

# 国際交流 Newsletter

2018年 11月号

発行 延岡市役所総務部国際交流推進室（総務課内）（国際交流員：ブリス・カリナ）

〒882-8686 延岡市東本小路2-1 T e l . (0982) 22-7006 M a i l : kokusai@city.nobeoka.miyazaki.jp

## お菓子 ・ Sweets ・ Süßigkeiten



バウムクーヘンはドイツでクリスマスのお菓子として人気です。

Es ist November geworden. Schon seit einiger Zeit findet man in Deutschland in den Läden Lebkuchen, Baumkuchen und viele weitere Süßspeisen, welche man mit Weihnachten verbindet. Mitte oder Ende des Monats fangen dann auch viele Privatpersonen an Weihnachtsplätzchen für die Adventszeit zu backen.

Baumkuchen gibt es in Deutschland zwar zu allen Jahreszeiten, aber im November und Dezember ist er als Weihnachtsgebäck besonders gefragt. Ganz anders ist das in Japan. Während des ersten Weltkriegs kam der deutsche Konditor Karl Juchheim nach Japan und begann dort Baumkuchen zu verkaufen. Heute gehört Baumkuchen (auf japanisch „Baumkūhen“) in Japan zu den beliebtesten Backwaren und wird überall und in vielen verschiedenen Sorten verkauft. Dass es sich ursprünglich um ein deutsches Rezept handelt ist aber manchem gar nicht bewusst.

11月になりましたね。最近、ドイツのスーパーマーケットやお店で、バウムクーヘンなど、ドイツのクリスマス時期に関するお菓子が売られています。今月中から自宅でクリスマスクッキーを作り始めるドイツ人もたくさんいます。

ドイツでも、バウムクーヘンは一年中売られているお菓子ですが、クリスマスの食べ物として、バウムクーヘンは11月や12月が最も人気です。第一次世界大戦の頃、ドイツ人菓子職人のカール・ユーハイム氏が来日し、日本で初めてドイツのバウムクーヘンを作りました。それがきっかけでバウムクーヘンは日本でとても人気が出て、お菓子屋だけではなく、多くのスーパーマーケットでも様々な種類が売られています。ただ、バウムクーヘンは元々ドイツのお菓子であることを知らない日本人もたくさんいると思います。

Weitere deutsche Süßigkeiten, welche man in Japan leicht im Supermarkt finden kann, sind zum Beispiel Haribo, Werther's Original Bonbons oder Ritter Sport Schokolade. Auch deutsche Sprühsahne hat es in die japanischen Supermärkte geschafft!

In deutschen Konditoreien findet man meist eine große Auswahl an verschiedenen Backwaren. Dadurch gibt es im deutschen auch viele verschiedene Begriffe, die in anderen Sprachen wie z.B. im Japanischen, oft gar nicht unterschieden werden. Allen voran ist die Unterscheidung zwischen Kuchen und Torten. Kuchen bestehen meist aus einem einzigen gebackenen Teigstück. Torten bestehen aus mehreren Schichten, welche nicht alle gebacken werden. Oft sind dies Sahne- oder Cremefüllungen. In Deutschland haben Torten auch häufig eine Schicht oder Dekoration aus Marzipan, einer süßen Mandelmasse. In Japan findet man Marzipan hingegen eher selten.

バウムクーヘン以外に、日本のスーパーマーケットではハリボー（グミ）、ヴェルターズ オリジナル（飴菓子）やリッタースポーツ（チョコレート）などのドイツお菓子があります。そして、ドイツの生クリーム スプレーも売られています！

ドイツのお菓子屋ではケーキなどの焼き菓子の種類がたくさんありますので、ドイツ語では「ケーキ」という意味の言葉がたくさんあります。一番使われているのは「クーヘン」と「トルテ」という二つの言葉です。クーヘンは一つの生地で作られているケーキです。トルテは焼いた生地と焼いていない生クリームなどのクリームのレイヤーで作られています。ドイツのトルテでマジパンのレイヤーも人気です。マジパンはアーモンドで作られている甘い洋菓子で、日本では珍しいものでしょうか。



