

공익재단법인 이와테현국제교류협회 기관지


이와테 국제교류

2014 Vol. 77 & 2015 Vol. 78 합병호

Contents

- 01-04 Vol.77 특집 1 있잖아, ! 우린 이런 요리 먹고 있어요
- 04-06 Vol.77 노력하고 있습니다! 이와테의 의지가 되는 사람들
- 06 Vol.78 헤세 27 년도 (2015 년도) 이와테현 국제교류협회 활동 계획
- 07 찬조회원 특전 정보




 공익재단법인 이와테현 국제교류협회

있잖아! 우리 이런 요리 먹고 있어요

~세계의 추천 요리, 놀라운 음식~

이와테에는 현재 65 개국 출신의 외국인이 살고 있습니다만, 해외에서 생활하는 사람들이 모국을 생각하는 이유의 하나는 '음식'이 아닐까요. 또한 외국을 방문할 때의 즐거움이 바로 '음식'입니다. "우리 나라의 요리는 이것", "이렇게 먹어요", "이런 점이 자랑" 등 외국인의 음식 사정을 들어 보았습니다. 해외에 연고가 있는 일본인에게서 들은 정보도 함께 소개합니다.



차로엔민 니티 씨 (태국)
이와테대학 유학생. 일본에 온지 1년반.

■ 태국 요리의 특징과 먹는 방법을 가르쳐주세요

포장 마차에서 음식을 사서 돌아가는 경우 직접 비닐 봉지에 넣습니다. 국수는 국수와 국물을 따로 봉지에 넣습니다. 고추와 식초 등의 조미료도 작은 봉지에 넣습니다. 음료도 직접 비닐 봉지에 넣고 빨대로 마십니다.



포장 마차 음료는 비닐에 빨대

■ 일본인이 놀란 음식은 무엇입니까

두리안이라는 과일이 독특한 냄새로 유명한데 두리안 양갱이 있습니다. 너무 냄새가 강해서, 일본인은 대체로 모두 "안돼"라고 말합니다. 찬타부리(태국 동부)의 가게에서 샀습니다.

두리안이라고 하면 칩도 있는데 과일이 익기 전에 튀겨서 냄새는 강하지 않습니다.



상급자용? 두리안 양갱

두리안 초보자에게 추천하는 음식으로 일본인 친구도

잘 먹었습니다.

■ 일본에서 놀란 음식은 있습니까

말고기를 먹는 줄은 몰랐습니다. 레스토랑 메뉴에 벚꽃 고기가 있었는데 '벚꽃 고기는 무엇입니까?' 라고 물었더니 말고기라고해서 놀랐습니다. 게다가 날로 먹는다니 놀랐습니다. 먹어본 적은 없습니다.



카렌 센 씨 (솔로몬 제도)
일본에 온지 약 2년.

■ 솔로몬의 요리를 가르쳐주세요

솔로몬에는 크리스마스, 설날, 결혼식, 교회의 미사나 많은 사람이 모여 식사를 할 때의 음식을 위해 모투(Motu)라는 전통적인 조리법이 있습니다.

먼저 많은 돌을 가열합니다. 충분히 뜨거워지면



Motu

중앙의 돌을 치우고, 그 속에 바나나 잎으로 감싼 생선과 솔로몬 양배추등의 재료를 넣고 치운 돌을 다시 그

위에 올립니다. 그리고 바나나 잎으로 돌을 덮어놓고 1 시간 정도 기다립니다. 재료는 감자, 카사바, 토란, 돼지, 거북이, 닭 등 여러 가지이고 코코넛 크림으로 맛을 냅니다.

■ 일본인이 놀란 음식이나 요리가 있습니까

솔로몬의 몇 군데 섬에서는 박쥐를 먹습니다. 아버지가 태어난 섬에서도 먹는다고 합니다. 박쥐는 낮에 자고 있는 사이에 잡습니다. 그리고 모두나 달군 돌 위에서 요리합니다.



가브리엘 모콘데 씨 (탄자니아)

이와테의과 대학에 유학 중. 일본에 온지 2년.

