

ISSUE NO. 14 • DECEMBER 2021

HAMA WAVE



CONTENTS



PAGE 3

NEW HAMAWAVE

新たなHAMAWAVE

PAGE 4-5

CIR INTRODUCTION

国際交流員自己紹介

PAGE 6-7

JET PROGRAMME

JET PROGRAMMEとは？

PAGE 8-9

GIFT GIVING CULTURE

贈り物の文化

PAGE 10-11

MULLED WINE RECIPE

ホットワインを作ろう！

PAGE 12-14

YULE LOG RECIPE

クリスマスケーキを食べよう！

THE NEW HAMAWAVE

Welcome back to the HAMAWAVE!

I would like to announce that starting from this issue, the Hamawave will be released every season in March, June, September and December. The articles will be on a variety of subjects from our perspective as CIRs and as foreigners.

I also wish a warm welcome to Grace Walsh, Le Vi's successor as CIR, who has come from Dublin, Ireland to Hamamatsu. Her introduction article is included in this issue. This issue also features an article on the JET Programme, an international language and culture exchange programme which both Grace and I are both participating in.

I hope you enjoy reading this very special festive issue of Hamawave!

HAMAWAVEへようこそ!

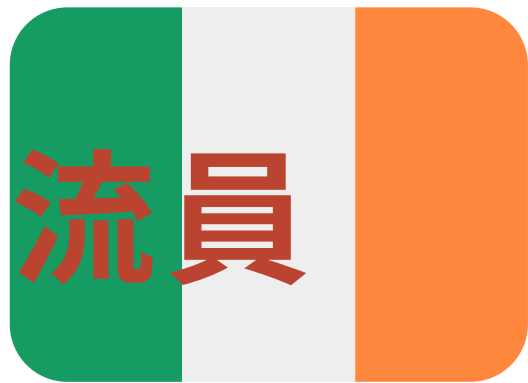
今後3月、6月、9月、12月の季節ごとに「HAMAWAVE」を発行していくことになりました。記事は国際交流員として、また外国人としての視点から様々なテーマを取り上げていきます。

また、新しいCIRとしてアイルランドのダブリン市から浜松に来たグレイス・ウォルシュさんを心から歓迎します。今月号はグレイスさんの紹介記事を掲載しています。
是非お読みください。



新任国際交流員

Written by Grace Walsh



New CIR

Hello! My name is Grace Walsh. I come from Ireland and recently I have been assigned as the new CIR at Hamamatsu City Hall. I look forward to working here and helping to promote relations between Japan and Ireland.

はじめまして、こんにちは！
アイルランドのダブリン市から参りましたウォルシュグレイスと申します。
新たに浜松市役所に着任した国際交流員です。
これから日愛両国のより良い関係を築いていきたいという考えを持ちながら、一生懸命頑張っていきたいと思えます。

*愛=アイルランド

I would like to introduce myself and my background so you can get to know me!

自己紹介いたします。



Below: Dublin City;
Jonction, Geneva; Galway, Ireland

以下: ダブリンシティ、
ジュネーブのジョンクシオン、
アイルランドのゴールウェイ

I was born and raised in Geneva, Switzerland. My mother is Irish and my father is Brazilian. As a child, I spoke French and English with my parents. Then I moved permanently to Ireland when I was about 4. In secondary school I loved languages, so I studied Russian and Japanese as well as my usual subjects. I loved Japanese so much that I would go on to study Japanese (and French) translation in university.

