



bulletin n°73

avril – mai 2010

Exposition « Nantes et Niigata, des vies d'écoliers »

Maison de l'ERDRE, sur l'Ile de Versailles
du 28 avril au 2 juin 2010

Depuis le début de l'année scolaire 2009/2010, une action éducative est engagée entre des écoles de Nantes et de Niigata : échanges culturel et artistique.

Des dessins réalisés par les écoliers concrétisent cette action pédagogique.

Vous êtes invités à venir les découvrir...

Inauguration: Mercredi 28 avril à 17h30

horaires d'ouverture de la Maison de l'Erdre :

lundi au vendredi : de 11h30 à 17h45 (fermée le mardi)

samedi, dimanche et jours fériés : de 10h à 12h et de 15h à 17h45



Exposition de dessins

d'élèves de Niigata (Japon) et de Nantes

en partenariat avec l'Inspection Académique de Loire-Atlantique et Nantes Métropole

Maison de l'Erdre - île de Versailles

28 avril - 2 juin

www.atlantique-japon.org

Passion Japon

Comme annoncé dans le précédent bulletin, Atlantique-Japon organise « Passion Japon 2010 » les samedi 5 et dimanche 6 juin 2010 sur l'Ile de Versailles à Nantes.

Au programme : cérémonie du thé, jeu de go, *manga*, *taiko* (tambours japonais), cuisine japonaise, *ikebana*, poterie japonaise, *origami*, ...

Pour vous tenir informé de l'évolution du programme, des horaires et de la liste des professionnels et associations participants, rendez-vous sur la page *Actualités* du site Internet de l'association : <http://atlantique-japon.blogspot.com/>

Si vous pouvez nous aider à l'installation et à la désinstallation de Passion Japon 2010 le vendredi 4 juin en fin d'après-midi et le lundi matin 7 juin, merci de vous porter volontaire auprès d'Erika (ca2009@atlantique-japon.org) ou de Stéphanie (loretsteph@hotmail.com).

Adresse du siège : 6 place de la Manu - 44000 Nantes
Tél./fax : 02 40 29 11 14 **e-mail :** ca2009@atlantique-japon.org
<http://www.atlantique-japon.org>

Ateliers « découverte de la culture japonaise »

1. Atelier de langue japonaise : Introduction au Kanji
Mercredi 19/05/2010 de 19h30 à 21h :
Gratuit, adressé à tout public.
Lieu : Salle B de Baco (21 allée Baco 44000 Nantes, près de CHU)
2. Atelier de cuisine japonaise
1) Samedi 22/05/2010 de 14h00 à 16h30 : « Sushi »
2) Samedi 12/06/2010 de 14h30 à 16h30 : « Bento »
adhérents, participation de 15 euros, (non-adhérents 20 euros). Limitation à 10 personnes.
Lieu : Salle du Martray (8 allée Maud-Mannoni, 44000 Nantes, près de la Place Viarme)
3. Atelier de langue japonaise : Initiation au japonais.
2 séances de même contenu
1) Mercredi 16/06/2010 de 19h30 à 21h :
Lieu : Salle B de Baco (21 allée Baco 44000 Nantes, près de CHU)
2) Samedi 19/06/2010 de 15h00 à 16h30 :
Lieu : Salle du Martray (8 allée Maud-Mannoni, 44000 Nantes, près de la Place Viarme)
Gratuit pour les adhérents et 1 euro pour les non adhérents.
4. Présentation du « Karuta », jeu de cartes traditionnel japonais. **かるた遊び**
samedi 26/06/2010 de 14h30 à 16h30 :
Ce jeu permet aux personnes apprenant la langue japonaise de mémoriser les hiraganas et quelques mots de cette langue. L'après-midi se déroulera comme suit :
 - Exposé des différentes sortes de Karuta (manga, typique, traditionnel ,hanafuda)
 - Vidéo (tournois au Japon)
 - Démonstration du jeu de Karuta
 - Dégustation du thé et d'okaki (craquelin de riz)Participation : 1euro, gratuit pour les enfants de moins de 12 ans
Lieu : Salle du Martray (8 allée Maud-Mannoni, 44000 Nantes, près de la Place Viarme)
日本の代表的なカードゲームである、かるた(伝統的の文字柄、典型的の犬棒かるた、漫画かるた等)と花札の紹介。
ひらがなを知っている人なら誰でも遊べるゲームです。日本でのカルタ会のイメージをビデオで見たあと、実際にゲームのデモンストレーションを行います。参加費：1ユーロ(お茶菓子込み、12歳未満無料)

