

Hello

2003

9
No.234

friends

KANAGAWA
INTERNATIONAL
ASSOCIATION
NEWSLETTER

(財)神奈川県国際交流協会 〒247-0007 横浜市栄区小菅ヶ谷1-2-1 神奈川県立地球市民かながわプラザ(あーど 352) 1階 ☎045-896-2626

特集 かながわの味



ときに刺激された味覚は、遠い記憶とつながる。

故郷を離れ日本で暮らす人々は、どんなことを思い出すのだろう。故郷のお気に入りのレストランの味だろうか、それとも料理を作っている家族の後姿だろうか、もしかすると、心の中につけられた“消えないソースの染み”の記憶かもしれない。一方、私たちが、海外で暮らすときはどうだろう。どんな食べ物に恋焦がれ、その土地のどんな食べ物に、慣れない生活の不満や新しい出会いや新しい経験の喜びをぶつけるのだろう。そして、どんな仲間たちと食卓を囲むのだろう。

今、街には、多くのエスニックレストランがあり、そこには、いろいろな思いを抱えた様々な文化を持つ人々が集う。これほど多種多様な食に、多種多様な人々とともに出会えるにもかかわらず、私たちは、日々の忙しさや、外食産業という巨大な市場に踊らされ、味わうということをついついおろそかにしてはいないだろうか。

今回の特集では、私たちが暮らしている「いま、ここ」の「かながわの味」を味わってみたい。そして、仲間を誘って、街へ繰り出そう。

「かながわの味」

タイ料理 サワディー

今年は6月下旬から低温・日照不足傾向が続いており、農林水産省内には、「低温・日照不足対策本部」が設置されたが、'93年の異常気象による'94年のコメ不足は、まだ記憶に新しい。タイから、米が緊急輸入された。そういえば、輸入されたタイ米は、タイ米としての品質を問われる前に、“臭い” “ばさばさしている” と言われ敬遠されがちだった…そんなことを思いながらサワディーに向かった。

平皿から“どんぶり”へ

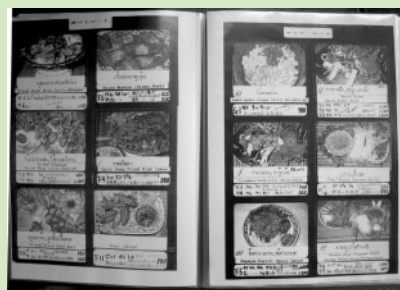
タイ米について、「いろいろな種類があります。ジャスミンライスという米は、少ししっとりした感じで、値段も結構するんです。'94年当時、本当のタイ米の魅力が、あまり伝わらなかったのが残念です。」と語るミユキさんは、サワディーを開店するにあたり、どのようなことを考えたのだろうか。

「最初の頃は、『辛い』、『タイ米はおいしくない』という声も聞こえました。だから、アレンジしようか迷いました。日本米の方が好まれるかもしれない、この香りは強いからやめた方がいいのかな…と迷いながら、模索しながらでした。」とミユキさんは当時を振り返る。

タイに旅行する人も多い現在は、現地の味が求められていると考え、タイの味を再現するように、心がけているようだ。

さらに、タイでは平皿に盛られる料理を“どんぶり”風にしたり、メニューに、料理の辛さを表示するなどの工夫も忘れない。また、お客さんと対話しながら料理を薦め、テーブルに運ぶ際には、一言説明を加えたりと、接客にも気を配る。

今年、開店から11年を迎えるサワディー。神奈川県国際交流協会のエスニックレストラン・マップの提携レストランでもあり、タイへの支援活動にも取り組み、タイ王国商務省認定レストランでもある。美しい料理を前に、タイ人パートナーのアヌンさんと共にサワディーをきりもりする、ミユキ・カーンジャナムユーンさんにお話をうかがった。



■タイ語、英語、日本語で書かれたメニュー。料理の簡単な説明も添えられている。唐辛子の印は辛さを表す。

「丸くなった味」と「かながわの味」

タイ料理は、パクチー（香葉）、タクライ（レモングラス）、カー（なんきょう）、パイ・マクルー（こぶみかんの葉）などの様々なハーブを使用する。

タイ料理に挑戦したい人のために、サワディーの店内には、ハーブの効能が書かれた手作りの表示があり、販売も行っている。

「タイ料理でよく使われるナンプラー（魚醤油）は、魚の臭みがあるのですが、これらのハーブの香りと調和します。ナマズも料理されますが、ハーブを使うことによって臭みが消えます。」とミユキさんは言う。

