



ハマースミス橋、テムズ川遊歩道



セントニコラス教会界隈



ジョージア・ビクトリア様式の邸宅



チジックハウス



自然美豊かな庭園



大通りのカフェ



フラワーマーケット

英国 西ロンドンの高級街区、チジックで街歩き



英国 ロンドン滞在歴28年 黒岩ひろこさん

緑豊かな自然に囲まれた、リラックスした環境で人気の西ロンドンの街チジック。

おしゃれなカフェやレストラン、個性的なショップが軒を連ね田舎町と都会的な雰囲気を兼ね備えた街並みが魅力です。ロンドン中心から地下鉄で約30分、キューガーデンやアンティークマーケットで有名なノッティングヒルゲートにも近く、観光途中に立ち寄るもよし、1日チジックを満喫するもよし、楽しみ方もさまざまです。

お勧めの1つは、テムズ川散策。ハマースミス橋を背にテムズ川遊歩道を西へ進み約40分、セントニコラス教会が建つチジックで一番古いと言われる地域に到着。週末ともなれば地元の人

で賑わうパブやカフェ、手漕ぎボートの練習風景、ジョージア・ビクトリア様式の邸宅など映画の1シーンでも見ている様な風景を楽しめます。

そして18世紀の英国建築と自然の美しさを題材にデザインされた「風景式庭園」の初期の代表と言われるチジックハウス&ガーデンも是非訪れたい場所です。広大な敷地内に建つチジックハウス内では、絵画や調度品等貴重なコレクションの観覧も可能。庭園内では、森に迷い込んだかのような野生の自然に触れながら森林浴、広々と広がる芝生の上でピクニックを楽しんだり池で泳ぐ白鳥やカモを眺めていると癒されて時間を忘れてしまいそうです。

さて自然を満喫した後は、大通りに

INFORMATION



英国

面積 243,000km²
人口 約6,708万人
首都 ロンドン
公用語 英語

向かいショッピングやお気に入りのカフェやレストランでお茶や食事など楽しみましょう。また第1、2、3日曜日には、フラワー、アンティーク&ヴィンテージ雑貨、そしてチーズと週替わりで開催され多くの人で賑わうマーケットも見逃せません。

日々の慌ただしさを忘れさせてくれる様な美しい自然と心地良い地元感を味わえるチジックに足を運び、街の魅力を楽しんでみてはいかがでしょうか。

(コーディネート:編集ボランティア 水野裕子)

おいしい 楽しい 世界のごはん!

メキシコ料理

川崎市国際交流協会は、ネイティブ講師による料理と文化紹介の講座「ふれあい交流会」を開催しています。今回は2月5日に、メキシコをテーマにオンライン配信した中から一部掲載します。

料理を教えてくれたのは在日メキシコ大使館のシェフ、ヘルマン・オリバー・カンボスさんです。本場の味をぜひお家で作ってみてください。



ヘルマン シェフ

タコス・アル・パストール(豚肉の定番タコス)

材料(8人分)

- 豚肉(生焼き用やとんかつ用) … 1キロ
- タコス用トルティーヤ … 16枚
- 玉ねぎ … 1個
- にんにく … 1片
- パクチー … 50グラム
- パイナップル(缶詰も可) … 2切れ
- 乾燥唐辛子 … 5個(メキシコ唐辛子ならグアヒー3個、パシージャ2個)
- ローリエの葉 … 1枚
- シナモンスティック … 1/2本
- ホワイトビネガー … 1/4カップ
- 塩 … 小さじ1/2
- クミン … ひとつまみ
- こしょう … ひとつまみ

作り方

- ① 唐辛子のヘタと種をとりのぞいて、2分ほどお湯に浸してやわらかくする。
- ② 豚肉の下味用として、ミキサーに①の唐辛子と戻し汁、にんにく、ローリエ、シナモン、玉ねぎ1/4、ビネガー、塩、クミン、こしょうを入れて、ペースト状になるまで混ぜる。
- ③ 豚肉の両面に②のペーストをぬって、1時間(できれば一晩)つけこむ。
- ④ 加熱したフライパンで、豚肉の両面をしっかりと焼いてから細長く切る。
- ⑤ ④で使ったフライパンに油をたして、薄くスライスした玉ねぎ1/2個をしんなりするまで炒める。
- ⑥ ⑤に一口サイズに切ったパイナップルと④の豚肉を加えて、2分ほど炒めながらあえる。パイナップルに焼き目を付けるのがポイント!
- ⑦ トッピング用に残りの玉ねぎ1/4個をみじん切りにし、パクチーも食べやすい大きさにちぎる。
- ⑧ あたためたトルティーヤの真ん中に、炒めた豚肉などの具材と玉ねぎのみじん切りやパクチーをお好みでのせたら、できあがり!



(協力:メキシコ大使館)

INFORMATION



メキシコ合衆国

面積 1,960,000km²
人口 約1億2,601万人
首都 メキシコシティ
言語 スペイン語

予告 歌手 加藤登紀子さんが語る! 歌う!

