

NO.20

さいたまけんかわぐちし  
埼玉県川口市

はっこう にせんにじゅうさんねんじゅうがつ  
発行 2023年10月

と も と も

# TOMO×TOMO

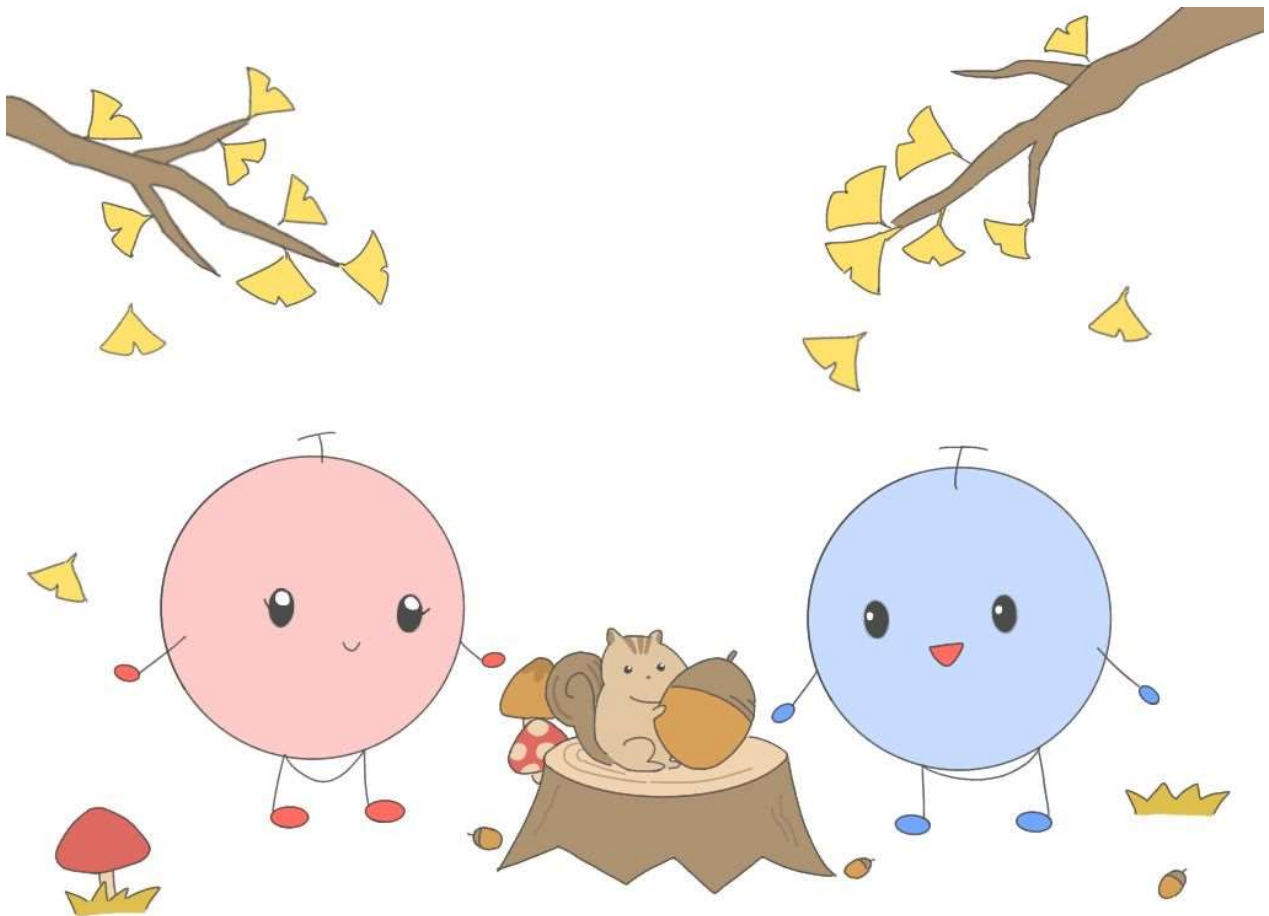
がいこくじん にほんじん じょうほうし  
**外国人と日本人のための情報誌**

Newsletter for international friendship and foreign residents

为外国人与日本人共同创办的信息杂志

Tap chí thông tin dành cho người nước ngoài và người Nhật

외국인과 일본인을 위한 정보지



とびっくす  
トピックス

- にしかわぐち たの くらふとびーるてん  
・Grow Brew House～西川口を楽しくするクラブビール店～
- こみんかかふえ れきし ちいき あじ たの  
・古民家カフェ「ならのき」～歴史と地域の味を楽しむひととき～

ちか うくらいなりようりてん  
・近くて、おいしいウクライナ料理店

かわぐちし てら ざぜん  
・川口市のお寺で座禅はいかがですか？

しばきたにほんごくらぶ  
・『芝北日本語クラブ』って、どんなところですか？

いべんとじょうほう

# イベント情報



2023

11

18



## 第15回 川口市外国人による 日本語スピーチコンテスト

開場 12:30 開演 13:00

会場 フレンドピア

(川口市川口1-1-1 キュポ・ラ4階)

定員 200名 (事前申込制/先着順)

※当日は手話通訳がつかます。

テーマ 「日本での忘れられない体験」

申込  
方法

申し込みフォーム、電話、窓口  
(多文化共生係)



申込  
期間

9月26日(火)9時～

申し込みフォーム  
はこちらから

問い  
合わせ

川口市 市民生活部 協働推進課 多文化共生係  
〒332-0015 川口市川口1-1-1 キュポ・ラ本館棟 M4階  
電話:048-227-7607 FAX:048-226-7718



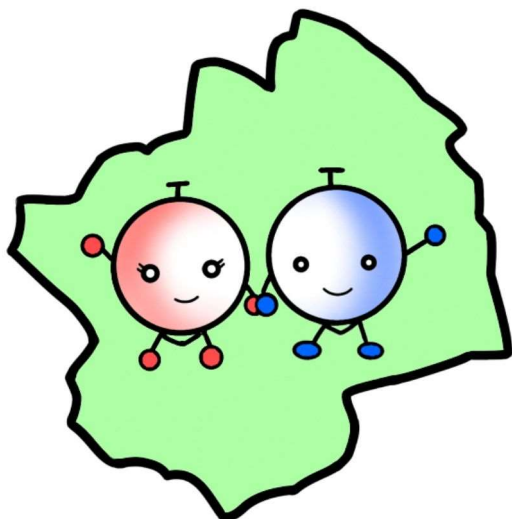
川口市マスコット  
「きゅぽらん」



※写真は「第14回川口市外国人による  
日本語スピーチコンテスト」の様子です。

主催:川口市 後援:川口市教育委員会

リサイクル紙(A)  
この用紙は、20%以上の再生紙  
を使用しています。



- ・編集・発行 川口市 市民生活部 協働推進課 多文化共生係
- ・編集長 姚新華
- ・副編集長 岸田洋二
- ・編集委員 賀川泉 後藤順子 酒井雅啓 渡邊恵子
- ・翻訳者 (英) 安井レイ  
(中) 陳晨 桑矜君 姚新華  
(越) ファン ヴィエット ハー  
(韓) 李淑炯 李興秀
- ・表紙デザイン 嶋澤紗羅