Toutes les inscriptions : atelier@atlantique-japon.org

Merci d'indiquer le nom d'atelier et la date.

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

Mail Liste pour la Lettre d'information

Pour compléter le bulletin et vous informer rapidement sur les événements, nous vous avons déjà envoyé des mails électroniques concernant l'accueil du groupe de Niigata et le concert. Si vous ne les avez pas eu, merci de nous le communiquer (ca2009@atlantique-japon.org)

Et si l'on chantait ... en japonais ?

Je suis ravie d'avoir participé avec une de mes filles (7ans) et une amie à l'atelier « **Chansons de printemps** » qui a été très bien organisé par Kyoko aidé par Keiko. Il a eu lieu le samedi 6 mars dans une des salles du centre socioculturel Accoord Centre ville. L'ambiance était très chaleureuse.

Nous avons découvert des chanteurs japonais, des chansons que nous ne connaissions pas et Kyoko a parlé du Hinamatsuri et fait déguster des gâteaux et du *Amazake*. Le Hinamatsuri, littéralement fête des poupées se fête le 3 mars et est un jour consacré aux petites filles (http://fr.wikipedia.org/wiki/Hina_Matsuri). L'Amazake est une boisson peu alcoolisée à base de riz fermenté qui se boit à l'occasion du Hinamatsuri (<http://fr.wikipedia.org/wiki/Amazake>).

C'est un moment qui nous a permis aussi d'échanger avec quatre adhérentes japonaises. Elles nous ont encouragées avec beaucoup de gentillesse ! Que dire du soin apporté à l'accueil, aux supports écrits, à la décoration (table recouverte d'un morceau de tissu et d'un tenugi japonais). Tout a été si bien préparé par Kyoko (textes écrits en lettres romaines et en plus traduits en français) que nous sommes arrivées à chanter en japonais !!!

Un seul regret toutefois. Nous n'étions que trois adultes et deux enfants français. Je pense que beaucoup d'autres adhérents auraient appris beaucoup et passé un très bon moment. Je ne peux que les encourager à assister à un prochain atelier de découverte de l'univers de la chanson japonaise.

Si vous souhaitez écouter les chansons que nous avons pu chanter, voici les liens :

- Haru yo koi de Matsutoya Yumi (<http://www.youtube.com/watch?v=0zAKG8MfUW0>)
- Sakura sakura
- Ureshii Hinamatsuri (<http://www.youtube.com/watch?v=ywbdhw9auFE>)
- Sakura de Moriyama Naotaro (<http://www.youtube.com/watch?v=qQeigIshyil&translated=1>)

Pour terminer, je vous transmets ce lien que j'ai découvert vers un groupe de musiciennes et chanteuses japonaises « Rin » qui revisite la chanson traditionnelle Sakura, sakura. http://www.youtube.com/watch?v=xPH_HTVwOoQ

Domo arigato Kyoko Sensei ! Et merci à notre association d'organiser ces ateliers si enrichissants.

