

かけはし

2022
Vol. 91
July



新型コロナで2年3か月程閉鎖されていた、外国人向けの日本語教室が再開しました。

感染対策はしっかりしながら、人数はボランティアも学習者も5人制限の少人数で始めました。ちなみにコロナ禍前の登録学習者は30人でした。午後2時からの教室ですが、30分前にはボランティアさんは、机や仕切り板を準備していました。コロナ禍でも、オンラインで繋が



っているゲストに声を掛けたら4人が参加しました。ベトナム人男性2人、フィリピンと中国の女性其々1人ずつの参加でした。お互い元気で会えたことを喜んでいました。ボランティアの中には、中国の女性と中国語で近況を話している方もいました。

長く教えている方は相手の国の言葉も学び、話せるようになるのだらうと思いました。

7月にN2（日本語検定2級）の試験を受ける人や、N3は終了して次に進んでいる人がいてずいぶん難しい漢字を読んできました。問題集なども、日本人でも迷ってしまうような内容で、教える側もなかなか大変だろうと感じました。

今後新型コロナが落ち着き、普通に皆さんが参加できる日を待ち望んでいます。

(みかん)



(指導に使用するテキスト)

シングリッシュはどこへ行く

シンガポールは日本人の旅行先として人気で、訪れた人も多いのではないのでしょうか。国語はマレー語で、公用語は英語・中国語・マレー語・タミール語です。ところで、この国で話されている英語は、シンガポール + イングリッシュで「シングリッシュ」と言われていますが何故でしょうか。

街で買い物や食事の際、店員さんが話すことばは少し早口で、単語の語尾が消えたり、消えたところに次の発音が入って来て、ことばが縮んだりして活気ある言葉が耳に飛び込んできます。

では実際はどんな感じでしょうか。お店で値切り交渉でOK lah! なら成立、だめならNo lah! と返ってきます。このようによく語尾に lah が付きます。また、できるならCan Can!、いらないならNo need lah! と意外によく分かります。たまに、Alamak（アラマ）と出てくることがあります。意味はほぼ日本と同じように使われ、ちょっと親近感が湧きます。

ここに住む人たちは英語が母語の人たちではありません。そうした環境のなかで英語に中国語やマレー語等がミックスされ、現在のシングリッシュ

ユとなってきたのでしょう。そのため、時折わたし達にはよく分からない言葉が入ってくることもあります。

例えば、私のオフィスでの昼食前の会話の1例を紹介します。

「Aさん、まず昼食にしませんか？」

A-san, We go to makan fast lah?

makan (マレー語): 食事

lah (中国語): 語尾に付く“了”

この表現は英語にマレー語や中国語がミックスされ、文法的にも妙なシングリッシュなのです。

これをはじめて聞く人は意味が分かりません。いま、こうした言葉を改善すべく、「正しい英語を話す運動」が展開されています。これから、シングリッシュはどんな運命をたどるのか、見守って行きたいと思っています。

(ドリアン)





おとなりさん 1



一宮市在住のウクライナ人のビクトリア・セルデュク（Viktoriiia Serdiuk）さんをご紹介します。ビクトリアさんは、ドネツク州生まれの、中部ポルタバ州ルブニー市育ち、ウクライナの首都キーウの大学でフォークダンスを専攻しました。ウクライナのフォークダンスは、

歴史があり、各地方にそれぞれ異なった踊りがたくさんあって、女性が一人で踊るもの、男女が一緒に踊るもの、大人数で踊るもの、衣装もたくさんの種類があります。ビクトリアさんはいろいろな踊りをいろいろな場所で踊ったとのこと。結婚を機に2008年8月8日に来日した後、2014年には東海市のイベントでも踊ったそうです。一宮でも踊ってほしいですね。

日本人の旦那さんとの出会いは、アルバイトをしていたキーウにある日本食も扱う多国籍料理レストランだったので、寿司や焼肉といった日本食も来日前から食べたことがあって、日本食はあんこ以外はなんでも、日本人の旦那さんが嫌いな納豆も、梅干しも食べられるそう。お味噌汁も赤味噌、白味噌を使い分けるほどの腕前ですからビクトリアさんは料理が得意です。ウクライナ料理だけでなく、Instagramや、料理のアプリを使って調べ、日本料理