私はスイスのジュネーブ生まれで、母はアイルランド人、父はブラジル人という複雑なルーツを持っています。子供の頃は、両親と英語やフランス語

で喋りました。4歳の頃、

アイルランドに引っ越しました。

高校時代は言語や言葉が大好きで、

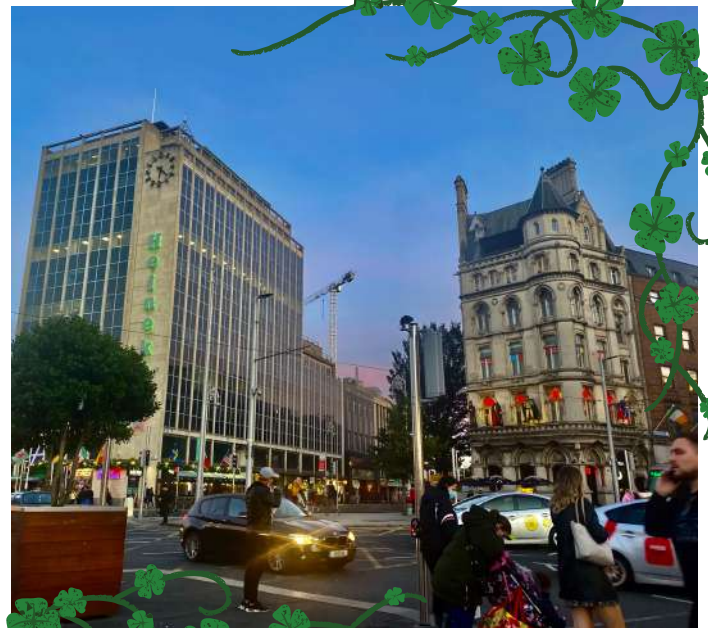
必須の科目と一緒にロシア語や

日本語も勉強し始めました。

その後日本語に夢中になり、大学の専攻を日本語やフランス語の翻訳にしました。

Now I live in Hamamatsu, and I will miss Dublin and Geneva, but I look forward to living here and experiencing many new things!

浜松市に引っ越してきて、ダブリン市やジュネーブ市は必ず恋しくなると思いますが、日本の生活を楽しみにしています。色々経験ができれば嬉しいです。



International Exchange

THE JET PROGRAMME



People often ask what it is that we do as Coordinators of International Relations (CIRs). In issue 8 September 2020 "A Day in the Life of a CIR", we shared what would be a typical day at work. In this article, I will introduce the Japan Exchange and Teaching Programme (JET), and present my thoughts on what I think is essential for international exchange in general.

「国際交流員っていったいどういう仕事？」とよく聞きます。2020年9月号「CIRの一日」で業務について書きました。今回はCIRが属するプログラム「語学指導等を行う外国青年招致事業 - JET」の参加者としての一般的な活動についてに話します。

To start, what is the JET programme? It is an exchange programme run by the Council of Local Authorities for International (CLAIR) for international exchange. It is one of the most popular exchange programmes in the world with tens of thousands of people applying to participate around the world. There are 3 positions available on JET; Assistant Language Teacher (ALT), Sports Exchange Advisor (SEA), and Coordinator of International Relations (CIRs).

まず、JETとは自治体国際化協会（CLAIR）が運営しているプログラムです。世界中の数万人が申し込む、世界で最も人気で有名な交流プログラムの一つです。プログラムには、外国語指導助手（ALT）、スポーツ国際交流員（SEA）、国際交流員（CIR）の3つの職種があります。

The ALTs are based in schools around the country assisting in teaching local children English as well as introducing their countries and cultures. Many ALTs will be the first foreigner that local children and residents living in rural areas ever interact with, so ALT are both their first impression of that participant's country, and a bridge between Japan's local regions and various countries across the world. ALTs make up to largest portion of participants on the JET programme.

ALTは日本中の学校で地域の子供たちの英語教育を行い、自分の国や文化も紹介します。多くのALTは地域の子供や住民たちの初めて会った外国人かもしれないので、外国人や外国の文化の第一印象となり、日本と様々な国の架け橋になります。また、ALTはJETプログラムの中で参加者が最も多い職種です。

On the other hand, Sports Exchange Advisors have the smallest portion of participants on the JET programme. It is so rare that I have not yet met even one person in this position. Their duties include coaching, promoting exchange through sports and planning sports related projects.

その一方でSEAはJETプログラムの中で参加者が最も少ない職種で、珍しいです。私はこの職種に勤めている人を見たことがありません。業務はコーチング、スポーツを通じた交流とスポーツ関係の事業の企画です。

The duties of CIRs vary from workplace to workplace. There are some CIRs who focus on teaching, while others are mostly translating/ interpreting or helping in planning international/ intercultural event. In the end, CIRs do whatever it is that their contracting organisations need them to do, so the job role of CIRs more diverse in its contents compared to the other job positions in JET.

