



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日より毎週火曜日に、第3回市民語学講座として『“Guten Tag” はじめてのドイツ語とドイツ文化』を開講しています。(既に定員に達しております)

今年はドイツ出身のレナータ・ヤングさんに講師をお願いし、楽しみながらドイツの言葉と文化に触れて頂ける講座になっています。既に3回の講座を終えており、活発に発言する姿が見られ、とても良い雰囲気です♪

講座の終盤には、レナータさんお手製のケーキとドイツの紅茶を頂きながら、ドイツの文化について紹介して頂いています。

残り5回の講座につきましても、楽しみながらドイツ語やドイツ文化について学習をしていただければ幸いです。

今月号では、レナータさんのケーキレシピをご紹介します。



□材料 (15~20人分/28cm丸形または四角いオーブントレイ)

※材料を半量で作る場合は20cm丸形を使用。

- | | | |
|---------------|------|-----|
| • バターor マーガリン | 100g | } A |
| • 砂糖 | 100g | |
| • たまご | 2個 | |
| • 薄力粉 | 200g | |
| • ベーキングパウダー | 小さじ2 | |
| • バニラエッセンス | 少々 | |

~ブルーンの場合~

- ブルーン 約1kg
- 砂糖 50~75g
- パン粉 50g

ブルーンは種を取り除き、果肉に切り込みを入れて開いておく

~りんごの場合~

- りんご 5~6個
- シナモンシュガーお好みで

りんごは皮をむき、8等分に切っておく

Zwetschgenkuchen (ブルーンのケーキ)
Apfelkuchen (りんごケーキ)

□作り方

◎ はじめに型にバター(分量外)を塗っておく。

- 1 ボウルに分量のAを入れてゴムベラで混ぜる。
- 2 生地がまとまったら、手でこねてめん棒で伸ばしバターを塗った型に合わせて敷き詰める。
- 3 ブルーン: 生地の上にパン粉を散らし、その上にブルーンを並べ、砂糖をふりかける。
りんご: 生地の上に、りんごを並べ、お好みでシナモンシュガーをふりかける。
- 4 190~200℃に予熱しておいたオーブンで、50~60分焼く。

初めまして☆9月から花巻国際交流協会ニューフェイスとして働き始めました Chika と申します。
青年海外協力隊（JICA）の栄養士隊員として 2010年～2012年までインドネシアで活動しました。
JICA の中でも僻地隊員と呼ばれていた私の活動や現地の生活を紹介します。

わたしの たいけんき 私のインドネシア体験記①

私の任地は
インドネシアの首都ジャカルタ
↓ 飛行機で1時間45分
南スラウェシ島マカッサル（トランジット）
↓ 飛行機で1時間30分
北スラウェシ島ゴロンタロ空港
↓ アンコタンとよばれる乗り合いの
ミニバンで3時間



☆やっと到着☆

そこはインドネシア人ですら知らない人が多い北スラウェシ島ゴロンタロ州ボアレモ県

☆不安9割ワクワク 1割で任地での活動開始☆

JICA の事前情報では電気と水道は通っていると知らされていました。しかし停電はたびたびのことでした。JICA との契約でホストファミリー宅に住むことに決まっております、2年間分のワンディタイプコンタクトレンズと洗濯板を持って任地に向かいました。

外国人が一人もいないボアレモ県では私が初めての日本人でした。私の所属先は県の保健局で同僚たちは私の存在に興味津々、持ち物を勝手に開けたり触ったりしました。ホストファミリーは親戚や友人に私を見せたくて、夕飯を食べるとかならず2軒以上のお宅に連れ回しました。まるで見世物パンダ状態でした。

私の活動は「栄養知識の普及」でした。当時のボアレモ県では栄養不良児が多く問題となっていました。地域住民に対して栄養知識をどう伝達するか、現地スタッフと共同して活動にあたりました。保健局ではデータの取りまとめが主な業務でした。更に私は地域住民に直に栄養指導としたいと考え、市の保健センターに活動場所を移しました。センタースタッフと村を巡回し、5歳未満児検診を行います。そこで母親に対して栄養教室を開きました。識字率が低くインドネシア語を話せない人も多く、絵を使って説明し現地の民生委員にゴロンタロ語に通訳してもらうなどしました。

☆慣れたら快適お風呂事情編☆

インドネシアの地方の一般家庭では風呂とトイレが併設で仕切りがありません。シャワーはないのでもちろんお湯もありません。水を貯めた水槽からひしゃくで水をすくい修行僧のように水を浴びます。（これをマンディと呼ぶ）蒸し暑いインドネシアでは大量に汗をかきます。そのためインドネシアでは毎日2回以上のマンディをするのが普通です。

最初はマンディが嫌でしかたありませんでした。冷たい水をいきなり体にかけるには気合が必要で、「冷たーい」と叫ばないと耐えられませんでした。最初の頃は1日1度のマンディが精一杯。そんな私と同僚たちは臭いと冷やかしました。（インドネシアンジョークで）。そのうちあまりの蒸し暑さに、朝・夕・夜の3度のマンディが習慣となりました。すっかり私も現地の人になりました。

インドネシア料理と聞いて思い浮かぶ料理はありますか？

ナシゴレン（チャーハン）、ミーゴレン（焼きそば）、サテ（串にささったお肉）などが代表的です。しかし今回は、新たな扉・・・ディープなインドネシア料理をご紹介します。

ローカルな料理を食べてみたい人におすすめ☆

北スラウェシ島だけの サンバル（チリーソース）☆ダブダブ☆

今でも無性に食べたくなる思い出の味。メキシコのサルサソースに似ている。違いは味の素とココナッツオイルを使っていること。焼き魚にかけて食べるとおいしさ倍増！！屋台やレストランで焼き魚を頼むと付いてくる。



☆ミルシラム☆

みんなが大好きミルシラム。県民食とも言われている。なんとミルシラムの歌まで存在するボアレ県民のソウルフード。ちなみに私はミルシラムの歌を覚えて現地で歌ったところ、アイドル並みの人気を獲得。冷めてもおいしい家庭料理！！味はマサコのチキン味（マサコの説明は下の豆知識を参考に）。若いトウモロコシを使っているので消化に時間がかかる。食べすぎると便秘になってしまうという、危険な料理。

いつか当協会の多文化サロンで紹介したと思います。乞うご期待☆

豆知識・・・インドネシア料理にかかせない調味料その名はマサコ。インドネシアの味の素会社が販売。マサコ（チキン・ビーフ）の他にマユミ（マヨネーズ味）、サオリ（照り焼き・オイスター味）があり。私のおすすめは、マサコ!!味が足りないと思ったら、とりあえずマサコ。マサコに興味がある方は、チキン味だけ Amazon で購入可能。



マサコ



マユミ



サオリ



協会からのお知らせ

令和2年度 青少年海外派遣研修事業並びに

海外青少年受入事業の中止につきまして

標記の事業は、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）が世界的に流行し、感染リスクが高いことや出入国が厳しく制限されたことなどから、今年度の当該事業を中止することとなりました。

今年は、国際友好都市ベルンドルフ市と提携55周年記念であることや、来年2021年は姉妹都市ラットランド市との交流が35周年記念であるなど、節目の年にこのような事態となり非常に残念です。しかし、この困難を克服し交流が再開されることを期待したいと思います。



としょ 図書だより

Library News 

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-

「日本文化の旅」

• News Week 日本語版

「特集：日本人が知らないワクチン戦争」

• ENGLISH JOURNAL (CDは館内でのみ貸出可能)

「2020年を語る4つのキーワード アメリカの『今』に迫る」



※「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