■ 탄자니아의 주식을 가르쳐주세요

2 가지 있습니다. 우갈리(Ugali)라는 메이즈(옥수수 가루)를 반죽하여 만든 것과 쌀입니다. 탄자니아의 쌀은 일본의 쌀보다 길쭉한 쌀입니다.

먹는 방법에 따라 쌀의 조리법도 달라집니다. 왈리(Wali)는 보통 흰 밥입니다. 탄자니아의 쌀 자체에는 맛이 없습니다. 일본의 쌀 같은 달콤함도 없기 때문에 소금간으로 먹습니다. 아침에는 비툼부아(Vitumbua : 쌀가루로 만든 팬케이크)를 먹습니다. 또, 필라우(Pilau)는 쌀에 고구마와 쇠고기를 넣고, 향신료로 맛을 낸 것입니다. 국경일이나 축제 때 만드는 특별한 음식입니다.

■ 일본에서 놀란 음식이 있나요

날음식을 먹는 것에는 놀랐습니다. 날생선, 날고기를 먹는 걸 본 건 처음이었습니다. 탄자니아에서는 날생선을 먹지 않습니다. 굵거나 삶아서 먹습니다.

처음으로 날음식을 먹었던 건 친구에게 이끌려 회전 초밥집에 갔을 때입니다. 친구가 “일단 먹어 봐” 라고 해서, 처음으로 먹은 소감은 “으응...”, 삼키기가 참 힘들었습니다. 지금은 익숙해졌고 이젠 전문가입니다.

시미즈 타다시 씨 (네덜란드)

네덜란드 거주.

■ 네덜란드에서 놀란 음식을 가르쳐주세요

네덜란드의 전통음식은 어린 생청어를 식초에

절인 하탕. 제철은 5 ~ 6 월로 가시가 제거되어 있어서 꼬리를 잡고 머리부터 한 입에 먹는 것이 일반적입니다.

또 과자는 올리볼렌. 이것은 일본의 선달 그믐날에 먹는 매밀 국수와 같은 것입니다. 올리볼렌은 둥근 도넛 같은 것인데 평소 집에서 튀김을 하지 않는 네덜란드 가정인데 이 때만은 대량의 올리볼렌을 튀겨 카운트 다운까지 모두 이것을 먹으며 즐깁니다.

또 네덜란드에서는 남녀 노소 불문하고 즐기는 것이 인도네시아 요리입니다. 인도네시아는 과거 식민지였고 그 요리는 지금도 많은 사람들에게 사랑 받고 있어서 마치 네덜란드의 '국민 식품' 같은 존재감이 있습니다.



니시다 후아나 씨 (파라과이)

일본인 남편과의 결혼을 계기로 일본 거주

■ 일본인이 놀라는 요리가 있습니까

실패한 것이 그대로 요리가 된 것이 있습니다. 소파 파라과자 (Sopa Paraguaya : 파라과이풍 케이크)입니다. 옥수수 수프를 만들려다 실수로 구워 버린 것이 이 요리의 기원입니다.

식감은 찐빵 같지만 맛은 짠 맛입니다. 계란에 옥수수 가루, 치즈, 소금, 양파를 넣어



소파 파라과자

만듭니다. 완성 된 것을 잘라 접시에 내면 겉보기에는 케이크처럼 보이기 때문에 먹으면 깜짝 놀랍니다. 맛은 물론 짜니까요.

■ 일본에서 놀란 음식은 무엇입니까

라면 그릇의 크기에 놀랐습니다. 파라과이에서는 그 정도 크기의 그릇은 가족 모두가 나눠 먹는 스프에 사용합니다. 그래서 저 그릇이 한 사람의 양이라고 알았을 때는 놀랐습니다. “나 혼자 먹어도 되는 건가?”라고. 일본에서 처음으로 라면을 먹었을 때는 양이

많아서 다 먹을 수 없었습니다. 하지만 이전 익숙해져서 지금은 라면도 아주 좋아하고 다 먹을 수 있습니다.

레커 휘케테 씨 (헝가리)

이와테 대학 유학생. 거주 1 년.