ナンプラー、レモン、砂糖、ハーブなどを加



■店内には、タイの装飾品があふれている。



■タイから取り寄せた食器。

え、生み出される味が、タイ料理の最大の魅力である。ミユキさんはそれを、「丸くなった味」と表現した。

私は、「丸くなった味」という言葉は、タイの文化を象徴している言葉なのではないだろうかと思った。

タイ語に、「マイペンライ」という言葉がある。「（何があっても結局のところ）大丈夫」という意味で、タイでは、よく使われる言葉だそう。困難に出会っても、「マイペンライ」と言いながら、人々が協力し合い、乗り越えようとする。料理中、何かが足りないとき、コンビニに買いに行くのではなく、隣の家にちょっと借りに行ける。日常的な、人々のつながりが存在する生活。そんなタイの日常生活の根底に流れる、人々の営みこそが、「丸くなった味」そのもののなのかもしれない。

様々なハーブや調味料を駆使した、「丸い」サワディーの味は、長い長い時間をかけて、かながわの他の料理の味を少しずつ取り込んだり、影響を与えたりしていくのだろう。そして、「かながわの味」として、ますます磨き上げられていくのではないだろうか。



■料理人歴30年のニムさんが使う、丸いまな板と四角い包丁。ミンチも、まな板の上で叩いて作る。

コラム ● 味と味の間

～弁当から "mixed-plate" へ～

食卓に一つの皿が置かれている。その皿に盛られるのは、ポルトガルのチョリソソーセージ、フィリピンのパンシット麺、プエルトリコのパステレ・ポーク、沖縄のアンタギー、朝鮮のキムチ、日本のお新香…。"mixed-plate"と呼ばれるこの皿は20世紀の初頭のハワイで生まれた。

中国、日本、ポルトガル、プエルトリコ、朝鮮、フィリピン、イタリア、ノルウェー、ロシアからハワイに渡り、厳しいプランテーション労働に従事した「移民たち」は、出身地ごとに設置されたコロニーに隔離されていた。コロニー間には住居や賃金に格差（たとえば1910年当時のサトウキビ栽培労働者の1日の賃金:日系人99セント・フィリピン人69セント、大工の賃金:日系人1.28ドル・白人4.36ドル）が設けられていたためエスニシティを超えた繋がりは意図的に生まれにくくされていたが、その一方で、労働時には複数のエスニックグループを故意に混ぜ合わせることでエス

ニシティごとに団結する力も巧妙に無力化されていたという。さまざまな背景を持つ移民たちは、それでも、労働と労働の合間の食事時に、それぞれの「ご馳走」を互いに分け合った。「排除」と「包摂」の間をくぐりぬけるようにそこに並べられた食べ物、だから、一種の緊張感をその内側にはらんでいたのだと思う。「平等」を凝らしたかのような真っ平らなプレートの上で凸凹な「味」と「味」が混ざり合う境目。まさにその境目には、さまざまな葛藤を伴いつつも、「自分とは違う者」との、清濁を併せのんだ交わりの経験が佇んでいるのではない。皮肉なことに、大きな暴力に促

タイへの支援活動

サワディーでは、タイの山岳地方へ文具を送るなど、山岳地方の人々の生活を支援している。特に子どもたちにたいして、学習活動などの手助けができれば…という想いからだ。

その支援活動は、タイの友人や家族・親戚などを通じて、“地道”に“こじんまり”と続いている。親戚の中には、教員として山岳地方に派遣されている人もいる。お客さんの中には、旅行の際に、鞆の空きスペースに支援物資を入れ、タイまで運んでくれる方もいるそう。

ミユキさんは、支援活動を通して、「親が山で取ってきたハーブを家族で食べたり、糸を染め、機織りして作った民族衣装を着ているタイ山岳地方の暮らしと、子どもが一人で塾に行き、物があふれる日本の暮らしを比べ、“豊かさ”の意味について、改めて、無言のうちに学ばされた。」と語る。

「年何回とは決められないが、行ける時は、鞆に詰められるだけ詰めて、背中にもしよって行きたい(笑)。」と語るミユキさんの背中中は、小さいけれど力強い。(F)



■お店の入口にてミユキさん(左)と筆者

相模原市上鶴間7-7-6東林間小田急マルシェ2F
(小田急江ノ島線東林間駅ビル2F)

TEL: 042-747-2107

営業時間(月曜定休)

平日 11:30~14:00

18:00 ~23:00

サワディーへの
アクセス



サワディーの人気メニュー

- ①豚肉とバジル炒め丼 豚ひき肉をバジルと一緒に炒め、“どんぶり”風に。バジルのさわやかな香りが口いっぱいに広がる。
- ②トムヤムクンラーメン トムヤムクンをスープに使ったラーメン。様々なハーブの香りがブレンドされ、食欲をそそる。
- ③生春巻き シェフ手作りの人参のカービング(飾切り)も美しい。ソースは梅干し入りで、さっぱりとした味。



