



荒川区国際交流協会 事務局だより

2023年
2月号

2023年2月3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, 3802-4805 Fax:3802-4769

事業報告

日本語教室



～日本語教室3学期が始まりました～

令和5年1月10日（火）から、日本語教室3学期が始まりました。今回学習者の数々が、2学期で卒業されたため、新規の方も数名入りました。

日本に入国して間もない方々は、日本語が学べる環境が少なく、「教室に通うことが出来て、本当に感謝しています」という声が、事務局にも届いています。この活動を継続するためには、ボランティアの皆様のご協力が不可欠となりますので、これからもよろしくお願ひします。

昼教室



夜教室



お知らせ

国内事業

荒川区交流都市フェア in 春まつり

区施設にて交流都市（16都市）を紹介するパネル展の開催と、区HP等で交流都市の特産品のご案内をします。

実施期間

★荒川区役所（1階展示ギャラリー）

2月14日（火）～2月24日（金）

★ゆいの森あらかわ（2階コミュニティブリッジほか）

2月17日（金）～3月14日（火）

★荒川総合スポーツセンター（1階エレベーターホール）

2月20日（月）～3月2日（木）

★尾久図書館（中2階スペース）

2月22日（水）～3月8日（水）

★ふらっとにつぼり（1階おもてなしスペース）

3月1日（水）～3月14日（火）

特別企画

商品 100名様

交流都市お楽しみ袋（特産品・PRグッズ）

中身は、交流都市のおいしいお米・お酒・お菓子・海産物、交流都市のイメージキャラクターグッズ等から数品目（商品は選べません）

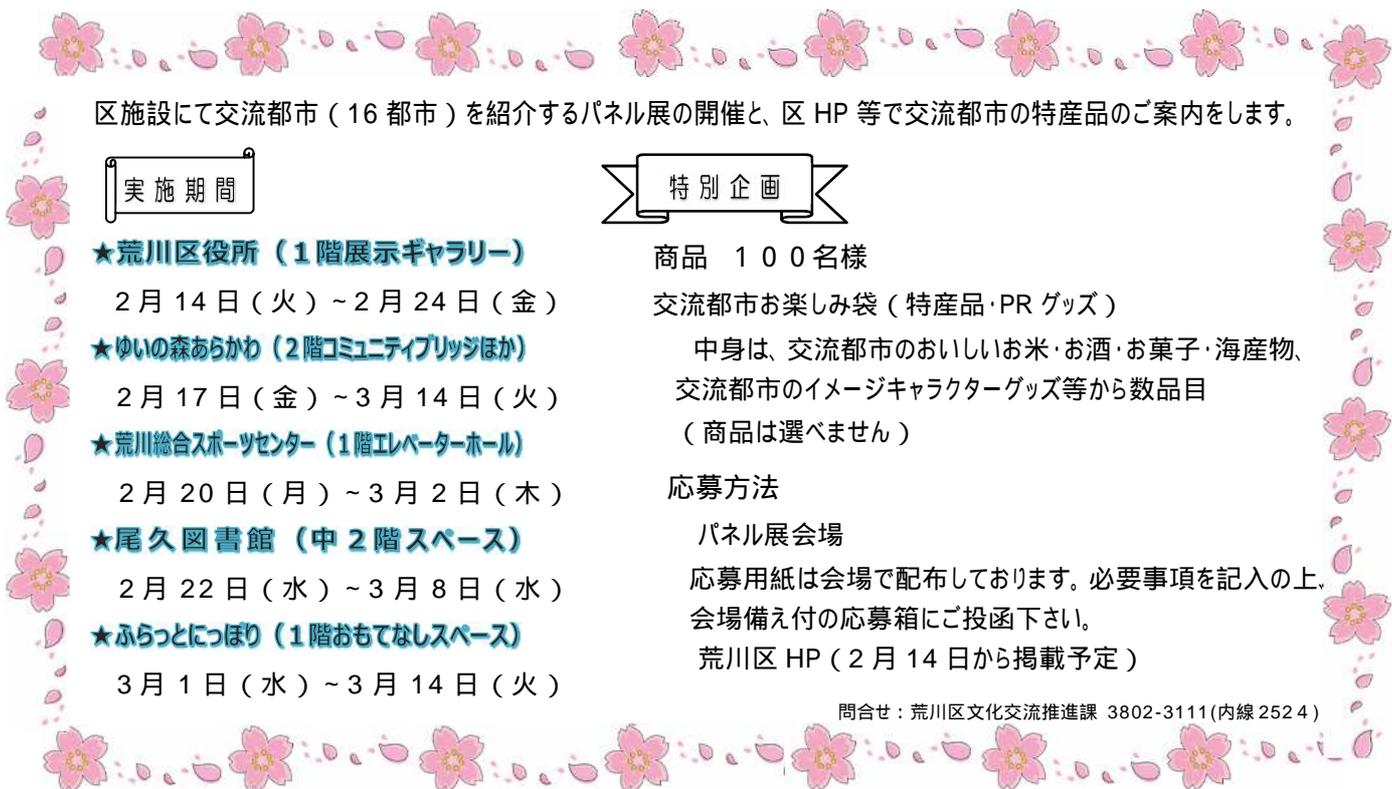
応募方法

パネル展会場

応募用紙は会場で配布しております。必要事項を記入の上、会場備え付の応募箱にご投函下さい。

荒川区HP（2月14日から掲載予定）

問合せ：荒川区文化交流推進課 3802-3111（内線2524）



おうちで世界の料理教室



～ウクライナ料理（ボルシチ）～

