

多文化を味わう10日間の帰省

7月、沖縄で働き始めて以来初めてアメリカに帰国し、2番目の 姉の結婚式のためニューヨークに行きました。私たちは中華系ア メリカ人なので、式にはその文化が反映されており、姉は洋風ドレ ス2着と中華風ドレス1着を着ました。シャンデリアのある会場で したが、中華の宴会場で本格的な大皿料理が出されました。私と 一緒に参列した彼女は、アメリカ式との違いに驚いていました。 招待客は遠い親族や友人も含め300人以上で、アメリカ式の50 ~150人規模とは全く違います。沖縄にいる間、運が良ければ日 本や沖縄の結婚式もぜひ経験して違いを学んでみたいです!

話は変わりますが、今回の滞在中、改めてアメリカの「便利さ」 に気づきました。以前は、日本の生活のしやすさや、安い物価、 安心できるコンビニと比べてばかりいました。でも、アメリカの 「便利さ」は多文化・移民社会にあります。たった10日間の滞在

でも、本場のアメリカ料理、中華(広東、福州、 上海、ウイグル)、ギリシャ、ペルー、韓国料理 を楽しめました。それぞれの文化の出身者 が本格的に料理している国は、世界でも珍 しく、とても素敵で誇らしく感じました。

浦添市公式

心真募集外,

Instagramにも

投稿してるよ♪



Savoring Multiculturalism in A 10-Day Homecoming

In July, I returned to the US for the first time since beginning work in Okinawa, to attend my second-eldest sister's wedding in New York. As Chinese-Americans, our cultural heritage was palpably reflected in the ceremony, my sister adorned herself in 2 Western-style gowns and 1 traditional Chinese gipao. The venue, replete with chandeliers, was a Chinese banquet hall that served authentic, family-style Chinese wedding dishes. My girlfriend, who accompanied me, was astonished by how distinct Chinese weddings are from American ones. Over 300 guests, including distant relatives and friends, attended, far exceeding the typical American 50-150 guest count. I hope to fortunately attend a Japanese and/or Okinawan wedding(s) during my stay to further explore and appreciate other cultural contrasts.

On a different note, during this visit, I re-evaluated the "conveniences" of America. Previously, I habitually contrasted it with Japan's affordability, ease of living, and truly "convenient" convenience stores. However, America's unique convenience lies in its multicultural, immigrant-rich society. In just 10 days, I relished authentic American, Chinese (Cantonese, Fuzhounese, Shanghainese, and Uyghur), Greek, Peruvian, & Korean cuisine, each prepared by natives of those ethnicities. Such gastronomic diversity is rare globally, and I found it both beautiful and profoundly pride-inspiring.







【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。

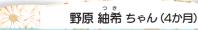




てだ子

次回9月号は1ページの拡大版!

たくさんのご応募お待ちしてます♪









- ●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。

触れ

映画「国宝」を観て

映

して最後までお読みくださ

達の

島で

た素晴

に書きます

五一年



人の歌舞伎 、高畑充希などのはの境地。田中泯、渡



最高の

▲映画「国宝」 公式ホームページ













10% 野菜たっぷり!シャキシャキ感を味わう もやしとキャベツの赤じそ和え





材料(2人分)

・キャベツ ······大2枚(100g)

・もやし ……1/2袋(100g) 「・しらす(50%減塩)…1パック(25g)

Ā •赤しそ風味ふりかけ ……小さじ1 └•いりごま …………小さじ1

①キャベツを細切りにする。 ②鍋に湯を沸かし、キャベツと もやしを1分茹でる。

作り方

③②のキャベツともやしをザル に上げ、冷水で冷ます。冷めた らタオルペーパーに包み、水分

④③にAを加えて和えたら完成!

栄養成分表示(1人当たり)

エネルギー 47kcal/食塩相当量 1.0g/カルシウム 81mg/野菜 100g

うめ~しポイント //

野菜の食感で噛む回数アップ!

減塩しらすを加えることで、カルシウムもとることができます。 キャベツともやしを茹でる代わりに、電子レンジ(600W)で3分ほど 加熱する方法でもOKです♪

9 広報うらぞえ 2025年8月1日