

もくじ

02 はじめての和菓子づくり からまけ こくさいこうりゅう 04 Karaoke 国際交流

ゃ ぎょうざ 焼き餃子イベントをしました! 06

はっこう くれしこくさいこうりゅうきょうかい **発行:呉市国際交流協会**

の じょうほう はっこう じ ※載せている情報は発行時のものです。



Kỉ niệm khi làm bánh truyền thống của Nhật 和菓子作りの思い出

Tôi yêu đất nước và con người Nhật Bản. Càng sống lâu tôi càng muốn biết nhiều hơn về cuộc sống nơi đây. Vì thế tôi đã rất vui khi được một người bạn Nhật rủ đi tham gia lớp làm bánh truyền thống của Nhật (Wagashi).

Trong giờ học, thông qua sự giảng giải của Thầy giáo, tôi đã biết thêm nhiều kiến thức quý báu về Wagashi. Từ xa xưa, nhờ giao lưu với nước ngoài mà người Nhật đã biết đến nhiều loại nguyên liệu và nhiều cách thức làm bánh. Kết hợp với đời sống sinh hoạt, văn hóa đặc trưng riêng của đất nước mình mà cho ra đời bánh Wagashi. Hay nói cách khác, bánh Wagashi là bánh truyền thống, có tính đặc sắc riêng mà chỉ nước Nhật mới có.

私は、日本や日本人が好きで日本に住んでいます。住むのが長ければ長いほど日本のことについてもっと知りたくなっています。だから、先日、日本人の友達が和菓子作り体験というイベントにまた。

イベント中、和菓子の先生が説明してくださったおかげで、和菓子についての知識を得ることができました。昔、日本は外国と交流し、いろいろなでいりようで、大力が取り入れられました。日本の生活や文化に合わせて和菓子が生まれました。つまり、日本だからこそ生まれたお菓子になっていきました。



Điều mà tôi cảm thấy thú vị nhất đó là thông qua bánh Wagashi, chúng ta có thể cảm nhận được vẻ đẹp của cả bốn mùa xuân, hạ, thu, đông trong năm. Nguyên liệu để làm nên những chiếc bánh đó rất là đơn giản, chủ yếu gồm: đậu, gạo, đường và bột. Những nguyên liệu này rất gần gũi trong đời sống của chúng ta và nó cũng rất tốt cho cơ thể. Cũng vì thế mà từ ngày xưa Người Nhật rất thường hay làm ở nhà, và được yêu thích đến tân ngày nay.

Được gọi chung chung là Wagashi nhưng thật ra chủng loại rất đa dạng, tương ứng với từng loại sẽ có những dụng cụ chuyên dụng riêng giúp tạo ra những chiếc bánh có hình dáng đặc biệt và xinh xắn.

Hôm đó, Thầy đã dạy cho tôi làm hai chiếc bánh thuộc loại Nerigiri (bánh tươi). Thầy làm trông rất đơn giản, nhưng khi vào thực tế làm thì rất khó. Việc tạo hình đòi hỏi sự khéo léo và tỉ mĩ, trong khi tôi là người khá vụng về nên đã cố gắng nắn nón từng chút một. Chất bánh rất mềm nên khi tay chạm vào đem lại cảm giác rất dễ chịu. Chiếc bánh được làm ra không quá hoàn hảo nhưng nó xinh hơn cả mong đợi nên cảm thấy rất vui. Cảm ơn chương trình đã cho tôi khoảng thời gian vui vẻ làm bánh cùng mọi người và được cùng với gia đình ăn chiếc bánh do mình làm ra thật sự rất hạnh phúc.

とてもおもしろいと感じたことは、和菓子を通して春、夏、秋、冬の四つの美しい季節が感じられることです。そして、和菓子作りには豆、米、砂糖、ななとです。そして、和菓子作りには豆、米、砂糖、ななどであることです。その材料は生活に身近なもので、ヘルシーなので、もともと家庭で作られていたことが多く、今でもよく食べられています。



ひとことで「和菓子」と言っても、その種類が をまざま 様々です。だから、専用の道具もいろいろな種類 がたくさんあります。当日は、先生から「練り切り」の二種類の練り方を教えていただきました。 かたがに見えましたが、実際にやると意外に難 しかったです。

私は細かいことが苦手なので、一枚ずつ、一個ずつ丁寧に練りました。生地がやわらかくて、触っただけでも気持ちが良かったです。できた形があまりきれいではなかったけど、思っていたよりかわいくて、上手くできてうれしかったです。やり方自体は難しくないですが、どんなものになるか作る人の腕次第です。れ、どんなものになるか作る人の腕次第です。れ、といき間も最高でした。時間や家族と一緒に食べた時間も最高でした。次は、娘と一緒にやろうと思っています。



国際交流

文章:タケヤマ グレースさん (フィリピン)

I love going to Karaoke in Japan with my family, it is one of our favorite recreations. We always go to the same Karaoke place in Kure. We always request for the live room where there is a small stage and a mirrorball for lights and effects. My husband and I will sing duets and our kids love learning new songs to perform on the small stage.

