



立川市協働推進課
TEL: 042-523-2111 内線 2632



たちかわ多文化共生センター
TEL/FAX : 042-527-0310
ホームページ : www.tmc.or.jp/

たちかわしは 2016年12月19日「多文化共生都市宣言」をしました。これは市広報(1月25日号)に掲載されました。

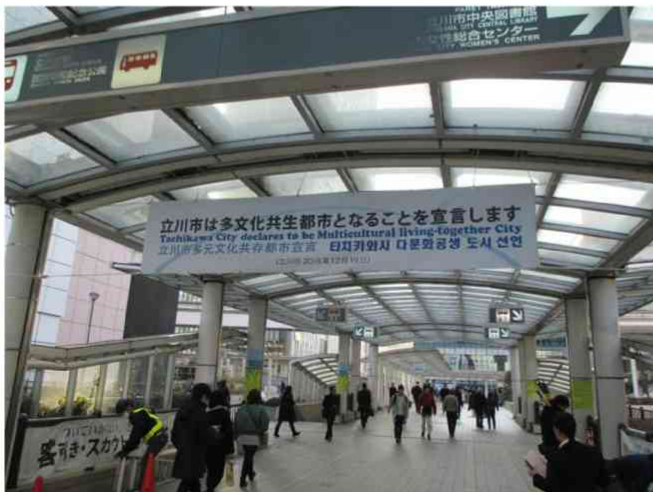
The declaration of "Tachikawa Multicultural living-together city" was reported in the 25th Jan., 2017 Tachikawa Newsletter .

市内主要施設(本庁舎・AIM・市民会館・学習館・図書館)にパネルが設置されました。

At the main public institution of Tachikawa city(City Hall, Women's General Center AIM, Civic Hall, Study House, Library) panels of declaration were set up.

立川市北口駅のデッキに「横断幕」がかけられています。

The banner of declaration is hanging at the deck of north exit of Tachikawa station.



今後も、たちかわしは、リーフレットを配布するなど、宣言の周知に向けた取組みを継続していきます。

From now on, Tachikawa city will continue the efforts to let the citizen inform about the declaration.

「多文化共生のひろば」が行われました。

2016年12月10日（土）「多文化共生のひろば」が立川女性総合センター（アイム）で午後1時から



4時まで行われました。

今年、スリランカにつながるインドラ・ジャヤセイカラさん、ネパールにつながるマダブ・プラアド・セダインさんの話を伺いました。約40名の参加者は興味深いお話しに聞き入りました。

1人目は20年前に来日されたインドラさん。スリランカに生まれ、スリランカで日本の企業に勤めていらしたそうです。20年前の3月、来日された日は雪が降っていて、初めて雪を見てきれいで感動されたそうです。半袖だったので寒くてびっくりしたとか。4年前から国立でスリランカ料理のお店をや



りながら、高校生・中学生になるお子さんを育てています。インドラさんは、PPTでスリランカの歴史、

観光地、文化などをわかりやすく伝えていただきました。

日本に来て難しいのは言葉だそうです。まけない・がんばる・あきらめない、という言葉が好き

だと語られました。フロアからの質問に丁寧にこたえる姿が印象的でした。

2人目はネパールにつながるマダブ・プラasad・セダインさん。

10年前にトリブバン大学の交換留学生として創価大学に留学されたそうです。社会的に困っている人を助けたいということで、仕事に加えて、ネパール友好協会のコーディネーターをしていらっしゃるそうです。頭脳明晰そして、流ちょうな日本語で、ネパールの歴史、文化、宗教、料理などについて映像を通して、たくさん情報を伝えてくださいました。ネパールのすばらしい点は、「6か月働いて、6か月自由に過ごすこと」、「年寄を尊敬すること」、そして「大家族制」だと語られたことが印象的でした。

“Multicultural Square” was held
On 10, Dec, 2016(Sat),
Multicultural Square was held



from 1:00pm to 4:00pm at Tachikawa Josei Sogo center. Two speakers: Indra Jaya Seikara connected to Sri Lanka and Madav Plasad Sedain connected to Nepal gave us heart-felt speech.

TMCサロン

立川市多文化共生都市宣言に寄せて～改めて多文化共生とは何か～

2016年12月19日立川市議会本会議に於いて「立川市多文化共生都市宣言」が宣言されたことを受け、改めて「多文化共生とは何

外国人相談窓口（無料）

◆相談日 毎週土曜日（水曜日は予約制）

- 第1土曜日：中国語
- 第2土曜日：英語・ポルトガル語
- 第3土曜日：英語
- 第4土曜日：中国語
- 第5土曜日：英語

◆時間 13:00～16:00

◆場所 立川市女性総合センターアイム5階

●運営・連絡先
NPO法人たちかわ多文化共生センター
Tel. 042-527-0310

か」また「その実践のあり方」をTMC理事の倉八順子氏より学びました。日本における多文化共生への歩み、および立川市でのこれまでの取り組みを通し、多文化共生社会の実現に必要な申請をわかりやすく講義いただき、続いてワークショップを行いました。



