



佐藤クリスタル

国際交流員コーナー

CIR's Corner

2023年11月 - 第18号



皆さん、こんにちは！江別市国際交流員の佐藤クリスタルです。「国際交流員コーナー」とは、私が毎月作成する国際交流や多文化についての記事です。様々な興味深い国際的なテーマを紹介します。

今月のテーマ:グresham市について



10月12日から10月16日まで、姉妹都市である米国オレゴン州グresham市のトラヴィス・ストヴァール市長をはじめ、10人の訪問団が来江しました。そして、今月の30日から、私は中学生交流事業の引率者として、グresham市を訪れます。皆さんは、グresham市についてご存知ですか？今月は、グresham市を紹介します。

グresham市は、アメリカの西海岸にあるオレゴン州に位置し、オレゴン州の中で4番目に大きい都市です。札幌市の姉妹都市であるポートランド市の東側に接しています。コロンビア川とフッド山も近くにあり、自然に恵まれています。私の故郷のシアトル市から車で3時間程かかりますが、行ったことがありません。人口は約11万人で、気候は江別市の気候に似ていますが、冬は雪がほとんど降りません。



米国オレゴン州

当初、この地域には、ネイティブ・アメリカンのクラカマス族が川沿いの村に住んでおり、鮭を釣って生活していました。1851年、西部開拓を目指して入植してきたパウエル兄弟とその家族からなる幌馬車隊によって作られ、1884年に開設された郵便局をアメリカ合衆国郵政長官であるウォルター・Q・グreshamの名にちなんで「グresham」と名づけられました。その後、1905年2月11日に市を創設し正式な自治組織となりました。



グresham・カーネギー図書館 アメリカ合衆国国家歴史登録財

江別市は、1977(昭和52)年5月20日にグresham市と姉妹都市の提携をしました。姉妹都市になったきっかけは、ヘンリー加藤さんというグresham市在住の日系2世のおかげでした。加藤さんは、札幌市とポートランド市との通訳として、1975(昭和50)年5月に札幌市や江別市を訪れました。その際、ポートランド市とグresham市の関係が札幌市と江別市との関係に類似しており、またグresham市の環境が色々な意味で江別市に似ていることから、グresham市と江別市とを姉妹都市提携

させたいと考えました。その後、正式に両市の姉妹都市提携問題が提起され、協議や視察調査・懇談などを重ねた結果、1977(昭和52)年5月20日に盟約に調印をしました。



グレシャムの中心街

グレシャム市には、「鶴アイランド」という日本庭園があります。姉妹都市提携の40周年の記念に、両市長が庭園内の「江別プラザ」という広場で桜2本を植樹しました。



グレシャム訪問団

グレシャム訪問団からの話を聞き、面白いと感じたのは、グレシャム市は多文化と多様性がある都市だということです。まず、トラヴィス・ストヴァール市長はグレシャム市だけではなく、オレゴン州初の黒人市長だそうです。スー・ピアザ議長は女性ですが、日本では女性の議長は珍しいですね。しかも、エディ・モラレス議員はメキシコ系アメリカ人に加え、LGBTQ の人で、少数派若者の投票率を上げることに取り組んでいます。江別市はこの姉妹都市関係を通して、様々な考え方に触れ、新しい発想やまちの発展に繋がると思っています。

来月の国際交流員コーナーでグレシャム市の報告をしますので、お楽しみに！★

お問合せ先
教育部 生涯学習課 国際交流員
〒067-0074 北海道江別市高砂町24
番地の6

写真: Wikimedia Commons、生涯学習課

感謝祭のレシピ: パンプキンパイ



11月23日はアメリカの感謝祭なので、北米風のパンプキンパイの作り方を教えます。かぼちゃで作れるので、ぜひ作ってみてください！

材料(18 cm パイ皿 1 台分)

- ・ かぼちゃ 200 g (種を除き、加熱してから皮をむいた状態で量る)
- ・ 砂糖 75 g
- ・ シナモン 小さじ 1
- ・ ナツメグ 小さじ 1/4
- ・ ジンジャー 小さじ 1/4
- ・ クローブ 小さじ 1/8
- ・ 塩 小さじ 1/4
- ・ 卵 1 個
- ・ 生クリーム 150 ml
- ・ 冷凍パイシート 2 枚
- ・ 打ち粉 適量

甘さ控えめは 50 g

スパイスが好きな方は 2 倍に増やして!

200 ml の生クリームを買い、余りをホイップして、パイにトッピングしたらおいしい!



作り方

1. かぼちゃは5cm 角に切り、電子レンジ600W で 6-7 分加熱し、柔らかくします。皮を取って裏ごしし、ペースト状にします。粗熱が取れたら、砂糖、シナモン、ナツメグ、ジンジャー、クローブ、塩、卵を加えて混ぜます。生クリームを加え、なめらかになるまで混ぜます。
2. パイシートは室温に戻し、2枚重ねて麺棒でのばします。打ち粉をしながら、パイ皿よりもひと回り大きくなるようにのばします。パイ皿に敷いて指で全体を押さえ、はみ出したフチの部分を包丁で切り落とします。フチを指で押さえて波のように飾りをつけ、底の部分にフォークで穴を開けます。
3. 【2】に【1】を流し入れ、オーブンで220℃で10分、180℃に下げて30分焼きます。焼きあがったら粗熱を取って、冷蔵庫で冷やします。

※Libby's Famous Pumpkin Pie とエスピー食品のレシピを参考にしました。