

はじめまして！ ノリス ギャレットです！



はじめまして！7月26日、西ノ島町にやってきました！
国際交流員のノリス・ギャレットです！

私はアメリカのユタ州から参りました。出身地は西ノ島と
似たように自然が豊かで、子供のころは家族と一緒に山に登っ
たり、外でキャンプしたりしました。そんな自然豊かな
ユタ州ですが、自然が好きな人からすれば、1つだけ欠けて
いるものがあります、海です。

私は魚と刺身が大好きなので、海に囲まれた西ノ島で生活
することになってとても嬉しいです。釣りをして魚料理を学
びながら、自炊もしたいと思います！是非、一緒に釣りに行
きましょう。



▲（左から）国際交流員クレオさん・ALTエリン先生・
私・前国際交流員チェルシーさん

私のパッション（熱中していること）は、言語を学ぶこと
です。生涯を通してできるだけ多くの言語を学びたいです。

英語と日本語以外には、中国語と少しスペイン語も話せま
す。西ノ島にいる間にフランス語または韓国語に挑戦したい
と思い、どなたか勉強したいと思っている方がおられましたら、
是非一緒に頑張りましょう！

夢は、複数の国の国籍を取って、アメリカ人だけではなく
「国際人」としてウィキペディアに記載されることです。



実家から遠く離れて少しホームシックになりましたが、こ
の間、由良比女神社のお祭りに参加させていただいて嬉しく
思いました。また、皆様と親しくなれ、地域に溶けこめた気
がしています。

日本での国際交流員としての仕事は初めてなので、知らな
いことがたくさんありますが、伝統文化の継承や地域の活性
化などのチャレンジに取り組んで、その重みを我が若い肩で
も支えて「チョーヤッサ！」と叫びながら、頑張りたいと思
います！

皆様にお世話になりますので、ご指導ご鞭撻のほどよろし
くお願い申し上げます。

西ノ島に選ばれたのは偶然ではなく、縁だと思います。
八百万の神へ、このご縁の結びに感謝を申し上げます。

***国際交流員 Facebook ページ始めました！**

西ノ島町国際交流員

検索

で検索してね！

島前高校だより

『ヒトツナギの旅2017』を島前3町村にて開催しました

7月27日～31日まで、『ヒトツナギの旅』が多くの皆様のご協力のもと、今年も無事に行われました。

『ヒトツナギの旅』とは、隠岐島前高校にある[ヒトツナギ部]という部活が主催しているものです。これは、島外の中高生を対象に「島前の良さを旅を通して伝える」という活動です。もちろん、高校の部活動として行っているため、旅の企画・当日の運営などは基本的に高校生自身が自前で行っています。

そんな『ヒトツナギの旅』ですが、今年は具体的にはホームステイで「島前地域に住んでいる方の生活を体験させていただく」という企画をメインに取り組みました。

私とツアー参加者がホームステイさせていただいたのは、私の島親さんにもなってくださっている西ノ島浦郷地区の大野忠志さんのお宅でした。ホームステイ中は、浦郷地区の大祭りとうちょうど重なっていたため、豪華なオードブル作りのお手伝いをしました。私の地元（群馬県）では、オードブルは必ずお店で頼んでいるので、全てを手作りすることによって衝撃を受けました。また、とてもお忙しい中、合い間をつくってドライブや魚釣りに連れて行ってくれました。どれも、普段あまり体験できないようなことをさせていただいたので、とても楽しかったです。

ヒトツナギ部は、地域と高校のつながりがなければ成り立たないものです。今後は、これまで以上に地域と関わっていきたいと思っています。現在の関わりとしては、農家さんや民宿、お祭りなどのお手伝いに限られてしまっている部分があります。しかし、私達は今後ももっと身近なことで地域とつながりたいと考えています。

もし、この記事をお読みいただき「高校生の力を借りたい」「高校生と一緒に何かしたい」と思ってくださった方がおりましたら、是非ご連絡ください。

文章作成者：隠岐島前高校 ヒトツナギ部
2年生 麻生 更紗
連絡先：隠岐島前高校 ヒトツナギ部
顧問 山中 秀行
電話 2-0731



ラッセルステファンの 「しまシェフレシピ」

ボンジュール！皆さん、こんにちは！西ノ島のしまシェフ、ステファンです。

毎日暑い日々が続いておりますが皆さん夏バテしていませんか？

暑い時に食べたくるのがアイスクリームですね！今回はご家庭で簡単に5分でできるアイスクリームのレシピの紹介です。夏休み期間中ですし是非お子様と一緒にトライされてみて下さい。

La crème glacée en 5 min (5分でできるアイスクリーム)

調理時間：5分

※冷蔵庫で寝かせる時間は3時間

材 料（4人分）

- ・練乳 200 g ・はちみつ 大さじ 1 ・生クリーム 400cc
- ・バニラビーンズ（無い場合はバニラエッセンスで代用可）
- ・チョコチップやお好みのフルーツソース、ナッツ等お好きなフレーバーを選んでください。

調理道具

- ・ボウル 2つ
- ・泡立て器
- ・ハンドミキサー
- ・蓋付のタッパー容器



<作り方>

- ①練乳とはちみつ、バニラビーンズをボウルに入れ、泡立て器で混ぜ合わせる。
- ②別のボウルに生クリームを入れハンドミキサーでしっかりと角が立つまで泡立てる。
- ③①と②をやさしく混ぜ合わせチョコチップを投入する。
- ④蓋が閉まるタッパー等に流し入れ、冷凍庫で3時間冷やし固めたら出来上がり。

ここではバニラビーンズとチョコチップを
使いましたがアレンジは無限大です！

