

外国人と日本人とが、ともに豊かに生きる地域社会を!

ハロー フレンズ

ファイセック

FICEC

発行

ふじみの国際交流センター
Fujimino International Cultural Exchange Center

2010年 4月号 (隔月刊) 第108号

全10回の日本語指導講座を開催

日本語の教え方とコミュニケーション講座

多国籍料理を楽しみながら日本語の教え方を学習

ふじみの国際交流センターでは、2009年12月16日～2010年3月24日まで、日本語指導をしているボランティアの講習会として、「日本語の教え方とコミュニケーション」講座を実施しました。ふじみ野市大井地区歳末たすけあい募金の分配事業として行ったもので、30人の受講者が10回にわたる講義を受講しました。



講師の大島博幸さん



全10回の授業内容

- 日本語ボランティアになる (12月16日)
- 日本語を教えるって? (12月22日)
- 教え方の枠組み (1月12日)
- 授業を組み立ててみよう (1月20日)
- インドネシア料理教室 (1月27日)
- 初級授業の実際 (2月2日)
- 初級授業の実際 (2月10日)
- 楽しい教室活動を!(2月16日)
- パキスタン料理教室 (2月24日)
- コミュニケーションの実際 (3月2日)
- 個別技能の指導 (3月10日)
- 学習者中心の活動を!(3月16日)
- 修了式とスリランカ料理 (3月24日)



料理教室も大いに楽しむ

日本語指導のための講座を受講して・・・

「常に笑顔で受講生と接する」から始まり、
指導の考え方や技術を20時間にわたり学習

いい年こいて、 まずは“笑顔作り”からか？

いけなかったかな？このような見出しでは？しかし、これが未知との遭遇、衝撃の告白です。

開口一番、先生の指導は「学習者に不快感を与えないことが大切です。それには常に笑顔で接することです。私たちが言う素敵な笑顔とは、気に入った香水などの香りをかいだときのあの表情です」

気に入った香水を嗅ぐ？縁がなかったからなあ。ひそかにつぶやくオジンの心理をつかんでくださるところがすごい！「目じりが下がり、ほほ骨の筋肉が少し上がったような感じとご理解ください」

そうか、取り立てて顔を作るのではなく自然な笑顔でいいんだな。顔には自信がないけれど、まあ不快にならないよう気をつけるとして自然体でいくべし。勝手な納得から入った1時間目、驚愕の長期講習10回講座が昨年12月16日から始まりました。

講師は大島博幸先生、元YMCA日本語クラス講師など様々な教室で教鞭をとられておられるベテラン先生。本職は牧師さんというだけあり、さわやかな笑顔と語り口は受講生を飽きさせない、これが話術だという面を披露していただきました。

ここでは講座内容だけをズリズリと書き綴っても面白くないことと思いますので、唐突ですがほんの2、3例です、少し授業の中での初体験、あの感動を皆様にお伝えしたいと思います。まあ、言ってみれば日本語クイズでしょうか？

「角と隅、どっちがどっち？」外から見れば角、中から見れば隅。すぐ返事できましたか？

「たまごの漢字は卵なのに玉子焼きと玉子丼は玉子、卵の漢字はどっちが正しいの？」正しくは卵、玉子は当て字です。でも玉子丼では一般的に玉子を使っているようです。ちょっと辞典を引いてみてください。

そういえば私にもこんな体験がありました。日本語

検定試験1級を受験するというセンターの日本語教室の学習者が対策本を持ってきて、「十八番」という漢字の読み方がわからないという。

「お・は・こ と読みます」

「先生、なぜ」じゅうはちばん“ではいけないのですか？”・・・ムム歌舞伎に由来するってことは知ってたけどなあ。あの時は、先生の宿題ということで次週に正しい返事をしました。そういえば、大島先生もおっしゃってました。学習者に先生といわれても恥ずかしながら堂々と受け答えをしましょう。答えがわからなかったときは、いい加減な返事をせずに宿題とさせてもらいしっかりとした答えで返答をしましょう・・・と。

