



ウキパラ

ウキパラダイス St. 第11号

ラジオストク ナイ

編集・発行 秋田市姉妹都市フォーラム



秋田市友好・姉妹都市交流展

10月1～3日、秋田市文化会館でサンバル祭りが開催され、当フォーラムは、「秋田市友好・姉妹都市交流展」を出展しました。姉妹都市にまつわるグッズや写真を展示、PRしました。期間中、同じく文化会館内で、蘭州から来ていた梁順僕（リヤン・シュンジエン）さんによる蘭州牛肉麺の実演があり、2日間で約200人が訪れ、ちょっと辛い不思議なおいしさを味わいました。



1日100食限定!
秋田・蘭州文化交流事業講師
あのイモトにも指導した梁順僕先生。
サンバルまつりに登場!

蘭州牛肉麺

10月2(土)
3(日)
11～14時



あきた国際フェスティバル2010

あきた国際フェスティバル2010が、10月31日、秋田拠点センターアルヴェで開催されました。当フォーラムも2006年以来、今年で5回目の出展をしました。

来場者の中には、今回初めて姉妹都市のことを知ったという方が何人もいました。セントクラウドからの留学生は、「秋田とセントクラウドが姉妹都市なんて、知らなかった！」とコメント。これからもどんどん姉妹都市のPRを続けていかないといけませんね。

なお、フェスティバルでは、当フォーラムのほか、たくさんのブース出展があり、当日は外国人たちがたくさん集う、ドキドキの1日でした。

笑顔は世界の共通語!
みんなスマイル!!



齋藤 鎌田

ホームページをリニューアルしました

「より分かりやすく、より簡単に」をめざして、姉妹都市フォーラムホームページのデザインを一新しました。

リニューアルはH22入会の齋藤が、その後の更新は事務局の鎌田が主に行ってています。みなさんも、海外との交流情報発信など、ホームページを活用しませんか。詳しくは事務局までお問い合わせください。

<http://www.akita-kenmin.jp/ukipara/>



秋田アラスカキーナイ会発足



キーナイ半島郡（米国・アラスカ州）

アラスカ湾に突き出たキーナイ半島を中心とした地域。雄大なアラスカの大自然が広がる中、原油と天然ガスの世界的な産出地もある。

人口：約5万5千人（郡内5市ほか）

経路：飛行機乗り継ぎでアンカレッジ経由約12時間

時差：-18時間（夏期-17時間）

12月4日、秋田アラスカキーナイ会が結成されました。この会は、秋田市の交流合意都市であるアラスカ州キーナイ半島郡との提携20周年の節目を2012年1月に迎える前に、組織を強化し、幅広い分野での交流拡大を目指すことを目的としたものです。

今まで、キーナイ側には、キーナイ秋田交流委員会という、秋田との交流を視野に入れた国際交流の会がありました。秋田側には、キーナイに特化した交流団体がなく、秋田市企画調整課や秋田国際交流友の会が中心となって交流を続けてきました。

当日の会議では、会長に、20年以上にわたってキーナイ半島郡の筋子を秋田に輸入している秋田市中央卸売市場 丸水秋田中央水産専務の伊藤晃二さんを選出しました。また、副会長に高橋智徳さんを、監事に松木仁さんと吉田映子さんを選任しました。

新年度の事業としては、10月にアルヴェで行われる「あきた国際フェスティバル」でのブース出展やキーナイの観光情報等を発信するホームページの開設を予定しています。また、提携20周年記念行事として、会員と市民でつくる交流団をキーナイに派遣するための調査活動も行います。（派遣は、2012年7月ころを予定）

