



【(公財)川崎市国際交流協会の講師紹介】

2018年度 英語による国際理解講座(春季) 担当講師

シンシア シムラ

Cynthia Shimura先生



I am from Charleston, S.C.,* the southeastern part of USA. It's a very historical place in American history, and is famous for the Charleston dance. After college, I travelled to California, and my world began to open up, as I met many people of Japanese descent and from many different countries. A few years later I moved to Atlanta, which became my home for the most part of my life.

I had visited Japan once after college on a cultural program. Then several years ago, I decided to make a permanent move to Japan. I somehow felt it was my destiny to experience life in Japan. I was fascinated by the sense of things Japanese since childhood, although I had no actual experience with them. Most of all, I was attracted to Japanese style homes with tatami rooms and the architecture of traditional buildings, especially castles. I also have a fascination with the Japanese tea ceremony.

My experience in Japan has been very rewarding as I teach young students as well as professionals English and engage in culture exchanges. The chance to interact and learn something new is waiting for you. I sincerely wish that you take advantage of the opportunity to explore these language and culture programs offered. And the good thing is, you do not have to go abroad to do it.

*S.C. : South Carolina

私は、アメリカの南東部、サウスカロライナ州チャールストン(アメリカでとても歴史が深く、その名も「チャールストンダンス」でも有名)で育ちました。大学卒業後に旅行したカリフォルニアでの日系人や外国人との出会いが、私の世界を広げるきっかけになりました。成人してからはアトランタで暮らしました。

「日本に暮らすことが私の運命!」と感じて、数年前日本に移住を決めましたが、それまで来日したのはスタディツアーのたった1回。ただ、日本のことをよく知らなかった小さい頃から日本的なものが好きで、畳のある日本家屋や城などの建築物に特に興味を引かれました。茶道もすごく魅力的ですね。

来日してからの英語教師としての毎日はやりがいもあり充実しています。新しい何かに触れたり学ぶ機会はすぐそこにあります。外国語や異文化を探求するチャンス(講座)をぜひ生かしてください。だって、わざわざ外国に行かなくてもいいのですから!(要約)



川崎市国際交流センターの
あれこれ・いろいろ紹介

CENTER'S EYE

Vol. 08

「料理室」～料理イベントに参加してみよう!～

2月5日(月)に川崎市国際交流センター「料理室」で、「ふれあい交流会～フィリピン家庭料理」が開催されました。

料理講師にはマリセル エンリケスさんを迎え、マリア ヴィクトリア 中村さんが文化紹介を担当されました。参加者は20名で、隣の会議室に設けられた保育スペースでは、講座参加者の子どもたち(1歳～就学前)が保育ボランティアとともに遊んで過ごしました。

当日のメニュー:

- *揚げ魚のフィリピン風あんかけ
(イスダング サルシャドウ)
 - *野菜炒め煮(ピナクバット)
 - *ひき肉団子入り春雨スープ
(ソタングホン)
 - *ココナツのデザート(ブコパンダン)
- ネイティブと一緒に作る「本場の味」は、思っていたより簡単でおいしかったです。日本で手に入りにくい調味料等は代用できると、色々紹介してもらいました。

今回のように料理室では、川崎市国際交流協会の主催で「ふれあい交流会」や「親子でクッキング」のように、ネイティブ講師とともに本場の料理を作りながら、



文化理解を深め、交流を楽しめるものが開催されていますし、市民も気軽に利用することができます。

料理室はセンター2階の奥にあり、定員は24名。大人用子ども用のスリッパが用意されています。調理台は手前と奥の2台で、その間に作業台にも飲食にもなるテーブルがあり、様々な調理器具や和洋中いろいろな料理に対応した食器類も備えられていました。

私はこの料理室を、プライベートの交流会などでも利用していますが、グループで料理を一緒に作るのには本当に楽しいです。今回のように、料理室の隣の第4、

5会議室を一緒に借りると、会議室を子どもの遊び場にしたり、みんなで会食ができたり、料理作りの一環ならばお酒も少し楽しめるとか。皆さんも料理室を使ってみませんか。

(取材・文:編集ボランティア 青柳尚子)



「料理室」ご利用できます

◆場所:

川崎市国際交流センター・2F

※申込には「ふれあいネット(川崎市公共施設利用予約システム)」の利用者登録が必要です。利用希望日の6か月前から申込ができます。