1月のイベントカレンダー

1	水	年始休業
2	木	年始休業
3	金	年始休業
4	土	仕事始め
5	日	休館日
6	月	休館日
7	火	
8	水	
9	木	
10	金	
11	土	
12	日	10:00　日本語ひろば
13	月	休館日
14	火	13:30　日本語サロン
15	水	18:30　医療研修生送別会
16	木	
17	金	
18	土	
19	日	休館日
20	月	休館日
21	火	13:30　日本語サロン
22	水	
23	木	
24	金	
25	土	13:30　情報紙発送作業
26	日	10:00　日本語ひろば 12:30　新年ポットラックパーティー 15:00　英語カフェ
27	月	休館日
28	火	13:30　日本語サロン
29	水	
30	木	
31	金	

会津若松市国際交流協会
〒965-0871　会津若松市栄町2－14
レオクラブガーデンスクエア5階
TEL0242-27-3703　FAX0242-27-3704
Eメール mail@awia.jp　HP http://awia.jp

JICA海外協力隊 春募集説明会 in いわき＆会津若松

JICA海外協力隊に興味がある方、参加するかわからないけどとりあえず詳細を知りたい方、経験者の話を聞きたい方、個別に相談したい方、今まで国際協力・国際交流分野に触れる機会があまり無かった方など、どなたでもお気軽にお越しください。参加費無料、申し込み不要です。（個別相談会参加希望の方は事前予約が必要）

＜いわき会場＞
日　時　2月15日（土）　第一部 10:30～13:30　第二部　17:00～20:00
会　場　いわき産業創造館会議室1（ラトブ6階）

＜会津若松会場＞
日　時　2月16日（日）　第一部 13:30～16:30
会　場　アピオスペース2階研修室

問合せ　担当　井上(いのうえ) TEL 0243-24-3211(直通)
FAX 0243-24-3214　　Eメール icanjv-cs1@jica.go.jp

タイ王国ホストタウン交流事業「おもてなしコンテスト」 応援投票おねがいします！

会津若松市と会津農林高等学校がプロジェクトチームを結成し、「GAP（農業生産工程管理認証を取得）食材を使ったおもてなしコンテスト」に挑みます。ホストタウン交流相手国であるタイの選手を想定し、会津産の野菜のサラダや「小菊カボチャと米粉パンの桜肉サンド」など、ヘルシーなメニューでエントリーしました。詳細はウェブサイトからご覧いただけます。応援投票よろしくお願いします。

投票期間　12月16日（月）～令和2年1月15日（水）23:59まで
投票方法　①ウェブ投票　　下記から検索してご投票ください。

GAP食材を使ったおもてなしコンテスト　検索

②投票用紙による投票　　協会に投票用紙があります。
ご記入の上、1月15日（水）までに協会へご提出ください。

外国人のための防災冊子「地震に自信を」

（一財）消防防災科学センターが、外国人のための防災啓発冊子を作成しました。地震による被害から身を守るためのポイントや、情報収集ツールなどが6種類の言語（日本語、英語、中国語、韓国語、ポルトガル語、ベトナム語）で紹介されています。詳しくは、下記ウェブサイトを検索してご覧ください。冊子をダウンロードしてご活用いただけます。

外国人のための防災冊子　消防防災科学センター　検索

https://www.bousai-kensyu.com/knowhow/pamphlet01/

お手伝いお願いします！

情報誌FINEの発送作業（封詰め、糊付けなど）のお手伝いをしてみませんか？会員外の方も大歓迎です。終了後は、お茶を飲みながらおしゃべりします。どなたでもお気軽にお越しください。

日　時　　1月25日（土）　13:30～（場所：当協会）
申　込　　当日直接お越し下さい。

第284号　2020年 1月号

会津若松市国際交流協会 情報紙

FINE

昨年中は、会員の皆様、関係団体の皆様より多大なるご理解、ご協力を賜り、心より御礼申し上げます。2020年もたくさんの方々にご参加いただける国際交流活動を目指し、事務局一同努力してまいります。皆様にとって新しい年が、輝きに満ちた一年になりますように。

研修生送別会

中国 荊州市 医療研修生の送別会

友好都市中国荊州市からの医療研修生、呉 婷婷（ゴ テイテイ）さんと陳 娟（チン ケン）さんが、竹田総合病院での約半年間の学びを終えて、帰国することになりました。そこで、研修中にお世話になった皆様と共に、ささやかな送別会を開催します。お二人の今後に期待をこめて、杯をかわし語り合いましょう。

日　時　　1月15日（水）18:30～
場　所　　山鹿クリニック内　レストランタイム
参加料　　3,500　円
申込み　　1月10日（土）まで当協会へ

新年 会員交流イベント

新年ポットラックパーティー！

毎年恒例！新年の会員交流イベント「ポットラックパーティー」を開催します。おいしい料理と笑顔を持ち寄って、楽しいひと時を過ごしましょう。書初めコーナー（自由参加）も設けます。
※各自料理を1品お持ち寄り下さい。家族で参加の方はご家族1品で構いません。手作りでなくても構いません。飲み物は事務局で用意しますので、飲み物以外をお持ちください。地球にやさしい会にしたいので、マイ箸、皿、カップをご持参ください。

