



## 「オンライングローバルフェスタ」を開催しました。

毎年ハピテラスで賑やかに開催してきたグローバルフェスタですが、今年は新型コロナウイルス感染拡大防止のため、ZOOMを利用してオンライン配信しました。

初めての試みでしたが、ボランティアのみなさんと一緒に試行錯誤しながら作り上げました。

事前録画したプログラムとリアルタイム配信を織り交ぜながら、楽しい内容になるよう工夫しましたが、みなさんご覧になりましたか？

見逃した方も見られるよう、当日の様子を録画したものをYouTubeで配信しています。

### 【YouTube 配信プログラム】

- ①オープニング～姉妹都市を知ろう！
- ②「ワールドツアー」
- ③ワールドクッキング
- ④パネルトーク
- ⑤しゃべり場～クロージング



協会 YouTube チャンネル↑

「ワールドクッキング」は、アメリカ、バングラデシュ、オーストラリア、フィリピンの方とお料理を作りました。このプログラムは事前撮影しましたが、撮影隊の後ろでは、ボランティアさんたちが材料を計ったり、下ごしらえしたり、お皿を洗ったり、撮影中に物音をたてないようにしたりと、素晴らしいチームワークでサポートしてくださいました。

各プログラムに関わったみなさんとの楽しい雰囲気が動画から伝わるとおもいます。

ぜひチェックしてくださいね。



## 動画「英語で TRY！ 福井のおもてなし」 一乗谷朝倉氏遺跡編を公開しました！

昨年度から YouTube で配信している「英語で TRY！ 福井のおもてなし」の新しい動画を公開しました！今回は一乗谷朝倉氏遺跡を訪れ Vol.7 概要と庭園編、Vol.8 復原町並編の2本を制作しました。朝倉氏遺跡は、全国にも6か所しかない国の三重指定を受けている場所の1つなんです。



200mに渡って戦国時代の町並みが再現された復原町並を歩くことで、当時のさまざまな様子がわかり、タイムスリップしたような体験ができます。日本人にとっても、福井の歴史を学べるいい場所です。外国人観光客の方にも教えてあげてください。動画内でもいろいろなスポットを紹介していますので、ぜひ、ご覧ください！



Vol.7 概要と庭園編↑



Vol.8 復原町並編↑

# 活動レポート

## 日本文化体験学習事業

### ○「浴衣で養浩館ウォーク」

9月25日(土)、26日(日)、浴衣の着付けを体験し、養浩館を散策する「浴衣で養浩館ウォーク」を開催しました。

台湾、イギリス、メキシコ、ベトナム、インドネシア、カメルーンをはじめ、10カ国の方が参加しました。

浴衣を初めて着る参加者もいて、帯の結び方に四苦八苦…。先生に教わりながら全員浴衣を着ることができました。また、浴衣の着付けだけでなく、着物の歴史や作法なども先生から教わりました。

着付けのあとは養浩館庭園へ移動！天候にも恵まれ、みなさんポーズをとって写真を撮りあっていました。



### ○「秋の和菓子作り体験」

10月30日(土)、季節のねりきり菓子を作る体験会を開催しました。

先生から、「砂糖にはいろいろな種類がある」「身の回りのものが和菓子作りの道具になる(鉛筆のキャップも!）」など、お菓子作りの他にもおもしろい話をたくさん聞きました。

3種類のお菓子をりましたが、茶巾で絞ったり、スタンプを押したり、作り方はいろいろ！ひとりひとり個性のある素敵なお菓子ができました。



## 異文化理解推進事業

### ○「小学生ワールドツアー」

10月10日(日)、アメリカ、バングラデシュ、フィリピン、ウズベキスタンのゲストと小学生の子どもたちが交流するイベントを開催しました。

子どもたちは、ワールドパスポートを持って、ゲストの出身国のあいさつや新しく発見したことを書き込んだり、ゲストとゲームやダンスをしたりして楽しみました。最後は、パスポートにバングラデシュの文字で自分の名前を書いてもらった子どもいましたよ。世界旅行気分を楽しんでもらえたかな？



### ○「ワールドクッキング ロシア料理」

12月3日(金)、ロシア出身のビクトリアさんと「ガルブツィ(ロシアのロールキャベツ)」を作りました。お肉の具の中にお米が入っていることと、たっぷりのサワークリームとヨーグルトを入れた濃厚なトマトソースが特徴です。

ロシアでは冬によく食べる料理だそうです。最後のページにレシピを載せましたので、ぜひ、みなさんも作ってみてくださいね。

### ○「ワールドクッキング

#### アメリカのクリスマス」

12月13日(月)、アメリカ出身のブライアンさんとジンジャークッキー、エッグノッグを作りました。あまりなじみのないエッグノッグでしたが、スパイスがたっぷり入ってとても美味しくできあがりしました。

料理の合間にいろいろなお話もお聞きして、和気あいあいとした楽しいクッキングになりました。





## 福井市杭州市友好都市提携30周年記念

### 中高生オンライン交流

11月24日(月)、福井市と杭州市の友好都市提携30周年記念事業の一環で、オンラインでの中高生交流を行いました。

#### ○足羽高等学校

足羽高等学校で中国語を学ぶ生徒と杭州市余杭文昌高級中学で日本語を学ぶ生徒が日本語と中国語で交流し、学校生活や好きなものなど身近な話題で盛り上がりました。また、お互いの生徒たちが事前に撮影したダンスや歌、楽器演奏なども発表しました。