タイ料理簡単レシピ

バックブン・ファイディーン(タイ風空芯菜炒め)

【材料】バックブン(空芯菜)…240g、プリッキーヌ(青唐辛子)…6本、にんにく…1片、タオチオ(タイの味噌、八丁味噌で代用可能)…大さじ2、ナンマン・ホイ(オイスターソース)…大さじ4、砂糖…少々

※横浜市若葉町などには、タイの食材を扱うお店がある。空芯菜は中華街などでも入手可能。

調味料を
加えるところ



- 1.バックブンの葉を取る。茎の柔らかい部分も5cm程に切り、水にさらしておく。
- 2.プリッキーヌを縦2つに切る。にんにくはみじん切り。
- 3.器にタオチオ、ナンマン・ホイ、砂糖をまぜる。
- 4.十分に熱したフライパンに油をひき、2を炒めて香りをだす。
- 5.フライパンに1を入れ火が通ったら、3を加え、焦がさないようからませ、味を整えて出来上がり。

される形で、その意味で予め意図したのではない形で、ハワイの地に生み出された“mixed-plate”の「味」は、決して美しい「多文化共生」の物語に回収できない、複雑さと奥行きと深さを持っていたにちがいない。

しかし、そのような「移民」たちが流したであろう涙や、汗や、挫折したかもしれない希望や、息づかいを、多くの場合、私たちがひとつの「味」から感じとることはとても難しい。それだけではなくて、ただただ「楽しい多文化」としてそれを「消費」することも私たちには可能である。いや、むしろ、そうした事柄を「忘却」する方が「お

いしく」いただけると私たちは感じるのかもしれない。

私たちを「歓待」するためにこの地に用意されている、たとえば、琉球とブラジルの食べ物が混ざり合っているメニューや、ラオスやベトナムやカンボジア料理の献立の数々、選ばれた香辛料や調味料や食材や食器のひとつひとつによって作り出される様々な「味」たちは、それをつくる「移民たち」の物語／歴史と無関係にそこにあるのではないのだと思う。昨日「故郷」で味わった「味」と今日「いま、ここ」でつくりだす「味」との間にあるもの。「自分とは違うもの」と出会い、さまざまなのが

混じり合うなかで「味」が生まれるその「際(きわ)」。そのような「味」と「味」の間にあって新しく「味」が生み出される「際」には、「味」のかけがえのない構成要素として、人びとの生の軌跡がそっと入り込んでいるのではないだろうか。

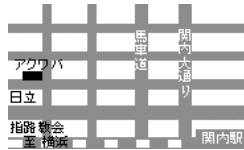
だとしたら、本当に「おいしく」いただくために必要とされるのは、「おいしさ」を判別する物理的に性能の良い「舌」ばかりではなくて、そうした軌跡に刻まれた物語をよく聴く「耳」でもあると思う。(KSY)

※参考資料：『From Bento To MIXED PLATE』
(1997年 Japanese American National Museum)

エスニックレストラン訪問

神奈川県国際交流協会のエスニックレストランマップ提携店に、新たに加わった4店舗を紹介します。

ガーナ料理 レスト&バー アクワバ



横浜市中区常盤町6-73
(JR関内駅より徒歩5分)
TEL: 045-662-5573
営業時間(日祝休み)
ランチ 11:00~14:00
OPEN 17:00~23:00

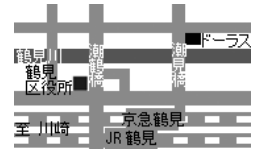
来日17年のソロモンさんが作るガーナ料理は、ガーナが、かつてイギリスの植民地であった背景から、欧風の味わいだ。意外なことに、魚料理(右下写真:フィッシュ・グレイヴィーソース)に使われる魚は、沖縄料理に使われる魚と似たものが多いそうだ。料理は、日本向けに、少々辛味を抑えた味付けにしている。25名程の出席が可能な、立食形式のアフリカンパーティも、お客さんの要望に応じて開催できる。

夜は、パートナーのナオコさんが作る日本料理も、メニューに加わり、和食を食べに来たお客さんが、ここで初めてガーナ料理と出会うことも多い。それは、食を通じた、ガーナ文化との自然な出会いだ。

アクワバ(ガーナ語で「ようこそ」という意味)は、8月で2周年を迎える。今後、国際交流・協力活動にも積極的に関わっていくそうだ。(F)



ブラジル料理 ドーラス



横浜市鶴見区本町通2-84-1
(鶴見駅より徒歩15分)
TEL: 045-510-3201
営業時間(定休日なし)
平日 17:00~23:00
土日祝 12:00~23:00

