アジア文化講演会開催

「いま、韓国を知ることの意義とは―日韓の温故知新」

講師　染谷智幸さん(茨城ｷﾘｽﾄ教大学文学部教授)



講演会の様子

5月16日(土)「ひたちとアジアの文化交流をすすめる会」総会後「いま韓国を知ることの意義とは-日韓の温故知新」と題したアジア文化講演会が開催されました。講師の染谷智幸さんは、文学部の教授で専門は、江戸時代の小説演劇・俳諧・文化、韓国の古典小説、川瀬巴水の木版画です。今回の講演は今年3月に訪韓された最新情報を交えて、日韓の歴史・文化に目を凝らしながらもそこから未来を見渡す知恵を得て温故知新はどうあるべきかを考えることをテーマに講演いただきました。講演は講師の教え子である学生がチマチョゴリを着て登壇することから始まりました。

チマチョゴリは伝統的な女性用民族衣装で、韓国では「韓服(ハンボク)」と呼ばれているそうです。今回の講演で特に印象に残ったのは「救仁寺(クインサ)」の話しでした。救仁寺は「丹陽(タンニャン)」の山間部にたたずむ寺院で1万人以上を同時に収容できる大法堂をはじめ50棟以上の堂宇が点在する寺院です。日本にも寺院は沢山ありますが、韓国にも壮大な寺院があることを知りました。今回の講演では中々知ることが出来ない韓国について知ることができ有意義な講演会でした。(菊池記)

アジア料理サロン「インドネシア料理交流会」

9月22日(火・祝)10時から日立シビックセンター料理室で「インドネシア料理交流会」が開催されました。

講師は、日立を拠点として活動している市民サークル「多文化ひろば★うみ」の協力のもと、インドネシア留学生4名が指導してくれました。参加者は、会員13名に一般市民6名、また「多文化ひろば★うみ」の関係者が留学生を含めて11名参加し、合計30名の賑やかな楽しい料理交流会となりました。料理は、インドネシアの鶏肉煮込み料理「オポール・アヤム」、サラダ料理「ガド・ガドガド」、インドネシア風ジンジャーミルク「スス・ジャヘ」の三品を作りました。六つの調理台に分かれた参加者は、「多文化ひろば★うみ」の準備した材料を基に、レシピを参考にしながら留学生からわかりやすく作り方を教えていただきました。

皆さんインドネシア料理を作るのは初めてでしたが、丁寧な指導のおかげで予定どおり出来あがり、料理に関するインドネシアの話を留学生から聞きながら、美味しくいただきました。今回の料理サロンは、楽しい料理交流会になると共に、食を通じてインドネシアの文化に触れる良い機会になりました。(菊池記)



料理交流会の様子