■ 헝가리 요리에 대해 가르쳐주세요

랑고쉬(Langos)의 사진을 보여주었을 때 사람들이 놀란 적이 있습니다. 전통적인 것은 사람 머리 정도의 크기고 시장 등에서 살 수 있습니다. 집에서 만드는 것은 손바닥 정도의 크기입니다. 튀김이라서 불륨이 있습니다. 헝가리인은 사워 크림을 좋아해서 얹어서 같이 먹습니다. 맛있고 간단하게 만들 수 있어서 바쁠 때 편리합니다.

■ 일본인이 놀란 음식이 있습니까

초등학교에서 헝가리를 소개했을 때 파프리카를 많이 먹는 것에 모두 놀라워했습니다. 파프리카는 가루로 된 것을 사용합니다. 매운 것, 덜 매운 것, 단 것 등 여러 가지가 있고 요리와 취향에 따라 사용합니다. 새빨간 요리 중에도 매운 것과 그렇지 않은 것이 있습니다. 냄새로 매운지 알 수 있습니다. 슈퍼 등에서 팔고 있는 것보다 시장의 할머니로부터 구입하는 수제가 더 맛있습니다. 제가 먹는 파프리카는 헝가리에서 가져 왔습니다.



헝가리에서 가져온 파프리카

전통적인 굴라시 스프(Gulyás leves)와 스투, 소시지에 넣곤 합니다. 파프리카 치킨, 파프리카 감자 등 파프리카의 이름이 붙은 요리도 있습니다. 하지만 랑고쉬에는 뿌리지 않습니다.



쿠도 준코 씨 (아르헨티나)

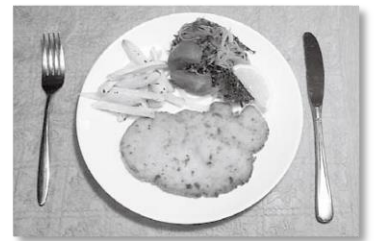
아르헨티나 출신.

■ 아르헨티나에는 어떤 요리가 있습니까

아사도는 아르헨티나에서 많이 먹는 고기구이 요리입니다. 고기는 뼈에 붙은 상태로 굽습니다. 주말에 가족이나 친구들이 모여 천천히 얘기를 하며 즐깁니다. 불을 지피거나 고기를 굽는 일은 힘드니까 남자가 하는 것이 보통입니다. 아르헨티나인의 중요한 커뮤니케이션의 장이 되어 있습니다.



아사도



밀라네사

밀라네사는 일반적인 아르헨티나 가정에서 먹는 쇠고기나 닭고기에 빵가루를 묻혀 튀긴 것입니다. 고기는 두드려 얇게 펠니다. 일본에서 말하는 커틀릿에 가깝습니다.

마쓰나가 이즈미 씨 (말라위)

2010 ~ 2012 년 JICA 청년해외협력대로 말라위에 체재.

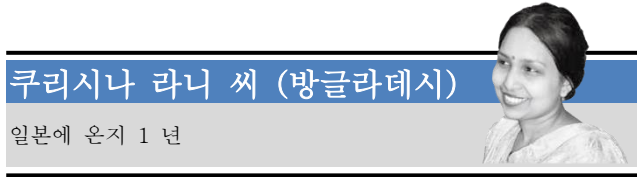
■ 말라위에서 만난 놀라운 음식은?

우기가 시작되면 1 ~ 1.5 센티미터 정도의 군비(Ngumbi)라는 날개미가 구멍에서 엄청나게 나옵니다. 그 날개를 잡아 먹는 것은 충격적이었습니다. 아이들이 “저녁 식사에 넣을 거야” 라고 군비를 잡으면서 3분의 1 정도를 자신의 입에 옮깁니다. 엄지만한 애벌레등도 먹습니다. 그 외에, 쥐, 작은 새 등도 먹습니다. 계란도 유정란이라서



유충

껍질을 까보면 병아리가 있는 일도 가끔 있습니다. 놀라기도하지만, ‘이것이 자연이다’ 라고 느꼈습니다.



