

台湾から杉並区に
温かい支援が届く

コロナウイルス感染症対策にマスクと 医療用防護服の寄贈を受けました

台北駐日経済文化代表処をはじめとする、杉並区と交流のある台湾関連の4団体から、マスクや医療用防護服等の寄贈を受けました。杉並区と台湾は、中学生の野球交流や東京高円寺阿波おどりの台湾公演などで交流を深めてきました。寄贈されたマスクは、新型コロナウイルスの感染症予防・拡大防止に活用していきます。

杉並区と台湾は、平成23年に中学生の親善野球大会をきっかけに交流がスタートし、東京高円寺阿波おどりの台湾公演、台湾の食や伝統音楽などを紹介する「まるごと台湾フェア」の開催など、スポーツや文化分野において交流を深めてきました。

これまでの交流を縁に、台湾からの支援が続々と届きました。

5月19日、新型コロナウイルス感染症拡大の影響によりマスク不足が続く中、台北駐日経済文化代表処から、マスク10,000枚が届きました。いただいたマスクは、主に区内の小中学校等で活用させていただき予定です。

また、同日、東京高円寺阿波おどりの愛好者グループの台湾連・在住台湾人団体の留日台湾同郷会・台湾への旅行業などを手掛ける株式会社東洋グループから医療用防護服等が届きました。いただいた医療用防護服等は、区内の感染症対策に使用させていただき予定です。



代表処の謝僑務部長と田中区长

支援物品一覧

寄贈者	寄贈品
台北駐日経済文化代表処(港区)	マスク 10,000枚
東京高円寺阿波おどり台湾連日本総会	防護服 100枚、マスクカバー100枚
留日台湾同郷会	防護服 50枚
株式会社 東洋グループ(千代田区)	防護服 50枚

杉並区交流協会のイベント情報は当協会のホームページやフェイスブックでお知らせいたします。



Event Information from SACE 交流イベント情報

※新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、掲載のイベントが今後中止または内容が変更となる場合がございます。詳しい情報は、区の公式ホームページにてご確認ください。

◆国内交流自治体からのお知らせ◆

●南相馬市観光物産展

福島県南相馬市の特産品販売
◇日時: 7月2日(木) 10:00~14:00
◇場所: 区役所中杉通り側入口前

●吾妻の朝市

群馬県東吾妻町の新鮮野菜の販売
◇日時: 7月30日(木)、8月27日(木)、9月24日(木) 10:00~14:00
◇場所: 区役所中杉通り側入口前

●忍野村写真展

山梨県忍野村からの富士山「忍野富士」の写真展
◇日時: 8月24日(月)~28日(金) 10:00~14:00
◇場所: 区役所2階 区民ギャラリー

●忍野村観光物産展

山梨県忍野村の特産品販売
◇日時: 8月28日(金) 10:00~14:00
◇場所: 区役所中杉通り側入口前

●南伊豆町観光物産展

静岡県南伊豆町の伊勢海老の味噌汁試食サービスほか、干物や海藻など特産品販売
◇日時: 9月14日(月) 10:00~14:30
◇場所: 区役所中杉通り側入口前・1階コミュかるショップ前

●南伊豆町写真展

静岡県南伊豆町の風景写真の展示
◇日時: 9月14日(月) 10:00~14:30
◇場所: 区役所1階ロビー

●小千谷ふるさと市場

新潟県小千谷市の特産品販売
◇日時: 9月18日(金) 10:00~14:00

◇場所: 区役所中杉通り側入口前

●おちやフェア

新潟県小千谷市の特産品販売
◇日時: 8月30日(日)、9月27日(日) 11:00~13:30
◇場所: 小千谷学生寮駐車場(井草4-16-23)

※物産展はいずれも雨天実施・売り切れ次第終了となります。

7月1日よりレジ袋が有料となります。マイバッグ(買い物袋)をご持参ください。

問合せ: 区役所文化・交流課交流推進担当 ☎03-3312-2111 (代表)

「交流ニュース」へのご意見・ご要望・メッセージなどをお寄せください。お待ちしております。

すぎなみ交流ニュース

Suginami Cultural Exchange News

第57号
2020年7月

스기나미 교류 소식
杉並的交流消息

発行: 杉並区交流協会

[Suginami Association for Cultural Exchange (SACE)]

〒166-0004 東京都杉並区阿佐谷南1-14-2 みなみ阿佐ヶ谷ビル5階

[Minami-Asagaya Bldg. 5F 1-14-2 Asagaya-Minami, Suginami-ku, Tokyo 166-0004 Japan]
TEL.03-5378-8833 FAX.03-5378-8844 E-mail: info@suginami-kouryu.org

<http://www.suginami-kouryu.org/>

◆年4回発行◆ 協会情報誌は区内施設窓口、区内の駅広報スタンドなどに置いてあります。



HP・Facebook 随時更新!!



