

(公財)とやま国際センター広報誌

TIC NEWS

2024
(4)
Vol.151



インタビュー
ジヨスラン ランボさん
ランボ 乃理子さん

- 講座、イベント情報
- JICA富山デスクからのお知らせ
- 世界のあれこれレポート
- 作ってみよう!世界のレシピ

Live Together In Toyama

フランス×日本・富山のマリアージュ～富山に本場のマカロンを～

北陸初のフランス人パティシエとして富山市内にマカロン専門店「ムッシュー ジー」を開店したジョスラン ランボさん、乃理子さんご夫妻。ショーケースには20種類以上の宝石のように美しいマカロンが日々並びます。日本人には甘すぎると言われた開店当初から、行列のできる店になるまでのお二人の二人三脚の軌跡、富山の食材との出会い、そして今後の展望についてお話を伺いました。



Josselin Rimbod ジョスラン ランボ

フランス ヴァンデ出身。16歳でパティスリー業界に入る。フランス、イタリア、デンマーク、カナダなどの一流ホテルで腕を磨き、その後タヒチの5つ星ホテルに引き抜かれ腕をふるう。2013年、妻の出生の地富山市でマカロン専門店をオープン。



——富山でマカロン専門店を開くことになったきっかけを教えてください

(ジョスラン ランボさん 以下J) 富山に来る前は、タヒチのホテルでパティシエをしていました。妻の乃理子は同じくタヒチの別のホテルで働いていて、いつか自分の店を持ちたいという夢を彼女に語った時、さあどこにしようかと世界中色々なところを候補に考えました。フランス、カナダ、東京etc...実際に日本の都市部にも二人で足を運びましたが、あまりに大きい街でそこに住みたいとは考えられませんでした。そこで妻が生まれた土地である富山に行ってみることにしました。

——洋菓子店ではなく、あえて「マカロン」の専門店にした理由はなんだったのですか？

(J) 純粋に私がマカロンを好きで、得意だったから、というのが最初の理由です。また、日本には手土産の文化があるので箱詰めできて持ち運びしやすく、見た目にも美しいマカロンはきっとはやるに違いない、と思ったことも理由のひとつです。けれど実は当初、周囲の反応はイマイチでした。色んな人にマカロンの専門店はやめておけ、と言われました。

(ランボ 乃理子さん 以下N) はっきりとマカロンは嫌いだ、という人までいましたね、あの頃は。知り合いや親戚にも「甘すぎるから苦手」と言われることが多かったです。本出店の前にグランドプラザのマルシェに出させていただいたんですが、洋菓子のほとんどが売り切れの中、マカロンだけが売れ残りました。

(J) みんな「本当のマカロン」を知らなかったんです。実際、私も試しに日本で売られているマカロンを食べてみましたが、一部の名店を除いて、ほとんどのマカロンは、マカロンとは名ばかりでクリームが薄いだけのビスケットでした。これではマカロンファンが少ないのも納得でした。

(N) なので、マルシェで試食用にお客さんに提供を始めました。すると、お客さんから「マカロンの概念が変わった」「こんなにおいしいものとは知らなかった」と嬉しいお声をいただけるようになって。それから徐々にお客さんの口コミが広がって、ありがたいことに開店直後に売り切れになることも多くなりました。

——お店が軌道に乗るまでどんなことが大変でしたか？

(J) 当初、出店するにあたり洋菓子のそもそもの基本材料である小麦粉、バター、砂糖、イーストなど今まで普通に使ってきた素材が手に入らないことに直面しました。また、私自身初めての日本でどんな食材があるかもよく分かっていませんでした。グルコースがない、と思っていたら、なんと日本語では水あめだったとか。分からないことだらけでした。また、日本の湿度もマカロン作りに大きな影響を与えました。夏は湿度が高く、冬は寒い。マカロンには乾燥させる工程があるのですが、年間を通してこれだけ湿度に差がある中で作業をしたことがなかったので大変でした。

(N) あとは、四季によって味の感じ方が違うところも日本ならではのですね。例えば、夏に食べるお汁粉と冬に食べるお汁粉は同じ甘さでも感じ方が違う。四季や土地、食文化によって感じる味覚が違うのは、日本ならではの視点だなと。

