



Happy New Year

昨年^{さくねん}は当協会^{どうきょうかい}の事業^{じぎょう}推進^{すいしん}に際^{さい}し、多大^{ただい}なご支援^{しえん}とご協力^{きょうりょく}を

賜^{たまわ}りまして誠にありがとうございました。今年^{ことし}も、皆^{みな}さまに

喜^{よろこ}んで頂^{いた}けるような国際交流^{こくさいこうりゅう}事業^{じぎょう}等^なを企画^{きかく}して参^{まゐ}ります。

本年^{ほんねん}も当協会^{どうきょうかい}をどうぞよろしくお願^{ねが}い致^{いた}します。

協会^{きょうかい}スタッフ一^{いちどう}同



Report

ドイツ語講座

"Guten Tag"

はじめてのドイツ語とドイツ文化



10月13日から毎週火曜日^{まいしゅうかようび}に開講^{かいこう}いたしました、第3回^{だいさんかい}市民語学講座^{しんみんごがくこうざ}『"Guten Tag" はじめてのドイツ語とドイツ文化』が12月8日に無事終了^{むじしゅうりょう}いたしました。

今年^{ことし}は例年^{れいねん}とは違い、様々なコロナ対策^{ちが}をしながらの開催^{たいさく}となりましたが、出席率^{しゅっせきりつ}がとても高く受講生^{じゅきょうせい}の皆様^{みなさま}の熱意^{ねつい}を感じられる講座^{こうざ}でした。また参加^たされた皆様^{みなさま}がコロナ対策^{たいさく}にご理解^{りかい}とご協力^{きょうりょく}を頂いたことにも改めて感謝^{あらた}申し上げます。

講師^{こうし}のレナータさんにおかれましては、パワーポイントやプリントを使った盛りだくさんな授業内容^{じゅぎょうないよう}のほか、お手製^{てせい}のお菓子^{かし}やドイツの紅茶^{こうちゃ}を準備^{じゅんび}して頂き、本当にありがとうございました。レナータさんの温かな気配^{あたたか}りややさしさを胸^{むね}にドイツ語^ごやドイツ文化^{ぶんか}について継続^{けいぞく}して学習^{がくしゅう}いただければ幸いです。

今月号^{こんげつごう}でも、レナータさん^{じつさい}が実際に受講生^{じゅきょうせい}の皆様^{みなさま}にふるまったお菓子のレシピ^{しえりぷい}をご紹介します。



□材料 (32×24 cmの四角いオーブントレイ)

◎A：クッキー生地 (下の層)

- ・薄力粉 150 g
- ・ベーキングパウダー 小さじ 1/2
- ・砂糖 65 g
- ・バニラエッセンス 少々
- ・たまご 1 個
- ・バターor マーガリン 65 g
- ・杏ジャム 適量

◎B：ナッツ生地 (上の層)

- ・バターor マーガリン 100 g
- ・砂糖 100 g
- ・バニラエッセンス 少々
- ・水 大さじ3～4
- ・ナッツ 200 g

半量は挽いて粉末に、半量は粗く刻む。ドイツではヘーゼルナッツが主流ですが、くるみ等でも代用可。

Nussecken (ナッツのクッキー)

□作り方

◎ 型にクッキングシートを敷いておく。

- 1 A：ボウルにAの材料を入れてよく混ぜ、クッキングシートを敷いておいたオーブントレイに敷き詰める。一面に杏ジャムを塗る。
- 2 B：バター・砂糖・バニラエッセンス・水を加えて混ぜ合わせ、鍋で一度煮立たせ火を止める。次にナッツを加え混ぜ合わせる。
- 3 Bが冷めたらAの生地の上に均等になるよう伸ばす。190～200℃に予熱しておいたオーブンで、20～30分焼く。冷めたら約8cmの四角に切り、更に斜め半分に切って三角にする。お好みでチョコレートで飾れば出来上がり。



□材料

- ・薄力粉 500 g
- ・砂糖 250 g
- ・バター 250 g
- ・全卵 1 個
- ・卵黄 3 個
- ・バニラエッセンス 少々

★ 12/8の最終日は、バタークッキーやシュトレンなどが入ったお菓子の詰め合わせでした。



本物のもみの木と、ストロースター (straw star) という菓子を組んで作られるドイツの伝統装飾がついていました。(この飾りはレナータさんお手製なんだそう！)

Buttergebäck (バタークッキー)

