

ユラン・フンの集いの会

クリスマス会

ユラン・フン島のクリスマス会は毎年11月中旬に開催します。12月に入るとデンマークの習慣でクリスマス昼食会があちらこちらであるし、クリスマスの準備も加わって皆さん忙しくなるから「一足お先に」と言うわけで昨年は11月17日(土)でした。グルック、エーブルスキヴァー、歌を歌いながらプレゼント交換ゲーム(パッケライエ)。デンマーク日本人会ならではの内容です。参加数22名とちょっと寂しかったけれど、楽しいひと時でした。「会員は勿論、会員でない方も参加希望者はどんどん受け付けます」と言う君子さんのオープンな心を反映して、ユラン・フン島の集いには非会員の方も多数参加されます。そして、それが新しい知り合いを作る(会員を増やす)良い機会にもなっていますし、集いをより楽しいものにしてあげていると思います。



ユラン・フンの集いの会

ユラン半島、フン島に在住日本人会の皆様で力をあわせ、家族皆で楽しみませんか?申し込みは下記まで。

日本人会事務局

nihonjinkai@hotmail.com

または 君子ラワセン

pclauz@post5.tele.dk

famlaursen@esnet.dk

新年餅つき大会

年が明けて1月20日に「新年餅つき大会」を行いました。「正月の伝統行事をユランでもやろう」と言うことで君子さんが企画から準備そして当日はキッチンで大奮闘してくれました。参加数70名(内子供16名)。佐野利男名誉会長(大使)、菊池栄作一等書記官そして和子マイヤー会長をゲストにお迎えしての盛大な会になりました。20年以上も会員を続けているけれど集いに参加するのは初めて、と言う人や、日本語をよく話すデンマーク人高校生、「日本人の義理の娘が教えてくれた」と言う人。皆、初対面とは思えない和気藹々とした雰囲気。餅つきが始まったら早々に佐野名誉会長が腕前を披露してくれました。「若いときに毎年やってたからね」とのこと。子供たちも小さな杵を持って「餅つき体験」。「福笑い」もやりました。デンマークと日本の正月の歌も歌いました。日本食弁当も食べました。素晴らしい琴の演奏に心を打たれました。日本の伝統を二世たちに体験させる素晴らしい集いでした。僅か数時間の間に盛りだくさんのプログラム。でも、ビックリするほどスムーズに運びました。これは、周到な準備と計画をしてくれた君子さんとその手伝いをしてくれた多数のボランティアのお陰です。

皆さん本当に有難う!

高井



Deltager: Atsuko, Kurt, Sara, Teis, Mei, Masako, Emma, Klaus, Kimiko, Tokuko, Makoto, Emil, Mia, Morten og Juki.

Vi mødtes kl. 10.00 hjemme hos Masako & Klaus i Billund, først var der undervisning i japansk for eleverne, bag efter var der "Mochi-Tuki".

Denne dag skulle vi slå ris i en "i shi usu", sådan en har Klaus bragt med hjem fra Japan, en gave fra hans svigermor.

I alt 15 personer var mødt op og vi var alle spændte på hvordan det skulle gå. Først varmede Kimiko sten skålen (i shi usu) med kogende vand, mochi risen blev kogt på riskogeren, efterfølgende kommer man den kogte ris i sten skålen, her bliver den først forsigtigt kvast, bagefter blev risen banket med en hjemmelavet træ muggert (Kine). Kimokos søn havde lavet en kæmpe én til de voksne og en mere moderat til børnene.

At slå risene er faktisk svært! det skal gøres rigtigt siger Kimiko. Man skal slå midt i risdejen "ikke ramme sten skålen" for så ødelægger man Kine. Kimiko vender dejen og placere den i midten, her putter hun lidt vand på overfladen og Kine bliver dypet i vand (alt dette for at det ikke kommer til at klistre sammen), så slår den udvalgte i gang - skiftevis - deles Kimiko og den der slår om at få dejen glat og mør.

Det hele skal ske i et hurtigt tempo, da risene køles af hurtigt, og når risene er kolde må man ikke slå mere.

Vi fik alle lov til at prøve, det var hårdt arbejde og vi fik sved på panden. Da Mochi-Tuki var færdig, gik vi inden for her fik vi serveret Azuki (rød bønne pasta) Kinako, vi var endda så heldige at Kimoko havde lavet Zoni suppe til os. I suppen var der olie stegt tofu, gulerødder og kina radiser (meget lækkert).

Vi havde alle en dejlig dag, tak til Masako og Klaus fordi de igen åbnede deres hjem for os alle. Tak til Kimiko fordi hun lærte os, en gammel japansk tradition. Ban zaa-i TANOSHI-KATTA desu. ありがとうございます。

Venlig Hilsen

Familien Tauchi fra Varde