



# 荒川区国際交流協会

## 事務局だより

2021年  
5月号

2021年5月6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](mailto:kokusai@city.arakawa.tokyo.jp) Tel:3802-3798 Fax:3802-4769

### お知らせ



#### 荒川区国際交流協会のHPをリニューアルしました📷

今年度(令和3年度)から、荒川区国際交流協会のHPをリニューアルいたしました

現在、新型コロナウイルスの影響で休止している活動が多いですが、

開催が決定された際には、イベント情報を、協会事務局職員が、随時アップいたします!

見やすく、分かりやすい情報発信をいたしますので、ぜひご覧ください。

(URL) <http://arakawa-kokusai.com/>



日本語 English 한국어 中文



#### 緊急事態宣言について

4月25日(日)から、東京都においても、緊急事態宣言が発令されました。

そのため、国際交流協会としては、日本語教室の開始日・開講期間を変更としました。

【日本語教室 1学期 開始日】

変更前: 5月6日(木)

変更後: 5月18日(火)

【日本語教室 1学期 開講期間】

5月18日(火) ~ 7月29日(木)

授業時間や場所等の変更はございません。



～今月号も、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きます～

今回は、平成26年度に作った、「アプフェルシュトゥルーデル(オーストリア風アップルパイ)」です。今年度は、オーストリア研修生の受け入れができなくなったので、デザートで、少しでもオーストリアを感じていただければと思います。



## 【材料】(3～4人分)

### <シュトゥルーデルの生地>

(1本分)

薄力粉	50g
強力粉	50g
塩	1g
サラダ油	10ml
水(約20度)	約55ml

(パン粉の詰め物)

パン粉(細め)	50g
無塩バター	40g
シナモン	適量

### <フィリング>

(りんご)

りんご(紅玉:種を除いたもの)	450g
シナモン	適量
バニラシュガー	10g
グラニュー糖	35g
胡桃	25g
レモン汁	20g
レーズン	25g

(仕上げ)

無塩バター	35g
打粉(強力粉)	適量
粉砂糖	適量

## 作り方(所要時間約2時間)

- 1 生地を材料を混ぜ合わせてよくこね、まとめてからラップして1時間ほど寝かせる。
- 2 フライパンにバターを溶かし、パン粉、シナモンを入れて弱火でよく煎ったら、冷ましておく。
- 3 胡桃は刻んでローストする。りんごは薄くスライスし、レモン汁、シナモン、グラニュー糖、バニラシュガーと混ぜておく。
- 4 オーブンを200度に温めておく。バターを溶かしておく。大きな布に打ち粉をし、麺棒で生地を薄く四角形に延ばす。
- 5 生地全体に溶かしバターを塗り、パン粉を振り、その上にりんごを載せる。
- 6 生地を巻き、表面に溶かしバターを塗って200度のオーブンで25分焼く。
- 7 焼きあがったら切り分け、仕上げに粉砂糖を振る。

## 編集後記

皆様、GWはいかがお過ごしになりましたでしょうか。今年も、新型コロナの関係でStayHomeが推奨されました。私は、コロナ前までは、GWの期間を使って、様々な国を旅していたので、未だに、長期休みのStayHomeの過ごし方が分からなくて、戸惑っております。ぜひお会いした際に、皆様のおすすめの過ごし方を教えてください。(堀川)

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