きる仕組みの必要性を感じました。宣言をどのように今後の暮らしの中で実践できるかを考える第一歩となるサロンでした。

TMC saloon
"What is multi-cultural living together"

TMC saloon was held on the 21st Jan. 2017 from 2:30 to 4:30 pm at AIM. Ms. Kurahachi, director of TMC, gave the lecture about

米粉（豚肉と魚のすり身あんかけ）、手羽先の紹興酒煮）、米糕（もち米のスイーツ）でした。参加者は34名は、講師の古川東端さん（台湾出身）の丁寧な指導で楽しい時間を過ごしました。

The 17th World Cooking

The 17th World cooking was held on the 25th of Feb.2017



言葉を介さないグループ作り、その後のカード使用のQ Aの取り組みは大変興味深かったです。今回の参加者にはネット情報で申し込まれた国分寺市J Cの2名（グローバル推進委員会委員長及び広報委員長）がおられ、「多文化

what is multi-cultural living together. After the lecture. The participants enjoyed the workshop about what is the difference of "difference". 17 participants spent meaningful time, thinking about the "Tabunka-Kyosei".

at cooking room of AIM. The menu were rice vermiselli, boiled chicken wing with Chinese whisky, deep flied sweets of glutinous rice. 34 participants spent a fun time with polite guidance by Ms. Sokutan Furukawa.



第17回ワールドクッキング

2017年2月25日（土）アイム5階調理室で、ワールドクッキングが開催されました。

メニューは台湾家庭料理、肉羹

共生」というキーワードへの関心の高さを改めて認識しました。また語学ボランティア登録されて間もない方もお子様連れで参加されました。子育て世代の若い方々にも参加していただけるような多文化交流や学びの場を提供で



Rainbow Spot Series 13

スリランカ料理 「ザ・ビレッジ」 The Village

住所 東京都国立市中1-19-6

Tel 042-505-6964

営業日・時間 月～木11:00-23:30・金

11:00-24:00・土 7:00-24:00・日

7:00-23:30 L.Oは30分前

Open hours: Mon-Thurs 11:00～23:30

Fri 11:00～24:00 Sat. 7:00～24:00

Sun. 7:00～23:30

営業開始日 2016年10月に現在の場所

に移転しました。それ以前は矢川駅近く

で4年程営業していました。

The date of the starting: Oct.2016 at this place. Before that, we opened near the Yagawa station for four years.

オーナーの名前 イノウエ・ジャセカラ・ナオキさん

The owner:: Inoue・Jasekara・Naoki

インタビューに答えた人 ジャセカラ・インドラさん (奥様)

The person who answered: Jasekara Indra



* メニュー・扱っているものはなんですか。 What are your menus?

プレートの真ん中にご飯を乗せ、周りに

野菜、魚、肉など少しずつ盛りご

飯と一緒に食べるのがスリランカ

スタイルです。ランチのビレッジ

プレートは8品がご飯の上に乗っ

ています。そして4月1日からは

さらに3品日替わりのメニューを

3品もプラス、なんと11品。ドリン

ク、ミニサラダ、スープもついて何

と1200円!! とっても美味しく

お得なランチプレートです。味は日本人

に合わせて辛さは控えめですが、美味

しくてボリューム満点です。

Sri Lankan dish is the dish which at

the center of the plate we put rice

surrounded by vegetable, fish and

meat. Our lunch plate has 8 dishes

on the rice. From April, we added 3

dishes so all together 11 dishes. 11

dishes together with drink and

mini-salad it costs just 1200 yen!

It is moderately spicy. It is very

nice and very filling.

* 主なお客様さんはどんなかたですか。

Who are regular customers?

女性が7割くらいで、家族連れの方もい

らっしゃいます。また、周りに大学が多

いので学生さんも多くいらっしゃいま

す。まだまだ今の場所ではオー

プンして日が浅いので、これ

からも色々なお客様にス

リランカの料理を味わって

頂きたいです。

70% are women with family.

There is a University near

this restaurant so many

students come.

We hope many customers

enjoy Sri Lankan food.

* 売れ筋は? What are

the well selling menus?

ランチはビレッジプレートが一番人気。



それ以外にもお肉、魚、野菜料理なん

でもあります。

店主のおすすめはstring・ホッパー

というスリランカ風ライスヌードルで

す。

For lunch, Village plate is the best

seller.

The owner's recommendation is string

hopper: Sri Lankan style rice noodle.

* どうしてこの店を始められたので

すか。 When and why did you start

this restaurant?

本業として日本車をスリランカに輸出

する仕事をしていましたが、自分たちがス

リランカを発信できる場所としてスリ

ランカレストランを開くことは夫婦の

夢でした。日本ではまだまだスリランカ

を知らない人が多いです。しかし、自国

スリランカは歴史的背景もあり、親日ス

リランカ人もとても多いのです。縁あっ

て日本で生活をするようになった私たち

ちはスリランカと日本を繋ぐ架け橋に

なれたらよいと思っています。

Our main occupation is to export

Japanese cars to Sri Lanka.

My wife and my dream is to open Sri

Lankan restaurant to let our country

know to Japanese people.

We want to be a bridge of Japan and

Sri Lanka.