日　時　　1月26日（日）　12:30～14:30
場　所　　当協会
内　容　　1品持ち寄りパーティー
　　ゲーム、書初めなど
参加料　　会員100円、一般200円
　　小学生以下無料
申込み　　1月25日（土）まで当協会へ

*≪**当日ボランティア募集**≫パーティの準備、後片付けのお手伝いボランティアを募集します。パーティー開催中は、参加者と一緒にお楽しみいただけます。お手伝いできる方は、参加申し込み時にお知らせください。*

英語カフェ

英語で話そう！「英語カフェ」

ポットラックパーティーの後は「英語カフェ」に参加しませんか？自然な雰囲気の中、複数人での英会話を楽しめます。テーマは「いろんな国のお正月」。各国のお正月、我が家のお正月、あこがれのお正月など、お正月をテーマに英語で話しましょう。「英語カフェ」だけ参加の方も大歓迎です。

日　時　　1月26日（日）　15:00～16:30
場　所　　当協会
内　容　　お茶を飲みながら英語でのお喋り会
　　テーマ「いろんな国のお正月」
参加料　　無料　　※中学生以上の方が対象です。
申込み　　1月25日（土）まで当協会へ

ホームステイ

ノースカロライナ大学
シャーロット校より

ホストファミリー募集！

今年も、アメリカノースカロライナ大学シャーロット校の学生15名のホームステイ先を募集します。歴史学・国際学・日本学専攻の大学生たちが、授業の一環として会津若松市を訪れます。学生たちは、会津の歴史や自然に触れホストファミリーと交流することを、大変楽しみにしています。詳しくはお問合せ下さい。

期　　間　3月6日（金）夕方～8日（日）朝　2泊3日
募集家庭　15家庭（1家庭1名お願いします）
内　　容　歴史学・国際学・日本学専攻の大学生15名
謝　　礼　食費程度の謝礼をご用意します。
問合せ・申込み　2月15日(土)まで当協会へ

予告

★国際理解講座★　内容：「オリンピックとSDGs（持続可能な開発目標）」
講師：IVY理事　阿部 眞理子さん　日時：2月24日（月）午後　詳しくは2月号のFINEをお楽しみに！

渾身のスピーチ！なぜ心に響く！？

外国人による日本語発表会

10名の発表者を含め、44名が参加しました。

11月16日(土）の日本語発表会「日本語ではなそう」の様子をお伝えします。一人一人の発表が終わるたびに会場は温かい拍手で包まれ、学びの成果を出し切った発表者からは笑顔がこぼれました。今年の発表会も、心に響くスピーチがたくさんありました。母国語でない言葉で人前で発表するのは、大変勇気のいることだと思います。言いたいことを伝えるために、発表者は一語一語を選んで文章を作り、何度も口に出して練習したことでしょう。そうした努力の積み重ねが感じられる、素晴らしい会でした。

緊張した発表の後は、リラックスしてお茶やお菓子とゲームを楽しみました。日本語ボランティアの先生方、ご指導や発表会の準備等、本当にありがとうございました。

発表者の名前と出身国、テーマを紹介します。（順不同）

- 陳 娟（中国）「日本の生活」
- 趙 万兵（中国）「私の仕事」
- 呉 婷婷（中国）「日本の生活」
- 李 フィユウ（中国）「会津の印象」
- ヴー クゥアン ミン（ベトナム）「日本での1年」
- ルーベン ゲレロ（アメリカ）「内省的な人」
- ヤコブ マハムド（ナイジェリア）「私の日本での生活」
- ジェミーラ ビリヤビェハ（フィリピン）「日本での体験」
- イスル ジャイヤラトナ（スリランカ）「日本とスリランカの関係をより強くした人」
- ウィリアム ブレイデン（オーストラリア）「オーストラリアの話すことばを知っていますか？」

発表前は「中国語なら緊張しないのに。」と言っていた呉さん（写真中央）。終わった後は笑顔がはじけます。

医療研修生にインタビュー

中国荊州市からの医療研修生として、竹田綜合病院で学ぶ呉 婷婷（ｺﾞ ﾃｲﾃｲ）さん。慣れない日本語での研修中、病院の手洗い洗剤の容器に付いていた言葉に目を留めました。「毎日の小さな努力の積み重ねが、歴史を作っていくんだよ」。

歴史ある三国志の町、荊州から来た呉さんにとって、「歴史」という言葉は特別な重みを持つのかもしれません。
日々、努力を積み重ねた研修も、残りわずかとなりました。

中国の自宅で 娘さんと

Wu Tingting
呉（ご） 婷婷（ていてい）さん

手洗い場で目にした言葉を励みに！
「毎日の小さな努力の積み重ねが、歴史を作っていくんだよ」

Q. 呉さんの専門分野は何ですか？

私の専門は小児科です。中国の小児科医として12年間つとめました。日本に来るまでの9年間は、NICU（新生児集中治療管理室）で働いていました。

Q. なぜ小児科医になろうと思ったのですか？

子どもが好きだからです。自分に娘ができてから、もっと子どもが好きになりました。

Q. 日本と中国の小児科を比べて、何か違いはありますか？

どちらの小児科医も忙しいです。しかし、日本の小児科医は中国の小児科医より休む時間が多いようです。また、一人の患者が診察を受ける時間も日本の方が長いように思います。