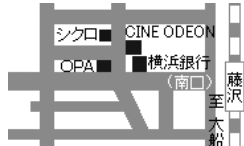
ブラジルで暮らしていた頃から、レストランを営んでいたというドーラさんは、13年前に来日し、2年前からパートナーの比嘉さんとレストランを始めた。メニューは、ブラジル風ラザニア、コッシーニャ(肉コロッケ)、フェイスジョアード(黒豆と肉の煮込み、右下写真)など30種類以上あり、全て手作りだ。

開店当初は、地元の日系ブラジル人が常連客であったが、最近は、ブラジル料理を食べたことがなかった日本人客が、増えているそうだ。特に日本人の口に合わせていないが、「みんな満足してくれているようです。」と比嘉さんは言う。

ドーラさんは、日本には馴染みの薄いブラジル料理を、もっと知って欲しい、サンバやサッカーだけではないブラジルの食文化を伝えたい、という想いから、毎年、年末にいろいろなボランティアグループを通じて、ブラジル料理教室も行っている。(H)



ベトナム料理 シクロ



藤沢市南藤沢23-10
六光会館ビル2F
(藤沢駅より徒歩3分)
TEL: 0466-27-4960
営業時間(定休日なし)
ランチ 11:30~15:00
ディナー 17:00~23:00

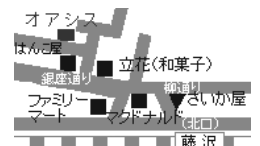
「日本でベトナム料理レストラン」という家族の夢が現実になった「シクロ」は、開店して8ヶ月。来日21年になるゲンさんが経営し、ゲンさんのお母さんと弟さんが調理を担当するというアットホームなレストランだ。

おいしさには自信があるという自慢のフォー(ベトナムを代表する麺料理)3種をはじめ、フエのそば(右下写真)など麺類だけで6種類、メニューには40種類ものベトナム家庭料理が並ぶ。日本で手に入らない食材は、ベトナムに住んでいるお祖母さんから送ってもらうなど、ゲン家こだわりの味を出している。

内装や食器、お客さんに頼まれて販売もしているかわいい小物は、すべてベトナムから「かついで」持ってきたそうだ。食べ物他に、「ツバメの巣のジュース」や「ベトナム産ウォッカ」など、好奇心をくすぐる飲み物も多い。(A)



ペルー料理 オアシス



藤沢市藤沢545-209
荒川ビル1F
(藤沢駅より徒歩5分)
TEL: 0466-28-6814
営業時間(火曜日休み)
11:30~23:00

来日7年目のヒデコさんが、パートナーとともに経営するオアシス。魚介類をレモンソースで和えたセビーチェ(右下写真)、アンデスが原産であるジャガイモに、牛乳、カッテージチーズ、クラッカー、卵などを混ぜたクリームがかかったパパ・ア・ラ・ワンカイーナ、カレイのニンニククリームステーキがオススメだ。

両親が沖縄出身の移民で、日系2世のヒデコさんは、ペルーの味をそのまま提供するように心がけている。フルーツや野菜など、生の食材が手に入りやすい場合があるが、缶詰や日本の似た食材を使い工夫している。米は、日本の米に、塩、ニンニク、オイルを加え、ペルー風に炊き上げている。

様々な食文化が混ざり合い、ペルーで育ったクリオア料理を味わいに、週末は、神奈川、埼玉、東京から沢山のペルー出身者が集まり、にぎやかに過ごす。(F)



秋期英会話講座 受講者募集

国際理解のツールとしての英会話を身につける事を目標に、下記の要領で英会話講座を開講します。少人数によるきめ細かな指導を行います。国際交流協会の英会話講座ならではの楽しい雰囲気、英会話を学んでみませんか。

●講座日程

	火	水	木	金	土
午前(10:30~12:00)	D				
午後(13:30~15:00)		C			A
夜(18:30~20:00)		B	A	C	

●クラスについて

◇Aクラス(上級)：英字新聞などを使いながら、英語の応用会話の力を身につけることを目指すクラス。

◇Bクラス(中級)：日常英会話の上達を目指すクラス。

◇Cクラス(初級)：身近な話題をもとに英会話の基礎を身につけることを目指すクラス。

◇Dクラス(基礎)：日本人講師に英語の基礎を学ぶクラス。

●定員：各クラス12名

●対象：18歳以上の方

●会場：あーさ 355 1階 研修室A

●申込方法：9月1日から先着順で申し込みを受け付けます。受講申込書に必要事項をご記入の上、当協会まで持参していただくか、FAXでお送りください。またお電話でも承っております。新規受講者の方はクラス選択の目安となる簡単なテストを受けていただきますので、ご予約ください。テスト後にクラスをお知らせいたします。クラス決定後受講料等をお納め下さい。