□作り方

◎ 小麦粉をふるいににかけておく。

- 1 台の上に小麦粉の山を作り真ん中にくぼみをあける。そこに砂糖・バター・卵・バニラエッセンスを入れる。できるだけ冷たい状態で作業するために、スケッパーなどで混ぜ、冷たい手でこねること。
- 2 2時間から一晩、冷蔵庫で寝かせる。
- 3 生地を伸ばして型抜きし、クッキングシートを敷いた鉄板の上に並べる。必要に応じて飾り付けをし、190～200℃に予熱しておいたオーブンで、きつね色になるまで焼く。

Chika の体験記 🌶️🌶️🌶️

※インドネシアに赴任した体験をレポートします。

☆公務員の制服編☆

慣れるまで大変だった制服。公務員の制服は曜日によって生地や色が違う。基本の色は決まっているが州によって着る曜日が違うらしい。。最初のうちは今日何を着ればいいのかパパとママに毎日確認していた。

私の任地ボアレモ県では

月曜日 カーキ色



水曜日 クラワン（ゴロンタロオリジナルの生地に刺繍がほどこされている。）色は自由だがボアレモ保健局ではグレーで統一感を出していた。クラワンはゴロンタロ州だけのオリジナル。

金曜日 ホワイト



Chika プロフィール

現在（公財）花巻国際交流協会スタッフとして勤務

2010年～2012年までの 2年間インドネシア共和国ゴロンタロ州ボアレモ県に栄養士隊員として派遣される。

首都ジャカルタよりボアレモ県まで直線距離で約2,300 km。ジャカルタから飛行機で（約3時間）→ミニバスに乗り換え（約3時間）→ボアレモ県に到着

火曜日 グレーか黄土色



木曜日 バティック

バティックはインドネシアのろうけつ染めの布地。インドネシアの正装。ビジネスや冠婚葬祭にも着る。最低2着以上誰でも持っている。

ボアレモ県はムスリム（イスラム教徒）の割合が人口の97%を占める。ムスリムの成人男性は金曜日の昼のお祈りをモスク（イスラム教徒の礼拝堂）で行うのが義務とされる。礼拝では説教があり一時間くらいかかる。金曜日礼拝は白い服を着ていくので、公務員ユニホームも金曜日はホワイト。ちなみに金曜日は昼から男性職員一人残して（その人はクリスチャン）全員モスクに行くので仕事は昼で終了。本当は16時までだけど、

8月17日はインドネシアの独立記念日。毎月17日はこの制服。さすがにこの制服だけは着る機会が少ないので私はつくりませんでした。旧バージョンには国章のガルダ（鷲）が描かれています。私がいた時は旧バージョンでしたがモデルチェンジし、現在は新バージョン。なぜかという、政府の方針でガルダのロゴは大統領、最高裁判所、ガルダインドネシア航空以外使用が禁止となりました。

毎月17日限定 コルプリ



新バージョン

旧バージョンモデルは栄養士の同僚

ジャヒット屋さん（仕立て屋）にオーダーメイド

これらの制服はすべてオーダーメイド。自分で生地を州都（片道3時間）まで買いに行き、近所のジャヒット屋さんでどんなデザインにするか交渉。もちろん私も自分でデザイン。混んでいなければ約1週間で完成☆値段は上下で1500円くらいでした。簡単に作れるので大きな行事の時は、バティックやクラワンの生地を大量に購入して、みんなでお揃いの制服を楽しんだりする。そのためパパとママはすごい量の制服やバティック、クラワンを持っていた。JICAの隊員総会（年に2回）の度に地域隊員ごとや1次隊・2次隊などごとにバティックを作り、私も6着くらい持っています。



当協会では、一部の本の貸し出しをおこなっております！是非、交流会館まで足をお運びください。※尚、

雑誌はバックナンバーのみ貸し出しいたします。（2週間）＜定期購読雑誌 最新号の内容＞

・Hiragana Times -ひらがなタイムズ-

・News Week 日本語版

「ハンコ文化は今後も続く？」

「ISSUES 2021」

・ENGLISH JOURNAL (CDは館内でのみ貸出可能)

「世界の新語・流行語」



※「この本を入れて欲しい」「こんなテキストがあったらいいな」という皆さんの声をお聞かせください。

問い合わせ先

〒025-0004 岩手県花巻市葛第3地割183番地1
TEL: 0198-26-5833 FAX: 0198-26-5855
E-MAIL: kokusai_staff_c@ext.city.hanamaki.iwate.jp

HP: <http://hanakokusai.wordpress.com>

開館時間: 8:30~17:30 休館日: 土日祝祭日、年末年始

