

ボランティアの方からの声

金沢国際交流ラウンジは

・国際交流部・日本語部・情報広報部・窓口部
現在100名を超えるボランティアが活動しています

日本語教師をスタートして

会社人生を終えるにあたって次に何をなすべきか？人生のセカンドライフを知力、体力を維持しつつ取り組むボランティア活動か、ビジネス時代の延長にある技術エンジニアの世界か、あるいは絵や書物の趣味の世界か、それとも得意ワザの語学か、種々行きつ戻りつした結果、日本語教師という選択でした。

三年前、自身一員であった“ふれんず金沢”の時代に受講した「日本語指導法」講習会に続いて、金沢国際交流ラウンジ主催「日本語教師養成講座」を受講終了できたことは、在住地域だけに留まらない宿縁を感じます。

音語、訓語という距離感、温度感の違う言葉を使い分け、漢字と仮名という二つの広がりをもった世界をうけとめるという類い希な特性をもつ日本語の世界を、異文化の人達と共有する喜びを感じつつ、間接的に市の国際化に少しでも貢献できればと思います。

(日本語部ボランティア、男性、60代)

娘も中学へあがり自分の趣味だけではなく、少しは社会のために出来ることを始めようと思っていた時、広報誌の日本語教師養成講座の記事が目にとまり、昔の記憶が蘇りました。

娘が小学生だったある休日の事です。日系ペルー人の同級生の男の子とその母親に遭遇し、男の子は具合が悪く何科にかかってよいかわからないとのことでした。日本人の私たちでさえ、休日に子どもが体調を崩すと困るものです。救急病院に連れていったところ即入院となり、放っておいたらどうなっていたかと思うとぞっとします。

私は幼少期に南米のチリ滞在中に、近所に住む現地の方に親切にもらった記憶から、日本にいる外国の方に何か出来ることはないかと思い「ふれんず金沢」の国際交流部に在籍しながら日本語講習を受講することにしました。

イベント等の交流を通じて少しでも日本のよいところを知ってもらい、日本を楽しんで欲しいと思い参加しています。文化や言葉の違いはありますが、わかり合うという気持ちを大切にすればお互い理解できると信じています。

(交流部ボランティア、女性、40代)

外国の方からの声

Q1: 金沢国際交流ラウンジのことを知っていますか

- ・日本人の友達から聞いて知っています。(フィリピンの女性)
- ・知っています。近所の方から教えてもらいました。(中国の女性)

Q2: どんな活動をしているか知っていますか

- ・通訳を必要としている外国の方のお手伝いをしていきます。(フィリピンの女性)
- ・交流会を開催しています。(中国の女性)
- ・日本語教室で日本語を教えています。(ブラジルの女性)

Q3: ラウンジに何を望みますか

- ・仕事をしている人にも勉強のチャンスが与えられるように、午後か夜間の日本語教室を開いてほしいです。(ブラジルの女性)
- ・日本の家庭料理が習いたいです。(中国の女性)

新しく情報広報部に入部しました。

金沢区に住んでいても、身近に住む外国の方とはほとんど接点がないので、外国語を使う仕事をしてきたこともあり、金沢国際交流ラウンジに入りました。外国の方と話しをしたり、イベントと一緒に活動できることが素晴らしいと思います。お花見や料理教室を通して、外国の方とアットホームな交流ができることがうれしいです。イベントに参加してみると、自分の住む金沢区が外国の方にどういう風にうつつているのか客観的に知る経験にもなり、興味深いです。

またこのラウンジは横浜市大のキャンパス内にあるので、若い世代の方が簡単に国際交流に参加できることも魅力的な点だと思います。今後も役にたてることがあればうれしく思います。

(情報広報部新人ボランティア、女性、30代)

これからのイベントの予定

市大学長講演会

「国際社会の構造変化と横浜の未来」
講師：布施 勉 横浜市立大学学長
日時：7月27日(月) 18:00~19:30
会場：横浜市立大学八景キャンパス「ビデオホール」
申込：ラウンジへTELまたはFAX



野島公園バーベキュー大会

日時：9月27日(日) 11:00~15:00
雨天延期 10月4日(日)
会場：野島公園内バーベキュー場
参加費：小学生 300円
中学生以上 700円
申込：ラウンジへTELまたはFAX



～横浜市金沢区の公的国際交流のスペース～

Kanazawa International Lounge

金沢国際交流ラウンジニュース No.8



金沢国際交流ラウンジボランティア会 発行 2009.7.20
〒236-0027 横浜市金沢区瀬戸22-2 横浜市立大学 シーガルセンター2F
TEL 045-786-0531 FAX 045-786-0532
URL: <http://www.kanazawalounge.org>
E-mail: klounge@shore.ocn.ne.jp

外国語講座 開講！！

英語・中国語・スペイン語

少し早いですが、食欲の秋・読書の秋・学習の秋を迎えるにあたり、金沢国際交流ラウンジではネイティブの講師による外国語での会話を中心とした楽しく学べる講座を9月から開講します。外国語を学習したい方、以前習ったが改めて挑戦したい方々のために英語・中国語・スペイン語の講座をご用意しました。