——ムッシュー ジーさんのマカロンといえばその多種多様なフレーバーが人気ですが、中には和の食材等本場にはない味もありますね、素材選びはどのようにされているのですか？

(J) 当店のマカロンには、抹茶やさくら、柚子、甘酒など色々な種類があります。マカロンのおいしさは、中に入れるクリームで決まる、と言っても過言ではありません。クリームにはその素材がもつ最高の味と香

りを閉じ込めます。世界中から集めた最高の食材を使い、富山の地産の食材と合わせて唯一無二のマリアージュを作る、マカロン1つ1つに確かなこだわりがあります。ただ、柚子やスダチなど強い香りがある素材は使いやすいのですが、逆に梨や桃などどうしても素材ならではの味を使おうとすると香りが弱すぎて難しかったですね。甘酒マカロンも最初は“SAKE”(日本酒)を使ったマカロンにしようと試作したのですが、日本酒はそれ自体が完成されすぎていて、香りが残りませんでした。液体なので、クリームにするのも難しかったです。

(N) 色々試行錯誤していた時に、ちょうど誰かが甘酒を使ってはどうか?と。それで富山市の富美菊さんから酒粕を提供いただいて、「甘酒」マカロンが誕生しました。現在は富美菊さんと白岩さんから酒粕を提供いただいています。

——ジョスランさんにとっては初めての日本で、これだけたくさんの日本の食材をととても自然に取り入れていらっしゃるのすごいですね。

(J) 日本に来たばかりのころは、まだ基本的な種類が多かったのですが、暮らしていくうちに色々な食材を使ってみたくて。当初は自分の想像と味が周囲とギャップがあって、面白かったですよ。

(N) そうそう。フランス人の主人にとってリンゴと言えば「緑」。ゴマと言えば「白ゴマ」なんですよ。私や他のスタッフは最初分からなくて、なんでリンゴのマカロンが緑なんだろう?って不思議に思っていました(笑) 日本ではリンゴと言えば赤ですよ。

(J) 富山県産のリンゴを使用した「ムッシュー ジー」という店名そのままのマカロンで開店当初からのうちの看板商品です。今でも開店当時のまま、緑色ですよ(笑) 店頭では是非見つけてみてください。

——まだまだ進化を続けるムッシュー ジーさんですが、今後の展望などはありますか？

(J) 現在マカロンとは別にクロワッサンの販売も始めました。クロワッサンの醍醐味はそのシンプルさにあります。パン生地にもバターを層を織り込み、黄金の層を作り上げます。シンプルな材料だからこそ素材と職人の技術が試されます。バターにはフランス産の発酵バターを贅沢に使用しています。今後はこのpâtisserie(英: Pastry)の部分をもっと充実させていきたいと思っています。あ、あとはアイスクリームもやってみたいですね。まだまだここ富山でやってみたいことはたくさんあります。これから本場の味を富山の皆さんに味わってもらうため、色々なことに挑戦し続けたいです。

Zoomオンラインセミナー“ニュースを追いかけて”

多文化理解連続講座の第4回目は2月3日(土)、“ニュースを追いかけて”と題してアメリカからオンラインでお届けしました。講師には、少年時代を富山で過ごし、現在は共同通信ワシントン支局に勤めておられる武井 徹さんをお迎えし、アメリカ社会の変容についてお話いただきました。報道の世界に25年以上身を置いてこられた武井さんからは、メディアの現場や、アメリカ社会の変化、大統領選挙の行く末など、様々なお話をしていただきました。

日本語支援者スキルアップ研修会

3月17日(日)、地域日本語支援に関わっている方等を対象とした日本語支援者スキルアップ研修会を開催しました。講師には金沢学院大学教育学部長教授の多田孝志先生をお招きし、「グローバル時代の対話とは?」と題して講演いただいた後、対話活動に関するワークショップを行いました。

国際交流ひろば(上海料理)

富山県国際交流員が各々の出身国の文化を楽しく紹介する「国際交流ひろば」。3月2日(土)に開催された第4回目の「上海料理」では、中国上海出身の孫国際交流員を講師に迎え、中国八大料理についての紹介の後、グループに分かれて小籠包と白きくらげとナツメのスープを作りました。参加者からは、「中国の気候や地理に基づく八大料理について詳しく知れて良かった。色んな地域の中国グルメを巡ってみたい」、「皮から作る機会はなかなかないので本格的で貴重な体験ができた」などの感想が寄せられました。



