

2011 船橋市国際交流協会 春のつどい



参加した国・地域の皆さん

バングラデシュ・インド・ネパール・ミャンマー・フィリピン・マレーシア・
中国・スリランカ・ベトナム・台湾・韓国・フランス・ベル



外国人応急手当普及員の4名



中南米の音楽演奏

ふなばし し こくせいこうりゅうきょうかい なる

2011 船橋市国際交流協会 “春のつどい”

恒例となっている船橋在住外国人と市民ボランティアとの交歓会が、3月5日（土）、宮本公民館にて200余名を集めて開催されました。例年とは時期が少しずれたため、「春のつどい」となりました。

午前11時30分、田村会長の挨拶のあと、来賓として船橋市松戸副市長が、協会による船橋市への内外事業への貢献に対する謝辞が述べられました。続いて椎名消防副次長から、緊急医療と防災訓練に関するお話がありました。

つぎに華やかな民族衣装をまとい壇上に立った13の国と地域 16名と一緒に、荒谷副会長の音頭により、会場全員で乾杯をしました。西口晶代さんからは、今年1月

29日、組織として発足した＜外国人ネットワーク＞についての説明がありました。つぎに外国人応急手当普及員の資格を取得した4名が紹介されました。前に進み出た4名は、日本語で今後の抱負を力強く述べられました。

12時30分から、アトラクションが始まりました。中南米音楽演奏・奇術・ミャンマー民舞・広報のメンバーによる英語劇が披露されました。それぞれとても素晴らしいエンターテインメントでしたが、広報委員による素人英語劇は異色で場内からの笑いに包まれました。

昼食のお弁当は、助六寿司・中国・インドネシア料理、いくつかのテーブルには菓子類・バナナが置かれて、和やかな一日となりました。 広報委員 渡辺（尚）



中南米の音楽と民舞 又吉 グローリアさん（ヘルー）



青田天巧さんの奇術



ミャンマー民舞 金子 ティンギ ウィンさん



ミャンマー民舞 平山 イイキンさん



広報座によるシンデレラ英語劇



英語劇の練習風景（2月12日）



阿波踊り（船橋生活学校の方々と共に）



会場の皆さんと阿波踊り

公開講座 「地域の外国人と共に暮らすために」



私たちが周りの外国人と仲良く暮らすために必要なことは何か？ これをテーマに「多文化共生」の考え方を紹介。参加者延べ190人。昨年11月29日、12月6日、12月13日の3日間（船橋市職員研修所にて）開催されました。

第1回講師は山西優二氏（早稲田大学教授）

「もし世界に1つの文化しかなかったらその世界はどんなもの？」、「ネパール人女性教師レムカの学び」、などをヒントに、「多文化共生」とはということか、「多文化共生」の達成に何が求められるか、を考えました。

第2回講師は杉澤経子氏（東京外国語大学プログラムコーディネーター）

メンバーを入れ替えながら無言で数回続ける、トラ

ンプのページワンに似た「バーンガ」。ゲームルールのプリントは一覧後回収される。ゲーム終了後「まさか、グループごとにゲームのルールが違っていったなんて！」と誰もが驚き、「異ルール（異文化）集団」に飛び込んだ戸惑いを実感しました。

第3回講師は野山広氏（国立国語研究所上級研究員）

「のしろ日本語学習会」を紹介。日本語教室の機能（教育学習・交流・相談）、運営する人材資質の重要性、対話・人間交流の大切さ。＜地域日本語教育＝多文化共生社会の基盤システム＞の可能性を確認し講座を終了しました。

広報委員 渡部



外国人のための「日本の家庭料理」教室

2月3日（木）宮本公民館で本年度3回目の外国人のための「日本の家庭料理」教室が開かれました。講師は協会員であり調理師の資格のある田中恵子さん。メニューは「ひなまつり献立」と銘打って、ちらし寿司、小松菜と厚揚げの煮浸し、花海老の吸い物、お福餅の4品目でした。

参加者は外国人13名（ほとんどが日本語教室の学習者）、日本語教室と姉妹都市委員会のボランティア11名で、外国人の国別では、中国5名をはじめ、タイ2名、ベトナム、エチオピア、韓国、フィリピン、マレーシア、ペルー各1名と多彩で、2人の方は3回皆勤でした。

日本料理特有のデリケートな作業に戸惑いも見られましたが、講師の熱心な指導のもとに、3回の中でも

特に和気あいあいと楽しく調理が進められ、最後は皆さん満足げに出来上がった料理を召し上がっていました。



今回は最後に感想文を出して頂きましたが、「料理だけではなく日本文化の片鱗も見えた」とか、「楽しかったので又開催して欲しい」というのが多く、日本人の夫に頼んで後日、日本語メールを送って下さった方には感激という貴重な経験もありました。

姉妹都市委員 中川純子



市川市国際交流協会訪問

昨年12月7日、荒谷副会長をはじめ姉妹都市委員9名で、市川市国際交流協会を訪問しました。市川市からは成田副会長をはじめ10名の方が出席し、丁寧な説明がありました。

