

えっ？もう12月！？



国際交流員
ウォン・チンイン・クレオ

澄み渡る夜空に瞬く星がいつそう美しい季節となりました。皆さんいかがお過ごしでしょうか。

あっという間に12月になりました。早過ぎませんか？

12月に入って、年賀状や忘年会の準備、年末年始の準備もありますね。私はさらに、クリスマスカードとクリスマスパーティーの準備をしようと思っています。香港では旧正月のお祝いもするのですが、今度の旧正月は2018年の2月ですので、準備はあとでも大丈夫です（笑）今回は12月の話をしましょう。



クリスマスカードは必ず書きますか？

私は毎年書いています。主に欧米に住んでいる親戚や友達にクリスマスカードを送ります。クリスマスカードは相手に挨拶と感謝の気持ちを伝える挨拶状です。日本では年賀状がありますが、欧米ではよくクリスマスと新年の挨拶を一緒にするため、年賀状を送る習慣はありません。

ちなみに、「Merry Christmas(メリークリスマス)」には、宗教的な意味が含まれているので、「Season's Greetings(シーズズグリーティングス)」や「Happy Holidays(ハッピーホリデー)」などの挨拶言葉を代わりに書く場合もあります。



クリスマスの時に必ず食べるものなどはありますか？

イギリスなら「七面鳥ロース」や「ローストビーフ」、「ジンジャーブレッド(生姜を入れたケーキやクッキー)」、「クリスマスケーキ(ドライフルーツが入っているケーキ)」と「ミンスパイ(ドライフルーツを詰めたパイですが、お菓子です!）」などを食べます。

香港なら特定はありませんが、「ジンジャーブレッド」や「ミンスパイ」と「ローストチキン」が人気だと思います。



12月には冬至がありますが、イギリスや香港にも風習はありますか？

イギリスでは特にありませんが、冬至の日にストーンヘンジへ日没を見に行くと、太陽が沈む方向は遺跡と一線に並ぶ様子が見られるそうです。

香港ならあります!中華文化圏にとって、冬至は旧正月と同じく重要な節日ですので、家族皆で集まって食事をします。

そして、当日は必ず湯圓(広東語:トンユン)を食べます。湯圓はもち米で作ります。

餡は黒ゴマや小豆などで作る甘いものです。クレオ家では片糖(広東語:ピントン;板状砂糖です)を餡にすることが多いです。とっても美味しいですよ!



▲ストーンヘンジ



▲湯圓(トンユン)

*** 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!

皆さん、こんにちは。教育委員会教育課の国際交流員のクレオです。10月21日（土）に若者宿にてふるさと体験隊「ハロウィーンパーティー」を行いました。担当の私とエリン・フィッツジェラルド先生（外国語指導助手）と35名の体験隊隊員で、以下のような工作やゲーム等をし、楽しい時間を過ごしました。

①プレゼンテーション

まずハロウィーンについて紹介しました。ハロウィーンはケルト人のサウィンと言うお祝いからの伝統で、「百鬼夜行」みたいなことです。皆さんはご存じですか？

②クラフト

『トリックオアトリート』用の紙袋にハロウィーンをテーマにした絵を描きました。体験隊隊員たちはすごく真剣に絵を描いたり、『トリックオアトリート』の英語も描いたりして、素敵な作品を作成しました。

③ゲーム

今回は「ミイラゲーム」をしました。簡単に言うと、トイレットペーパーを使って、チームメンバーをミイラみたいに巻くゲームです。体験隊隊員たちは真剣に勝負をし、会場は笑い声に包まれました。

④昼食

今回もボランティアさんが作ってくださった美味しいランチ（お化けハンバーガー!）を皆で頂きました。

ボランティアさんたちに心を入れてお礼を申し上げます。ご馳走様でした。

⑤トリックオアトリート

ラストは体験隊隊員が一番楽しみにしていた『トリックオアトリート』です。隊員たちは全員元気よく大きな声で「トリックオアトリート!」と言って、私やエリン先生からお菓子を貰いました。



このように、参加して下さいた皆さんのおかげで素晴らしいハロウィーンパーティーになりました。12月のクリスマス会も宜しくお願い致します!

ラッセルステファンの「しまシェフレシピ」

Soupe a l' oignon (オニオンスープ)

調理時間：60分

材料（4人分）

- ・玉ねぎ 3個
- ・水 0.5L
- ・油またはバター 適量
- ・コンソメ 1～2個
- ・(あれば) タイムやローリエ等のハーブ 適量
- ・ビール 1カップ
- ・にんにく 1片
- ・こしょう 適量

<作り方>

- ①玉ねぎとにんにくの皮を剥き、みじん切りにする。
- ②刻んだ玉ねぎを油又はバターで10分焦がさないように炒め、ビールを加える。
- ③水分が半量くらいになるまで煮詰めたら、水・コンソメ・にんにく・ハーブを加える。
- ④40分間弱火で煮込む。
- ⑤こしょうで味を調えたら出来上がり。



～島シェフのワンポイントアドバイス～

アレンジとして、食パンやフランスパンのスライスにとろけるチーズをのせ、トースターで焼いたものをスープに添えても美味しいです。また、スープを入れた耐熱皿にパイ生地をかぶせオーブンできつね色になるまで焼くと見た目にも華やかなクリスマス料理に。

