

CWA NEWS



会長あいさつ



千葉ウィスコンシン協会
会長 茂木 友三郎

平成26年最初のCWA NEWSの発刊に当たり
ご挨拶を申し上げます。

日頃より千葉ウィスコンシン協会の交流事業等に
格別のご理解・ご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、平成26年度は千葉ウィスコンシン協会が設立
されてから10周年という記念すべき年に当たります。

私は平成16年5月の設立総会において、「当協会
の発足を機会に、両県州の関係がさらに広まり、そし
て深まることを期待しています」と申し上げましたが、関係各位のご尽力により、
幅広い分野において地道に交流活動が展開されておりますことは誠に嬉しい
限りです。

また、この間、鳥インフルエンザや3.11東日本大震災により、派遣・受入事業
が延期されたこともありました。ウィスコンシン州の友人たちとの絆はさらに強
固になったように思います。

昨年10月には、文化・芸術グループ、科学・技術グループ及び保健・福祉グル
ープの総勢21名がウィスコンシン州を訪問し、多くの人々と交流を深めたことを
大変嬉しく思います。特に、ホームステイでは前年度にウィスコンシン州から来
られたポメラニアンダンサーの方々から心温まるおもてなしがあったとの報告を
受け、交流の輪が着実に広がっていることを実感いたしました。

今年は、ウィスコンシン州からの友好使節団を
受け入れることとしておりますが、千葉県の素晴ら
しさを紹介し、友情と交流をさらに深めて頂きたい
と期待しております。

結びに、当協会の交流事業等につきまして、今後
とも皆様方より一層のご支援、ご協力を賜ります
ようお願い申し上げ、挨拶といたします。



2013 千葉県友好使節団からの報告



千葉県友好使節団団長(科学・技術グループ) 古在 豊樹

今回の千葉県友好使節団派遣事業に関しては、千葉ウイスコンシン協会(CWA)を始め、Wisconsin-Chiba Inc.(WCI)とホームステイ先のご家族、キッコーマン様、ウイスコンシン州議会などの訪問先の皆様の周到な準備と誠意あるご親切な対応により、訪問団員にとってのみならず、千葉県とウイスコンシン州との友好に極めて有意義であり、実り多い事業となりました。すべての関係者に改めて心から深く感謝します。

飛行機での長旅の後の滞在先のスケジュールがかなりタイトであり、他方、団員の年齢幅が7歳から70歳と大きかったために、体力的にきつい子供達および高齢の団員がいたかと思うが、全員無事に健康上の問題がなく帰国できたことはありがたいことです。各グループ長の適切な配慮と各団員の適切な健康管理に感謝します。

文化・芸術グループ、保健・福祉グループ、科学・技術グループのそれぞれのプログラムは有意義であり、団員にとって貴重な体験となったと思います。そのような有意義なプログラムにするために、CWAとWCIの皆様およびホストファミリーの皆様が多大な時間とエネルギーを費やして下さったことに深く感謝したいと思います。

科学・技術グループの室内植物生産セミナー開催に関しては、WCIのSharon様およびアリゾナ大学久保田智恵利教授が多量のエネルギーと時間を費やして努力をして下さり、有意義なものとなりました。ウイスコンシン州のみならず、カナダおよびカリフォルニア州、アリゾナ州からのセミナー参加者があったのはその成果の1つです。

このセミナーにおいて、日本の人工光型植物工場の先進性と将来性を研究とビジネスの両面でアピールできたものと感じられました。

なお、友好使節団団長としての仕事が不十分であった点は反省すべきであると感じています。また、3グループ間の交流が必ずしも十分ではなかったものの、一定程度の交流は実施できたと感じています。今回の訪問に関する千葉県の支援・指導を含めて、すべての関係者に重ねて感謝します。また、今回の訪問で得た有形無形の財産を社会に還元すべく今後とも活動を重ねていきたいと思っています。



室内植物生産セミナーの様子。右は、筆者の発表表題。



文化・芸術グループ 八華 歌州 (椿 和歌子)

アメリカはともかく広がった!!

