

田隈公民館バザー

11月5日(日)、田隈公民館で活動している文化サークルの発表会が田隈小学校の体育館で行われ、会場の後方でバザーを行いました。当日はパプアニューギニアのナラさんも同行して販売をしました。水菜とサトイモ、青梗菜、イチジクが完売しまして、サツマイモ、大根はわずか売れ残りました。また、この時は朝倉の豪雨の被害を受けました柿も復興支援のために販売を行いました。田隈公民館では夏にもバザーを行っています。

是非、また次回もよろしくお願ひします。(安東)



マキイ店頭販売

11月22日(水)に毎日出荷をしているマキイで初めて店頭販売を行いました。鬼木先生と2人で販売に行きました。当日販売したオイスカの野菜は無農薬のニンジン、サツマイモ、ネギ、大根、レタスでした。あいにく、一日雨が降って、隣の売り場には「減農薬」の野菜も販売しており、お客さんが少なかったです。お客さんは値段は同じで、農薬が少しあっても、見た目大きな野菜を見たら、それを選んでいました。だけど、小さい子供がいるお客さんや、お年寄りのお客さんなど健康を考えて、「無農薬」のオイスカ野菜を選んでくれたお客さんもいました。一日中、寒くて、ずっと立っていましたが、そういう理由で疲れたのではなく、「お客さんが少なかったので、疲れました」と言った鬼木先生に本当に感動しました。(タン)

西日本奇術大会見学

11月5日、西日本奇術大会に福岡リパティライオンズクラブより研修生をお招きいただきました。出演マジシャンの巧みな手さばきに驚きの連続で終始楽しく時間を過ごすことができました。ありがとうございました。

(満川)



飯倉中央小学校派遣交流会

11月20日(月)に6名の研修生と飯倉中央小学校に訪問し国の紹介など5年生の授業に参加してきました。英語の授業の一環と言うこともあり、日頃交流の場では日本語で国の紹介をしていますが、今回は子どもたちにも分かりやすいような英語で説明をするのですが、とすると日本語が出てしまうようでした。子どもたちからも日本や福岡についてのクイズが出され、研修生たちも楽しむことができました。最後にみんなで一緒に研修生が紹介したダンスを踊り、少し恥ずかしそうにしていた子どもたちとも楽しく交流をすることができました。(彦坂)



玉名大俵祭り

11月23日、今年も玉名で行われた大俵祭りに研修生数名が参加してきました。今年は、昨年の熊本地震での復興ボランティア活動と一緒に活動をしたことが繋がりで、その後6月の玉名田んぼアート、10月には20名ほどの生徒さんがセンターを訪れ交流をした熊本県立北稜高校の生徒さんたちとレディースチームを結成し参加、男の研修生は例年通り熊本県推進協議会のお声かけで明光義塾様のチームに合流させて頂きました。どちらも一生懸命に大俵を引っ張り、レース後には息も上がり少し苦しそうでもありましたが、いい思い出となりました。



千秋楽祝賀会

11月26日、大相撲九州場所最終日にセンターにて千秋楽祝賀会が開催されました。高田川部屋18名の力士達が、日々の厳しい稽古で力をつけ15日間を戦い抜いた慰労会です。18名中8名の力士が勝ち越しを決め、約100名の応援団が千秋楽を祝いました。今年の研修生達も高田川部屋到着時には恐る恐るだった関係も、力士と日々接しながら、千秋楽祝賀会では一緒にちゃんこ鍋や料理を作り、また、ダンスを踊り、同じ仲間としての付き合いになっていきました。

力士の皆さんお疲れ様でした。来年の九州場所、楽しみにしております。「しばらくちゃんこ鍋とお別れです」(廣瀬)



国際ボランティア研修生タンさん 日本語スピーチコンテストで最優秀賞受賞

11月5日(日)に研修生を代表して大野城市英語・日本語スピーチコンテストに出場しました。「国際交流と私の成長」というタイトルで、私が好きなことわざの「井の中の蛙大海を知らず」を元にしてスピーチをしました。内容は日本人との初めて交流した時のことや、オイスカ西日本研修センターでの色々な国の友達との交流の体験が、自分自身の意識や知識に影響を与えたことを述べました。原稿を暗記して自信をもって出場しました。当日、研修生は他の行事があったので、研修生たちは応援に来ることができませんでしたが、ルームメイトのエディッタさん、先生方数人と夏ホームステイでお世話になったお父さんが応援に来てくださいました。発表前に、応援に来てくれた方たちと会って感動して、もっと勝ちたい気持ちになり、緊張しましたが一生懸命発表しようと決めました。そして、運よく最優秀賞をもらいました。(タン)