職場によってCIRの業務は異なります。教育業務を勤めるCIRがいれば、翻訳・通訳業務を努めるCIRがいます。国際交流イベントを企画する業務もあります。任用団体（CO）に依頼された業務こそがCIRの業務です。

Contracting Organisations (COs) are the organisations that have requested for JET participants. There are COs all across the country ranging from boards of education to city offices to international exchange associations. It is because of the help from COs that the JET participants can work and live comfortably in Japan even if they do not speak Japanese.

任用団体（CO）はJET参加者を雇う機関です。教育委員会、役所、国際交流協会など日本中の様々の機関が任用団体になります。COがあるからJETの参加者たちは日本語が話せなくても日本で快適に生活し、仕事することができます。

Japanese language ability is not required to join JET. Most ALTs do not speak Japanese or only speak a little. However, when they arrive in Japan and spend time here, many people will start studying or pick up some Japanese naturally in daily life. The CIR position generally asks for a N2 (the second highest level of test) certification in the Japanese Language Proficiency Test but, I have heard that there have been some exceptions for people who did well in their job interviews.

JETプログラムに参加するには日本語は必要な条件ではありません。多くのALTは日本語が分からないか少ししか話せません。しかし、来日してから勉強始める人や暮らしの中で自然に覚えていく人もいます。CIRの職種は日本語能力試験の2級が求められていますが、面接で日本語能力や自分の国に関する知識や交流する熱意を認められ、JETに参加した例もあります。

The qualities that the JET programme looks for in its candidates is not an advanced or prior knowledge of Japanese and Japanese culture but the willingness and curiosity to learn a new language and culture as well as knowledge of and pride for your own culture that is important for cultural exchange.

JETプログラムが参加者から求めているのは日本語能力や日本の文化に関する知識ではなく、新しい言語や文化を学ぶことに挑戦する意思と好奇心や、国際交流に大切な自分の文化に対する知識とプライドだと思います。

As I mentioned earlier, JET participants take part in all sorts of intercultural exchange activities. ALTs as part of their jobs experience Japanese school life and yearly events such as sports day and graduation. They also teach their students about the home country and introduce their culture through lectures and workshops with the students. ALTs can also take part in after-school activities with their students giving the students and themselves important opportunities to speak in another language and deepen their understanding of each other and each other's culture. The ALTs are essential for international exchange on a grassroots level.

JET参加者は様々な多文化活動に参加しています。ALTは仕事で日本の学校生活やスポーツ大会や卒業式などの年中行事を体験でき、講座やワークショップを通して生徒に自分の国や文化の紹介もします。また、ALTは生徒と一緒に放課後の部活動にも参加でき、生徒やALT自身にも言語の練習や交流のいい機会になります。草の根の交流にはALT達は不可欠な存在だと思います。

CIRs working in city hall offices and associations will have the opportunity to experience Japan's business culture through taking part in arranging intercultural events. CIRs also learn about other cultures in the world, not only Japan, through preparing for events and doing research before meeting guests and visitors from other countries. Besides the CIRs whose work mostly focuses on lectures for local residents, CIRs generally do not promote international understanding on a grassroots level in the same way as the ALTs do. Instead, CIRs help facilitate the intercultural understanding and exchange between their host city/town etc. and other countries around the world through translating and interpretation, event planning etc.



Above: Interpretation
上: 通訳の様子

CIRは仕事や国際イベントの企画を通して日本のビジネス文化と触れ合う機会が多く、日本の独特なビジネス・スタイルを体験できます。CIR達は国際イベントや海外から訪問するお客様対応の準備を通して日本だけではなく世界の他の国や文化を知り、学ぶ機会があります。住民のための多文化理解講座が主な業務のCIR以外は、一般的にCIRはALTのように草の根の交流や国際理解を推進できません。CIRは翻訳・通訳やイベント企画の手伝いなどを通して任用団体と海外の都市などとの交流を推進します。

Since I arrived in Japan, I have translated for and interpreted at international events, organised intercultural understanding lectures, worked as a consultant for local foreign residents and more. These activities gave me the opportunity to meet all sorts of people around the world. I have learnt not only about Japan but also about other countries and cultures which I never even heard of before such as the Africa Kingdom of Lesotho. My time as a JET participant has given me a wealth of experiences which I would never have had if I had joined a company from the start.

