

『姉妹友好都市中学生環境フォーラム』 葡・アベイロより参加

平成22年8月7日、大分市オーズチン市(米・テキサス州)姉妹都市提携20周年記念行事として「姉妹友好都市中学生環境フォーラム」が開催されました。大分市の姉妹友好各都市から中学生が来市し、ポルトガル・アベイロ市からもマルガリーダ・アラウージョさんとゴンサロ・ヌーネスくんの2名の生徒が参加して現在の地球環境の問題点や環境保護に向けての取り組み等を発表しました。



大分市での滞在日程は8月3日～8日。滞在中には、湯布院を散策したり、温泉入浴体験、臼杵石仏、うみたまご、高崎山を訪れるなど、日本独特の風景を目にし、文化に触れ、大分を満喫しました。

左の写真:左からアントニオ・ディレイト氏(アベイロ市職員)、マルガリーダ・アラウージョさん(フォーラム参加者)、マニュエラ・サルメント先生(引率教師)、ゴンサロ・ヌーネスくん(フォーラム参加者)

大分市内中学校の登校日8月6日には、大分市立吉野中学校を訪問しました。教室では、引率のマニュエラ先生の指導のもと、ポルトガル語で簡単なあいさつや、ポルトガル以外のポルトガル語圏の国について紹介しました。大分市の中学生と交流を深める中で、大分とポルトガルでは学校の仕組みや学ぶ教科が異なることを認識し、様々な相違点を発見した様子でした。ポルトガル出身の有名スポーツ選手の話で教室の盛り上がりはピークとなり、言葉の壁を越えた交流を体験しました。





環境フォーラム当日、カシーア第二基礎学校のゴンサロくんとマルガリーダさんが環境フォーラムで発表しました。

冒頭では、ポルトガル・アベイロ市の伝統的な習慣やユニークな食文化を紹介しました。本題のプレゼンテーションでは、「地球からの手紙」と題した人類に宛てた地球の悲痛な叫びを人々に訴えかけました。

人類へ

私はあなた方が私の事を忘れてしまっているのではと思い、この手紙を書いています。あなた方は私の上に住んでいます。あなた方が必要なものはすべて与えています。しかしあなた方の過剰なエネルギー消費や、森林の喪失、水の無駄使いは私に対する敬意のなさの表れです。あなた方が地球と呼んでいるこの私は、あなた方が住むことのできるたった一つしかない惑星なのです。その私が病んでいることに気づいていますか？

私は弱ってしまい寂しい思いをしています。あなた方の助けが必要なのです。あなた方の行いをあらためてください。人類の行いを！

大気がきれいになれば、水もきれいになり、ごみも減り、あなた方も私もうれしい気持ちになります。

どうか気づいてください。私なしではあなた方は生きていけないことを。

地球環境への取り組みが生物間のバランスを保つのに役立ち、世界はこれからもずっと住むことができるより良い場所となります。

自分勝手はいけません。世界中の家族のことを思い、仲間の苦しみを和らげ、お互いの結びつきを深め、今、行動を起こしましょう。

お互いを受け入れ、一致団結し、隣人を尊敬し、そして調和が平和の柱となることを忘れてはいけません。私は危機にさらされています。そしてあなた方、…分別ある人間こそが唯一私を救うことができるのです。結果的にあなた自身を救うこととなります。

一緒に私の傷を治しましょう、そうすれば素敵な人生がおくれます。手遅れでないことを祈ります。

地球より



この環境フォーラムを通して、4カ国の中学生は地球に住む人々が相互協力し環境を守っていくことの重要性を再認識するとともに、帰国後も環境保護活動を継続していくことを誓いました。またこの機会に、ポルトガル・アベイロ市をはじめ、中国・武漢市、アメリカ・オースチン市そして日本・大分市の中学生が一同に会し姉妹友好都市間の交流を深めることができました。

2人が発表した「地球からの手紙」

ポルトガル料理

大西洋を前に長く美しい海岸線を描くポルトガル。タラ、舌平目、イワシ、ウナギなど魚介類に恵まれ、新鮮な素材を活かしたシーフード料理が各地でさまざまに受け継がれています。今回は家庭でも気軽に作れそうなお料理をご紹介します。

バカリャウ(タラ)のコロッケ

【材料】

ジャガイモ	中3個(300g程度)
タラ(切り身)	150~200g程度
玉ねぎ(みじん切り)	1/4個分
パセリ(みじん切り)	大さじ3程度
卵	1個
ナツメグ	少々
塩・コショウ	適量
揚げ油	鍋底から3~4cm程度



【作り方】

1. ジャガイモは皮を剥いて適当な大きさに切り、レンジなどで加熱してから潰しておく。
2. タラは茹でて皮と骨を外し、フレーク状にほぐす。
3. (1)に(2)と玉ねぎ、パセリを加え、ナツメグと塩・コショウで調理する。
4. (3)に卵をまぜる。
5. (4)のタネを、大きめのスプーン2つを使ってラグビーボール型に成形する。180度の油できつね色になるまで揚げる。

ポルトガル料理の前菜の定番！
ワインにもパンにも良く合います。



<COOK PADより>

【編集後記】

今回の「オブリガーダ」はいかがでしたでしょうか。
日葡修好150周年という大きな区切りが過ぎましたが、両国の交流を今後も大切にしていきたいものです。情報、お知らせなどがありましたら、ぜひ事務局までお寄せください。