市川市は、アメリカ・ガーデナ市、インドネシア・メダン市、ドイツ・ローゼンハイム市、中国四川省の樂山市と姉妹・友好都市等を結んでいます。各々の市の特徴や現在の活動状況・問題点も率直にお話してくださいました。

特に注目されたのが、2010年2月発足の青年部学生会の活動でした。これは、従来各都市に派遣された学生が各委員会に所属してお手伝いするという形だったものを「学生会」としてまとめたものです。留学生の受け入れを学生会が中心となりプログラムを組み、

反省会から総括までこなし、それが紹介され、若い力を生かしているという取

り組みが新鮮で印象に残りました。学生会は「市民まつり」への参加などを通して、学生同士のつながりや、活動しやすい環境づくりにも努力しているそうです。そして、卒業すると「青年部」に入り継続して協力してもらえらる仕組みになっています。

他市の取り組みを参考に、船橋市の活動もリフレッシュしていけたらよいと思います。

姉妹都市委員 川村洋子



外国人ネットワーク発会式(東魁楼にて)

1月29日(土)12時より、12の国・地域から25名の外国人の参加のもと、交流委員会による発会式が行われました。国・地域は韓国、スリランカ、台湾、中国、ネパール、バングラデシュ、フィリピン、フランス、ブラジル、ベトナム、マレーシア、ミャンマーです。国際交流協会の会長・副会長、各委員会の委員長・副委員長も参加し、外国人ネットワークをもっと広げ、船橋国際交流協会を発展させようという意気込みでした。

広報委員 塚原



ズームアップ

カンデル・ボドラッジさん

カンデル・ボドラッジさんは、夏見台のインド料理店「ラジャン」の店長さんです。ネパールご出身で、インドで16年間、料理人として働いて腕をみがいたあと、サウジアラビアでもインド料理店をまかされていたことがあります。インドで働いていた時の上司が日本でいくつかの店を開いた時に声をかけてくれて、4年前に来日しました。

「妻と一緒に日本に住んでパートで働いているけど、子どもたちは学校があるからネパールに住み続けている」とのことです。ちょうど試験休みを利用して17歳のラジャン君が10歳のラグ君と一緒に来日中でした。お店の名前は、このお兄ちゃんの名前です。ラジャン君も日本語の勉強を始めています。

カンデルさんは、「あと1年たったらもっと日本語がうまくなるだろうけど、今は日本語で書かれたこのニュースレターも読めない。これを英語でも出

してくれたら友達に見せるのに」と言いながら、お昼前にお弁当を買いに来た近所の子ども連れのお客さんに、なごやかに対応していました。

「ラジャン」の常連さんは、近所の年配の方が多いので、インドとまったく同じ辛さでは、ちょっと無理があるので、材料と料理のしかたは本場と同じですが、スパイスや塩を減らして、地元の方々の好みに合うように気をつけているそうです。

「あと何年くらい日本で働き続けるかはまだ決めていないけど、お客様が穏やかなので日本は働きやすい」と言っていました。

広報委員 福井



外国人相談窓口研修会

昨年、11月18日(木)外国人相談窓口では下記の研修会が持たれました(船橋市職員研修所)。

講師:高橋正明先生(東京外国語大学名誉教授)
テーマ:ボランティア通訳の心構えとスキルの向上

今回の研修は、相談者と専門家がやりとりを行う際、「通訳」はどのような役割を担うべきかについて、ビデオを使いながら進められました。そのビデオの中ではハッとするような新しい発見や反省がいくつかありました。たとえば、ボランティア通訳者の座る位置や、通訳をする際、相談者になりかわり「1人称」を使うことなどです。

その他にも、「編集しない」、「個人的な意見を述べない」、「相談者と専門家の2極のコミュニケーションに徹する」などの心構えを教わりました。

最後に、「上下関係の弱者(ここでは相談者)に心を添わせながら…」と研修を結ばれた講師の言葉がボランティア活動する者の姿勢であることを再確認した思いでした。外国人相談窓口委員 山下 絢子



多文化共生の地域づくり研修に参加して

滋賀県の琵琶湖湖畔にある全国市町村国際文化研修所(JIAM)にて「多文化共生の地域づくりコース」研修が1月31日(月)～2月4日(金)に開催され参加してきました。北は北海道から南は鹿児島までの国際交流に関わる行政の職員や国際交流協会の職員37名が泊り込み(4泊5日)で講義・ディスカッション・課題発表を行うという研修でした。研修の2日目

には船橋市国際交流室の津田拓哉さんが講師として船橋市の「災害時対応」について講義があり、船橋市のアピールになりました。多文化共生に関わる講義は多岐にわたり、先進的な活動をされている団体があることや、他地域の方々の色々な話を聞いたことでとても勉強になり有意義な1週間でした。