賛助会費・寄付金を頂いた方のご紹介

賛助会員の皆様をご紹介させていただきます。

会員の皆様のご支援(令和6年3月現在)に対して、この誌面をお借りして改めて厚く御礼申し上げます。なお、今回掲載させていただいたのは、掲載についてご了解をいただいた会員の皆様のみであり、このほか多数の皆様からご支援いただいていることを申し添えます。

(敬称略 50音順)

団体

朝日印刷株式会社	(一社) 富山県芸術文化協会	株式会社北陸銀行
株式会社インテック	富山県日韓親善協会	北陸電気工事株式会社
株式会社小矢部精機	富山県日中友好協会	北陸電力株式会社
川端鐵工株式会社	富山国際学院	株式会社村尾地研
末広開発株式会社	富山日豪ニュージールランド協会	米原商事株式会社
株式会社スカイインテック	NiX JAPAN株式会社	リードケミカル株式会社
株式会社瀬戸	株式会社ニュージャパン・トラベル	税理士法人リタパートナーズ
タカノ建設株式会社	富士フィルム富山化学株式会社	YKK株式会社
株式会社富山育英センター	北酸株式会社	
富山空港ターミナルビル株式会社	北陸カナダ協会	

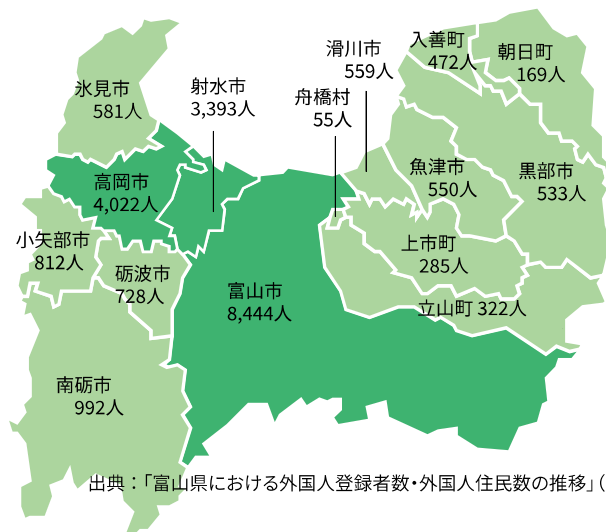
個人

飯田 久範	川西 直司	高畑 淳一	林 紀予子
筏井 章史	川村 祥生	高柳 知子	堀田 義雄
石崎 順子	川除 節子	竹野 博和	松本 智広
石田 哲義	楠 宗久	竹丸 譲	村上 綾子
磯部 信史	倉嶋 清吾	橘 秀雄	村田 善市
伊藤 上子	黒畑 喜昭	永井 美穂子	山口 真二
伊藤 裕子	佐々木 外志	中川 榮子	山瀬 陽一
稲垣 俊吉	柴田 正信	夏野 修	山本 芳春
大蔵 外喜雄	下坂 立正	仁木 良市	吉川 禎
大村 友則	須河 弘美	西野 欧	吉澤 ジンタナ
金森 達雄	杉本 浩樹	能勢 博雄	吉村 健治
河内 誠	高木 裕信	能登 義隆	
	高田 昇	濱口 雅美	

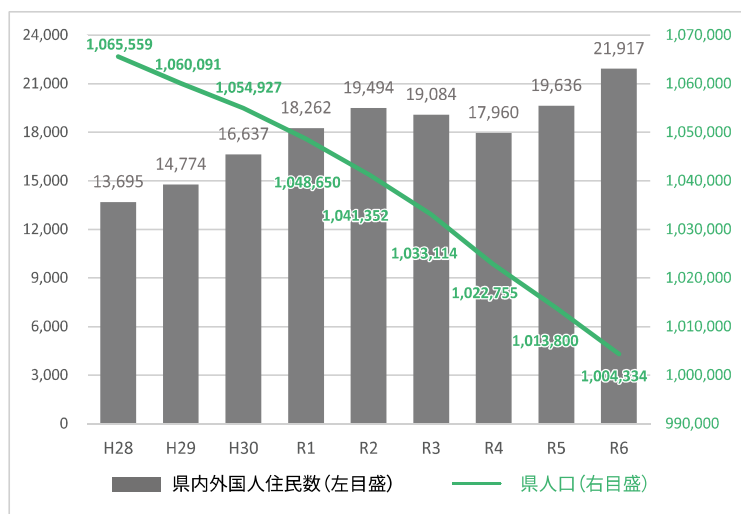
富山県内における外国人住民数(令和6年1月1日現在)