金沢区民の皆様、興味のある方は、ぜひご応募ください！お待ちしております。

◆英語◆

9月12日(土)開講
9/26 10/3 10/17
10/24 11/7 11/14
11/21 11/28 12/5

クラス：初級～中級
日時：土曜日 13:30～15:00
英語でヒアリング
テーマにそった会話

◆中国語◆

9月16日(水)開講
9/30 10/7 10/14
10/21 10/28 11/4
11/11 11/18 11/25

クラス：初級
日時：水曜日 10:00～11:30
挨拶、食べ物など
身近な話題

◆スペイン語◆

9月18日(金)開講
9/25 10/2 10/9
10/16 10/23 11/6
11/13 11/20 11/27

クラス：入門
日時：金曜日 10:00～11:30
はじめて学ぶスペイン語

申し込み・問い合わせ

会場：金沢国際交流ラウンジ(横浜市立大学内) 交流室1
会費：全10回 8,000円(前納)教材費別
申込方法：往復葉書に①希望言語 ②〒住所 ③氏名 ④電話番号を記入の上、下記住所まで。
〒236-0027 横浜市金沢区瀬戸22-2 横浜市立大学内 シーガルセンター2階
「金沢国際交流ラウンジ」語学講座担当
締切：8月20日(木)必着 申し込み多数の場合は抽選
当選通知：8月25日(火)発送 定員15名(最少開講人数12名)

料理で国際交流 シリーズ1「タイ料理」



6月17日能見台地区センターに於いて料理で国際交流(シリーズ1)タイの家庭料理を田島アルニーさんに教えていただき参加者全員で作りました。
 参加者は応募者の方15名・市大生2名・ラウンジ会員2名・交流部員6名・アルニー講師の合計27名でした。
 メニューは“牛肉のパネンカレー”、“生春巻き”、“春雨とえびのサラダ”、“カボチャのココナツミルク煮”です。



ぎゅうにく パネンカレー



なまはるま 生春巻き



はるさめ 春雨とえびのサラダ



カボチャのココナツミルク煮



レシピのご紹介



■ゲェンパネンヌア(牛肉のパネンカレー)

◆材料(4人分)◆

- 牛肉(少し厚い物)..... 360g
- パネンカレーペースト..... 大さじ3
- コブミカンの葉..... 6枚
- ナンプラー..... 大さじ2と1/2
- ココナツミルク..... 2カップ
- トウガラシ(斜め切り)..... 1本
- 塩..... 大さじ1/4
- パームシュガー..... 大さじ3

◆作り方◆

1. 鍋にココナツミルク1カップを入れて火にかけ、表面に油が浮いてきたら、パネンカレーペーストを入れて、かき混ぜながら煮る。
2. 牛肉と玉ねぎを入れて火を通し、残りのココナツミルクを加える。
3. 残りの材料を加えて、15分くらい煮込んで火からおろす。*パネンカレーペーストの代わりに、レッドカレーペーストを使っても美味しくできます。

タイ料理の食材はこちらからどうぞ。
 ビッキーヌストア 045-243-8876
 インターネット販売 <http://www.isarastore.com/>

参加者の感想

品数が多かった事と作りながらの説明だったので手順のまごつきが多少あったものの見事完成、きれいに盛り付け歓談しながらおいしく頂きました。
 一番人気はやはり甘みの強いエスニックな風味のパネンカレーで誰でも食べられる辛さがよかったと思います。生春巻きのライスペーパーの戻し方もよくわかりました。かぼちゃのココナツミルク煮のデザートは甘いもの好きの女性には特に喜ばれたようです。
 今回は市立大学生の参加もあり幅広い交流ができました。時間が許せばタイの文化や簡単な言葉など教えていただきたかったという声もありました。

私の国のことを教えましょう!

メキシコ



メキシコの国旗の説明をします。
 緑、白、赤の三色です。緑は希望、白はカトリックの純粋さ、赤は戦争と独立の血を表します。
 中心の白い部分の模様は湖の中の岩に生えるサボテンにへびをくわえたわしが止まっています。それは、ここに首都を作りなさいというアステカの神様から言い伝えられたことです。中心の模様は何回も変わったことがあります。メキシコでは2月24日が国旗の日です。

タコス



トウモロコシの平焼きパン「トルティーヤ」にいろいろな具を包んで食べるメキシコを代表する料理。

カルドラルペーニョ



人参、アボガド、鶏肉、ご飯がiggioに煮込まれチーズが上に添えられたスープです。

モーレ



メキシコ料理で使用するソース一般、およびソースをしようりいっばん使用する料理一般の総称です。

マリアッチ



ビウエラ、ギター、ギタロン、バイオリン、トランペットなどの楽器で構成される楽団様式です。

ロシア



ロシアの国旗は白、青、赤の横三色旗です。
 これはソビエト連邦が崩壊してソ連の国旗が消滅した後、帝政ロシアの国旗を1993年12月11日に復活させました。
 白は高貴と率直の白ロシア人を、青は名誉と純潔性の小ロシア人を、赤は愛と勇気の大ロシア人を表します。
 国民性は一般的には無愛想で閉鎖的と言われますが意外と陽気で開放的な面も持っています。外見から受ける閉鎖的イメージに惑わされ勝ちですが、こちらから近づいてみると親切で好奇心旺盛な人々です。

ボルシチ



テーブルビートとタマネギ、ニンジン、キャベツ、牛肉などの材料を炒めてから、スープでじっくり煮込んで作ります。

ペリメニ



薄いパン生地で包み細かく刻んだ肉を入れて作る。冷凍し、食べる直前に2-5分間熱湯で戻す。

ブリヌイ



パンケーキに類似する食べ物。バターをたっぷり塗ってからサワークリーム、キヤビアのような前菜のせたりして食べます。

ポリショイ・バレエ団



「世界3大バレエ」のひとつ。日本でも非常に人気が高い。