も韓国料理も作るそうで、パンも機械を使わず自分の手で捏ねてよく作りますよと、手捏ねで作ったとても美味しそうなパンの写真をみせてくれました。

ウクライナは鉄道が発達していて、国中を鉄道で移動することができます。ウクライナの鉄道は古く、窓枠は木でできていて、客車の中にお湯が出てくる蛇口があって、電車の中でお茶を作って飲んだり、カップラーメンを作って食べることができるそうですよ、びっくりですね。旦那さんと電車の中でカップラーメンを食べたことは、とてもいい思い出だそうです。

ウクライナ人はとてもおおらかで、日本のように時間に縛られておらず、食事の時間も自由だから、好きな時食べたい時にとるし、うつ病の人でも日本に比べて少ないんじゃないかな、日本人の印象は忙しい、あれもこれもだめという制約が多い、だそうです。日本の生活になれて久しぶりにウクライナに帰ると、大きな荷物を抱えたビクトリアさんにウクライナの人たちが寄ってきて何も言わないのに荷物を運んでくれて、逆に戸惑ってしまうことがあるほどだそうですよ。

ウクライナに住む両親のところはまだ戦争の被害を受けていないけど、とても心配している。でも、お母さんは持病があり長時間の移動ができないため日本に呼び寄せることができない。早く戦争が終わるといいけど、長引きそうだと、母国で起きたロシアによる一方的な戦争行為に心を痛めていました。私もこのような一方的な戦争が1日も早く終わることを心から祈っています。（ゆご）

iia information 1

公式YouTubeチャンネル

国際交流員の動画や、異文化理解に繋がる動画を投稿しています。

是非チャンネル登録してください。



*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

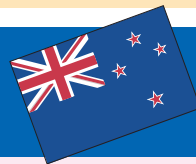
イベントのお知らせや、外国人のみなさんに役立つ情報を多言語で発信しています。

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



みなさんは、一宮市国際交流協会の公式YouTubeチャンネルの異文化理解セミナー「イタリアンクッキー カントゥッチ」「ニュージーランドのアンザックビスケット」をご覧になりましたか。一宮市国際交流員のアレッシオさんとアリスさんがそれぞれインターネットで調べたレシピで、国際交流協会のクッ

ニュージーランドのお菓子 アンザックビスケット



4月25日ANZAC DAYは、ニュージーランドとオーストラリアにとって非常に大切な祝日です。第一次世界大戦で戦ったニュージーランド軍とオーストラリア軍や、戦争に関わって命を落とした人々を追悼する日です。アンザック（ANZAC）とは、Australia and New Zealand Army Corpsの頭文字を取っています。このアンザックデーに欠かせない食べものがこのアンザックビスケットです。このビスケットは、今ではスーパーやコンビニなどでいつでも気軽に買って食べることができます。もともとは、兵士の妻や母、家族が作って戦場へ行く時に持たせたものなので栄養価の高いオートミール、ココナッツを入れて、卵を使わず長期保存ができるように考えられています。

今健康によいと新聞やテレビで紹介されているオートミールとココナッツがたっぷり入っていて、香りがよくサクサクの食感が美味しいですよ。アリスさんは、普段から料理をしていて、料理が得意ですが、あまりビスケットやクッキーを食べないので、アンザックビスケットも作ったことがなかったそうです。ニュージーランドは、多民族国家で、移民の国ですが、これがニュージーランドの味、故郷の味と胸を張って言うことができます。



「アンザックビスケット」レシピ

材料（1人分）

- オートミール：40g（1／2カップ）
- ココナッツロング：40g（1／2カップ）
- 小麦粉：50g（1／2カップ）
- 砂糖：50g
- バター：60g
- ゴールデンシロップ：大さじ1
- 重曹：小さじ1／2
- お湯：大さじ1



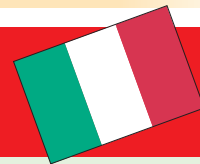
（YouTube動画）

作り方

- ① 材料を分ける。
- ② オートミール、ココナッツロング、小麦粉、砂糖を混ぜる。
- ③ 湯せんもしくはレンジで溶かしたバターにゴールデンシロップを溶かす。
- ④ お湯に重曹を溶かしてから③に入れ混ぜる。
- ⑤ ③に②を入れ混ぜる。
- ⑥ クッキングシートを敷いたオーブントレイに、スペースを少し置きながら、スプーンで少量を落とす。
- ⑦ 180℃に予熱したオーブンで、12～15分間くらい焼く。