101カ国・地域21,917人

2年連続で過去最多人数を更新



県内外国人住民数と県人口の推移



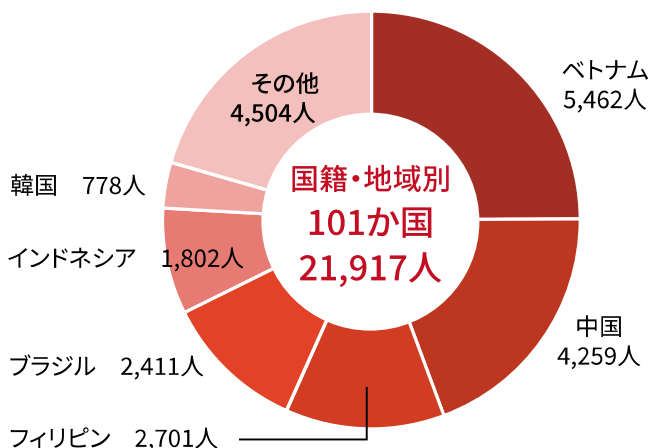
国籍・地域別、在留資格別住民数

	永住者	技能実習	特定技能	定住者	その他	計
		(1号イ～3号ロ)				
ベトナム	50人	3,160人	967人	12人	1,273人	5,462人
中国	2,261人	497人	170人	150人	1,181人	4,259人
フィリピン	1,240人	458人	295人	412人	296人	2,701人
ブラジル	1,377人	0人	1人	781人	252人	2,411人
インドネシア	26人	1,247人	378人	3人	148人	1,802人
その他	1,178人	571人	131人	223人	3,179人	5,282人
計	6,132人	5,933人	1,942	1,581人	6,329人	21,917人

県内の外国人住民数は年々増加傾向にあり、新型コロナウイルス感染症の影響により、令和4年には若干減少したものの、翌年には増加に転じ、今年の1月1日時点で101か国・地域21,917人、2年連続で過去最多を更新しました。

市町村別では、最も多いのが富山市で8,444人、次いで高岡市が4,022人、射水市が3,393人で以上3市で全体の7割以上を占めています。射水市は、市の総人口に占める外国人の割合が県内の自治体では一番高く、3.7%です。

県内総人口に対する外国人の割合も年々上昇しており、今後ますます増加するものと予想されます。

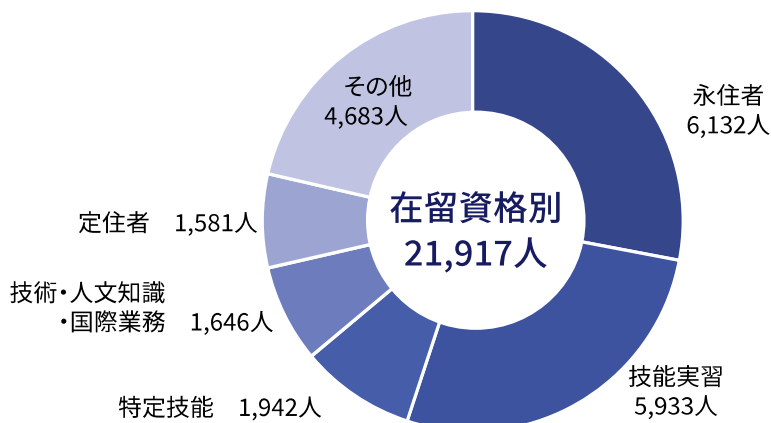


全体の在留資格別住民数では、「永住者」と「技能実習」とで全体の半数以上を占めています。昨年に比べて最も増加した在留資格は「技能実習」で+934人の5,933人となりました。