協会副会長 嘉規 洋

お知らせ

平成23年度総会を開催します

今年度の事業報告及び新年度の事業計画等を審議、決定するため下記のとおり総会を開催します。なお、総会に付議する議案は、後日会員の皆さんに送付いたします。

日時 平成23年5月19日(木)午後3時から

会場 船橋市役所11階大会議室(船橋市湊町2-10-25)

平成23年度の会費納入のお願い

協会の会費は、年度会費です。毎年4月から翌年3月までの1年間の会費です。同封の「払込取扱票」でお近くのゆうちょ銀行からお振り込みください。

なお、できるだけ銀行口座への振込にご協力ください。

<年会費> 個人 一口 1,000円
法人・団体 一口 10,000円

※二口以上の場合はお手数ですが通信欄に口座記入のご協力をお願いします。

<振込先> ゆうちょ銀行 口座番号記号 00170-7-57755
加入者名 船橋市国際交流協会

千葉銀行船橋市役所出張所 口座番号 普通 3018415
口座名義人 船橋市国際交流協会 会長 田村 泰一

あしがき

薄れる季節感

昨年の酷暑に悩まされた長い夏が終わるや極めて短い秋を挟んで一足飛びに冬に突入した感じで、落ち着いて季節の移ろいを実感する余裕すらありませんでした。近年の気象の異常な乱れは地球規模の環境変動がその遠因とも言われています。せめても、私達を取り巻く自然環境がこれ以上損なわれることなく推移し、穏やかに美しい季節感が実感できるように日頃から自然と向き合いたいものです。(K.I.生)

日本語短期習得講座



私は本町に住むアメリカ人のシャノン・マッカーシーです。昨年6月に来日しました。当初は英語だけで大丈夫とと思っていましたが、やはり日本語は必要だと感じ、この講座を受講しました。

参加してみてとても楽しいことがわかりました。日常の会話場面に焦点を当てていて、日本で暮らすためのよい導入となりました。また、ひらがな、カタカナを始め、初心者のための漢字も同様に教えてもらいました。クラスの規模も快適でした。いつでも皆さんの補助の先生たちが控えていて、親切に手伝ってくれました。

全体的に見て、この講座は、日本語の力を伸ばしたいと思っている人がいたら、誰にとっても、温かく、好意的な環境で勉強を始めるのにうってつけだと思います。



受講者 シャノン・マッカーシーさん



シャノンさんはこの講座受講中にIT関連の会社に就職が決まりました。船橋にいる限り、協会の支援も続けたいとおっしゃっています。

今期で3回目となるこの講座には、アメリカ、オーストラリア、中国の3カ国から5人の参加がありました。とても熱心で、積極的に会話練習にも参加して楽しんでいるようでした。終了後のアンケートにも「終わってしまうのが残念」という感想が多くありました。講座終了後に通常の日本語教室に通う人もいます。

ボランティア7名、補助4名で全18回を分担しました。準備は大変でしたが、短期講習講座の意義に賛同したボランティアにとっても楽しくやりがいのある講座でした。
日本語教室委員 浦和かおる

外国人の働いている職場訪問 (第6回)

甘味処「つむぎ」

東武百貨店5階の「つむぎ」といえば、皆様承知の純和風の甘味処といえるでしょう！

今回はその「つむぎ」で働く、中国福建省出身の林華明さんを訪問しました。

来日10年ということから、「日本語が上手ですね」と声をかけると「でも、その間に中国に戻っていたこともあります。日本が好きなのでまた戻ってきました」と流暢にその訳を説明してくれました。

今まではサービス業で働いた経験はないという林さんですが、ここ「つむぎ」には知り合いの紹介で働きはじめたということです。今はこの仕事と職場がとてもお気に入りの様子。

はじめ日本の言葉は難しく、話せなかつたけれど、知り合いの中国人の方から個人的に習い、少しずつ慣れて、今のように話せるようになりましたとニコリ。



林さんの仕事は厨房に入って、オーダーされたお客様の注文の品を調理し、接客係りに届けることです。厨房を拝見すると、そこにはテキパキとスイーツの盛り付けをする調理

人としての姿がありました。

一緒に働いている日本人スタッフも「真面目で手際が良く、良い人に巡りあいました」と林さんの仕事ぶりについて話して下さいました。「これからは開店前の仕込み等、序々に覚えていって欲しいものです」と期待の声が聞かれました。

こうしたインタビューも「今まで経験したことがないので、楽しかったです」と店長で経営者の今野有記さんがこっそり耳打ちしてくれました。

東武百貨店広報室 相原亜季子さんによると、ここ船橋店には正社員として外国人は働いていませんが、各テナントにはその店の独自の料理人や、ベテランがけっこう働いているとのことでした。「主に中華料理店、中華・韓国食料店さんに多いですね」ともいわれました。

今回の取材を通して、日本の味と思いきや、日本の心を学んだ林さんのような細かい心使いが、来客の心を和ませてくれることを知りました。

広報委員 田嶋