レシピは、このようになります。併せて一宮市国際交流協会公式YouTubeチャンネルのイタリアのお菓子カントゥッチとニュージーランドのお菓子アンザックビスケットの作り方もご覧の上、作って、食べ

イタリアのお菓子 カントゥッチ



カントゥッチは、フィレンツェ、シエーナ、ピサなどのあるイタリアの中部、トスカーナ地方のお菓子です。スーパーや、バール、パン屋さんで気軽に手に入れられる伝統的なもので、小麦粉、卵、砂糖、ナッツ類、バターなど手に入りやすい材料を使いますから、トスカーナの家庭でもよく手作りされています。一度焼いてから切って、もう一度焼くので、見た目よりは、固めで、長期保存ができる素朴な味です。

パスタなどは上手なアレッシオさんですが、コロナ感染症予防のため手袋をして材料を混ぜたので、生地が手にくっついて大苦戦していました。その格闘ぶりは、残念ながら動画ではすべてカットされています。出来上がったクッキーの量がかなり減ってしまいました（笑）。アレッシオさんの故郷は、ミラノで、彼の地元のお菓子パネ

トーネは、ドライフルーツの入った長期保存ができるクリスマスのお菓子として日本でも有名ですよね。パネトーネは、彼も、彼のお母さんも作ったことがない、作るのが難しいって言いますが、日本人の私は何度も作ったことがあり、上手です。アレッシオさんは、パネトーネよりパンドーロというヴェローナのクリスマスのお菓子の方が好きですって。イタリアのお菓子は、日本でも手に入りやすい材料を使って、簡単に作れる素朴な味のものが多くようです。カントゥッチは、日本の輸入されたお菓子を扱うお店でも手に入れますが、是非一度作ってみてくださいね。



「カントゥッチ」レシピ

材料（1人分）

- 卵：1 / 2 個
- 砂糖：35g
- 小麦粉：85g
- バター：17g
- アーモンド（皮付き）：35g
- ベーキングパウダー：1.5 g
- レモン（皮つき）：1 / 8 個



(YouTube動画)

作り方

- ① 材料を分ける。
- ② 卵を溶く。
- ③ バターを常温に放置、固い場合は湯煎（または600Wレンジで20秒加熱）
- ④ 溶き卵と砂糖をボウルに入れる。
- ⑤ レモンの皮をおろし器で擦って入れる。
- ⑥ バターとベーキングパウダーを入れる。
- ⑦ 小麦粉をすこずつコネながら入れる。
- ⑧ コネながらアーモンドも入れる。
- ⑨ （必要ならサランラップを払げて）小麦粉を撒いてコネる。
- ⑩ 太さ 5 cm、長さ30cmほどの棒状にして、クッキングシートを敷いたオーブントレイに形状を整えて入れる。
- ⑪ 180℃のオーブンで30分間焼く。
- ⑫ 包丁で 2 cmくらいの厚さで斜めに切る。
- ⑬ 180℃のオーブンでもう一度10分間焼き完成。

お別れのメッセージ「イタリア人国際交流員・離任あいさつ」 ヴィニエラ・アレッシオ

みなさん、この時がやってきましたね。いま、手が震えながらこのメッセージを書いています、一宮市に初めて来たときにまさかこんなに早くこの時がやってくるなんて想像すらもしなかったです。考えるだけでゾッとします。私のお別れのメッセージ、これより続きます。

とにかく、この一宮市で過ごした2年半を振り返ってみると、「色々な人に感謝しないといけない」という言葉がとっさに思い浮かばれてきます。

一宮市に到着したその2019年の真夏は、私の人生の節目となりました。「個人的に成長とはなんですか」と聞かれたら、答えは間違いなくこの2年半に違いありません。

一宮市国際交流協会の事務局で過ごしていた勤務時間、市内の学校訪問、国際交流協会のイベント、コロナ禍が起き、対面での交流が不可能となり、YouTubeを使って発信をするしかないと思ったこと、ウェルカムひろば、外国絵本の読み聞かせやイングリッシュフリートーク、文化理解セミナー、イタリア語講座など、このすべてはこの2年半の一部になりました。