<p>● <small>にほんご</small> 日本語</p> <p style="text-align: center;"><small>にしかわぐち たの くらふとびーるてん</small> Grow Brew House～西川口を楽しくするクラフトビール店～</p> <p style="text-align: center;"><small>ちか うくらいなりようりてん</small> 近くて、おいしいウクライナ料理店</p> <p style="text-align: center;"><small>こみんかかふえ れきし ちいき あじ たの</small> 古民家カフェ「ならのき」～歴史と地域の味を楽しむひととき～</p> <p style="text-align: center;"><small>かわぐちし てら ざぜん</small> 川口市のお寺で座禅はいかがですか？</p> <p style="text-align: center;"><small>しばきたにほんごくらぶ</small> 『芝北日本語クラブ』って、どんなところですか？</p>	<p>p. 1-5</p>
<p>● <small>えいご</small> 英語 (English)</p> <p>Grow Brew House～Craft Beer Bar Brighten Up Nishi-Kawaguchi Area～ Nice Ukrainian Restaurant in Your Neighbor Traditional Folk House Café, “Naranoki”～A Breathing Space to Enjoy Local History and Savor～ How About Trying Zen Meditation at a Temple in Kawaguchi? What it is like, “Shibakita Nihongo Club”?</p>	<p>p. 6-10</p>
<p>● <small>ちゅうごくご</small> 中国語 (中文)</p> <p>Grow Brew House～让西川口变得有趣的精酿啤酒店～ 附近美味的乌克兰料理店 古民居咖啡店“Naranoki”～感受历史气息、享受地域风情的片刻时光～ 你觉得去川口市的寺院学坐禅如何？ “芝北日语俱乐部”是什么样的地方？</p>	<p>p. 11-14</p>
<p>● <small>べとなむご</small> ベトナム語 (Tiếng Việt)</p> <p>Grow Brew House～Cửa hàng bia thủ công đầy thú vị tại Nishikawaguchi～ Nhà hàng món ăn Ukraine ngon ở gần đây Quán cà phê nhà cổ "Naranoki"～Khoảnh khắc để tận hưởng lịch sử và hương vị địa phương～ Bạn có muốn thử trải nghiệm thiền ở ngôi chùa tại thành phố Kawaguchi? "Câu lạc bộ tiếng Nhật Shibakita" là nơi như thế nào ?</p>	<p>p. 15-18</p>
<p>● <small>かんこくご</small> 韓国語 (한국어)</p> <p>Grow Brew House～니시카와구치를 즐겁게 하는 수제맥주집～ 가깝고 맛있는 우크라이나 음식점 옛 민가 카페 '나라노키'～역사와 지역의 맛을 즐기는 한 때 가와구치시의 절에서 좌선은 어떻게 됩니까? '시바키타 일본어 클럽'은 어떤 곳입니까?</p>	<p>p. 19-22</p>
<p>◇ <small>こらむ</small> <small>にほんご</small> <small>つか</small> コラム やさしい日本語を使ってみよう!</p>	<p>p. 5</p>
<p>◇ <small>かわぐちしぼらんていあにほんごきょうしついちらん</small> 川口市ボランティア日本語教室一覧</p>	<p>p. 23</p>





# Grow Brew House

にしかわぐち たの くらふとびーるてん  
～西川口を楽しむクラフトビール店～

みな くらふとびーる の くらふと えいご こうげいひん しゅげいひん しょくにんわぎ い み  
皆さんは「クラフトビール」を飲んだことがありますか? 「クラフト(craft)」は英語で「工芸品」「手芸品」「職人技」などを意味しま  
くらふとびーる びーるしょくにん しょうきぼ じょうぞうじょ つく たよう こせいてき びーる さ かわぐちし  
す。つまり、クラフトビールとは、ビール職人が小規模の醸造所で造る多様で個性的なビールのことを指します。川口市には  
げんざいよんかしょ くらふとびーるじょうぞうじょ こんかい しょうかい  
現在4ヶ所のクラフトビール醸造所があり、今回はそのうちのひとつ「Grow Brew House」を紹介します。



にしかわぐちえきにしがち とほさんぶん とお めん かいほうてき とびら おしゃれ すてっかー かざ き かうんたー み  
西川口駅西口から徒歩3分。通りに面した開放的な扉から、オシャレなステッカーで飾られた木のカウンターが見えます。そ  
きやく た の たの かわぐちし と  
こでは、たくさんのお客さんが立ち飲みを楽しんでいます。川口市で採  
のうさんぶつ つか びーる あじ ちか いんしょくてん こうちゆう  
れた農産物を使ったビールを味わいながら、近くの飲食店で購入したお  
も こ たの みせ とくちよう  
つまみを持ち込んで楽しめるのも、このお店の特徴です。  
しゅざい てんちよう いわだてよしやす みせ おく じょうぞうじょ あんない  
取材ではまず、店長の岩立佳泰さんが店の奥にある醸造所を案内して  
し こ さいちゆう げんざいりよう ばくが みず くわ  
くださいました。ちょうど仕込みの最中で、原材料である麦芽に水を加  
おんどちようせい こうそ はたら とう か さぎょう とうか  
え、温度調整しながら酵素の働きででんぷんを糖へと変える作業(糖化)  
ばくじゆう むぎがら ていねい と のぞ さぎょう ろ か けんがく ろ か  
や、麦汁から麦殻を丁寧に除去する作業(濾過)を見学できました。濾過さ  
ばくじゆう しゃふつ おお よんひやくりつとる たんく うつ はっこう  
れた麦汁は「煮沸」して大きな400リットルタンクへと移され、「発酵」  
じゅくせい こうてい へ さん よんしゅうかん しょうひん みせ だ  
「熟成」などの工程を経て、およそ3～4週間かけて商品としてお店に出

たんく よっ ちが びーる せいぞう  
されるそうです。タンクは4つあり、それぞれ違うビールを製造しています。

てんとう ひ が ろくしゅるい くらふとびーる の いわだて じゆう はっそう けいけん げんざいりよう  
店頭では日替わりで6種類のクラフトビールを飲むことができます。岩立さんの自由な発想とこれまでの経験をもとに、原材料  
ばくが ほっぶ こうぼ しゅるい ぶんりよう じゅくせいじかん さまざま へんか ふくげんりよう かわぐちし くだもの やさい くわ  
である麦芽やホップ、酵母の種類と分量、熟成時間などを様々に変化させ、さらに副原料として川口市の果物や野菜などを加  
おりじなる くらふとびーる かいほう しゅざいりよう じかんげんていしゅうひん かわぐちし げんざいりようのうじょう と とまと  
えて、オリジナルのクラフトビールを開発しています。取材当日は期間限定商品として、川口市の源左衛門農場で採れたトマトを  
しょう びーる し こ とまとじゅーす の なつ びーる うめ  
使用したビールを仕込んでいました。まるでトマトジュースのように飲みやすくして夏にぴったりのビールです。期間限定商品は梅  
ゆず さまざま い たび しゅん あじ であ  
や柚子など様々で、行く度に旬の味に出会えます。

げんていしゅうひん みせ ていばんしゅうひん わんつーつー なまえ びーる かわぐちし とお こくどうひやくにじゅうにごう  
限定商品だけではなく、お店の定番商品もあります。「R-122」という名前のビールは、川口市を通る国道122号から  
なつ かわぐちしん なじ ぶか しょうひんめい かんきつけい さわ かお くちあ  
名付けられました。川口市民には馴染み深い商品名であることはもちろん、柑橘系のような爽やかな香りとしっかりした口当たり  
にんき しょうひん てんない めにゅーぼーど げんざいりよう しゅるい こま か びーる す ひと かた あ ばしよ  
が人気の商品です。店内のメニューボードには原材料の種類なども細かく書かれていて、ビールが好きな人が語り合える場所と  
さいこう さいきん いべんとしゅつてん こうか おお じょうれんきやく くわ はじ く きやく ふ  
しても最高です。最近ではSNSやイベント出店の効果も大きく、常連客に加え初めて来るお客さんも増えているそうです。また  
しゅうまつ りょうりにん いわだて みずか はんぼーがー ていきちよ ほか みせ ていけい りょうり だ  
週末は、もともと料理人である岩立さん 自らがハンバーガーを提供したり、他のお店と提携して料理を出したりするなどの  
いべんと かいさい ひと にぎ にしかわぐち ほんかくてき あじあかつくりょうりてん おお た なら  
イベントも開催し、たくさんの人で賑わっています。西川口には本格的なアジア各国料理店が多く立ち並んでいますが、「Grow  
Brew House」では、お気に入りのお店で購入した食べ物を持ち込んで、クラフトビールを飲みながら食べることもできます。立ち  
の ほか きやく う と がいこく かた きがる た よ いわだて はな  
飲みなので、他のお客さんともすぐに打ち解けられます。「外国の方も気軽に立ち寄ってほしい」と岩立さんは話していました。

