



荒川区国際交流協会 事務局だより

2021年
2月号

2021年1月26日発行

編集・発行 荒川区国際交流協会事務局（荒川区役所3階）

〒116-8501 東京都荒川区荒川2-2-3 荒川区役所地域文化スポーツ部 文化交流推進課内

HP <http://www.arakawa-kokusai.com>

E-mail: kokusai@city.arakawa.tokyo.jp Tel: 3802-3798 Fax: 3802-4769

事業報告

日本語教室を再度休止しています

11月以降、国内において新型コロナウイルス感染症の新規感染者数が上昇しています。国では1月に入り緊急事態宣言の検討がなされ、1月7日（木）に再発令となりました。そのため、日本語教室も再度休止することといたしました。

現時点での再開時期は未定です。緊急事態宣言が解除された後に、新たな施設の定員や梅本先生、岩崎先生のご意見なども踏まえて、再開の検討をしたいと考えております。

緊急事態宣言に関わらず、一般的に冬季は寒く乾燥するため感染症のリスクが高くなる時期です。マスクや手指消毒を徹底し、不要不急の外出を控えるなど、感染予防に努めましょう。

お知らせ

文化庁オンライン日本語学習サイトの紹介

以下のサイトでは、日本で生活する外国人の皆さんが、日本語でコミュニケーションをとったり、生活できるようになったりすることを目指して、日本語を学習することができます。協会の日本語教室・サロンは休止中ですので、周囲に日本語を勉強したい方（初級レベルの方）で、インターネットを利用できる環境にある方がいましたら、このサイトをご紹介します。

<https://tsunagarujp.bunka.go.jp/>

↑文化庁オンライン日本語サイト つながるひろがるにほんごでのくらし

※ミニ情報2月号では他の日本語学習サイトも紹介予定です。2月1日以降、

協会ホームページをご覧ください。



おうちで世界の料理教室



今年度は、新型コロナウイルス感染症防止のため、調理実習を含めた世界の料理教室実施が難しいことから、おうちで世界の料理教室と題して、過去のレシピを紹介しています。

今回は、令和元年度に平手綾乃さん（荒川区在住・JSIA 飾り巻きずしインストラクター）を講師に招いて作った、「桃の花の飾り巻き寿司」です。春の訪れを食べ物から感じてみてはいかがでしょうか。

材料（1本分）

のり（1/2型）	3枚
すし飯 赤	60g
白	100g
チーズ蒲鉾	1本
いんげん	5本
桜デンプ	適量



作り方

1. 赤いご飯を5等分にし、1/4の海苔に赤いご飯を細く巻く。5本作っておく
2. 細い海苔2本の中央に1. を3本おき、間にインゲンをいれる
3. チーズ蒲鉾を中心に入れ巻きずしの下から手を入れ残りの①をのせ間にインゲンを入れて花のように巻き上げる
4. 海苔に白いご飯を伸ばし真ん中に花を入れ巻き上げ、4等分に切り出来上がり



事務局だよりをe-mailで配信します！
ぜひ、ご利用ください！

メール配信の方には、事務局だよりをカラーでご覧いただけます。是非ご登録ください。詳しくは事務局へご連絡ください。
e-mail : kokusai@city.arakawa.tokyo.jp

編集後記

1月中旬から里帰り出産で不在だった妻子と暮らし始めました。週末に近所の子育てサロンに1人で連れて行くと、不慣れな様子が伝わったのか、施設の方や周りの利用者に親切にいただきました。サロンでは他の子どもの様子や親子での遊び方が観察できて、おもちゃや器具も体験できるので、毎週通うことになりそうです。帰り際、外国人親子の利用者として違ったので、そのうち親子で国際交流ができたと思います。（安藤）