今回は、ウクライナ出身（区内在住）の方のご協力により教えていただいた、ウクライナ料理のレシピを、皆様にご紹介いたします。

ボルシチとはウクライナの代表的料理の一つで、紫色が特徴の野菜スープです。ウクライナ中部では50種類以上のレシピが存在し、それぞれの地域により作り方が異なるそうです。

【材 料】

豚肉 350g（スペアリブ用）	油（ヒマワリ油がおすすめ）
ビーツ 200g（缶詰、水煮でも可）	塩、こしょう
玉ねぎ 1/2 個（100g）	にんにく 1片
にんじん 1/2 本（75g）	バター 15g（お好みで）
じゃがいも 1 個（150g）	デイル（パセリで代用可）
キャベツ 1/6 個（200g）	トマトペースト（ケチャップで代用可）大さじ1
トマト缶（200g）	サワークリーム（濃いヨーグルトで代用可）
ローリエ 1 枚	砂糖 小さじ1（お好みで）
水 1500ml	

下準備（したじゅんび）

- ビーツ、にんじんは皮を剥き、千切りにする。
- 玉ねぎ、デイルはみじん切りにする。
- キャベツは千切りにする。
- じゃがいもは皮を剥き一口サイズに切る。
- にんにくは皮を剥き、みじん切りにする。
- トマト缶のトマトを細かく刻む。

作り方

- 鍋に水、豚肉を入れ柔らかくなるまで（30分位）煮る。
- フライパンに油大さじ1、ビーツを入れ、蓋をして10分ほど蒸し焼きにした後にお皿に移す。
（缶詰、水煮の場合は は省略）
- 同じフライパンに油を少量入れ、玉ねぎ・にんじんがしんなりするまで炒める。
- 鍋にじゃがいも、キャベツを加えて10分ほど煮込む。
- 鍋にビーツ、玉ねぎ、にんじん、トマト、ローリエ、にんにく、塩コショウ、トマトペースト、砂糖、バター（お好みで）を加えて味を調べて更に10分ほど煮込む。
- 器に入れ、サワークリーム、デイルをのせて完成。



事務局だよりを e-mail で配信します！

メール配信の方は、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

政府が、新型コロナウイルスを、感染症法上の分類にて、2類から5類に位置付けるとの話が出ています。今後、本当に変更された時には、今月号で紹介した「おうちで世界の料理教室」を、実際の料理教室で作りたいと思います。（堀川）