てんめい せいちちよ びーる ひと そだ おも こ かいてん よねん ころな きかんちゆう てづく  
店名の「GROW(成長)」には、ビールと人とまちを育てるという思いが込められています。開店して4年、コロナ期間中は手作  
たんく の じてんしゃ びーる う いえ たの てんとう びん かんづ  
りのタンクを乗せた自転車でビールを売りまわったり、家で楽しめるように店頭で瓶や缶詰めにし  
ていきちよ あか まえむ せいしん せいちちよ つづ しょくよく  
て提供したりと、いつも明るく前向きな精神で成長し続けている「Grow Brew House」。食欲の  
あき にしかわぐち しごく いっぱい み  
秋に、西川口で至極の一杯を見つけるのはいかがですか?



**Grow Brew House**  
 じゅうしょ さいたまけんかわぐちしにしかわぐちいち にじゅご はちこんどう びーる いっかい  
 住所: 埼玉県川口市西川口1-25-8近藤ビル1F  
 えいぎょうじかん へいじつ ごごごじ ごじゅうちじ どにちしゅくじつ ごごさんじ ごじゅうちじ  
 営業時間: 平日 午後5時～午後11時 / 土日祝日 午後3時～午後11時  
 こうしきほーむぺーじ  
 公式ホームページ: [home.att.ne.jp/alpha/caskandstill/grow\\_web/index\\_grow.html](http://home.att.ne.jp/alpha/caskandstill/grow_web/index_grow.html)  
 いんすたぐらむ  
 インスタグラム: [https://www.instagram.com/grow\\_brew\\_house/?hl=ja](https://www.instagram.com/grow_brew_house/?hl=ja)

ちか うくらい なりょうりてん  
近くて、おいしいウクライナ料理店



こくさいじょうせい かんけい まいにち にゆうす と あ うくらい な にほん とお  
国際情勢の関係で、毎日のようにニュースで取り上げられるウクライナですが、日本からは遠  
く、あまりなじみがない国かもしれません。実は、川口市内にウクライナ料理店があります。今回  
は鳩ヶ谷にあるウクライナ料理店「ペルメニブティック」と店主のリュウダさんを紹介し  
ます。

てんしゅ りゅうだ ひと  
1 店主のリュウダさんは、こんな人

えがお すてき りゅうだ うくらい な どねつくしゅう しゅつしん へいせいりく せんきゅうひやくきゅうじゅうよ ねん にほん ご まな にほん き  
笑顔が素敵なリュウダさんは、ウクライナのドネツク州の出身で、平成6(1994)年に日本語を学ぶために日本に来ま  
した。勉強後ウクライナに戻るはずが、そのまま日本に残り、結婚もしてこんなに長く日本で暮らすことになるとは、リュウダさん  
自身もまったく想像していなかったとのこと  
です。

にほん ほてる いたりあんれすとらん はたら じぶん みせ も かんが れいわよ にせんにじゅうに ねんさんがつ  
日本ではホテルやイタリアンレストランなどで働いていましたが、自分のお店を持ちたいと考え、令和4(2022)年3月に  
今のお店を始めました。

べるめにぶていっく みせ  
2 「ペルメニブティック」はこんな店

みせ なまえ つか べるめに うくらい な かていりょうり こむぎこ かわ にく つつ すいぎょうざ た もの  
お店の名前に使われているペルメニはウクライナの家料理で、小麦粉の皮でお肉を包んだ水餃子のような食べ物です。  
げんざい みせ だ べるめに にしゅるい にく さげ たくさん しゅるい べるめに だ みせ おも  
現在、お店で出しているペルメニは2種類(お肉と鮭)ですが、沢山の種類のペルメニを出すお店にしたいと思い、この  
なまえ  
名前にしたそうです。

りゅうだ みせ きやく きんちよう いごこち よ ぼしょ たいせつ はな  
リュウダさんは、「お店がお客様にとって緊張がなく、居心地の良い場所となることを大切にしています。」と話してくれまし  
た。また、初めて会ったお客様同士がその場で仲良くなったり、カップルが二人の空間を大事にしているのを見ることも好きと  
のことです。

かうんたーせき むつ よにんが ふたりが てーぶる ひと みせ ようがく なが お つ  
カウンター席が6つと4人掛けと2人掛けのテーブルが1つずつあるこじんまりしたお店ですが、洋楽が流れ、落ち着いた  
ふんいき わたし いごこち よ かん  
雰囲気、私もとても居心地が良く感じました。

らんちめにゆうー べるめにせつと  
3 ランチメニュー「ペルメニセット」

しゅざいとじつ らんちめにゆうー べるめにせつと さらだ べるめに ほるしち の もの せつと ひ  
取材当日、ランチメニューの「ペルメニセット」をいただきました。サラダとペルメニとボルシチ、飲み物のセットです。日によって  
ほるしち そりゃんか か しゅざい ひ そりゃんか  
ボルシチがソリャンカに代わります(取材の日は、ソリャンカでした)。

そりゃんか  
ソリャンカ

とまとべーす すーぶ たま ずっきーに おりーぶ やさい らむにく さらみ はい かてい あじ  
トマトベースのスープで、玉ねぎやズッキーニ、オリーブなどの野菜とラム肉、サラミが入っています。家庭によって味や  
ぐざい ちが らむにく はい  
具材が違うそうですが、ラム肉が入っていることはめずらしいとのこと  
です。

べるめに  
ペルメニ

やわ きじ なか ぎゅうにく とりにく みんち はい か にくじる じゅわっ で  
柔らかい生地の中に牛肉と鶏肉のミンチが入っていて、噛むと肉汁がジュワッと出てきます。  
さわーくりーむ でのい はーぶ なんこ た  
サワークリームとディルとハーブがのっけていて、さわやかさも、何個でも食べられそうです。



かうんたー うおつか わいん くわ にほん しょうちゅう お うくらい なしえん すべしやるかくてる  
カウンターには、ウォッカやワインなどに加え、日本の焼酎も置いています。ウクライナ支援のためのスペシャルカクテルもあ  
り、売上の一部は大使館を通して寄付されます。

こんかい しゅざい わたし うくらい な みちか そんざい りゅうだ しんぞく いま うくらい な す  
今回の取材で、私にとってウクライナがこれまでよりも身近な存在になりました。リュウダさんの親族は、今もウクライナに住ん  
でいるそうです。ウクライナに一日も早く平和が訪れることを、心から祈っています。



べるめにぶていっく  
ペルメニブティック  
じゅうしよ さいたまけんかわぐちしはとが やみどりちよういち さん よん さいたまこうそくてつどうみなみはとがやえきと ほ やくじつぶん  
住所: 埼玉県川口市鳩ヶ谷緑町1-3-4 (埼玉高速鉄道南鳩ヶ谷駅徒歩約10分)  
こうしき  
公式HP: <https://peleniboutique.owst.jp/>





こみんかかふえ  
**古民家カフェ「ならのき」**  
 れきし ちいき あじ たの  
 ～歴史と地域の味を楽しむひととき～

ちくひやくななじゅうごねん こみんか かいちく かふえ じもと みりよく れきし つ こ あら すぼっと おーぶん  
 築175年の古民家を改築した、カフェ「ならのき」が、地域の魅力と歴史を詰め込んだ新たなスポットとしてオープンしました。