和は日本で家族と一緒にカラオケに行くのが大好きで、私たちのお気に入りの娯楽の一つです。いつも呉にあるカラオケ店に行っています。私たちはいつも小さなステージと照明効果用ミラーボールがあるライブルームをリクエストします。夫と私はデュエットを歌い、子供たちは小さなステージで披露するために新しい曲を覚えるのが大好きです。



As a Filipino I can definitely say we Filipinos love to sing ,it is part of our culture. In Philippines there will always be singing in a party either with a Karaoke machine or a live band or sometimes even just a guitar will bring people together to sing in a corner of a street. We sing our joys and our sorrows and it gets us through life, the easiest way for us to relieve stress is through singing.





We sing for ourselves we do not care if we're good or not because we're not performing we're just enjoying the music and expressing our love for it. That was my idea when I suggested a Karaoke Event.I wanted to sing with locals and fellow foreigners living in our area and invite people to sing just for the sake of enjoying singing.



私たちは自分たちのために歌います。自分たちが上手いとか下手とかは気にしません。なぜなら私たちはパフォーマンスをしているわけではなく、ただ音楽を楽しんで、 $^{\text{TO}}$ たいるだけだからです。それがカラオケイベントを提案したとき音楽への愛を表現しているだけだからです。それがカラオケイベントを提案したときの私のアイデアでした。地元の人たちや、地域に住む外国人仲間を招待して、ただ歌を楽しむため歌うことを一緒にしてみたいと思ったのです。



And last July 30th I had the privilege to join the "Karaoke International Exchange" event at the City Hall. I was very pleased to see Japanese, Canadian and Filipinos all come together to sing the songs they love in Karaoke. We were a little shy at first but once it started everybody just started listing the songs they want to sing next. It was fun to hear Japanese people sing English songs and Filipinos and Canadian sing Japanese songs. Everyone sang their heart out and time flew. This event let everyone share their own taste in music with others. I am very thankful to the International Exchange personnel for granting us this fun and memorable experience and hope to enjoy more events like this in the future.



そして去る 7月30日に市役所(国際交流センター)で行われたイベント、「カラオケ国際交流」に参加させていただきました。日本人、カナダ人、フィリピン人が集まってカラオケで好きな歌を歌っているのを見てとてもうれしく思いました。最初は少し恥ずかしがっていましたが、次第にみんなは次に歌いたいも曲をカラオケの機械に入力し始めました。日本の人が英語の歌を歌ったり、フィリピンの人やカナダの人が日本語の歌を歌ったりするのを聞くのは楽しかったです。誰もが思い切り歌い、時間があっという間に過ぎました。このイベントで、誰もが自分の音楽の好みを他の人と共有できました。楽しく思い出に残る経験をさせてくださった国際交流センターの皆様に感謝します。今後もこのようなイベントをもっと楽しんでいきたいと思っています。

焼き餃子イベントをしました! おが一部の一部で

文章: 胡 倩さん (中国)

在中国的北部地区,有一天,大多数的家庭都会吃饺子,那就是大年三十。三十的晚上一边吃饺子,一边看春晚(跟日本的红白歌会类似) 应该是很多家庭都会做的事情。

中国の北の地方では、多くの家庭で餃子を食べる日があります。それ ちゅうごく きゅうれき おおみそか かぞく しょくたく かこ ぎょうさ た は中国の(旧暦)大晦日です。家族で食卓を囲み、餃子を食べながら しゅんばん にほん こうはく おな ばんぐみ ひ おお かてい 「春晩」(日本の紅白と同じような番組)を見るのが、多くの家庭での いちだいぎょうじ 一大行事です。

在中国说饺子的话一般都是指水饺,跟日本的饺子相比因为皮比较厚,一般都会作为主食食用。还记得第一次在日本吃煎饺的时候,看到大家都配着米饭一起吃,觉得特别吃惊。后来发现是因为日本煎饺的皮很薄,很适合配着米饭一起吃,所以现在我也会在吃煎饺的时候入乡随俗的搭配米饭了。



