

愛称はニック(NIC)です

Nagoya International Center

# NIC NEWS

2020  
8・9  
NO.399



特集

## 「やさしい日本語」は 何のため? 誰のため?



やさしい日本語で対応する職員(中区役所)

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)

名古屋国際センター休館のお知らせ

令和2年8月9日(日)は休館します

- NICあれこれ探検隊  
海外児童生徒教育相談 Q&A P1
- ぶらりライブラリー  
NICスタッフおすすめの書籍紹介 P7
- グローバルに活躍する若者たち  
ユースフォーラムを開催します P1
- Leader's Eye  
マゴンスクールを支える会 P8
- 国際留学生会館から  
書 涵さん(中国) P2
- 姉妹友好都市の広場  
トリノの魅力紹介 P8
- ともくら  
ルスタム ザイロフさん(ウズベキスタン) P2
- NIC PAGE P9-P10
- 特集  
NICレポート P3~P6
- 書き損じはがきご寄付のお願い P7
- 「子どもニック・ニュース」夏号が完成しました!
- 世界のレシピ「プロフ」

隔月刊「ニック・ニュース」 No.399 令和2年8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福祉事業です。

〒450-0001 名古屋市中村区那古野一丁目47-1 名古屋国際センタービル内 TEL 052-581-0100 FAX 052-581-4673  
E-Mail: info@nic-nagoya.or.jp WEB: http://www.nic-nagoya.or.jp/ ●制作: デザイン 中田誠通(フューチャー)印刷: 株式会社

## 「子どもニック・ニュース」 夏号が完成しました!

今回は、ミツバチを通して私たち人間と自然環境とのつながりを考えます。名古屋市内の小学校4年生～6年生に配布しています。  
当センターのウェブサイトからもダウンロードできます。https://www.nic-nagoya.or.jp/japanese/publication/kidsnicnews-backnumber/



### 書き損じはがきご寄付のお願い

自宅で過ごす時間が増え、家の中の整理や大掃除をした方もいるのではないのでしょうか。不要となった未使用のはがき(書き損じた年賀状、額面の古くなった通常はがき等)がありましたら、「世界寺子屋運動」名古屋実行委員会事務局までご寄付ください。皆さまからいただいたはがきを資金化し、支援金として日本ユネスコ協会連盟へ送金して、途上国の識字教育に役立てます。



なお、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、はがきの仕分けをするボランティアの活動を縮小しております。ご寄付の集計・お礼状が遅れます事、あらかじめご了承ください。

☎ 交流協力課



「世界寺子屋運動」名古屋実行委員会事務局

☎052-581-5691 FAX052-581-5629

✉koryu@nic-nagoya.or.jp

詳しくはこちらをご覧ください。

### ★ニック・ニュース読者モニター募集★

本誌の読者モニターを募集します。皆さまのご応募をお待ちしております。

期間 2020年10月1日から2021年9月30日までの1年間

内容 「ニック・ニュース」(2020年10・11月号から2021年8・9月号まで1年間、隔月発行) および「子どもニック・ニュース」(冬号・夏号の2回発行)のアンケート回答と読者モニター交流会(年2回程度)への出席。1年間活動いただいた方には、活動終了時に3,000円分の図書カードを贈呈します。

人数 10名程度(応募者多数の場合は選考)

申込 氏名、住所、電話番号、職業、性別、ニック・ニュース8・9月号(今号)の感想文(200字程度)を添えて、郵便、FAXまたはメールでお送りください。

8月8日(土)～9月11日(金)(必着)

〒450-0001 名古屋市中村区那古野一丁目47-1

名古屋国際センタービル 3階

(公財)名古屋国際センター 広報情報課 ニック・ニュース係

FAX)052-571-4673 ✉news@nic-nagoya.or.jp

☎ 052-581-0100

## 世界のレシピ ～みんなで作ってみよう!～



アクマル ザイロフさん  
(ウズベキスタン出身)

「ともくら」(本誌2ページ)で取材したルスタム ザイロフさんの弟さんのアクマルさんに、ウズベキスタン料理の作り方を教えていただきました。

### プロフ

プロフはウズベキスタンの家庭料理として親しまれています。結婚式や誕生日などのお祝い事の席では、早朝から大鍋でプロフを仕込み、早朝5時頃からお客さんにふるまうという習わしがあります。トマトときゅうりのさっぱりサラダと一緒に食べるのがウズベキスタン流です。お肉は羊肉を使うのが基本ですが、イスラム文化圏では豚肉を食べないので牛肉や鶏肉でも作ります。皆さんもぜひ作ってみてください。

### 作り方

- ①玉ねぎをみじん切り、人参を3cm長さの細切り、にんにくをスライスし、肉を一口大の大きさに切る。米は洗ってザルにあげておく。
- ②深みのある鍋に油を入れ温め玉ねぎ、にんにくを炒め、色づいてきたら肉、人参を加えてさらに炒める。
- ③米、塩、クミンパウダー、レーズン、水を加えてひと混ぜし、ひと煮立ちしたらふたをして弱火で20分煮る。(焦げないように火加減に注意)
- ④火を消して15分ほど余熱で蒸して出来上がり。  
※ピーマンを入れたり、ゆで卵をそえたりすると、豪華になります。



### 材料 4人分

- 米(長粒米、普通の米も可) 2合
- 羊肉(牛肉、鶏肉も可) 250～300g
- 玉ねぎ 1/2個
- 人参 1本
- にんにく 4かけ
- 塩 小さじ1～2
- クミンパウダー 小さじ2
- レーズン 30粒ほど
- 水 400cc
- サラダ油 大さじ1～2