

ランプーン新電元を視察

団長 伊藤 明

去る三月七日から五日間、第二回親善訪問が行われ、二四名が参加しました。出発直前原会長が都合により同行できなくなり、急遽団長を仰せつかりました。前島静頭蓮田病院院長、吉野寛治吉野電化工業(株)代表取締役、高橋洋三武州産業(株)取締役社長という三人の心強い副団長のご協力を得て、無事目的を



達成し、全員元気で帰国することができました。参加者の皆様のご協力のおかげと深く感謝しております。
その中で二日目はチェンマイ



の近くにあるランプーン新電元工業(株)を視察しました。タイ人は日本人と似て大変勤勉だそうで、同社の指導により、日本式の生産方式がすっかり定着し、従業員らの話し合いから生れる改善策を生かした工場運営をしている様子がかがえました。参加者の皆様もそれぞれの立場や仕事の上で様々な感想や学べきものを得て、実り多い視察となったことと思います。お忙しい業務の中、心のこもった丁寧な案内をしていただきました。ランプーン新電元の関係者に、心より厚く御礼申し上げます。

***** チェンマイに桜を求めて

高橋 洋三

ランプーン新電元の堀田氏から、チェンマイの東方約八十キロにある、ドイ・インタノン(インタノン山)中腹の有料道路沿いにこの一月、桜らしい花が咲いているのを見たという報告がありました。もし本当に桜ならば、いつ誰が植えたのか、また、今後の友好協会の活動の参考になるかもしれないと、この親善訪問期間を利用して調査をすることになりました。



三月八日、新電元工業の西條常務、ランプーン新電元の堀田氏と同社通訳の小山氏に同行していただき、同社が用意してくれた車で事務局も含め五名で同山に向かいました。約一時間半、高度二千ほどの道路両側に、葉になった状態の桜二、三十本(直径五センチ程)があり、確かにさくらんぼが付いていました。付近にいた山岳民族に木の名

前や由来を聞きましたが不明で、自生したのだろうとのこと。さらに近くの車の修理屋に尋ねたところ、その先に同様の木があると教えてくれました。三百メートル行くと学校があり、その校庭の道路沿いに直径二十〜三十センチ位の桜が植わっていました。



校庭にいた女性教師に尋ねるとサクラという名前を知っており、王室の関係で植えられたらしいという答えでした。子供たちもサクラという名前は知っており、先生の話では桜の木が植えられているのはこの付近のみで他の場所にはなく、また花は毎年十二月末から一月にかけて二週間位咲いているとのことでした。

***** タイ・ガールガイド連盟を訪問して

筋野 正美

ガールスカウト連盟埼玉支部は、タイ・ガールガイド連盟と十年に渡る交流があり、笠井和子支部長の紹介で、タイ・ガールガイド連盟からタイ女性の人材育成のための寄付金協力の要請を受けました。

そこで直接話を聞くため、親善訪問中の三月十日、同連盟を訪れ、同連盟の会長及び元会長ら四名と面談し、要請の内容を詳しく聞くことができました。

同連盟は四十年の歴史を持ち、シリキット王妃の許可を得ている数少ないボランティア組織である。

高校を卒業した女学生は進学、就職ができないため看護大学と同連盟では地方出身の若い女性を訓練するための「地域振興計画」を実施することとした。期間は六月十一日〜八月十一日で、二四人に対し三十万バーツの予算で、金額あるいは一部の寄付をお願いしたい。



面談の印象としては、同連盟の建物、施設とも立派で、その活動はタイ王室とも関わりがあり誇りをもって活動しているように見受けられました。また組織もしっかりしているとの印象を持ちました。

賑わった タイ・フードフェスティバル

昨秋の九月三十日と十月一日の両日、代々木公園でタイ王国大使館主催のタイ・フードフェスティバル2000が開催されました。大使館より案内を受け、「さわっでい埼玉」三号で、「封筒を持って参加された会員に記念品をプレゼント」と呼びかけたところ、二十名の会員が指定場所の時計塔の下に立ち寄ってくださいました。



