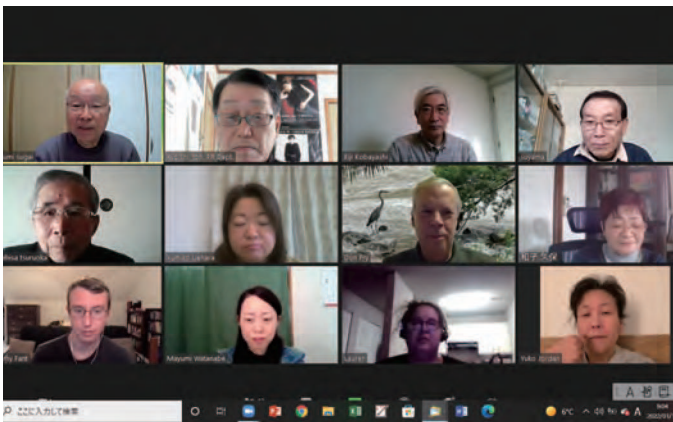


# 国際交流協会ニュース

## —Ichihara International Association—

2022年3月22日 発行 市原市国際交流協会  
 〒290-8501 市原市国分寺台中央1-1-1 市原市役所 人権・国際課内  
 TEL 0436-23-9826 FAX 0436-21-0332  
 e-mail: iia@city.ichihara.lg.jp  
 ホームページアドレス <https://iia-ichihara.org/>



姉妹都市部会 IIA-MISCA オンライン交流会



総務部会 やさしい国際理解セミナー



交流部会 もっと知りたい?よその国「韓国」

- IIA-MISCA オンライン交流会
- 第7回やさしい国際理解セミナー
- わたしのふるさと「タイ」
- もっと知りたい?よその国「韓国」VII
- 世界の食卓 料理で外国を知る「ペルー」

# IIA-MISCA オンライン交流会

21.11.28 & 22.1.6 姉妹都市部会

## 「あっという間の2時間半の語り」



Yukoさん

IIAの姉妹都市部会とモバイル市MISCAとのZOOMを使ったリモート交流会が2回に渡って開催された。モバイル市との青少年交流がコロナ禍により2020年から中断しているのを受けて発意された。日本とアラバマの時差は夏時間で14時間、冬時間で15時間、1回目が市原側8am、モバイル側5pm、2回目がそれぞれ9am、6pmであった。時間は1回目が1時間、2回目が1時間半。出席者はIIA側が副会長の久保さん、姉妹都市部会長・日本側司会の須貝さん、小林さん、須山さん、鶴岡さん、上原さん、渡辺さん、総務部会から伊東の8名、MISCA側出席者は写真の4名。Donさん以外は現役でIIAに比べ年齢層が若い印象。Yuko Jordanさんが司会・通訳を務められた。

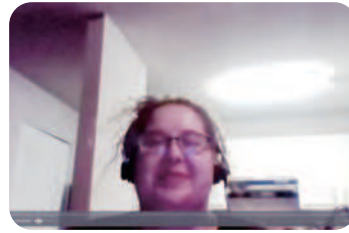
1回目と2回目前半は自己紹介&Q&Aセッション。それぞれが自己紹介し、それに対し質疑応答。Donさんは日本庭園の運営をされておられ、翌週市内の小学校からの訪問団を迎える準備をされているとのことであった。Donさんの日本庭園では椿、つつじ、桜などが植えられている。桜の木が4種類あり、一つは1月に咲き、他の3種類が3~4月に咲くとのこと。1月開花の種類は台湾か沖縄原産とのことであった。Donさんは前回市原から訪問団が来た折、付き添いで東側の海岸、西のニューオーリンズまで行き美術館の見学に行きとても楽しかった思い出を語った。またその折JeremyさんとLaurenさんの二人でTubingでの川下りを



Donさん

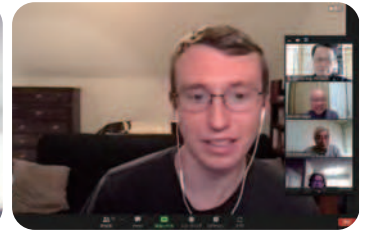
行った。Tubingに関し質疑応答があり、緩やかな川でそれぞれが一人用のTubingという大きな浮き輪に乗り食物や飲料の入ったIceboxを乗せ飲食しながら川下りをして楽しむものということが分かった。須山さんからスポーツは何が好きですかとの質問。Laurenさん、卓球。Jeremyさん、Disc/Frisbee Golf。ここでこのDisc Golfについて質疑応答。ゴルフと全く同じルールでfrisbeeを使って行うスポーツということが分かった。Tubingといい所変われば品変わるということが分かり面白かった。