今回はこの風情あるカフェで働いている大塚さんにお話を伺いました。カフェの名前は、この地域で昔から使われていた屋号(\*)をそのまま使用し、地域の歴史を感じさせる名前となっています。実際、周辺には昔から多くのならのき木があったそうです。今でもカフェの庭には、梅や柿、ギボウシなど様々な木や植物があり、季節ごとの風景を楽しむことができます。

建物自体は、大塚さんが以前住んでいた日本家屋を改築し、大きな柱や天井の吹き抜け、トイレのタイルなど、昔の面影がそのまま残された造りとなっております。この古民家は、古民家再築部門で国土交通大臣賞を受賞するほど評価された素晴らしい建築物です。



お店の周辺は、400年前の江戸時代から続く歴史ある農業地域です。ここでは、川口の特産品である「防風」など貴重な農作物や果物、生花などさまざまな作物が収穫されています。大塚さんは、地元生産者さんと一緒に地域を盛り上げていきたいという思いからカフェを始め、採れたて野菜をたっぷり使った限定食の「プレートランチ」や「ならのきパフェ」など、地域のお菓子や特産物を取り入れた地産地消のメニューを提供しています。また、経験豊かな板前さんが作る料理は、野菜の切り方にも特徴があり、大塚さんのお父様が収集した器に盛られた一品は、見た目も同時に楽しませてくれます。店内には「赤山洪」を使った染物など、地域の特産品も展示されています。

大塚さんは地域の仲間と一緒に作っていくお店を目指しており、今後は地元農家さんの野菜の写真や説明を掲載したり、店内で野菜農家さんや花農家さんから仕入れたお野菜や、花苗、お花などを販売したりすることも考えているそうです。

店内では、寄せ植え講習や春と秋に定期的開催されるハーブ講習会など、さまざまなイベントが開催されていて、地域の方々だけでなく多くの人々が参加しています。また、日中のみ利用可能なレンタルスペースは、各種教室や演奏会など多目的に利用することもでき、幅広い用途で活用されています。

カフェ「ならのき」は、地元の歴史や特産物、地域の人々との交流を大切にしています。古民家の雰囲気や地元の食材を活かした料理、そして地域の文化を感じることができる貴重な場所です。日常の喧騒を離れ、日本の古民家ならではの風情と趣を感じながら贅沢なひとときを過ごしてみたいはいかがでしょうか？

\*屋号とは昔は家族や一門の特徴に基づいてつけられる称号でしたが、今は個人事業者が使う仕事の名前やお店の名前を指します。



こみんかかふえ  
**古民家カフェならのき**  
 さいたまけんかわぐちしあんぎょうりょうねぎしさんぜんごじゅうに  
 埼玉県川口市安行領根岸3052  
 でんわ  
 電話&FAX:048-299-2120  
 えいぎょうじかん ごぜんじゅういちごごごじ えいぎょうび もくきん ど にちようび  
 営業時間:午前11時～午後5時 営業日:木・金・土・日曜日  
<https://naranoki-kawaguchi.jimdofree.com>



# かわぐちし てら ざぜん 川口市のお寺で座禅はいかがですか？



かわぐちし ざぜん てら ぞんじ  
川口市に座禅ができるお寺があることをご存知ですか？  
かわぐちしみちあい だいとくじ ざぜん たいけん  
川口市道合にある大徳寺で座禅を体験できます。  
こんかい だいとくじ いかわふくじゅうしよく だいとくじ じっさい ざぜん たいけん はなし うかが  
今回、大徳寺の井川副住職に、大徳寺で実際に座禅を体験しながら、お話を伺ってきました。  
いかわふくじゅうしよく やさ ほが はなし いかわ かつ かん  
井川副住職は、とても優しく朗らかで、話をしやすい方だと感じましたが、なんと  
げんざい しない しょうごつこう せんせい  
現在、市内の小学校で先生もされているとのことでした！

## だいとくじ ざぜん あじかん ＜大徳寺の座禅：阿字観＞

だいとくじ しんごんしゅう てら しんごんしゅう こうぼうだいしこうかい へいあんじだいしよき ひら  
大徳寺は、真言宗のお寺です。真言宗は、弘法大師空海によって平安時代初期に開か  
ぶつきょう しんごんしゅう あじかん よ ざぜん いっしゅ めいそうほう  
れた仏教です。真言宗では、阿字観と呼ばれる座禅の一種である瞑想法があります。この  
めいそうほう いんどゆらい よーが もと よーが き すとれっちたいそう おも う  
瞑想法は、インド由来のヨーガが元となっています。ヨーガと聞くと、ストレッチ体操を思い浮  
かた おお おも ほんらい よーが ほとけ ひと めいそう とお  
かべる方が多いのではないかと思います。しかし、本来のヨーガは、仏さまと人が瞑想を通して一体となることのように  
じぶん じっかん めいそう おこな い  
と自分はひとつであることを実感するために瞑想を行うと言われてしています。



大徳寺では、この瞑想法を、呼吸法から始まって発声法、イメージ作りと、一つひとつ丁寧に説明しな  
がら進めていきます。初心者の方でも安心して体験することができます。座布団の上で足を組んで背筋  
の はんがん め はんがん ひら じょうたい こきゅう ととの めいそう じよじよ す きも  
を伸ばして半眼(目を半分ほど開くこと)の状態、呼吸を整えて瞑想をしていると、徐々に澄んだ気持  
ちになってきます。また、ヨーガが由来ですので、背筋、両腕を伸ばすような動きもありますので、身体も  
りふれっしゅ  
リフレッシュできます。

## ざぜん さんかほうほう ＜座禅の参加方法＞

だいとくじ あじかん まいしゅうにちようび あさしちじ くじ きほんにじかん かいさい ふくそう じゅう からだ うご  
大徳寺での阿字観は、毎週日曜日 朝7時～9時の基本2時間で開催されています。服装は自由です。身体を動かしやすい  
ふくそう おも はじ かた とく じぜん れんらく じゅう たいけん さんか あさしちじ まえ こ かた  
服装がよいと思います。初めての方も、特に事前に連絡することなく、自由に体験、参加できます。朝7時より前に来られる方  
だんたい かた じぜん れんらく ひつよう  
や、団体の方などは、事前に連絡が必要です。

さんか かた ねんれいそう はぼひろ がいこく かた ときどきこ だいとくじ ちか す ばんぐらでしゅ  
参加される方の年齢層は幅広く、また、外国の方も時々来られるとのこと。大徳寺の近くに住んでいるバングラデシュの  
かた さいたまだいがく りゅうがくせい ときどきこ  
方、埼玉大学の留学生なども時々来られるとのことでした。

いかわふくじゅうしよく か こ はわい あじかん おし がいこく かた ことば もんだい き さんか  
井川副住職は、過去にハワイでも阿字観を教えたことがあるそうで、外国の方も言葉の問題などは気にせず、ぜひ参加してく  
ださいとのこと。

ざぜん しゃきょう しんげつ よる かいさい きょうみ かた だいとくじ れんらく  
また、座禅だけでなく、写経も新月の夜に開催しているそうです。興味ある方は、大徳寺に連絡してみてください。

## しゅざいご かんそう ＜取材後の感想＞

てら そうりよ かた はな いんしやう も かた おお だいとくじ いかわふくじゅうしよく き  
お寺の僧侶の方には話しかけづらいという印象を持たれる方は多いのではないのでしょうか。大徳寺の井川副住職は、とても気  
さくに、穏やかに話しかけてくださるので、座禅が初めての方でも安心して参加できるのではないかと思います。実際に阿字観  
おだ はな ざぜん はじ かた あんしん さんか おも じっさい あじかん  
を体験してきましたが、方法を丁寧に教えてくれましたので、誰でも取り組めるものだと実感しました。座禅の合間には、お茶も  
たいけん ほうほう ていねい おし だれ と く じっかん ざぜん あいま ちゃ  
いただきました。ありがとうございました！



