Foreigners' News Tachikawa

たちか

NO. **39**

2018/3





|立川市協働推進課 | TEL: 042-523-2111 内線 2632 **アルド** | TEL/FAX: 042-527-0310 | ホームページ: www.tmc.or.jp/

たちかわ多文化共生センター

TMCで一緒に活動しませんか

Let's join with us in order to make a multicultural city!



NPO法人たちかわ多文化共生センター(TMC)で、多文化共生の活動をしませんか。わたしたちは、 日本人も外国人も筒じ市民として、次のような活動をしています。

外国人の悩み等の相談



世界ふれあい祭



ワールドクッキング (料理教室)



多言語情報誌の発行



防災



外国語の出来ない日本人の芳も 外国出身の芳も、大歓迎。 一緒に交流の場を作っていきましょう! Japanese who cannot speak foreign languages and those who have roots in foreign countries are welcome!

連絡先 tmc@poppy.ocn.ne.jp tel.042-527-0310

TMC に入会します。I want to join TMC なまえ 名前

メールアドレス

第19回ワールドクッキング

2018年2月24日(土) 11 時半~15時、立川市女性総合センターアイム5階料理実習室で、第19回ワールドクッキングが行われました。



タにいのお

話を聞いたり、ペンサワットさんの楽器 演奏を聴いたりして、 多文化交流のひとと きをすごしました。



Tachikawa. His wife, Ms. Tomoko Tsuchiya who is a member of TMC translated him. The menu were chicken green curry and Coconut milk with tapioca.

31 participants spent a fun time with polite guidance and delicious recipe by Mr. Pensawat. After eating, Mr. Pensawat introduced Thailand and played Thai music instruments. All the participants shared nice multicultural interaction time.

講師はタイピッグで空間のタイレストラン「アヨタヤ」のオーナーであり、シェフであるペンサワットさん。 製練でTMCのメンバーでもある土屋知子さんが通訳をしてくださいました。 メニューはゲーキオワン・ガイ (鶏肉のグリーンカレー)、サクー (タピオカ入りココナッツミルク)でした。参加者31名は講師のペンサワットさん

The 19th World Cooking

The 19th World cooking was held on the 24th of Feb.2018,Sat. from 11:30 to 15:00 at cooking room of AIM. The lecturer was Mr. Pensawat who is from Thailand and the owner and chef of Thai restaurant "Ayothaya" at





TIFA 文化交流サロン 2018

~えんがわ~

~えんがわ~は定期的に開催される「おしゃべりの場」です。 日本語を話したい、日本の交化を知りたい、もっといろいろな暮らしの情報がほしい「外国の人」集まりませんか。 お茶をのみながら、「やさしい日本語」でおしゃべりしましょう。



举簡旨程(举12尚)

2018年4月27日

5月25日

6月22日

7月27日

8月24日

9月28日

10月26日

10 / 1 20 |

11月23日

*12月21日

2019年1月25日

2月22日

3月22日

*12月21日は第3金曜日

* 時間: 毎月第4 釜曜日 13:30~14:30 *場所: 柴崎芸館3F 集会室兼保育室 ★柴崎学習館より歩いて2~3分

* 費角: 無料

*対象者:外国出身者(外国人)どなたでも



宝祉: 笠州国際发好協会 (TIFA) **進絡芜**: **事務局** 090-6002-3533 其權: 笠川市協働推進課 **進**絡芜: 多文化其建深 042-523-2111

Rainbow Spot Series 14

シンガポールホーカース Singapore Hawkerz

住所: 立川市柴崎町2-3-7松本ビル 2F, 2-3-7 Shibazakicho Tachikawa

Tel: 042-595-9699

営業 白・時間: 戸罐 休み、登 11:30-14:30、後17:30-23:00

Open: Tuesday to Sunday

営業開始日: 2016 年 9 月

Started from Sep.2016

オーナーの名前:杉原将仁(すぎは らまさひと)さん

Owner: Mr. Masahito Sugihara

* メニュー・扱 っているものはなんで

すか。 What are your menus? シンガポール屋台料理、タイ料理、 ベトナム料理、

Singapore street stall dishes, Thai dished, Viet Nam dishes.

* 主なお 客 さんはどんなかたですか。 Who are regular customers?

シンガポール関係の人、アジア紫の 人。字供から牢配の人まで幅広い 人が来てくれる。

Those who connected to Singapore and Asian countries. Variety of people, from children to aged come to our restaurant.

きませる。 * 売れ筋は? What are the well selling menus?

海南鶏 飯 (チキンライス)、ラクサ (エビとココナッツのスープ麺)、バ クテー(肉骨茶、スペアリブ)、チリクラブ(蟹のチリソース)など。 Chicken rice, Laksa, Sparerib, crab chili sauce etc.



* どうしてこの店を始められたのですか。 Why did you start this restaurant?

開店前7年ほどシンガポールによく行って、屋台料理のファンになった。 多民族の料理のエッセンスが詰め込まれているシンガポール屋台料理を、多摩地域の人に広めたいと思った。

I visited Singapore for seven years before I opened this restaurant. I was fascinated with Singapore street stall dishes. I really want to introduce Singapore dishes to those who live in Tama area.

*良かったと感じるときは? When do you feel happy with having this restaurant?

シンガポールの 成長期に現地で 働いた人々が、 海南鶏飯やチリクラブを食べながら、苦話を懐かしく交わすとき。アジア系外国人が仲間で食事を楽しんで Those who lived in Singapore

several vears ago when Singapore had been developing come restaurant and talk peacefully, with eating chicken rice and crab chili sauce. Asian foreigners come here and

enjoy our dishes with friends.

*これからの抱負は?What is your hope for the future?

シンガポール料理を笠川地域の人たちに広めたい。シンガポール料理は中国風だが、いろいろエスニックな味が混在していて美味しい。もっと食べて欲しい。

I really want to spread Singapore dishes to those who live in Tachikawa. Singapore dishes are Chinese style mixed with various ethnic tastes. They are Very delicious. I really hope that many people come and eat our dishes.

