

〒660-0862 尼崎市開明町2丁目1-1 尼崎市開明庁舎3階  
Tel/fax 06-7165-7733 Email: [aia@hcc5.bai.ne.jp](mailto:aia@hcc5.bai.ne.jp) (月・火・水・金の午前10時～正午・午後1時～3時 祝日除く)

## 日本語ボランティア講師養成講座を開催しました

Teaching Japanese training course for volunteers was held

2021年6月24日を初回として、全6回シリーズで開催された日本語ボランティア講師養成講座は、コロナ蔓延防止に細心の注意を払いながら、当協会理事の譲原氏が講師を務め、8月5日に全過程を無事終えることができました。「日本語ボランティアをやってみたい」「現在ボランティアをしているが、さらにブラッシュアップしたい」「理論もよいが、実技を学びたい」などの思いから、7名の方が受講してくださいました。受講者からは「外国人の在留資格には様々なものがあることを知った」「やさしい日本語を練習することができた」「実際に教えるに当たってのノウハウを得ることができた」などの感想が寄せられました。受講者の多くが、ボランティアとしての活動を望んでくださっているとのことです。ご参加、ありがとうございました。

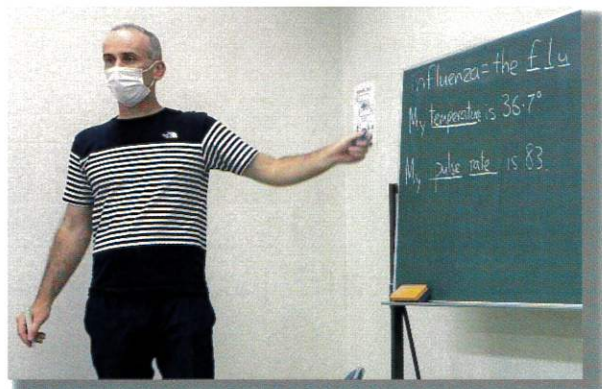


## 英会話教室を取材しました

English conversation class

2021年9月3日、金曜日の夜のAIAの英会話教室にお邪魔しました。その日は体調に関する言葉を中心に、英語を使って表現する授業でした。マッカーシン先生の英語のヒントやジェスチャーをもとに、「咳」「熱」「下痢」などの言葉を、英語で何というのか考えてみたり、それらを使ってクロスワードパズルを楽しんだり、わきあいあいと授業が進められていました。参加者の皆さんからは、「ネイティブの先生から直接学ぶので、生きた英語が学べる」、「以前イギリスに住んでいたの、そのころ培った英会話能力をキープするために来ている」、「看護師の仕事をしていて、外国人の患者さんに対

応する際、少しでも言葉の壁による不安を取りのぞけたら・・・と頑張って勉強している」、「先生も他の生徒の皆さんも、とても気さくで参加しやすい」と、様々な声が聞かれました。マッカーシン先生は、日本在住歴約20年で、来日前から現在にかけて英語を教える超ベテランの先生です。「生徒の皆さんには、間違いを気にしないで会話を楽しんでほしいと思っています。それが英語を学び、上達させる上で一番大事なことなんです。」と、思いを語ってくださいました。ご興味をお持ちの方はぜひAIA事務局までお問合せください。



# オンラインによる日本語の授業の様子

Teaching Japanese online

コロナ禍における日本語教室では、マスクやフェイスシールドをつけてレッスンをしたり、教室そのものが開催できなくなったりと、様々な制約を強いられています。そんな中でも、少しでも学習者さんの学習ニーズに寄り添おうと工夫しています。当協会会員、日本語教室のメンバーである井上眞理さんは、教室が休会中に、LINEを使って授業をしていました。井上さんは10年以上



日本語の学習の他に、学校での出来事や日常生活に関することなども話題にします。↑

対面と違って表情や書き取りの確認が難しいですが、相手の表情を確認しながら、授業を進めていきます。→



日本語ボランティアに関わっておられるベテランです。学習者のサユリさんは、ペルーから来日して1年に満たない中学生ですが、毎日学校で友達と楽しく学生生活を送っているようです。水泳やバレーボールが得意で、将来はお医者さんになりたいと夢を語ってくれました。井上さんは「サユリさんは大変勉強熱心で、教えていてとてもやりがいのある方でした。日本での生活が素晴らしいものになったらいいなと思っています」と感想を語ってくれました。



スマホを見ながらテキストに沿って楽しく授業を進める井上さん。スマホ越しに身振り手振りを交えて会話をします。

## 尼崎市内の外国料理店紹介コーナー

Introducing ethnic restaurants in Amagasaki

### CHADA THAI RESTAURANT

(タイ料理「チャダー タイ レストラン」)



尼崎市内の外国料理店紹介の第3回目は、チャダー タイ レストランさんです。武庫之荘の駅から歩いて1分程度の抜群のロケーションにあります。オーナーのタイ人の奥様が、2階で9年前から営むタイ古式マッサージ店の1階部分に、2017年にオープンしました。タイの有名なホテル「バイヨークスカイホテル」に勤めていたこともあるタイ人シェフ、ワラコーンさんが腕をふるう料理は、本格タイ料理ながら、日本人の口にもやさしいマイルドなお味でした。前菜、サラダ、



クンパッポンカレー(エビのタイ風卵とじカレー炒め)は、スパイスさを卵が和らげてくれる食べやすい一品。ランチはスープと生春巻が付いて税別1,490円 ポリユミーで満腹になります！

メイン、スープ、ヌードルのそれぞれに12~15種類以上のメニューがあって、オーダーの際には迷ってしまうかもしれません！店内には、現地で買い付けた様々なタイの装飾品や小物が飾られていて、異国情緒あふれた空間になっています。お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。

(武庫之荘駅北側 尼崎市武庫之荘1-2-8)

マンゴーシェイク、テンモーパン(スイカシェイク)などのトロピカルなものから、ゲックフアイジュース(菊の花茶)、チャオグワイ(仙草ゼリー)などの、何々、どんな？と気になるものもー



ランチには、飲み物(200円)、デザート(100円)が付られます。(いずれも税別)写真はマンゴージュースとホットコーヒー。デザートはタピオカミルクでした。→



バラエティーに富んだメニューを提供するワラコーンさん

尼崎市役所7楼开设了外国人咨询窗口。毎周一、三、五10:00-16:00接受中文咨询。电话：06-6489-6449  
邮箱地址：ama-welcome@city.Amagasaki.hyogo.jp

Tại tầng 7 toà thị chính thành phố có trung tâm tư vấn dành cho người nước ngoài.  
Tiếng việt vào thứ 3,4,6 thời gian 10h đến 16h. Số tư vấn 06-6489-6449 địa chỉ email: ama-welcome@city.amagasaki.hyogo.jp