●費用：受講料39,900円(消費税込み) 協会年会費3,000円(会員の期限が10月以降までである方は結構です。)

※受講料納入後はいかなる理由であっても返金はいたしかねますので、予めご了承ください。

●教材費：実費

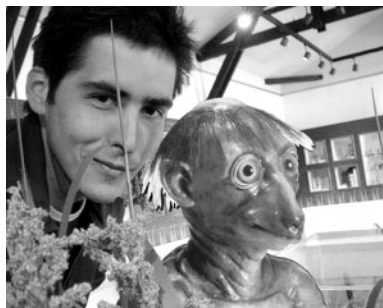
●受講料納付先：横浜銀行 県庁支店 普通 0859282
(財) 神奈川国際交流協会
※窓口での納入も受け付けております。

●問合せ・申込み：国際協力課(月曜休み)

TEL:045-896-2964 FAX:045-896-2945

E-mail:minsai@k-i-a.or.jp

これまでの英会話講師からのメッセージ



神奈川県と友好提携関係にある米国・メリーランド州から招へいし、英会話講師として1年間活躍いただいたロバート・ジェイ・ゴールドさんが任期を終えます。ロバートさんからのメッセージです。

Dear Friends,

I had a wonderful time, sharing with all of you, and I'll always remember the good moments we had together.

In this short year I had a chance to learn a lot about Japanese language, culture, food (especially Wagashi), history and daily life. Besides all that I learned about Youkai, my research topic. People say "Teaching is a learning experience" and I am sure this is true, because I learned so much from you, thank you all very much!

During this last month I have been very busy preparing things. Not because I'm leaving Japan,
Robert Jay Gould

◆ロバートさんは、「日本文化」を学ぶプログラムとして「妖怪」のことを研究してきました。報告書は、神奈川県国際交流協会のホームページ(<http://www.k-i-a.or.jp>)に公開する予定です。

新任講師紹介

10月からの英会話講座は、4名の講師が担当いたします。講師を簡単にご紹介いたします。

◆ウィリアム・ロナガン(金曜Cクラス担当)

アメリカ・ニューヨーク州出身

1996年~1998年 関東学院大学にて英会話講師

1999年~現在 ワードアップ英会話学校にて英会話講師

2001年~現在 英会話学校イーオンにて英語文書作成講座講師、横須賀市立追浜中学校にてALT(アシスタント)

◆ジョエル・ラッシュ(水曜C、B、土曜Aクラス担当)

アメリカ・カリフォルニア州出身

1996年~1998年 関東学院大学にて英会話講師

1999年~現在 ワードアップ英会話学校、アクシス語学学校にて英会話講師

2003年~現在 横浜、川崎の公立小中学校にてALT(アシスタント)、JALアカデミーにてビジネス英会話講師

◆ダニエル・ウッズ(水曜Bクラス担当)

アメリカ・カリフォルニア州出身

現在、横浜市教育委員会指導第二課にて国際理解教師派遣調整担当者

◆清水弥生(火曜Dクラス担当)

現在、神奈川県国際交流協会英会話講座基礎クラス講師

異文化体験
セミナー

難民の暮らし



PWJの医療チームによる
クルド人難民への巡回診療の様子
写真:ピースウィンズ・ジャパン提供

“難民”とはどういう人たちのことをいうのでしょうか？ なぜ生まれるのでしょうか？ 現在、世界に“難民”と言われる人々は約2000万人います。自分の家を失い“難民”となった人々の生活と援助の状況を、NGOの報告を通して知り、私たちに何が出来るのかを考えます。今回のセミナーはピースコーヒーを飲みながら、世界7ヶ国で活動を展開しているピースウィンズ・ジャパンのイラク戦争緊急支援活動を中心に進めていきます。是非ご参加ください。

●日時：9月23日(火・祝)(1)セミナー
13:30～15:00 (2)展示10:00～
16:00

●場所：(1) あーだ 355 1階会議室
(2) あーだ 355 1階ワークショップルーム

●内容：(1)ピースコーヒーを飲みながら、和やかな雰囲気でのセミナー(2)展示：
ピースウィンズ・ジャパン提供／難民キット、
パネル(イラク・アフガニスタン・シエラ
レオネ・他)、支援活動ビデオ(イラク・アフ
ガニスタン・シエラレオネ・東ティモール)、
ユニセフ提供／地雷レプリカ、学習用教材
キット

●対象：大人～小学校高学年

●セミナー定員：70名(事前申込制)

●参加費：無料

●協力：(特活)ピースウィンズ・ジャパン・
(財)日本ユニセフ協会

●申込先：地球市民学習課(月曜休み)

