

NIC NEWS

～愛称はニック(NIC)です～
Nagoya International Center



特集 今、難民を考える ～私たちにできること～



- 特集 P1～P4
- NICレポート P5～P7
外国人の子どもと保護者のための
進路ガイダンス2022
NIC「まるかるタウン・なごや」ナビ
書き損じはがきをご寄付いただきました
- 国際留学生会館から P7
留学生の日本文化体験
- ぶらりライブラリー P8
「物語」たちがおしえてくれる、
「難民」のストーリー
- NICの多言語スタッフに P8
聞いてみました
好きな日本語、面白い日本語!
- NIC PAGE P9-P10
- ともくら 裏表紙
逆境を乗り越えた「今のわたし」
- 世界のレシピ 裏表紙
「ドモダ」(ガンビア共和国)

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)

隔月刊「ニック・ニュース」 No.412 令和4年10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。

〒4500001 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ビル内 TEL 052-581-0100 FAX 052-571-4673
info@nic-nagoya.or.jp https://www.nic-nagoya.or.jp/ ● 製作デザイン 中田高志(フットボール白副株式会社)



逆境を乗り越えた「今のわたし」

西アフリカの西端に位置する「ガンビア共和国」をご存じですか。国土の面積は岐阜県とほぼ同じ。遠く離れた国から約30年前に来日し、今はガンビア家庭料理のシェフ、そして在名古屋ガンビア共和国名誉総領事*の2つの顔をもつピントゥーさんにお話を伺いました。

私のレストランでは、いつも賑やかに会話が飛び交っています。私自身も人と話すことが大好きです。訪れるお客さんたちも私たちスタッフと会話を楽しみたい、アフリカ大好き! 人たちがばかり。レストランを経営しながら、母国の名誉総領事として大使館業務をボランティアで務めています。私の自宅兼レストランが在名古屋ガンビア共和国名誉総領事館になっています。

来日のきっかけは、夫の留学でした。当初はすごく、すごく辛かった。なぜなら肌の色から、私のような人を怖いと思われる経験をたくさんしましたから。特に電車に乗るのが本当に辛かったです。周りの乗客からジロジロ見られたり、座席に座ると、隣にいる人が急に腰を上げて別の席に移動したり。生まれつきの肌の色なのに、「どこで焼いてきたの?」などと尋ねられたことも。辛くて泣いてばかりの日々が続き、日本を3か月ほど離れたこともありました。

それでも当時、NICの存在に大いに助けられました。相談窓口やイベントに訪れると、たくさんの「外国人」に出会えることが嬉しかったんです。しばらくして子どもが生まれ、母親になってからはPTAの保護者の方々と積極的に交わり、実践的に日本語を学んできました。日本を知ろうという気持ちで、日本語の勉強やコミュニティづくりに努め、逆境を乗り越えたから

*在外公館が設置されていない国・地域において、その自国及び国民の利益の保護、外国との文化交流の促進等を図ることを目的として任命されます(外務省ウェブサイト参照)。

こそ、今のわたしがあるのです。

名古屋に暮らす外国人のコミュニティで、これまでの自身の経験をシェアしたり、アドバイスしたりしています。また、外国人である私にポジティブな意味で興味を示してくれる日本人には、私から積極的に声をかけにいけます。そういう人たちが、私を見つめる視線や雰囲気でもわかるものです。

今では日本、名古屋をととてもいいところだと感じています。ガンビアでは、貧しい環境で育つ子どもたちが多くいます。私の将来の夢は、彼らが良い教育を受け、グローバルリーダーに育ってくれること。そのためにも、日本とガンビアが教育分野で協働できる関係を築くため、新たな事業に挑戦して資金を集め、夢の実現に向けて、これからも頑張っていきます。



◀ レストランで働くガンビア出身のスタッフ右がピントゥーさん

ピントゥーさんから教わった ガンビアの国民食 ドモダ DOMODA

世界のレシピ みんなで作ってみよう!

- 材料 4人分
- 水: 1,000ml
 - ピーナッツバター(無糖): 大さじ3
 - ブイヨン(固形): 1個
 - 玉ねぎ: 1個
 - トマト: 1個
 - 鶏肉: 1枚
 - ブラックペッパー・塩・レモン: 適量

毎日の献立の一品に、白ご飯のお供にどうぞ!

ドモダは日本のカレーライスのような料理。ガンビアでは、我が家で作らない日でも、近所のどこかでドモダを作る匂いがしていました。玄関前で匂いがすると、「今日はドモダの日だ!」と嬉しくなったものです。みんな大好きです。

材料を変えて...

- ★鶏肉を他の肉にしてもGOOD! 牛肉もよく使われます。また、ガンビアでは信教上の理由などによりあまり用いられませんが、豚肉を入れてもOK!
- ★野菜を入れよう! ナスでも、カボチャでも、好きな野菜を入れたら、立派なドモダ。ピントゥーさんのおすすめはオクラです。

作り方

- 分量の水を鍋に入れ沸かし、ピーナッツバターを入れて、焦げつかないように混ぜながら10～15分煮る。
- トマト・みじん切りにした玉ねぎ・ブイヨンを加え、さらに煮る。
- ブラックペッパー・塩・レモンで味を調える。
- 鶏肉を加え、肉に火が通るまで煮たら完成!

ピントゥーさんのお店

African Restaurant
Jollof Kitchen
(ジョロフ・キッチン)
名古屋市中区小田井