Q. なぜこのような違いがあるのでしょうか？

中国では、子どもの数に比べて小児科医が足りないのです。専門の小児科クリニックも少ないため、病気になると皆が総合病院に行きます。また、中国では子どもが病気になると、たいてい3、4人の家族が病院について行くので、総合病院の小児科はいつも大変込み合っています。

Q. 好きな日本の言葉があると聞きました。それは何ですか？

「毎日の小さな努力の積み重ねが、歴史を作っていくんだよ。」これは病院の手洗い場の洗剤に付けられていた言葉です。毎日の手洗いを薦めるためにつけられたものですが、私はこれを見て、普段の生活や学習面でも同じだと思いました。「たとえ小さな努力でも、毎日続ければ必ず何かを成し遂げることができる」と。この言葉を励みに、毎日の研修を頑張りました。

手洗い場の洗剤につけられた言葉を、手を洗いながら読みました。

☆会津若松市はタイ王国のホストタウン☆　タイ王国のことをもっと知ろう！

タイ王国から会津若松市を訪れる観光客が、近年急増していることをご存じですか？会津若松市内の観光案内所によると、2018年度のタイからの観光客は、台湾に続く第２位となりました。タイの人々の、ホストタウン会津若松市への熱い期待と関心がうかがえます。

私たちも、もっと知りたいタイのこと！そこで今回は、タイに留学経験のある鵜川 幸子さんにお話を聞きました。

Ukawa Sachiko
鵜川 幸子さん

伝統衣装を着た鵜川さん（右）。インドネシア人のルームメイトと世界遺産アユタヤを旅行中。

タイ語で挨拶しよう「サワディーカー！」きっと喜んでくれるから！

サワディーカー！協会会員のさちこといいます。私は昨年の8月から約10か月間、タイへ留学しました。今回は、私の留学体験を交えながらタイの魅力を紹介したいと思います。

私は最北部のチェンライというところに住んでいました。チェンライは、農村部で、主にスナックパインという手のひらサイズのパイナップルを生産しています。そのため、カットされたスナックパインが出店や学食で売られていました。シャキシャキとした食感で非常に甘く、毎日食べても飽きないくらい美味しいフルーツでした(^.^)　また、タイは仏教国であることからか、困っている人、特に外国人に対して非常に親切だと感じました。そのため、比較的旅行しやすい国だと思います。加えて、日本に対しての関心が高く、留学先の大学では、多くの生徒から日本の文化や言語などについて質問をされました。

「カオマンガイ」という料理。蒸した鶏肉に辛いソースをかけて食べます。

難しいと言われるタイ語ですが、頑張ってタイ語で挨拶をすると、タイの人は大体喜んでくれました。そこで、突然ですが、ここで少しタイ語の挨拶を紹介したいと思います！

まず、「こんにちは」は「サワディーカー」、「サワディークラップ」と言います。
女性は、語尾を「カ」、男性は「クラップ」をつけます。
そして、「ありがとう」は「コップンカー」、「コップンクラップ」と言います。

สวัสดีครับ　サワディーカー＝こんにちは（女性の場合）

旅行で日本に来たタイの方たちは、タイ語で挨拶されたらとても喜ぶと思うので、ぜひ使ってみて下さい。会津若松市はタイのホストタウンであることから、今回の記事を通して皆さんにタイへの関心が少しでも高まれればいいなと思っています！

チェンライの「ホワイトテンプル」。天国を表すお寺です。地獄を表す「ブラックハウス」というお寺もあります。

地球ちょい旅 タイの料理教室

12月8日（日）に、地球ちょい旅「タイ編」を行いました。参加者の感想をご紹介します。

タイの調味料に興味津々！3種の辛さを食べ比べ

講師の竹中ピンウィモンさん。青パパイヤを千切りにします。

当日は3つのグループに分けてタイ料理3品（パナンカレー、トムヤムクン、ソムタム）を作りました。本格的なタイ料理を初めて作る方が多かったので、先生の解説を真剣に聞いていました。皆さん、タイの調味料（カレーペーストやナンプラーなど）に興味津々で、質問をする方もいました。グループごとにトムヤンクンの味付けを辛い・中辛・上辛にわけて作りました。食べ比べをした方もいたようです。

皆で、和気あいあいと楽しくおしゃべりをしながら、食べました。最後に、先生が作ってきてくれたココナッツとカラフルなタイのお団子をいただきました。ココナッツの優しい甘さがとても美味しく好評でした。

ニンニク、とうがらし、ミニトマトを鉢に入れて潰します。みんな真剣！