2回目後半は日本側からこの季節に合わせた、おせち料理の紹介。ZOOMの画面共有機能を使い説明した。初めにお節料理の歴史について小林さんが：お節料理の由来、重箱に詰めるようになった経緯、その詰め方のルール、それぞれの食材の意味等に付き説明した。続いて上原さんがそれぞれの食材についての説明パート1。黒豆、数の子、田作り、かまぼこ、昆布巻。パート2は須貝さん。伊



Laurenさん

達巻、栗きんとん、たたき牛蒡、煮しめ、海老。続いて質疑応答。Yukoさんの好みは伊達巻、今まで伊達巻の意味は知らなかったたので勉強になった。(伊達巻は巻物の形をしており、知識が詰まった書物を食べる賢くなるとの謂われ。皆さん、ご存知でしたか?) アメリカではかまぼこはあるが、伊達巻は売っていない。Jeremyさんも伊達巻が好き、Laurenさんはかまぼこ。ここで質問、一番人気と不人気はどれ。その場でネットで調べた答え：栗きんとんと叩き牛蒡。栗きんとん用のさつまいもはアメリカのものはオレンジ色なので今度日本庭園で造ろうとの提案。Donさんが3日後に小学生が来るのでお節料理の説明をしたいとのこと。最後に重箱への食材の詰め方の動画を皆で確認。懐かしいご馳走のオンパレードにYukoさん、思わず「あー食べたいな!」楽しい語りの2時間半が終了、一様に楽しかったとの声、又の再会を期してお別れとなった。



Jeremyさん



上原家のお節料理

第7回やさしい国際理解セミナー 講師 地引 洋氏 2022.2.23 総務部会

「ロンドンから日本の働き方を考える」



2月23日午後1時半～3時半の日程で総務部会の第7回「国際理解セミナー」が約25名の参加でZOOMによる完全リモートで開催された。講師の地引洋さんは市原市出身2017年早大政経学部卒業、同年千葉銀行入行、2年半五井支店に勤めた後2019～2020年にかけて英国ロンドン支店に約1年勤務。大学では政治学・公共政策・国際関係を専攻。ロンドンでは「明日から一歩も出ないように」というロックダウンの2週間を経験。今回の演題は、在学中の海外留学経験、英国滞在中に参加した「ロンドンから日本の働き方を考える会」、帰国後オンラインによる内閣府の国際交流事業を経験した中で得た知見を語るという内容。地引さんはもともと国際交流に興味があったことから留学中に公用語が英語で2週間共同生活をする日韓学生フォーラムに参加、その後米国・韓国留学を経験したという。

・地方の交通弱者問題：帰国後参加した内閣府の国際交流事業ではテクノロジーで問題解決を図る観点から「地方の交通弱者問題」のグループに参加、バス路線がどんどん廃止になる状況下でテクノロジーを活用した解決策はあるかを話した。この部分には欧州では国の関与の度合いが強く、又面積も人口も比較的に少なく、公共交通機関の分野に民間資本の参入が日本で突出して高く、そのため採算性等の問題が発生しているというのは日本特有の問題であることが認識された。

・メンバーシップ型からジョブ型の雇用形態への転換：「ロンドンから日本の働き方を考える会」では日本の低労働生産性を如何に変えていくかとの観点から議論した。その中で講師が担当したのがメンバーシップ型とジョブ型の雇用形態。日本の国際競争力が低下していく中で働き方改革が昨今話題となっている。その中

でモチベーションへの取り組みの希薄さが日本型組織の弱みとして指摘され、更に外国人労働者の受容が進んでいないのも日本の特徴とされた。これまで日本企業での働き方の主流であったメンバーシップ型から、グローバル化、デジタル化、少子高齢化といった外的要因から、日本に合ったジョブ型への転換が推奨された。こうしたことにより現在の正規・非正規雇用の格差問題の解決も図られる。特に移民の問題ではアジアで成功しているシンガポールなどと比較し日本の英語を使った労働環境の貧弱さがこれからの大きな問題となることが強く認識された。

又、人生100年時代で大卒で就職すればそれで終わりでは無く、生涯教育としてのリカレント教育の必要性も強く発言された。

(スペースが足りず広範囲な話題を網羅することが出来ませんでした)

わたしのふるさと「タイ」

秋田ティダーラット

私の名前は、秋田ティダーラットです。今日は、私の故郷タイのロイエットについてお話しします。故郷では、毎食もち米を食べます。もち米は家族で作っているもち米です。それと一緒にソムタムを食べます。ロイエットのソムタムは、首都バンコクのソムタムよりも辛くて酸っぱいです。比較的



