



アンニョンハセヨ(こんにちは)。韓国の国際交流員趙熙恩(ジョ・ヒウン)です。

職員が通る入口は警備員室の隣にありますが、先週の金曜日、退勤する時に中国国際交流員の李さんと一緒に「お疲れ様でした。」と警備員さんに言ったら、ある警備員さんが「アンニョンハセヨ」、「ザイジエン(さようなら)」とそれぞれ韓国語と中国語であいさつしてくれました。2人して喜びました！予想せず聞こえた母国語だということもありますが、なにより私たちに一言あいさつするために、どこかで調べ、メモしておいて、またそれを私たちに言ってくれたその気持ちにとっても感動しました！(^-^)-一言だけでもそこに込められている気持ちは伝わってくるんだと、また、交流というのは相手に関心を持つことから始まるんだと改めて気づかされました。日本に滞在する期間が長くなり、交流するのに大事なことを忘れていたのではないかと、反省するきっかけになりました。韓国と日本、両方の国について関心を持って、その架け橋の役割を少しでも担えるように頑張っていきたいと思います。これからもよろしくお願いします(^-^)

「アメリカ国際料理キッチン」で、「チリコンカーン」を作りました



6月22日に国分公民館の調理室で、アメリカ交流員のジョセフさんがアメリカの家庭料理の「チリコンカーン」を紹介しました。豆とひき肉、様々な野菜に、チリパウダーやトマトソース、クミンなどを加えて煮込んだ料理です。今回は「チリコンカーン」と組合せがいい食べ物としてアメリカではよく知られている「コーンブレッド」も作りました。「コーンブレッド」はコーンミールで作られています。韓国でもコーンミールを使ったパンは普通に食べられていますが、日本ではとても珍しいようで、参加者の皆さんは「チリコンカーン」はもちろん、「コーンブレッド」もとても楽しみにしていました。

「チリコンカーン」は私も今回初めて食べた料理でしたが、とてもおいしかったです！「コーンブレッド」と一緒に食べたらさらにおいしかったです(^-^)-個人的にはご飯と一緒に食べてもおいしいのではないかと思います。豆は一晚浸してから1時間くらい煮る必要があるのですが、結構時間がかかりますが、材料を全部入れて煮るととても簡単な料理です。料理ができない私(!)でも手軽に作ることができました。だれでも簡単でおいしく作ることができる、魅力ある料理だと思います。簡単だけど、時間をかけて作る料理なので、大事な人を家に招いたときにおもてなしとして出してもいいのではないのでしょうか。

『日韓親善子供友好の翼』の事前学習会、今年も始まりました

霧島市の小学校5・6年生の子どもたちと韓国プサン(釜山)のペヨン初等学校の子どもたちの交流である『日韓親善子供大使友好の翼』の事前学習会が今年も始まりました。

6月23日、2回目の事前学習会で、韓国やプサン、韓国の文化、ホームステイの際に気をつけること、簡単なあいさつなどについて紹介しました。また、8月にプサンを訪問するときに韓国語で自己紹介をするので、その練習もしました。その他にも、韓国の遊びである「コンギノリ」と「チェギチャギ」も紹介し、子どもたちと一緒に遊びました。この機会に言葉だけではなく、韓国の遊びや文化など色々なことについて知ってもらいたいです。あと残り2回の学習会もみんなで楽しくやっていきたいと思っています。