だいとくじ じょうほう  
大徳寺の情報  
だいとくじ ほんむページ  
大徳寺のホームページ：<https://daitokuji-saitama.jp/>  
じゅうしよ さいたまけんかわぐちしみちあいせんじにひやくにじゅういち  
住所：埼玉県川口市道合 1 2 2 1






しばきたにほんごくらぶ  
『芝北日本語クラブ』って、どんなところですか？

にほんご がくしゅう おも  
日本語を学習したいと思ったとき、あなたならどうしますか？

- 「私は日本語学校に行きます。」
- 「私は平日は働いているので、テキストを使って週末一人で勉強します。」
- 「私は日本人の友達を作ります。」
- 「私は日本に来たばかりで良い方法が思いつきません…どうしたらいいの？」



じつ かわぐちし ぼらんてい あにほんごきょうしつ こんかい ひと しばきたにほんごくらぶ ほうもん しばきたこうみんかん  
実は川口市にはボランティア日本語教室がたくさんあります。今回その一つ『芝北日本語クラブ』を訪問しました。芝北公民館  
まいしゅうにちようび ごごいちじ にじかん にほんごきょうしつ ひら くらぶ だいひつしや くぼ ひろ こうざしつ さわ  
で毎週日曜日に午後1時から2時間、日本語教室が開かれています。クラブの代表者の久保さんが、広い講堂で爽やかな  
えがお でむか ひ がくしゅう かたがた へや はい く ひとり なまえ よ あいさつ  
笑顔で出迎えてくれました。この日、学習にいらした方々が部屋に入ると、お一人おひとりの名前を呼びながら挨拶されて  
いました。学習にいらした皆さんも笑顔で挨拶されて、このクラブの和やかな雰囲気（ふんいき）がすぐに伝わって来ました。  
こんかいさんか すりらんか たい べとなむ ちゅうごく かた くに ねんれい さまざま なんねん しばきたにほんごくらぶ  
今回参加されていたのはスリランカ、タイ、ベトナム、そして中国の方と国も年齢も様々でした。もう何年も『芝北日本語クラブ』に  
かよ にちじようかいわ なん ふじゅう な かた こんどにほんごのうりよくしけん いちばんむずか わん ちようせん すうかげつまえ  
通われて日常会話には何の不自由も無い方は、今度日本語能力試験の一番難しいN1に挑戦されるそうです。数ヶ月前に  
らいにち こんかい よんかいめ かた ひらがな かたかな おぼ かんじ おぼえ がんぼ がくしゅう ふたり  
来日して今回が4回目という方は、すでに平仮名と片仮名を覚え、これから漢字も覚えようと頑張（がんば）って学習していました。二人で  
なかよ かよ かあ かあさま むすめ むすめ かたかな か れんしゅう かんけい しごと  
仲良く通っていたのは、とても明るいお母様と娘さん。娘さんは片仮名を書く練習をされていました。IT関係の仕事（しごと）をされて  
かた にほんご しゃべ きかい すく ひ ふだん あいさつ れんしゅう ほんとう さまざま がくしゅうないよう たいおう  
いる方は、日本語を喋（しゃべ）る機会（きかい）が少ないので、この日は普段の挨拶（あいさつ）の練習（れんしゅう）をされていました。本当に様々な学習内容（がくしゅうないよう）に対応（たいおう）され  
こと おどろ かのう まんつーまん ぼらんていあ みな せつ ひとり  
ている事に驚（おどろ）きました。それを可能（かのう）にしているのは、マンツーマンでボランティアの皆さん（みな）が接（せつ）しているからなのです。一人の  
こうし なんにん がくしゅうしや いっぽうてき こうぎ すず がっこうすたいる こま がくしゅうすたいる けいぞく がくしゅう  
講師（こうし）が何人（なんにん）もの学習者（がくしゅうしや）に一（い）方的（っぽうてき）に講義（こうぎ）を進（すす）める『学校（がっこう）スタイル』ではない、きめ細（こま）やかな学習（がくしゅう）スタイルでなければ継続（けいぞく）して学習（がくしゅう）  
むすか  
することは難（むずか）しいでしょう。

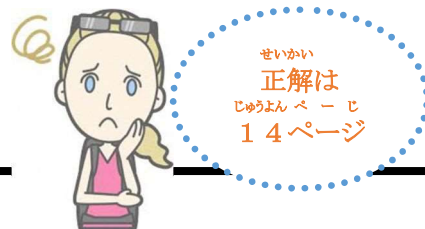


ぼうとう な しつもん  
さて、冒頭（ぼうとう）で投げかけた質問（しつもん）。  
にほんご がくしゅう おも  
日本語を学習したいと思ったとき、あなたならどうしますか？

- 日本語学校（にほんごがっこう）のような窮屈（きゆうくつ）さがない自由（じゆう）な学習（がくしゅう）スタイルの、『芝北日本語クラブ』。
- 日曜日（にちようび）の午後（ごごいちじ）1時から2時間（にじかん）参加（さんか）できる、『芝北日本語クラブ』。
- 日本（にほん）での、お父（とう）さんやお母（かあ）さんのような存在（そんざい）のボランティア（ぼらんていあ）に出（で）会（あ）える、『芝北日本語クラブ』。
- とにかく親身（しんみ）になって学習（がくしゅう）の相談（そうだん）に乗（の）ってくれる、『芝北日本語クラブ』！

おも た きちじつ ことば にほん  
思い立（おも）ったが吉日（きちじつ）！という言葉（ことば）が日本（にほん）にあります。  
くぼ でんわ しばきたにほんごくらぶ どあ のっく  
ぜひ久保（くぼ）さんに電話（でんわ）をして、『芝北日本語クラブ』のドア（どあ）をノック（のっく）してみてください。

きょうしつ なまえ しばきたにほんごくらぶ かわぐちし ぼらんてい あにほんごきょうしつ いちらん なんぼー にじゅう  
教室（きょうしつ）の名前（なまえ）: 芝北日本語クラブ（川口市ボランティア日本語教室一覽 NO.20）  
かつどうにちじ まいしゅうにちようび ごごいちじ ごごさんじ  
活動（かつどう）日時（じ）: 毎週（まいしゅう）日曜日（にちようび）午後（ごごいちじ）1時（じ）～午後（ごごさんじ）3時（じ）  
ばしょ しばきたこうみんかん ひがしうらわえきと ほやくにじつぶん  
場所（ばしょ）: 芝北公民館（東浦和駅（ひがしうらわえき）徒歩（ほやく）約（じつぶん）20分（ぶん））  
れんらくさき くぼ  
連絡（れんらく）先（さき）: 090-7568-0631（久保（くぼ）さん）



にほんご つか  
やさしい日本語（にほんご）を使（つか）ってみましよう

にほんご がいこくじん はいりよ かんたん にほんご つぎ ことば にほんご い か  
やさしい日本語（にほんご）とは、外国人（がいこくじん）にもわかりやす（はいりよ）く配慮（かんたん）した簡単（かんたん）な日本語（にほんご）のことです。次（つぎ）の言葉（ことば）をやさしい日本語（にほんご）に言い換（か）えてみましよう！

1. 集団（しゅうだん）登校（とうこう）
2. 一斉（いっせい）下校（げこう）
3. 雨天（うてん）決行（けつこう）
4. 雨天（うてん）中止（ちゅうし）
5. 補習（ほしゅう）授業（じゆぎょう）
6. 三者（さんしや）面談（めんだん）
7. 朝練（あされん）



## Grow Brew House ~Craft Beer Bar Brighten Up Nishi-Kawaguchi Area~

Have you ever tasted “Craft beer”? As the word “craft” shows, it is a beer with unconventional and distinctive features which brewers make in a small, independent brewery. In Kawaguchi City, there are 4 breweries that make craft beers. Today, I am going to introduce one of them, “Grow Brew House”.