私は来日してから国際イベントの翻訳・通訳、異文化理解講座、外国人市民の相談などしました。多様な活動ができ、世界中から来た様々な人と出会い、日本だけではなく、レソト王国など他の国や文化について学ぶことができました。JET参加者としての時間は、市役所で働かなければ得られなかった豊かな経験をすることができました。



Gift Giving Culture

クリスマスと贈り物の文化

Written by Grace Walsh

Around Christmas time, I'm used to spending any money I have to buy gifts for family and friends. It's the period of the year I'm the brokest yet happiest. This year, although I'm not around friends and family, I'll prepare some gifts to send to my family and closest friends back home.

I thought the culture of gift-giving around Christmas is quite different to Japan, so I'd like to introduce it to you!

クリスマスの時期になると家族や親しい友達にプレゼントを買うため、必ずお金をたくさん使います。お財布がすっからかんになるほどお金を費やしますが、それにしても最も幸せな時期です。

日本のクリスマスも独特だと思いますが、アイルランドのクリスマスはユニークだと思うので、今回はアイルランドのクリスマスや贈り物の交換文化を紹介いたします。

Christmas is a huge event in Europe and America, so usually we start shopping in November or the beginning of December for gifts. Most people save money throughout the year so they can buy a lot in December.

クリスマスは欧米では日本のお正月と同じような感覚のあるお祭りです。クリスマスに贈り物は日本人にとってのお正月のお年玉のような存在になります。そのため、11月から、もしくは12月の頭からプレゼントを買い始めます。ほとんどの人は、普段、クリスマスのために一年中ずっと貯金して、待ちに待った12月がきたら贈り物を爆買いします。



We spend Christmas day with our families so we exchange gifts with family then. Usually we leave gifts under the tree, or in the living room. Santa also visits on Christmas eve night, so we have to leave space for him too!

クリスマス日は家族と過ごして、25日の朝は贈り物の交換時間になります。大抵、ツリーの下かクリスマスブーツ（いわゆる Stocking）にプレゼントを置きます。ツリーやクリスマスブーツは大抵リビングに置くので、リビングが主な交換場になります。サンタさんもクリスマス前夜祭に来るので、スペースを空けるようにします。



As for friends, usually we organise a Secret Santa or give gifts individually. For Secret Santa, we put all participating peoples names into a hat, and draw names secretly. We chose a date, and exchange gifts on that day! Usually we set a price limit or make wish lists. When I was younger, we did everything in person but now there are apps and websites to organise it. It's better to buy one nice present for someone, than to receive many meaningless gifts.

親しい友達とも贈り物を交換します。Secret Santa（直訳：秘密のサンタさん）か一人一人交換するパターンがあります。

Secret Santaの場合では、グループの参加者の名前を書いたクジを作ってこっそりと引きます。引いた人にプレゼントを購入します。交換日には、ネームタグを付けたプレゼントをこっそりと置きます。みんなが集まったら、自分の名前が付いたプレゼントを受け取ります。予算、ギフトリスト、参加者の一覧などはアプリで簡単にでき上がります。多くの人に無意味プレゼントを買うより、一人に適切な良いプレゼントを買うのがポイントです。

Despite what I've written in this article, gifts aren't everything about Christmas. Even though Christmas is in the depths of cold winter, Christmas is warm time of the year best spent with other people. With family, friends, partner, at work anything. Christmas is about connecting with other people and relaxing.

この記事では贈り物の大事なところを強調しましたが、クリスマスに一番大事なのは人だと思えます。クリスマスは真冬だというのに、一年中でも最も温もりのある時期になると強く思えます。クリスマスに家族、友達、恋人、同僚などの親しい人と一緒に過ごすことでそれで充実できると思えます。

Merry Christmas!
Nollaig Shona Duit!
メリークリスマス！



アイルランド語の
メリークリスマス
という意味の言葉です

ノウリッグ フォナ デイチュ
という音写になります。





Christmas Time Blues & Mulled Wine

We are coming up toward Christmas time again and I am really starting to feel the blues coming on. It is my 4th year in Japan, and every year I always end up missing home. These last two years with the Coronavirus has only exacerbated those feelings as travel between countries have been restricted. Many foreigners may also feel the same when they first arrive in Japan or have been here for a few years. Christmas is such a special holiday in the UK, but here in Japan it is different. Here it is a holiday for couples, but back home it is time for all your loved ones, and being nice to your neighbours and fellow man.

