

ジャクソンビル日本人会

花粉の季節ですが皆様いかがお過ごしでしょうか？

ジャクソンビルでは新型コロナのワクチン接種も順調に進んでいますね。少しでも早く皆様とお会いできます様にと期待しています。

Happy March to all of you!

As corona virus vaccines are quickly administered in Jacksonville, I am very hopeful to see you in person in very near future.



Mark Your Calendar :

- 3/28 Sunday:** Coffee morning
@ Seasons Dumpling 11am to 1pm
10584-10 Old St. Augustine Rd. Jax 32257
- 4/25 Sunday:** Coffee morning: Location TBD

Topics :

今月11日は東日本大震災の発生から10年目を迎えました。日本人会のメンバーの中にも日本でこの大きな揺れを経験した方、何時間もかけてやっと自宅に帰ることが出来た方、ご家族が被災した方などいらっしゃいます。又、ジャクソンビルで地震のニュースを聞いて日本の家族や友達に連絡が付かず心配された方、居ても立っても居られなくなり募金活動やファンドレイジングをされた方も多いかと思えます。世界中の人達が日本を助けてくれましたよね。そして私達は幸運にも、東北の仮設住宅に当時住んでいらした方々が手作りしてくださったキーチェーンや携帯のストラップなどを、富美江アダムスさんを通してこのジャクソンビルの人達と共有することが出来ました。富美江さんありがとうございました！これから先何らかの形で復興の応援ができたらと考えています。



March 11th was 10th anniversary of Great Eastern Japan Earthquake. Many members actually experienced this devastating quake in Japan. Some of us were here in U. S. tried to contact families and friends but were unsuccessful. Feeling helpless, many of us held fundraising events just to do something. However, in the midst of the disaster it was comforting to see the whole world helping Japan. As JAJ we are

fortunate to receive hand-made thank you crafts from ladies who lived in temporary housing after the quake. Our member, Fumie Adams volunteered during recovery in Tohoku, she brought those items with her when she moved to Jacksonville. We shared those precious goods with our communities through previous events.

Thank you for the great gifts Tohoku, and JAJ wishes for continuous recovery of the area.



2月26日、27日、28日で行われたワールドオブネーションは最高のお天気に恵まれ無事に終了することが出来ました。コロナの影響で人出は少ないと私達も、そして市も予想していました。しかし野外のイベントという事もあってか、お天気のおかげか、大勢の市民が集まり賑わいました。27日と28日のオンラインでの前売りチケットは完売で、土曜日の夕方5時の時点では11,000人の入場者を数えたそうです。

この度は、会員の皆様にも色々な形でお手伝いいただき大変感謝しています。現金や物品のドネーションも沢山いただきました。前日木曜からのチキンカット、串刺し、

会場の設定、金曜日からはグリルで焼き鳥を焼いたり、大きな炊飯器でご飯を炊いたり、日曜のお片付けも含め大忙しの4日間でした。皆様のご協力なしでは達成出来なかったこと、役員一同心よりお礼申し上げます。

2/26, 27, 28, World of Nations was a huge success. Because of the pandemic both JAJ and the city expected small participation, but many people celebrated the weekend under the perfect spring weather. All on-line tickets were sold out and I was told more than 11,000 people entered the gate as of 5pm on Saturday.

Big thank you for volunteering, donating, and supporting JAJ for this big event. Starting from Thursday's chicken cutting & skewering, then setting up the venue, grilling chicken from 10am, and cooking rice in 20 cup rice cooker until Sunday night's clean up, we had super busy 4 days, and we couldn't have done it without your help.



私たちの焼き鳥、嬉しい事に大人気でした。土曜日に3ケース買い足したにもかかわらず、日曜日のお昼過ぎには完売してしまいました。お醤油ベースのタレがグリルでちょっと焦げる匂いは日本人だけでなく、アメリカの人達にも食欲刺激臭なのでしょうか？このタレは私たちの美佐子さんが全て手作りしてくれました。2日目足りなくなってしまった時は現地で作ってくれました。ありがとう!!! 今日はその美佐子さん秘伝のタレレシピを紹介します。別のPDFでの会計報告も見てください。

Our Yakitori was a big winner!! We sold out before 2pm on Sunday. So today, I would like to share our special Yakitori sauce made by Misako Davis. This sauce created the special aroma when the drippings hit the flame, which started a long line of people in front of our booth. We even sold rice & sauce after all the chicken was gone.
*Please see attached accounting report as well.

焼き鳥のタレ

基本の割合

醤油 5	醤油 500CC
みりん 1	みりん 100CC
酒 1	酒 100CC
砂糖 3.5	砂糖 300g

材料を全て鍋に入れ、強火にかける。沸騰したらすぐに弱火にして30~60分煮詰める。
*沸騰するときに吹きこぼれやすいので注意。
*醤油と砂糖が焦げやすいので、常にかき混ぜながら蓋をせずに冷まし、冷めたら蓋をして一晩置く。
*水が入ると痛みます。

Yakitori Sauce

500cc Soy sauce
100cc Mirin
100cc Sake
300g Sugar

Boil everything in a large pot. As soon as start bubbling, bring the heat to low and simmer for 30 to 60 min.

*Please stay with the sauce when you are boiling, every easy to boil over the pot.

*Keep stirring the pot, soy sauce and sugar mix is easy to burn.

*Do not add water.

Let it cool overnight. This goes not only with Yakitori, but great with any types of ground meat patties or fish. Enjoy!!

今月もありがとうございました。

Thank you, as always, for being with us!!

ヤング きえ ジャクソンビル日本人会会長
Kie Young
Japannese Association of Jacksonville, FL