

はじめに

奈義町は岡山県北部に位置する人口約 5,700 人の町です。日本における体感型美術館の先駆けとして位置づけられる奈義町現代美術館や、2019 年度合計特殊出生率 2.95 の子育て支援（詳細は本誌「ZOOM UP」参照）で知られており、子育てと教育に力を入れてまちづくりを進めています。



奈義町の景色



奈義町現代美術館常設展示作品
荒川修作+マドリン・ギンズ
太陽の部屋<<遍在の場・奈義の龍安寺・建築する身体>>

その中で、国際交流員（CIR）の二人（アメリカ出身のジョシュア CIR とフランス出身のラファエル CIR）は翻訳や通訳の業務だけでなく、地域の中に出ていき、国際交流や異文化理解の機会を増やすことで、子育て支援



ジョシュア CIR (右) とラファエル CIR (左)

や、文化・教育の充実のために分野横断的に業務を行っています。

英語を使った国際交流

ジョシュア CIR は、地域の中で住民の方が行う英語を使ったイベントや教室があれば、基本的にすべて参加して交流を行っています。日々の業務としては、奈義町にある保育園 1 園と幼稚園 2 園の各園を毎月 2 回ずつ訪問しています。ここでは、幼少期から英語に慣れ親しんでもらうという目的で、英語を使ったゲームや、英語での絵本の読み聞かせを行っています。今後、さらに子育て支援施設の「なぎチャイルドホーム」での実施も増やしていく予定で、奈義町で育つ子どもたちが、さまざまな場面で英語に触れることができる環境を作っています。

またジョシュア CIR が中心となって企画・運営を行った「奈義 English Camp」は、町民の方のグループ「Nagi 国際交流ネットワーク」の主催で、県内在住の外国人の方や、他市町村の CIR の方にもご協力をいただき開催することができました。本イベントは中学生を対象として、9時から 16 時 30 分までさまざまな海外の遊びなどの体験をしますが、その間、参加者が使用できる言語は英語のみです。もちろん英語だけではコミュニケーションをとることは難しいのですが、この目的はネイティブや英語を第二言語とする英語話者と交流すること

で、語学力の向上につながるだけでなく、言語が通じない場合にもコミュニケーションをとうとうとする態度を育成するということにあります。事業実施後のアンケートによると、このプログラムに満足した子どもたちが大部分を占めており、良いイベントになったと評価しています。



奈義 English Camp

フランス文化による国際交流

ラファエル CIR は異文化理解、特に出身国であるフランス文化の紹介による異文化理解の促進を中心に業務を行っています。自身が持つフランス料理の資格を活かした食文化の交流を行ったり、さまざまなフランスの取り組みを町民の方に紹介したりしています。

まず、フランスの食文化については、ラファエル CIR によるフランス料理教室を年9回開催しており、毎回満席の人気企画となっています。ここではフランス料理の調理を学ぶだけではなく、その料理がヨーロッパでどのように発展してきたかといった歴史的な

フランス料理教室

参加費 各コース 1000円 (税別)

料理をしながらフランス文化を学ぼう!

講師紹介
Ripamonti Raphael
リパモンティ ラファエル
フランス国家公認調理師
フランス国家公認製菓師

場所: 奈義町文化センター調理室
定員 12名 (12歳以上から参加可能)

4月28日 (日) 授業時間: 9:30-11:30 マスタードクリーム 2人分 フランス学校給食の代表 マッシュポテトと鶏肉	9月23日 (火) 授業時間: 9:30-11:30 マカロン フランス食文化で有名なマカロンを再現し、愛用する歴史	6月28日 (日) 授業時間: 9:30-11:30 パスタ & ストウ ソース イタリア ジェノヴァ州の伝統的食文化
9月28日 (木) 授業時間: 9:30-11:30 トマトの肉詰め 季節限定かつフランス料理 フランス料理の定番メニューを再現	10月24日 (水) 授業時間: 9:30-11:30 チョコ シュー クリーム フランスが特産物にちなみ食べ比べ チョコレートと生クリームを堪能	11月24日 (日) 授業時間: 9:30-11:30 レモン タルト フランスのどこどこでも食べられるデザート フランス料理の定番メニューを堪能
1月25日 (金) 授業時間: 9:30-11:30 ムニエル パリ・ルーヴル美術館のフランス料理 高級料理の定番メニュー	2月27日 (火) 授業時間: 9:30-11:30 クレーム ブリュレ フランスの定番料理 高級料理の定番メニュー	3月31日 (日) 授業時間: 9:30-11:30 鶏のフランクフルト じゃがいもコンソメスープ

INFO 開催場所 奈義町文化センター調理室 電話: 0998-36-4126

お申し込み ①お申し込み QRコード ②お申し込み QRコード

フランス料理教室のチラシ

視点や、食材の生産などの農業施策についてのプレゼンテーションを料理の合間に行い、料理を楽しみながら食文化を広く学ぶことができる企画となっています。

この他にも中学生への食育授業として、奈義町で生産され、全国和牛共進会でも全国2位に輝いた実績を持つ「なぎビーフ」を使用したフランス料理の調理実習をラ



中学校でのフランス料理調理実習のテレビ放映の様子

ファエル CIR を講師として実施し、地産地消などの食育とフランス文化に同時に触れることのできる教育機会となりました。

フランス文化の紹介としては、フランスから講師を招いて行うオーガニック給食の取り組みの紹介と調理、幼稚園から中学生までの奈義町の全生徒を対象に実施するフランスの手法を用いた映画鑑賞教育の実施サポート、在京都フランス総領事館ジュール・イルマン総領事を招いてのフランスについての講演会の企画・運営、フランス歌謡曲によるコンサート「歌で旅をするフランス」の実施などを行っており、幅広くフランスの文化や取り組みの紹介をしています。

おわりに

国際交流の担当として、CIR の二人が地域のことを理解し、地域の住民の方と互いに学び合いながらさまざまな取り組みに挑戦し、それを形にしていっていることに感謝しています。

CIR に活躍してもらうために大切にしているのは、それぞれの自主性を尊重しつつも、特別視することなく、行政としての基本的な考え方、また報告・連絡・相談を基本とする仕事の進め方を理解して業務を行ってもらうことです。

今後も町の魅力を高めていく仲間として、引き続き地域の住民の方と協働しながら、まちづくりを進めていってもらえるものと期待しています。



Nagi CIR Facebook



Nagi CIR Instagram