第181号 2022年6月号（1）

都城国際交流協会会報
MIA NEWS
ミア　ニュース

編集発行:都城国際交流協会
〒885-8555 都城市姫城町6-21
都城市役所　国際化推進室内
電話 0986-23-2295
FAX 0986-23-3223
http://miyakonojo-mia.com/
E-mail mia@btvm.ne.jp

「スリランカのお正月」

スリランカ出身　MIA会員のネシャーンさんからの記事をご紹介します。

2021年6月号に記事を書いていただいた、スリランカのネシャーンさんからの情報です。

お正月の服を着ているネシャーンさん

日本と違って、スリランカのお正月は4月にきます。太陽が12星座を回りながら旅をしていると言われており、そのように12星座を回って旅をしている間に、太陽が魚座（うおざ）から離れて牡羊座（おひつじざ）に到着する時点がスリランカのお正月とされています。毎年同じ日にはなっていないのですが、だいたい4月の真ん中ぐらいになります。今年のお正月はスリランカの時間で、4月の14日の木曜日の午前8時41分17秒になりました。その時間になったら竈（かまど）の上に粘土の鍋を置いて、そこにミルクを入れて、沸かすことが習慣です。ミルクを溢れるまで沸かすことで新年の運が良くなるとされています。

竈にミルクを入れて沸かしている様子

13日は旧正月と呼ばれており、主な風習としては、体を洗っています。今回の旧正月では体を洗う際に、ニーム（インドセンダン）の葉っぱを水と一緒に潰して、出る液体と混ぜた水を利用することで次の年が良い年になると言われています。体を洗う時に利用する葉っぱは、年によって違います。また、14日の午前9時5分に料理を作る習慣があります。料理としてミルクライスを作ることがスリランカの文化です。ミルクライスとは、米を炊いて、そこにココナッツミルク又は牛乳を入れて少しの時間煮て作るご飯のことです。午前10時17分になるとご飯を食べます。私はいつもこの時間が来るまで待っています。ご飯としてミルクライスと伝統的なお菓子を食べます。お菓子を作るために結構な時間が掛かるので、前もって作っておきます。伝統的なお菓子として、コキス、カウム、アルワ、アッガラ、パニワラルのようなお菓子を作ります。ご飯を食べるとき、金色の服装で、東を向いて家族みんなで食べます。そして、4月の18日の午前6時51分に白色の服装で南の方角に向けて仕事のために家から出るのが習慣です。上に書いてある習慣を行う時間、着る服の色、向かう方角などは占い師によって決められ、年によって変化します。

ミルクライス

コキス

カウム

アルワ

アッガラ

パニワラル

その後に、自分で作ったお菓子を持って友達の家、又は親戚の家に行きます。友達の家、又は親戚の家に行って、友達や親戚が作ったお菓子と自分の家で作ったお菓子を交換する文化があります。そして、子供たちは年上の親戚からお年玉ももらえるので、私は絶対にこの習慣を見逃しません。友達や親戚と一緒にお菓子を交換することで、いろいろな味のお菓子、いろいろな種類のお菓子を食べることができるので、毎年お正月はお腹がいっぱいです。

今、私は留学生として日本に来て6年目で、6回分のお正月が過ぎていきました。とても懐かしいです。

色々なお菓子が揃ったお正月の食卓

「外国人のお友達にお勧めする都城の一押しの場所」

～都城市モンゴル国際交流員　ソヨルマーさんによる紹介～

毎月、母国であるモンゴルの文化について紹介しておりますが、今月は市内在住の外国人のお友達向けに、“もしかしたら、まだ行ってないかも”という私からお勧めする都城市の素敵な場所を二か所紹介したいです。

①　高城旧後藤家商家交流資料館での感動

高城旧後藤家商家交流資料館

雛の宿の様子

去年の3月に、高城旧後藤家商家交流資料館で開催されている“雛の宿”を観賞しました。居心地が良い素敵な建物の中に、小指の腹のような大きさの人形をはじめ、大正時代の貴重な人形が観客に元気を与えていて、初めて見る“雛の宿”の空間は小さな音で流れる音楽によって一体化され、耳も、目も、心も楽しくなる一時でした。

その日に都城市に来たばかりの何人かのモンゴル人の友達を招待して一緒に行きましたが、自分自身もその日が初めてだったのでとても楽しみにしていました。資料館のお姉さん方と、日本とモンゴルの交流の話もすることができました。お礼を言って帰ろうとしたら「ちょうど閉店の時間なのでちょっと待ってね、見せたいものがあります」と言ってくれました。120年前に建てられたお家ならではのもう一つの魅力をお姉さん方が見せてくれたのは何だったと思いますか？

私たちを縁側に座らせて、前を見ていてねと言って、雨戸とふすまを閉めたら、“雛の宿”は一瞬で“星の宿”に変身し、その美しさに見とれている次の瞬間に、赤い傘が星の代わりに、舞ってくれました。人生、初めてみるショーの凄さに鳥肌が立ちました。

