

平成29年度 会報誌



国際交流かわら版

平成29年8月28日号

発行 金ケ崎町国際交流協会

〒029-4503 岩手県胆沢郡金ケ崎町西根南羽沢55
金ケ崎町中央生涯教育センター内団体交流室

TEL & FAX 0197-44-2099

E-mail kanegasaki.ifa@gmail.com

ホームページ <http://kifa.cocolog-nifty.com/>

月・火・木・金曜日(祝日を除く)午前10時から午後5時まで事務局が常駐します。

参加者募集

遠野グローバルプラザ 研修バスツアー

近年、途上国での支援活動と震災復興支援には相通するものがあると言われるようになりました。今回お話を伺う細川さんは、青年海外協力隊員としての支援活動の後、東日本大震災の被災地支援活動に従事されています。細川さんを囲み、支援活動の現状や活動経験から感じたこと、想いなどをお聞きます。

講師 / NPO 法人遠野まごころネット

コーディネーター 細川加奈子さん

【プロフィール】青年海外協力隊員として西アフリカのブルキナファソで農業や教育の支援活動中、東日本大震災が発生し帰国。その後遠野市のNPO 法人「遠野まごころネット」に加わり、被災地支援活動に従事。

日時：9月23日(土・祝) 8:30~16:00

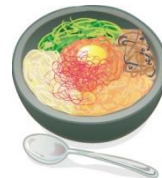
内容：遠野グローバルプラザ 施設見学
国際協力・復興支援のお話

参加費：会員無料、会員以外 500 円
(昼食代等は各自負担)

【タイムスケジュール】

- 8:30 中央生涯教育センター出発
- 10:00~10:30 遠野グローバルプラザ見学
- 10:30~12:00 国際協力・復興支援のお話
- 12:30~13:30 昼食
(韓国料理店「Korian Kitchen かじゃな」)
- 13:45~14:30 産直「風の丘」
- 16:00 中央生涯教育センター着

➤ お申込み・お問合せ 事務局まで
TEL 0197-44-2099 月火・木金 10:00~17:00 (祝日を除く)
メール kanegasaki.ifa@gmail.com



ニューヨークからのお客様

Mariko Sato Berger(佐藤真理子)さん

ご両親が金ケ崎と水沢のご出身のため、幼少の頃から良く金ケ崎を訪れていたという佐藤さん。現在はニューヨーク在住、タウンゼント・ハリス高校でピアノと日本語の教師をしていらっしゃいます。1年前に初めて協会をご訪問され、その後ご入会していただきました。また、今年3月に町の中学生海外研修一行がNYを訪れた際、佐藤さん・息子さんとの交流が実現しています。

今年も所用で一時帰国された際、中央生涯教育センターにお寄り下さり交流のひと時を過ごしました。これからますますNYと金ケ崎との交流の輪が広がってほしいですね!



中央生涯教育センター前にて
前列左が佐藤さん



3月20日、NY市内レストランでの夕食会
前列左から3人目が佐藤さん、右隣が息子さん



ユニセフボランティア講座 参加報告 unicef

ルワンダから学ぶ大切なもの ～命・平和・教育～

日時：7月29日(土)10:30～12:30

場所：アイーナ6階 団体活動室1

主催：岩手県ユニセフ協会

共催：(独)国際協力機構(JICA)東北支部

現在は日本国籍を取得し家族で福島に在住しているマリーさんですが、最初にルワンダから来日したのは1993年5月のこと。福島の専門学校で洋裁の研修をしながら日本語を習得し、翌94年2月に帰国しました。

しかしその直後の4月に内戦が勃発。ルワンダの自宅周辺も爆弾が落ちるなど戦闘状態となり、小さな子ども達を抱えながら生まれ故郷のコンゴ難民キャンプに身を寄せます。その後日本の知人を頼り、12月に留学生として再来日することとなりました。

再来日後はNPO法人「ルワンダの教育を考える会」を立ち上げ、現地の子ども達のために学校を設立し支援を行ってきましたが、2011年3月の東日本大震災で被災し仮設住宅住まいを余儀なくされます。

その苦境の中でも、避難所や仮設住宅でのボランティア活動を続けながら、全国を回り命の尊さや教育の大切さを訴え、またルワンダとも行き来し支援を続けているマリーさん。その活動の原点は、小学校1年生の5月に学費が払えず、泣きながら学校を追い出された級友たちを見てショックを受け、子どもが追い出されない学校を作りたいと思ったことなのだそうです。

この講座の翌日にはルワンダに向けて出発し、ルワンダ初の運動会を実現するために運動場を整備すると目を輝かせながら語られ、熱心にお話に耳を傾けていた来場の方々から大きな声援が送られました。

