

はじめまして。日本が大好きなデイビッド・ハリスです。私は日本のアニメや映画を見て、日本に興味を持ちました。なかでも「ゴジラ」は衝撃を受け、今でも繰り返し見ているほどお気に入りです。「ゴジラ」と言えば大きな怪獣を思い浮かべる人が多いと思いますが、私は映画の中で描かれていた日本のビルなどの風景、ビジネスマンや浴衣の人々など、さまざまな日本文化にひかれ、もっと日本のことを知りたいと思いました。

これまで、高校生の時に交換留学で2週間、海軍の仕事で4年間、日本に滞在したことがあります。実際に滞在したことで、より日本愛が深まり、アメリカに帰国後も、旅行で訪れるほど日本が好きになりました。旅行中はたくさん観光をし、日本ならではの景色を見たり、日本食などを楽しんだりしました。私の好きな日本食はすしと焼肉と辛みそラーメンです。好きなすしネタはイカやホタテ、サバ、ウナギで、最高で21皿も食べたことがあります。ラーメンも大好きなので、市内のお店にも行ってみたいと思います。

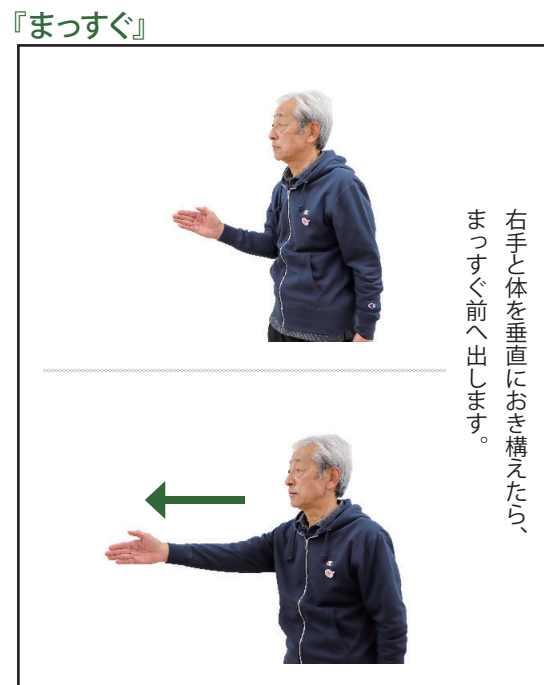
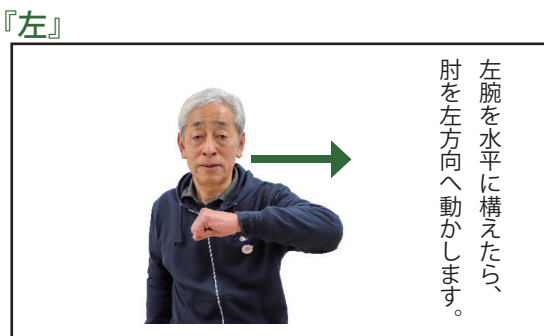
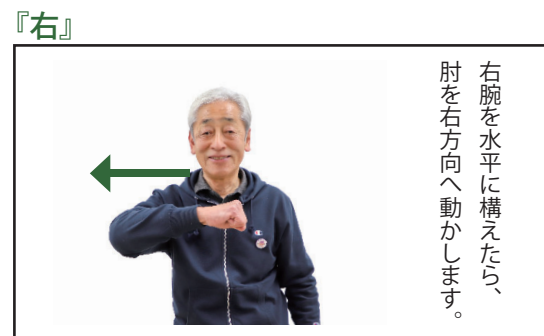
私は2020年の2月から矢板市に住み、近隣市町の小中学校でALTとして働いてきました。矢板市は都会すぎず田舎すぎず、豊かな自然に囲まれながら不自由なく過ごせるので、とても住み心地がいいです。

私はニューヨークというさまざまな文化や背景を持った人々がいる街で育ったので、相手を尊重し、受け入れながら共存することが大切だと学びました。そんな私の学びを、英語を通じて子どもたちに少しでも伝えていけたらうれしいです。みなさん、よろしくお祈りします。



デイビッド・ハリス
David Harris
出身国/アメリカ合衆国
勤務校/安沢小・矢板中

みんなでおぼえよう!手話



矢板市食生活改善推進協議会 監修 **矢板御飯**
ヤイダゴハン

「じゃがいもとシーフードのチーズ焼き」

●材料（2人分）

- ・じゃがいも ……中 2個
- ・アスパラガス ……2本
- ・有塩バター ……大さじ1
- ・玉ねぎ ……1/8個
- ・むきあさり ……40g
- ・むきえび ……8尾
- ・小麦粉 ……大さじ2
- ・牛乳 ……150ml
- ・とけるチーズ ……25g
- ・パン粉 ……大さじ1
- ・こしょう・パセリ…適宜

●作り方

- ①皮をむき2cm角に切ったじゃがいもを耐熱容器に入れ、600Wレンジで4分加熱する。2cmの長さにしたアスパラガスは沸騰したお湯で加熱する。
- ②フライパンにバターを熱し、みじん切りにした玉ねぎ・えび・あさり・①のじゃがいもを炒め、小麦粉・牛乳を入れてとろみがつくまで加熱し、こしょうで味を調える。
- ③耐熱容器に②を入れ、①のアスパラガス・とけるチーズ・パン粉をのせ、オーブントースターで焼き色がつくまで焼き、みじん切りにしたパセリを振りかける。

Memo

時間がない時でも、簡単に作れます。今回は春が旬のあさり・アスパラガスを使いましたが、ウインナーやブロッコリーにかえてもおいしいです。

中嶋 加代子さん



Q 視力が低下していて、スマホの画面が見づらいです。見やすくする方法はありますか？

A 画面の明るさやコントラストを調整することで見やすくすることができます。また、フォントサイズや表示の拡大縮小も設定できます。文字が小さくて見づらい場合は、大きなサイズに変更してみましょう。機種によってフォントサイズの変更方法は異なるため、すべての機種に当てはまるわけではありませんが、iPhoneであれば、「設定」→「アクセシビリティ」→「画面表示とテキストサイズ」、Androidであれば、「設定」→「ディスプレイ」→「詳細設定」→「フォントサイズ」から設定を変更できる場合が多いようです。

スマホのお悩み解決します

デジタル保健室では、「疑問があるけど、誰に聞いたらいいのか分からない」といったデジタルに関するお悩みを解決していきます。ささいなことでも大丈夫！皆さんの素朴な疑問をお待ちしています。