Walk 3 minutes from Nishi-Kawaguchi station, West exit. Through open doors you will find a wooden counter decorated with cool stickers. There, lots of customers are enjoying stand-up drinking. One of the most remarkable features of this bar is that customers can bring in take-away food from nearby shops to enjoy with beer which used local farm products as part of its ingredients.

This interview started with the brewer, Mr. Yoshiyasu Iwate's guided tour round the brew house at the back of the bar. He was in the middle of preparation process of brewing new beer. He let me see processes of saccharification; mix the main ingredients of malt and water to saccharify starch through fermentation by carefully watching temperature, and filtration; the process of carefully remove husk out of wort. Filtered wort will be boiled up, then poured into a huge 400-L tank to go through another “Fermentation” and “Maturing” processes. It takes about 3 – 4 weeks before the wort can be served as a product. The house holds 4 tanks, each containing different types of beer.

At the bar, you can enjoy 6 types of craft beers as the day's specials every day. Based on Mr. Iwate's unbound imagination and experience, he produces original craft beers by delicately changing types and quantity of malt, hop, yeast, and maturation time, even adding local fruits and vegetables as supporting ingredients. The day I visited, he was preparing for brewing seasonal beer with freshly harvested tomatoes from *Genzaemon* Farm, Kawaguchi City. Smoothly goes down like tomato juice, it is well matched to this summer temperature. Japanese plum flavor, Yuzu flavor, etc. you will find a variety of seasonal beers there. Whenever you visit there, you will never miss to find beers that are blessed with delicacies of the season.



English



Not only these seasonal specialties he also produces its staples. “R-122”, of which name derived from the National Road 122 that runs through Kawaguchi. Its familiar name, its citrus aroma and firm mouth-feel attracts people. When you look at the menu board of the house, you will see detailed information on types of ingredients and so forth, which provides the perfect setting for beer-persons to start conversation. of course the place is frequented by regular customers, also information shared on SNS and events he joined gradually bring new customers. On weekends, the place is revitalized even more with food events in which Mr. Iwate, a cook-turned brewer, cook and serve homemade hamburgers or foods collaborated with neighboring restaurants. As you may know, Nishi Kawaguchi is such a place full of authentic Asian restaurants and shops. “Grow Brew House” allows customers to bring in take-away foods from those shops to enjoy craft beer with them. In this stand-up drinking style bar, you will in no time find yourself mingling with people around you. “Foreign residents are always welcome, just drop in anytime”, said Mr. Iwate.

The name “GROW” comes from the hope to grow beer, people, and community. 4 years have passed since its opening. During the pandemic woe, he went around vending beer on a DIY-tank-mounted, or bottle or can beer over the counter for customers in order them to be able to enjoy beer at home. “Grow Brew House”, always keeps its chin up and looks forward, never stops growing.

How about finding your best glass of beer in this autumn, the season of good appetite?

### Grow Brew House

Address : 1F Kondo bldg., 25-8, Nishikawaguchi 1-chome,  
Kawaguchi City, Saitana Prefecture

Open hours : Weekdays : 17:00 ~ 23:00 / Sat, Sun, National holidays : 15:00 ~ 23:00

Official website : [home.att.ne.jp/alpha/caskandstill/grow\\_web/index\\_grow.html](http://home.att.ne.jp/alpha/caskandstill/grow_web/index_grow.html)

Instagram : [https://www.instagram.com/grow\\_brew\\_house/?hl=ja](https://www.instagram.com/grow_brew_house/?hl=ja)



## Nice Ukrainian Restaurant in Your Neighbor

International situation today forces the name of Ukraine appearing in the news almost every day, however, the country itself seems to be not so close to us because of its distance. Thankfully, there is a Ukrainian restaurant in Kawaguchi City. Today, I am going to introduce Ms. Lyuda, the owner of Ukrainian restaurant “Pelmeni Boutique” in Hatogaya area.

### 1 Story of Ms. Lyuda

Ms. Lyuda, always keeps radiant smiles, came to Japan from Donetsk oblast, Ukraine, in 1994 to learn Japanese. Instead of returning to Ukraine after finishing the course, she remains in Japan, and got married. She says she did not expect her stay in Japan would turn out to be this long.

After worked at a Japanese hotel and Italian restaurant, the desire to open her own restaurant grew up in her. In March 2022, she finally opened her own restaurant.



### 2 Story of “Pelmeni Boutique”



The name “Pelmeni” is one of the popular Ukrainian home cooking. It is a kind of pasties stuffed with ground meat, just like Chinese boiled dumpling. Now, only two kinds (ground meat and salmon) of Pelmeni are on the menu, but she is aspiring to widen the variety of it. That is where the name of the restaurant came from.

“I always bear in mind that this restaurant should be the place where customers feel no awkwardness, but relax”, says Ms. Lyuda. She says it is wonderful to see customers that are strangers each other at first are hitting it off, or a couple cherishes their own space in her restaurant.

It is a small, cozy restaurant with only 6 counter seats and a table for 4 and a table for 2. But background music and placid atmosphere made me feel so comfortable and relaxing.

### 3 Lunch menu ;“Pelmeni Set”

I had “Pelmeni set” from lunch menu the day I visited. It is a fixed course consists of salad, Pelmeni, Borscht-beetroot soup, and a drink. Please note that sometimes Borscht may be replaced by Solyanka (this is what I actually had on the day I visited).

#### Solyanka

Tomato based soup with vegetables such as onion, zucchini, olive, etc. and lamb, salami as ingredients. She says taste and ingredients vary with each family, however, use lamb in Solyanka is quite rare.

#### Pelmeni

Ground beef and chicken are stuffed in dough, broth comes out suddenly when you take a bite. Garnished with sour cream and herb called dill, which makes extra sensation of freshness. I thought I could keep on eating it endlessly.

From the countertop, a row of bottles of vodka, wine, and Japanese shochu-spirit welcomes you. The sales from a Special cocktail goes to the Ukrainian Embassy as a donation to support situation in Ukraine.

This interview made me feel Ukraine much closer than ever before. Lyuda’s family and relatives are still living in there. I cannot stop praying from the bottom of my heart that peace be back in Ukraine as soon as possible.

#### Pelmeni Boutique

Address : 3-4, Hatogaya midoricho 1-chome, Kawaguchi City, Saitama Prefecture  
(walk 10 minutes from SR Minami-hatogaya station)

Official website : <https://pelmeniboutique.owst.jp/>





## Traditional Folk House Café, “Naranoki” ~A Breathing Space to Enjoy Local History and Savor~

Renovated a 175 years’ old traditional folk house, Café Naranoki has been opened as a new hangout spot packed with local charms and history.

Today, I visited this nostalgic place to talk with Ms. Otsuka, who runs this cafe. The name of this café comes from a *Yago*-hereditary name used in this area as reminiscences of the local history. True to the name Naranoki-oak tree, many oak trees grow wild around here from the olden days. Now you can find Japanese plums, persimmon, hosta, etc.in the café’s garden that delight people with its changing appearances with each season.



The house building, a Japanese old house in which Ms.Otsuka actually used to live, was renovated with conserving its former beauty of huge pillars, open ceiling space, ceramic-tiled bathrooms, etc. This traditional folk house is such a splendid architecture that even won the Land, Infrastructure, Transport and Tourism Minister’s Award, Old Traditional Architecture Rebuilt Section.

The area around this café has been a farming district from the Edo period, that counts almost 400 years’ of history. Today, this area produces wide variety of farm products includes Kawaguchi City’s specialty products called Boufufu, fruits, and flowers. Ms. Otsuka started this café wishing to revitalize the area by collaborating with local farmers. That enables the café to use freshly harvested vegetables to offer the day’s “Plate Lunch (set meal)”, though the number is limited, or “Naranoki parfait”, and other foods that used local farm products and local snacks in accordance with the café’s Local-Consumption-Locally-Produced-Products principle. Ways of vegetable cuttings done by a full-fledged chef is something worth seeing. Dishes beautifully served on tableware collected by her father are also a feast to

the eyes. Inside the café, you can enjoy seeing displayed local handcraft products as dyed goods using local “*Akayama* persimmon tannin”.