Monique Loquet



Initiation à la calligraphie du 10/04



Shimazaki Tōson 島崎 藤村 (1872 - 1943)



« Il a montré la société sous son vrai visage »

Il naît en 1872 à Kisomagome dans la préfecture de Nagano. Il monte à Tōkyō où il apprend l'anglais et où il devient un fervent chrétien. Après ses études, il a enseigné dans diverses écoles. En 1897, il publie le premier recueil de poésies dit « moderne » au Japon : « *Wakanashū* (若菜集) ». Il devint ensuite professeur dans une école à Komoro dans la préfecture de Nagano mais il repart six ans plus tard à Tōkyō où il publie en 1906 « *Hakai* (破戒) ». Ce roman décrit les discriminations dont peuvent souffrir les jeunes dans la société. Il décrit les discriminations, les usages et les conventions de la société dans un style littéraire naturaliste (il décrit la vieille société dans ses aspects positifs et négatifs, d'une façon réaliste, dans son entrée dans la modernité). Ce roman marque le début de l'époque littéraire moderne et reçoit une très bonne critique. Par la suite, Shimazaki enseigne le courant de pensée naturaliste. Sur fond de restauration Meiji, il écrit un grand roman historique appelé « *Yoakemae* (夜明け前) ».

Olivier

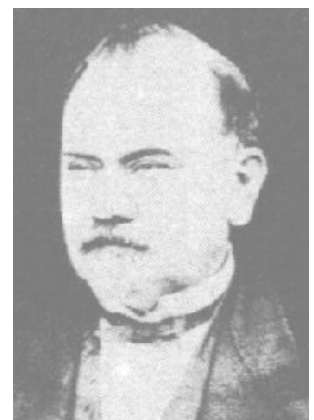
れんげじ うしまつ やどがえ くり
蓮華寺では下宿を兼ねた。瀬川 丑松 が急に転宿 を思ひ立つて、借りることにした部屋というのは、其蔵裏つゞきに
ある二階の角のところ。寺は信州 下水内郡 飯山町二十何ヶ寺の一つ、真宗に附属する古刹で、丁度其二階の窓に
よりかか いてふ へだ めのまへ
倚凭 つて眺めると、銀杏の大木を 経て 飯山の町の一部分も見える。さすが信州第一の仏教の地、古代を眼前 に見
るやうな小都会、奇異な北国風の屋造、板葺の屋根、または冬期の 雪除 として使用する特別の 軒庇 から、ところ
／＼に高く 顛 れた寺院と樹木の梢まで——すべて旧めかしい町の 光景 が香の烟 の中に包まれて見える。たゞ
ひときは たても
一際 目立つて此窓から望まれるものと言へば、現に丑松が奉職して居る其小学校の白く塗つた建築物であつた。(「破
戒」の冒頭より、新字旧仮名づかい)

Culture japonaise - Histoire

Léon François Pancrace Dury et Masanori Matsuda : une histoire autour de kanzumé (boîte de conserve)

Les échanges commerciaux, culturels et intellectuels entre les pays occidentaux et le Japon s'intensifient après l'ouverture des principaux ports japonais au milieu du 19^e siècle. Quelques années après le bouleversement de la guerre civile, c'est à Nagasaki, ville symbolique pour les Japonais des « pays étrangers » pendant la fermeture du pays, qu'un Français transmet à un habitant de la ville le savoir-faire d'un produit indispensable pour un pays en pleine période conflictuelle. Voici comment Léon François Pancrace Dury, médecin et professeur français, présenta la fabrication de la boîte de conserve au Japonais Masanori Matsuda, avide de connaissance occidentale depuis son enfance.

Né le 12 mai 1822 à Lambesc dans les Bouches-du-Rhône, Léon François Pancrace Dury s'intéresse à la médecine et obtient son diplôme de docteur à Marseille. En 1854, lors d'une pandémie de choléra, il consacre son temps à son éradication, et sa réputation en tant que médecin s'étend alors au-delà des Alpes, jusqu'à ce qu'il soit décoré par le roi italien après avoir guéri une grave maladie du consul d'Italie. Il participe à la



Léon François Pancrace Dury (1822-1891)

Guerre de Crimée en tant que chirurgien militaire et s'engage dans la Marine.

