



シェイ・ヤマグチの

出会いに

Mahalo

マハロ=感謝の意味 vol.13

原文・和訳
シェイ・ヤマグチ
Shea Yamaguchi

ハワイ州オアフ島出身。
2018年8月から国際交
流員として、浦添市役所
国際交流課に配属。

アメコミュ：英語で話す相手を探してみよう

これまで色々な事実を紹介してきましたが、そもそもアメリカ人や英語圏の外国人とどうやったら出会えるのでしょうか。訪日外国人や、移住した親戚、自ら外国に旅行するなどの方法がありますが、すべての方が体験できるものではありません。授業中に英語を話す機会も少ないと思いますし、英会話の教室に行っても受講している人が多いため、練習できるチャンスも少ないかもしれません。

私が高校や大学で日本語を勉強していた頃、ハワイで日本語を使う機会は少なかったです。周りに日本語を母国語とする人たちも少なかったし、いても英語で会話ができるからあえて不慣れなごちない日本語で話す必要はないと思っていました。しかし、留学する前に2回ほど「言語交換」、(現地ではランゲージエクスチェンジ)に参加したことがありました。言語交換では、不慣れな日本語を使いながら、一生懸命日本人とコミュニケーションを取ろうとしました。すぐに日本語が上達したわけではないのですが、使わないといけな場面があったから、少し自信が持てるようになりました。

相手も英語を勉強しているから、お互い母国語と勉強している言語で話しながら、気楽に言語を習得することができま。もっとも、技術の発展によってネット上の言語交換プログラムや言語交換アプリが開発されましたので、直接会わなくても英会話の練習ができるようになりました。話す相手を探している人も少なくありませんが、「出会いを求める」人たちには注意してくださいね!

Finding English Speaking Partners

Despite introducing so much advice on communicating with Americans, exactly how does one find an English speaking partner in Japan? Talking to tourists or relatives who emigrated, or even going abroad for yourself aren't things that everyone is able experience. On top of that, speaking English is a low priority in schools, and the chances to speak in an Eikawa are limited with so many people attending.

When I studied Japanese in Hawaii, I had very few chances to use Japanese outside the classroom. I didn't know many Japanese natives, and the few that I did could communicate in English, so I thought speaking in broken Japanese was unnecessary. However, before studying abroad, I was able to participate in "language exchange" at least two times. Because of this, I managed to find a native Japanese speaker to practice speaking and improving my Japanese with. Sure, I didn't improve right away, but I gained some confidence in speaking after being forced to use the language for periods of time.

My partner was also practicing their English, so we were able to study our target languages while also using our native languages in a relaxed environment. In fact, thanks to modern technology, it has become much easier to practice foreign languages with the development of online language exchange programs and language exchange applications. Many people are looking for people to practice with, but just be careful about the people with motives outside of language exchange!



てだっ子 STUDIO

スタジオ

ポクも今日から保育園♡



たもり けんしろう
田盛 健士郎 ちゃん(11か月) 安波茶在

食欲だけは誰にも負けない(笑)



な の は
大本 菜ノ葉 ちゃん(1歳) 勢理客在

100日記念! ひよっこりの!



ひ が り の
比嘉 梨乃 ちゃん(3か月) 内間在

「てだっ子 STUDIO」写真募集

●日頃の子どもの写真を郵送または画像データをメールで毎月月末までに送付してください。
※被写体の子どもの氏名(ふりがな)・年齢(0か月、1歳など)・居住地区(安波茶・伊祖など)一言コメントの記入を忘れずに!

〒901-2501 浦添市安波茶 1-1-1
浦添市役所 国際交流課
☎(876) 1258
E-mail:kouhou@city.urasoe.lg.jp



ハイサイ

こちら市長室!

日本遺産とかぎやで風

実は、昨年から「かぎやで風の踊りに挑戦しています。私が踊れるダンスと言えば、カチャーシーくらいなのですが、さすがにウチナンチュとして「かぎやで風」だけでも踊れるようになりたいとずっと憧れ続けてきました。ところが市長になり更に自由な時間は制限され、諦めかけていたそんな頃、中央公民館で無料講座のポスターを見て、すぐに申し込んだのでした。

有名な若手琉球舞踊家の先生の、厳しくない優しいご指導の下、週に一回、2時間のお稽古(レッスン?)を約20人のクラスメートと楽しみました。

踊りと併せて、歌詞の意味や四つの基本パートから構成されること、ちよとした工夫でかっこよく見えるコツなども教えて頂きました。この講座では集大成として、公民館まわりの舞台で大勢の方の前で学んだかぎやで風を披露しなくてはなりません。全く知らないもの同士が、同じ目標を目指して、一致団結して協力し合う時間は、学生時代を思い出し毎回すごく楽しかったです。

さて、本番当日、200人くらいの観客の前で、幕開けの舞台。ガチガチに緊張して途中で足が左右間違っ戸惑いましたが、一緒に踊るクラス

メートの中に紛れて誤摩化しました。舞台に出たと思ったら、頭が真っ白のまま帰ってきて、あつという間に私のかぎやで風デビューは終わってしまいました。

ところで、去る5月、浦添市は沖縄県・那覇市と共に「琉球王国時代から連綿と続く沖縄の伝統的な「琉球料理」と「泡盛」、そして「芸能」のストーリーで県内から初めての「日本遺産」に認定されました。これは文化財を保護するだけに止まらず、その魅力を国内外へ発信し、地域の活性化や観光振興を図るために活用することを目指しています。

言うまでもなく、私たち浦添市は首里以前の中山の王都といわれ、琉球王統発祥の地としての歴史があります。この日本遺産認定をきっかけに、あなたも「琉球料理、泡盛、芸能」に取り組んでみませんか。私と一緒にかぎやで風を踊ってくれる方も募集中です! Shall we dance? (古っ!)



JAPAN HERITAGE
日本遺産

浦添市長
松本 哲治





簡単! 健康! サッと作れる!

サッとごはん

心と体にしみわたる琉球料理

クーリジシ(卵とじ汁)

24品目



材料(5人分)

- ・豚三枚肉 (または肩ロース) 200g
- ・椎茸 (乾) 2~3枚
- ・とうがん 200g
- ・かまぼこ 100g
- ・こんにゃく 100g
- ・豚だし、鰹だし ... 5カップ
- ・塩 小さじ1と1/2
- ・しょうゆ 小さじ1
- ・卵 2個

作り方

- ①豚三枚肉は丸ごと茹でて4cm長さの短冊に切る
- ②椎茸は水にもどして石づきを取り、4cmの薄切りにする
- ③とうがんとかまぼこは薄目の短冊に切る
- ④こんにゃくは薄めの短冊に切って茹でおく
- ⑤鍋に分量の豚だし、鰹だしを入れて煮立て、豚三枚肉、椎茸、とうがを加えて再び煮立てる
- ⑥とうがが煮えたらかまぼこ、こんにゃく、塩、しょうゆを加える
- ⑦沸騰している⑥に卵を溶き入れ、全体に混ぜて仕上げる

栄養成分表示(1人あたり)
エネルギー:187kcal、たんぱく質:15.8g、脂質:10.9g、炭水化物:6.2g、食塩相当量:2.5g

うめ〜しポイント

豚・かつお・しいたけの3種類のだしのうまみで、深みのある優しい味わいです。薄切りにしたとうがんは口の中ですとろけます。

レシピ提供：浦添市食生活改善推進員協議会・琉球料理伝承人 伊豆見 麻里