MEMO: 技能実習制度は現在廃止の方向で検討が進められています。新制度として、今までは原則認められていなかった転籍が一定要件のもとで可能となる「育成就労制度」が創設される見込みです。

国籍・地域別内訳では昨年に引き続きベトナムが最も多く5,462人で全体の24.9%を占めています。韓国は2年連続の減少となりました。

国籍・地域別、在留資格別住民数では、ベトナムは半数以上(57.9%)、インドネシアは約7割(69.2%)が「技能実習」の在留資格で滞在しているのに対し、中国は「永住者」が全体の53.1%を占めています。ブラジルは「永住者」が57.1%、「定住者」が32.4%と多く、この2つの在留資格の割合を合わせると全体のおよそ9割となります。



令和6年度 とやま国際センターの事業紹介

今年度も、国際理解、国際交流、国際協力及び多文化共生の促進のため、様々な事業を展開していきます。詳しい事業内容については(公財)とやま国際センターのホームページをご覧ください。皆様のご参加をお待ちしております。

防災について

災害時外国人支援ボランティアの養成

災害時に外国人を支援するボランティアを養成するため、多言語や、やさしい日本語による情報提供の研修を行います。

市町村担当者向け災害時外国人支援基礎研修

災害多言語支援センターや避難所の設置・運営に係る研修を行います。

防災訓練への参加

大規模災害を想定して石川県、福井県と連携した災害ボランティア研修を行うとともに、富山県総合防災訓練にも参加します。

日本語支援

TIC基礎日本語教室

(入門) あいさつから始めます 全22回 6,000円 10人(先着)

	場 所	期 間	曜 日・時 間
黒 部	黒部市文化センターコラーレ	4/21~11/24	日曜日10:00~11:30
射 水	南太閤山コミュニティセンター	4/13~9/28	土曜日19:00~20:30
南 砺	福光福祉会館	4/14~2/9	日曜日 9:00~10:30

(初級) 簡単な会話から始めます 全8回 3,000円 10人(先着)

	場 所	期 間	曜 日・時 間
富 山	とやま国際センター研修室A	5/26~9/1	日曜日10:00~12:00

日本語交流サポーター養成講座の開催

地域の日本語教室などで、身近な外国人の方々へ日本語支援等のサポートをしていただける方を養成する講座です。

4月28日(日)~9月8日(日) 10:00~12:30 全10回

費用:3,000円 定員:20人

場所:とやま国際センター研修室A

日本語支援者スキルアップ研修会

日本語支援者のスキルアップを目的に研修会を開催します。

外国語・異文化を学ぶ講座

新 1日留学体験講座

中・高校生等を対象に、英語で様々な授業を体験する一日留学体験講座を開催します。

新 子どものためのグローバル教育セミナー

グローバル時代を生きる子どもたちにこれから必要となる教育についてオンライン講座を開催します(年3回)

新 外国語の絵本よみきかせ親子の会

各国の絵本の読み聞かせや歌、工作などを行います。楽しく母国や他国の文化に親しみます。(月1回)

新 英語読書会

英語の本について、読書後の感想をシェアし、文化・習慣の違いなどについて語り合う読書会を行います。

語学講座 年間30回 年額12,000円(テキスト代別)

		曜 日	時 間	定 員
英 語	初 級	水	18:30~20:00	30名
中国語	入 門	金	18:30~20:00	30名
韓国語	入 門	木	18:30~20:00	30名
韓国語	初 級	月	18:30~20:00	10名
ベトナム語	入 門	月	18:30~20:00	30名

※開催時期等詳細はホームページにてご確認ください

とやま国際塾

高校生を対象に、国際交流員、海外からの研修員、留学生等との交流を通じて国際協力、多文化共生について考えるセミナーです。

ナマステ・インディア

インド出身の富山県国際交流員とともに、インドの文化や習慣などについて英語で理解を深める講座です。(月2回)

国際交流ひろば

各国からの国際交流員を講師に、異文化理解等に関する講座や料理教室を開催します。(年4回)

多文化理解連続講座

富山県に縁のある海外在住者を講師に迎え、各国の歴史や文化、生活習慣等についてのオンライン講座を開催します。(年4回)