日ごろの色々な多忙な活動の中に紛れて見逃しがちだと思いますが、過去の自分と現在の自分、どれだけ違う人になっているかを理解するため、一瞬その場で立ち止まって思考を巡らせることが大事だと思います。このように、3年前の私と今の私はどれほど違う人になっているか、どれほど成長しているか、どれほど人生を通して自分が目指している理想的なモデルに近づいているのかについて考えるといいかもしれません。

この2年半で成長を遂げたと思いますが、すべて自力の成果ではなかったと思います。その感謝の言葉は、まず、一宮市に来てからすぐ私を受け入れてくれた方々に捧げたいと思います。

大変お世話になりました。

その方々は、一宮市国際交流協会のみなさんや市役所のみなさん、一宮市国際交流協会のボランティアさんも全員になると思います。

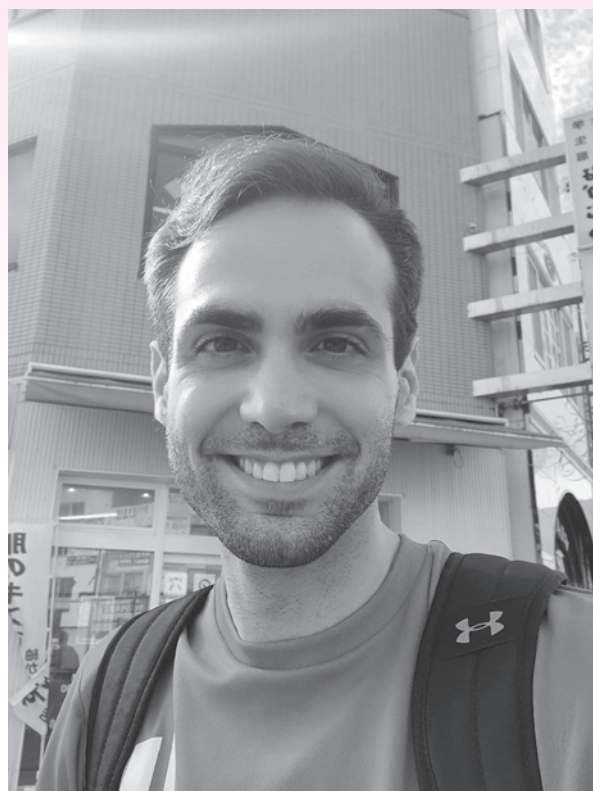
人生に比べたら2年半は本当に一瞬にしか見えないかもしれませんが、私にとっては絶大な価値を持った2年半でした。

ありがとうございました。

21代目一宮市国際交流員として大した貢献はもたらせなかったと思いますが、いつも前向きにがんばったと思います。これから大好きな一宮市を離れることになると思いますが、心の一部はここに残したいと思います。幸いに日本という国の付き合いはまだまだ続きますので、いつでも一宮市に戻ることができると思ったら少しほっとします。

みなさん、大変お世話になりました。

わたしのこと、忘れないでください。





おとなりさん 2



スリランカの最大都市コロombo出身のディラン・サンパットさんは、2021年4月から、一宮市内の物流会社の事務員として働いています。

日本に来るきっかけは、スリランカでドラマ「おしん」を見たことです。

日本に興味を持ち、5年前に日本に来て名古屋の日本語学校に通い、もともとスリランカでパソコンの勉強をしていたこともあって、日本でも専門学校でパソコンを学び、今の会社に就職しました。会話でも仕事の文書でも普通に日本語を使いこなしています。ただ、電話はちょっと苦手だそうです。スリランカ人は英語が得意かと思っていたのですが、スリランカでは仕事をするために英語が必要だから話していたけど、日本に来て日本語ばかりの中にいるうち、今では日本語の方が話しやすいのだとか。外国人を見たら、つい英語をとってしまいますが、まず日本語で話かけた方がいいかもしれません。

