

# 心とこころを伝えてまわる TsutaMaru



# Vol. 04

Sobre idiomas e várias culturas, consulte a TSUTAMARU! つたまるニュースレター 2017年5月15日発行

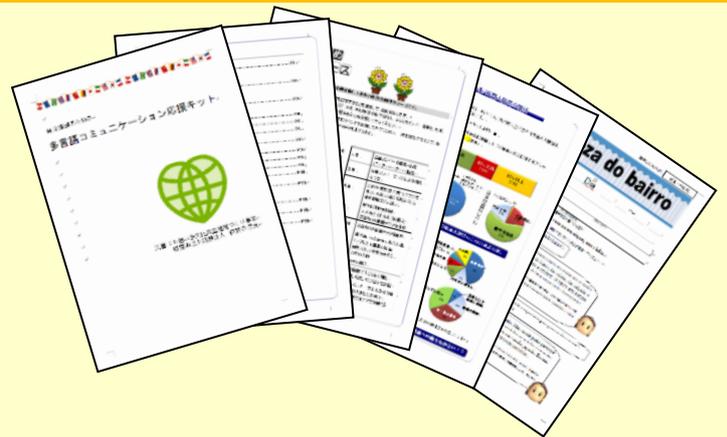
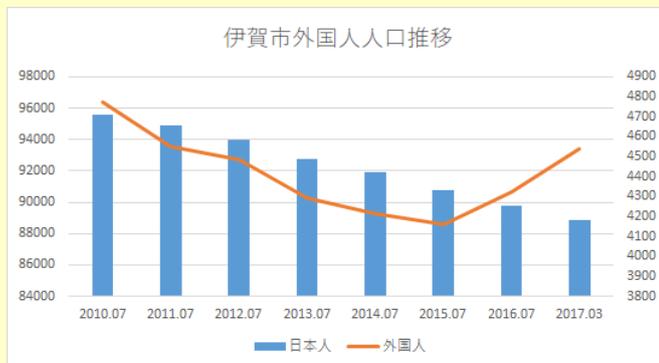
**NPO法人 伊賀の伝丸** (つたまる) は、言葉・文化・習慣などの違いを超えて、ともに住み良いまちづくりを目指しています。多言語・多文化に関することなら、おまかせください！

## ～外国人住民と一緒にまちづくり～

### 仲間になるきっかけを作るノウハウ教えます

三重県伊賀市では、総人口93,363人のうち、4,540人が外国人です。つまり、人口の4.86%が外国人という多文化な町です(2017年3月末現在)。

これからも人口減少が続くと予想されている中、外国人住民と地域のつながりは必要不可欠です。



「外国人住民も地域に暮らす仲間である」「一緒に楽しい町にする!」そんな地域の人々の前向きな思いを応援し、少しでも実現してほしいと、つたまるが作成した『多言語コミュニケーション応援キット』

多文化イベント企画のポイントや多言語ちらしの作成方法など盛りだくさん!

「外国人住民を巻き込んでまちづくりをしたい」「大規模災害に向けて、外国人住民とつながりたい」そう思っているけど、方法がわからない地域や住民団体の方、ぜひこの『多言語コミュニケーション応援キット』をご活用ください。詳しくは、つたまるホームページで (<http://www.tsutamaru.or.jp/communication-kit/>) 一度キットを見たいなど、お気軽にお問合せください。伊賀地域外の方も歓迎です!



フィリピンでは80を超える言語が話されています。日常では、タガログ語(フィリピン語)でコミュニケーションをとっています。

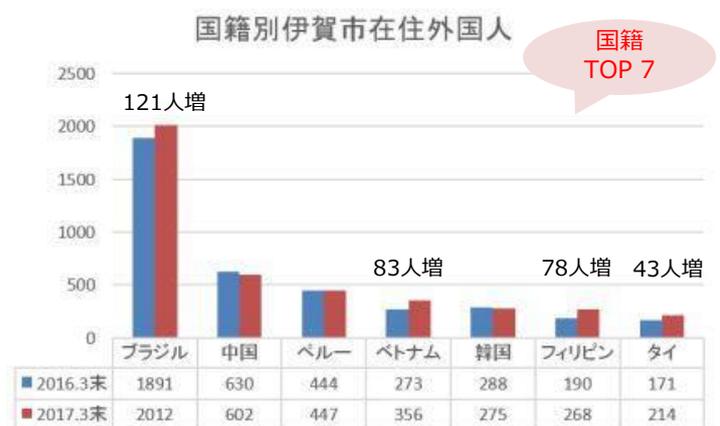
- Magandang umaga. 「おはよう」  
マガンダン ウマガ
- Magandang tanghali. 「こんにちは」  
マガンダン タンハーリ (11:00~13:00頃)
- Magandang hapon. 「こんにちは」  
マガンダン ハーポン (午後)
- Magandang gabi. 「こんばんは」  
マガンダン ガビ
- Salamat. 「ありがとう」  
サラマツ
- Salamat po. 「ありがとうございます」  
サラマツ ポ

