

訪中代表団の募集資格に関する情報

検定を受験していなくても代表団に参加できる可能性があるようです。

(大学や高校の先生の紹介、支部で活躍してる青年など)

以下のほかに、なにか気になる条件などがあれば、その都度の確認となります。

日中友好協会の規定では

- ・初めての受験も OK
- ・3級以上の成績優秀者（正答率95%以上が一定の目安。上位級ほど優先）
- ・中学生以下の優秀者は対象外（団体行動が難しいため）

中国側の規定では

- ・日本国籍で40歳以下
- ・中国に長期滞在（半年以上）の経験がないこと

なかなか参加できないでいたのですが、8月16日の講座に参加する事ができました。感想は：ただただ悲しい。幸せを求めて中国へ渡っただけなのにどうしてこんな事が起こってしまったのか、ただただ哀しい。

人間は過ちを犯すもの、誰でも完全ではない、だからこそ過ちから学ばねばならない。天に向かって聞く、本当に人間は万物の霊長なのですか？それでも私は信じる。なぜなら人だから、望みを失わない

限り明日はやってくる。森羅万象をひつくるめて私は人が好きです。唯一無二の人だからお互いに学ぶ事はいっぱいある。望ましい明日に向かってあきらめないで日々を過ごして行こうと思います。

by 1121

中国残留孤児はどうして生まれたのか
青木先生の講座に参加して



題字 故 原田 親

第1080号

2026年

10月15日



人民大学で

8月25日の午後、中国人民大学で「和平と繁栄のアジア運命共同体の建設を促進する対話大会」第三分科会に出席し、青年たちの活動報告等を聞いた。

中国百科検定青年代表団に参加して 人民大学と中華料理

を各国で展示したという。また、別の青年は、アゼルバイジャン出身の料理人で、北京のレストランで働いている。彼は料理を通じて、各国の文化・風習にふれ、心をおよぼせ、友情を深めた。時には、論語の意味を実感するような

ある中国人青年は、アフガニスタンでバミヤン大仏を守る活動をした。彼は、保護活動だけでなく、地元の子どもへの教育活動にも取り組んだ。そしてこれらの活動を世界中の人に知ってもらうため、子供たちに絵を描いてもらい、それ

訪中団の旅程中では、中国の各地のグルメを大いに堪能させてもらった。北京での滞り場所である北京亮馬河飯店の朝食バイキングは美味なるうえに種類も多く、中国菜もあれば洋食もあった。朝食だけでもかなり贅沢なのに、昼と夜とは、今日は山東料理、明日は四川料理、

体験もあつたという。AI企業の創業者や、循環器内科の医師の話もあり、そのあとは、訪中国の大西広団長も登壇して、円卓討論が行われた。大西団長は中国百科検定の紹介や、学習ソフトのKAN KANへの登録を呼びかけていた。



人民大学の入り口

北京ごはん



円卓討論

といった感じで、こちららは中国でなければ食べられないような本格的な中国料理だった。さてその中国料理。麻婆豆腐や酢豚の本場の味もあれば、中国でしか食べられない炒め物やスープなどが出てくるわけだけど、時に、すごくなんなんだこれ、と気になる料理が出てきた。写真のソフトクリームのような料理がそれである。見た目は完全にソフトクリームだが、それは私たちが来店する前からテーブルに用



「美味くはないんだけど、まずいわけでもない」という感想。そして食べてみてなお、それがなんなのか、さっぱりわからないという。あんまり気になるので、店員さんに聞いてみた。拙い中国語と、スマホの翻訳機能を駆使して判明したが、ソフトクリームに見える部分は山芋で、かかっているのがブルーベリーのソースだ、ということだった。正体がわかったので、私も一口食べてみた。美味くもまずくもなかった。(小川涼子)

日中友好協会
岡山支部

〒700-0054
岡山市北区下伊福
西町1-53

民主会館1F
086-250-5806

mail:



website:



日中友好協会
倉敷支部

〒710-0056
倉敷市鶴形
1-9-30-1202
050-3440-1931

日中友好ネット
ワーク岡山



日頃のご支援にお応えして 秋の大還元祭

岡山シティホテル ディナーバイキングへのお誘い

これまで日中のイベントに参加する機会がなかなか取れなかった方、この機会には是非ご参加を！
バイキングは 2300 円ですが、会員の方には **1500 円**を、準会員の方には **1000 円**を還元致します。

主催 日中友好協会岡山支部（岡山市北区下伊福西町 1-53 民主会館内）
開催日 10 月 18 日（日）
会場 岡山シティホテル厚生町（岡山市北区厚生町 3-1-20）無料駐車場あり

- 時刻 17 時 30 分～19 時までにお越し下さい。全体での開始時刻の設定はありません。終始ご自由にご参観下さい。
- レストランは後払いが可能です。お越しになられましたら、すぐにレストランの中で待機している当協会の会計までお越し下さい。氏名等記名後還元金をお渡し致します。
- 還元金について：会員 1500 円（実質負担 800 円） 準会員 1000 円（実質負担 1300 円）
- ※ 会員・準会員以外の方も参加可能ですが還元金はありません。ただし、その場で当協会にご入会いただくと、還元金をお渡し致します。
- ご都合に合わせてお帰下さい。
- ※ 19 時以降は会計は退席致しますが、19 時を過ぎてもお食事はいただけます。