国際理解出前講座

地域の国際交流協会や、小中高校、大学などに出向き、国際交流・国際理解・国際協力等に関する講座を行います。

【国際交流・異文化理解コース】 【国際協力コース】



富山デスクからのお知らせ

「人生なんてきっかけひとつ。」 JICA海外協力隊2024年度 春募集開始

【応募期間】2024年5月17日(金)～7月1日(月)

【募集説明会】

富山県 6月1日(土) 14:00～16:00 インテックビル4階 スカイギャラリー
石川県 5月25日(土) 14:00～16:00 石川県国際交流センター(リファール)
福井県 5月26日(日) 14:00～16:00 福井県国際交流会館2階 第3会議室
活動内容は、派遣国のニーズにより様々。職種は9分野180以上にのぼります。

個別相談は
こちらから



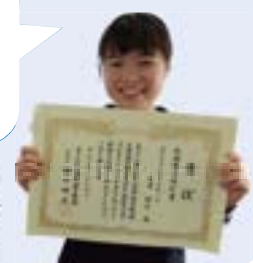
JICA国際協力中学生・高校生エッセイコンテスト2023審査結果

昨年度は、中学生の部17,439作品、高校生の部20,153作品の応募がありました。富山県内では6名5団体が入賞しました。2月に東京で行われた全国表彰に参加した2人をご紹介します!(*学年は受賞時点)



学校生活も国際問題も、互いを思いやり、尊重することが大切だと思います!
(審査員特別賞 高岡市立牧野中学校 山本 耕太郎さん(2年*) タイトル:「僕の大切な親友」)

地球の未来は、だれか一人ではなく、みんなで守る必要があります!(国際協力特別賞 射水市立小杉中学校 渡邊 結衣さん(3年*) タイトル:「私たちができること、すべきこと」)



2024年度のテーマは「未来の地球のために ～私たちにできること～」に決定!
募集期間は6月中旬から9月初旬を予定しています。



Field Report

富山県出身のJICA海外協力隊員からの現地レポート



紅井 万里絵(べにい まりえ)さん

派遣国 グアテマラ

職種 栄養士

派遣期間 2022年4月～2025年4月



グアテマラ共和国西部に位置するトトニカパン県の農牧食糧省事務所農村家政部で活動しています。地域によって亜熱帯気候から高原気候までさまざま、私の任地は標高2500mの高原地域に属します。季節は雨季(5月～10月)と乾季(11月～4月)に分かれます。コーヒーが有名ですが、その他に砂糖やバナナの生産も比較的多いです。また、マヤにルーツを持つ方々が多く暮らしており、特に女性は普段から民族衣装をおしゃれに着こなしています。

栄養不良が国全体の一課題で、私は栄養士として生活改善普及員の同僚とともに地域住民に栄養価の高い地産地消レシピの紹介や調理実習、栄養教育を実施しています。中心部から離れたコミュニティのアクセスの不便さやマチスモ(男尊女卑)の価値観が残っている困難もありますが、主に地域の女性たちが自主的に立ち上げた学習組織(CADER)を母体に活動する中で、いきいきとした表情で学び、活かそうとする姿勢に私もパワーをもらっています。自然豊かで人々も温かいこの魅力的な国で、関わってくださる人の生活をより良くするきっかけのひとつになれるようこれからも励みたいのです。



今回のテーマ : 各国の筆記体事情

PCの普及で^{すた}廃れていた筆記体を見直す動きが米国の小学校で広がっているそうです。皆さんの国の筆記体事情を教えてください。

BRAZIL ブラジル出身 アリーネさん

ブラジルでは、小学校2年生から練習帳を使って筆記体を習います。練習帳には2行ずつ線があり、大文字は2行、小文字は1行の大きさで練習します。1文字⇒音節や言葉⇒文章という順番で練習することが多いと思います。小学校高学年になると女の子はもっとかわいい文字を書きたくて、普通の文字にいろいろ飾りをつけて書くようになります。例えばAを *A* や *A* のように書いたりします。筆記体の問題は、字が汚いと読めないことです。特に、大学の入学試験では必ず小論文を書く必要があり、読めない字だと、0点になることがあります。

