



瀬戸市国際センターニュース

第188号 2018年8月

発行人：瀬戸市国際センター 理事長 杉山 仁朗

Email setokoku@gctv.ne.jp <http://www.gc-net.jp/scic/>

旅行に役立つ英会話



言葉や異文化の違いを理解し
「旅行で使える」「簡単な英会話」「海外で気を付けること」「海外での自己責任」などを
楽しみながら学んでいきましょう!!

日 時：2018年9月4日、11日、18日、25日 全4回火曜日

午前 10:00～11:30

場 所：パルティセと4F 第1学習室

講 師：エルトン・アーシュさん(学びキャンパスせと講師)

対 象：英会話入門レベル

定 員：30人(申込多数の場合は抽選)

参加費：国際センター会員500円 一般2,000円(教材費含む)

【申込方法】FAXまたはEメールで

①講座名 ②氏名(ふりがな) ③住所

④携帯電話・FAX番号・メールアドレスを記入

⑤センター会員の有無

(団体会員の場合は団体名も記入)

〈FAX〉(0561)97-1171 〈Eメール〉setokoku@gctv.ne.jp



【締 切】8月15日(水)当日必着

【問合せ先】：瀬戸市国際センター

〒489-0044 瀬戸市栄町45番地 パルティセと3階

〈電 話〉(0561)88-2790

〈FAX〉(0561)97-1171 〈Eメール〉setokoku@gctv.ne.jp

☆ ★ ☆ 瀬戸市国際センター会員交流会「水餃子を作ろう！」を開催しました ☆ ★ ☆

7月20日金曜日 道泉地域交流センターぐるっぺ道泉にて、中国人の桂 麗さんに本格的な水餃子の作り方を教えて貰いました。簡単な中国語にふれながら楽しい時間を過ごしました。

講師の桂麗さんの感想を紹介します！！

中国の武漢出身の桂麗です。今回の水餃子は「安さんの水餃子」です。安さんというのは私が十数年前に来日したばかりの時に知り合った中国青島出身のおばさんです。何回かおしゃべりして、「餃子でも食べに来て」と誘われ、ごちそうになりました。更に作り方も丁寧に教えていただきました。

中国では日本と違い「餃子」は、焼き餃子ではなく「水餃子」が一般的で「餃子」は「水餃子」をさします。餃子は中国人にとって平常でありながら、特別な存在でもあると思います。餃子そのものを食べるのだけではなく、親しい人と一緒にテーブルを囲んで餃子を作る過程も楽しむことです。交流会では、皆さんと一緒におしゃべりしながら水餃子を作り、和やかで家庭的な雰囲気の中で、中国の味を楽しみました。それから、餃子の作り方や中国的なもてなしなど、日中両国の違いを色々話し合いました。中国語に興味を持っている方も見えたので、「おいしい」、「私は日本人です」、「餃子が好き」などの簡単な中国語表現を紹介するとともに、中国語の独特な発音とイントネーションを体験していただきました。こういうイベントを通し、肌で文化の違いを感じ、お互いに更に親近感を持つようになったような気がします。本当にありがとうございました。 桂麗