TEL:045-896-2898

FAX:045-896-2945

E-mail:gakushu@k-i-a.or.jp

【ピースウィンズ・ジャパン
紹介】

(特活)ピース ウィンズ・
ジャパン(以下PWJ)は、
紛争や貧困などの脅威に
さらされている人びとに
対して支援活動を行うNGO
(Non-Governmental
Organization = 非政府
組織)です。日本に本部を
置き、海外7カ国で活動し
ています。PWJは1996
年の設立以来、「必要な人
びとに必要な支援を」をモ
ットーに、民族、政治、宗教、
信条にとらわれることなく、
国境をこえ、難民、国内避
難民、災害被災者、また貧
困に苦しむ人びとを支援し
ています。今回は、昨年11
月よりイラク北部クルド人
自治区に入り、イラク戦争
中も支援活動に携わってき
たスタッフからの活動報告
です。～春を告げる風の
ように、平和を感じさせる
風のような存在になりたい
という想いからピース
ウィンズ(平和の風)と名
付けられました～

地球市民学習リーダーセミナー「まなびの道具箱」

第4回 ボックス教材で世界と出会おう
～楽しい学びの玉手箱「フィリピン・ボックス」～

「フィリピン・ボックス」を使った模擬授業、学校での実践事例の紹介をし、参加者の皆さんと一緒にボックス教材を地球市民学習にどのように利用できるかアイデアや意見を交換します。他のボックス教材もご紹介する予定です。

●日時：9月20日(土) 13:30～16:00

●講師：出口雅子さん(ピナツボ復興むさしのネット職員)

第5回 関係をひらく写真とは
～多文化共生へのメディアをつくる～

写真家 で映像教育の実践者でもある北川大さんを講師にお招きし、これまでの北川さんの写真との関わりを伺いながら、私たちの他者への視線について考え、写真というメディアの豊かさと暴力性について学びます。

●日時：10月25日(土) 13:30～16:00

●講師：北川 大さん(写真家、「Voices」代表)

【共通事項】

●会場：あーだ 355 1階 会議室など

●対象：教育関係者、NGO関係者ほか地球市民学習の実践に関心がある方30名(申込先着順)

●申込方法：①参加する回、②氏名(ふりがな)、③所属(学校名や団体名)、④連絡先(電話、FAX、Eメール)をすべて明記して、電話／FAX／Eメールでお申込みください。ご参加いただけない場合のみ、こちらからご連絡します。

●申込先：企画情報課(担当:山内)(月曜休み)

TEL:045-896-2896 FAX:045-896-2945

E-mail:kikaku@k-i-a.or.jp

ことばと文化セミナー

秋の言語講座

◇スペイン語講座◇ 保育付き

●日時：9月25日～12月11日 14:00～15:30
毎週木曜日 全12回

●講師：角田マリ先生(ボリビア出身・スペイン語講師)

●内容：初歩的な文法と会話練習を行います。
※スペイン語講座の保育は、保育料の一部を負担していただきます。詳細についてはお問合せください。

◇ハングル講座◇

●日時：10月2日～1月29日 18:30～20:00
木曜日(第4木曜及び年末年始を除く) 全12回

●講師：金 順玉先生(横浜コリアン文化研究会代表)

●内容：会話、ハングル文字の練習を行います

【共通事項】

●場所：あーだ 355 1階 研修室B

●定員：各クラス15名

●受講料：27,000円(税金、テキスト代別)
および協会会費3,000円

●申込先：国際協力課(月曜休み)

TEL:045-896-2964

神奈川県国際交流協会・会員のつどい

神奈川県国際交流協会では、9月から11月にかけて、アジア映画の上映会を開催します。ぜひ、お越しください。



UFO少年アブドラジャン (配給:パンドラ)



アフガン・アルファベット (配給:オフィスサンマルサン)

『UFO少年アブドラジャン』[1992年/ウズベキスタン/カラー/88分]

ウズベキスタンで制作されたSF映画。ある日の夕暮れ時、土鍋のような円盤が墜落。川のほとりで倒れている裸の少年を発見したバザルバイは、その子をアブドラジャンと名付け、自分の家で面倒を見ることにする。やがて少年は、義父母や村人たちのためにさまざまな奇跡を起こす。畑には巨大な野菜が実り、廉価のビデオが製造され、村人は鉄に乗って空を飛ぶようになる。しかし……。

●日時：9月19日(金) 19:00～(開場:18:30)

『アフガン・アルファベット』[2002年/イラン/カラー/46分]

イラン国内のアフガン難民キャンプで、子どもたちの教育の実態を記録したドキュメンタリー。監督は、タリバン政権下のアフガニスタンの様子を美しい映像で伝え、世界中で大きな話題となった映画『カンダハール』のモフセン・マフマルバフ。