Ms. Otsuka is trying to grow this café by cooperating with friends in this area. She has a plan of exhibiting photos and explanation boards of farm products grown by local farmers, and hold a mini-market of vegetables, garden plants, and flowers assembled from neighboring vegie & flower farmers.



This café regularly holds various events includes workshops on container gardening, or on spring and autumn herb, etc. to which attracted participants come all the way from other area. They also rent a multipurpose room for daytime use which you can hold a workshop, musical concert, etc.

Café “Naranoki” values local history and products, and communication among the locals. It is one of the most exceptional establishments that offers the vibe of old architecture, dishes blessed with local farm products, and local culture. Why do not you away from the din and bustle of your daily routine to bask in nostalgia and charm only given by a traditional Japanese folk house?



\* *Yago*-hereditary name ; Traditional title or name symbolized by features of the family or the group. Today, it is often used by private enterprises and shop names.

**Traditional Folk House Café Naranoki**  
3052, Angyoryo-negishi, Kawaguchi City, Saitama Prefecture  
Tel&fax/048-299-2120  
Hours/ 11:00~17:00 Open/Thu · Fri · Sat · Sun  
<https://naranoki-kawaguchi.jimdofree.com>





## How About Trying Zen Meditation at a Temple in Kawaguchi?

Did you know there is a temple where you can practice Zen meditation in Kawaguchi City? It is *Daitoku-ji Temple*, in Michiai, Kawaguchi, which offers you an opportunity to experience Zen meditation.

I visited *Daitoku-ji* temple to experience zen-meditation and talk with Mr. Igawa, Vice -Priest of the temple. I have got the impression of him as very warm person and easy to talk to, and that is no wonder: he also is a teacher at a municipal elementary school!

### <Seated Meditation at Daitoku-ji Temple•Meditation method of *AJIKAN*>

*Daitoku-ji Temple* belongs to the *Shingon* Sect of Buddhism. Introduced into Japan by *Kukai*, also known as *Kobodaishi* in the early *Heian* period. The *Shingon* Sect employs a seated meditation method called *Ajikan*. *Ajikan* method has its origin in Indian yoga. The term yoga may reminds many people of some stretching exercise. However, esoteric of yoga is to be attuned with the Buddha through meditation. To have the opportunity to feel as one with all things in nature, they meditate.

At *Daitoku-ji Temple*, they teach you this meditation method with thorough instruction of how to breath, vocalize, then how to imagine. Even biginers will have no trouble in giving it a try. When you sit cross-legged on a *zabuton*-floor cushion with eyes half closed and try to catch your breath to meditate, your mind gradually becomes serene. This meditation method has its origin in yoga, so it naturally includes movements such as straighten your back and both arms which helps to refresh you body.



### <How to Attend Zen Meditation Session>

*Daitoku-ji Temple* holds 2 hours *Ajikan* session on each Sunday, from 7:00 to 9:00. No restriction on what you wear, but something easy to move your body is recommended. No need to make prior appointment even if you are a new to the session, just come and join them. In case you will arrive at the temple earlier than 7:00 am, or you will come in a group, contact us beforehand.

Participants consist of various age groups and sometimes foreign residents join the session. Good neighbors from Bangladesh, foreign students at Saitama University, etc. the session attracts many people living around *Daitoku-ji Temple*.

Vice-Priest Igawa once taught *AJIKAN* Meditation Method in Hawaii, so there will be no linguistic problems. Fell free to join us, he said.

Aside from Zen meditation, they



hold sessions of *Shakyo* (copying of sutras) on newmoon evenings each month. If this also interests you, please contact *Daitoku-ji* temple.

### <After the Interview>

Not a few people may have the impression that Buddhist monks are a very difficult to talk to. Here, at *Daitoku-ji Temple*, you will forget such anxiety soon enough to start your first Zen meditation experience just listening to friendly but calm voice of Vice-priest Igawa. I, myself tried *AJIKAN* meditation. I think it is not that difficult for any of us to try, because everything will be thoroughly instructed. I had a nice cup of tea in between the session. Thank you very much!

#### Daitoku-ji Temple

Daitoku-ji official website : <https://daitokuji-saitama.jp/>

Address : 1221 Michiai, Kawaguchi City, Saitama Prefecture



## What it is like, “Shibakita Nihongo Club”?

What will you do, if you want to learn Japanese?

- “I will enroll in a Japanese language class”.
- “I will do a self-study with learning materials on weekends, since I am working on weekdays”.
- “I will make friends with Japanese”.
- “I am just arrived here, so I have not an idea...what shall I do?”

We do have many volunteered Japanese classes throughout Kawaguchi. This time I visited one of them, “Shibakita Nihongo Club”. Class opens on every Sunday, from 1:00pm for 2 hours, at Shibakita *Kominkan*. Mr. Kubo, a representative of the club, welcomed me with pleasant smile when I entered a spacious lecture room. Like this, he greets each one of the learners by calling their names as they trickle in. Off course each learners greet him back with a smile. I could feel the congenial atmosphere of this place at once.



English



Sri Lanka, Thai, Viet Nam, China, learners of various countries and age groups were here. A learner who is a regular to this club for over many years and has no problem in Japanese conversation says he will try to sit for Japanese Language Proficiency Test N1 Level, which is the most difficult level of all. Another learner who has been in Japan only for a several months and been here for 4 times has already mastered *hiragana* and *katakana*, and now aspiring to start learning *kanji*. A duo came into a room together was a pair of sunny mother and daughter. The daughter was trying to write *katakana*. A learner who is working in an IT field said he was learning phrases of greetings there because he had few occasions to speak Japanese at work. I am surprised to see how wide range of fields of learning they cover. And that is all owing to the club’s one-on-one studying system. Not employing “School teaching style”, one-sided tutoring of learners by only one teacher,

but adopted a style of providing attentive learning method can only makes people continue to come and learn language here.

The answer to the questions above.  
What will you do, if you want to learn Japanese?



- “Shibakita Nihongo Club” With no hard and fast rules as a language school. Always with an accommodating learning style.
- “Shibakita Nihongo Club” All you have to do is to spare 2 hours from 1:00pm on Sunday afternoon,
- “Shibakita Nihongo Club” Meet volunteer staff that would be your Mum and Dad of Japan.
- “Shibakita Nihongo Club” Anytime you can seek for advice on learning Japanese.

Procrastination is the Thief of Time! That is what Japanese say when we start a new thing.

Grab your phone and contact Mr. Kubo now, start knocking on the door to “Shibakita Nihongo Club”.

.....  
 Name of the Class : Shibakita Nihongo Club (No.20 on the List of Volunteered Japanese Classes in Kawaguchi City)  
 Open : Every Sunday from 13:00~15:00  
 Place : Shibakita Kominkan (Walk 20 mins. From Higashi-Urawa Station)  
 Contact : 090-7568-0631 (Mr.Kubo)  
 .....



