



荒川区国際交流協会 事務局だより

2021年
10月号

2021年9月30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

日本語教室2学期 開催中です

日本語教室の2学期を9月7日（火）から開始いたしました。

1学期に続き、緊急事態宣言が発令されている最中という状況ではありますが、事務局職員も、先生方と密に連絡を取り、また、細目に教室を訪れ、ボランティアや学習者の皆様が不安を抱えないよう、バックアップ体制を取るとともに、感染防止対策に努め、2学期を開講しております。

荒川区には令和3年9月1日現在、17,866人の外国人の方々が居住しております。これは、区の人口216,312人に占める割合の8.26%となり、外国人住民の割合では、23区の中で3番目と、依然、高くなっております。

日本語教室の2学期におきましても、昼教室は定員が満員、夜教室についてもほぼ満員となり、荒川区内における本事業の需要は依然として高いと考えております。

今後も引き続き、新型コロナウイルス感染症の感染予防に細心の注意を払うとともに、日本語学習の環境を整えるサポートを継続して参ります。

昼教室



夜教室





今回の『おうちで世界の料理教室』は、平成24年6月当時、日本語(夜)教室の受講生だった、イラム・アメードさんを招いて作った、ナイジェリア料理の「パウンデッドヤムとエグシチキンスープ」です。

パウンデッドヤムとは、ヤムイモを白で滑らかにしたもので、マッシュポテトのような食感とヤムイモの風味が絶妙です。エグシは、ウリ科の植物エグシの種子を細かく砕いたものを入れて、肉や野菜とともに煮込んだもので、ナイジェリア南西部に暮らす民族の料理です。

『パウンデッドヤムとエグシチキンスープ』の作り方

パウンデッドヤム

【材料(2人分)】

- ・ヤムイモの粉 500g
(OLA-OLA YAM POWDER)
- ・お湯
(粉の量に対して1.3倍くらい)



ナイジェリアの国旗

エグシのチキンスープ

【材料(2人分)】

- a.エグシ(メロンシード)
- b.カレーパウダー
- c.ホットチリ
- d.ローストビーンズ
- e.赤ピーマン
- f.パームオイルまたはサラダ油
- g.ほうれん草
- h. {
 - ・水 600ml
 - ・塩 適宜
 - ・固形スープ 1個
 - ・鶏もも肉 300g
 - ・玉ねぎ 1/4個

【準備】

- ①ほうれん草の下ゆで・・・やわらかめに茹でて、細かく切る。
- ②材料を切る・・・玉ねぎは粗みじん切り 鶏肉は適当な大きさに。
- ③スパイスを作る・・・a~fをミキサーにかける。

【作り方】エグシのチキンスープ

1. 鍋に【準備②】の材料hを入れて10分ほど煮る。
2. 1に【準備③】のスパイスを加え、20分ほど煮込む。
3. 仕上げに【準備①】のほうれん草を加えて、出来上がり。

【作り方】パウンデッドヤム

1. 鍋にお湯を沸かす。
2. お湯が沸騰したら、そこから1カップほどのお湯を汲み置く。
3. 1にヤムイモの粉を加えて素早く混ぜ、触れる熱さになったら練る。
4. 2で汲み置いたお湯を少しずつ加えながら、好みの固さまで練る(マッシュポテトくらいの固さをイメージ)。



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

表紙面の日本語教室の記事でも記載しましたが、荒川区は区民の外国人割合が、23区内で3番目に多くなっています。R3.9.1 現在、国籍別に人数の多い上位5カ国は、①中国(7,186人)、②韓国・朝(4,805人)、③ベトナム(1,596人)、④ネパール(1,142人)、⑤ミャンマー(605人)となっています。