À ce moment-là, au Japon, un missionnaire français, Mermet de Cachon, installé à Hakodate sur l'Ile de Hokkaidô, cherche un compatriote médecin pour l'aider à créer un hôpital moderne, après des années d'activité religieuse et médicale dans cette ville. Le missionnaire communique cette demande à la légation française d'Edo. Paris désigne Dury et décide de l'envoyer au Japon. Pourtant, cet hôpital français ne verra jamais le jour, car la Russie devance les Français en faisant construire un hôpital à Hakodate par un groupe de missionnaires de l'Église orthodoxe russe.

Dury reste donc à Yokohama avec la déception de plus pouvoir se rendre à Hakodate. En 1863, il est nommé consul de France à Nagasaki, poste fraîchement créé à l'été 1862 par Léon Roches, consul général et ministre plénipotentiaire de France.} Pendant qu'il est en poste consulaire dans cette ville cosmopolite, il retourne en France en 1867 en tant qu'accompagnateur du groupe de Japonais mené par Akitake Tokugawa, le frère cadet du 15e shogun Yoshinobu, pour la première participation du Japon à l'Exposition universelle de Paris. Il participe même à un entretien entre le représentant japonais et l'Empereur Napoléon III.

Après son retour à Nagasaki, une mauvaise surprise attend Dury. À la suite de l'éclatement de la Guerre franco-prussienne en juillet 1870, la légation française décide la fermeture de son consulat à Nagasaki et Dury reçoit un ordre de mutation aux Etats-Unis. Il refuse et choisit de rester au pays du soleil levant. Pendant qu'il était au poste de consul de France, il enseignait déjà la langue française dans une école de langues étrangères, Kô-un-kan[1]. Dès la fermeture du consulat, Dury est engagé officiellement dans cet établissement et c'est alors qu'il rencontre un Japonais curieux de connaître ce qu'il a emmené comme nourriture depuis la France.



Masanori Matsuda
(1832-1895)

Masanori Matsuda naît en octobre 1832 dans le quartier de Sakaya-chô à Nagasaki, dans une famille de fonctionnaires à la douane de Nagasaki, les Umada. Comme son père, il travaille dans un premier temps à la douane de la ville avant de devenir le secrétaire de la Saïbi-kan, le nom précédant de la Kô-un-kan. Lors du changement de nom de l'établissement, il devient son directeur. Depuis son enfance, l'ambiance internationale de la ville de Nagasaki et ainsi que son histoire familiale[2] poussent Matsuda à s'intéresser aux sciences occidentales. À côté de son travail, il aime manipuler des machines européennes arrivées au port de Nagasaki, ou bien essayer de reproduire l'alimentation occidentale en imitant celle parvenue jusqu'à dans ses mains.

C'est à la Kô-un-kan que le professeur français apprend à son directeur japonais la méthode inventée par son compatriote Nicolas Appert, au début du 19e siècle, pour conserver les aliments beaucoup plus longtemps que dans les conditions naturelles. Nous ne connaissons malheureusement pas la date et la situation exactes de cette communication du savoir-faire entre les deux hommes. Un article du Nagasaki Shinbun (journal de Nagasaki) daté du 25 février 1976 nous donne une hypothèse probable là-dessus : un jour de la deuxième année de l'ère Meiji, Masanori Matsuda, directeur de l'école Kô-un-kan, est surpris de voir qu'à midi, le professeur français mange du bœuf dans une boîte. Dury apprend verbalement au directeur la méthode de fabrication de cette boîte de conserve, et Matsuda se consacre alors à la mise en pratique de cette technique[3]. Une autre hypothèse dit que c'est en 1872 que Dury enseigne à Matsuda la façon de conserver des sardines à l'huile dans une boîte métallique[4].

Après la transmission de la technique française, Matsuda continue sans cesse les recherches en vue de la fabrication d'une boîte de conserve entièrement japonaise. Par exemple, après plusieurs essais sur les huiles produites à l'époque au Japon, huile de colza, de sésame etc., il découvre que l'huile de camellia est la plus convenable aux sardines. Ou alors, pour choisir la meilleure boîte en métal, il en fait venir de Tokyo, de Shanghai ou de Hong Kong.

