

のりあいバス 旅の軌跡



のりあいバス

のりあいバス



越前市には約5500人の外国籍を持つ方がおられます。皆さんの身近にも少なからずおられると思います。そのお子さん達は言葉の壁や文化の違いもあり、ご苦労されているケースが多々あると思います。我々は特別なメンバーがいるわけではありませんが、こうしたお子様たちが少しでも日本の生活に早く適応して、日本を好きになってもらいたいという強い意志を持ったメンバーの集まりです。

現在はイベントを通して外国の方々とのネットワークを作れないかと奮闘しています。外国籍の若者と地域住民とをつなぐことを目標にして、「のりあいバス」という団体を2022年に立ち上げました。「のりあいバス」という名前には、外国人と日本人が同じバスに乗って、楽しい時間を共有しながら、お互いにもっと知りあえたらいいな、そして「終点」で降りたとき、これまでとは違う「景色」が見えたらいいな、という思いを込めました。



Sobre o " Noriai Bus "



“Noriai Bus” é o nome de uma organização de voluntários fundada em 2022. “Noriai Bus” significa, em japonês, um onibus com muitas pessoas que se dirigem para o mesmo destino.

Atualmente, existem cerca de 5.500 residentes estrangeiros na cidade de Echizen. Há também muitas crianças estrangeiras que frequentam escolas japonesas. Elas estão tendo dificuldades para entender o japonês.

Nós queremos ajudá-los. Atualmente, estamos organizando eventos e tentando estabelecer contatos com pessoas de outros países.





第1便

のりあいバスに乗って、
マリアナとの旅を楽しんでください。
それでは 出発します！



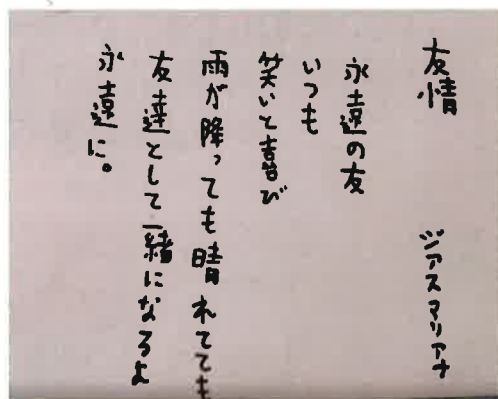
マリアナ・ダ・シルバ・ディアス さん
日本生まれ ブラジル サンパウロ育ち

マリアナを知る

日本が好きで日本に来ることが夢だったというマリアナ。
日本で生まれたあと、おじいちゃんの病気のため ブラジルへ帰国。
ブラジルでは、言葉が話せなくなったりしたことも。
マリアナのご両親が日本に来ることを決めた理由の1つは、マリアナが日本語に興味をもっていたこと。
そんな彼女が語るのは…
ブラジル サンパウロ イタニャエンの有名な場所。
ブラジルの小学校の思い出。
絵や手芸が得意な彼女の作品の紹介。
入賞した小さな親切の作文。
日本へきてうれしかったこと。
日本の好きな食べ物、母の手料理で好きなものたち。

いざ、発表の日

マリアナは何事にも前向きです。
発表では、明るく元気に自分の言葉で自分の思いを語りました。



参加者の様子

幅広い年齢層の方にご参加いただきました。
お母様も手作りのケーキ持参でご参加！



マリアナの思い(原文ママ)

わたしは、日本で勉強することが苦手な
ブラジル人の子どもを知っています。
わたしは、その人たちの助けに
なりたいです。

お手製イタニャエンガイドブック (作成時：ブラジルの小学6年生)