目次

イタリア料理レシピの紹介 2

国際ホームステイ 遠藤ハウス 3

台湾から杉並区に温かい支援が届く 他 4

コロナ禍の中で 杉並区交流協会 事務局長 幸内 正治

今年4月から杉並区交流協会の事務局長になりました幸内です。

日頃より交流協会の事業にご理解ご協力をいただき、心より感謝いたします。

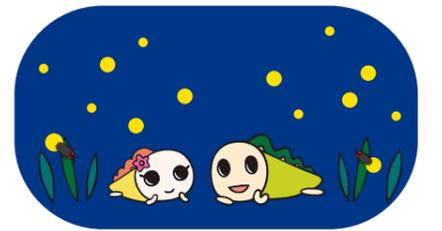
杉並区交流協会は、平成3年7月に国際交流協会として設立され、紆余曲折を経て、平成18年4月に現在の杉並区交流協会となり29年を迎えました。

平成18年4月当時の在住外国人は10,606人でしたが、今年4月では18,050人と約1.8倍も増加しています。また、協会の事業もこれまでの相談サポート事業や日本語教室などの在住外国人支援に関する事業に加え、近年では国内外の交流自治体との交流を目的とした市民交流ツアーやホームステイ・ホームビジット事業など大変幅広いものとなっています。

そうした状況の中、今冬からの新型コロナウイルスの感染拡大は、日本はもとより世界中に蔓延し、

多くの感染者・死者が出ました。そのため、今年度実施を予定していた交流協会事業の多くが中止や延期をせざるを得ない状況となってしまいました。また、中止することができない在住外国人サポートデスクでは、感染予防のため、対面での相談を避け、電話による相談に切り替えるなど対応に追われました。

今後、秋以降に予定されている協会の様々な事業の実施にあたっては、区民ボランティアの皆さまのお力もお借りしつつ、新型コロナウイルス感染予防対策をしっかりと行って実施してまいりますので、今後とも皆さまのご理解とご協力よろしくお願い申し上げます。

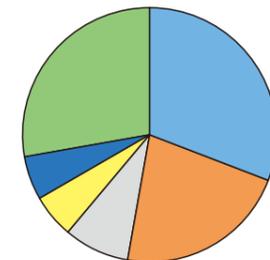


杉並区の国籍別在住外国人数の推移

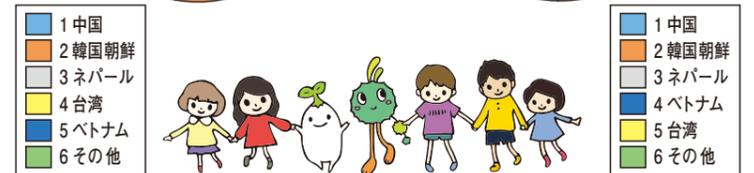
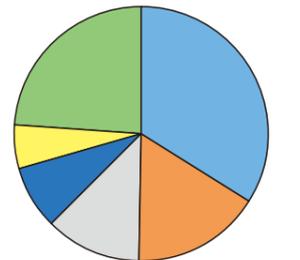
(上位10カ国・地域)

2015年4月		2020年4月	
総数	11,680	総数	18,050
1 中国	3,621	1 中国	6,145
2 韓国朝鮮	2,546	2 韓国朝鮮	2,936
3 ネパール	974	3 ネパール	2,206
4 台湾	669	4 ベトナム	1,486
5 ベトナム	640	5 台湾	1,002
6 アメリカ	604	6 アメリカ	776
7 フィリピン	439	7 フィリピン	567
8 イギリス	257	8 イギリス	291
9 タイ	200	9 フランス	282
10 フランス	174	10 タイ	233

2015年4月上位5カ国・地域在住外国人の割合



2020年4月上位5カ国・地域在住外国人の割合



交流協会の会員になりませんか? 杉並区交流協会では、国内・国際交流の推進をはかるために、様々なイベントを企画しています。あなたも会員になって、楽しく交流しませんか?

年度会費

- ・個人会員 1,000円/年 (9月以降入会の場合は初年度に限り500円)
- ・法人会員 20,000円/年

会員期間

入会の月から3月31日まで (当年度末)

会員特典

- ① イベントの情報や交流に関する情報紙 [交流ニュース (年4回発行)・NEWS LETTER (年8回発行) など] をお届けします。
- ② 協会が実施するイベントに優先的に参加できる会員枠があります。
- ③ イベント参加費に会員割引があります。

申込方法

入会希望の方は杉並区交流協会まで電話・ハガキ・Fax・E-mailにより申込書類をご請求ください。

イタリア料理レシピの紹介

これまで交流協会の事業の一環として、イタリア語講座やイタリア文化理解講座等を担当していただいたイタリア出身のラウラ・グロッセルさんに、今回は交流ニュースの紙面を通じて、2種類のイタリア料理のレシピをご紹介します。

