

みんなの 活動だより

ねん がつ
2014年12月

だい ころ
第28号

はっこう こうほう ぶ かい
発行:MISHOP広報部

世界を食べようインド 7品に挑戦

「世界を食べよう インド」が11月15日、三鷹市の連雀コミュニティ・センターで開催されました。明星学園高校1年生10人をはじめ、外国籍市民を含めた30人が参加。4班に分かれて主菜からデザートまで7品に挑戦しました。

講師を務めたのは、インド北西部グジャラート州出身のヴィシュワさん。ロンドンにある料理製菓専門学校「ル・コルドン・ブルー」で学んだパティシエです。1年3カ月前に来日し、LLJで4カ月間、日本語を学びました。

この日、ヴィシュワさんは英語で解説し、夫の後藤克史さんが通訳しました。献立は、エッグカレー、キーマ、ダルタッカ（豆料理）など。品目が多いため、各班が主菜を一品ずつ担当し、他の班に分けるという方法をとりました。

インド料理の要は香辛料とあって、クミン、ターメリック、シナモン、ガラムマサラなどが次々と登場。ニンニク、ショウガ、青唐辛子、香菜など香味野菜もふんだんに使用し、辺りは食欲をそそる香りに満たされました。ヴィシュワさんが各班を回って実技指導した甲斐あって、2時間半で料理が完成。試食会では「本格的な味だ」と歓声が上がりました。

食後はヴィシュワさんがパワーポイントを使って、インドの食にまつわる話題を紹介。料理には香辛料と並んでタマネギが重要で、タマネギの価格で政治や経済が動くこともあること、一般家庭でも数十種類の香辛料を常備していること、香辛料を求める列強に侵略された過去の歴史などに、参加者たちは熱心に耳を傾けていました。

牧野梨子さん（高1）は「インド料理を作ったのは初めて。インドの方が教えてくださって勉強になりました」との感想。ヴィシュワさんは「エキサイティングでしたが、緊張しました」と話していました。

“Let’s eat around the world – India”

One of our popular events, “Let’s eat around the world” was held on November 15th at Renjaku Community Center. 30 people including 10 students from Myojo Gakuen Senior High School, participated in this event. The members were divided into 4 groups and cooked 7 different dishes (egg curry, keema curry, bean curry, etc) with the guide of Vishwa san. Mrs.Vishwa Shroff is a patissier (pastry chef) graduated from Le Cordon Bleu London and started living in Japan about a year ago. She learned Japanese at MISHOP’s LLJ for a while. She explained all the cooking processes in English. Her husband, Mr.Katsushi Goto helped her as an interpreter.

After 2.5 hour of cooking, we enjoyed the Indian cuisine, participants were all satisfied with the taste of authentic indian meals.

Vishwa san taught us not only about cooking, but also about many Indian spices. Also, she taught us about onions which are regarded as a very important ingredient in India. All the participants were listening to her lecture with great interest.

Later on, Vishwa san told us it was exciting but felt a little bit nervous, too. Thank you so much, it turned out to be a special event!



LLJ 活動に参加しませんか

LLJ (Let's Learn Japanese) 活動は、外国人学習者を対象にした日本語ボランティアによる個人レッスン形式の日本語学習サポート活動です。

レッスンは日本語学習に限らず、日本の文化や習慣の習得など、外国人学習者とボランティアのペアごとに話し合っ、学習者に最も適した内容で行われています。

現在 20 数か国から来日した約 130 人の学習者がレッスンを受けており、MISHOP フロアでは毎日レッスン風景が見られます。

学習者は登録料 1000 円を支払えば、何回でもレッスンが続けられます。また、ボランティアは日本語が正しく話せる方なら誰でも登録できます。

あなたも LLJ で国際交流してみませんか。



Let's learn Japanese at LLJ !

LLJ (Let's Learn Japanese) is an individualized language program offered at MISHOP that is designed to help you learn Japanese and improve your conversational skills by interacting with your own personal Japanese instructor. In addition to language development, the LLJ program will also help you learn all about Japanese culture and customs.

One great advantage to our program is that you and your instructor will discuss your needs and design your program around your own learning style – you decide what you'll learn and how you'll learn it.

An even bigger advantage is the cost. Registration is only ¥1000 and you can continue your classes for as long as you like!

Want to learn more? Just stop by anytime! LLJ has 130 students from 20 different countries in the program – you can see them in our lobby every day.

**LLJ is a volunteer-run program. If you can speak Japanese correctly and would like to expand your fellowship, why not join us as a volunteer?*

LLJ 企画イベント、花嫁衣裳体験会



編集室 Message from the Editors

今年も様々な催事が行われました。元Jリーガーのルーカスさんの講演会には 80 人も集まり、熱気に包まれました。初めての会場で心配された国際交流フェスティバルは大盛況に終わりました。楽しかった思い出をフェアウェルパーティーで語り合しましょう。本年もお世話になりました。

All sorts of events took place throughout this year. Former professional soccer player of "J-league", Mr. Lucas also joined one of our events and 80 people enjoyed listening to his experiences about the several countries he stayed.

Regarding this year's festival, a lot of people were worried about the new venue, because the structure was so different from the previous place, but despite of our concern, the festival ended with great success.

The farewell Party will be held soon, so let's talk about a lot of fun things we've done at this year at the party. Thank you very much for your kindness you gave us all throughout this year.