この世に生を受けて六十六年、ホームステイなるものを初めて経験いたしました。国際交流協会に在籍して話には聞いていたものの、自分には無縁のものとして捉えておりました。大体が他人の家に泊まるのが嫌いで、我が儘放題生きて参りましたから。そんな私が二つのご家族のホームステイを経験させて頂き、心温まるお気遣いを受け感謝の気持ちと同様に、果たして自分が反対の立場の時、同じ事が出来るだろうかとの年になって反省の材料となりました。他のご家庭でお世話になっていた子どもたちを招待してパンクパーティーを開いて下さったグツレクさんご夫妻の優しさを忘れることはないでしょう。

四日目の八ヶ国共演のフェスティバルでは、それぞれの特徴あるダンス、それもかなりの盛り上がりを見せておりました。我が日本舞踊は静寂の中での披露でしたので、白けてしまったのかと不安になっておりますと、終了した途端、

立ち上がって頂いての大拍手、ほっと胸をなで下ろしました。四箇所の公演中私が一番楽しみにしておりましたのはミルウォーキーカソリックホームでした。月に二回はデイサービス等の施設ボランティアに力を入れて参りました。日本の利用者様のお心を掴む事には慣れておりますが、果たしてアメリカの利用者様は?目頭にハンカチを当てる姿、優しい笑顔、全く同様でした。嬉しくそして有難くミルウォーキーカソリックホームを後にしました。

今回の私の目標は、親御さんからお預かりした子どもたち六名、無事に帰国そして少しでも親御さんに成長を感じてもらえることでした。しかし、ごほん党の子どもたちが次々と体調を崩し翌日の公演参加を心配することが続きました。それでも子どもたちはどこの公演も穴をあけることなく頑張ってくれました。私は子どもたちの成長を信じます。評価は皆さんにお任せですが、どこの公演も力の限りつくしたつもりですので後悔はありません。

最後になりましたが、体調を崩した子どもに日本から持っていらしたごほん、味噌汁を口に運んで下さったり、細々と雑用までして下さった青木様、「実る程、頭垂れる稲穂かな」そのことわざ通りの古在先生に感謝お礼を申し上げます。



保健・福祉グループ 千葉県立保健医療大学 安部 能成

1990年の姉妹県州提携後、相互訪問を行っている千葉ウiskonシン協会の友好使節団に千葉県立保健医療大学として初めて参加させて頂いたので報告します。

初日こそホテルに宿泊したが、その後はドイツ系とイタリア系の2つのホストファミリー宅に宿泊。近代的な美術館やオクトーバーフェストという秋祭りに出かけたり、農園に出かけてホストファミリーの家業である農作業を見学したり、ジャーマンアップルというリンゴ菓子を作ったり、あるいはサッカーチームに加わり、ウiskonシンの市民生活に参加しました。その後も文通が続き、米国的ライフスタイルに関する理解が深まっています。



オクトーバーフェスのダンス



ジャーマンアップル

オウロラ・サイナイ医療センターを訪問し、救急医療、がんセンター、リハビリテーション部門を見学。入院費用問題から妊婦が救命救急室で新生児を生む話や、リハビリテーション部門の中に街並みが設えてあることなど、日本との違いに驚かされました。質疑応答では丁寧な回答を頂き、大変貴重な機会であったのみならず、施設の職員とはメールアドレスを交換し、相互の医療事情についての理解を深め合っています。



医療センター内の様子



ホストファミリーと筆者(左端)

行ってみよう ウィスコンシン州

vol.8

—Taste Wisconsin—



Daniel Schmittさん
(WCI理事、元ALT)

※日本語は紙面の都合で意訳しました。

As a young boy growing up in southwest Wisconsin, the nearest town to where we lived was only about 400 people, and most of the countryside was made up of dairy farms. The red barns and black and white Holstein cows of numerous family farms could be seen perched upon the ridge tops and nestled in the valleys. Dairy farming was the way of life for many of my classmates and friends. In fact, today dairy is a \$26.5 billion industry in Wisconsin and we are commonly referred to as “the Dairy State.”



Wisconsin Master Cheesemaker emblem
and Wisconsin cheese emblem

If you ask anyone in America what Wisconsin is famous for, they will specifically say “cheese.” Over 90% of the milk produced in Wisconsin is used to make cheese. We make so much cheese that people from Wisconsin are often called “cheeseheads.” Can you believe that there are 126 cheese factories in Wisconsin creating over 600 different types of cheese? Not only does Wisconsin produce great quantities of cheese, it also produces great quality. Wisconsin cheesemakers consistently win more top awards at international competitions than any other state or country.

