

平成29年度 会報誌



# 国際交流かわら版

平成29年7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](mailto: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。

## 金ケ崎町 農業まつり&米の日 ボランティアスタッフ募集!

日時：8月19日(土)9時~14時頃まで  
会場：金ケ崎町中央生涯教育センター 駐車場  
内容：「世界の米料理試食コーナー」を担当し、  
調理・試食配布をします。

※ 試食は12:00より配布します。



来てねガオ!



コクサイ恐竜くん



インドネシア出身

安倍ラタナさんと作ります♪

**【ナシクニン】** ココナッツミルクで炊いたターメリック(ウコン)入りの黄色いご飯。レモングラスも入って爽やかなお味です。インドネシアで黄色は幸運や繁栄の象徴とのことで、お祝いの時に良く作られます。

**【インゲンの炒め物】** ナシクニンに添えていただきます。鶏ひき肉やスパイス入りでご飯が進みます♪

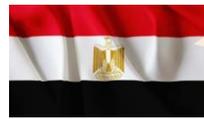


ブラジル

ポルトガル語で「カンジャ」は汁、「ガリーニャ」は鶏肉です。



**【カンジャ・デ・ガリーニャ】** 野菜入りの雑炊。シンプルな味付けながら、鶏肉&ベーコンのコクとハーブが旨味を引き立てます♪



エジプト

アラビア語で「お米と牛乳」という意味。



**【ロズ・ビ・ラバン】** お米を牛乳で煮込んだスイーツ。よく冷やして、ココナッツ・レーズン・シナモンなどをトッピングします。ミルク煮が苦手な方も爽やかに召し上がっていただけます♪

今年も外国出身の方々と一緒に海外の米料理を作り、来場者の皆さんに味わっていただきます。一緒に楽しい交流のひとつを過ごしましょう!

▶ ボランティアご希望の方は事務局までお願いします。

TEL 0197-44-2099

メール [kanegasaki.ifa@gmail.com](mailto:kanegasaki.ifa@gmail.com)

### ★ インドネシアの食べ物紹介 ★

インドネシアではスパイスやハーブを使った辛口のお料理が多く、ココナッツミルクやケチャップマニス(アシン)、サンバルなどの調味料が良く使われます。

**ケチャップマニス**：黒大豆、ハーブ、スパイス、砂糖などから作られる発酵調味料。甘いお醤油という感じでしょうか。

**ケチャップアシン**：ケチャップマニスの辛い版。

**サンバル**：チリソースの一種で甘いもの、辛いものなど各種あり、炒め物やスープの味付けなどに使われるほか、メインディッシュの付け合わせにすることもありますが。

インドネシア語で、材料と調理法を組み合わせるとお料理の名前になります。

ナシ=ご飯、ミー=麺、アヤム=鶏肉、ソト=スープ  
クニン=黄色い、ゴレン=揚げる(炒める)

☆ ナシ・クニン「黄色いご飯(ターメリックライス)」

☆ ナシ・ゴレン「炒めご飯(チャーハン)」

☆ ミー・ゴレン「炒め麺(焼きそば)」

☆ アヤム・ゴレン「揚げ鶏(フライドチキン)」

☆ ソト・アヤム「鶏スープ」

☆ ソト・ミー「汁麺」

最近では即席麺売り場でも、インドネシアを始め世界各地の食べ物を見かけるようになりましたので、ぜひお試しください。



# 募集予告

# 遠野グローバルプラザ 研修バスツアー

青年海外協力協会が運営する遠野グローバルプラザへの研修ツアーを予定しています。詳細はかわら版 8 月号でご案内します。



- 時期：9月下旬の週末（調整中）
- 内容：遠野グローバルプラザ 施設見学  
国際支援・復興支援のお話（予定）  
「Korean Kitchen かじゃな」（昼食）  
産直施設 など

## 青年海外協力協会とは？

青年海外協力隊の帰国隊員を中心に組織されている、内閣府認定の公益社団法人です。青年海外協力隊で培った精神とその経験を広く普及するための活動を展開しています。

- 国内・海外協力活動
- 地方創生事業
- 災害時の支援活動
- 国際交流事業 など

## 【これからのイベント予定】~その1

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。

## 【これからのイベント予定】~その2

10月28日（土）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

- 国際交流に関わるイベントとして、KiFA も協力させていただき予定です。

# 金ヶ崎町 新ELT紹介♪

これまで ALT(Assistant Language Teacher)という呼称が使われていましたが、ELT(English Language Teaching)と変更になりました。