民族衣装「アオザイ」で臨みました。→



福岡農業高校見学、交流会

11月16日(木)、センターと交流の深い福岡農業高校へ、研修生全員で交流会と見学に参加してきました。交流会は福岡農業高校の食品科学課の3年生と一緒に、内容としてはまず開会式の後にグループごとに分かれて国の紹介を行い、その後料理交流ということでオイスカ特製カレーとパン作りを一緒に行いました。パン作りが初めてという研修生も多かったため、いろいろな種類のパンを作ることが出来て喜んでいました。昼食まで時間があつたので農場見学とミカン狩りの体験をさせて頂き、昼食後には学生が考えたゲームなどをして大いに盛り上がりました。最初お互いに緊張気味ではありましたが、最後には研修生と一緒にダンスをして最高に盛り上がりました。お互いに良い思い出をつくることが出来ました。(豊田)



研修生の紹介コーナー⑥

みなさんこんにちは！私は Intan Nurlaeli です。インタンと呼んでください。インドネシアのマザレンカから参りました！家政科の研修生です。2年コースの1年目です。21歳です。今年の研修生の中で一番若いです♪ 初めて日本に来て、いろいろな経験をしました。優しい日本人の人たちとたくさん出会えることが嬉しいです。料理もたくさん覚えました。私はあと1年あるのもっといろいろな料理やお菓子が作れるようになりたいです。他の研修生はあと3カ月ぐらいで帰ります。とても寂しいです。だけど来年は先輩になるので一生懸命頑張ります！

??インタンさんに聞いてみよう◎

☆インドネシア料理のサテ(焼き鳥)のレシピを教えてください。

◇材料(4人分)

- ・鶏もも肉2枚 ・レモングラス1本 ・タマネギ1個 ・コリアンダー大さじ1
- ・ターメリック小さじ1 ・チリパウダー小さじ1/2 ・砂糖大さじ2 ・塩小さじ1/2 ・サラダ油大さじ1

◇ピーナッツソースの材料

どうがらし

タマネギ 3個

レモングラス 2本

しょうが 少々

にんにく 少々

コリアンダー 大さじ2

クミン 小さじ1

無塩ピーナッツバター 1カップ

タマリンド大さじ1

水大さじ3、1カップ

砂糖、塩

1. とり肉は、1.5 cmくらいにきっておく。
2. タマネギ、レモングラス、にんにく、コリアンダーをクロックでつぶしてから、塩、砂糖、チリパウダー、ターメリック、サラダ油を加えて混ぜる。
3. とり肉を2. のペーストに一晩漬けておく。
4. 3. のとり肉を竹ぐしにさして焼く。
5. サテソースを作る。
6. ④の材料をクロックでつぶす。タマリンドを水大さじ3にひたして汁をしぼる。
7. フライパンで6. のペーストとタマリンドジュースを加えて沸騰させる。
8. 7. に水を加えてとろみができるまで煮て、砂糖とピーナッツバター、塩をくわえる。

美味しいですよ！
ぜひ作って見てください。



オイスカ推進協議会ご紹介コーナー

今月は・・・オイスカ大分県推進協議会ご紹介です！

オイスカ大分県推進協議会は平成8年にオイスカ大分支部として発足し活動がスタートしました。平成23年2月1日には内閣府より「公益財団法人」として正式に認定を受け、オイスカ大分支部からオイスカ大分県推進協議会と名称を改めました。発足以来緑化支援活動の街頭募金活動や海外研修生を研修旅行等に受け入れ会員さんとの交流会を行ってまいりました。近年においては技能実習生3名を受け入れ専門分野の技術習得における人材育成にも力を入れております。大分県推協はオイスカの提唱する「環境を考え教育と開発を推進する」をテーマに、より一層地域に根差した活動を推進してまいります。皆様のご支援よろしく申し上げます。

オイスカ大分県推進協議会
会長：田中 由視

事務局：〒870-0002
大分市浜の市 1-3-7
(有)大地企画内
電話：097-533-2101
事務局長；内田 徳二



技能実習生マレーシアのザイムル
内装の研修中
於：(有)大地企画(大分市)



技能実習生インドネシアのルスディ
及びフィリピンのショー(両サイド)
酪農の研修中
於：(有)アイ・アイ・ディ(日田市)



海外研修生交流会
於：ブリック ブロック
(大分市)