KOREA 韓国出身 ヘミンさん

韓国語の文字であるハングルは子音と母音の文字を集めて書く特徴を持っているため、英語のローマ字のような筆記体を作ることが難しいです。ローマ字のようにすべてを繋いで書くと字を見分けることが難しくなります。フルリム体という漢字の行書のような書体はありますが、普遍的に使われる筆記体は存在しません。フルリム体は漢字の書体に慣れている50代～60代以上の世代では早くメモを取らなければならない時などによく見られますが、今の世代はパソコンやスマホで書くことに慣れていて筆記そのものと疎遠になっている気がします。

RUSSIA ロシア出身 タチアナさん

ロシア人にとって筆記体を读んだり書いたりすることはごく一般的で当たり前です。ロシア国内の全ての学校で筆記体の習得は必須です。筆記体はロシア語とロシアの文化の一部だと言えるでしょう。最近はデジタル化が進み、お医者さんでもメモをする時にパソコンやタブレットを使うようになりましたが、今でも手書きのメモをすることはあります。医師は一度に速くたくさん書かなければならぬので、筆跡は決して悪筆ではないですが独特です。ですから、筆跡が分かりにくい子どもには、「将来はお医者さんになれるよ」と冗談で言ったりします。

INDIA インド出身 シリさん

インドでは、授業を英語で行う学校、地域の共通語で行う学校のどちらでも小学校1～2年生から英語の筆記体を習います。専用の練習帳を使い、宿題もたくさんやって、ほとんどの生徒は筆記体を書けるようになります。高学年になっても筆記体を使いますが、小さく手書きする時などは中途半端な形になってしまうのが自然です。ヒンディー語など、地域の言語に筆記体というスタイルはありませんが、美しい書き方はあります。最近は学校のデジタル化が進み、筆記体が前ほど重要視されていないと聞きます。若い世代が筆記体の読み書きができなくなるのは心配ですが、これも時代の変化と思えば、仕方のないことかもしれませんね。

AMERICA アメリカ出身 アリスさん

現在ではもうアメリカの学校から消えましたが、私の世代(1990年代後半～2000年代前半生まれ)はおそらく小学校で筆記体を習った最後の世代だと思います。最初は苦手でしたが、小2-3年生だった頃に毎日ワークシートやノートを使いながらしっかり身につけさせられました。小学校の後半に入ったら、ほとんど全ての課題に筆記体が必須でしたが、中学校からそれは少し緩くなり、高校のエッセイの課題(授業中の1時間で手書きする、アメリカの高校では一般的な授業)では、読みやすい書き方でお願いされ、それ以来はサインにしか筆記体を使ってません。

VIETNAM ベトナム出身 タオさん

ベトナム語の筆記体はアルファベットですが、ベトナム語の大文字は英語のように書く大文字以外に、独特で創造的なスタイルで書く大文字もあります(Chu viet hoaといいます)。文字をこのスタイルで書くと、点画が柔らかくなり、クリエイティブで美しい文字という印象が与えられます。しかし、普通のスタイルより書きにくいので、速記ができず、また丁寧に書く手間が必要です。このスタイルは小学校で必死に学びますが、どんどん進学していく上で、速記したくて普通のスタイルで書くようになり、皆書き方を忘つつあります。

CHINA 中国出身 スウさん

21世紀に入って、PCが著しく普及し、その結果、中国ではほとんどの人が流暢に会話しても、いざ筆を手にして文章を書こうとすると、なかなか頭の中に浮かんで来なくて、書けない漢字はたくさんあります。その原因が何故かと言いますと、やはり、人々が電子機器に頼りすぎて、筆で漢字を書かなくなったことにあります。そして普段あまり使わない漢字を書けなくなってしまったのです。このような状況が続いたら、漢字そのものの存在が危ぶまれるのではないかと思います。だから、今からでも遅くない、皆さん、漢字を書きましょう。

CHINA 中国出身 ソンさん

中国において筆記体に相当するものとしては、大きく分けて「篆書」、「隸書」、「草書」、「行書」、「楷書」の5つの書体があります。この中で最も古い書体が「篆書」です。現在、普通よく使われているのは「楷書」、「行書」です。中国においてこれらの書体は、文字を美しく書く芸術であり、深い歴史と伝統が織りなす文化の一部でもあります。文字を学ぶことは、美しく書くことだけでなく、心を静め、自分を見つめ直す機会でもあります。心を表現する芸術です。その美しさに触れることで、心が豊かになり、人生がより豊かになることでしょう。



