

◎外国人ふれあい子育てサロン (TEL 0285-23-1042)
子育て中の親子を対象にポルトガル語・スペイン語で相談に応じております。相談は無料です。受付は月～金(土日・祝日・年末年始を除く)9:00～17:00 事前にお電話ください。

◎Centro para consultas aos estrangeiros sobre a criação de filhos
Atendemos às consultas de pais relacionadas a criação dos filhos. A consulta é gratuita. Atendimento de segunda à sexta(exceto sábados, domingos e feriados) 9:00～17:00 Ligue antes de vir.

◎Centro para consulta a los extranjeros sobre crianza de niños
Asistimos a las consultas de los padres relacionadas con la crianza de los niños. La consulta es gratuita. Servicio de lunes a viernes (excepto sábados, domingos y festivos) 9:00～17:00 Llame antes de venir.

協会の外国語講座がきっかけで発足したサークルが活動しています。お気軽にお問い合わせください。

サークル	曜日・時間	会場	連絡先	会費
中国語学習会	月2回 木曜日 13:00～14:30	小山市まちなか交流センター 研修室	090-7244-6451 井上	月 3,000円
初級英会話サークルハロー	第1, 3 土曜日 13:30～15:00	小山市まちなか交流センター 研修室	0285-25-2621 深町	月 2,000円
フランス語サークル	第1, 3 水曜日 18:00～19:00	小山市まちなか交流センター 研修室	090-6181-8204 田中	月 2,000円
サークル・スペイン語	土・日曜日 10:00～12:00	小山市まちなか交流センター 研修室・他	090-8300-8421 合田	無料
イタリア語サークル	第2, 4 火曜日 10:00～11:30	小山市まちなか交流センター 研修室	090-6004-8596 望月	月 2,000円
ロシア語サークル	第1, 3 金曜日 10:00～11:30	小山市まちなか交流センター 研修室・他	090-4174-5021 関口	月 2,000円
フライデーイングリッシュ	金曜日(不定期) 16:30～	小山市まちなか交流センター 研修室	090-3698-3071 秋野	月 2,000円

賛助団体 (敬称略 50音順)
●小山市自治会連合会 ●小山商工会議所 ●小山市PTA連合会
●小山農業協同組合 ●(株)きぼう国際外語学院
●(独)国立高等専門学校機構小山工業高等専門学校
●(株)ダイサン小山 ●(一社)メークザ・ユートピア
●木曜会 ●Biz-NOVAs Consulting

登録団体 (敬称略 50音順)
●小山国際交流会おひふあ,
●小山日中友好協会
●株式会社 エフライン
●世界平和女性連合会栃木第二連合会
●中国語学習会

入会は随時受付中! スタッフ募集中! (ボランティアでイベントの企画/実施の協力をしてくださる方)
年会費 ●個人会員: 2,000円 ●家族会員: 3,000円 ●学生及び外国人会員: 1,000円
(4/1～3/31) ●登録団体会員: 3,000円 ●賛助団体会員: 10,000円/ 1口
Membership fee structure
★Students or foreign national members...1,000 yen / year
★Regular member...2,000 yen / year ★Family membership ...3,000 yen / year

小山市国際交流協会
事務所: 〒323-0827 小山市神鳥谷931-3(神鳥谷庁舎2階)
受付時間: 9:00～17:00(土日祝日を除く)
電話/FAX: (0285) 23-1042
Mail: oyama6iea@tvoyama.ne.jp

協会NEWSがHPでも見られます。パスワードは『OIEA』です。
URL: <https://oyamaiea.com>

TOP NEWS ●●第19回 Oyama インターナショナルフェスティバル2022 開催決定
せかいとおやま ●●『小山市ケアンズ市姉妹都市締結15周年記念式典』
おしらせ ●●夏休みの宿題お手伝いクラス
会員と食べるもん●●日本食材「味噌」



公式 Facebook を開設しました。詳しくはこちらをチェック

TOP NEWS:第19回 Oyama インターナショナルフェスティバル2022 開催

第19回 Oyama インターナショナルフェスティバル 2022 開催決定!

