

報告

災害時外国人支援ボランティア研修@中区役所

この研修は、大規模災害発生時に外国人被災者を支援するための研修・訓練の機会として、名古屋国際センターに登録する災害語学ボランティアや自治体職員、外国人支援関係者などを対象に毎年実施しています。

1月18日(土)、「災害時の行動シミュレーション」をテーマに、名古屋市中区役所との共催で、実際に災害対策本部が置かれる区役所を舞台とした災害語学ボランティアの参集・聞き取りシミュレーションなどを行い、55名の参加者と8名の外国人協力者が学び合いました。



▲前半は被災地派遣を経験した名古屋職員による講演

▲中区役所の窓口を利用して、参集受付を体験



▲被災者役の外国人協力者への聞き取りシミュレーション

▲役割別・地域別のグループに分かれて話し合い、発表した

区役所を会場にしたことで、より実践的な内容の研修ができました。役割別、地域別のふりかえりでは、日本人・外国人を含めたさまざまな立場の人が、災害時の外国人支援について意見を出し合い、「もっとわかりやすい”やさしい日本語”が必要」「外国人被災者の心細さに寄り添う話しかけ方が大事だ」「災害語学ボランティアの活動をもっと市民に周知したい」など、今後への課題やヒントを多く得る研修となりました。

世界のレシピ

～みんなで作ってみよう～



LUGAW (ルガウ)

フィリピン人移住者センター 代表 石原バージさん(フィリピン出身)

フィリピン風のおかゆです。もともと雨の季節や寒い時期の料理でしたが、現在ではさまざまなトッピングを楽しみながら日常的に食べられています。手軽に、簡単な材料で調理できてからだも温まるので、災害時などの炊き出しにはピッタリです。いつもと違った風味のおかゆは、心もいやしてくれそうです。

材料 2～3人分

- 鶏肉(骨なし) 200g
- 米(長粒米。普通のコメも可) 2カップ
- 玉ねぎ 2個
- 長ネギ 1本
- ニンニク 2かけ
- ショウガ 1個
- パティス(魚醤。めんつゆ、しょうゆでも可) ... 大さじ1
- ターメリック(ウコン) 大さじ1
- 塩・コショウ お好みで
- ラード 大さじ2
- 水 3～5カップ

作り方

- ① 鶏肉を一口サイズに切り、パティスにつけておく。
- ② 玉ねぎをスライスしておく。ニンニク、ショウガをみじん切りにするかつぶしておく。大き目の鍋にラードを入れ、ニンニク、ショウガ、玉ねぎをよく炒める。
- ③ 玉ねぎがきつね色になったら鶏肉を入れ、炒めてから米と水を入れる。
- ④ 塩・コショウで味を調べ、お好みでパティスを加える。ターメリックを入れて米がおかゆ状になるまで煮込む。
- ⑤ 火を止めて、みじん切りにした長ネギを加えて出来上がり。

この印刷物は古紙パルプを含む再生紙を使用しています。



隔月刊ニック・ニュース(No.397)令和2年4月1日発行
発行編集公益財団法人名古屋国際センター

本事業は、名古屋市の指定管理事業です。

〒450-0001 名古屋市中村区那古野一丁目47の1 名古屋国際センター1ビル内 TEL052-581-0100 FAX052-581-0100
E-mail: info@nic-nagoya.or.jp Web: https://www.nic-nagoya.or.jp/ ●制作デザイン 神田印刷工業株式会社

なごや 国際交流通信 隔月刊ニック・ニュース

名古屋国際センター NAGOYA INTERNATIONAL CENTER

NIC NEWS

愛称はニック(NIC)です
NAGOYA INTERNATIONAL CENTER
No.397 2020 4・5



防災出前講座(東別院日本語教室にて)

特集

「私たちの防災」

～災害時の「食」ワークショップから考える～

- NICあれこれ探検隊
外国人行政相談事例の紹介 P1
- ぶらりライブラリー
絵本、日本語、DVDコーナーの紹介 P1
- NICレポート
・外国人の「心」と「からだ」健康相談会
・ピアサポートサロン P2
- グローバルに活躍する若者たち
グローバルユースカフェ P2
- 国際留学生会館から
安藤 咲さん(チューター) P3
- ともくら
グエン・ティ・チンさん(ベトナム) P3
- Leader's Eye
ニカラグアの会 P4
- 姉妹友好都市の広場
名古屋・ロサンゼルス姉妹都市提携60周年 P4
- 特集
●NIC PAGE P5～P8
- 災害時外国人支援ボランティア研修 P9・P10
- 世界のレシピ「ルガウ」 裏表紙

名古屋国際センターへは、地下鉄桜通線「国際センター」駅下車が便利です。

情報満載
<https://www.nic-nagoya.or.jp/>
各種お問い合わせは、3階情報カウンターまでどうぞ。
☎(052) 581-0100
●情報サービスコーナー、ライブラリー ●
火～日曜日9:00～19:00(月曜休館)
●貸し施設 ●
月～日曜日9:00～21:00(予約受付は9:00～17:30)