



荒川区国際交流協会 事務局だより

2021年
1月号

2021年1月4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

あけましておめでとうございます



あけましておめでとうございます。日本では古くから牛は農耕作業や物資運搬の労働力として活用される、人にとって大切な動物でした。牛には素早さや派手さはないかもしれませんが、勤勉さや誠実さをよく表すと言われています。事務局一同も、コロナ禍の中でできることは限られるものの、勤勉・誠実を心掛けたいと思います。今年もどうぞよろしくお願いいたします。



令和元年度ドナウシュタット区派遣高校生による動画交流

令和元年度派遣の高校生たち（と事務局職員）が、ホストファミリーやヴェーデル元区長などへ動画を撮影し、ドナウシュタット区へ送信しました。

オーストリアでも11月に新型コロナウイルス感染症が再拡大し、日用品以外の店頭販売が禁止されるなど、厳しいニュースが続く状況ですが、クリスマスの時期に、遠く離れた友人たちへ元気を届けられたのではないのでしょうか。



ドナウシュタット区役所を訪問する令和元年度派遣生たち

国際交流バスハイク、スピーチ大会を中止します



例年下半期に実施している国際交流バスハイクとスピーチ大会ですが、実施形態の変更も含めて案を練り、協会理事の方々に意見を伺うなどして検討を重ねましたが、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、今年度は中止とします。

訃報：有馬朗人理事長がご逝去されました



令和2年12月7日（月）、有馬朗人理事長がご逝去されました。有馬先生は平成29年10月21日から荒川区国際交流協会の理事長に就任され、理事会や協会25周年記念表彰式などでは、学術的な見地から海外との交流の意義などを説いて下さりました。元々は原子核物理学の権威で、東大総長、参議院議員、小渕内閣での文部大臣、武蔵学園学園長などを歴任したほか、俳人としても知られ、俳句の世界で最も権威ある賞とされる蛇笏（だこつ）賞を受賞するなど、多方面でご活躍されました。ご冥福をお祈りいたします。



平成30年10月18日協会25周年記念表彰式にて

おうちで世界の料理教室



今年度は、新型コロナウイルス感染症防止のため、調理実習を含めた世界の料理教室実施が難しいことから、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ます。

今回は、平成27年度に木村明美さん（平成12年に中国から荒川区へ移住）を講師に招いて作った、「皮から手作り餃子」です。中国の東北地方では春節に餃子を作って新年を祝うそうです。



中国では水餃子のほうが多く食べられているそうです

皮から手作り餃子 約30個分の材料

キャベツ 1/3 個、ニラ半束、豚ひき肉 200g、生姜 1 かけ、長ネギ 1/3 本、小麦粉 500g、ぬるま湯 200cc

調味料：ごま油 大さじ1、醤油 大さじ1/2、塩、中華味の素、コショウ 少々

皮の作り方

- ① 50g ぐらいの小麦粉を打ち粉として残す
- ② 大き目のボールに小麦粉を入れて、ぬるま湯を入れながら手で混ぜる
- ③ 約10分こね、耳たぶ程の固さになったら、ラップをかけて30分~1時間寝かせる
- ④ 寝かせた生地を取り出して、二等分に分け、こねながら細く長く伸ばす
- ⑤ マシュマロぐらいの大きさにちぎる（大きさはお好みで）
- ⑥ 丸めてから、麺棒で回しながら、丸い形に伸ばす

具の作り方

- ① キャベツは粗みじん切りにし、ニラ、長ネギはみじん切りにする
- ② 塩10gで①を揉み、水分が出たら絞る
- ③ ボールにキャベツを入れて、豚ひき肉、おろし生姜、醤油、塩、中華味の素、コショウ、ごま油を入れて混ぜる
- ④ 30分寝かせたら、ニラと長ネギを入れて、もう1回混ぜる

仕上げ

皮と具ができたら包んで焼くか茹でる。茹でる場合は、大きな鍋に湯をわかしてそこに餃子を入れ、「沸騰+さし水」を3回繰り返したら完成

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

私は自炊の時は米を炊かない（炭水化物は芋や麺などで摂取）なのですが、人日の節句（1月7日）の七草粥は大好きで、毎年作っています。この日は、古来中国では罪人への刑罰が禁止だったそうです。日本に七草の風習が広まったのは平安時代の宮中からで、江戸時代以降に庶民にも定着しました。また、中世に書かれた御伽草子の中では、七草粥を一口食べると10歳若返るとされています。（安藤）