

# 国際交流 Newsletter

編集・発行：白石市国際交流協会事務局（白石市役所まちづくり推進課内）

☎ 0224-22-1327

✉ koryu@city.shiroishi.miyagi.jp

## ❖ 白石市国際交流協会の活動を紹介 ❖

### 国際交流言語ボランティアを派遣しました！

2025年12月16日（火）・ 2026年1月16日（金）実施



宮城県立角田支援学校白石校（白石中学校内）で「外国語指導助手（ALT）との交流活動」があり、同校から英語通訳の派遣依頼を受け、国際交流言語ボランティア 2 名を派遣しました。

この交流会のねらいは、児童・生徒が英語を話したり聞いたりしながら、英語を使う楽しさを味わうこと、そして、ALT の出身国のお話を聞くことで、英語圏の文化に興味を持つことと聞いています。



▲ALT のエイダン先生

#### < 活動の一部を紹介 >

アメリカ合衆国出身のエイダン先生からは、アメリカのお正月について話してもらい、みんなで質問しました。また、身体の部位の単語を練習してから、♪ Head Shoulders Knees & Toes ♪ の歌に合わせて、体操をしました。

子どもたちのなかには、恥ずかしがっていた子もいましたが、みんなエイダン先生と楽しい時間を過ごすことができました。エイダン先生もとても楽しい時間を過ごせたようでした。



▲先生が自分の趣味について話しました



▲身体の部位の単語を練習中



エイダン先生に英語を教えてもらって楽しかったよ！



#### ● 言語ボランティアの派遣について ●

当協会は、2017 年度から角田支援学校白石校に言語ボランティアを派遣しており、ALT の会話時の通訳を務めています。この活動は、当協会のボランティアにとっても支援学校の児童・生徒と地域住民の交流場にもなっています。

# 第13回 料理を通して世界を知る会



## ～イタリア編～

2026年2月8日（日）開催@白石市ふれあいプラザ

### ❖ 紹介した料理・お菓子 ❖

- ◎**ポルケッタ**：イタリアの代表的な郷土料理。現地では、子豚を一頭丸ごとに詰め物をして、ニンニクや様々なハーブで香り豊かに作る豪快な豚肉のロースト料理です。お祝いの時に食す、日本の寿司のようなもの。
- ◎**ビスコッティ**：カリカリとしたとても硬い焼き菓子。食べ方は、そのままだと非常に硬いため、コーヒーやエスプレッソなどに浸して柔らかくして食べます。水分がなく日持ちするため兵士の保存食でした。



▲講師 渡邊 琢也さん



今回は、亘理町在住のトラットリア デル・ソーレのオーナーシェフである渡邊琢也さんを講師にお迎えました。イタリアの食文化（パスタ、コーヒー、生ハム、チーズ、ワインなど）を中心にお話しいただき、試食では、郷土料理のポルケッタと焼き菓子のビスコッティをいただきました。

イタリア語のあいさつで始まった料理を通して世界を知る会。この日は、渡邊シェフはじめ、シェフのお手伝いに来てくださった『ワタリアン・チーム』が明るく会を盛り上げてくださり、たいへん賑やかな料理の会となりました。

※ワタリアンとは亘理とイタリアンを合わせた造語



▲試食中、各テーブルをまわり、たくさんの質問に丁寧に答えられました！



▲1,000種類以上あるパスタ。表面がザラザラしたものやツルツルしたものなど、ソースに合わせて作られています



▲イタリア・ウンブリア州のポルケッタ専門店では本場のポルケッタを学んだ渡邊シェフ



▲左：ビスコッティ 中：サラミチョコ  
右：スライスしたポルケッタ  
※薄くスライスしたポルケッタはパンにはさんで食べたりします



### ● 参加者の声 ●

#### 料理を通して世界を知る会に参加しての感想は？

《楽しかった～！》《パスタのイメージが強かったが、米や豆も食べられていると知り驚いた》《一日に何度もエスプレッソを飲むことにびっくり。カプチーノは午前だけ》《憧れの国。もっとお話を聞きたかった》《行ってみたい国になった》《紹介写真がとてもよかった》《各地方にそれぞれの魅力があり学んでみたいと思った》《明るい楽しい国。ポルケッタ祭りに行ってみよう》《おいしい料理がいっぱいあるイメージだった。チーズに合う料理が大好きなのでイタリアが好きになった》



▲渡邊シェフを囲んで記念撮影。たくさんの方に参加いただきました！