

雙葉の窓から～世界を旅する～No.21 シンガポール

静岡雙葉の設立母体である「幼きイエス会」の学校は、世界 14 カ国にあります。その中のシンガポール、マレーシアの姉妹校に、毎年 3 月に中学二年生の希望者が研修に行きます。今回はその研修に参加した生徒の声を織り交ぜながら、シンガポールを紹介していきます。

本校が交流しているシンガポールの姉妹校は「CHIJ Secondary School（幼きイエス修道会の中学校）」といます。毎年 6 月ころ CHIJ から本校に生徒たちが研修に来て、一緒に授業を受けたり、交流の機会があります。

シンガポールはどこにあるか知っていますか？地図で探してみましょう。シンガポールの面積は東京 23 区とほぼ同じくらいの大きさです。世界で 175 番目の大きさです。面積は小さいですが、その中にたくさんの人々が暮らしており、人口密度は世界第 2 位です。

シンガポールには様々な民族の人々が暮らしており、公用語は英語・中国語・マレー語・タミル語の 4 つです。シンガポールで話される英語は「シングリッシュ」といわれており、マレー語や中国語が混ざったシンガポール独特の英語が話されています。

シングリッシュは「Ok, lah」（オーケーラ～）というように独特の語尾がついたり、標準的な英語では「Where are you going?」と、疑問詞が初めにくるところを、「you go where?」などと言ったり、文法やイントネーション、発音に特徴があります。

〈シンガポール研修に参加した生徒の声〉

シンガポールの学校

シンガポールの「CHIJ」は中高一貫の女子中高です。研修に参加する生徒は 2 日間、「CHIJ」のバディーさんと一緒に授業を受けます。

普段、授業は英語で行われ、中国語など、他の公用語の授業もあります。シンガポールの学校は、宿題が多く、とても大変そうだったこと、同じアジアということもあり、授業のやり方などが似ており、共通する部分も多かったことが印象に残っています。

マレーシアの学校にもシンガポールから日帰りで行きました。マレーシアの学校の生徒は、イスラム教徒が多いので、スカーフ（ヒジャブ）を巻いた生徒が多かったです。



〈ヒジャブ姿の女性〉



毎年、シンガポールの生徒さんたちが本校に来校する時にいただいているぬいぐるみたちです。制服が本校の冬服と似ています。



多民族国家シンガポール

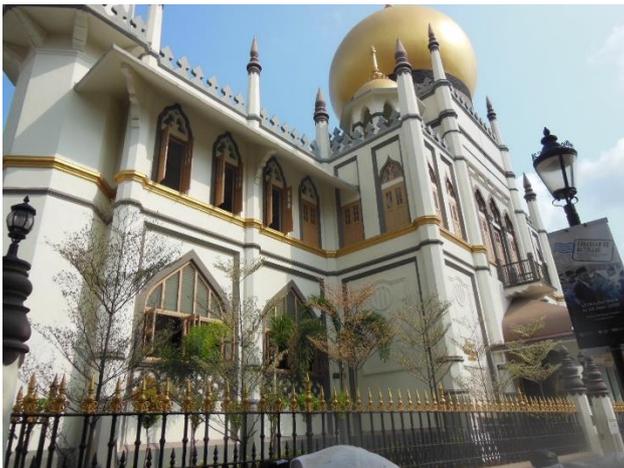
街には様々な宗教の寺院があります。日本ではあまり見ることのできない、ヒンドゥー教の寺院やイスラム教のモスクも多くあります。



〈キリスト教の教会〉



〈ヒンドゥー教寺院〉



〈イスラムモスク〉



〈モスク内部〉

世界で一番大きな花

世界で一番大きい花を知っていますか？図鑑で見たことがある人もいるかもしれませんね。

答え：「ラフレシア」

ラフレシアは東南アジアの島々や、マレー半島で見られます。ラフレシアという名前は、イギリス人のラッフルズがヨーロッパ人では、初めて見つけたことからつけられました。ラッフルズは今から約 200 年前に小さな漁村だったシンガポールを、これから貿易する上で大切な場所になると考え、港を整備し、イギリスの商館を置きました。シンガポールが発展していく基礎を作りました。



ラフレシアはポケモンのキャラクターにもいるよね。
ラッフルズは好奇心おうせいで、東洋の研究にも熱心でラフレシア以外にもインドネシアのボロブドゥール遺跡も発見しているよ。



シンガポールの食事

東南アジアの国々で多く見られるように、シンガポールの人々も家であまりご飯を作りません。外食が中心です。シンガポールの街には「ホーカーズ」というフードコートのような食事をする場所がたくさんあります。ホーカーズではいろいろな料理のお店が集まっており、手ごろな値段でおいしい食事を楽しめます。



〈現地で食べたチキンライス〉



シンガポールチキンライス作りに挑戦しよう

研修中、シンガポールの学校の学食でも、街で食べた食事の中でも、とってもおいしくて、印象に残っているのは「チキンライス」！シンガポール料理の中でも日本で簡単に作ることができる、シンガポール風チキンライスの作り方を紹介します。シンガポールのチキンライスはケチャップではありません。どんな料理でしょうか。

海南鶏飯（ハイナンジーファン）

〈材料〉（4人分）

コメ 3合

鶏むね肉 2枚

しょうがの薄切り 4枚

きゅうり 1本

☆調味料

酒 大さじ3

塩 小さじ1.5

こしょう 少々

★たれ

しょうゆ 大さじ4

酢 大さじ2

砂糖 小さじ2

おろししょうが 小さじ2

市販のチリソース

〈作り方〉

1. しょうがは薄切りにする。
2. 炊飯器にコメと☆調味料を入れ、水を3合の目盛りまで入れて軽く混ぜる。しょうがの千切りを散らして、鶏肉をのせて通常炊飯する。
3. 【たれ】ボウルに★を入れて混ぜる。
4. 2が炊き上がったら鶏肉としょうがを取り出し、全体を混ぜ合わせる。鶏肉は食べやすい大きさに切る。
5. 器にご飯、鶏肉、きゅうりのスライスを盛りたれをかける。

※鶏のむね肉は250グラムのお肉に対して、塩 小さじ1、砂糖 大さじ1/2、水100ccを肉と一緒にに入れて、冷蔵庫で3時間ほど漬け込むと、しっとりおいしく仕上がります。