新型コロナウイルス感染症の影響で、今は海外旅行が難しい状況ですが、ご家庭でイタリア料理を味わってみてはいかがでしょうか。



ズッキーニとカニかまぼこのファルファッ



Farfalle alla polpa di granchio e zucchini

ファルファッはパスタの種類ですが、お好みの短いパスタでオッケー。
イタリアの夏のテーブルにズッキーニは欠かせません。イタリア人は色々なスタイルでこの美味しい野菜を食べます。今回はカニかまぼこを使って現在ポピュラーになっている一品を作りましょう！パセリとチリペッパーはこのフリーモ（最初の）料理に特別な味覚を添えます。

++++++ 材料（4人分）++++++

- | | |
|--------------------------|-------------|
| ペンネ（又は、短いパスタ）
…320グラム | ニンニク…1かけ |
| カニかまぼこ（缶詰も可）
…1パック | パセリ…適量 |
| ズッキーニ…2個 | オリーブ油…大さじ2 |
| トマトソース…250グラム | 塩…少々 |
| パントリークリーム…100グラム | 胡椒…少々 |
| | チリペッパー…適量 |
| | パルメザンチーズ…適量 |

●作り方●

- ズッキーニはたて4つに切り、種を取り4ミリの厚さに切っておきます。鍋にオリーブ油（大さじ1）、チリペッパーとニンニクを炒め、次にズッキーニを入れ5分ぐらい炒めます。炒めたズッキーニは器に取っておきます。（ニンニクとチリペッパーは鍋に残しておく）
- ①の鍋にオリーブ油（大さじ1）、パセリとほぐしたカニかまぼこを炒めます。次にニンニクとチリペッパーを取り出し、トマトソースを入れ、少し煮込んだ後、パントリークリームを入れ、①のズッキーニを加え火を止めます。
- 鍋にお湯を沸かし、塩とパスタを入れ茹でます。この茹で汁をひとさじ取り、カニソースの鍋に加え、ソースを柔らかくします。
- 茹で上がったパスタと②のソースを混ぜ合わせ、器に盛って、出来上がりです！（食べる直前にチーズをふりかけます）

ポイント ズッキーニを炒め過ぎないで！

ティラミス



Tiramisu

ティラミスはイタリア料理になくはないものの1つです。東北イタリアにあるトスカーナという町で誕生しました。今回はお酒ともう1つの秘密の材料で、とてもフワフワでちょっとカリッとしたオリジナルのティラミスレシピを紹介したいと思います。

++++++ 材料（4人分）++++++

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| コーヒー…200ml | ビスコッティ・サヴォイアルディ |
| 卵…2個 | …100グラム |
| 砂糖…25グラム | ココアパウダー…適量 |
| 塩…少々 | チョコレートバー…お好みで |
| マスカルポーネチーズ
…165グラム | ブランデー…適量 |
| | ミント…適量 |

●作り方●

- コーヒーを作って冷ましておきます。
- 卵白に少し砂糖（分量内）と塩を加え、ミキサーで泡立てます。
- 別のボウルに卵黄と砂糖を入れ、白っぽくなるまで泡立て、マスカルポーネチーズを加え、混ぜます。ここにお好みでブランデーを加えます。
- ②にゆっくりと③を入れ、下から上に混ぜます。
- 盛り付けの器にコーヒーに浸したサヴォイアルディを入れ、④を入れ、ココアパウダーをふり、刻んだチョコレートをパラパラとちらし冷やします。最後にミントを飾ります。

ポイント 卵白を泡立てた後、他の材料を加える時は下から上にゆっくり混ぜます。
サヴォイアルディはデリケートなビスケットで溶けやすいので、冷めたコーヒーに入れます。
チョコレートバーはオリジナルで、食感が良いと思いますが、クラシックレシピには無いので、子供達のためだったら、勿論ブランデーは使わなくて良いです！

ラウラさんからのメッセージ

チャオ!! ラウラと申します。イタリアの北部、ヴェネツィアの近くのバドヴァ市から来ました。食べ物のごとにうさぎ日本人の夫（ハハハッ!）と8年間日本に住んでいます。日本語を1年間勉強してから、現在イタリア語の先生や料理教室、日本に来るイタリア人のための通訳ガイドをしています。私の夢はイタリアと日本の架け橋になりたいという事で、交流はとても大事にしています。日本の生活をとても楽しんでます!