当日の集合写真

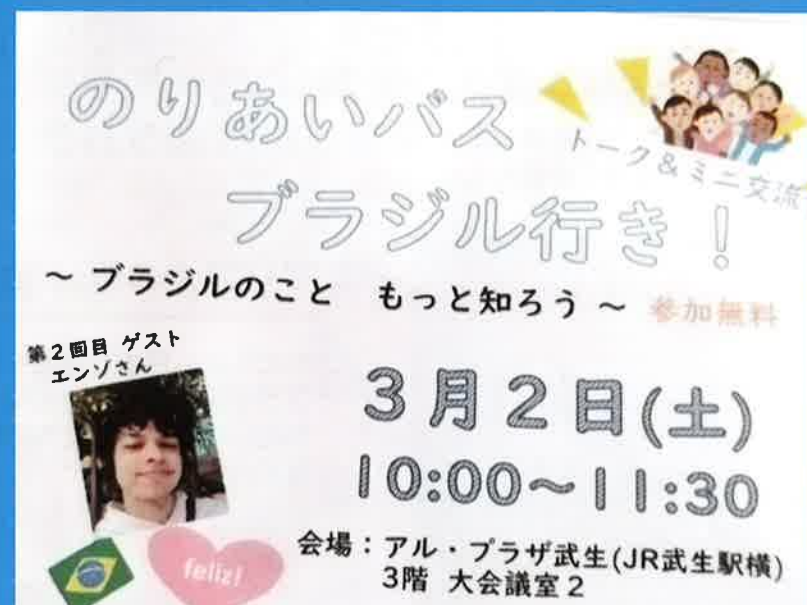


第2便

2024. 3. 2

交流会の様子

感想など



芝 エンゾ さん 長野県出身 足羽高校3年生

テーマ：ブラジルの学校生活

日本とブラジルの公立学校の様子を中心にいろいろな違いを話してもらいました。

一番ビックリしたのは、学校のスタートが7時台と早いこと！同じ校舎を午前小学生、午後は中学生と使い分けているようです。

あとは音楽や美術の授業がない！というのも驚きでした。

そういった芸術系は、市民活動として教えてくれる先生がいらっしゃるようで、学校以外の時間に習うそうです。

好きなことを（授業としてでなく）できるのは、いいなあ～♡

当日の様子など

参加者は、日本人だけでなくブラジル人親子の参加もありました。

ゲストがどうやって日本語を習得したのかと熱心に質問していました。やはり親御さんにとって、子どもさんの日本語力は大きな心配事ようです。



たくさんの質問が飛び交いました！皆さん、ビックリすることが多かったようです。

- ・体育の時間にマット運動とか、鉄棒とかないんだ（いいなあ～）
- ・50メートル走とかもない！（ゆる～いかんじ^^;）
- ・学校にお菓子持って行ってもいいの？（休み時間とかに食べる）
- ・サッカー以外で有名なものは？（カポエイラといって、格闘技と音楽とダンスをミックスしたもの）