あの先生はちょっとネ... 嫌われない“先生”するには

最近、日本語教師資格を取得することは並大抵のことではないと大島先生はおっしゃいます。420時間という長時間とお付き合いし、理論、実技、教育実習をやったところで終わりというものではないらしいのです。教師資格取得のために、この後くぐらなければならないのが「日本語教育能力検定試験」という難しい門があるからなのです。今ではこいつが曲者、なんと合格率は20パーセントを切るという超難関試験です。シルバーエイジ目前の身にはまさに高根の花となっていました。

[420時間 S 20時間] 資格を取るには、寿命が先か資格が先かの長距離レースになりそうです。資格取得には420時間、プロ教師の道ははるか彼方です。でも、20時間は勉強させていただきました。われら「ふじみの国際交流センター日本語教室」の先生（ボランティア）も今までの先生ではありません。大島先生の素晴らしい講義をを大いに生かして、より一層の情熱で効果的な生きた日本語を教えたい、そんなモチベーションが沸々と湧き上がってきた10回にわたる講座でした。

10 回目の講座の折、大島先生より外国籍の学習者に日本語を教えようとするとき、こうしたことには気をつけよう10カ条をご披露いただきました。

学習者が気持ち良く学ぶために、そのために指導者として守るべき戒めとして、常にこれを忘れずに臨みたいと思い、改めて紹介させていただきます。

そして修了式。大島先生より修了証の授与式、卒業証書以来の出来事に感動！まずはめでたしめでたし。休みなく学べた奇跡に感涙滝のごとし、までは行かなくとも充実した10日間でした。

最後になりましたが、授業の合間に3回にわたり外国料理で私たち学習者を楽しませてくださったインドネシア料理の三浦シスカさん、パキスタン料理のサルマ・サタールさん、スリランカ料理のヤマンガ・インドラニさんに厚くお礼の言葉を申し添えさせていただきます。(文：岩田 仁)

信頼される先生（シニア）になるための チェックポイント10カ条

上から目線で同僚や学習者に接していませんか。
「教えてやっている」「助けてやっている」という意識を持っていませんか。

アジアの国の学習者に「日本が上」といった意識が言葉の端々に出たりしていませんか。

自分が参加しているボランティア教室の目的を理解していますか。

日本語教育と皆さんが学校で学んだ国語教育の違いがわかっていますか。

身につけた外国語を使いたくて日本語を教えていませんか。

教える内容が自分の興味中心になっていませんか。
学習者を子供扱いして幼児に話しかけるような語り口になっていませんか。

自分のやり方や方法に信念を持ちすぎて、人の意見を聞かないということはありませんか。

教える内容が自慢話になっていませんか。

常に「学ぶ人が主役」でがんばりたい

矢澤美紀

私は今、ふじみの国際交流センターで日本語指導のボランティアをしています。

ボランティアを始める前は、「日本語で日本語を教えるのだから、私でもできるだろう」と思っていたのですが、実際にやってみると、「【が】と【は】はどう違うの?」「【～ています】はどういう意味?」等の学習者からの質問にうまく答えることができませんでした。「このままではいけない!」と文法の本を開いて勉強を始めたころ、この講座を知り、飛びつくように参加しました。

講座ではまず、日本語ボランティアになるということに対しての心構えを教えてくださいました。それは、日本人だから日本語が教えられるわけではなく、知識やテクニックが必要だということ、笑顔でコミュニケーションをとることや、常に学ぶ人が主役であるということです。今までの自分を思い返すと、緊張でガチガチのまま教えていたのではないだろうか、学習者とコミュニケーションを

とろうとしていたのだろうか、自分中心の授業になっていなかったのだろうか・・・と反省することばかりでした。また、「文法さえ説明できるようになれば、いいボランティアになれる」と思いこんでいたのを恥ずかしく思いました。

その後の講座では、授業の組み立て方、教案作り、初級授業の実践、教室活動での具体的な方法等を学びました。今日学んだ事が、翌日の日本語ボランティアですぐに役に立つというような内容で、とても勉強になりました。先生手作りの教材や教具を見せていただけたこともとてもよかったですと思います。

この講座では、多くのことを学び、同じように日本語指導をしている方々とも出会うことができました。これからも勉強を続けながら、学習者の方々の日本語学習に少しでも役に立てるよう頑張ろうと思います。そして笑顔でのコミュニケーションを楽しもうと思います。