お休みの日は、買い物や掃除、洗濯などを片付け、日頃がデスクワークばかりなので、身体を動かすためにジムに行ったり、あとはテレビを見たりしているそうです。

周りにスリランカ人がいないし、一日中日本語ばかりで過ごしているのが、時々夜にお母さんと電話で話したり、YouTubeでスリランカの番組を見たりするのが息抜きになるのだそうです。YouTubeでは、外国の文化を知るのが好きなので、海外の様子を紹介する番組を主に見ているそうです。

そんなディランさんなので、日本の食事にもすぐ慣れました。一方、日本に来る前に、お母さんから自炊ができるよう料理を仕込まれたので、スリランカ料理もよく作って食べているそうです。日本で覚えた料理としては、から揚げが好きなので自分でも作ってみたんですよと言っていました。

一宮の印象は、とても住みやすい街だそうです。今は仕事が忙しく、アパートと会社の往復だそうです。そのうち、一宮や日本の文化についていろいろ体験できたらいいですね。

(日野)

lia information 2

グローバルサマーセミナー・オンライン2022開催します。

オンラインで異文化理解セミナーを視聴できるイベントを開催しています。どれも手軽に視聴できる動画ですので、是非ご覧ください。

- ① タイのレッドカレー〜そうめんと一緒に食べよう〜
- ② 你好！中国語についてまなぼう
- ③ アンニョンハシムニカ！ハングルって？チマチョゴリって？
- ④ ニュージーランドのマオリ文化「ティー・ラカウ」
- ⑤ オレゴン州出身ジェイソン先生に聞くアメリカの州のあんなこと
- ⑥ 150カ国13万km自転車世界一周チャリダーマンの異文化見聞録



視聴用二次元コード(リンク先は再生リストです)→

地球あっちこっち

ベルギー滞在記

野田 由梨

ベルギーといってすぐに浮かぶのはワッフルとチョコレートと小便小僧！ その程度の知識でベルギーに発ったのは4年前、30歳のときでした。会社員の主人が赴任することになったためです。

ベルギーはフランス、ドイツ、オランダに囲まれた人口1千万そこそこの小さな国です。公用語は3言語あり、地域によって主要言語が異なります。首都ブリュッセルではフランス語が主に話されています。EU本部やNATOがあり、多民族の国なのでブリュッセルでは歩いていると多言語が聞こえてきてとてもおもしろいです。ヨーロッパの中心部に位置するため気軽に旅行に行けます。特にパリやロンドンには高速鉄道が通っており日帰りでも行けるため、コロナ前はよく遊びに行きました。

ブリュッセルは街が小さくとても観光しやすいです。雨や曇りが多いので晴れた日には日光を浴びようと街は人で溢れ、テラス席は満席になります。太陽の光に照らされて建物や木々が輝き、別世界にいるような気分になります。特に世界遺産のグランプラスは圧巻です！建物に金をたくさん使っており、キラキラ輝く広場の中で飲むビールは最高です。ビールといえば、ベルギーはビール大国としても知られています。国内に約1500ものビールがあり、地方に行けばその土地でしか飲めないビールもたくさんあります。私たち夫婦もたまたま飲んだビールの味が忘れられなくて、それを求めて旅したこともありました。味も種類も豊富で、スーパーに行くと選びきれないほどのビ



ールが陳列されているので、毎回違うビールを購入し、好みの味を探すのも楽しみの一つになっています。ベルギー料理でもビールを使ったものがあります。ほろほろに柔らかくなった牛肉とビールの絶妙な苦味と甘味が合い、とても美味しいです。付け合わせには必ずフライドポテトがつきますが、そのフライドポテトは実はベルギー発祥の食べ物です。街にはフリッツ（フライドポテト）屋さんがたくさんあり、たっぷり盛られたポテトにマヨネーズやオリジナルソースを付けて食べます。

チョコレートも美味しいお店がたくさんありショコラティエ巡りも楽しいです。

美味しいものがたくさんで住みやすい国ベルギー。コロナが明けたら是非行って欲しい国です。



編集後記

少し前に釈然としないニュースがTVから流れてきた。それは、スペインのマドリッド近郊の過疎村の話だった。ある青年が大けがをしたがその村には救急車も病院もなく彼は死亡した。その彼が生前臓器提供をすることになっていたらしく、するとすぐにヘリコプターが飛んで来て彼を連れて行った。と言うニュースでした。
(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/iia/】

*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。