伊藤晃二会長は、「今まで、点と点の交流だった。美しい自然や豊富な海の幸など、現地の魅力を市民に伝えることで、草の根の交流を広げていきたい」と話しています。



平成21年7月に訪問した市民交流団



会員募集中

アラスカキーナイに興味関心のある方は、是非秋田アラスカキーナイ会へご入会ください。現在の会員は25名で、年会費1,000円です。随時入会希望者を募集しています。入会希望者は、Eメールで hidesato@mcn.ne.jp へご連絡ください。なお、WebのURLは、<http://www.akita-kenmin.jp/kenai/>（秋田アラスカキーナイ会 検索）です。

世界の料理を召し上がり

ロシア、ピロシキ



12月5日、秋田県国際交流協会

で開かれたクリスマス交流会で、ピロシキ作りを体験しました。先生は、ロシア出身で秋田在住のスペトラーナさん。大柄な黒髪のコーカサス美人でした。

ピロシキの材料は、生地、ひき肉、玉ねぎ、バターなど。生地で具を包んで閉じると、長さ7~8cmの大きな餃子のような形になります。それをオーブンでこんがり焼きます。おしゃべりしながら1時間以上かけて作りました。材料はシンプルでしたが、とてもおいしくできあがりました。今回はオーブンで焼いて作りましたが、これ以外に油で揚げたものなど、いろいろな種類があるようです。

ピロシキだけでもおなかがいっぱいになるのですが、今回の教室ではボルシチとカルトシュカ（チヨコレートボール）も作りました。カルトシュカは子どもたちに大好評でした。



中国、蘭州牛肉麺



10月21日、中央公民館で開かれ

た蘭州牛肉麺講習会で、麺作りを体験しました。先生は、昨年に引き続き蘭州からやってきた梁順僕さん。テレビ番組の中でイモトアヤコにも指導したのだそうです。

麺の材料は、小麦粉（中力粉）、水、かん水です。生地をこねるところまでは先生にお任せして、できあがった生地を手で延ばし、麺にする作業に挑戦しました。先生は慣れた手つきで実演していましたが、自分でやってみると難しく、思い通りにできませんでした。



麺作りの体験の後、先生が作った牛肉麺を試食しました。牛骨のスープは予め作ってましたが、5時間かけて煮込むのだそうです。配合は秘密という様々な香辛料が入っていて、独特的の香りがしました。それに麺を入れて、特製のラー油をかけて食べましたが、とても辛くておいしく、日本のラーメンにはない特別な味がしました。

どじょっこかで行く パッサウ編

秋田とパッサウの交流の積み重ねが、ドジョウ※になりました。



どじょっこです。

昨年の暮れ、パッサウに行ってきました。テレビのニュースで聞いた通り、今年のヨーロッパは寒く、大雪で、朝は気温がマイナス10度まで下がり、町は雪と氷で真っ白でした。空気中の水分が凍ってきらきら光るダイヤモンドダストや、川面から上がるもやは、冬ならではの風景で、とてもきれいでした。

パッサウでは、去年8月にコンサートのために秋田を訪れたトランペット奏者のポラックさんに再会しました。ヨーロッパの人は、家族の話をしたり、写真を見せてくれたりすることがよくあるのですが、秋田でポラックさんと会った時には、なぜか全然なし。家族がいるのか心配でしたが、ちゃんといました。「どこか行く時に家族の写真なんか持つて行ったことないよ」と言うポラックさんに、一家の写真を撮らせてと頼むと、快く応じてくれました。すると娘さんのララが「家族がいるって証拠写真ね！」奥さん

8月のコンサート



のガビさんも「あなたはいつも一人で楽しいことしてるのねえ。」ポラックさん、たじたじでした。

パッサウのついでに、バイエルン州の州都、ミュンヘンにも寄りましたが、どじょっこは人気者でした。秋田もパッサウも、しがっこも溶けて、もう春ですね

(どじょっこ)

パッサウの様子は、いつでもインターネットで見られます。

<http://www.passau.de/Start.aspx>

※秋田市国際交流マスタープランより「パッサウ市との（中略）…親善交流の積み重ねが、両市民の友好と相互理解を着実に深める土壤となっています。」

=====2匹目のドジョウ、募集中。=====



