

イベント!

がいこくじん にほんじん いけんこうかんかい 外国人と日本人との意見交換会

おなじ地域に住む外国人と日本人で、子育てや災害、生活上の悩みなどを一緒に話し合ってみませんか。参加費は、無料です。

1 日時・会場

① 1月14日(火) 13:00 ~ 16:00

入間市役所 501会議室

② 1月21日(火) 13:00 ~ 16:00

深谷公民館 (深谷生涯学習センター) 1F 会議室

2 申込先

① 入間市役所 市民部自治文化課 国際交流担当

FAX:04-2965-0232

E-mail:i-society@city.iruma.lg.jp

② 深谷市役所 企画課 政策推進係

FAX:048-574-6665

E-mail:plankika@city.fukaya.saitama.jp

※ この意見交換会は、全て日本語で行なわれます。日本語が堪能な外国出身の皆さんは、積極的に参加してください。

そうじ お雑煮



日本では、お雑煮を食べてお正月を祝います。お雑煮は、餅や野菜などいろいろな具材を煮合わせた汁物で、伝統的な日本料理です。その歴史は古く、室町時代の武士の宴会では最初に振る舞われる縁起のいい料理でした。この習わしから、その年の無事を祈って、一年の初めに食べるようになったと言われています。当時は、高価な餅の代わりにサトイモが使われたそうです。江戸時代には、餅が手に入りやすくなり、全国でお雑煮を食べるようになりました(北海道には明治以降、移り住んだ人々によってもたらされ、沖縄には今でもお雑煮を食べる文化はないそうです)。地域や家庭によって、具材や汁の味つけは大きく異なります。餅には丸型、角形があり、焼いたり、汁で煮たりします。味つけはしょう油仕立て、みそ仕立て、小豆汁と多彩で、鶏肉、豆腐のほかに、新潟の鮭やいくら、広島のカキ、千葉のノリなど魚介類を加えるものもあります。それぞれの地方の特産物を用いた、郷土色豊かなお雑煮をぜひ味わってください。関東では、鶏肉、しょう油仕立ての澄まし汁に焼いた角餅が一般的です。



Event!

Meeting to exchange opinions and ideas between foreigners and Japanese

How about talking with Japanese and foreign residents in your community about child rearing, natural disasters, or any worries in everyday life? No charge.

1. Date & Place

① January 14th (Tue.) 1:00pm~4:00pm

Iruma City Office, Meeting Room#501

② January 21st (Tue.) 1:00pm~4:00pm

Fukaya Kominkan (Fukaya Lifelong Learning Center) Meeting Room on the 1st Floor

2. For inquiries, contact:

① Person in charge of International Exchange

at Jichi-Bunka-ka, Iruma City Office

FAX:04-2965-0232

E-mail : i-society@city.iruma.lg.jp

② Seisaku-Sulshin-Gakari, Kikaku-ka, Fukaya City Office

FAX:048-574-6665

E-mail:plankika@city.fukaya.saitama.jp

※ This meeting will be held only in Japanese. We wish many foreign residents who are good speakers of Japanese to take part in this meeting as well as Japanese.



O-ZONI



In Japan, we celebrate the new year holiday by eating *o-zoni*. *O-zoni* is a traditional soup dish which contains various ingredients including *mochi* (rice cake) and vegetables. It has a long history going back to the Muromachi era, then, it was served first in the banquet of the *samurai* as a lucky dish. It is said that people followed this custom and got to eat *o-zoni* at the beginning of the year to pray for well-being of the year. In those days, taro was used in substitution of expensive rice cake. Around the Edo era, rice cakes became easily available and people began to eat *o-zoni* in the whole country (In Hokkaido, *o-zoni* was brought to by the people who moved there after the Meiji era, and in Okinawa, there is still no custom of eating it). Depending on the area and home recipe, there are a large variety of the ingredients and soup flavors. For a rice cake, there are round and square shapes, and it can be baked or cooked in the soup. Also, there are many soup flavors such as soy sauce-based, *miso* (soybean paste)-based, *adzuki* soup and others. Besides chicken and tofu (bean curd), seafood can be added like salmon and salmon roe from Niigata, oyster from Hiroshima, and *nor*i (laver) from Chiba. Please try and taste *O-zoni* locally characterized with special items of each region. In Kanto area, *o-zoni* is generally prepared as soy sauce-based clear soup with chicken and baked square rice cake.



公益財団法人 埼玉県国際交流協会 (SIA)

〒330-0074 さいたま市浦和区北浦和5-6-5

浦和合同庁舎 3階

TEL.048-833-2992 FAX.048-833-3291

Saitama International Association

〒330-0074 Saitama City, Urawa Ward, Kita Urawa 5-6-5

Urawa Godo Chosha 3rd floor

E-mail:sia@sia1.jp URL: http://www.sia1.jp