地球市民講座 「光ある未来へ」

- 日 時: 5月26日(木) 16時開演(15時30分開場)
- 会 場: 川崎市幸文化センター 大ホール
(川崎市幸区戸手本町1丁目11-2 ☎044-541-3910)
- 入 場 料: 一般 4,000円 賛助会員 3,700円
- 参加人数: 一般 700名 賛助会員 100名
- 申込方法: 往復はがきに、参加者名(2名まで)、読み仮名、住所、電話番号を明記のうえ、川崎市国際交流協会宛てに4月15日必着で郵送。(賛助会員は4月6日必着)
←申込フォームからも申込可
* 応募者多数の場合は抽選
* 未就学児は入場不可



歌手であり、『哲さんの声が聞こえる』の著者でもある加藤登紀子さんが2019年にアフガニスタンで命を落とした中村哲さんの軌跡やご自身の地球環境問題への取り組みについて語ります。

川崎で頑張っている
民間団体紹介
49



「かわさき子どもの権利の日」の企画にてオサナさん(左)とマルソさん(右)

違ってるからおもしろい!

私たちは2011年3月に発足した市民団体「THE アート・プロジェクト多文化読み聞かせ隊」です。国や文化の違いだけでなく、障がいがあってもなくても、それらを広い意味での多文化ととらえ、その違いを楽しむ活動を通じて多文化共生を図っています。絵本の読み聞かせだけでなく、障がいのある若者たちとお芝居を作ったり、音楽を楽しんだり、また市民の方との交流や研修会なども私たちの活動の大きな柱です。

現在20名以上の登録メンバーの出身国は、日本以外では、ブラジル、中国、ドイツ、ペルーなどにわたり、絵本の読み聞かせもこれを活かして、日本語と外国語(ポルトガル語、中国語、ドイツ語、スペイン語など)とのバイリンガルで行っています。それに加えてさまざまな文化や価値観をテーマにした絵本の紹介も「おすすめの本」を発行して紹介してきました。

これまでに「あーすフェスタかながわ」、「インターナショナル・フェスティバル in カワサキ」、「かわさき子どもの権利の日市民企画事業」、「JBBY(日本国際児童図書評議会)子どもの本の日事業」、大田区主催の国際イベントなどに参加して、多言語での読み聞かせや外国の文化紹介などを行ってきました。また、2021年度イミグレーションミュージアム東京(東京都・東京芸術大学ほか主催)では、団体紹介をさせていただきました。東日本大震災の後、2013年からは、石巻市在住の外国人親子との交流も続いています。

拠点としているコミュニティカフェ「カフェイズミ」は、梶ヶ谷駅から徒歩10分ほどのところにあり、赤ちゃん連れ親子からおじいちゃんおばあちゃんまで、ゆつくりつづげるスペースを提供しています。ここでは、多文化おはなし会として、地域の親子のための絵本読み聞かせや紙芝居、人形劇の上演などを行っています。

一緒に活動して下さる方は、いつでも大歓迎ですので、ご興味のある方はどうぞお問い合わせください。



三沢さんによる読み聞かせの様子

THE アート・プロジェクト多文化読み聞かせ隊

代表 三沢範子
連絡先 〒213-0034
川崎市高津区下作延3-20-5 カフェイズミ内
☎044-852-3034
e-mail theartpro@gmail.com

図書・資料室からのお知らせ



新着図書入りしました!

身近で外国の方と接する機会も増えてきました。どんなことに困っていて、私たちに何ができるのか。どうしたら伝わるのか。そんな時に参考になる本があります。ぜひお立ち寄りください。



入門・やさしい日本語

吉開章著
(アスク出版 2020.7発行)

「やさしい日本語」の入門書。練習問題をとおしてどのように言い換えていくかを、わかりやすく学べます。



いっしょに考える外国人支援

南野奈津子編著
(明石書店 2020.9発行)

日本で暮らす外国人は、何に困っているのか。現状と原因を知り、何ができるのかを一緒に考えるための一冊です。



医療現場の外国人対応

英語だけじゃない「やさしい日本語」
武田裕子、岩田一成、新居みどり著
(南山堂 2021.5発行)

ことばに不安がある人でも安心して医療が受けられる。医療現場の「やさしい日本語」のコツを事例から学べます。



留学生・日本で働く人のための

ビジネスマナーとルール

武田聡子、長崎清美著
(日本能率協会マネジメントセンター 2020.3発行)

日本で働く外国人が職場で困っていることやその対処法などをまとめたテキスト。一緒に働く方の参考にもなります。

行ってみたいな! このお店

～外国人シェフや外国人と共に、頑張っているお店を紹介～

NEW Punjabi BBQ

(ニューパンジャビ バーベキュー)



インド・ネパール料理

年中無休
営業時間: 11:00~14:30, 18:00~24:00
〒211-0061 川崎市中原区小杉3-70-4
☎044-455-7311



ビリヤニ

武蔵小杉の法政通りにある、オレンジのお洒落な外観が特徴の小さなお店。現地シェフが作るインド・ネパール料理店。カレーの種類が豊富で、ライスとナンのお代わり無料のコスパの良さと、週末のランチは並ぶほどの人気店。

2016年にOPENして今年で6年目。2、3人のインド・ネパール国籍のスタッフが働いている。

新メニューはお客さんとの会話で発案することがほとんどで、フレンドリーな雰囲気功を奏しているよう。今話題のビリヤニも人気メニューの1つ。新メニュー「ダルパート」(ネパールの定食、豆と米の意味)もおすすめ。お肉は全てハラールミートで豚肉の取扱いはなし。コロナ対策もパッチリのお店で安心安全。現在はテイクアウトが多く、宅配アプリにも対応。(取材・文・写真:編集ボランティア 二村真梨絵)