

はていはてい HATI-HATI



HATI-HATIはインドネシア語で相手を思いやる時に使うやさしいことばです。

多文化写真館
「地域のたくさんの仲間たち」



雑草のよう、強く根の張る多文化共生をめざす

公益社団法人トレイディングケア 代表理事 新美 純子



地域に住む外国人の人たちと、地域の畑でいろいろな野菜を作っています。今の季節は、トマト、きゅうり、ナス、キャッサバ、スイカ、かぼちゃ、ジャンボ落花生、などなど本当にたくさんの野菜が所狭しと植わっています。

3年前に始めたころは借りる畑もほとんどなく、何とか貸していただいた小さな畑で細々と野菜を作っていましたが、今では5か所の畑で約20名の多種多様な人達で作業をしています。少しづつ仲間が広がり、畑も広がっています。

なぜ多文化共生コミュニティセンターだけの運営にとどまらないのかというと疑問を持つ人もいると思います。私は、チャンネルをたくさん持っていることが多くの外国人の人とつながるチャンスになると思っています。どんな人でも日本人と話す場を作っていきたい。これが私の願いです。

先日、地域の集会所で、交流会を開催しました。総勢50名、年齢も性別も国も超えて紹介したり、ゲームをして、本当に楽しい時間でした。会の終盤では、アルゼンチン出身のマルティンさんが「日本に来て、34年間、このような会に呼ばれたことはなかった。もっといろんな人とつながって、自分も地域でできることがしたいと思う」と話してくれました。地域に住む、外国籍の方たちは、もっともっと日本のことを探りたい、地域のことを知りたい、仲間になりたいと思っていることが伝わったと思います。

今回の会は、地域の日本の人たちに外国人の人たちのことを知ってもらい、顔見知りになり、名前を呼ぶ関係になり、やがて地域の担い手になってもらえるような関係づくりの第一歩になることを目的としています。こころとこころで繋がったきずなは、強く根を張ります。そのような関係づくりの一歩になったと思っています。

私の目指す多文化共生は、根性草のように、踏まれても刈られてもどこからでも芽を出す力強く、畑の雑草たちに負けない共生社会を実現したいと思っています。

日本とインドネシアの食文化

日本語教師 鶴見陽子

入国後講習には「日本の食事」という授業があります。日本の食事の特徴、食事のマナーや食器の種類、並べ方、一汁三菜等を勉強しました。実際に、いわしのかば焼き、なすのお浸し、豆腐とジャガイモの味噌汁を作りました。食べた感想は「味噌汁の味は魚のにおいがして食べづらかった」「日本は色々なお皿を使うのでインドネシアと違う」「魚は少し甘くておいしかった」と言っていました。インドネシアと日本の「食事とマナーの違い」についてパワーポイントを作成して日本語学習者の前で発表もしました。



インドネシアと日本の食事の大きな違いは、インドネシアの食事は大きなお皿にご飯もおかずもすべて乗せて、一緒に食べるという点です。日本はご飯はお茶碗、味噌汁はお椀、漬物は小皿など様々な器を使います。お茶碗は左、お椀は右という決まりがあります。実習生にとってこれは大きな驚きでした。その他にも日本人とインドネシア人の食事の考え方には多くの違いがあります。ルールを教えることも大切ですが、実習生たちが日本の生活に慣れるために、私たちが教えるばかりではなく、その国の話を聞き、気持ちを共有することが大切だと感じました。



ベトナム人のジウです！



新しいスタッフが入りました！



私は6月から高浜市多文化共生コミュニティセンターつなぐセンターで働き始めました。私の日本語能力があまり高くないので、新しい仕事・新しい環境で働いていく自信がありませんでした。しかし、センターの皆さんはフレンドリーで、仕事に熱意を持っているので気持ちが楽になりました。ある日、私はセンター長の新美さんに「仕事は疲れませんか？」と質問をしました。彼女は、「好きなことだからあまり疲れない」と答えました。私は、自分と同じ1日24時間しかないので、どうして彼女はこんなに多くのことをするエネルギーがあるのだろうかと考えていました。新美さんは、「人間だから疲れるのはあたりまえだけど、ここで働いていると、一人ひとりの中にあるエネルギーをもらえるから元気になるんだよ」と答えました。自分ひとりのエネルギーは限られていますが、みんなのエネルギーもポジティブに受け入れていくことで大きなパワーになるのだと感じています。



つなぐつながる楽しい話～デンマークの食文化～

デンマークの食事を一言で表すなら「シンプル」という言葉がよく当てはまります。デンマーク人の食事に対する意識は低めで料理の味の変化をあまり好まない傾向にあり、現代で食べられるデンマーク料理は昔ながらの家庭料理を伝統的に受け継いでいるようです。デンマークは比較的寒い国なので農作物が少なく、寒冷地でもできるジャガイモや家畜（主に豚）の飼育が盛んです。そのため、ジャガイモと豚肉を組み合わせた料理が多いという特徴があります。また、宗教の歴史も関係していて、福音ルーテル派が国教のデンマークは、質素儉約を教えるプロテスタント信者たちの間でぜいたくな料理が好まれませんでした。その結果、デンマーク国民の食事への関心は低くなっているそうです。それでも家庭のお料理はとても美味しいので、機会があれば食べてみてください！

ほのか



編集後記

3ヶ月に一度、多文化交流の一環で外国の料理を教えてもらう料理教室を実施しています。5月はブラジルの「パステル」を作りました。パステルは、カリカリのパイ生地の中にいろいろな具を入れて揚げる料理。いろいろな野菜のマリネと一緒に食べます。世界には、たくさんのおいしい料理があることをいろいろな国の人方が教えてくれます。



インスタグラム facebook
はじめました！ 最新情報は
こちら



@TSUNAGU_TAKAHAMA



公益社団法人
トレイディングケア

〒441-1303
愛知県高浜市小池町6-5-6
TEL 0566-57-7700
FAX 0566-55-1305