

ハローフレンド通信別冊 Vol.16

「世界を知ろう World Knowledge」

「世界を知ろう World Knowledge」では、海外の国や文化をみなさんにご紹介します。

ラグビーW杯出場国紹介 「世界で6 番目に大きい国 オーストラリア」②



オーストラリアの文化

今では、色々な国の人が住んでいるので賑わいのある、鮮やかな多文化社会に向かっています。他の国の文化、習慣、宗教、言語が混じりあい、いろんな人と触れあい、日常会話の中でも異文化交流をしているような感じで楽しいです。このように、今までの歴史、新たな影響、全て含めてオーストラリアの文化があります。

この歌詞はオーストラリアのこの多文化社会を表しています。

"We are one, but we are many
And from all the lands on earth we come
We share a dream and sing with one voice:
I am, you are, we are Australian"



私たちは、世界のいろんな国から来て、大勢いる
だが一つとして繋がっている
同じ夢を見て、一つの声で歌う
私、あなた、私たちは、みんなオーストラリア人



現地レポート～オーストラリア編～

HIJ※スタッフ: 吉田
オーストラリア滞在歴:
2006 年～2012 年
(メルボルン)

オーストラリアの専修学
校を卒業し、その後現地
旅行会社で働く。
現在、HIJ スタッフ大阪
支店在籍。

オーストラリアといえば気候が安定していて年間を通して暖かく、オーストラリア人ものんびりとした優しい性格の人が多いイメージではないでしょうか？私はそのイメージのまま、2006 年オーストラリアのメルボルンに留学に行きました。私がイメージしていたオーストラリアに約 6 年間住んで感じた感想を皆様にお伝え出来ればと思います。

■オージーは本当にイージーゴーイング(のんびり)??

現地の会社では、仕事を時間内に終わらせる為の手段や効率を重視していると感じました。ランチ休憩時間も 30 分程で終わらせ、さっと働いてさっと帰るのが基本の様に感じました。複数の友人に聞いてみましたが、8 割のオーストラリア人のランチ時間は 30 分程度でした。

やるときはやる！というオージーの性格。決してのんびりしている人ばかりではない様に思いました。

■オーストラリアは年間を通して暖かい！？

都市により気候が全く違います。

メルボルンは"4 Seasons in 1 day in Melbourne"(メルボルンは 1 日に 4 つの季節がある)と言われる。そのくらい、ころころと天候が変わりやすくて有名です。



■朝ご飯を朝市で！

週末の朝ごはんは外食する人が多いように思いました。

その為、朝 6 時頃からオープンするカフェや、朝から開くマーケットが多いです。



※HIJ は袋井市のホームステイ事業を受託している専門業者(株)ネクステージ Homestay in Japan のことです。

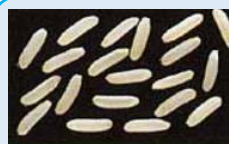
日本のお米と外国のお米の違い

お米

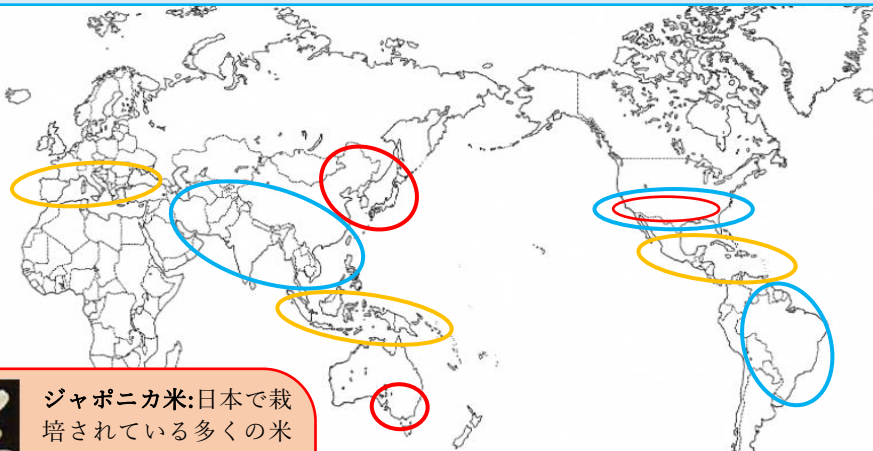
日本人にとって「お米」といえば古代から慣れ親しんできた主食ですが、「一番お米を食べている国」という調査で日本は意外にも 50 位だったのです。

1 位：バングラディッシュ 2 位：ラオス 3 位：カンボジア 4 位：ベトナム 5 位：インドネシア
6 位：ミャンマー 7 位：フィリピン 8 位：タイ 9 位：スリランカ 10 位：マダガスカル

上位はほとんど東南アジアが占めています。ちなみに韓国は 15 位、中国 17 位、インド 22 位、台湾が 42 位という結果でした。また、「お米」といっても世界にはいろいろな種類があります。



インディカ米：非常に細長い形で、熱しても粘り気は少なくパサパサしています。インディカ米は、煮て食べることがほとんどです。1993 年の米の不作によりインディカ米を海外から輸入し、普段通り炊飯器で炊いて食べた結果、日本ではパサパサとしたおいしくないお米として評価されましたが、生産量は世界で約 85% 以上を占めています。高温多湿な地域が適しています。



ジャポニカ米：日本で栽培されている多くの米がジャポニカ米です。生産量は世界で約 2

割を占め、暖かく雨が適度に降る地域が適しています。円形に近く、炊くと粘りとつやが出る特徴があり、アメリカやオーストラリアでも作られています。炊いたり蒸したりして食べるのが一般的です。



ジャバニカ米：大粒で、ジャポニカ米とインディカ米の中間にあたる形をしています。あっさりした味で、加熱すると少し粘り気が出ます。亜熱帯地域が適しており、インディカ米・ジャポニカ米と比べると、生産量は非常に少なく珍しいお米です。現在は、イタリアなどでパエリアやリゾットに使われています。



ホームステイ Q&A

Q：ゲストの文化や習慣の違いで困ったことびっくりしたことはなんですか？

▲今は慣れましたが、豚肉NGなど、宗教上の食事制限があるゲストの受け入れを初めて経験した時は、いつもよりご飯の献立をよく考える必要がありました。ですが我が家が受け入れたゲストの皆さんは、食べられるもの・食べられないものをハッキリ伝えてくれる方ばかりでしたので、困ったと感じるほどでもなく、逆に今後いろんな国の方を受け入れしていくにあたり、対応できる範囲が広がって良かったなと思いました。（Tファミリー）

▲特にありませんが、強いて言うなら玄関のタタキに立って靴を脱いで家に上がる人が多く、汚れが気になる場合があります。（Hファミリー）



袋井市では、様々な国際交流イベントを実施しています。
★イベント情報について「ハローフレンド通信」をご覧ください！