●日時：10月16日(木) 19:00～(開場:18:30)

『少年、機関車に乗る』[1991年/タジキスタン・旧ソ連合作/モノクロ/100分]

遠くの町に住む父親に会うために、機関車の旅に出た兄弟の物語。

●日時：11月19日(水) 19:00～(開場:18:30)

【共通事項】

※当日、入会することも可能です。

●会場：あーだ 355 2階 プラザホール ●申込み：不要(但し、先着200名様)

●入場料：各回 会員 500円、

●問合せ：国際協力課(月曜休み)

一般 1,000円

TEL:045-896-2964

ユ ネスコ・アジア太平洋写真展

あーだ 355 では、(財)ユネスコ・アジア文化センターの協力のもと、同センターが、アジア太平洋の文化に触れ、お互いを理解し合うため、毎年開催している「ユネスコ・アジア太平洋写真コンテスト」を、その趣旨に賛同し1999年より紹介してきました。

今回は、「スポーツの喜び」をテーマに開催された2002年のコンテストの応募作品21ヶ国2,158点の中から、入選作品100点を展示します。2002年は、ワールドカップ・サッカーが開催された年。その頃、アジア太平洋各地の都市では、農村では、海辺では、どんなスポーツが…? サッカーやバスケットボールといった一般的な「スポーツ」だけでなく、身体を使ったゲームや遊びも「スポーツ」の対象とされているため、素朴な道具を使って夢中で綱引きをしたり、腕相撲をしている子どもたちの表情に喜びが溢れている作品が印象的です。また、大人に焦点を当てている作品には、ボートや馬など乗り物を使ったレースを撮影したものが多いのも特徴の一つです。

いのも特徴の一つです。

身体を動かす喜びを味わう100通りの場面から、人々の歓声や息遣いを感じていただけることでしょう。その国の人ならではの視点で撮った様々な「スポーツの喜び」を、ぜひ会場でお確かめください。

なお、この写真展は、「日本ASEAN交流年2003」記念事業の一環としてASEAN各国で巡回展示されるほか、ASEAN以外のアジア太平洋諸国でも展覧会が予定されています。

●日時：10月10日(金)～10月26日(日)
20日(月)休館 9:00～17:00

●会場：あーだ 355 3階 企画展示室

●入場料：無料

●主催：神奈川県(地球市民かながわプラザ)・(財)神奈川県国際交流協会

●協力：(財)ユネスコ・アジア文化センター

●問合せ：地球市民学習課(月曜休み)
TEL:045-896-2898



©Goh Chee Seng (Malaysia) (財)ユネスコ・アジア文化センター提供



©Zhou Xuejun (China) (財)ユネスコ・アジア文化センター提供



©Huynh Ngoc Thach (Viet Nam) (財)ユネスコ・アジア文化センター提供

“Save イラク文化財” 募金へのご協力をお願い

イラク戦争後、イラクの文化財が危機的な状況にあります。国連教育科学文化機関（ユネスコ）親善大使で、神奈川県国際交流協会会長でもある平山郁夫、川口順子外務大臣、遠山敦子文部科学大臣の呼びかけで、“Save イラク文化財” キャンペーン連絡協議会が発足しました。

神奈川県国際交流協会は、神奈川県の協力を得て、国際交流・協力を推進する立場から、文化的支援として貴重な人類の遺産の保全と修復をめざす活動に役立ててもらうため、

募金をお願いいたします。お寄せいただいた募金は“Save イラク文化財” キャンペーン連絡協議会へ寄託します。

●募金方法：郵便振込

●口座番号：00260-0-2644

●加入者名：（財）神奈川県国際交流協会
通信欄に“Save イラク文化財”と明記

●募集期間：2003年9月～11月30日

●問合せ：国際協力課（月曜休み）
TEL:045-896-2964

「草の根国際協力応援バザー」にご協力ください

神奈川県国際交流協会では、今年もNGOの活動支援のためのバザーを開催します。売上げは、すべて「かながわ民際協力基金」への寄付金とし、NGO活動への助成のために使わせていただきます。皆さまのご来場をお待ちしています（入場無料）。

●日時：11月30日（日）11:00～14:00

●場所：あーだ 355 3階 企画展示室

ボランティア募集!