Après la fermeture de la Kô-un-kan en 1872, il travaille à la section agriculture et industrie de la

préfecture de Nagasaki. Il reste passionné par la nourriture occidentale, et il réussit à fabriquer du jambon, dont il montre un spécimen à l'Empereur de Meiji lors de sa visite à Nagasaki en 1873. Il contribue également à la création des deux seuls restaurants occidentaux de la ville, Fukuya et Seiyôken.

En 1878, en montrant l'importance de la mise en œuvre de la fabrication de boîtes de conserve, Matsuda convainc le gouverneur de la préfecture de Nagasaki, Hideasa Kitajima, d'autoriser la création d'un établissement public dans ce but. Deux ans après se construit le laboratoire de boîte de conserve préfectoral de Nagasaki. Matsuda, nommé directeur, y commence des recherches et la fabrication de boîtes avec ses six élèves chercheurs. Pourtant, malgré un certain nombre de succès tels qu'un essai de vente de ses produits à Hong Kong ou des commandes de livraison pour des navires français à l'ancre au port de Nagasaki, le laboratoire ferme ses portes en 1882 faute de pouvoir développer des produits rentables.

En démissionnant du poste de directeur du laboratoire de boîte de conserve, Matsuda rachète à la préfecture ses locaux et continue de le gérer comme son entreprise privée. Grâce à la commercialisation internationale de ses produits en Chine ou pour des navires russes de l'escadron de l'Asie de l'est, sa compagnie se tient tant bien que mal. Lors de la guerre sino-japonaise en 1894, Matsuda fait une campagne de boîte de conserve auprès de l'armée de terre et de la marine impériales. Mais à l'approche du nouveau siècle, la compagnie traverse des difficultés financières, et Masanori Matsuda, lui aussi, meurt de maladie le 20 mai 1895 à l'âge de 64 ans.

Juste avant la fermeture de la Kô-un-kan, en juillet 1872, Dury quitte son école à Nagasaki et se dirige vers l'ouest. C'est à Kyôto qu'il devient à nouveau professeur de français dans une école préfectorale de français. Il donne ses cours entièrement en français et ce sont ses anciens élèves de la Kô-un-kan, venus à l'ancienne capitale avec leur professeur, qui traduisent les cours de Dury en japonais. En janvier 1874, il est aussi chargé de donner des cours de latin pour les élèves de l'école de médecine attachée à l'hôpital préfectoral de Kyôto[5]. Il semblerait que ce soit le premier cours de langue latine dans l'histoire de Kyôto.

En avril 1875, Dury change encore mais pour la dernière fois, de lieu de travail. Cette fois-ci, il est embauché à l'école de Kaisei, le premier établissement public pour les études occidentales de la capitale japonaise[6], où il est attaché au département de physique et y enseigne principalement la littérature française et l'histoire. D'autres compatriotes seront collègues de Dury dans cette section : Gustave Félix Berson, professeur de physique et de mécanique, Stéphane Mangeot, professeur de mathématiques, et Prosper Fortuné Fouque, professeur de mathématiques et de géométrie.

En mars 1877, son contrat avec le gouvernement japonais prend fin. En novembre, il quitte le Japon avec huit élèves japonais de Kyôto partant pour la France afin d'y suivre leurs études dans le secteur artisanal. Dury prend soin de ses élèves japonais, qui entrent tous dans un collège à Marseille, et vont ensuite dans des écoles à Lyon, toutes choisies par Dury pour qu'ils puissent y approfondir leurs connaissances dans chacune de leur spécialité : tissage mécanique, teinture, filature, fabrication de ficelle, fabrication et tissage de lin ou porcelaine. Sa contribution auprès de ces élèves japonais est récompensée en 1885 par la décoration de l'Ordre du Soleil levant du gouvernement de Meiji, et par sa nomination en tant que consul d'honneur du Japon à Marseille en 1888. Le 24 octobre 1891, il meurt au consulat du Japon à Marseille à l'âge de 69 ans, et enterré dans sa ville natale Lambesc.