ドイツのスーパーマーケットではチョコレートの種類が山ほどあります！

Gegessen werden Kuchen und Torten üblicherweise am Nachmittag zusammen mit Kaffee oder Tee. Genannt wird diese vierte Mahlzeit „Kaffee und Kuchen“. Wer nicht selbst Kuchen backt kann beim Konditor aus vielen verschiedenen Sorten wählen oder direkt in einem von zahlreichen Cafes den Nachmittag verbringen. Da Milchprodukte wie Sahne oder Butter in Deutschland billiger als in Japan zu kaufen sind, sind auch Torten etwas preiswerter.

ドイツでは午後にはコーヒーかお茶を飲みながらケーキを食べる習慣があります。それは第4の食事として「コーヒーとケーキ」と呼ばれています。手作りのケーキの代わりに、お菓子屋で好きなケーキを買って帰ることもできるし、直接カフェでケーキを食べながら午後を過ごすことも楽しいです。日本と比べたら、ドイツは乳製品が安いので、ケーキも日本より安いです。

Zu den Süßwaren werden oft jedoch auch salzige Snacks gezählt. Chips, Nüsse und vieles mehr kann man in den Regalen im Supermarkt finden. In Deutschland sind die Verpackungen von Chips etc. entsprechend ihrer Größe auch gefüllt. Eine Chipstüte darf zum Beispiel nicht unverhältnismäßig groß und zur Hälfte nur mit Luft gefüllt sein. In Japan ist das leider sehr oft der Fall, daher muss man immer aufpassen, wie viel Gramm tatsächlich enthalten sind.

Eine weitere in Deutschland beliebte Süßspeise ist Milchreis. Um diesen zuzubereiten wird Rundkornreis langsam mit Milch gekocht. In den heißen Reis kann man noch etwas Butter geben und ihn mit einer Mischung aus Zimt und Zucker anrichten. In Deutschland wird dieses Gericht gerne gegessen, für viele Japaner scheint die Mischung aus Reis und Milch aber scheinbar abschreckend zu sein ....

スーパーマーケットでは塩味のポテトチップス、ナッツなど、甘くないお菓子もたくさんあります。日本でポテトチップスなどを買う時、大きい袋の中に、チップスは少ししか入ってなくて、中身はほとんど空気ということがよくあると感じます。ドイツでは、袋の大きさと中に入っているチップスの量をもっとつりあっています。

もう一つのドイツで人気のある甘いものは「ミルヒライス」（牛乳ライス）というデザートです。作り方は、鍋で牛乳と短粒米をゆっくり茹でます。出来上がったら、熱いライスの上にバター、そして混ぜた砂糖とシナモンをかけると美味しいです。ドイツでとても人気のあるデザートですが、日本人は牛乳で茹でたお米の話を知ると、どう思いますか？ 美味しそうですか？ 不味いと思いますか？



ミルヒライス



手作りクリスマスクッキー



料理教室で作ったマジパンのお菓子

## 簡単なドイツ語を紹介します！



Süßigkeit

Dessert

Kuchen

Torte

ジュースイカイト

デセーア

クーヘン

トルテ

お菓子、甘いもの

デザート

ケーキ

(生クリームを利用した丸い) ケーキ

## ALTコーナー

今回のALTコーナーでは延岡工業高校のベラスケス・クリストルさんと延岡市教育委員会のベンベラ・ジョセフさんが美味しい赤いマンゴーやパイの紹介をします。

### Red Mango

When you hear the word sweets, what do you think of? Sugar, candy, or chocolates, right? What about mangoes? Yes, that's right, mangoes! In Trinidad and Tobago, when we feel like eating something sweet, many of us eat something called 'red mango.'