品物の仕分け・値札付け（11月25日～11月29日）や、当日の販売（11月30日）のボランティアを募集しています。ご協力をお願いします。

ます。

バザー用品の提供をお願いします

食品（保存のきくもの）、楽器、玩具、雑貨など。品物は、10月15日～11月24日の間に、神奈川県国際交流協会事務局まで持参、又は宅配便でお届けください（恐れ入りますが宅配便の場合は送料のご負担をお願いします）。なお、古着、書籍、暖房器具等は受け付けていませんので、ご了承ください。

●問合せ：国際協力課（月曜休み）

TEL:045-896-2964

「かながわ民際協力基金」秋の助成申請募集

10月1日から11月30日までの間、神奈川県国際交流協会では「かながわ民際協力基金」への助成申請を募集します。申請できるのは、次の①～④のいずれかに該当し、来年4月1日以降、1年の間に開始される事業です。（緊急支援事業の助成申請は、随時受け付け）

①海外の開発途上地域での協力活動、②外国籍県民等を対象とした、県内での協力活動、③国際協力の担い手を育成する活動、④NGOの組織強化や活動の充実を図るための活動

※「申請の手引き」を配布しています。詳細はお問い合わせください。また当協会のホームページでも「申請の手引き」を見ることができます。

●申請資格：県内に活動拠点があるか、主に県内で活動するNGO

●助成上限：①～③300万円 ④50万円

いずれも、助成対象経費から他の公的助成金の額を引いた金額の1/2まで

●問合せ：国際協力課（月曜休み）

TEL:045-896-2964

●神奈川県国際交流協会(KIA)は—地球のすべての人が、国境や人種、文化の違いを越えて、人間らしく暮らせる社会の実現のため、人と人とのつながりを大切に「国際交流」「国際協力」を推進するさまざまな事業を展開しています。

●あなたも会員になりませんか?

★学生会員制度もスタート!

協会の活動を支える会員を募集しています。会員になると

- ①協会が主催する各種催しや国際交流団体、NGOの催し情報、ボランティア情報を掲載した「HelloFriends」「サラダボウル」をお送りします。
- ②当協会の出版物の割引サービスが受けられます。
- ③会員の方を対象にした催しへご招待します。
- ④「エスニック・レストラン・マップ」をお送りします。
- ⑤会員証の提示で、提携エスニック・レストランの優待サービスが受けられます。
- ⑥あーだ 355のレストラン「メルヘン」でお食事の場合、会員証の提示で、コーヒー、紅茶、グラスワイン、ソフトドリンクの一品サービスが受けられます。
- ⑦あーだ 355 ショップ「ベルダ」で2,000円以上（税別）購入の場合、会員証の提示で10%割引が受けられます。

年会費：一 般	3,000円から
学 生	1,500円から
団 体	10,000円から

*会員登録をご希望の方は、協会までお問い合わせください。振込用紙など関係資料をお送りします。

★当協会は、2003年4月より、あーだ 355 の施設運営を含めた全事業を神奈川県から受託しました。



このほか、神奈川県国際研修センターと神奈川県国際学生会館を運営しています。

Hello friends 2003年9月1日発行
第234号

発行／財団法人 神奈川県国際交流協会
〒247-0007
横浜市栄区小菅ケ谷一丁目2番1号
神奈川県立地球市民かながわプラザ1階
☎045-896-2626 FAX.045-896-2945
URL:http://www.k-i-a.or.jp
E-mail:kikaku@k-i-a.or.jp
印刷／吾妻印刷株式会社

■幼い頃、父が、蜂の子を丸かじりするところを見た。驚いた。他日、飼っていた鶏を食べることになった。大反対した私。数日間は無事であった鶏に、ある日帰る、庭に吊り下げられていた。首から滴る大量の血。その夜の火炊きは、食べられなかった。

■冬休み、魚釣りに行った。アジを釣った。背開き、腹開き、手開き、三枚おろしなどの技法を教わりながら、次から次へとそばの瞬間、この手の中で命あるものが、食い物に変わる。

■一つの命が素材に変わり、調理法という文化と歴史が吹き込まれ、料理になる。ものを食うということは、命と文化と歴史を継承するということ、日常の行為なのだ。

■今回の取材で、私自身は、四力国の食文化に触れることができた。そして、素材のこと、味付けのこと、調理器具のことなど、「食」を巡るいろいろなことを考えた。

■考えながら、食べ物を通して経験した、ちよと古い出来事も思い出した。食べるといふことは、記憶を呼び起こすことにより、自分という器の小ささを実感させるものかもしれない。

■生涯で、世界の料理を全て味わうことはできないだろう。この世界について全て知ることもできないだろう。唯一、ささやかな経験や学習から、より大きな事象に想いを巡らすことだけが可能だ。ありがたいことに、毎日必ず腹が減り、「いま、い」では、腹を満たす食糧が手に入る。

（企画情報課 藤分治紀）

※キャラバン・サライとは、かつてシルクロードにあった隊商宿。文化・情報の中継点となっていました。協会職員からのメッセージ発信の場となるよう名付けました。