



カ バ ダ リ フ ア ラ  
**Khobar dari Farah**  
 国際交流員ファラからのお知らせ

2021  
**10**



### 多文化共生社会の形成に向けて

多文化共生とは、「国籍や民族などの異なる人々が、互いの文化的ちがいを認め合い、  
 対等な関係を築こうとしながら、地域社会の構成員として共に生きていくこと」  
 (総務省：多文化共生の推進に関する研究会報告書より)

9月22日(水)に、市役所の業務について学ぶために来庁した別子中学校3年生の皆さんに向けて、「多文化共生社会」をテーマにミニ講演・ワークショップを行いました。

新居浜市の国際化の現状に関して説明した後、学生の皆さんにも多文化共生社会の形成のために日本人と外国人がそれぞれできることと、異文化理解・国際交流などについて考えてもらい、自分たちのアイデアを発表していただきました。皆さんが出したアイデアはどれも楽しそうで、コロナが落ち着いたなら是非そのアイデアを借りて実現したいと思います！

総務省が出した多文化共生の定義の中に出てくる「対等な関係」というキーワードが一番印象に残ったようで、これから地域に住む外国人と対等な関係を築けるよう、まずは挨拶から始めてみたいなどの感想もいただきました。皆さんの今後の活動に大いに期待しています！



Q&A セッション



各自のアイデアを発表中



# 第 32 回新居浜市中学生英語スピーチコンテスト



10月4日(月)に、新居浜市教育委員会と新居浜市ライオンズクラブにより開催された「第32回新居浜市中学生英語スピーチコンテスト」にて、審査委員の一人を務めさせていただきました。

新居浜市の各中学校を代表する12名のスピーチはどれも素晴らしくて、途中で笑ったり、涙が出そうになったりしました。その内容と表現力のクオリティーの高さに圧倒され、審査する側としてはとても大変でしたが、非常に楽しいひと時を送らせていただきました。参加者の皆様、素晴らしいスピーチを聞かせていただいて、ありがとうございました！



四国中央市の国際交流員 ダニエル氏も審査委員の一人！



受賞者の一人

## ラブ IT'S ♥ LABU ♥ SEASON!

今年も、ラブ※の季節がやってまいりましたので、マレーシアの美味しいラブスイーツをご紹介します！(※ラブとは、マレー語でかぼちゃのことを言います)

### 【材料】

薄力粉	2 カップ
ココナッツミルク (牛乳でも OK)	2 と 1/4 カップ
卵	3 個
砂糖	3/4 カップ
塩	小さじ 1/2
溶かしバター	大さじ 3
かぼちゃのピューレ	2 カップ
白ごま	適量

### 【作り方】

1. かぼちゃを柔らかくなるまで蒸して、皮を取り、ピューレ状にします。
2. かぼちゃ以外の材料を全部ミキサーにかけます。
3. 材料が良く混ざったら、かぼちゃピューレを混ぜ込みます。
4. クッキングシートを敷いた型に流し入れ、白ごまを振りかけます。(クッキングシートがない場合は、型にサラダ油を塗り込んでも OK)
5. 180℃のオーブンで40～50分焼きます。
6. 完全に冷めたら、食べやすいサイズにカットすれば、完成♡



### ピンカ ラブ Binka Labu (かぼちゃの焼き菓子)

ケーキとういろうの間のようなスイーツで、弾力のあるモチモチ感が特徴です。作り方はとても簡単なので、是非作ってみてください！

### イベントのお知らせ

「マレーシア・バティックと一緒に  
描いてみませんか？」

11月7日(日)、10:00～12:00

@新居浜市総合福祉センター

お申し込みは、新居浜市国際交流協会まで！

Tel: 0897-65-1579

Email: niihamashikokusai@gmail.com