

ニュージャージー州出身。
2024年8月1日国際交流員
(CIR)として浦添市役所
国際交流課に配属。

ゆくいみそ〜れ〜!

ジェイソンと

ひと息カフェトーク

~JASON's Cafe Talk~

Episode 9
shell's yummy talk
and journey talk

原文・和訳
ジェイソン チェン
JASON CHENG

市内のいろんな国際交流

はいさい、読者の皆さん! 天気がまた暑くなってきているので、水分補給をお忘れなく!

今回は、浦添市の友好都市である泉州市についてお話ししたいと思います。1988年に友好都市として提携した泉州市は、中国福建省の東南沿岸に位置しており、浦添市との交流は察度王の時代にまで遡ります。「徳化の陶磁器」のような伝統工芸や、「洛陽橋」のような世界遺産を誇っています。今年4月には、泉州工芸美術職業学院から訪問団が来沖し、浦添市の美術館と「友好提携協定書」を締結しました。また美術館では、泉州市および当学院から約60点の貴重な伝統工芸作品を紹介する展示会が6月23日まで開催されています。お時間のある方はぜひご覧になってください。

話は変わりますが、英語の勉強を頑張っている読者の皆さんには、市内にあるパークレーズコートofのスターバックスで開かれている「英語de朝活」英会話イベントをお勧めします。在沖米国総領事館主催で毎月第1・第2水曜日の朝7時30分から行われており、私も何度か参加しました。英語話者と日本人の割合が半々で気軽に楽しめるので、みんなで交流しましょう! もし機会がありましたら、ぜひ私にも声を掛けてくださいね!

The Array of International Exchanges in the City

Haisai, readers! As the climate is heating up again, please don't forget to stay well hydrated!

Today, I'd like to talk about Quanzhou City, Urasoe City's sister city! Quanzhou, which became a sister city of Urasoe in 1988, is located along the southeastern coast of Fujian Province, China. The ties between the two cities date back to the time of King Satto. Quanzhou is proud of its rich cultural heritage, including traditional crafts like Dehua Porcelain and World Heritage Sites such as Luoyang Bridge. In April this year, a delegation from the Quanzhou Arts and Crafts Vocational College visited Okinawa and signed a Friendship and Cooperation Agreement with the Urasoe Art Museum. Additionally, around 60 valuable traditional art pieces from Quanzhou and the college are currently on display at the Urasoe Art Museum, and the exhibition will continue until June 23. If you are free, so if you have a chance, please come and take a look!

On a different note, for my English-studying readers, I highly recommend the "EIGO de ASAKATSU" English conversation event held at Starbucks in Barclays Court. This event is hosted by the US Consulate General and takes place on the 1st & 2nd Wednesdays of each month at 7:30 A.M. I've attended a few times myself. There's a 50/50 balance of English speakers to Japanese participants; it's casual, so let's have fun chatting with everyone! If you happen to see me, come to say hi to me too!

浦添市公式 Instagramにも投稿してるよ!

てだっ子STUDIO

てだこキッズファースト
宣言大使
てだ子

スタジオ

西原在

山口家の次男坊ルキー♡

山口 律翔 ちゃん(3か月)

港川在

ゴーヤーの日
生みれの剛弥1歳!

兒玉 莉央ちゃん(7歳) 健志ちゃん(5歳)
剛弥ちゃん(1歳)

安波茶在

Today's
コーディネート

屋比久 美杜ちゃん(1歳6か月)

写真募集中!