Red mango is made from mango preserves that are sweet – or spicy! Red mango is made using sliced mangoes, sugar, spices, preserving agents, and red food colouring, which makes it bright red. Its bright red colour is where it gets its name. Because it's so popular, they are sold in most groceries and corner stores, so you can find it anywhere! For many people, red mango is a delicious, sweet snack that they love to eat all the time. There are other fruits that are preserved in the same way, like cherries and plums, but red mango is the most popular!

When I came to Japan, I brought both sweet and spicy red mango for my new colleagues to try. Even though they thought it was tasty, they still thought it was strange to eat sweet red mango! They were especially surprised by the bright red colour, and one co-worker even told me that he felt like he was eating flesh instead of mango! I hope that one day, you can have a chance to eat red mango. If you try it, you just might like it!

### 赤いマンゴー

皆さん、「甘いもの」と聞くと、どんな甘いものをイメージしますか？砂糖、キャンディー、またはチョコでしょうか？マンゴーは？そうですよ！マンゴー！トリニダード・トバゴでは、甘いものを食べたい時、多くの人は「赤いマンゴー」というお菓子を食べます。



赤いマンゴーは甘いものと辛いものがあり、保存が効きます。マンゴーのスライス、砂糖、香辛料、保存料、そして真っ赤な食用色素で作られています。赤い食べ物なので、赤いマンゴーといいます。とても人気があるので、多くのスーパーマーケットでも、小さい個人商店などでも売られていますので、どこでも見つけられますよ。美味しい、甘いお菓子として赤いマンゴーが好きな人が多いです。チェリー、プラムなど、他のフルーツでも同じように作られているお菓子がありますが、赤いマンゴーが一番人気があります。

日本に来た時、職場の皆さんのため、お土産として甘い赤いマンゴーと辛い赤いマンゴーを持ってきました。皆さんは赤いマンゴーが美味しいと感じていましたが、甘い赤いマンゴーを食べるのは少し不思議だと思っているようでした。特に真っ赤な色に、皆さんは驚いていました。職場のある人は赤いマンゴーを食べているのはマンゴーではなく、生肉を食べているようだといふ冗談を言っていました！いつか、皆さんも赤いマンゴーをたべてみる機会があればいいですね。食べてみると、好きになるかもしれません！

— Kyrstol Velasquez

— ベラスケス・クリストル

## A taste of home

It's the fall season in America, which means that it is time for homemade pies! I know that pies are not super popular in Japan, so let me try my best to explain what a pie is. A pie is a baked pastry dish which contains a fruit filling. The outside is crusty, whereas the inside has a soft and sweet filling. We can eat them any time of year, but fall is the season of a lot of my favorite fruits, so this is the time that we can enjoy the freshest pies. I look forward to this time every year. Growing up in Ohio, I was always surrounded by farms that sold fresh fruits and vegetables. I loved going to the farms with my parents because we could always get some tasty treats. But the best was without a doubt when my mother would make pies from the fruit she would buy from the nearby farms. Blueberry pie, peach pie, cherry pie, and my two favorites, apple pie and pumpkin pie.



手作りリンゴパイ



感謝祭の美味しい料理

Just writing this out makes me want to fly home right now and ask my mom to make me an apple pie. I do have to admit, although I am enjoying my time in Nobeoka, I am sad that I will be missing the upcoming holiday season in America. My favorite holiday, Thanksgiving, happens this month, and my family will be having a feast just as they do every year. There will be turkey, mashed potatoes, vegetables, bread, and some homemade pumpkin pie. Pies are a huge part of Midwest American culture. If you were ever wondering when the best time of year to visit America is, fall is my recommendation. Just make sure to bring me back some homemade pie.