鍵となるのは、長年経つ雨戸の節が自然に落ちてできた穴が全ての秘訣でした。思いもしなかったおもてなしをしてくださったお姉さん方、本当にありがとうございました！資料館での展示会は、一年間を通して各節句の内容によって日本ならではの伝統な素敵な世界が迎えてくれるので、市内在住の外国籍のお友達、ぜひ、足を運んで素敵なお時間を楽しんでくださいね。

②　都城のご馳走：古民家まえだ　レストラン

外国籍の私たちに、「都城市の魅力といえば？」と聞いたら、ほぼ全員が声をそろえて 「優しい人と美味しい食べ物」と答えるのではないかと思います。料理といえば、今までたくさんのご馳走をいただきましたが、自分にとって味も店の雰囲気も、食器も、オーナーも、周辺の景色にも全てにおいて大いに感動したのは、都城市にある前田邸のご馳走です。

こちらのフルコースは、旬で無農薬の野菜と海の幸と山の幸、都城市のシンボルである美味しいお肉も堪能できるとともに、和食の繊細な味の基本となったお出汁や、季節限定のお楽しみメニューや自家製で愛情たっぷりのデザートと美味しいコーヒーなどを通して、しあわせな時間を楽しむことができます。

また、とても優しい女将さんのおもてなしを、築120年以上の歴史を持つ日本の伝統的な建物とその周辺の庭やガーデンの魅力も別格でした～。

外国人の皆様、母国から来た家族やお友達、他の地域から都城市に来てくれたお客様など大切な方々と一緒に贅沢なお時間を楽しんでくださいね。

都城産宮崎牛

旬の野菜の前菜とフルーツドリンク

「鉄鍋炖（テッカトン）」

～都城市中国国際交流員 銭さんによる中国紹介～

鉄鍋炖（テッカトン）

「鉄鍋炖」：中国東北地方の郷土料理。大きな鉄鍋で具材を豪快に煮込み、トウモロコシを練って作る餅を鉄鍋に張り付けて蒸すという独特な料理です。「鉄鍋」は調理道具でもあり、食器でもあります。「炖」は調理法です。多くの肉類の塊を水に入れてとろ火で柔らかくなるまで長時間ぐつぐつ煮る、あるいは煮込むという意味です。中国東北地方の人々は、友人との集まり、家族での団欒、どちらの場面においても、家で鉄鍋炖をするのが大好きです。

中国東北地方は、中国東北部の遼寧省·吉林省·黒竜江省の東北三省のことで、西はモンゴル、北はロシア、東は北朝鮮と接しており、それらの地域の影響を色濃く受けています。全般的に寒冷地域であり、農業は畑作が中心であります。

東北地方のお料理は、醤油や塩で味付けした素朴な料理が多いのが特徴です。香辛料はあまり使われず、辛さもありません。代表的なお料理は、羊肉、豚肉やガチョウ肉、野菜などを鍋で煮込んだ料理。寒さの厳しい東北地方らしい、体が温まる鉄鍋料理です。

皆で鉄鍋を囲み座り、熱く熱せられた鍋に、スープを注ぎ、材料を入れ、少し時間を待てば鉄鍋から美味しそうなスープの香りが漂い出します。炕（カン）（冬の寒さの厳しい中国北部で使用される、一般的な生活、仕事、娯楽、睡眠のための伝統的な長い（2メートル以上）台状の床暖房システムである）の熱気や鍋いっぱい満ちた美味しそうな匂いに誘われ、一家で鉄鍋を囲み過ごす温かい時間は、幸せな気持ちにさせてくれるでしょう。

Aussie Bites　(オーストラリアを、ひとかじり!)

～都城市オーストラリア国際交流員
ジョージさんによるオーストラリア紹介～

居心地良い超田舎(どいなか)　コーラック

以前にグレート･オーシャン･ロードを紹介したことがあるので、近くにある私の出身地、コーラックを紹介しないといけない！正に居心地良い田舎、少し内陸の方にあるコーラックはようやく人口2万人を超えた。実は、グレート･オーシャン･ロードの形は半円形なので、全部はコーラックから約一時間位離れている！コーラックでは美術館や植物園、フュージョン料理店等々がある！大都会の喧騒と雑踏から離れたいなら(特に夏休みの場合！)、コーラックはあなたにパーフェクトな場所かも！

150周年を迎えた植物園

コーラック･メモリアルスクエア
(戦没者追悼塔)

協会情報

◇外国人のための生活安全交流会 参加者募集！

交通ルールやごみの分別方法などを“やさしい日本語”を使って楽しく学びます。お知り合いの外国の方にぜひ、お声掛けください。(モンゴル語と中国語と英語で通訳できる人がいます。)

日　時：令和4年6月26日(日)　10:00～12:00
場　所：沖水地区公民館　多目的室
対　象：都城市内在住の外国人とそのご家族(子どもさんも一緒に参加できますが、託児はありません。)
定　員：15名
費　用：無料
申し込み期限：6月17日
※先着順
申し込み方法(問合せ先)：**都城国際交流協会(MIA)まで電話、E-mailでお願いします。**