質問が一区切りしたところで、ゲームを楽しみました。

大人も子どもも、日本語があまりわからない方も、みんなで楽しめました。



学校のカフェテリア
朝ごはんをここで食べる子もいる



町でブラジルの方を見かけても驚くことはなくなりました。でも、話を聞くと、ビックリすることがまだまだたくさんあると気づきました。

ブラジルのことを話しているエンゾさんから「ブラジル愛♡」を感じました。

彼のような人が、将来日本とブラジルの架け橋になっていくんだろうな・・・。



ブラジルの伝統武術
"カポエイラ" のイラスト





第3便

2024. 7. 13

大好評の試食会♡

お話の後に行われた試食会では、吉原さんのお母さん手作りのムケッカとパンのプリンを頂きました。

ムケッカは白身魚と野菜をココナッツミルクで煮こんだお料理です。

パンのプリンはプリンの生地にミキサーにかけたパンを入れた濃厚プリンです。

どちらもとても美味しく、おかわりされる方も多数！
レシピも頂きましたよ。



ムケッカ



パンのプリン

Norai-bus 2024 
Echizen-shi ⇄ Brasil

のりあいバス
ブラジル行き！
トーク＆ミニ交流会
参加無料

～第3回 ブラジルのお料理～

ゲスト
吉原 アキコさん

7月13日(土)
10:00～11:30
会場：アル・ブラザ武生
3階 中会議室

ブラジル料理が
食べられるよ

ありがとうございました！

今回のイベントはブラジル料理という事で、吉原ファミリーの素晴らしく熱いご協力があったて出来上がったと思っています。

試食の料理の提案、材料購入、大人数分の料理とたくさんのご協力をいただきました。

お陰様で吉原家の美味しい料理を頂くことができ、そして楽しい時間を過ごさせていただきました。本当にありがとうございました。



吉原 アキコ さん
ブラジル サンパウロ出身

ブラジルのお料理といえば…

皆さんがよくご存じなブラジルのお料理といえば、BBQ？フェイジョアード？それ以外にもたくさんの美味しいお料理がありますよね。

ブラジル出身の吉原さんだからこそ知っているお料理を、地域ごとに写真を交えて詳しく教えていただきました。



初めて知るブラジルの家庭料理



お話の後の質問タイムでは、たくさんの質問があり、吉原さんのご家族も加わってお答え頂きました。

コンデンスミルクを煮込んだ食べ物はお店で販売されていないため、それぞれの家庭で作られているなど、新しく知ることばかりでした。



第4便



ムニス ビアンカ さん
ブラジル サンパウロ出身 足羽高校3年生

ビアンカさんのこと

- ・小学生の時に来日
- ・武生第二中学校に進学
- ・足羽高校の日本語コースに進学
- ・将来は福井で進学
- ・福井で就職するつもり（保育士）

- お寿司が好き
- ラーメンが好き

- 外国籍の学生スピーチコンテストの
全国大会で受賞！

テーマ



テーマは「日本とブラジルの文化の違い」
彼女自身の体験を中心に話してもらいまし
た。

「えっ！」と驚くこと、「やっぱりね」と
納得することなど、たくさんを知ること
ができました。

2024. 8. 31

日本との「違い」発見！

「違い」について興味津々な参加者から
いろいろな質問が出ましたが、ビアンカ
さんは流ちょうな日本語で（福井弁も交
えて）答えてくれました。

- ・ブラジルの公立校は制服がない
ただし、スカート×
胸元があらわな服は×
- ・授業毎の休み時間はない
- ・公立校は授業料も給食もタダ
- ・部活動はない
- ・お菓子をもっていてもいい
- ・授業中に食べてもいいかどうかは先生
次第



～意外だったこと～

日本人が時間に厳しいことは誰もが認
めること。
きっと「厳しすぎる」と思われてると
思っていたら、意外でした！

ビアンカさんいわく
「最初はそう思うけど、だんだんその
方が上手いくから、いいって思うよ
うになる。」

感想など

明るく積極的なビアンカさん！
将来も福井に住んで就職したいと語って
くれました！
（福井県民としては応援するしかないで
しょ）

でも、来日してから今の気持ちになるま
では、たくさんの方があつたはず。

辛かった時、どうやって乗りこえたんだ
ろう…
何が、力になったんだろう…

そんなお話も、次の機会があつたら是非
聞いてみたいと思います。

最後に 家族のことで印象に残った話

日本人って、家族と一緒にいる時あんま
り話さない…

ブラジル人はメッチャする。ブラジルの
家族はメッチャ仲いい。

（日本人の）友だちが、家族とご飯食べ
に行くのを「めんどくさい」とか「行き
たくない」とか言ってるの聞くと、『なん
で？』って思う。

私はお母さんに、よく「いっしょにご飯
食べに行こう」って誘うんだけど、お母
さんの方が「いや」って言うんですよ^^;



第5便



芝 ジュリ さん
長野県出身

医療通訳を始めたきっかけは

友人や同僚が通院する際に通訳のお手伝いをしたとき、友人たちから「日本語が話せるのに使わないのはもったいない！」と言われたことがきっかけとなったようです。

日本語の能力を生かすため、それまで勤めていたオペレーターの仕事をやめ、知り合いの通訳からスタートされました。

通訳を始めるために勇気が必要だったそうです。

メディサポふくって

メディサポふくいは、医療機関等へ通訳者を派遣し、外国人県民とのコミュニケーションのをサポートする団体です。

知り合いの医療通訳から始めたジュリさんは、現在、メディサポふくいに登録し、医療機関で通訳の仕事をしています。



学習支援の仕事

もう一つの仕事である高校での学習支援についても話して頂きました。

毎日午後からは足羽高校、武生高校定時制でブラジル人生徒の学習支援を行っています。

生徒から「わかった！」と言われることが励みになるそうです。

また学習支援以外にも生徒の話相手になったり、ジュリさんの声掛けによって変わっていく生徒がいるそうです。

学習支援以外にも翻訳の仕事もあるそうで、忙しい毎日を送っているジュリさんです。

座談会の様子

ブラジルのお菓子を食べながら、ジュリさんと参加者とでざっくばらんにお話をしました。



2024. 11. 9

ジュリさんさんから

越前市に住んでいるブラジル人は最初に頼るのが、派遣会社です。派遣会社が利用する医療通訳はあまりよくないそうです。

また日本語教室などの色々な支援が外国人に届いてないとも・・・。

派遣会社や市役所などに手伝ってもらって、外国人に支援が届くようになって欲しいとも話してくれました。



当日の集合写真

Receita de Pudim de pão パンのプリンのレシピ

材料

- ・ 3 pães (francês) パン (ブラジル風フランスパン) 3 個
- 2 ovos 卵 2 個
- 2 e 1/2 colheres de farinha de trigo 小麦粉: 2 スプーンと 1/2 スプーン
- 2 colheres de margarina マーガリン: 2 スプーン
- ・ 1 e 1/2 colheres de açúcar 砂糖: 1スプーンと1/2スプーン
- ・ Leite para molhar o pão パンを浸すための牛乳