À l'époque de Meiji, malgré les efforts de Matsuda et à cause de son prix très élevé qui éloigne le grand public japonais[7], les boîtes de conserve ne sont consommées au Japon que dans l'armée, qui affronte la Chine en 1894 et la Russie en 1904. Sa généralisation devra attendre le Séisme du Kantô en 1923, quand les Américains enverront au Japon des boîtes de conserve comme alimentation de secours. Mais Dury et Matsuda ont marqué un pas non négligeable dans l'histoire de la modernisation du Japon. On pourrait même dire qu'ils ont amorcé une révolution culinaire au Japon. Parce que le nom de Masanori Matsuda est connu comme le pionnier de boîte de conserve au Japon ou « Nihon no Appêru (Appert du Japon)[8]».

- [1] Créé en 1858 par l'autorité locale de Nagasaki afin de former des interprètes japonais en anglais, à l'origine, le nom de l'établissement était « Eigo densyû jo (école de communication en anglais) ». Lors de la restauration de Meiji, il se met sous la direction du gouvernement impérial, est dirigé par la préfecture de Nagasaki et renommé « Kô un kan (広運館) (Institut pour l'élargissement du destin) ».
- [2] Son oncle, Shôzô Motoki (1824-1875), est le pionnier de l'imprimerie à la presse xylographique au Japon.
- [3] Takayuki MASUGI, « Dury to kien no Matsuda gaten (Fameux destin entre Dury et Gaten Matsuda) », (in) *Kandume Jihô (Journal de la boîte de conserve)*, n°64, décembre 1985, p.72-80, p.75, citation de l'auteur.
- [4] Jin TOMITA, *Nagasaki Furansu monogatari (l'Histoire des Français à Nagasaki)*, Hakusui sya, Tokyo, 1987, p.108-109.
- [5] Actuellement, l'université préfectorale de médecine de Kyôto.
- [6] À l'origine, cet établissement est créé en 1855 par le gouvernement de Tokugawa sous le nom de « Yôgakusho (institut des études occidentales) », renommé l'année suivante « Bansyo shirabe syo (l'institut pour l'investigation des livres des Barbares) et « Kaiseijo (institut pour le développement) » en 1863. Lors de la chute du shogunat, il est placé sous la direction du nouveau gouvernement et rebaptisé « Kaisei gakkô (école pour le développement). Cet institut est de nos jours considéré comme l'organisme originaire de l'université de Tôkyô.
- [7] Une boîte de conserve coûtait à l'époque de 20 à 30 sen contre 7, 65 sen pour 1 shô (environ 1, 8 litre) de riz.
- [8] Nagao YAMADA, « Waga kuni kandume no shiso, Matsuda Masanori kô (Le pionnier de boîte de conserve du pays, M. Masanori Matsuda) », (in) *Kan bin dume jihô (Journal de boîte et de bocal de conserve)*, n°30, janvier 1951, p.27-32.

Masaya NAKATSU

アトランティック・ジャポンからのお知らせ

2010年 パッション・ジャポン

すでにお知らせしていますように、6月5(土)6日(日)両日、イル・ド・ヴェルサイユにて、日本文化紹介イベント、パッション・ジャポンを行います。予定されているプログラムは、茶の湯、囲碁、漫画、和太鼓、和食、生け花、陶器、折り紙など。

デモンストレーションなどの時間、参加企業、協会についての詳細は協会サイトでお知らせます。 : <http://atlantique-japon.blogspot.com/>

なお、イベントの前日6月4日(金)夕方と終了翌日6月7日(月)午前、準備や片付けを手伝っていただけの方、Erika (ca2009@atlantique-japon.org) または Stéphanie (loretsteph@hotmail.com) までご連絡ください。皆様のご協力をお願いいたします。

新潟の小学生絵画展 4月28日～6月2日 イル・ド・ヴェルサイユにて

ナントと新潟市の姉妹都市交流活動の一環として、新潟とナントの小学生が絵画を通じてお互いの生活を知るための絵画展が行われます。初日の4月28日(水)は17時半からオープニングパーティがあります。