会場には所狭しとタイ食の露店が立ち並び、舞台ではタイシルクのファッションショーが、また広場では足を使うタイ式バレーボールが披露され、見物人も飛び入り参加で楽しむ姿も見られました。

なお次回のタイ・フードフェスティバルが五月に催されます。タイの民芸品はもちろんナンプラーやタイビーフンをはじめ香料からドリアンまでタイの食材も市価より安く手に入ります。ぜひお出掛けください



タイ・フードフェスティバル

5月12日(土)~13日(日)

10:00~20:00

代々木公園イベント広場

入場無料



おいしい! と評判の東京や近郊の50ものタイ料理レストランが出す人気メニューを一度に味わう絶好の機会です。タイ料理の食材や見るだけでも楽しい雑貨、手工芸品などを破格の値段でご提供します

タイの伝統音楽団、舞踊団、タイボクシング(ムエタイ)、手工芸品の実演、タイ古式マッサージ、タイ料理教室、フルーツと野菜のカービング、子供のゲーム、豪華賞品が当たるクイズなど盛りだくさん!!

来場の会員の方に記念品をプレゼント
(12日12:30~1:30 時計塔で)



主催・タイ王国大使館

本年度の活動状況

- H12・5・15 総会、懇親会開催(浦和東武ホテル)
- 百二十九名の出席があり、十二年度の事業が決定
- ・ダルニー奨学金へ十名三年間分三十万円を寄付
- ・学校建設協力金として五十万円の基金積立
- ・年二回の広報紙の発行
- ・親善訪問の実施
- ・サクティブ・グライラーク駐日大使講演
- H12・9 「さわっでい埼玉」第三号を千五百部発行。会員、埼玉県、外務省、タイ大使館、埼玉県
- H12・8・10 タイ大使ご令嬢ティファニパ様の結婚式に原会長出席
- H12・9・30、10・1 タイフードフェスティバル開催の周知協力
- 「さわっでい埼玉」で会員に紹介。来場した会員二十名に記念品を渡す。
- H12・10 スリワンワリー・マヒドン王女殿下一行二名の吉田町龍勢祭視察に原会長が出席
- H12・11 会員の山下ゴム(株)より、タイ現
- 経営者協会等に配布
- ・埼玉・タイ王国友好協会パンフレット二千部作成。会員等に配布

会員募集中

埼玉・タイ王国友好協会では、多くの県民の皆様にはタイ王国を理解していただき、友好活動を積極的に進めていくために会員を募集しています。

年会費 法人会員 2万円
個人会員 2千円

申し込み 埼玉・タイ王国友好協会事務局

問い合わせ TEL:0492-47-5428 FAX:0492-46-2118

(武州ガス(株)内)



- 地社員の来日研修に通訳を紹介
- H12・12 ダルニー奨学金に十名三年間分三十万円を寄付
- H13・1・9 役員会開催
- ・親善訪問団を結成し、三月に訪問実施を決定
- ・桜の植樹について調査することを決定
- H13・3・7、11 第二回親善訪問に二四名が参加
- ・ランプーン新電元の視察、チェンマイの桜の調査、タイ・ガールガイド連盟訪問

タイにアクセス

会員
VOICE

ますます深くなる
タイとの関係

川越市 栗林 茂さん



5年前、タイの日本大使館の大使と知り合う機会があり、それを機にタイに行くようになりました。タイはとても治安が良く、日本人に対してとても好意的で気に入っています。「夜は一人では出歩くな」という国が多い中で、タイではタクシーの運転手にホテル

の名刺を見せればちゃんと帰ることが出来ます。前回に続き、第2回親善訪問にも参加しましたが、今回は将来の自分の仕事を視野に入れて見聞してきました。タイとのつきあいがますます深くなりそうです。親善訪問も今後は、タイの人に直接触れ合うような場を設定していただいたり、またフリータイムを作っていただけると、参加者にとってより有意義になるのではないかと思います。