#### ○安居中学校

安居中学校と杭州市観成実験学校の生徒が、自分たちが描いた絵や書を紹介しながら交流しました。英語での交流で難しい部分もあったかと思いますが、作品のこだわりなどをしっかりと伝えていました。

書道で四字熟語を書いた生徒には、中国の生徒から「その言葉を日本語ではどう発音するのですか」と質問があり、日本語の読み方を伝えると、「中国語ではこうです。読み方が似ていますね」など、話が弾みました。



### 青少年作品交流事業

#### 中国(杭州)国際少年児童漫画大会授賞式

12月16日(木)、金賞受賞者への表彰式を開催しました。今回のテーマは「日記」「未来に向けて出航」「団結は力になる」の3つで、世界各地から約42,000点の応募がありました。金賞受賞作品は、未来へ向けて出航した少年が未来を見つけて喜んでいる様子を表現したもの、過去から現在、そして未来へと飛んでいく様子を折り鶴で表現したものなど、未来への希望を描いた作品のほか、未来へのスタート地点にも立てない無力さを描いた作品など作者の素晴らしい感性が溢れていました。



### 通訳ボランティア研修会 足羽神社

協会では、登録ボランティアを対象に、福井の歴史や文化に関する通訳技術習得のための研修会を開催しています。今年度は、足羽神社について学びました。

#### ○第1回

10月16日(土)、神主さんから神社の歴史や正しい参拝方法などを教わりました。手水舎での手の正しい清め方や御朱印・お守りの意味など、改めて神社について知る有意義な研修会となりました。



#### ○第2回

11月6日(土)、第1回で教わった神社でのマナーや参拝方法について、英語・韓国語・中国語、それぞれのグループに分かれ、ネイティブの先生に指導を受けながらガイド文を完成させました。

#### ○第3回

11月20日(土)、実際に外国人の方を招いて、第2回で翻訳した原稿をもとにガイドしました。

英語・韓国語・中国語、それぞれのグループに分かれ、桜の写真やご自身の御朱印帳を見せながらフレンドリーな雰囲気みなさん案内されていました。

案内後は、足羽神社のご厚意でお抹茶をいただきました! 温かいお茶をいただきながらみなさん和気あいあいとおしゃべりに花を咲かせていました。



### しゃべり場

毎月、第2日曜日、第4土曜日にやさしい日本語で交流しています。1月から3月の間、第2日曜日はオンラインで開催します。参加される方には、Zoomの招待メールをお送りしますので、ご連絡ください。



# スケジュール

## 1月

●日本語サポートクラス

日時：15日（土）

10:00-11:30

会場：ふくい市民国際交流協会 会議室

●韓国水原市とのオンライン交流

日時：17日（月）19:00-20:30

●しゃべり場

①9日（日）オンライン ※Zoomで開催します

②22日（土）10:00-12:00

会場：ハピリン4階総合ボランティアセンター

## 2月

●日本語サポートクラス

日時：5日、19日（土）

10:00-11:30

会場：ふくい市民国際交流協会 会議室

●韓国水原市とのオンライン交流

日時：7日（月）19:00-20:30

●大人のワールドダンス

日時：17日（木）13:30-15:00

会場：AOS SA 6階 レクリエーションルーム

●しゃべり場

①13日（日）オンライン※Zoomで開催します

②26日（土）10:00-12:00

会場：ハピリン4階総合ボランティアセンター

## 3月

●日本語サポートクラス

日時：5日、19日（土）

10:00-11:30

会場：ふくい市民国際交流協会 会議室

●韓国水原市とのオンライン交流

日時：1日（月）19:00-20:30

●しゃべり場

①13日（日）オンライン※Zoomで開催します

②26日（土）10:00-12:00

会場：ハピリン4階総合ボランティアセンター

### ロシアのロールキャベツ「ガルブツィ」

「ワールドクッキング ロシア料理」で作ったガルブツィのレシピをご紹介します。冬にぴったりの濃厚で温かいお料理です。ぜひ、ご家庭で作ってくださいね。

#### 【材料】（ガルブツィ10個分）

キャベツの葉	10枚
ひき肉	400g
玉ねぎ	1個
米	1/2カップ
トマト缶	1缶
サワークリーム	100ml
ヨーグルト	大さじ4
ローリエ	1枚
塩	小さじ1
こしょう	少々
パセリ	少々
小麦粉	少々



#### 【作り方】

1. キャベツの葉を軽くゆでておく。  
玉ねぎはみじん切りにする。
2. 米はお湯につけて10分ほどおいてザルに上げる。
3. ボールに、ひき肉、1の玉ねぎ、2の米、塩小さじ1、こしょうを入れて、よくこねたら10等分にする。
4. 1のキャベツに包む。
5. 1つずつ軽く小麦粉をまぶして、油をひいたフライパンに乗せる。
6. 両面を、焼き目がつくぐらい焼く。
7. 6にトマト缶、サワークリーム、ヨーグルト、塩（分量外）、こしょうを入れて煮る。途中、ローリエを加えて、30分から40分ぐらい煮込む。
8. お好みでパセリを散らす。