作り方

- ① Coloque os pães de molho no leite durante 5 minutos
- ① パンを牛乳に5分間浸します。
- ② Coloque no liquidificador, acrescente os ovos, a margarina, o açúcar e a farinha de trigo.
- ② ①をミキサーに入れて、卵、マーガリン、砂糖、小麦を加えて混ぜます。
- ③ Se a massa ficar grossa pode acrescentar leite.
- ③ 生地が重すぎる場合は牛乳を加えてもよいです。
- ④ Coloque em uma forma untada com margarina e açúcar.
- ④ マーガリンと砂糖を塗った型に流し込みます。
- ⑤ Leve ao forno, por aproximadamente 40 minutos.
- ⑤ オーブンで約40分焼きます。



写真はイメージです



Receita de Moqueca de peixe ムケッカ(魚料理) 4人分

材料

- ・ 500 gramas de badejo ・ 白身魚500g
- ・ 1 tomate ・ トマト1個
- ・ 1 pimentão amarelo pequeno ・ パプリカ(黄)小1個
- ・ 1 pimentão vermelho pequeno ・ パプリカ(赤)小1個
- ・ 1 pimentão verde pequeno ・ ピーマン小1個
- ・ sal ・ 塩
- ・ pimenta ・ コショウ
- ・ azeite ・ オリーブオイル
- ・ coentro ・ コリアンダー
- ・ ½ cebola ・ 玉ねぎ 1/2個
- ・ 1 dente de alho ・ ニンニク 1片
- ・ 1 vidro de leite de coco ・ ココナッツミルク 1杯

作り方

- ① Pique o alho, a cebola e o coentro, corte o tomate em cubos e os pimentões em tiras e o badejo em cubos grandes. Tempere o peixe com sal e pimenta a gosto.
- ① ニンニク、タマネギ、コリアンダーをみじん切りにし、トマトをキューブ型に、ピーマンを細切りに、白身魚はひと口大より大きめに切ります。魚に塩、コショウで味を調えます。
- ② Leve uma panela ao fogo médio, despeje um fio de azeite e doure todos os pedaços do badejo.
- ② フライパンを中火にかけ、オリーブオイルを入れて白身魚全体に焼き色をつける。
- ③ Na mesma panela adicione mais um fio de azeite e refogue o alho e a cebola.
- ③ お鍋に少しだけオリーブオイルを入れ、にんにく、玉ねぎを入れ炒めます。
- ④ Junte os pimentões e o tomate, tempere com sal e pimenta e mexa bem.
- ④ パプリカ、ピーマン、トマトを加え、よく混ぜてから塩、コショウで味を調えます。
- ⑤ Despeje o leite de coco e misture.
- ⑤ ココナッツミルクを加えて混ぜます。
- ⑥ Volte os pedaços de peixe para a panela e deixe cozinhar por 5 minutos.
- ⑥ 白身魚の切り身を鍋に入れて5分ほど煮ます。
- ⑦ Ajuste o sal se achar necessário e finalize com o coentro picado.
- ⑦ 必要に応じて塩で調整し、みじん切りのコリアンダーを加えて完成です。

編集後記



年の瀬も押し迫り、次第に寒くなってきました。

今回のイベントにあたり、私たちのグループの考えに共感・協力いただき、発表していただいた方とその協力者の方、そして関心がありイベントに来ていただいた方々全てに感謝いたします。

このイベントは全員初めてのことで、右往左往することばかり。当日足りないものがあり慌てて現場で用意したり、発表者や来場者の方々にはみっともないところをお見せしました。それでも目標としたイベントを5回開催出来、よかったと思っています。

その記録として今回この冊子を作成しました。ご協力いただいた皆様にも記念になればと思います。そして今回のイベントでメンバーが目指したことに少しでも近づけていたらいいと思います。

加藤

ここにてのりあいバス ブラジル行き 終点となります。
どのような景色が見られましたでしょうか。
またのご乗車をお待ちしております。

協力

一般財団法人 三谷市民文化振興財団

のりあいバス 旅の軌跡

2024年12月 印刷

編集 のりあいバス

代表 寺前 章

渋谷 玲子

牧野 里美

荻田 千津

矢尾 明子

加藤 勝巳

澤崎 和代

戸谷 しのぶ

reiko3945@gmail.com