電話　0986-23-2295
E-mail　mia@btvm.ne.jp

編集部より

先日、家族で毎年恒例の稲の種まきをしました。いつもだと100箱くらい播くのですが、今年は作付面積が少ないため50箱。2時間ほどで終わりました。種まきして20日ほどしたら、いよいよ田んぼに植え付けます。このミアニュースが発行される頃には、田植えも終わっていることでしょう。今年1年間を通して、親から米作りをしっかり学ぼうと思っています。これから田んぼの畔の草との戦いが始まります。　[福重]

皆さん、ごきげんいかがですか？
今回も懲りずに、行ったつもりで【ぶらり旅コメント】の始まりです…パチパチパチ✊✌✋
今回は「神奈川県」です。県庁所在地の横浜市のほかにも、鎌倉、箱根、江の島など観光スポット目白押しの神奈川県ですが、横浜を訪れてここに行かない方はいないでしょう…『横浜中華街』。エリア内に500店以上の店舗がある日本最大のチャイナタウンです。
では、なぜ、横浜にここまで大規模な中華街ができたのでしょうか？
調べてみると、日米修好通商条約が締結された1858年にまで遡ります。当時は、欧米人の居住地だった横浜。条約締結により、短期間で波止場や税関などが整備され、国際港として発展しました。
当時、英語が話せる日本人は少なく、欧米人が「通訳」として中国人を呼び寄せたことが事の始まりのようです。欧米人とのコミュニケーションもとれ、日本語を話せなくても‘漢字’でコミュニケーションがとれる中国人が仲介役としてその地に根付いたのですねぇ---　[西畑]

6月の第3日曜日は父の日ですが、この『父の日』の発祥が(として世界的に主流になっているのが)アメリカだということをご存知でしたか？まだ父の日が存在しなかった頃、ワシントン州にいたソノラという女の子が「どうして母の日はあるのに、父の日はないのだろう？」と疑問に思い、大好きなお父さんのために地元の牧師協会に相談し、父の日のお祝いをしたことが始まりだと言われているそうです。父親に対する娘の優しい思いが、世界中に浸透した記念日になるなんて、素敵ですよね。
我が家の父親も、とある節目を迎えますので父の日に合わせてお祝いをしてみようと思います。　[川内]

4月29日昭和の日にオープンしたTERRESTAの1階にあるスーパーマーケットが大好きになりました。行く度に、都城ならではの美味しいお肉と新鮮な野菜をコーナーから多めに買っております。弁当やお惣菜、魚コーナーも、とても良かったです。まだ行かれてない方がいれば、ぜひ冷蔵庫を空っぽにしてから、行くのをお勧めします。　[ソヨ]

5月に、埼玉県で9日間の全国JET日本語教授法研修を受けました。日本全国各地から色んな国出身のCIR(国際交流員)やALT(外国語助手)たち計30人が参加していました。研修は日本の文化、ことば、日本語教授の説明、Can-doなどを中心に、皆で意見をシェアしながら、最後はグループ発表の形で、私たちCIRやALTならではの日本語教育を具現化した授業案をそれぞれ作りました。文化への理解は言葉の勉強にも繋がるということを改めて感じさせてくれました。ハードなスケジュールでしたが、とても有意義で楽しい研修でした。　[銭]

4月27日、3年ぶりにオーストラリアに帰国した！5月8日までお母さんの手料理を食べ、久しぶりに出会った友達と単なる雑談で癒され、また実家でゆっくり休んだ。
宮崎空港から羽田空港まで1時間半掛かり、カプセルホテルで一泊。翌日の朝11時半出発し、10時半頃にメルボルンで着陸し、お家に到着するのはまだなのにおおよそ二日間が既に去った。残り10日間があっという間に終わり、5月9日、帰る途中に色々なハプニングがあって一日遅くなり、5月11日にやっと都城市に着いた！かなり忙しかった2週間だったが、元気いっぱいで都城市に戻り、今からの訪問やイベントを楽しみにしている！　[ジョージ]

この会報が皆様のお手元に届くころには、都城も梅雨入りしていることでしょう。梅雨時は、気圧変化による体調不良を起こしやすいので、健康管理をしっかりと、また梅雨時は細菌性の食中毒を起こしやすいとも言われています。細菌は高温多湿を好むため注意が必要です。
全国各地で洪水や河川の氾濫、土砂崩れなどの自然災害が発生しやすい時期でもありますので、日頃から気象情報を把握し、もしもの時に備えて避難所の確認をお願いします。　[渋谷]

梅雨入り間近なのでしょうか、雨の日が多くなってきましたね。気分が沈みがちになってしまうので、この時期ならではの楽しみ方をしようと、先日、家族で山之口のあじさい公園に行って来ました。まだ二分咲きくらいで色づき始めたばかりでしたが、とてもきれいで癒されました。満開の時期にもう一度足を運んでみようと思います。　[穴井]