「英語教育の町金ヶ崎」を推進する町教委には、町内の小学校等で英語を指導するネイティブの先生方が所属されています。この春に転出されたウィリアム先生とプレストン先生の後任として、コリン先生とカリッサ先生が着任され、ダニエル先生、クリスティン先生と一緒に4名で指導に当たっています。

6月4日に開催した「Music&Dance フェスタ」にはコリン先生が来て下さいました！明るくフレンドリーなコリン先生はアメリカ・ミネソタ州出身で、今年来日したばかり。ロック、メタル、ジャズなど音楽が大好きでドラムやピアノもなさるそうです！また中高ではバスケットボールやサッカーをされていて、スポーツも好きという多才ぶり。食べ物は焼きそばが好物だそうです。容姿がダニエル先生と似ている！ともっぱらの評判ですが、ご兄弟ではありません(笑)



ミネソタ州/コリン先生 ミシガン州/クリス先生

ELTの先生方が運営するブログには、プロフィールや学校での出来事、日本に来て感じたことなどが掲載されています。毎月第一・第三月曜日に更新されていますので、ぜひご覧になってみてください。

## 「ELT ジャーナル」

<https://kanegasakieltjournal.wordpress.com/>



テキサス州/ダニエル先生

ニューヨーク州/カリッサ先生

# 8月の英会話グループレッスン



合：初級英会話教室・英会話クラブ（中級）合同レッスン

3日 ジェイソン先生（アメリカ出身）  
17日、24日、31日 ディーン先生（アメリカ出身）

※10日はお休みです



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。

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	31		

## 「星と音楽の七夕パーティwith英会話クラス」開催しました♪

日時：平成29年7月7日（木）19:00~22:00  
 会場：プラネ&アコースティックステージ1/f  
 参加者：13名

七夕にちなみ、本格プラネタリウム室を備え生伴奏での歌も楽しめる、新しいダイニングレストランで開催しました。



今回のパーティには英会話クラス講師のディーン先生、ジェイソン先生に加え、町の新しい英語指導助手であるカリッサ先生も参加して下さい、メンバーと交流しました。

アメリカ・ニューヨーク出身のカリッサ先生は日本に来て3ヶ月あまり。町内の小学校で英語の指導をしながら、日本語の勉強も頑張っているところだそうです。

2階への階段を昇ると、プラネタリウム投影機を備えたドームがあります。小型ながら100万個の星を映し出すことができ、星座はもちろん繊細な天の川の美しさは格別です。今回は春と夏の星座解説や、オーロラ投影などを体験することができました。



最後はシェフのギターに合わせ、洋楽などの歌を楽しみました。カラオケとは違い、多少歌のテンポが外れても合わせてもらえるのが生伴奏の良いところ。皆で一緒に歌い楽しい時間を過ごしました。



# 第1回 地区センターめぐり

## オモニと作る 韓国のお家庭料理



日時:平成29年7月11日(火)10:00~12:30  
 会場/主催:街地区生涯教育センター  
 講師:千田 里美さん(韓国出身)  
 参加者:11名

街地区生涯教育センターで通年開講している「明興塾」で、国際理解講座を開いていただきました。



講師は韓国の全州(チョンジュ)出身、千田里美さんです。北上市で、持ち帰り専門の韓国料理店「里の味」を営んでいらっしゃいます。各種メニューの中から、今回は家庭でも作りやすい「韓国海苔巻き」と「チヂミ」を教えてくださいました。



千田さんの出身地全州は食の都と呼ばれ、韓国で一番食べものが美味しく、特に全州ビビンバが有名なのだそうです。韓国の海苔巻きは、見た目は日本のものと似ていますが、だいぶ味が違います。ご飯に酢は入れず、ごま油と塩で調味し、具材もすべて油で炒めて塩味を付けてから巻いていきます。巻いたら海苔巻きの表面にごま油を塗り、形が崩れないよう手でギュッと強く握って完成！見た目も華やかで、とても綺麗です。



チヂミは専用粉を使い、玉ねぎやほうれん草など、たくさんのざく切り野菜を混ぜてこんがり焼き上げます。日本の小麦粉ではこのモチモチ感が出ないそうですが、大きなスーパーではチヂミ粉も売られているので、専用粉を使うとモチモチの食感も出て、味もついており簡単に作ることができます。



実習の後は、先生のお話を伺いながらの昼食です。韓国では、台風の日には農作業をお休みし、チヂミとマッコリ(濁り酒)をいただきながらのんびり過ごすのだそうです。また、千田さんの旦那様は日本の方ですが、残念ながら韓国よりも日本の海苔巻きの方が好きなのだとか。韓国のとらもろこし茶と柚子茶のソーダ割りもいただきながら、楽しい交流の時間を過ごしました。

