

オレゴン便り

発行:中野聖紀子
2013年



皆さん、お元気ですか。12月の上旬、オレゴン州は、いえ、アメリカ全土が大寒波に襲われています。11月末のサンクスギビングデー前日もアメリカの中南部から東部にかけて寒波が襲い、アメリカで1年のうち、1番か2番目に空港や高速道路が混雑するといわれる日の大寒波が、交通網をまひさせ、多くの帰省客の足に大きな影響を与えたというニュースが何度も報道されていましたが、それから約10日後、また大寒波が襲っています。今度は西海岸から始まり、徐々に東へと移動しています。

12月6日(金)、私の住むマクミンビルや学校のあるシェリダンに雪が降りました。朝起きると、2~3cmほどの積雪があり、朝6時頃に電話で学校が休校になったと知りました。アメリカでは、雪が降ったり路面が凍結すると、スクールバスが運行できないという理由で、休校になったり、開始が2時間遅れたりします。スノータイヤは販売されていますが、一般的にオールシーズンタイヤやノーマルタイヤからスノータイヤに履き替えない人が多く、スクールバスでさえ、運行できなくなります。これは私が住む地域に当てはまることで、同じアメリカでも場所が違えば状況は異なると思います。また今回、学校の子どもたちから「雪が大好きです」という言葉を頻繁に聞く理由がよく分かりました。「雪が降る」→「学校が休校になる」からのようです。もちろん、雪合戦や雪だるま作りも大好きということもあるようです。



しかし、今回の大寒波は本当に極寒です。土日は真冬日だったのはもちろんなのですが、両日とも最低気温がマイナス11~13℃ほど、最高気温はマイナス2~3℃ほどでした。翌月曜日も、通勤時の気温はマイナス11℃でした。アメリカでは、摂氏ではなく華氏を使って気温を表すのが一般的なので、華氏だと13°Fでした。ちなみに摂氏0度が華氏32度です。車の温度計が「13°F」と示しているのを見ながら、山道をオールシーズンタイヤで冷や冷やしながら下りて学校まで向かいました。マクミンビル郊外の山の上にホームステイし、勤務校(SJS)まで片道20マイル(32km)

を山道とハイウェイを通過してマイカー通勤している身としては、このような大寒波は今年最初で最後にしてほしいと心から願うばかりです。

サンクスギビングデーとその後について

昨年のオレゴン便りでも、「サンクスギビングデー(感謝祭)」についてレポートしましたが、今年のサンクスギビングデーは11月28日でした。サンクスギビングデーは、日本で言う正月のように、家族がそろって過ごす祝日です。私は、ホストファミリーのサンクスギビングパーティーに参加しました。彼らの場合、家族の他に親しい友人も集まるのが恒例らしく、総勢13名が集いました。ちなみに昨年、私のホストファミリーは、家族でドイツに旅行に行ってお



り私はオレゴンで留守番をしていたので、彼らのサンクスギビングパーティーに参加するのは今年が初めてでした。サンクスギビングディナーの際に食卓に並ぶ料理といえば、まずはターキー（七面鳥）の丸焼きです。その他には、スタッフィング（野菜、小さく切ったパン、ナッツやドライフルーツをターキーのお腹に詰めて焼いたもの）、マッシュポテト、グレイビーソースや克蘭ベリーソース（ターキーやマッシュポテトに付けて食べるソース）、グリーンビーンキャセロール、ブラッセル・スプラウツ（芽キャベツのオーブン焼き）、スイートポテトマシュマロ、コーンブレッドなどが定番料理です。これらの料理を1枚のお皿に盛り付けて食べます。デザートには、パンプキンパイなどのパイを食べます。アメリカ人は、パイにアイスクリームを添えて食べるのが好きなのだなど、アメリカ人家庭に夕食にお呼ばれするたびに思います。



