



日本語を教えることで気づく日本語の面白さ

東金 IVC 日本語教室 すずき よしあき 鈴木 祥昭さん



Q. 日本語講師のボランティアを始めたきっかけは何ですか？
元々教員をしており、40代半ばに東金IVC日本語教室があることを知り、参加しました。

Q. 東金IVC日本語教室はどんな教室ですか？

IVCはInternational Volunteer Circle(国際ボランティアサークル)の略です。入門、初級、中級、上級の4段階の習熟度別で授業をしています。入門では挨拶から始まり、ひらがな・カタカナなどを教えます。初級では日常生活、中級では敬語や助詞を教え、上級では、日本の文化やマナーなどの授業にステップアップしていきます。

Q. 運営していく上で嬉しいことはありますか？

やはり学習者がどんどん日本語を覚えてくれる！これに尽きます。日本での生活に生かしてほしいですね。逆に言葉遣いなどで気づかされることもあるんです。学習者の素朴な疑問はとても面白いですよ。



Q. 今後の日本語教室の展望は？

もちろん、これからも長く続いていくことを願っていますが、ボランティア講師の人手不足が深刻です。あくまでボランティアによる教室なので、それぞれの事情に合わせての出勤になります。最近では、講師になりたいと見学される方もいて嬉しいです。私たちにとって当たり前の日本語が学習者の生活を変えていきます。とてもやりがいのあるボランティアです。日本語学習の機会を広めていくためにも、今まで以上に東金IVC日本語教室を広めていきたいですね。

東金 IVC 日本語教室

興味のある方は一緒に日本語を教えましょう。

とき▶①木・土曜日クラス=午前10時～正午

②金曜日クラス=午後7時～9時

ところ▶東金中央コミュニティセンター

問 東金IVC日本語教室(前嶋) ☎(52)2713



ホームページ



東金市
食生活改善会の

おいしいレシピ

鮭と野菜の焼き浸し



材料(4人分)

- | | | | |
|-------|---------------|-------------|----------------|
| ●生鮭 |4切れ | ●いんげん |5本 |
| ●片栗粉 |大さじ1・1/3 | ●しめじ |1パック |
| ●カレー粉 |小さじ2 | ●油 |大さじ1+大さじ1 |
| ●人参 |1/2本 | ●酢・めんつゆ |各大さじ4 |
| ●れんこん |10cm | ●赤とうがらし(小口) |1本分 |

1人分 栄養価

エネルギー 217kcal
たんぱく質 19.3g
脂質 11.5g
食塩相当量 1.2g

作り方

15分 (漬け込み時間は除く)

①人参・れんこんは5mm厚さの半月切り、いんげんは斜め切り、しめじは小房に分ける。鮭は一口大のそぎ切りにし、合わせた(A)をまぶす。②フライパンに油大さじ1を熱し、鮭を焼いて取り出す。同じフライパンに油大さじ1を足して、野菜としめじを焼く。鮭とともに(B)に5分ほど漬け込む。

れんこんはでんぷんが多いため、加熱しても相当量のビタミンCが残ります。



今回の地産地消



れんこん

千葉県は全国9位

※令和4年農業産出額

冬のれんこんは甘みが強いのが特徴です。千葉県では成田市や長南町が主な産地で12月が特に美味です。れんこんは水をたっぷり張った泥の中で育つため、空気を運ぶ通気組織である気孔が発達し、茎に穴があきます。

「おいしいレシピ」は、毎月19日(食育の日)に市内のスーパーなどで配布。健康に役立つコラムも掲載しています。市ホームページ▶



広報とうがねをご覧になるには

広報とうがねは、新聞折込で毎月1日に各世帯へ配布し、市内の公共施設や郵便局、コンビニなどにも配架しています。市ホームページ、LINE、スマホアプリ「マチイロ」でもご覧になれます。希望者(市内)へは郵送も行っています。

※1月号の郵送は、年賀状の配達の影響で遅れることがあります。



市ホームページ
広報とうがね



LINE
公式アカウント



スマホアプリ
マチイロ



読みやすく、読み間違えにくいユニバーサルデザインフォント(書体)を使用しています。



環境にやさしいインクで印刷しています。