お問い合わせ・お申し込み先：japan_china@icloud.com 090-3927-5411（大月）

※ 岡山シティホテル厚生町のバイキングは、予約無しでもご利用いただけますが、還元金準備の都合上、上記メールにてお申込み下さい。

日中友好協会のグループ LINE

「日中友好ネットワーク岡山」

現在 30 名参加 是非ご参加下さい！

無料、役員・総会なし

※ 日中友好協会の会員・準会員でない方も参加していただけます



午後一時半から本格的なキムチ作りがスタート。白菜を洗って水を切る。そして、コチュカル（韓国唐辛子）、魚醤、アミの塩辛、お米のペースト、にんにく、生姜、ねぎ、ニラ、玉ねぎ、を混ぜてヤンニョムを作り、白菜の芯から葉先まで丁寧に塗り込みます。塩漬からの全工程は三時間以上かかる大作でしたが、事前に塩漬けをしていたため、無事に終わることができました。

材料の購入では、白菜が半切りで五百円を超える高騰に見舞われ、当初の予定を変更してお一人半切り弱としました。しかし、瓏さんが事前に韓国食品店「O、KOREA 中山下店」でコチュカルやアミの塩辛などを買って揃えてくださったため、本格的な味を再現することができました。

参加者の感想からは、多くの学びと交流の喜びが伝わってきます。Yさんは「我流で作っていたキムチの奥深さを知り、あみの塩漬けやお粥のペーストを使うことなど新たな発見が沢山あった」と感激し、この企画に出会えたことに感謝していただきました。Hiさんは「唐辛子をあんなに入れてもそこまで辛いのが驚きだった」と語り、初参加



ながら和気あいあいとした雰囲気を楽しんでいらつしやいました。Haさんは「キムチ作りは平和的な創造の共有であり、世界の破壊がいかに虚しいか」と平和への思いを馳せ、Tさんは「食べ物を知ることはその国の暮らしや文化、歴史を知ることにつながる」と実感をお伝えくださいました。

Hoさんは「キムチの作り方は自由」と気づき、早速自宅でアレンジを試されたそうです。

今回のイベントは、単なる料理教室にとどまらず、アメリカ、韓国、中国を、そして相互には日本を知っていただく貴重な交流の場となりました。参加者からは「またこういった機会があればぜひ参加したい」との声も多く寄せられています。キムチを通じて、国境を越えた人々のつながりと、食の奥深さを感じることができた一日でした。

いっしょに盛り上がった

敬老会運動会

岡田 民

技スタート。皆さん真剣そのもの、僅差が続く熱気も盛り



上がります。最後のパン食い競争では歯も飛び出しパンをゲットするチャージングな利用者さんに爆笑の渦。クジ引きでプレゼントもらい、お菓子のお土産。全員で記念撮影。笑顔も心もはじけた初秋の日となりました。今度は何をしましょうか？ 楽しい楽しいはりに遊びに来てください。

小規模多機能ホーム「いほり」
岡山市中区 神下 458-4
TEL・FAX：086-368-8190

通院介助や買い物支援、料理支援、家事援助など本人や家族の要望により対応しています。花見、夏祭り、敬老会・運動会、クリスマス会等のイベントを取り込んで気分転換を図り楽しんでいます。

キムチ作りで広がる国際交流 アメリカ・韓国・中国の暮らしに触れて

大月 正雄

10月4日（日）、「キムチ作りをしながらアメリカ・韓国・中国の暮らしを知ろう！」を開催しました。参加者は13名。講師には、中国系・韓国系アメリカ人で、韓国に三年間住み、ソウル大学大学院で修士課程を修了した歐陽瓏（オヤングリュウ）さんを迎えました。

会場は岡山市南区の拙宅。実は午前中から準備が始まっていて、瓏さんと華僑華人総会の林肇輝・晴美さんとともに白菜の塩漬けを行いました。

お昼は、私が作った中華料理（麻婆ナスとハマグリのお茶碗蒸し）を召し上がったいただきました。

午後一時半から本格的なキムチ作りがスタート。白菜を洗って水を切る。そして、コチュカル（韓国唐辛子）、魚醤、アミの塩辛、お米のペースト、にんにく、生姜、ねぎ、ニラ、玉ねぎ、を混ぜてヤンニョムを作り、白菜の芯から葉先まで丁寧に塗り込みます。塩漬からの全工程は三時間以上かかる大作でしたが、事前に塩漬けをしていたため、無事に終わることができました。

材料の購入では、白菜が半切りで五百円を超える高騰に見舞われ、当初の予定を変更してお一人半切り弱としました。しかし、瓏さんが事前に韓国食品店「O、KOREA 中山下店」でコチュカルやアミの塩辛などを買って揃えてくださったため、本格的な味を再現することができました。

参加者の感想からは、多くの学びと交流の喜びが伝わってきます。Yさんは「我流で作っていたキムチの奥深さを知り、あみの塩漬けやお粥のペーストを使うことなど新たな発見が沢山あった」と感激し、この企画に出会えたことに感謝していただきました。Hiさんは「唐辛子をあんなに入れてもそこまで辛いのが驚きだった」と語り、初参加