What always cheers me up is cooking up my favourite christmas treats and making mulled wine. Mulled wine is delicious at this cold time of year. It can be made here in Japan from stuff that you can find at any supermarket.

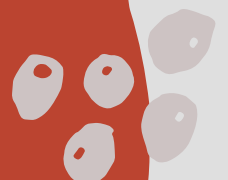
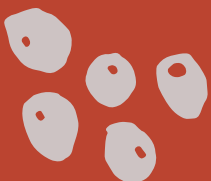
I hope everyone enjoys the mulled wine!



今年もクリスマスの時期が近づいてきて、少し憂鬱になります。日本に来てから4年目になりますが、やっぱり毎年この時期は家族や故郷が恋しくなります。

この2年間はコロナウイルスの影響で、海外への旅行が制限されていたこともあり、その気持ちに拍車をかけていました。日本に来たばかりの人や日本に来て数年経った人なども同じことを感じているのではないのでしょうか。イギリスではクリスマスは特別な祝日ですが、日本ではカップルの祝日ですね。イギリスでは家族と一緒に過ごす休みであり、隣人や同胞へ親切にするための休みです。いつも元気づけられるのは、お気に入りのクリスマス料理を作ったり、mulled wineを作ったりすることです。寒い季節にはmulled wineが美味しいです。日本でもスーパーなどで売っているもので作ることができます。

皆さんも、是非mulled wineを楽しんでください。



Ingredients:

- 2 bottles of red wine
- 2 Oranges
- 200g Caster Sugar
- 3 tsp Nutmeg
- 1 Vanilla Pod
- 1 Cinnamon Stick
- 6 Whole Cloves
- 2 Star Anise
- 3 Bay Leaves



材料:

- 赤ワイン2本
- オレンジまたはミカン2個
- 砂糖200g
- ナツメグ小さじ3
- バニラビーンズ1本
- シナモンスティック1本
- クローブ6個
- スターアニス2個
- ローリエ3枚

Method:

1. Peel large sections of peel from the oranges using your hands or using a peeler.
2. Put the sugar in a large saucepan or pot over a medium heat, add the pieces of peel and squeeze in the orange juice.
3. Add the cloves, cinnamon stick, bay leaves, nutmeg and vanilla pod to the pan, then stir in just enough red wine to cover the sugar.
4. Let this simmer until the sugar has completely dissolved into the red wine, then bring to the boil for about 4 to 5 minutes until you've got a syrup.
5. Turn the heat down to low and add your star anise and the rest of the wine. Gently heat the wine and after around 5 minutes, put it into heatproof glasses and serve.

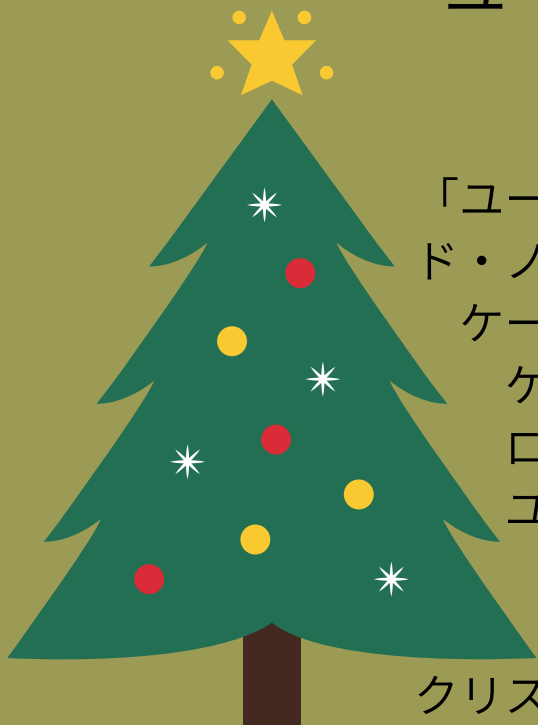
作り方:

1. オレンジの皮を大きくむく。
2. 大きな鍋に砂糖を入れて中火にかけ、皮の部分を加えてオレンジを絞り入れる。
3. クローブ、シナモンスティック、ローリエ、ナツメグ、バニラビーンズを鍋に入れ、砂糖が浸る程度の赤ワインを加える。
4. 砂糖が赤ワインに完全に溶けるまで煮詰め、シロップができるまで約4~5分沸騰させる。
5. 火を弱くして、スターアニスと残りのワインを加える。ゆっくりとワインに火を通し、5分ほど経ったら耐熱ガラスやコップに入れて召し上がってください。

We Wish You a
Merry Christmas
&
A Happy New Year

Yule Log

ユールログ



「ユールログ」または「ブッシュ・ド・ノエル」、日本でよく知られているロールケーキと同じ形をしている美味しいクリスマスケーキを紹介したいと思います。ユールログとは何でしょうか？直訳したら、ユール＝クリスマスの時期、冬至祭を意味し、ログ＝薪・丸太という意味になります。クリスマスの時期、丸太はクリスマスのワクワク感を思い浮かばせます。

Today I'd like to introduce a delicious Christmas cake, that looks similar to a Japanese roll cake: The Yule Log, or *Buche de Noel*! But what exactly is Yule Log? If we translate it directly, Yule corresponds to Christmas or the festive period, and Log refers to a piece of wood. It makes me think of freshly cut Christmas trees and everything Christmas!



Recipe:

ケーキ生地 Chocolate Cake

小麦粉 100g ・ 100g all-purpose flour
ココア粉 40g ・ 40g Dark cocoa powder
ベーキングパウダー 小スプーン 1 杯 ・
1 tsp baking powder
塩 小スプーン半分 ・ 1/2 tsp salt
卵 4 個 卵黄、卵白分け ・ 4 medium eggs,
divided
グラニュー糖 155g ・ 155g granulated
sugar
サワークリーム 70g ・ 70g sour cream
溶かしたバター 60g ・ 60g butter, melted
バニラ・エッセンスあるいはエッセンス ・ 1 tsp vanilla extract

マスカルポーネ フィリング Mascarpone Whipped Cream

ホイップ用クリーム 300ml (冷) -
300ml heavy whipping cream, cold
粉糖 85g - 85g powdered sugar
バニラ・エッセンスあるいはエッセンス - 1 tsp vanilla extract
マスカルポーネ 225g (冷) - 225g
mascarpone cheese, softened

ホイップのチョコガナッシュ Whipped Chocolate Ganache

チョコ 225g - 225g semi sweet
chocolate, finely chopped
ホイップ用クリーム 230g - 230g
heavy whipping cream

1, Preheat oven to 180°C. Line your pan with baking paper.
オーブンを180°Cに予熱します。シートパン(型)にクッキングペーパーを敷きます。

2, Whisk the flour, cocoa, baking powder and salt together in a medium bowl and set aside.
小麦粉、ココア、ベーキングパウダー、塩をボウルに入れて混ぜ合わせてください。

3, In a large bowl, combine the egg yolks and sugar and whisk together until well combined.
卵黄と砂糖を他のボウルに入れ、よくかき混ぜてください。

4, To the large bowl, add sour cream, melted butter and vanilla extract and whisk together until well combined.
サワークリーム、溶かしたバター、バニラエッセンス(あるいはエッセンス)を加え、よくかき混ぜてください。

5, Add the dry ingredients and gently whisk together until well combined, then set aside.
③の卵黄のボウルの中身を②の小麦粉ボウルに加え、均一になるまで優しく混ぜてください。

6, Add the egg whites to a large mixer bowl and whip of high speed until stiff peaks form.
大きなボウルに卵白を加え、角が立つまでよく混ぜてください。

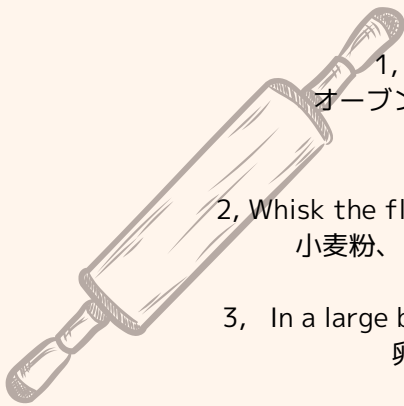
7, Gently fold about 1/3 of the whipped egg whites into the chocolate mixture. Add the remaining egg whites and gently fold together until well combined.