水餃子のレシピを紹介します。皆さんも作ってみて下さい！！

安さんの水餃子（約 60 個分）レシピ

皮	強力粉	200 g
	薄力粉	100 g
	水	150cc
具	豚挽き肉	300 g
	えび	200~250 g
	ニラ	一束

具に加えるもの

水	大さじ 2
醤油	大さじ 2
料理酒	大さじ 2
生姜おろし	少々
塩	小さじ 1/2
砂糖	少々
オイスターソース	大さじ 1



1. 皮の生地を用意する

小麦粉に水を入れて混ぜて、かたまりになるまでこねて、しばらく休ませる。

もう一回生地の表面が滑らかになるまでこねる。生地の硬さは耳たぶぐらいになると良い。

2. 具を用意する（最初にこねた生地を寝かせている間に、具を作る）

えびは殻と黒い線を取って洗ってから、ざっくり切っておく。

ニラも洗って、ざっくり切っておく。

豚挽き肉に水分（水、料理酒、醤油）と生姜おろしを少しずつ加えながら、
同じ方向に混ぜる。水分を吸わせて、粘りと細い筋が出ると良い。

豚挽き肉に、刻んだえび、塩、砂糖、オイスターソース、
コショウを入れて、混ぜる。ニラを入れて混ぜる。

胡麻油またはラードを入れて仕上げる。



3. 皮の生地を小分けして、一個ずつ伸ばしながら具を包む

寝かせた生地を丸いかたまりにして、

真ん中に指を入れて、細長いリング状にする。

そのリングを四等分にしておく。

一つの 1/4 の生地を板に置いて、

更に細長く伸ばして、包丁で大体 15 個小分けする。

一個ずつ丸くしてつぶして、麺棒で伸ばしながら、具を包む。

他の三つの生地も同じように切って伸ばして包む

☆ご家族やお友達と一緒に作る場合、生地をつぶす係、皮を伸ばす係、具を包む係で作業分担すると楽しく
効率よく作れる。



4. 大きい鍋にお湯を沸かして、餃子をゆでる

よく沸かしたお湯に餃子をいれて、塩も少し加える。

再び沸騰したら、少し水を加えて、更にゆでる。

餃子が全部浮き上がって、ふっくらしてきたら、

取り出して器に盛る。

お好みのポン酢などを付けても、そのままでもどうぞ、

熱々のうちに、ご家族やお友達とテーブルを囲んでいただきましょう。



本格的な水餃子をわかりやすく学べて良かったです！！ 皮を伸ばすのが難しかったです！！

ぷっくらと包むことがわかり良かったです！が難しかったです！！とご意見を頂いてます。

他の国の料理教室を開催して欲しいとのご意見を頂きました。

☆ ★ ☆ 外国人のお話を紹介します ☆ ★ ☆

「わたしの息子はタイズン」 ベトナム トラン ティ キム テウエット

私の息子の名前はタイズンです。「太陽」の意味みたいです。

ズンはもうすぐ3歳になります。ベトナムで生まれました。初めて日本へ来た時は五か月です。

日本に来て、びっくりすることがたくさんあります。公園やプレイルームがたくさんあります。うれしいです。「やすらぎ会館」から絵本を2冊もらいました。“がたんがとん”と“いないいないばあ”です。おもしろいです。ズンは今まで毎日みています。ズンは母といっしょに絵本を見ることが好きです。週末は公園へ行ってブランコ、ずなば、てつぼう、すべり台で遊んでいます。たのしいです。ズんはいま、保育園へ通っています。保育園では日本語、家ではベトナム語。ズんはだんだん分けることができます。どんなことをしても、できて「すごい、すばらしい、すてき」とほめられるとしあわせの顔をみせます。そんなズンとの生活は、わたしの幸せでもあります。

《9月の外国語交流サロン予定》

9月のスケジュール(英語)

日付	午前 10:00～11:30		午後 14:00～15:30	
	初級10:00～10:40 中級10:50～11:30		初級14:00～14:40 中級14:50～15:30	
1	お休み		第2会議室	イゴール
15	第2会議室	ロクサナ	第1会議室	イゴール
22	第1会議室	ナターシャ	第2会議室	イゴール

9月のスケジュール(中国語)

日付	午前 10:00～11:30		午後 14:00～15:30	
	初めての方10:00～10:40 お話ができる方10:50～11:30		初めての方14:00～14:40 お話ができる方14:50～15:30	
15	第1会議室	付晓琴	第1学習室	馬瑩

毎日、暑い日が続いていますね。
皆さん、体調はいかがですか。無理
をしないように美味しいものをた
くさん食べて、水分補給をしっかり
して暑さを乗り切りましょう。

(小村・加藤)

発 行 : 瀬戸市国際センター 事務局
〒489-0044 瀬戸市栄町45番地 パルティ
せと3階

T E L : 0561-88-2790
F A X : 0561-97-1171
E-mail : setokoku@gctv.ne.jp
U R L : <http://www.gc-net.jp/scic/>
開館時間 : 月曜日～土曜日
8:30～17:15
休 館 : 土曜日12時～13時
毎週日曜日、祝日