쿠리시나 라니 씨 (방글라데시)

일본에 온지 1 년

■ 방글라데시의 요리에 대해 가르쳐주세요

하루 세 끼 쌀밥과 카레를 먹습니다. 요즘은 아침에 빵을 먹는 사람도 있습니다만, 점심과 저녁은 카레입니다. 카레에는 고기 카레, 생선, 달(콩)과 야채 카레도 있습니다. 고기와 생선 카레는 기본 재료 외에 야채가 들어갑니다. 재료에 따라 사용하는 향신료가 다릅니다. 향신료의 사용법은 어머니나 할머니에게 배웁니다. 또한 이웃이나



판타에 반찬을 올려서 먹습니다

자매에게서 배우는 경우도 있습니다. 일본의 카레와 달리 국물이 많고 맵습니다. 인도 카레와 비슷합니다.

■ 카레 외에 어떤 것이 있습니까?

방글라데시 설날(4 월 14 일)에 먹는 판타 일리시라는 것이 있습니다. 판타라는 것은 하룻밤 물에 불린 밥입니다. 일리시는 방글라데시의 국어(國魚)로 바다에서도 강에서도 잡히는 비싼 물고기입니다. 튀긴 일리시를 판타에 넣으면 아주 맛있습니다. 알볼타 (감자 샐러드), 양파 등도 함께 넣습니다.

판타는 농촌의 전통적인 아침 식사입니다. 농촌에서는 아침 일찍부터 일을 하기 때문에 식사를 준비 할 시간이 없습니다. 그래서 전날 밤에 넉넉하게 지은 밥을 물에 담가, 다음날 아침에 생양파, 고추, 소금 등과 함께 먹습니다.

방글라데시는 농업 국가로 농가의 사람들을 사랑하기 때문에 설날 아침에는 농촌식의 전통 조식을 먹습니다

*이 기사는 2014 년 Autumn 호(Vol.77)의 특집에서 발췌했습니다.

노력하고 있습니다 !

이와테의 의지가 되는 사람들

~외국인 지원 현장 밀착 레포트~

일본어 서포터

이번에, 일본어 서포터 宮西薔薇絵(미야니시 바라에)씨의 활동에 동행하여 취재를 했습니다. 미야니시 씨가 서포트하고 있는 사람은 올해 6 월에 베트남에서 온, 요리가 특기인 민 씨와 스포츠가 취미인 바쿠 씨입니다. 회사에는 일본어를 가르쳐줄 수 있는 사람이 없어서 일본어 서포터를 의뢰했습니다.

일본어 서포터로 등록된 계기는 외국에서 고생 한 자신의 경험 때문이라는 미야니시 씨. “생활에 필요한 거나, 실제로 해외에서 생활하며 스스로 익힌 커뮤니케이션 능력이란지, 그런 것도 조금이라도 전해 줄 수 있었으면 해서요”라고 말해주었습니다.



3 명에서 공부하는 모습

일본어를 가르칠 때 조심하고 있는 것에 대해 “이야기 하고 싶어지는 존재이고 싶다. 자신이 매력적인 인간이어야 하고, 그 다음에는 나이에 맞는 대화를 할 수 있고, 자신의 대화에 어울리는 단어를 기억해 가고, 자신의 성격에 맞는 말투로 말할 수 있도록 도와주고 있다” 라고 웃는 얼굴로 대답했습니다.

일본어 서포터

일본어 개인 레슨을 원하시는 분, 일본어를 가르치고 싶은 분, 부담없이 문의하십시오.

다국어 서포터~의료 통역편~

다국어 서포터는 외국인이 일상 생활에서 필요한 것 (‘재해’, ‘의료 진찰’, ‘교육’, ‘생활상의 여러 수속’ 에 대해), 또는 국제 교류 이벤트 등에서 통역, 번역을 하는 자원 봉사자들입니다.

그 서포터 활동은 어떤 것일까요? 이번에는 다국어 서포터 요시다 아미 씨의 활동을 취재하고 왔습니다.

이번 의뢰 내용은 “1 개월 검진 통역” 입니다. 장 씨의 아이가 생후 1 개월이 되어 이번에 첫 검진을 받았습니다.