⑥で泡立た卵白の約1/3を⑤に入れてゆっくりかき混ぜてください。
残りの卵白をどんどん加え、よく混ぜるまで優しく混ぜましょう。

8, Spread the cake batter evenly into the pan and bake for 10-12 minutes.
Insert a toothpick, and if it comes out clean, it's ready.

①で用意した型に敷き詰めます。予熱したオーブンで
10~12分焼いてください。

つまようじを刺してきれいに引いたら
ケーキ生地は完成です。





9, While the cake is hot, take it out of the oven and drop it onto the table from a small height to stop it cooking.

Wrap one side in plastic wrap

オーブンからケーキを取り出し、焼き上がったらすぐに天板ごと少し高い位置から落とし、焼き縮み防止をします。
ラップを一面にかけて冷ましてください。

10, Let's make the filling. Add the heavy whipping cream, powdered sugar, vanilla extract to a large mixer bowl and whip on high speed until soft peaks form. Add the mascarpone cheese to the whipped cream and whip until stiff peaks form.

フィリングを作りましょう。大きなミキサーボウルにホイップ用クリーム、
粉糖、バニラエッセンスを入れ、泡立つまで混ぜてください。マスカルポーネチーズを加え、
角が立つまで混ぜます。

11, Spread the filling evenly onto the cake. Wrap it up in plastic wrap and refrigerate for at least an hour to firm up.

ケーキにフィリングを均等に塗りましょう！これから、巻いていきます！
優しく巻きずしを巻くように。冷蔵庫で最低でも1時間冷やして固めましょう。

12, Make the chocolate ganache. Add the chocolate to a medium sized bowl and set aside. Heat the cream in the microwave just until it begins to boil, then pour it over the chocolate.

チョコレートガナッシュを作りましょう。
ボウルにチョコレートを加え、置いておきます。生クリームを電子レンジで沸騰するまで加熱し、
チョコレートの上に注ぎます。

13, Allow the chocolate and cream to sit for a few minutes, then whisk until smooth.

Let the ganache cool to about room temperature (or cooler, you don't want it too warm/thin), then transfer to a large mixer bowl.

Whip on high speed.

チョコレートとクリームを数分置いてから、なめらかになるまで混ぜます。
ガナッシュを室温程度（またはそれ以下）に冷まし、また混ぜましょう。

14, Spread the chocolate ganache all over the cake, then use a fork to create bark-like lines all over it.

チョコレートガナッシュをケーキ全体に塗り、フォークで樹皮のようなラインを描きましょう。

15, Refrigerate the cake until ready to serve.

盛り付けるまで冷蔵庫で冷やしておく。

はいはい、完成！
美味しく召し上がってください！

JOYEUX
noel





EDITORIAL

DANIEL HUYNH

ダニエル・フイン

GRACE WALSH

グレイス・ウォルシュ

INTERNATIONAL AFFAIRS DIVISION HAMAMATSU CITY HALL

053-457-2359

kokusai@city.hamamatsu.shizuoka.jp

103-2 Motoshiro-cho,
Naka-ku, Hamamatsu-shi

浜松市役所国際課
浜松市中区元城町103-2

HAMAMATSU FOUNDATION FOR INTERNATIONAL COMMUNICATION AND EXCHANGE (HICE)

053-458-2170

hice05@hi-hice.jp

CREATE Hamamatsu 4F
2-1 Hayauma-cho,
Naka-ku, Hamamatsu-shi

浜松国際交流協会
浜松市中区早馬町2-1 クリエイト浜松 4F

now online

[https://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/kokusai/
cir.html](https://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/kokusai/cir.html)