

(公財)川崎市国際交流協会の講師紹介

こども
中国語
講座

こどもと楽しい中国語講座を創る

「夏休みこども中国語教室」講師 さいとう ゆりえ 斎藤優理絵さん



2009年の春休みから、春・夏休み「こども中国語講座」を担当しています。

中国・上海出身です。大学では、音楽(声楽オペラ科)を専攻し、卒業後中学校の音楽教師をしていました。来日後、2008年から2年間、川崎市立木月小学校で英語の授業アシスタントをしました。この経験は、この「こども中国語教室」を行う上で大変貴重なものになっています。

私の講座では、中国の童謡を歌いながら楽しく中国語が覚えられます。また、保護者の方も自由に見学できますので、親子で楽しく中国語に触れることができますと思います。実物の野菜や果物を使いながら、身近なものの中国語名を言ってみたり、面白いゲームをしたりして、子どもたちが楽しく中国語に親しむ工夫をしています。

子どもに中国語を教えることが大変楽しいです。千葉に引越してから、毎回2時間かけて交流センターに通っています。今後も、より多くの子どもたちが中国語を大好きになるよう努力しますので、これからもどうぞよろしくお願いいたします。

(文: 斎藤 優理絵さん)



たぶんかごうざいん
多文化交差点⑩[アルゼンチン編]

“¡Hola!” 元気の源はASADOとおしゃべり

アサード

川崎市国際交流協会 スペイン語相談員: おざわ 小澤エリサ



ブエノス・アイレスの町

¡Hola! 地球の反対側、アルゼンチンから来ました小澤エリサです。2011年4月から川崎市国際交流センターで、スペイン語相談員として働いています。アルゼンチンと言えばタンゴ、サッカー、氷河…色々ありますが、今回は代表的な食べ物: ASADO(牛肉の炭火焼き)についてお話します。誕生日、父・母の日、祝い事、大切な家族や友達と休日をお過ごし時には、必ずと言って良い程アサードを食べます。人が集まればアサード有り!昔から牛飼いカウボーイ達が愛した伝統的な料理です。

■薄く切る日本のバーベキューとは異なり、ドーンと何キロものかたまりや、骨付き肉を焼きます(一人前500gと計算)。味付けは塩のみで肉その物の味を楽しみます。じっくり時間をかけて、忍耐強く焼くのがコツで、焼くのは男性の仕事と決まっています。

■肉の他に、内臓系も焼きます(野菜は焼きません)。レバー、腸、胸腺等。一番人気なのが、腸詰 CHORIZO(チョリソ)。チョリソをパンに挟んで食べる CHORIPAN(チョリパン)は子供に大人気です! 手作りドレッシング CHIMICHURRI(チミチュリ)やサラダも一緒に挟んで豪快にパクッ! 最高です!

■女性の仕事はサラダ作りと、パンを切る事と、楽しくおしゃべりする事(笑)。

■アサードについては何時間でも語れますが、やはり一度食べてみて頂ければ、きっと「うん! 分かる! 美味しい!」と頷いてくれるはず。

(文・写真提供: 小澤エリサさん)



チョリパン
CHORIPAN



ちょうど良い
焼き加減です