外国籍の人たちから料理を学ぶ

スリランカ、ロシア、パキスタン料理 教育委員会主催の「ふじみ野レストラン」

ふじみ野市教育委員会の主催による「暮らしの中の人権講座～ふじみ野レストラン2～」が、2月19日～3月4日に計3回開催されました。これは、ふじみの国際交流センター（FICEC）の協力で外国人講師を招いて行われた「外国料理教室」のプログラム。2月19日（金）にはスリランカ料理、2月25日（木）にはロシア料理、そして3月4日（木）にはパキスタン料理を内容として行われました。外国籍の人たちから料理を学んでお互いに交流し、外国人の人権について外国人と日本人で共に考えようというものです。

ふじみ野市には、現在50カ国の外国人1,535人（2010年2月15日時点）が外国人登録をして住んでいますが、地域に住む日本人が外国人と交流をする場が、なかなか持っていないのが現状です。しかし、今回のプログラムでは、募集当日に応募者が定員の30名に達し、もっと外国人と交流を持ち、そして学びたいと思っている地域の方がたくさんいることを実感しました。

スリランカ料理の講師は インドラニさん

さて、今回レポートするのはスリランカ料理の教室。ここで講師を務めてくれたのはヤマンガ・インドラニさん。上福岡でスリランカレストラン「インディー」（上福岡西公民館前）を経営している彼女は、料理の腕前ももちろんのこと日本の大学を卒業していることもあり日本語も堪能で、はじめは少し緊張していた参加者のみなさんとも楽しく会話をし、すぐに打ち解けた様子でした。

スリランカには様々な種類のカレーがあり1日1回はカレーを食べるといほどポピュラーな食べ物だそう。今回ヤマンガさんが教えてくれた本場の

チキンカレーのレシピを次ページで紹介したいと思います。

なかなか手に入らないスパイスも多く、自宅で作るのは難しいかもしれませんが、普段使っているカレーのルーにココナッツミルクを入れたり、少し変わったスパイスを入れてみても面白いかもしれません。

今回私たちはごはんと一緒に食べましたが、スリランカではごはんのほかに、ストリングホッパーというライスヌードルと一緒に食べることも多いようです。また、食べるときはスプーンではなく、右手をそのまま使って食べるのがスリランカ流！御前箸で食べると、もっと美味しく感じるんだとか。

そんな美味しいカレーをほおばりながら、スリランカで使われているシンハラ語を学んだり、様々な意見交換をして盛り上がりました。

（文：神田歩）



指導してくれた
インドラニさん



スリランカ風チキンカレーの作り方

【材料 (2人分)】

骨付き鶏肉	250g
玉ねぎ	1/2 個
ピーマン	1 個
トマト	1 個
生姜	10g
にんにく	1 片
サラダ油	おおさじ2
ココナッツミルク	1/2 缶
塩	少々
シナモンスティック	1 本
カルダモン	2 個
クローブ	2 個
セーラ	少々
ランペ	少々
カレーリーフ	少々

【作り方】

玉ねぎはみじん切り、ピーマンは四等分に切り、トマトは8～10等分のくし切り、生姜とにんにくはみじん切りにします(どちらも市販のチューブのものでもOK)。

鍋にサラダ油を入れて温めます。温めた鍋に生姜とにんにく、シナモン、カレーリーフ、セーラ、ランペ、カルダモン、クローブを入れて炒めます。

それらが茶色に変わったら、玉ねぎのみじん切りを入れて炒めます。玉ねぎがアメ色になったら残りのスパイスを入れてよく混ぜます。

そこにピーマンと鶏肉を炒め合わせます。さらにトマトと水1カップを入れ、フタをして弱火で30分ほど煮込みます(このとき様子を見ながら混ぜることを忘れずに！)

ココナッツミルクを加え、さらに20～30分煮込めば出来上がり！

外国籍の人たちにパソコン指導 真摯に努力する姿に感銘

梶 里美

ふじみの国際交流センター (FICEC) では、第二、第四木曜日の午後、パソコン教室を開催しています。これは、外国籍の方々の就労支援を目的として行っているもの。こうした教室でパソコン技能を身につけて、日本での仕事に活かしてほしいと開催しています。