日時: 2022. 1. 16 (日) 9:30～12:00

場所: 小山市立文化センター 小ホール

詳しくは別紙添付資料参照 (refer to the attached sheet)

せかいとおやま:『小山市ケアンズ市姉妹都市締結15周年記念式典』国際政策課

平成18年から姉妹都市である小山市とケアンズ市は今年で姉妹都市締結15周年を迎えました。そこで、令和3年9月30日、小山市役所2階大会議室にて「小山市ケアンズ市姉妹都市締結15周年記念式典」がオンラインで行われました。

小山市からは浅野小山市長を始め、ケアンズを訪問したことのある方が参加し、ケアンズ市側もボブ・マニング市長や松田在ケアンズ領事事務所所長、ジェフ・ヘインズ豪日協会会長にご出席いただきました。

小山市とケアンズ市は両市長挨拶の後、過去の派遣団からの挨拶や市民からのメッセージを交換し合い、最後は両市長による「姉妹都市宣言」を行い、このコロナ禍であっても変わらぬ両市の固い絆を確認し合いました。



小山市国際交流協会からは持田副会長が、ケアンズ市を訪問時にいただいた思い出のスカーフを着用して、ご出席くださいました。



姉妹都市締結15周年記念式典に出席して Time flies (光陰矢の如し)「感受性豊かな学生の海外派遣を!」と要望し、小山市・ケアンズ市、両市の関係者の並々ならぬお力添えで姉妹都市締結が実現した。中学生の派遣と交流が軌道に乗り、報告会では体験で得た自信と希望で大きく成長した姿が伺え人は力なりを感じた。オンラインによる式典では交流の様子が映像で流れ、両市の盟約が確認された。コロナ禍が終息し、早急の再開を願っている。(持田)

7月24・31日及び8月7・14・21日、全5回の土曜日にわたって、まちなか交流センター（おやまーる）にて開催になりました「夏休みの宿題お手伝いクラス」が無事に終わることが出来ました。今年は24名の小学生とその保護者のご参加をいただきました。白鷗大学教育学部の9名の学生の方々がボランティアで宿題のお手伝いをして下さいました。学生の皆様のお力をお借りしたことで、子どもたちは宿題がスムーズに出来て、保護者も喜んでくれました。保護者の皆様も小山市国際交流協会の日本語ボランティア3名の先生方に日本語を教えてもらい、有意義な時間を過ごせました。たくさんの皆様のご協力をいただいたこと、そして参加された親子の皆様に感謝申し上げます。



保護者の学習の様子



ボランティア活動を通して、私自身も良い経験になりました。ありがとうございました。
白鷗大学教育学部4年生のボランティア学生さんのコメント



このボランティアに参加させて頂くことで、より良い教育方法、支援方法について改めて考えることができました。非常に良い経験をさせて頂きありがとうございました。

白鷗大学教育学部3年生のボランティア学生さんのコメント



楽しかったです。お姉さんたちにたくさん教えてもらった。来年もまた来たい。
小学校4年生の生徒さんのコメント



有意義でとても必要性のあるクラスでした。こどもは宿題を進め、たくさんのことを学びました。皆さんに感謝しています。
保護者からのコメント



特別編
Special
edition

世界の料理
第4回（日本）



今回は料理ではなく、日本の伝統的な食材“味噌”の特集です

Do you know miso? Even if you don't know miso, you may have drunk miso soup before. Miso is a fermented food made by adding salt and jiuqu to grains such as soybeans, rice, and wheat, and is one of the traditional Japanese foods. Historically, the Japanese have eaten miso for over 1000 years. Miso has become world famous food because it is good for your health. Do you know that we can make miso ourselves? This time, one of the staff made miso by herself, so we introduce how to do it.



1) 大豆、米をよく洗い、一晩水に漬けてよく水を吸わせる。



2) 大豆、米を蒸す。
蒸した米に、米麴をまんべんにまぶす。
(お茶碗一杯程度)



3) 発酵させ米麴を作る。



半年後



4) 冷めた大豆をつぶし米麴と混ぜる。樽に空気が入らないように詰める。

材料 (最終出来高、4樽=6升)
・大豆 30Kg
・米 42Kg
・麴 26Kg