

今月の特集：日本語講座 総合①

9月末より、留学生支援課の日本語教員、橋本卓先生による後期日本語講座が始まりました！今回は、日本語講座「総合①」の授業の様子を特集します。受講している学生の声と共に、授業を通して作成した留学生たちの作品（別添）もご覧ください。

日本語講座 総合①

時限	毎週火曜 5時限
教室	23号館403教室
講座概要	様々なテーマに関する新聞を作成しながら、日本語による表現方法を学ぶ。 * 色々なジャンルの新聞記事を読みながら、記事の読み方を学ぶ。 * 分かりやすく情報を伝える文章や読み手に興味を持ってもらえる文章の書き方を学ぶ。

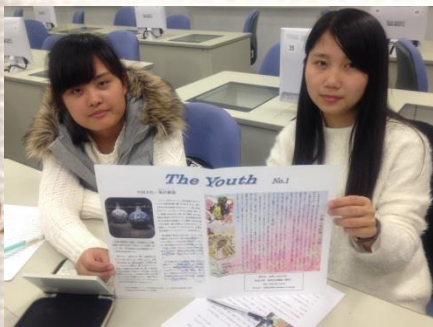
～ 受講学生の声 ～

趙丹さん（西南大学・交換留学生）

この授業を通して、様々な日本語の表現方法を学んでいます。日本語でレポートを作成したり、新聞を作成したりするのは、言葉の選び方が難しく、とても大変ですが、中国では勉強したことがない内容ばかりなので、この講座を受講して良かったと思います。

寧夢嬌さん（ハルビン師範大学・交換留学生）

授業形式が中国とは違うので、授業では常に新しいことを学んでいます。新聞作成を通して、先生と話す機会も増えるので、日本に来る前よりも日本語が自然に出てくるようになってきました。これからもっともっと勉強して、様々な場面で日本語を使いこなせるようにしていきたいです。



▲ 寧夢嬌さん（左）、趙丹さん（右）



▲ 橋本先生（左奥）



▲ 最終確認中

交換留学生レポート ～日本人学生との交流～

9月に来日してから約3ヶ月が経ちました。様々なイベントや活動を通して知り合った友人との学外での交流も進んでいます。右の写真は、日本人学生と交換留学生たちが、秋の高尾山に行って来た時の様子です。ぜひ掲載してもらいたいと、学生たちが写真を提供してくれました。



The Youth No.1

中国文化—^{そめつけじき}染付磁器



中国は陶磁器の故郷で、中国国民による陶磁器の発明は世界の文明にとっても貢献しました。特に、^{そめつけ}染付磁器は中国の陶磁器の中でも貴重な伝統芸術です。

染付とは、一般的には、^{とうど}陶土（陶磁器を作るときに使う^{ねんど}粘土）を一度焼いてから、^{こす}呉須（^{あいろ}染付磁器に使う藍色の顔料）で^す図柄を描き、その上から透明な^{とうめい うわぐすり}釉をかけてもう一度焼いて磁器を作る技術です。焼いた後^{しろじ}呉須の青色は磁器の白地にはっきり現れ、青色の^{もよう}模様となります。この技術は元時代（12世紀）に中国の^{けいとくちん}景德鎮で生まれ、朝鮮、日本、ベトナムなどに広まりました。日本では17世紀に伊万里焼が作られ始めました。

しかし、時代によって、^{そめつけ}染付磁器にはいろいろな芸術的特徴に^{みりょく}魅力があります。特に元時代の^{そめつけ}染付磁器の形は大きくて、^{そこ}底の部分が厚くて、手で持ってみると非常に重いです。模様の内容は竹と梅、^{ほうおう}竜と鳳凰、花と鳥、物語の場面などがあります。^{そめつけ}染付磁器の代表的な生産地は^{せいざく}景德鎮で、その製作の成功は焼く時の温度、釉の状態などで決まるので、大変難しいと言われていていますそのため、^{かんべさ}完璧な^{そめつけ}染付磁器はとても少なく、大変貴重です。

^{そめつけ}染付磁器は豊富な文化も表していて、中国の優秀な文化の中で、最も貴重な財産の一つです。中国という名は世界に知られていますが、^{そめつけ}染付磁器はその中で大変貢献しました。「中国」の英語「China」は本来の意味は磁器です。つまり、磁器は中国の独特な民族文化だけではなく中国そのものを表しています。

私の故郷は約千年の磁器の歴史がある景德鎮です。ここは磁器の歴史と文化が^{ちくせき}蓄積されていて、何代もの国民の努力と知恵が感じられる町です。もしこの町へ来たら、^{せいこう}精巧で美しい磁器が必ずあなたの目を引くでしょう。興味がある人は必ず私の故郷—景德鎮に来てください。（寧夢嬌）

中華人気料理「火鍋」

中国は昔から食文化が非常に発展してきた国です。各地の人々が暮らしの中で、地元じもとの味の好みが自然に作られて、様々な地方の名物料理が生まれました。その中で人気料理と言えば、火鍋です。

火鍋は13世紀ごろに四川省あたりで生まれて、内モンゴルの羊の肉のしゃぶしゃぶ料理をもとに発展してきて、17世紀ごろに盛んになって、700年以上の歴史もあります。2014年現在まで、中国国内ではおよそ7万軒の火鍋料理店があり、火鍋への消費額はおよそ年間300億元（約5400億円）です。その中ではチェーン店で経営する火鍋料理店もあって、日本を含む様々な国にも展開していて、世界でも評判の中華人気料理です。

「火鍋」というのは鍋で味が付いたスープを熱して、熱したスープに肉類や海鮮や野菜などを自由に入れて煮て食べる料理です。スープは白湯（白湯）と唐辛子や山椒などをたくさん入れた辛い味付けの麻辣（マラー）スープの二つの種類があります。また、鍋を二つのスープ（白湯スープと麻辣スープ）で分けた「鴛鴦火鍋」（ユアンヤンフオグオ）と呼ばれる形式もあるので、辛い味が好きな人も苦手な人も食べられます。火鍋の特徴は食材を煮ながら食べることです。鍋ですつと煮ているので、食べる時、スープと食材の味がぴったり溶け合って、とても美味しいです。

火鍋は四川省を中心として発展してきて、今では「北京火鍋」、「河南火鍋」、「川味火鍋」（重慶火鍋と四川火鍋）、「湖南火鍋」、「貴州火鍋」と、五つの種類があります。その中で、一番有名なのは「川味火鍋」です。「川味火鍋」の味がすごく辛くて、体の中の湿気と毒素を外に出すことができます。そのため、重慶や四川地方には美人がたくさんいると言われています。私の故郷は四川省なので、火鍋を食べることが多いです。火鍋は一回食べるとやみつきになって、食べないと後悔する味だと思います。皆さんもぜひ食べてみてください。（趙丹）



写真：上…「鴛鴦火鍋」
下…「麻辣火鍋」
[nopic.com]より

発行元・お問い合わせ先：

明星大学 留学生支援課（橋本）

TEL: 042-591-5176

E-mail: office@flc.meisei-u.ac.jp