アユタヤにて秋田夫妻



国際交流ひろばにてタイの民族舞踊

都会の人よりも田舎に住むタイ人は、酸っぱくて辛い食べ物大好きです。田舎の人々の大半が農業をしています。水牛やアヒルなど田んぼを保持しています。そして、タイ人は仏教徒です。ロイエットにはたくさんの寺院があり、毎朝お坊さんにもち米をあげる習慣があります。タイでは無料で葬式ができます。日本

では全く考えられない習慣がたくさんあります。私の家族は十人家族です。兄弟同士近くに家があり、よくみんなでご飯など一緒に時間を過ごしています。今は、コロナでなかなか家族に会う事が出来ませんが早くみんなに会いたいです。(ソムタム 青いパパイヤを使ったサラダ)

# もっと知りたい?よその国「韓国」VII

2021・12・14交流部会

交流部会の「もっと知りたい?よその国」シリーズが、今回は舞台を「韓国」に、2021年11月14日(日)10~12時の日程でyouホール音楽室で開催された。講師は鈴木良栄さん、IIAの様々なイベントに何度も出演頂いているベテランである。コロナ禍の合間を縫って今回は対面で開催された。参加者は約20名。

時節柄何かと喧しい韓国と日本の関係だが、近くて遠い国について鈴木さんは興味深いテーマを取り上げ面白可笑しくお話し頂いた。以下当日のトピックスを列記する:

- ・暦は一度新暦にしたが反対が強く旧暦に戻した。韓国の生活は暦が大きく関係している。

ハングル: 言語は15世紀に世宗大王により創案された表音文字、ハングルが主

流、一部旧字体の漢字が使われている。

- ・チマチョゴリ: 女性の伝統衣装、チマとチョゴリからなり、結婚式、1歳の誕生日、秋夕、旧正月に着る。

- ・お祓い: ムーダンという、韓国では頻繁にお祓いをする。

- ・キムチ: 約300種類以上ある。使う食材が各地方、家族により異なる。キムチの唐辛子は16世紀に日本から伝来、それまでは白キムチだった。種類: カクテキ、キムジャン、ヘックキムチ、チョンガーキムチ等々・韓国ではキムチ用の専用冷蔵庫まである。昔は甕に入れ土の中に入れて保存した。今は寒くなくなり3か月経つと酸っぱくなる。

- ・配達文化: 韓国は昔から配達文化が盛んで何でもどこにでも配達してくれる。コーヒーの配達まである。

・名節症候群: 秋夕、旧正月には日本のお節料理と同じく茶禮膳と呼ばれる特別な料理が用意される。この準備で各家の主婦は頭を悩ます。それを名節症候群という。

その他数えきれないトピックを面白おかしくお話し頂いた。質疑応答編では際どい質問にも軽妙な答えが印象的だった。思えば韓国は昔の日本に何と似通っているかという感想。



名節症候群を呼ぶ茶禮膳

## 世界の食卓 料理で外国を知る「ペルー」

— 有秋公民館との共催 —

2021・11・7

皆さんは海外旅行に行くと、現地の料理を食べることが楽しみの一つになったりしませんか? 市原にもタイ料理やインド料理、韓国料理など、海外を身近に感じられるような、現地の方が開いているレストランも数多くありますが、ついついよく知っているお店に行きがちですね。今回は、昨年11月に「世界の食卓、料理で外国を学ぶ」というイベントが有秋公民館で行われ、市原市内在住のペルー人の現地の料理



と文化に触れる機会があったので、ご紹介です!

当日は、先生となるお2人と国際交流協会の一名がスペイン語と日本語を交え、材料を説明しながら料理のお手本を作ってください、参加者もグループに分かれて同じメニューに挑戦するという流れ。現地のお母さんが普段から作っている代表的なメニューを4種類作りました。英語ならともかく、日常でスペイン語を聞く機会も少ないため、ちょっと海外にいるようなワクワクした気分!

また、ペルーと聞くと遠い国のような気がしますが、なんと市原に住むペルー人は約300名もいるのだとか! しかも、料理に使われる食材は調味料含め、日本で普段から使われている食材も多く、意外

に味付けも日本人好み。作り方も思ったよりシンプルで、家でも簡単に作れそうです。料理を作り終わったあとは、文化や歴史についてもクイズ形式で教えて頂き、たった3時間程度だったにもかかわらず、ペルーという国が一気に身近になったように感じました。

現在、市原市在住の外国人は、約5千人おり、私たちの暮らしにとっても身近なものです。普段の生活ではそんな人たちとつながるきっかけも少ないかもしれませんが、まずは市内に沢山ある、外国のレストランへ足を運んでみてはいかがでしょうか? 料理や言語などをきっかけに市原にいながら海外を感じられるかもしれません!