

小城のいろんな話題を突撃レポート!

みんなが笑顔で暮らせる小城市を目指して “おぎにほんごきょうしつ”



募集
おぎレポ
出演者大募集!!
白藤他様は問いません。
【問合せ】総務課
☎37-6113

学習者
募集中!



▲交換留学生や運転免許証取得を目指す方など目標もさまざま。



▲代表の西尾さん(左端)と頼もしいボランティアスタッフの皆さん。

曜日: 毎週火曜日
(毎月、最後の火曜はお休み)

時間: 朝10時~11時30分
夜19時~20時

場所: 小城公民館桜岡支館
【問合せ】 ☎73・3309 (西尾)

小 城市も国際化が進み、市内には約120人の外国籍の方が生まれ、職場や学校、地域などで会う機会も増えてきています。

しかし、日本語が堪能な方、片言の方とさまざまです。そんな日本語に不自由されている外国籍の方の力になりたいと設立されたのが「おぎにほんごきょうしつ」です。一昨年の9月に有志で立ち上げられ、日常に必要な会話や読み書きができることを目指し、貞松明子先生(佐賀大学非常勤講師)やボランティアスタッフがマンツーマンで指導して、勉強をサポートされています。

代表の西尾さんも、関東から小城に移り住み、「言葉が分からないのは非常にもどかしく、孤立の原因にもなります。日本語で苦労されている方をご存知でしたら、ぜひこの教室を教えてください。『おぎにほんごきょうしつ』と話されたい姿を見るのが喜びです。」と話されています。

最初は自分の思いもつまく話せなかった学習者が、仕事に就けたり、周囲の方とコミュニケーションがとれたりして笑顔が増えた姿を見るのが喜びです。

「あーも!ファミリー」の **おすすめレシピ**

7月にぴったり!
さっぱり和え物はいかがですか?

春雨の中華あえ 1人分→69kcal

プロフィール: おにぎりと麦茶が大好き。おぎ名物の“おぎにり”はとってもおいしいね。ママの料理のお手伝いもがばっています。



＜作り方＞

- 1 春雨ともやしは熱湯でゆでておく。にんじんときゅうりはせん切りにして塩でもみ、貝割れ大根は根を切って3等分にする。
- 2 Aの合わせ酢をつくる。
- 3 すべての食材の水気を切る。
- 4 合わせ酢と1を合わせて完成!

材料 4人分

- 春雨(乾) 20g
- にんじん 20g
- きゅうり 60g
- もやし 80g
- 貝割れ大根 12g
- 酢 大さじ4
- 砂糖 大さじ1
- A ■ 塩 小さじ2/3
- ごま油 大さじ1
- いらごま 小さじ2

ワンポイントアドバイス

味がなじむよう、食材の水気はしっかり切りましょう。

【問合せ】健康増進課 ☎37・6106