I clearly remember the day that my 5th grade class took a school trip to a cheese factory. On a cold midwinter day, inside the factory it was warm, much warmer than the classroom or even my home. The air was damp and smelled of milk and brine. The cheesemaker, dressed all in white, showed us the factory. He explained how the milk was received from tanker trucks that operated pick-up routes to the family farms in the nearby countryside. The highlight of the tour was when he led us to large, long, stainless steel tanks where the warm milk was mixed with enzymes and salt and stirred with big paddles until it formed into lumps of pure, fresh, cheese. The cheesemaker reached into the tank and picked out fluffy, white chunks of curd and passed them out to my classmates and I. Firm but moist, the warm curd squeaked as I bit into it and chewed. The mild and creamy flavor filled me with a soothing sense of comfort.

In fact, many cheese factories in Wisconsin still offer tours for guests. Visiting a cheese factory can be a great way to experience the unique culture of Wisconsin and of course enjoy the delicious flavor of our world class cheese. Although not the only option available, an excellent example of a cheese factory tour that combines the best of local history, high level artisanship, and old-fashioned family know-how passed down from generation to generation can be experienced at Widmer’s Cheese Cellars in West Bend, a short drive from Milwaukee or Madison.



Fresh cheese curds

Owner, Joe Widmer, is a third generation cheesemaker still making traditional Wisconsin cheeses such as colby, brick, and aged cheddars in the same factory where his family has practiced their craft since 1922. As a master cheesemaker, he is among a small and elite group of masters plying their craft in Wisconsin. There are no master cheesemakers in the USA outside of Wisconsin.

Please come to Wisconsin and enjoy our local tradition of gourmet cheesemaking. It is an experience and flavor you will not soon forget!

WI州の南西部で育った私にとって、一番近い町は人口4百人程度の酪農家の多い地域でした。クラスメートや友人の家の多くが酪農で生計を立てていました。現に酪農は州内で、265億ドル規模の産業となっています。

同州はチーズで有名ですが、州で生産されるミルクの90%以上はチーズを作るために使われています。州内では126の工場が600種類以上ものチーズを生産しています。WIのチーズは生産量だけではなく、品質も高く、州のチーズ職人は国際コンクールで常に他州・他国の職人を抑え、優秀な賞を獲得しています。

私が5年生の時、学校行事でチーズ工場に行きました。寒い真冬の日で、工場の中は教室や家の中よりも暖かく、空気は湿っていてミルクと塩水の匂いがしました。チーズ職人は白い作業服で工場を案内し、どのようにして近くの酪農家からミルクを集めてくるかを説明してくれました。最も興味深かったのは、彼が大きく長いステンレス製のタンクに案内してくれた時で、そこでは温かなミルクに酵素と塩を混ぜ、純粹で新鮮なチーズの塊になるまで大きなへらで攪拌していました。チーズ職人はタンクに近づき豆腐状のふわふわした白い塊を取って、私たちに手渡しました。しっかりした弾力があるけれど、しっとり温かいチーズの塊は噛むとキュッと音をたて、マイルドでクリーミーな風味が私を幸せな気持ちにしてくれました。



Master Cheesemaker Joe Widmer at work in his factory

WI州では多くのチーズ工場でお客様ツアーを実施していて、州の独特な文化を体験し、世界に認められた味を楽しむことができます。例えば、ミルウォーキーやマディソンに近いウエストベンドにあるWidmerさんのチーズ工場では、地域の歴史と高度な職人技、そして家族によって培われた昔ながらのノウハウの見事なコラボレーションを経験できます。

オーナーであるJoe Widmerさんは3代目のチーズ職人で1922年以来、代々チーズを作り続けてきた工場で昔ながらのチーズを作り続けています。彼は州内の選りすぐりの熟練職人グループの一員です。

是非WI州に来て地域の伝統あるチーズ作りを楽しんでください。その体験と味は、心に残るものとなるでしょう。

★ オービック史上初の4連覇達成

1月3日東京ドームで行われたアメリカンフットボールの日本一決定戦・ライスボールで、習志野市を拠点にする社会人代表のオービックシーガルズが、学生代表の関西の雄、関西学院大学に34-16で快勝し、史上初の4連覇を達成しました。なお、オービックシーガルズは選手が様々な職業を持つクラブチームでCWAの団体会員です。

この試合は、第1クォーターこそ7-7の接戦でしたが、第2クォーターからはオービックシーガルズの攻撃ライン(OL)の選手が身体をぶつけて相手守備陣を押しつけ、出来た空間をランニングバック(RB)が走るという昨年にはあまり見られなかったプレーが随所に見られ、次々とタッチダウンを重ねました。また、守備ライン(DL)も完璧で関学大の得点をなかなか許さず、結果としてダブルスコアの完勝でした。

