

齋藤さんは、1990年からオーストラリアに在住、国立ウロンゴン大学言語学科日本語専修の講師をされて6年目です。毎年ウロンゴン大学の日本語研修が当国際交流センターで行われていますが、齋藤さんは今回が2回目の引率とのことで、学生12名の5週間(1/13~2/16)の研修です。

インタビュー

齋藤 律子 さん



大学生たちは今回の研修でどんなことを学んでいますか。また、何が人気が高いですか。

川崎市の方でいろいろなことを用意していただいています。和太鼓の体験やお茶のお手前のほか、着物を着させていただきました。学校訪問(市立有馬中学校、市立橘高校、専修大学)、特別養護施設「すみよし」への訪問研修などもありました。今回の学生たちは日本に初めて来た人が多く、体験すること全てに感動していました。

大学生たちの日本語学習の目的は何ですか。数年前の学生と比べて、学習の目的に違いが見られますか。

学習の目的は、おおざっぱに言えば、やはり就職のためにということです。しかし、以前の学生さんとは違い、最近では日本語だけを勉強しているのではなく、法律と一緒に日本語を学ぶというように、2つ専攻を持っています。法律、商業、科学などと日本語、と

いうかたちになってきています。言語でも、日本語だけでなく、別の言語と日本語というように学んでいる学生が最近が目立ってきています。というのも、日本語だけだと就職がなかなか難しいのです。法律でも経営学でも、「あ、日本語が話せるんだったら。」ということでチャンスが多いわけです。

日本語の講師をされていて、学生さんたちに対して、どのような希望や抱負をもっておられますか。

最近、高校を卒業してすぐ来たという学生たちだけでなく、いったん社会に出てからとか、何年もブランクがあつて戻ってくる学生もかなり目立ってきました。今、一生涯懸命試行錯誤中なのは、ここまでは教えなければいけないという内容の授業の中で、独学できる勉強方法をいかに負担にならない程度に教えていくかということです。日本語を、教室以外でも学べるような態度や姿勢を育てていきたいと思っています。日本語の専修は3年です。このセンターでの研修は素晴らしい経験ですが、言語を学ぶ上で3年間というのは短いと思います。私は、学生たちが独学の勉強法も学んで、日本語というのは楽しいもので、ずっと続けていきたいという気持ちや態度を持ってもらいたいと望んでいます。

(穴見千津子・井上浩子)

世界の食卓から ドイツ料理 ツヴィーベルクーヘン (Zwiebelkuchen)

生地 (オープン天板 1枚分)
 酵母菌(生イースト) 20g
 牛乳 125cc
 砂糖 ひとつまみ
 塩 小さじ1
 マーガリン 60g
 小麦粉 250g

1. 人肌に温めた牛乳の中に、20gの生イーストをぼろぼろと碎いて入れる。ひとつまみの砂糖を加え、暖かいところで発酵させる。(約10分)
2. 小麦粉250g、塩小さじ1さじ、マーガリン60g、そして上記1で発酵させた生イースト入りの牛乳をボウルに入れ、なめらかになるまでよくこねる。そして、再び暖かいところで発酵させる。



日本語にすると「玉ねぎのケーキ」という意味だそうですが、味はピザパンのような感じで、とてもおいしかったです。

中身 (フィリング)
 Bauchspeck(ベーコン)、なければロースハムでも可。
 350g~500g
 玉ねぎ 1kg
 卵黄 4個分
 サワークリーム 250cc
 マジョラム、クミン、パプリカ、塩、コショウ

1. Bauchspeckはさいの目に切り、こがさぬようにゆっくり炒める。
2. 玉ねぎは薄切りにし、マジョラムとクミンの香辛料を加え、ゆっくりと蒸し煮する。
3. 最後に1と2を合わせ混ぜ、さます。
4. 生地をのばし、オープン天板に敷く。先ほどの混ぜてさました玉ねぎをその上に平らに敷き、パプリカとコショウで味をつける。
5. サワークリームを加えた卵黄をよくかきまわし、玉ねぎの上に流す。

オープンの温度: 200 焼き時間: 30分~45分

講師紹介

ヘルガ フィンガーさん
 来日3年目、現在東京都大田区在住。9年生と13年生の二人の男の子がいます。毎日忙しいにもかかわらず、午後のお茶の時間用にと必ず手作りのケーキを焼きます。



国際交流センター有料施設のご案内

ホール(264名)、会議室7室(10名~36名)
 レセプションルーム(150名)、料理室(24名)
 等があります。どうぞご利用ください。

044-435-7000

ホテルオーロラ

川崎市国際交流センター内 ☎044-455-1109

シングル¥6000 ツイン¥10500 車椅子対応室あります

BIFレストラン(平日)9:00~20:30(月)11:30~17:00

手作りランチ¥650~ 大小宴会承ります。