【募集対象】 市内在住の0〜9歳のお子さん
【応募方法】 右記の二次元コードから①お子さんお名前②ふりがな③年齢または月齢④居住区⑤一言コメントと、画像データ(JPEG等)を添付し送信してください。
応募はこちら▲

●写真は、お子さんの顔全体が写っているもの(たて撮り推奨)
●これまでに掲載されていないお子さんを優先します。
●応募者多数の場合は、抽選の上、掲載します。掲載の可否については連絡いたしませんのでご了承ください。

昨年8月、私は初めてパラオ共和国を訪れた。沖縄電力さんとのコラボ事業である。直前まで公務に追われて慌ただしく飛び乗った飛行機を降りると、沖縄よりもひとまわり気温も湿度も高い熱帯の夜が私を迎えてくれた。軽い時差ボケのままホテルのベランダに出ると、静寂の間に包まれて不思議な気持ちになった。静かな海、遠くで聞こえる鳥の声、肌をねっとりとしたぬるぬるとした風、そして静かにこちらを見つめる月。沖縄のことは少しの間忘れて、パラオに身を任せようと思いつつ眠りに落ちた。

パラオ滞在最終日、南端の小島ベリリュー島へ渡った。南国らしい深緑の森と、至る所で咲いている美しい花達に彩られ、青い珊瑚礁に囲まれた楽園のようなこの小島は、太平洋戦争末期、東洋一と言われた飛行場をめぐって日米合わせて5万人の兵士が殺し合った殺戮と悲劇の島でもあった。島の至る所に朽ちた戦車や戦艦機が、ガマには日本兵の遺品がひっそりと残され、戦没者慰霊碑が静かに佇んでいる。島で戦没した日本将兵・軍属は1万人を超えるが、これまでに収拾された遺骨は約8千、今でも2千を超える遺骨が島で眠っている。残された多くの戦争の傷跡は、苛烈を極めた戦場の狂気を今に伝えてくれる。その横で静かに揺れる真っ白なプルメリアの花々が印象的で、今でも強く心に残っている。

サイパン、テニアン、レイテ、ガラム、ガダルカナル、硫黄島、そして、沖縄。私たちが被害者だったわけではなく、戦争そのものが愚かであり、争いの時代に生きた全ての人にとつて不幸であった。スクールが通り過ぎると、プルメリアの花から落ちる雫がまるで涙のように見えた。終戦から80年。私たちは今年、特別な慰霊の日を迎える。

ここでひとつ、オススめの漫画をご紹介します。ペリリュー楽園のゲルニカです。12月には映画も上映されるので、より多くの方に観ていただき平和について思いをはせてほしい。

Mr. Mayor column

市長
コラム
HAISAI! GUSUJOKU

はいさい!

市長室

浦添市長 松本 哲治
Tetsuji Matsumoto

士が殺し合った殺戮と悲劇の島でもあった。島の至る所に朽ちた戦車や戦艦機が、ガマには日本兵の遺品がひっそりと残され、戦没者慰霊碑が静かに佇んでいる。島で戦没した日本将兵・軍属は1万人を超えるが、これまでに収拾された遺骨は約8千、今でも2千を超える遺骨が島で眠っている。残された多くの戦争の傷跡は、苛烈を極めた戦場の狂気を今に伝えてくれる。その横で静かに揺れる真っ白なプルメリアの花々が印象的で、今でも強く心に残っている。



簡単! 健康! サツと作れる!

サツとごはん



包丁を使わず手軽に完成!
レタスの中華風スープ



材料(4人分)

- ・レタス……………6枚(200g)
- ・かにかま……………3本
- ・生姜チューブ……………4 cm
- ・水……………600ml
- ・鶏がらスープの素(減塩タイプ)
……………小さじ4(10g)
- ・ごま油……………小さじ1/2

作り方

- ①レタスを洗い食べやすい大きさにちぎる。
- ②かにかまを割く。
- ③鍋に水、鶏がらスープの素、生姜を入れ中火にかける。
- ④③にレタス、かにかまを加えレタスがしんなりしたら火を止め、ごま油を加えたら完成!

栄養成分表示(1人当たり)

エネルギー 22kcal/食塩相当量 0.8g



レシピ提供: こども家庭課 藤原 萌衣

うめ〜しポイント

かにかまの赤色で彩りをプラス! ごま油を加えることで風味も良くなります。加熱時間を短くするとレタスのシャキシャキ感が楽しめ、長くとすると柔らかく食べやすくなります。加熱時間を調節してお好きな食感を探してみてください!