昨年は残り10秒で逆転し勝利をおさめたのですが、今年は火事による鉄道事故で関学大側に不運はあったものの、関学大をまったく寄せ付けず、王者にふさわしい堂々たる試合ぶりでした。

なお、今年も関学大に比べ圧倒的に少ない10数名のチアガールは、グラウンドの端から端まで駆け回り、応援席を大いに盛り上げました。



駆け抜けるランニングバック(RB)



相手守備陣を押しつける攻撃ライン(OL)



オービックシーガルズの応援席



鉄壁の守りの守備ライン(DL)

和太鼓体験会が中止となりました



ウィスコンシン州出身のAssistant Language Teacher(ALT)との交流活動の一環として、太鼓の体験を通して、日本の伝統文化への理解を深め、併せて交流を深めることを目的とした和太鼓体験のイベントが、平成26年2月8日(土)四街道市にある県立千葉盲学校において開催される予定でしたが、生憎の大雪のため中止となりました。

盲学校の先生方をはじめ皆様のご協力で初心者でも十分楽しめる素晴らしいプログラムを組んでいただき、また通訳でご協力してくださる方もいらっしゃいましたが、とても残念な結果となってしまいました。

当協会としては是非とも実現したいプログラムであり、日を改めて体験の機会を設けたいと考えています。

CWA設立10周年記念交流会等のお知らせ



平成26年は、千葉ウiskonシン協会が設立されてから10周年という節目の年に当たります。

そこで、これまでの歩みを振り返るとともに、千葉県とウiskonシン州との姉妹交流がより深まることを願って、CWA設立10周年記念交流会(CWA 10th Anniversary Party)を実施します。

なお、当日は平成26年度総会終了後に、参加者全員の記念撮影を予定しておりますので、会員の皆様には、是非総会からご出席を賜りますようご案内いたします。

- **日時** 平成26年5月31日(土)
午後4時から 平成26年度総会
午後5時から7時30分 CWA設立10周年記念交流会
/CWA 10th Anniversary Party
- **場所** ポートプラザ千葉 ルビー (2F)
(千葉市中央区千葉港8-5)

CWA設立10周年記念交流会/CWA 10th Anniversary Party

★会費5000円

- ◆ 茂木友三郎CWA会長あいさつ
 - ◆ 来賓祝辞(WCI代表者のメッセージなど)
 - ◆ 乾杯
 - ◆ 食事・歓談・各種企画
- ※ウiskonシン州出身のALTとの交流や
ジョイントコンサート、食品の展示販売などの
プログラムを予定しております。



CWA 入会のご案内

- 【会費】(2013年12月1日現在/個人119名・団体16団体・賛助4団体)
- 1 個人会員 2,000円
 - 2 団体会員 10,000円
 - 3 賛助会員 20,000円(1口)(※何口でも可)

【事業内容】

- 1 ウiskonシン州との姉妹交流事業(派遣・受入)
- 2 会員等交流事業
- 3 ウiskonシン州に関する情報収集とその発信
- 4 地域の国際交流事業への参加

【特典】

- ☆ 会報(CWA NEWS)の発行
- ☆ ウiskonシン州との交流イベントの企画運営に参加
- ☆ 交流イベントのご案内
- ☆ ウiskonシン州内の団体等との交流をバックアップ

【会費納入方法】

銀行振込(ゆうちょ銀行・千葉銀行)または郵便振替
※詳しくは下記までお問い合わせください。

【お問い合わせ先】

電話 043-223-2394(千葉県総合企画部国際課内)

【編集後記】

早いものでCWAが発足して今年で10周年を迎えます。当初手探り状態の中で事業を進めてきましたが、会員をはじめ千葉県、ウiskonシン州の多くの方々のご協力で今日を迎えることができました。現在、運営スタッフ一同10周年記念事業に向けて、参加者に十分楽しんでいただけるよう準備の真最中です。皆様方のご参加を心よりお待ちしております。

発行所：千葉ウiskonシン協会

発行人：森山茂男 編集：広報部会

<http://www.chiba-wiconsin.jp/>

〒261-7114 千葉市美浜区中瀬2-6 WBGマリブイースト14階

(公財)ちば国際コンベンションビューロー内

*電話でのお問い合わせ ☎043-223-2394(千葉県国際課内)