장 씨가 일본에 온 지는 2 년. 일본 생활에 대해 “쇼핑 때 그것이 ‘무엇인가’ 는 ‘보고’ 압니다만, 구체적인 설명을 알 수 없어서 비슷한 제품을 비교해 보고 살 수가 없습니다” 라고 해 아직 생활과 말에 불안을 느끼고 있는 것 같습니다. 그리고 앞으로도 지원이 필요하다고 생각되는 것은 역시 육아. “그래도, 요시다 씨가 있으면 여러가지 물을 수 있어서 안심입니다” 라고 웃는 얼굴로 이야기하고 있었습니다.



요시다 씨가 장 씨를 서포트하는 것은 이번이 두 번째입니다. 처음 서포트했을 때는 당황한 일도 있었다고 하는데, 이번에는 “서포트하기 쉬었습니다. 두 번째이고 저도 아이가 있어서 검진의 흐름을 미리 알고 있었기 때문이에요” 라고 달성감을 담은 미소와 함께 대답해주었습니다.

검진이 무사히 끝나고 안심 한 모습의 장 씨가 인상적이었습니다.

앞으로도 이와테현 국제 교류 협회는 외국인 여러분의 지원을 계속합니다!

취재 협력 모리오카 적십자 병원

다국어 서포터

생활상의 다양한 장면에서 고민하시는 분들, 부담없이 문의하십시오.

외국인 상담

아이나 5 층 국제 교류 센터에는 중국, 한국, 필리핀에 관한 상담에 대응하는 상담 전문 직원이 있습니다.

외국인 상담

- 중국 (고 상담원 / 중국어 · 일본어)
화 ~ 금요일 12 시 반 ~ 18 시
- 한국 (최 상담원 / 한국어 · 일본어)
수요일 15 시 ~ 17 시
- 필리핀 (야기 상담원 / 영어 · 일본어)
목요일 15 시 ~ 17 시

※일본어로의 상담 및 기타 전반에 대한 상담은 국제 교류 센터에서 매일 9 시 ~ 20 시까지 접수하고 있습니다.

외국인 정기 상담일 ~ 이와테현 행정서사회

무료 상담 ~

채류 자격이나 생활상의 문제 및 고민 등 외국인 여러분과 그 가족, 지인 분들의 상담을 받고 있습니다. 사전에 예약을 부탁드립니다.

일시 : 매월 셋째 주 수요일 15시 ~ 18시

위치 : 아이나 5층 국제 교류 센터

이에 관한 신청 · 문의

공익재단법인 이와테현 국제 교류 협회

〒020-0045 모리오카시 모리오카에키 니시도리 1-7-1
이와테현민 정보 교류 센터 (아이나) 5F

TEL 019-654-8900 FAX 019-654-8922

홈페이지 <http://iwate-ia.or.jp/>

이메일 주소

일본어 서포터에 관한 문의 nihongo@iwate-ia.or.jp

외국인 상담 문의 consult@iwate-ia.or.jp

다국어 서포터에 관한 문의 tagengo@iwate-ia.or.jp

이 기사는 2014 년 Autumn 호(Vol.77)의 기사에서 발췌했습니다.



2015 년도 이와테현 국제교류협회 활동 계획

2015 년도 이와테현 국제교류협회에서는 이와테현의 국제교류, 협력, 다문화 공생을 추진하는 다양한 사업 중 새롭게 다음의 활동을 강화합니다.

시쇼손(시와 면의 뜻)의 국제교류협회 지원강화

현내의 시쇼손 국제교류협회가 지역의 국제교류 거점으로서 보다 한층 충실한 활동을 하기 위해 현내를 4 개의 지역으로 분할 및 각 지역 담당자를 배치해서 시쇼손 국제교류협회를 지원합니다

세계와 이와테에 공헌하는 인재를 육성

해외에 관심이 높은 젊은이들의 거점으로서 “세계의 카케하시(가교의 뜻) 클럽(가칭)”을 설치하여 세계와 이와테에 새로운 가치를 창조해갈 인재 육성에 힘씁니다.

