

交流の特集

第11号

E-MAIL syoko@town.arita.lg.jp ホームページアドレス <http://www.town.arita.lg.jp/site/kokusai/>



有田

姉妹都市提携日
1979.2.9



マイセン

平成28年度 国際交流協会の動き

4月・陶都有田国際交流協会理事会を開催
・陶都有田国際交流協会総会を開催

5月・陶祖祭参列のため（社）韓国陶磁文化協会関係者などが
来有



6月・タカタ㈱研修生（インドネシア出身）
を招いて多国籍料理教室を開催
有田町民23名が参加。インドネシアの母国料理3品を学びました。

10月・有田焼創業400年記念式典及び有田皿山まつりに友好都
市景德鎮市や姉妹都市マイセン市、韓国の友好団体ら來有

11月・国際交流員のガイドで外国人向けに有田を紹介する「秋
の有田陶磁器まつり英語ツアー」を開催
町外より19名の参加があり、町内散策をされました。



12月・国際交流員が小学生親子を対象に
「ドイツ親子でふれあいタイム」を
開催
町内小学生（1年生～3年生）21名とアドベント
カレンダーブックをおこないました。

・ボランティア喫茶Joy プレゼンツ「WORLD忘年会」を開催
町内外より83名が参加され、
異文化交流を図りました。



3月・国際交流員のガイドで外国人向けに有田を紹介する「有
田雑のやきものまつり英語ツアー」を開催
町外より7名の参加があり、町内散策をされました。

日本有田磁器誕生 有田焼創業400年記念式典



平成28年10月22日、「日本磁器誕生・有田焼創業400年記念式典」が開かれました。式典には、有田町とゆかりがある中国・景德鎮市、ドイツ・マイセン市、韓国・陶磁文化協会、オランダ大使館・参事など21名の方にご出席いただきました。その後、レセプションでは海外出席者を代表してマイセン市長ら5名が壇上へ上がり、有田ちろりん法被を身にまとい、「ヨイショ！ヨイショ！ヨイショ！」の掛け声とともに鏡開きが行われました。

翌日、有田皿山まつりにも参加され、有田町民と交流を深められました。

2016年に有田焼創業400年を迎えたことで、関係する海外の皆さんと共通して感じていることは、「伝統を守り、後世へ繋いでいく」ことです。また、グローバル化している現代において、各国の陶磁器生産都市と一層の交流を深め、新しい商品を開発していく事が必要であると述べられています。

陶都有田国際交流協会

〒849-4192 佐賀県西松浦郡有田町立部乙 2202番地

(有田町役場商工観光課内)

Tel (0955-46-2500) Fax (0955-46-2100)

E-MAIL syoko@town.arita.lg.jp

ホームページアドレス

<http://www.town.arita.lg.jp/site/kokusai/>

陶都有田国際交流協会とは

設立 平成元年6月に設立。国際親善に関心を持つ町内事業所や団体、学識経験者などで構成。

目的 有田町と外国都市との産業、文化、教育等の国際交流事業を促進し、国際的な相互理解による友好親善に寄与することを目的とする。

活動 町民への国際交流の趣旨の普及や、各種親善事業の実施などを通じて「国際都市ありた」を目指して活動しています。

陶都有田国際交流協会事業へ参加して…

～体験レポートをご紹介～



Alanna Grossman
アランナ・グロスマンさん
出身国：アメリカ合衆国
勤務先：鳥栖市内の高校

秋の有田陶磁器まつり英語ツアー

私が参加したツアーでは、有田焼について素晴らしい話をたくさん聞くことができました。有田焼は私の母国、アメリカでも有名です。去年11月に1,500円の参加費で町中を散策する英語ツアーに参加できると聞き、ぜひこの機会に有田へ行ってみたいと思い参加しました！町中で美しい紅葉を背景に、この歴史ある町並みを見たくて、ツアー当日まで待ちきれないと思う気持ちでいっぱいでした。

400年の歴史がある有田焼を見る能够で九州陶磁文化館では、磁器がどのように発展してきたのか、また九州各地で作られている焼き物も展示してあり、それらの違いを見るのも大変刺激的で興味深かったです。町中を散策してから昼食の時間となった時、私はビーガン（肉や魚、貝類、卵、乳製品が食べられない）であるため、普段から食べられる和食をみつけるのが

なかなか難しいですが、それでもかかわらず、ビーガン用の天ぷらや有田名物のごどうふなど、日本に来て最も美味しいと言える昼食を用意していただき大変満足しました。

一番楽しかった事は、絵付け体験です。私は湯のみに踊っている馬の絵を描きました。

有田でたくさんの場所を案内していただき、素晴らしい一日を過ごすことができました。このようなツアーを計画していただき、感謝の思いでいっぱいです！機会があったらまた有田を散策したいと思います！



秋の陶磁器まつり英語ツアー町中散策の様子

多国籍料理教室～インドネシア料理～

2016年6月12日、有田町の皆さんに私達の母国であるインドネシアの料理をご紹介しました。牛肉のスープ、魚のペペス（蒸し料理）、ダダル・グルング（インドネシア風バナナクレープ）をみんなで作りました。

有田の皆さんとお話をしながら料理や食事ができてとても嬉しかったです。

また機会があれば、皆さんと料理がしたいです。



【ちょこっとメモ！】

インドネシアでは、食事の前に数秒間黙祷をし、食べ物に感謝を込めてお祈りをするそうです。インドネシア語で

セラマット マカン
「SELAMAT MAKAN！」

は日本語で
「いただきます！」

