荒川区国際交流協会
事務局だより

2019年
12月号

２０１９年１２月５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

今後の事業予定

～開催間近！　１２月１７日実施　第７回日墺親善リサイタル～

オーストリア国内外で高い評価を受け、オーケストラやラジオなどでも活躍する若手ハープ奏者、ソフィー・シュタイナーさんをお招きし、ハープ演奏をお届けします。

ソフィーさんは日本の在住経験があり、上手な日本語でプログラムの曲目解説を書いていただきました。曲の間や演奏後などに皆さんとお話できる機会もあるかもしれません。

また、2019 年は日墺友好 150 周年であることを記念して、当日はオーストリアのグッズが当たる抽選と物販を行います。チケットは絶賛発売中です。興味のある方はぜひ事務局にお問い合わせください

日　時　１２月１７日（火）（１８時３０分開場１９時開演）
会　場　日暮里サニーホール
曲　目（予定）　ヘンデル：ハープ協奏曲　変ロ長調、シュポーア：幻想曲、フォーレ：即興曲、黛　敏郎：ハープのための六段、オベルトゥール：アルペンリーダー、グリンカ：夜想曲、クリスマスソング：きよしこの夜　他
入場料　一般２，０００円、ペア（一般２枚）３，０００円、大学生以下・荒川区国際交流協会賛助会員１，０００円、ＡＣＣ友の会会員１，８００円
チケット購入　町屋文化センター、日暮里サニーホール、ムーブ町屋、国際交流協会事務局（区役所文化交流推進課）

ソフィー・シュタイナーさん

～世界の料理教室「太巻き祭寿司」を実施します～

料理を通して、世界の国々の文化や暮らしに触れる教室です。今回は荒川区の交流都市鴨川市の郷土料理である「太巻き祭寿司」を一緒に作ります。鴨川では冠婚葬祭や生活の節目にごちそうとして食されていた料理だそうです。ぜひご参加ください。

日　時　令和２年１月２７日（月曜日）１０：００～１４：００（９：４５集合）
場　所　夕やけこやけふれあい館　３階　洋室１（東日暮里 3-11-9）
費　用　１，０００円　（賛助会員８００円）
持ち物　巻き簾、エプロン、三角巾、ふきん、ハンドタオル
講　師　平手　綾乃　氏　（JSIA 飾り巻きずしインストラクター）
対　象　区内在住・在勤・在学の方　先着２０名（国籍不問）
未就学児の参加はご遠慮ください
申　込　12/23 よりメールまたは電話で、荒川区国際交流協会事務局へ

太巻き祭寿司の例

予告：外国人のためのスピーチ大会を２月２９日（土）に実施します

例年３月の第１日曜日に実施している外国人のためのスピーチ大会ですが、今年度は２月２９日（土）に開催いたします。今後の事務局だより等で出場者の募集を行います。毎年、日本語教室、サロンボランティアの皆さんには特段のご尽力をいただいておりますが、今年度もよろしくお願いいたします。

また、２０２０年はオリンピック・パラリンピック実施年であることから、文化交流の一環として、特別企画を行います。母国や日本の音楽やダンス、武術などを披露したい外国人、日本人の方を募集（１～２組・出演時間は１組１０分程度）する予定です。ボランティアでのお願いとなりますが、「我こそは」という方、「この方だったら」というお心当たりのある方は、ぜひ事務局までお知らせください。

事業報告

～日本語教室２学期が終了ました～

１１月１９日（火）、２学期の修了式を行いました。昼と夜の教室を合わせて、皆勤賞８名、精勤賞７名の受賞となりました。受賞された学習者の皆さん、おめでとうございます！そのほかの学習者さんも３学期は受賞を目指して日本語の勉強に励んでください。学習者さんからは、「ボランティアの先生に会うのが楽しみだから勉強も頑張れる。」、「母国へ帰るので、日本語教室は今日が最後でとても悲しい。いつかまた東京で働きたいのでその時は荒川区に戻ってくる。」など、聞いていて嬉しくなるようなコメントが多数ありました。

１１月末から１２月にかけては、日本語教室ボランティア養成講座を行い、新たにボランティアになられた方はこれまでのブラッシュアップと、２冊目の教科書の教授法を学びます。

３学期は１月７日（火）から３月２４日（火）までです。引き続き、どうぞよろしくお願いいたします。

昼教室、夜教室それぞれの皆さんが、２学期の成果と努力を労い合いました

～茶道教室を実施しました～

１１月８日（金）に茶道教室を実施し、５名が参加しました。

外国人参加者からは、「本格的に茶道を習おうとすると、お金や時間がたくさんかかると聞いたが、ここは気軽に参加できるのでまた来たい」などのコメントがありました。

正座にチャレンジ！

穏やかな気分になれました

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

以前、シュニッツェル作りにトライしたのですが、薄いトンカツができてしまいました。先日、オーストリア料理の先生に伺ったところ、初めから薄い肉ではなく厚い肉を叩いて薄くする、ヨーロッパのパン粉（インターネットで３００円程で購入可能）を使う、サラダ油ではなく高温のラードで揚げると良いとアドバイスをいただきました。なお、シュニッツェルの肉は本来仔牛ですが高価なので、オーストリアでも庶民の多くは豚肉で作るそうです。（安藤）