タイ・ローカル情報

インターネットでタイにアクセス

- ・**バンコク週報** <http://bangkokshuho.com/>
タイのトップニュースから経済ニュース、天気予報、買い物情報、読み物などなどの最新情報を知ることができます。とにかく一度アクセスしてみてください。
- ・**ダルニー奨学金** <http://www.amy.hi.ne.jp/minsai>
当友好協会も教育支援事業の一環としてダルニー奨学金に協力していますが、その窓口である日本民際交流センターのホームページです。
- ・**パンダバス** <http://www.pandabus.com/main/>
タイ、香港、シンガポールにおける日本語定期観光バスを運行しているパンダトラベルエージェンシーのホームページです。バンコク発の日帰り観光がいろいろ揃っています。

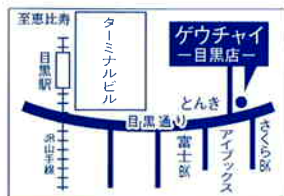
得 タイ王国宮廷料理がコンセプト タイ大使館「ゲウチャイ」 ご用達の店

山手線目黒駅から徒歩2分。宮廷料理といっても特別なメニューがあるわけではなく、よく知られているグリーンカレーやトムヤンクンなどを始め、タイ直輸入の食材を使った本格タイ料理が楽しめる。店内は落ち着いた雰囲気でもちゆったりし、6~8名の個室もある。

おすすめメニューは、トードマンプラー（タイ風魚のさつま揚げ）1,200円、ガイヤーン（タイ式グリルチキン）1,500円、ソムタムタイ（グリーンパパイヤのサラダ もち米つき）1,500円など。ランチメニューは日替わり2種で1,000円。

姉妹店が錦糸町と西新宿にある。(3店とも<http://www.thai-square.com/>)

■品川区上大崎2-14
-9 目黒コーワビルB1
☎03-5420-7727



タイアラルト 使ってみよう、 「ナムプラー」

タイ料理の隠し味として欠かせないのがナムプラーという調味料。見た目はしょうゆそっくりで、旨みが強く家庭でもチャーハンや炒め物などに使うと味がぐっとよくなります。



ヤム・ウンセン(春雨サラダ)—気温が上がるこれからの季節にオススメ料理です。

- ① 玉ねぎ、セロリの茎をスライスし、葉はざく切りにする。
- ② もどしたきくらげと春雨、豚挽肉、イカ、エビを茹でる。
- ③ ドレッシング(レモン汁大4、ナムプラー大4、ブリッキーヌー一唐辛子のみじん切り大2分の1、砂糖小1、うまみ調味料小1の割合で)を作る。
- ④ ③に①の野菜を入れ混ぜ、次に②を入れよく混ぜ合わせる。最後に万能ネギを入れたら食卓へ。

● 第二回タイ王国親善訪問での桜の調査で、偶然立ち寄った学校は、バン・クンクラン小中学校で、生徒数は四百名位だということでした。明るく元気いっぱいの子供たちでしたが、話を聞いた小学校三年生(九歳)の体格が日本の小学校一年生ほどだったのが気になりました。(Y)

● 昨年の秋のタイ・フード・フェスティバルで小さなビンに入ったナムプラーを買ってきました。チャーハンや炒め物に使うととっても美味しくなります。五月のフェスティバルでは大きなびんにしようと思います。家庭で簡単に出来るタイ料理を事務局までお寄せください。紙面でご紹介します。(O)

● 四月に埼玉大学とチュラロンコン大学との学生交流行事があり、昨年同様歓迎パーティーを主催しました。今年は埼玉大学の二つのバンドが出演してくれましたが、終わると直ぐに、しかもごく自然にタイの学生と話が弾んでいました。若者の交流の大切さを痛感しました。(H)