インドネシア料理



ソト・アヤム Soto ayam



インドネシア出身 インドラさん

ソトはインドネシア語でスープ、アヤムは鶏肉という意味です。インドネシアでは定番の料理で日本人の口にも良く合いますよ。



＜材料＞

鶏肉 1塊
 ライム(果汁) 大1
 水 2リットル
 ガランガル(生姜) ... 2片
 ローリエ 5枚
 サラダ油 大1
 塩 小1
 胡椒 小1
 カフェライムリーフ ... 5枚
 鶏ガラスープの素 ... 小1
 砂糖 小1と1/2
 レモングラス 2本
 青ネギ 適量

＜スパイス＞

キャンドルナッツ 5粒
 (なければカシューナッツで代用可)
 ターメリック 1と1/2かけ
 生姜 1と1/2かけ
 にんにく 8片

＜具材＞

春雨(しらたきで代用可)
 キャベツ(食べやすい大きさに切って茹でたもの)
 茹でたまご、揚げえびせん
 フライドオニオン、ライム果汁
 サンバルやチリソースなどお好みで

（下準備）

- 鶏肉にライム果汁と塩(分量外)をふって10分間おいておく。10分経ったら、流水できれいに洗い流す。
- スパイスは挽いておく(石臼やすり鉢などを使う)

（作り方）

- 鍋に水2リットルを沸かし、沸騰したら、鶏肉、ガランガル、ローリエを加える。鶏肉に火が通り柔らかくなったら火からおろしておく。
- フライパンに油大さじ1を入れて熱し、あらかじめ挽いておいたスパイス、カフェライムリーフ、レモングラスを香りが立つまでよく炒める。

POINT：ここでスパイスがよく調理されていないと、キャンドルナッツの臭みが料理にうつります。良い香りがたつまでよく炒めましょう！

スパイスや香草はできれば生のものを使うとおいしく仕上がります。手に入りくい場合は乾燥スパイスでもOK。日本のスーパーでもスパイスコーナーにカフェライムリーフやターメリックはよく置いてありますよ。是非試してみてください♪

- 炒めたスパイスを①の鍋に加え、火にかける。沸騰したら、鶏ガラスープの素、塩、胡椒、砂糖で味を調整する。
- 味が整ったら青ネギを散らす。ローリエ、ガランガル、レモングラスは食べないのでこのタイミングで取り除いておく。
- 鶏肉をスープから取り出し、さっと炒めてから細切りにする。
- ⑤の鶏肉、春雨、キャベツなどお好みの具材をのせて、スープをかけたら出来上がり。

令和6年度草の根国際活動助成事業募集中!

県内で国際交流・協力活動及び多文化共生活動を実施する民間の非営利団体・グループに対し助成します。

【助成対象事業】

- 国際交流事業は助成対象経費の2分の1以内で上限は10万円
 ○異文化交流、異文化理解の増進に資する事業(例:国際交流フェスティバル、各種異文化交流・紹介事業)
 ○スポーツ・芸術・学術などの国際交流促進に関する事業(例:スポーツ大会、写真展、絵画展、演奏会、映画上映会、学術講演会)
- 国際協力事業は助成対象経費の2分の1以内で上限は10万円
 ○国際的に緊急かつ深刻な貧困、災害などへの支援事業(例:災害救援チャリティーコンサート)
 ○開発途上国への援助・協力支援事業(例:子どもたちのための絵本プロジェクト)
 ○国際協力に関する県民の理解を深めるための事業(例:国際協力に関する講座など)
- 多文化共生事業は助成対象経費の原則4分の3以内で上限は20万円
 ○県内在住外国人支援事業(例:日本語教室、外国にルーツを持つ子どもの学習支援など)

賛助会員募集 及び寄付のお願い

(公財)とやま国際センターでは国際交流、国際協力、国際理解及び多文化共生を促進するため、様々な事業に取り組んでいます。その趣旨に賛同し、ご支援いただける賛助会員の方を募集しています。



（年会費）

学生会員 1口 1,000円
 個人会員 1口 3,000円
 団体会員 1口 30,000円