これまでに20年間、老若男女 たくさんの方々にパソコンを教えてきました。様々な状況の中での指導を経験してきましたが、外国籍の方を中心にパソコンを教えるということは私にとっては初めてのチャレンジでした。

一昨年秋から、皆さんの様子を見ながらの「手探り」+「手作り」の教室がスタートし、PCはデジタルなのに授業は全くのアナログでした。異国の地で日本語を覚え読み書きを習得するだけでもたいへんなのに、さらにパソコンに挑戦し、一生懸命に説明内容を

メモする真摯な姿に感銘を受けたこともしばしばです。また半年ほど前から、酒井有香さんと矢澤美紀さんという素敵なサポーターにも恵まれ、たいへん感謝しています。

授業を通じて様々な知識やノウハウをご提供しているのは私ですが、私は与えている以上の何かを、いつも皆さんから頂いている気がします。人と人の繋がりや出会いを大切に、これからも素敵で有意義な時間を皆さんと過ごしていきたいと考えています。



連れ子の呼び寄せ

藤林 美穂

日本語の習得が大きな課題

中国人やフィリピン人の女性から多く寄せられる相談のひとつに、「連れ子の呼び寄せ」があります。現在は日本で、日本人あるいは在日外国人と結婚している外国人が、母国に残してきた子どもを日本に呼び寄せて一緒に暮らしたい、そのための手続をしてほしい、という相談です。この場合、呼び寄せる子の実の父親はすでに母親とは離婚しているか、あるいは最初から結婚していないことが多く、母国の家族(相談者の両親・きょうだいなど)が子の面倒を見ているケースがほとんどです。

呼び寄せる側のお母さんが、シングルマザーである場合もあります。たとえば、日本人と結婚していたが離婚して、日本国籍を持つ子を一人で育てているお母さんが、母国に残してきた別の子を呼び寄せる、というケースです。

この「連れ子の呼び寄せ」は、子どもがまだ未成年で面倒をみてくれる大人が必要、という理由で呼び寄せるわけなので、子どもが大きくなっている場合は、使えません。未成年といっても、呼び寄せができるぎりぎりの年齢は、20歳ではなく、17～18歳くらいとされています。

ところで、17歳なら呼び寄せ可能、とはいえ、呼び寄せることが本当にその子のためになるのか、疑問に思えるケースもあります。日本に呼び寄せて学校に行かせるとしても、多くの場合日本語はゼロからのスタートです。言葉ができなければ他の教科もわかりません。外国籍の子のための補習をしている学校もありますが、どこの学校でもやっているというわけではありません。母国でのカリキュラムの途中で日本に来てしまうと、授業についていけず、ドロップアウトする子も出てきます。

母国でもう少し勉強すれば高卒の資格がとれたのに、日本に来て勉強がわからなくなってしまったので学業が中途半端になるのでは、子どもの将来にとってマイナスになってしまいます。

学校に行く意欲をなくして同国人の同じような境遇の子どもたち同士でつるんで遊んでいるために、ますます日本語の勉強の機会を失い、結局再び母国に帰ることにしたり、仲間うちでごく低年齢で結婚して破綻を招く、というような悲劇も耳にします。

親にしてみれば、長いこと会えなかった子と、なんとかして親子の絆を取り戻したい一心で呼び寄せるのだと思いますが、子どもにとってそれまでなじんでいた環境から離れて、言葉の通じない国にいきなり行く、ということは大きな負担です。はたから見れば、できれば呼び寄せは言葉を覚えるのも早く、人間関係もまだそれほど広くない小学校入学前にしてほしい、と思うのですが、それぞれの家庭の事情もあり、なかなかちょうどいい年齢で呼び寄せるのは難しいようです。子どもたちがこれから日本で一緒に暮らしていくのなら、せめて日本語だけは覚えられるように、と願わずにはられません。