— Joseph Benbella

## 出身のテイスト

アメリカでも秋になりましたので、パイの時期が始まりました。日本ではアメリカ風のパイがあまり知られてないと思いますので、頑張って説明してみます！パイとはフルーツが入っている生地を焼いたケーキのことです。表面が硬くて、真ん中が甘くて、柔らかいです。パイは一年中食べられますが、私は秋のフルーツがとても好きなので、秋は一番美味しいパイが楽しめます。私はこの時期を毎年楽しみにしています。オハイオ州で生まれ育った私は子供の頃から新鮮なフルーツや野菜を売っている農場の近くに住んでいました。いつも美味しいものをもらっていたので、両親と農場に行くことがとても好きでした。でも、間違いなく、最高だったのは母が農場で買ったフルーツを使ってパイを作ってくれたことでした。ブルーベリーパイ、ピーチパイ、チェリーパイ、そして、私が一番好きなアップルパイとカボチャパイ！

パイのことを書くだけで、実家に帰って、母にアップルパイを作ってもらいたくなります。延岡市での生活をとても楽しんでいますが、休暇シーズンになるアメリカへ帰れないことは残念だと思っています。今月は私が一番好きな祭である、アメリカの感謝祭が行われ、家族の皆は毎年恒例の宴会をする予定です。七面鳥、マッシュポテト、野菜、パン、そして手作りカボチャパイがあると思います。パイはアメリカ中西部の文化の大部分を占めています。アメリカにはいつ旅行すべきかと迷うことがあるなら、私は秋をお勧めします！ただし、行くなら、私のために手作りのパイを持って帰ってくださいね。

— ベンベラ・ジョセフ

## ベラスケス・クリストル



ホームタウン: トリニダード・トバゴ

年齢: 33歳

1年目のALT

延岡での趣味: 運命の人に出会うため、愛宕山に行くこと!

## ベンベラ・ジョセフ



ホームタウン: アメリカ、オハイオ州

年齢: 23歳

1年目のALT

好きなチキン南蛮: おぐらのチキン南蛮!

## Upcoming Events! これからの国際交流イベント



### ドイツクリスマスマーケット2018

今年も冬のノベオカノマドフェスとコラボレーションして、ドイツクリスマスマーケットを開催します。是非、お越しください！

日程： 12月16日（日）12:00 ～ 20:00（予定）

場所： サンロード栄町、エンクロス

※ 詳しいことは国際交流ニュースレター12月号をご覧ください。

エンクロスでも国際交流のクリスマスイベントを企画しています。

エンクロスのホームページ、またはイベントパンフレットでご確認ください。

### ドイツ語講座 & ランチと国際交流フリートーク

日時： 11月7日・21日（水） & 12月5日（水） 11時～13時

場所： 社会教育センター（会議室2）

⇒ ①ドイツ語講座： 簡単なドイツ語の勉強

時間：11時～12時

⇒ ②ランチと国際交流フリートーク： ランチを食べながら、日本語で会話をしましょう！

時間：12時～13時（\*お弁当を持参してください。）

※申込み不要です。

※①②どちらかみの参加もできます。

### 楽しい国際料理教室

～こどもとつくるかんたんお菓子教室～

今回はマフィンを2種類作ります！

日時： 11月11日（日）13時半～16時

場所： 社会教育センター 調理室

参加者： 小学校1年～6年の子供と保護者のペア

※親子1組あたり3人まで

参加費： 1人につき500円（材料・保険代として）

申込み： 電話でお申込みください。

締切： 11月7日（水）先着30名

### ドイツ語で話してみよう！

日時： 11月14日（水） & 12月12日（水） 18時～19時

場所： 社会教育センター（11月：研修室6, 12月：研修室4）

内容： ドイツ人の国際交流員とドイツ語で様々なテーマについて話してみよう。

ドイツ語を楽しみながら、レベルアップできます！11月のテーマは「レストラン」です。

参加者： ドイツ語で話してみたい方、参加してみてください！聞いただけでも大丈夫です！

※申込み不要です。

Facebookもチェック



Nobeoka International - 延岡市国際交流推進室

連絡先（申し込み・質問・コメントなど）

Tel. (0982) 22-7006（総務課内）

Mail: kokusai@city.nobeoka.miyazaki.jp

国際交流ニュースレター作者：ブリス・カリナ

出身：ドイツ、アウグスブルク市

2016年8月から延岡市の国際交流員