- 講師 / 永遠瑠(トフリ)・マリールイズさん
(NPO 法人 ルワンダの教育を考える会 理事長)
- ・コンゴ生まれ。ルワンダで洋裁教師をし、1993年5月青年海外協力隊カウンターパートナーとして福島文化学園で研修。
 - ・1994年2月ルワンダ帰国。4月7日内戦勃発。コンゴ難民キャンプに逃げる。
 - ・1994年12月家族で再来日し、研修生時代の友人の尽力でNPO法人を立ち上げ、ルワンダ共和国の首都キガリ市内に学校設立。命の尊さ、教育の大切さを訴える活動で全国を駆け回っている。
 - ・2011年3月東日本大震災で被災、原発事故を経験。以後避難所、仮設住宅でのボランティア活動。



ルワンダ産のコーヒーと紅茶。収益はルワンダの学校の運営費用になります。



【これからのイベント予定♪】

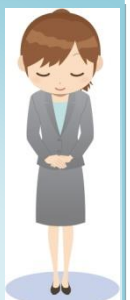
10月15日(日)永岡地区自治振興祭にてミニフェアトレードショップを出店予定



- お祭りでは、ガーナの児童労働問題をテーマにした映画「バレンタイン一揆」が上映されます。詳細はかわら版9月号でお知らせします。

【お知らせ】

10月28日(土)に計画されていた、元駐日ハンガリー共和国大使ラーツ・イシュトヴァーン氏講演会&歓迎パーティは、主催者側の諸事情により延期となりました。



9月の英会話グループレッスン



Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

合：初級英会話教室・英会話クラブ（中級）合同レッスン

ディーン先生（アメリカ出身）7日、14日、28日
ジェイソン先生（アメリカ出身）21日

会場：街地区生涯教育センター
時間：19：00～20：45

受講チケット：800円（1枚） 3,000円（4枚綴）

※ 会員以外の方は1回1,000円となります。

※ 受講生募集中！随時見学・体験受講が
できますのでお問い合わせください。



金ヶ崎町 農業まつり&米の日 「世界の米料理試食コーナー」

日時：平成29年8月19日（土）9:00～13:30
会場：中央地区生涯教育センター
主催：農業まつり実行委員会
調理等ボランティアスタッフ：12名

米の消費拡大を目的に、毎年8月18日の米の日に合わせて開かれる「農業まつり&米の日」。ぐずついた天候が続き、当日もお天気が心配されましたが、幸い雨にはならず、会場は多くの来場者で賑わいました！

メニュー②カンジャ・デ・ガリーニャ



ブラジルの雑炊

ベーコンと鶏肉、たくさんの野菜とハーブをお米と一緒にじっくり煮込みました。いろいろな味が溶け出したスープが大好評でした！

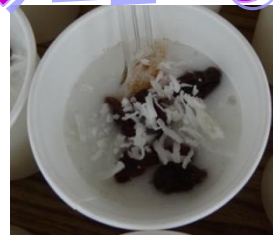
メニュー①ナシクニン&インゲン炒め



講師/インドネシア出身
安倍ラタナさん

インドネシア醤油のケチャップアシンを使った炒め物はインゲンの食感がシャキシャキで風味も食べやすく、ココナッツミルクのご飯、ナシクニンとよく合いました♪

メニュー③ロズ・ビ・ラバン



エジプトの
ライスプディング

ミルク粥を冷やしてトッピングをしたデザート。本来のレシピより若干砂糖を控え、食べやすく仕上げました。こってりなイメージですが、よく冷やしレーズン・ココナッツ・シナモンのトッピングでさっぱりといただきました♪



ラタナさんには恒例のてんこ盛り大会にも挑戦していただきました！

調理風景



楽しくおしゃべりしながら…でも皆さん主婦&ベテラスタッフですので、調理はどんどん進んでいます！9時に開始して、10時半頃にはおおむね出来上がっていました。さすが！



今回の賄い「大阪人が作るお好み焼き」。接客のために青のり抜きのところは細かな配慮です。自家製キャベツはシャキシャキ、長芋がふわトロの食感になり絶品でした♪

テントの様子



間もなく開始。テント前に列ができて始めました！



開始後どっとお客さんが押し寄せて対応に追われます。



並べた試食がどんどんなくなるので、奥では一生懸命盛り付け中です！

小学生ペアも頑張ってお手伝い。頼もしくなりましたね♪

皆さん今年もお疲れ様でした！



コクサイ恐竜くん



【ロズ・ビ・ラバンの作り方】

お試し
ください

【材料】6人分
米 1カップ
牛乳 2カップ
白砂糖 100g 位
水 800ml 位

※トッピング（お好みで）
シナモンパウダー
ココナッツロング
バニラエッセンス
ドライフルーツ
ナッツ等

1. 研いだお米と水を鍋に入れ、とても柔らかくなるまで時々かき混ぜながら煮ます。
2. 牛乳と砂糖を加え、焦げ付かないよう混ぜながら粘り気が出るまでさらに煮ます。
3. 器に盛り付け、お好みでトッピングし冷蔵庫で冷やしていただきます。

※お米の粒が煮崩れるくらいまで煮込んだ方が、口当たりが滑らかです。