



荒川区国際交流協会 事務局だより

2020年
10月号

2020年9月29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

事業予定



日本語教室2学期実施中です



3月から約半年の間休止していた日本語教室ですが、梅本先生、岩崎先生、ボランティアのご尽力により9月8日（火）から日本語教室を再開することができました。

受講生の日本語レベルバラつきがあったり、実施形態の変更があったりと、慣れない状況に戸惑うときもありますが、昼・夜ともに和やかな雰囲気での授業となっているように思います。

令和2年9月1日時点の荒川区の外国人人口は18,062人で、全人口の約8.4%です。前年同日と比べると1,105人、0.4%の減となっていますが、新型コロナウイルス感染症の影響とされます。それでも、熱心に参加している受講生の姿を見ると、本事業の需要は依然として高いと考えております。

2学期も引き続き、どうぞよろしく願いいたします。



昼教室



夜教室

令和2年度の賛助会費受付を中止します



例年、秋ごろの事務局だよりにて賛助会費納入のお願いを同封しています。しかしながら、令和2年度については、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、ほとんどの事業を休止または中止しており、直近での再開も見込めず、会員の皆様に会費を還元できない状況となっております。

そのため、令和2年度の賛助会費受付は中止し、既に納入いただいた賛助会費は返金いたします。来年度以降、多くの事業を再開できた時には改めてご協力のほど、よろしくお願いいたします。



毎年秋から冬にかけて「世界の料理教室」を開催し、様々な料理を紹介していますが、安全性を考えると今年は実施できそうにありません。一方で、不要不急の外出を控える方、テレワークなどで労働環境が変化した方などが増え、自炊の機会も増えました。

そこで、過去に実施した教室で作った料理のレシピを紹介していきます。今回は、平成30年9月に松本エベリンさんを講師に招いて作ったフィリピンの家庭料理の「ポークアドボ」です。アドボとは、スペイン語で「マリネする」または「漬ける」を意味する動詞アドバル（adobar）が語源で、鶏肉を使ったものもあるそうです。

「ポークアドボ」の作り方

【材料（4人分）】

○ 豚肉（バラ・肩ロース等）ブロック	500g
○ ジャガイモ（皮を剥く）	4個
○ ゆで卵	4個
○ パセリ（飾り用）	適量
○ サラダ油	大さじ3
○ 水（煮込み用）	400cc
（材料A） ○ 玉ねぎ	1/4個
○ にんにく	1かけ
○ ローリエ	2枚
○ しょうゆ	大さじ3
○ こしょう	小さじ1
○ 砂糖	大さじ2
○ 酢	大さじ2



- ① 豚肉を大き目（5cm角）の一口サイズに切り、たまねぎはみじん切りにし、ニンニクはつぶしておく。
- ② ボウルに①と（材料A）を入れ、良くかき混ぜ、冷蔵庫に一晚寝かす。
- ③ 厚い鍋にサラダ油を敷いて玉ねぎ・にんにくを炒めて香り付けをする。
②の材料をいれ、水を400cc入れ落としぶたをし、中火にかけて10分ほど煮る。半分に切ったジャガイモとゆで卵をいれ、さらに10分～15分煮込む。
- ④ お皿に盛り付け、パセリを飾る

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

日本語教室を訪問すると、文法の教え方が中学校で習うものと外国人向けのもので違うことに驚かされます。例えば、中学校では動詞の活用は5種類と習いましたが、日本語教室では上二段活用と下二段活用、変格活用がまとめられ3種類となり、未然連用・・・といった活用形の名前も出ません。呪文のようにない・ます・〇・とき・ば・〇・う・よう・たなどと繰り返して各品詞の活用を覚えたことが懐かしくなりました。（安藤）