筆者紹介

10年あまりNGOで働いた後、フィリピン人支援グループでボランティアしたり写真の勉強をしたりしつつ昨年行政書士として開業、これから外国人のビザ取得などの仕事を中心にやっていきたいと思っています。どうぞよろしく。

ライフ行政書士事務所

<http://officialife.sakura.ne.jp/>

<http://shigotonichiroku.sblo.jp/>

センターの活動をご支援ください
会員・賛助会員・寄付のご案内

活動を担う会員.....正会員

正会員は、スタッフなどとして活動を担っていただく会員です。この会員は、総会などでの議決権をもちます。

年会費：個人1口3,000円、団体1口10,000円

センターを財政的に支える会員.....賛助会員

賛助会員は、センターを財政的に支えていただく会員です。総会等での議決権はありませんが、センターのイベントなどのご案内や、機関誌をお送りいたします。

年会費：個人1口3,000円、団体1口10,000円

会員、賛助会員にはこの機関紙をお送りします

郵便振替口座：00110-0-369511
 口座名：ふじみの国際交流センター

ご寄付をいただいた方々

ご支援ありがとうございます

2008年4月～（50音順・敬称略）
 (株)オムテック 尾高昇 太田原裕 小原
 富明 葛西敦子 加藤久美子 金子忠弘
 金子康子 国際ソロプチミスト埼玉 後
 藤泰博 駒形一夫 斉藤彩子 穴戸フミ
 工 菅山修二 鈴木譲二 立麻医院 曹
 圻 寺村仁 中嶋恵津子 西山正浩 萩
 原千代子 東入間地区遊技業防犯協力
 会 (株)マイカル大井サティ 馮雪蘭 百
 瀬滉 柳原国江 (有)矢野住研 吉田純
 ー ワン・シーウェン

たくさんのご寄付に御礼申し上げます

民設民営で、「在日外国人の自立の支援と共生の街づくり」を目指して、ふじみの国際交流センターが活動を始めて10年以上になります。その間、大勢の皆様から多大なご寄付をいただきました。「頑張ってるね。応援してますよ」と言って下さる声が聞こえてきます。私たちは、活動資金と一緒に大きなエネルギーもいただいています。何とお礼を言ってもいいかわかりません。

受益者負担が不可能な私たちのNPO活動は、皆様からいただいたご寄付によって成り立っています。これからも、皆で力を合わせ、まじめに地道に活動を続けてまいります。今後もお支援いただくよう、お願い申し上げます。本当にありがとうございました。

ふじみの国際交流センター（FICEC）一同

サービス料金表

ふじみの国際交流センターでは、センターの設備や、会員・スタッフの技能により、様々なサービスを行っております。ぜひ、ご利用ください。

種別	料金	対象
印刷機	マスター（製版代） 1枚100円 印刷代1枚1円	市民団体 個人
コピー機	1枚10円	
製本機	A4判1冊50円	
折り機	無料	

種別	内容	料金
講師派遣	国際理解教育	3,000円 + 交通費
	外国料理教室	5,000円（材料費別途）
	語学教室	内容・予算に応じて相談
企画・運営	国際交流・国際理解に関するイベントや研修の企画・運営等	
編集・出版 ホームページ	多言語による情報誌・ガイドブック、 ホームページの制作	1枚5,000円
	日本語によるチラシデザイン（A4判）	
翻訳	英語、中国語、韓国語、ポルトガル語、タガログ語、タイ語、ロシア語、ベトナム語	婚姻関係、ビザ申請、履歴書 A4判1頁、40字・30行 1枚1,000円
	その他の文書	A4判1頁、40字・20行 1枚3,000円より
通訳	英語、中国語、韓国語、ポルトガル語、タガログ語、タイ語、ロシア語、ベトナム語、シンハラ語	半日5,000円 + 交通費

特定非営利活動法人ふじみの国際交流センター

〒356-0004 埼玉県ふじみ野市上福岡5-4-25
 Tel：049-256-4290 Fax：049-256-4291
 生活相談専用電話：049-269-6450

ボランティア活動に、ご参加ください

ふじみの国際交流センターでは、日本語指導をはじめ、外国籍市民との交流・手助けをするボランティアを募っています。ぜひ、電話またはホームページから、お気軽にご連絡ください。