私が作るイタリア料理やパンは、レストランやお店で買うような、他店と競って販売するためのものではなくて、健康的で家庭の味がするものです。私の先生はお母さんや沢山の親戚で、私が子供の頃から色々な料理を教えてくださいました。普段は北イタリアの軽くてヘルシーな料理を作りますが、たまには中南部の濃いめの味の料理もします。

イタリアから持ってきた天然酵母を育てていて、パンやピッツァは毎週1、2回、毎回分量やトッピングを変えながら色々な「実験」を楽しんでいます!! 特別な日にだけ食べるイタリアンではなくて、毎日の食卓に取り入れて、少しずつアレンジして、好みの味を探す料理を楽しんでいます。

国際ホームステイ 遠藤ハウス

海外で長期の旅行をしたり、留学・駐在の折、特に初めての経験であれば、言葉が通じ、不安を理解してくれ、同じような仲間がいる家に家族として暖かく迎えられたいことがあれば、ほっとします。滞在を想像以上に楽しめ、その国全体の印象も良くなって、その土地が第二の故郷になるようです。

杉並区松ノ木にある家で、色々な国の方々を受け入れ、約40年間にわたり国際ホームステイを運営されている遠藤智夫・芳恵さんにお話を伺いました。（広報O）

Q1 どのようなきっかけで始められたのですか。

47年前、夏休みを利用して、ヨーロッパ6か国を巡る英語研修に参加した時、アイルランドのダブリンで短期ホームステイを経験しました。その一家のお人柄に感動し、いつか恩返しをしたいと思います。そして、日本に帰り、結婚後にこの地でホストファミリーをスタートしました。



遠藤芳恵さん

Q2 現在まで、どれくらいの国の方が滞在され、どのような接し方をしていますか。

数えてみると、48か国以上の方が滞在されました。アジア、中東、ヨーロッパ、北米、南米、アフリカ、オーストラリアなど、世界中からやってきました。

特に、日本の伝統や文化を指導しようとしたことはありません。日常の中で、玄関の履物を揃えること、食事のマナー、また、「いただきます」「ごちそうさま」や「行ってきます」「ただいま」「お帰りなさい」などの挨拶の言葉が習慣的にできるよう、言葉に深い意味を分かち合えるように、心をこめて、こちらから発しています。



Q3 嬉しかった事、困った事などは。

嬉しかった事は、たくさんあります。本人だけでなく、ご両親やご兄弟も初めの数日ホームステイされて、ここなら安心して預けられると喜んであずけてくれたこと。三度目、四度目というリピーターも多く、ホームステイしていた者同士が、帰国後も仲良く交流しているのを見るのも嬉しいです。子供をつれて帰ってきてくれた人達もたくさんいます。いつでも帰れる実家のように思っているようです。

困った事といえば、食事は家庭料理でいいのですが、若い人が多いので、食事量が多く、残り物の処分を私がしていますので、体重が増えることでしょうか。また、部屋がノーロックであることに不安を感じたアメリカ人に、これまでは問題が何一つ起こらなかったことを説明すると、「それは素晴らしい!」と本当の安心感を理解してもらったこともあります。



Q4 杉並区の松ノ木で運営されていますが、地域との関わりは多いのですか。

松ノ木地域の夏の盆踊り、秋のお神輿などは、みんな楽しみにしています。松ノ木小学校での夏休みラジオ体操に参加したり、一時期は、松ノ木中学校の土曜教室と

いうことで、留学生たちを紹介し、一緒に勉強することが慣例になっていました。

また、荒川の花火大会や高尾山の登山なども楽しんでます。



Q5 約40年間も長く継続できた秘訣はなんですか。

ホームステイする人をお客様とは考えずに、家族と思ってきました。家族として、出来る事はやってあげますが、出来ない事はやらないと決めた時に、こちらも楽になりました。たまには、夫婦喧嘩や親子喧嘩もあり、自宅でのお葬式やお祝い事、100歳を迎えた母の入院のお見舞い・リハビリにも参加してもらっています。



Q6 これからホームステイやホームビジットを始めてみようという方へ、何かアドバイスがありますか。

失敗を恐れない事。失敗しても、良い経験をしたと考えています。また、納得のいかない事は、直接話し合い、その中で解決策を見つけていく事です。

最初から、一人だけ受け入れるのではなく複数人を受け入れた方が良いでしょう。それは、彼らもお互いに助け合っているからです。

Q7 これからの夢は何ですか。

世界各地に、第2、第3の遠藤ハウスができて、連絡をとりながら、親戚のようにつきあっていければと思っています。現に、ホームステイハウスを作りたいという留学生も多くいます。そして、日本人、特に子供たちをかつての留学生の家にホームステイさせてあげ、安心の中で外国での経験を積んでもらうことを夢見ています。

いろいろお話をさせていただき、有難うございました。

国際ホームステイ・遠藤ハウスについて
詳細をお知りになりたい方は、ホームページ
<https://www.homestay-endohouse.com>
あるいは、フェイスブック



Matsunoki Endo International Homestay House
をご覧ください。