

姫路初CIR!
ミネソタ出身

ジェサニーさんと 楽しいティータイム



※CIR(Coordinator for International Relations)

自治体国際化協会などの事業の一環で採用され、海外への情報発信や姉妹都市交流などに携わる国際交流員



12月6日(日) イーグレひめじ3階にて、国際交流ふれあい教室「ジェサニーさんと楽しいティータイム」を開催しました。講師は、今年5月に大学を卒業し、7月に来日した姫路初のCIR ジェサニー・カミール・ウィリアムズさんです。

前半は、スライドを使って、出身地であるミネソタ州や、CIRとしての仕事の紹介をしていただきました。冬には、気温がマイナス45℃になる日もあることや、スヌーピーの

生みの親であるチャールズ・シュルツ氏がミネソタ出身であるというところでは、「おお〜」と声が上がりました。ミネソタの方言を一緒に発音してみたり、留学生としてミネソタで一年を過ごすという設定で、シェアハウスでのパーティーや、アルバイトなどを疑似体験したりもしました。

後半は、アメリカの家庭でよく作られているチョコチップクッキーを作りました。ひとつのボールに、材料を入れて混ぜ、スプーンで丸めて天板にのせてオーブンで焼くというシンプルなレシピです。焼きあがり近づくと、部屋中に甘くていい香りが漂って、みなさん今か今かとオーブンをのぞいていました。

みんなで一緒に「いただきます」をしてティータイム開始です。焼きたてのクッキーは、外はかりっと中はしっとりとしていて好評でした。ミネソタでは、クッキーは牛乳と一緒に食べるのが一般的だそうです。

ジェサニーさんが各テーブルを回ると、質問したり、英語で話しかけたりとそれぞれにふれあいを楽しみました。また、グループ内での交流も生まれ、和気あいあいとした雰囲気の中、ゆっくりと午後のひと時を過ごしました。彼女の流暢な日本語と、おおらかで親しみやすい人柄にみなさん感心され、もっとおしゃべりしたかったとの声も聞かれました。



チョコチップクッキーのレシピ

材料 (約 20 枚分)

グラニュー糖	75g	}	A
ブラウンシュガー	75g		
バター	100g		
卵	1個		
バニラエッセンス	小さじ1		
小麦粉	150g	}	B
料理用重曹	小さじ1/2		
塩	1つまみ		
チョコチップ	150g		

作り方

- ① オーブンを温めます。(190℃)
- ② ボールにAの材料を全て入れて、木べらで混ぜます。
- ③ Bを加えて、手でこねます。
- ④ 天板に5cm間隔で並べます。
- ⑤ オーブンで8~10分ほど焼きます。

楽しいティータイムに参加していただいたみなさん、
ありがとうございます！

私の生まれ育った出身地を紹介し、
クッキーを食べながらお話ができて良かったです。
しばらくの間、姫路にいますので、姫路のことも勉強し、
ミネソタに帰った後、紹介できるように頑張ります。
次の交流の機会をお待ちしております。