★最後にpoをつけると丁寧語になります

## 東南アジア地域から伊賀へ

～東南アジア諸国出身者が増えています～

伊賀市に暮らす外国人住民の国籍は多様です。2017年3月末現在で約43か国。前年同月と比べて一番増えたのは、ブラジル(121人増)。次に続くのが、ベトナム(83人増)、フィリピン(78人増)、タイ(43人増)です。このように、東南アジア諸国出身者が伊賀市で増えています。必要とする通訳や翻訳も多様化しています。



## つたまるの仲間「伊賀日本語の会」の紹介

「伊賀日本語の会」は、多国籍・多文化な三重県伊賀市で、日本語を学びたいと思う外国にルーツを持つ人たちのために、1993年から日本語教育活動を行っているボランティア団体です。

上野ふれあいプラザ（伊賀市上野中町）の3階で、水曜クラスは19:30から会話・読み書きの授業、土曜クラスは19:00から検定対策などの授業をおこなっています。外国にルーツを持つ方が日本語を勉強する場を探していましたら、ぜひ「伊賀日本語の会」のことを教えてあげてください。ホームページから、日本語・ポルトガル語・スペイン語・中国語・英語・ベトナム語のちらしがダウンロードできます。



遠足で伏見稲荷へ(2016年)

また、ボランティアスタッフも募集しています。スタッフは日本語が分かる18歳以上の人であれば、特別の資格は要りません。日本語を真剣に学ぼうとしている外国人のためにぜひ協力してください。まずはお電話いただき、一度見学にお越しください！



課外活動のバーベキュー♪

### 【事務局】

〒518-0861 三重県伊賀市上野東町2948  
 多文化センターいが内 伊賀日本語の会事務局  
 OPEN：月/水/金 10:00～16:00  
 火/木 電話対応のみ（土日祝休み）  
 [TEL&FAX]0595-23-0912  
 [E-MAIL]iganihongonokai@yahoo.co.jp  
 [URL]http://iganihongonokai.jimdo.com/  
 Facebookページ [伊賀日本語の会](#)

## No. 4

### つたまる's キッチン

#### ■フィリピン料理■



## アドボ

鶏肉や豚肉を酢と共に煮込んだフィリピンの代表的な家庭料理です。さっぱりとした味付けで食欲をそそるので、暑い夏におススメ！

### 材料（5人分）

豚肉ブロック	400g	しょうゆ	大さじ3
鶏手羽元	300g	酢	大さじ2
たまねぎ	1/2個	砂糖	大さじ1.5
ニンニク	1片	水	100cc
ゆで玉子	3個	塩、コショウ、ローレル	

### 作り方

1. ひとくち大に切った豚肉・鶏手羽元、それぞれ塩コショウし、フライパンで表面を焼く。
2. ①にみじん切りのニンニク、次にみじん切りのたまねぎを入れて一緒に炒める。
3. 圧力なべに②としょうゆ、酢・砂糖・ローレル・水を入れ、圧力をかけ約8分煮る。（普通鍋なら15分）
4. 圧が落ちていたら、ゆで玉子を入れて弱火で約5分、ふたを開けたまま煮る。

※「アドボ」は家庭によっていろいろな作り方があります。豚肉のみや鶏肉のみ、砂糖も入れたり入れなかったり、時にはパイナップルを入れたハワイ風もあるそうです。

## つたまるの活動にご参加ください♡

伊賀の伝丸では、私たちの活動に賛同し、サポートして下さる方のご入会やご寄付を募っています。また、料理販売や講演会のお手伝いなど、ボランティアでのご参加もお待ちしています。

詳しくは事務局までお問い合わせ下さい。

### 賛助会員

個人・市民活動団体 /年額：3,000円/口  
 各種団体・企業等 /年額：10,000円/口 ※いずれも1口以上

### 寄付

郵便払込 口座番号：00810-4-37767  
 加入者名：伊賀の伝丸

※郵便局の払い込み用紙をお使い下さい。銀行口座の場合はお問い合わせください。



NPO法人 伊賀の伝丸 三重県伊賀市上野東町2948

TEL&FAX: 0595-23-0912 E-mail: info@tsutamaru.or.jp URL: http://www.tsutamaru.or.jp

[OPEN] 月/水/金 10:00～16:00 [電話対応のみ] 火/木 10:00～16:00