当初准备用中国料理做交流的时候,考虑了很多,最后还是决定做在日本比较常见的煎饺了。市面上的饺子皮,因为普遍都比较薄,煎的时候皮很容易破,所以还是决定饺子皮自己动手做,馅料是参考饭店里常见的饺子的材料,调味就完全是根据自己的喜好来的。希望大家会喜欢上我家的饺子的味道。

餃子イベントをすることを決めた時、いろいろ悩みましたが、日本人が親しみやすくするために、焼き餃子を作ることにしました。餃子の皮は市販の物だと薄く、焼く時に破けるかもしれないので、皮も手作りすることにしました。餡は料理屋でよく出てくる餃子の具材にして、味付けは自分流のアレンジにしました。皆さんが我が家の餃子を気に入ってくれたらとても嬉しいです。

胡倩は人家の食べ子レシピ

*材料(4人分)

【皮】

600

(Com

(ALLA)

(T)

(Tring

600

はくりき

·薄力粉:140g

・塩:小さじ 1/2

• 7K

はくりきこ う こ てきりょう

・薄力粉(打ち粉):適量

「餡】

・豚ミンチ:300g

·キャベツ: I /2個

・ニラ:2束

・しょうが (みじん切り) : 少々

・白ネギ(みじん切り):1/2本

*調味料:醤油,塩,味の素,山椒の粉,サラダ油



600

(17.5)

£176)

1117

(T)

(11/2)

£11/2

(T)

£1176

(1) P

517P

647 Pg

。 作り方 (4人分)

★★餃子の皮★★

① ボウルに薄力粉,強力粉,塩を入れ,混ぜ合わせます。

- ② 水を全体に注ぎ入れ、菜箸で混ぜ合わせます。そぼろ状になったら、手でまとめながら 5分ほど捏ねます。
- ③ ひとまとまりになり生地に弾力が出たら、丸く形を整えてラップで包み、30分ほど常温で置いておきます。(長く時間を置いても大丈夫)
- ④ 生地を 3等分に分けます。それぞれを棒状にしてから 12等分にします。(計36個)
- ⑤ 全面に薄力粉をつけ、手で潰すようにして丸く伸ばします。その後、麺棒で直径 I Ocm程度に薄く伸ばします。

★★餃子の餡★★

- ① ショウガ, 白ネギをそれぞれみじん切りにします。
- ② 豚ミンチに①を入れて,醤油,山椒の粉,サラダ油を入れて粘りが出るまで混ぜます。
- ③ キャベツ,ニラをそれぞれみじん切りにし,②に入れ,野菜にサラダ油を少々かけて混ぜます。
- ④ 塩, 味の素で味を調えます。→皮に水をつけて餡を包みましょう!

★★焼き^{かた}★★

- ① フライパンに少し油を入れて, 餃子を並べていきます。
- ② 餃子の底に焼き色がつくまで火にかけます。
- ちゅうび すいぶん中火で水分がなくなったらできあがりです。

☆Point ミンチは右回り *** (同じ方向) で混ぜる!



がいこく ひと そうだんまどぐち 外国の人のための相談窓口

こくさいこうりゅう えいご ちゅうごくご ご ほか ことば ■国際交流センター:英語,中国語,ベトナム語,その他の言葉

ばしょ くれしちゅうおう ちょうめ くれしゃくしょ かい 場所:呉市中央4丁目1-6(呉市役所1階)

でんわ 電話:0823-25-5604 休みの日:祝 日, 12月29日~1月3日

とうぶちくがいこくじんそうごうそうだんまどぐち で えいご ほか ことば ■東部地区外国人総合相談窓口:ポルトガル語,英語,その他の言葉

ばしょ くれしひろこしんがい ちょうめ ひろしみん かい 場所:呉市広古新開2丁目1-3(広市民センター4階)

でんわ でんわ でんち なり すいようび にちようび しゅくじつ がつ にち がつ にち 電話:0823-76-3370 休みの日:水曜日,日曜日,祝日,12月29日~1月3日

はっこう くれしこくさいこうりゅうきょうかい 発行:呉市国際交流協会

〒737-8501

〈れしちゅうおう ちょうめ ばん ごう 〈れしゃくしょ かい
呉市中 央4丁目1番6号 呉市役所1階

こくさいこうりゅう
国際交流センター内

TEL 0823-25-5607 FAX 0823-25-5530

WEB



Instagram



KURE_IEA