「日本でお正月に食べるものは」と聞かれたら、お雑煮やおせち料理の内容を答えるのと同様、アメリカ人に「サンクスギビングデーに食べるものは」と聞くと、上記のような答えが返ってくるのです。実際、私も、連休明けの授業で、子どもたちに「サンクスギビングに何を食べましたか」と聞いてみました。子どもたちはこのたくさん料理が並ぶサンクスギビングデーが大好きなようで、目を輝かせて食べたものを指で数えながら日本語で「〜と〜と〜と・・・を食べました」と答えてくれました。

さて、ホストファミリーのサンクスギビングパーティーで用意された料理も上記の定番料理が並んでいました。そして、翌日から1週間ほどかけて、そのレフトオーバー（残り物）を、ランチとして持っていったり、夕食に食べたりしました。ランチとしては、パンに克蘭ベリージャムを塗り、ターキーを挟んで「ターキーサンドイッチ」を作って持っていきました。学校でも、同じようなランチを持ってきている子どもを何人も見かけました。しかし、さすがに1週間近く続くと、家族みんな飽きてきます。1週間後の週末、ホストファーザーが、ターキーのレフトオーバーを使って、新たな料理を作ってくれました。（アメリカでは男性が夕食作りを手伝ったり、担当したりすることは珍しくありません）その名も「ターキーポットパイ」。まさに、リメイク料理ですね。いただいた料理はどれもとてもおいしかったです。



そして、1月1日には、日本のお正月料理ということで、お雑煮や、伊達巻き、栗きんとん、紅白なますなどのおせち料理を私が作ることにしています。1年前はお雑煮と伊達巻きは作ったのですが、今度はさらに種類を増やし、その上、大晦日には年越しそば（ホストファミリーが、私がホームステイをするようになってから、うどんが大好物になったので、そばではなく、うどんで代用します）も食べることにしています。



手前が「スタッフィング」



左が「グリーンビーンキャセロール」



「スイートポテトマシュマロ」



「芽キャベツのオープン焼き」



切り分けられた「ターキー」



手前が「アップルパイ」、中央が「パンプキンパイ」

TOYAMA を PR

12月5日(木)、ポートランド市内のホテルで、在ポートランド日本国出張駐在官事務所が主催する「天皇誕生日祝賀レセプション」が開催され、昨年同様、富山県 PR ブースを出展してきました。日本と関わりのある仕事をしているアメリカ人やオレゴンに住む日本人の方々がたくさんブースを訪れてくれました。「去年もこのブースに来たのよ」と声をかけてくれる方もいて、とてもうれしく思いました。後ろに掲示しておいた「雪の大谷」



や「合掌造りの冬のライトアップ」のポスターにある美しい光景に、思わず足を止める方も多かったようです。この後、近々、日本に旅行に行く予定のある方々からは、旅先である北海道や東北、長野などの各都市から富山への行き方を聞かれました。このような方が2時間で3~4組はあったでしょうか。ぜひ、目的地にプラスして、富山県へも訪れてほしいと思いました。また、会場内には、現在「サムライ」の企画展を行っているポートランド美術館もブースを出展しており、美術館内のノースウエスト・フィルムセンターで6日から行われている日本映画のイベントで「おおかみこどもの雨と雪」も2回上映される予定のため、その映画の英語版ポスターも配布されていました。1枚いただき、県のブースに貼り、富山が舞台となっていることもあわせて PR してきました。

式典では、古沢総領事のスピーチのあと、キッツハーバーオレゴン州知事の祝辞があり、その後、古沢総領事から、オレゴン州での日本語教育普及への貢献に対し、キッツハーバー知事に表彰状が手渡されました。



古沢総領事からオレゴン州知事に表彰状



式典の様子



映画の英語版ポスター



サンクスギビングホリデーの次は、クリスマス、ということで、アメリカはホリデーシーズン真っ只中です。街はクリスマスのイルミネーションで溢れてきました。住宅街でも個人宅がイルミネーションで飾られ、「これぞアメリカ」という感じでとてもきれいです。もうすぐ2013年も終わりますね。皆さん、暖かくして寒い冬をお過ごしください。そして、良い2014年をお迎えください。