2015 년도 협회의 주요 사업은

- 활동장소 · 정보의 제공
- 이벤트 · 세미나 개최
- 외국인과 국제 교류 활동에 관심있는 분들에게의 지원
- 현 내외의 최신정보의 제공
- 동일본 대지진 및 쓰나미의 피해지역 지원
- 시쇼손 국제교류협회, 현내의 국제 교류 단체의 활동지원



※2015 년도 사업계획과 수지예산서 등은 이와테현 국제교류협회 홈페이지에 게재되어 있습니다.

※이벤트 등의 실시 스케줄은 일정이 정해지는 대로 홈페이지와 정보지를 통해 수시로 알려드립니다.

이 외에도 다양한 활동을 전개하고 있습니다. 많은 참여 및 문의를 부탁드립니다.

이 기사는 2015 년 Spring 호 (Vol.78) 기사에서 발췌하였습니다

여행 신청은 찬조 회원 카드 제시로 유익하게!

JTB 동북 모리오카 지점에서 찬조 회원 회원 카드를 제시하면 여행 대금이 할인됩니다.

JTB 동북 모리오카지사는 2014년 2월에 JTB 토라베란도 모리오카오도리점와 합병, 이전하여 새로워졌습니다.

찬조 회원은 여행 신청시 회원 카드를 제시하시면 JTB 기획의 해외 여행 국내 여행 (특 JTB, 에이스 JTB)가 3% 할인됩니다. 단, JTB 특가 여행은 대상에서 제외되오니 주의하시기 바랍니다. 타사 주최 상품 (JAL 팩, 헬로 투어 등)도 2% 할인됩니다. 국내 여행이라면 커피, 해외 여행이라고 저녁 식사비 정도의 금액을 절약할 수 있다고 생각합니다.

여행을 통해 비일상을 느껴주시기 바랍니다. 다양한 '보물섬'을 만날 수 있을 겁니다. 큰 여행뿐만 아니라, 지방전철 순회 등에서도 새로운 발견이 있다고 생각되오니, 꼭 즐겨 보십시오.

Check !

- 직접 창구에서 신청하십시오. 결제는 현금, JTB 여행권 (나이스 트립), JTB 신용 카드, 직불 카드를 사용할 수 있습니다.
- 다른 할인과 함께 사용하실 수 없습니다.

(주) JTB 동북 모리오카지점

<http://www.jtb.co.jp/shop/morioka/>

이와테현 모리오카시 오도리 2-2-13 쓰루 마이 빌딩 1 층

TEL 019-651-3333

영업 시간 10시 ~ 19시 (일, 공휴일 10시 ~ 18시 30분)

정기 휴일 연말 연시 (12/31 ~ 1/3)



찬조 회원 모집

공익재단법인 이와테현 국제 교류 협회에서는 취지에 찬동하고 사업을 지원해 주실 찬조 회원을 모집하고 있습니다. 여러분의 지원을 부탁드립니다.

찬조 회비는 현 내의 국제 교류, 국제 협력, 다문화 공생의 공익 목적 사업에 사용됩니다.

연회비

- ① 개인 회원 3,000 엔
- ② 단체 회원 10,000 엔
- ③ 학생 회원 (대학생 포함) 1,000 엔

회원 혜택

빠르게 전달합니다!

- 협회 발행물
 - 이벤트 등의 안내
 - 유익한 서비스를 받을 수 있습니다!
 - 본 협회 이벤트 등의 참가비를 우대 할인
 - 제휴 매장의 각종 서비스를 이용 가능
- 서비스 예 : 여행 상품의 총 가격보다 3% 할인등



세금제도상의 우대 조치를 받을 수 있습니다! 찬조 회비는 특정 공익 증진 법인에 대한 기부소득세, 법인세의 세제 혜택이 있습니다.

<ul style="list-style-type: none"> ■ 국제교류센터 (아이나 이와테현민 정보교류센터 5F) ■ 개관일 아이나 휴관일 외 매일 ■ 개관시간 9:00-20:00 	<p>발행 공익재단법인 이와테현 국제교류협회 〒020-0045 모리오카시 모리오카에키 니시도리 1-7-1 TEL.019-654-8900 FAX.019-654-8922 E-mail. kikanshi@iwate-ia.or.jp</p>
---	---