メールマガジスト

郵送による会報を補足するため、メールでも協会からお知らせをお送りしています。これまで一度も受け取ったことのない方がいらっしゃいましたら、理事会までお知らせください。

ca2009@atlantique-japon.org

人材リスト作成

協会ではグループレッスンによる日本語教室を行っていますが、個人レッスンや短期集中レッスンを希望する外部からの依頼もあります。このため、協会では個人レッスンに対応したい会員を紹介しております。個人レッスン対応希望者へご連絡ください。また、日本料理、折り紙、書道、通訳・翻訳の依頼に対応できる方もご連絡ください。連絡先：ca2009@atlantique-japon.org (日本語可)

3月27日のフランス料理教室

AJ会員で元調理師のジャン・ベリオ氏と香織さんによるフランス野菜料理教室には10人の参加者が集まり、日本人にとってあまり馴染みのない野菜の調理方法を教えていただきました。いろいろ発見することが多く、楽しい教室でした。香織さん手作りのブレットを使ったグラタンがとても好評だったので、来られなかった皆様にもご紹介します。



ブレットのグラタン

ブレット blette / blétté 50cm長さを7本（一束）使用=5~6人分

- 牛乳 300ml
- 小麦粉 大さじ5杯
- バター 50g
- 生クリーム (Fluide) 50ml
- 塩こしょう 少々
- カレー粉 大さじ1
- 顆粒鶏がらスープ 大さじ1（固形ブイヨン可）
- グリュイエールチーズ Râpé（他のチーズでも可）
- 好みで、ハム、ベーコン、えび、鶏肉などいずれかを加えてもいい。



1. ブレットを切ってから、なべに少量の水を入れ、ふたをして蒸し煮。
2. 白い軸が透き通るような感じになったら、ザルにとってよく水を切る。
3. ホワイトソースを作る。なべに小麦粉、そこに牛乳を少しずつ注いで泡だて器で混ぜながら中火であたためる。ふつふつと沸騰してきたら、3分ほど弱火にして混ぜ続ける。
4. 顆粒鶏がらスープ、カレー粉を入れ、火を止め、バター、次に生クリーム（または牛乳）でゆるめる。（ブレットから水気が出るので、このソースは少しもったりしたくらいがいい。）塩こしょうで味を調節。
5. ホワイトソースと水気を切っておいたブレットを混ぜ、チーズをかけて焼き色がつくまで焼く。

ホワイトソースは多めに作って冷凍しておけます。

一束全部使うと、このくらいですが、多かったら火を通したものの半分だけ使って、ホワイトソースも半量で。残りはおひたしみたいに食べてもおいしいし、熱いうちにバターとしょうゆであえてもおいしいです。
小野香織

4月3日、日本語教育研修会

パリ日本文化会館の日本語教育アドバイザーである近藤裕美子先生をお招きして、「話すことを教える」というテーマに研修会を行いました。ナントや周辺都市、遠くはレンヌから日本語教師、日本語教育に関心のある方14名が集まり、中身の濃い研修会だったと思います。

午前の近藤先生の講義では、各自の外国語学習体験や日頃の日本語授業を振り返りながら、「話すこと」への考察を深めていきました。当に「目から鱗」のわかりやすい近藤先生のお話には、あしたからの授業のヒントになるものが散りばめられていました。

懇親会をはさんで、午後のワークショップでは、2~3人のグループで教案作りを行い、発表しました。その後、近藤先生に新日本語能力試験の大きな改正ポイントである「課題遂行のための言語能力 Can-do」の意味をわかりやすく説明いただきました。

また、教材情報、日本語教育サイト、教師会、地域の日本語教育機関情報、継承日本語教育、フランスにおける日本語教育関連イベント、地域の日本体験イベント等についての情報交換も活発に行われました。

今後もこのネットワークを活用しながら、情報交換を続けていきたいと思っております。なお、研修会の詳しい報告書閲覧を希望される方は由里子 unoyuriko@gmail.com まで連絡ください。

宇野由里子