## Grow Brew House ~让西川口变得有趣的精酿啤酒店~

大家喝过“精酿（手工）啤酒”吗？“craft”一词在英语中有“工艺品”“手工制品”和“手艺”等意思。换句话说，精酿啤酒指的是由小型酿造所的酿酒师酿制的，种类多样并富有特色的啤酒。川口目前有4家精酿啤酒酿造所，这次向大家介绍其中之一“Grow Brew House”。

从西川口站西口步行3分钟，透过面向大街的开放式大门，可以看到一个贴满了时尚贴纸的木制吧台，有许多客人站在吧台边开心喝酒。在这里你可以一边品尝用川口产的农产品酿造的啤酒，一边享用在附近的饮食店购买的下酒小菜，这也是这家店的特色所在。

采访时，岩立佳泰店长首先带我参观了店铺后面的酿造所。他们正好在酿造，我参观了他们往原材料的麦芽中加水，通过调节温度使酶发挥作用将淀粉转化为糖的工序（糖化），以及仔细地去除麦汁中的麦壳的工序（过滤）。他介绍说，过滤后的麦汁将被“煮沸”并转移到400升的发酵罐中，再经过“发酵”“熟成”等工序，在3~4周之后才能作为商品在店里出售。发酵罐一共有4个，分别酿制不同的啤酒。



在店里可以品尝到每日更换菜单的6种不同口味的精酿啤酒。岩立先生根据自己的自由创意和以往的经验，对原材料的麦芽和啤酒花，酵母的种类和用量，以及熟成时间等进行各种调整，并且添加了川口产的水果和蔬菜等作为辅料，开发了独特的精酿啤酒。采访当天，他们正在使用从川口市的源左卫门农场采摘的西红柿酿造啤酒，作为期间限定商品。这种啤酒就像番茄汁一样容易入口，是一款非常合夏季饮用的啤酒。此外，还有用梅子和柚子等各种辅料酿制的期间限定商品，每次来都能品尝到时令口味。

除了限定商品以外，店里也有经典产品。名为“R-122”的啤酒，就是以贯穿川口市的122号国道命名的。不仅商品名称对川口市民来说耳熟能详，还因其清爽的柑橘香味和纯正的口感而成为人气商品。店内的菜单牌上详细介绍了原料的种类等内容，也是啤酒爱好者们交谈的好去处。最近，社交网站和活动出摊的反响也很好，除了老顾客，初次光顾的顾客也越来越多。另外，每逢周末，本是厨师出身的岩立先生会亲自制作汉堡包或与其他餐厅合作提供美食等开展各种活动，吸引了很多人前来。西川口有许多地道的亚洲各国料理店，大家也可以从喜欢的料理店购买食物，带到“Grow Brew House”来，一边品尝着精酿啤酒一边享用。由于是站着喝酒，因此可以轻松地与其他顾客结识。岩立先生说：“希望来自其他国家的客人也能光临”。

店名中的“GROW（成长）”包含了啤酒、人和城市共同成长的美好愿望。开业4年以来，在新冠疫情期间，他们用自行车载着手工制作的啤酒罐四处售卖啤酒。为了让大家在家也能享用，在店里还用瓶装或者罐装的方式售卖啤酒。“Grow Brew House”始终以开朗且积极向上的精神不断地成长。在食欲之秋，何不在西川口寻找一杯属于你的最佳啤酒？



### Grow Brew House

地址：埼玉县川口市西川口1-25-8近藤大厦1楼

营业时间：工作日 下午5点~晚上11点 / 周六周日休假日 下午3点~晚上11点

官方网站：[home.att.ne.jp/alpha/caskandstill/grow\\_web/index\\_grow.html](http://home.att.ne.jp/alpha/caskandstill/grow_web/index_grow.html)

Instagram：[https://www.instagram.com/grow\\_brew\\_house/?hl=ja](https://www.instagram.com/grow_brew_house/?hl=ja)



### 附近美味的乌克兰料理店



由于国际形势的关系，乌克兰每天都会被新闻报道，这是一个离日本很远，大家可能还不太熟悉的国家。其实，在川口市内就有一家乌克兰料理店。这次介绍位于鸠谷的乌克兰料理店“Pelmeni Boutique”及其店主Lyuda女士。

#### 1 店主Lyuda女士是这样的一个人

笑容可爱的Lyuda女士来自乌克兰顿涅茨克州，她于1994年来到日本学习日语。她本应在学成后返回乌克兰，她从未想过自己会留在日本，在日本结婚并生活如此之久。

在日本，虽然她曾在酒店和意大利料理店工作过，但她仍然决定要拥有自己的店铺。于是在2022年3月，她开了现在这家店。



## 2 “Pelmeni Boutique”是这样一家店

店名中所使用的Pelmeni（乌克兰饺子）是乌克兰的家庭料理，用面粉皮包肉，类似水饺的一种食物。现在，店里提供肉馅和鲑鱼馅两种乌克兰饺子，据说是因为想为顾客提供很多种类的乌克兰饺子，所以取了这个名字。

Lyuda女士说：“对我来说料理店是一个让顾客感到舒适和轻松的地方，这一点非常重要”。她还喜欢看到初次见面的顾客当场成为朋友，也喜欢看到情侣们珍惜在店里吃饭时的两人空间。

虽然料理店不大，有吧台座位6个，4人座和2人座的桌子各一个，但在西洋音乐和轻松的氛围中，我感到非常舒适。



## 3 午餐菜单“乌克兰饺子”套餐

采访当天，我点了午餐菜单上的“乌克兰饺子”套餐。包括沙拉、乌克兰饺子、红菜汤和饮料。根据日期的不同，罗宋汤会代替红菜汤（采访日是罗宋汤）。

### 罗宋汤

以番茄为基础的汤，加入洋葱、西葫芦、橄榄等蔬菜和羊肉、萨拉米香肠。据说根据家庭的不同味道和食材也不同，但是加入羊肉是很少见的。

### 乌克兰饺子

将牛肉和鸡肉剁碎，包在柔软的面团中，咬上一口就会流出汁水。浇上酸奶油和莳萝香草，非常爽口，想吃多少就能吃多少。



柜台上除了伏特加、葡萄酒等之外，还放着日本的烧酒。也有为了支援乌克兰而特别提供的鸡尾酒，销售额的一部分通过大使馆捐赠。

这次采访拉近了我与乌克兰的距离。据说Lyuda女士的亲属仍生活在乌克兰。我衷心希望乌克兰早日实现和平。



### Pelmeni Boutique

地址：埼玉县川口市鸠谷绿町1-3-4（埼玉高速铁路南鸠谷站徒步约10分钟）

官方网站：<https://pelmeniboutique.owst.jp/>



## 古民居咖啡店“Naranoki” ～感受历史气息、享受地域风情的片刻时光～

作为一个充满本地魅力和历史气息的新热门场所，咖啡店“Naranoki”开业了。它是由一栋已经建成175年的古民居改建而成的。

这次笔者采访了在这家有情趣的咖啡店工作的大塚女士。咖啡店的名字用的是在该地区自古以来就使用的一个屋号（\*），没有做任何改动。这个名字让人感觉到该地区的历史变迁。大塚女士说，实际上周边自古以来就有很多槽树（橡木的一种）。时至今日，咖啡店的庭院里还种植着梅花树、柿子树和玉簪花等各种各样的树木和植物，让顾客可以欣赏到四季不同的景色。

建筑本身是由大塚女士以前居住过的日式房屋改建而成的。大柱子、天花板的通风设计和厕所里用的瓷砖等，当年的面貌都完好地保存下来。它是一栋受到高度评价的非常出色的建筑物，还获得了古民居重建部门的国土交通大臣奖。

店铺周边是一片历史悠久的农业区，可追溯到400年前的江户时代。在这个农业区可以收获川口的特产“防风”（日本料理中的一种装饰香草）等珍贵的农作物，以及水果和鲜花等各种各样的农产品。大塚女士开咖啡店的目的是想与本地生产者合作，促进地区发展。因此在烹制时引入当地的点心和特产，向顾客提供本地生产本地消费的菜肴，如放进大量刚采摘的新鲜蔬菜的、限量供应的“Plate Lunch”（拼盘午餐）和“Naranoki Parfait”（一种芭菲冰淇淋）等。由经验丰富的厨师烹制的菜肴在切菜方式上也很有特色，用大塚女士的父亲收集的餐具盛放的那份菜肴，连外形也让人赏心悦目。另外店里还展示着当地的特色产品，如用“赤山涉”制作的染色物品等。





大塚女士的目标是让这家咖啡店成为一家当地伙伴共同参与经营的店铺。她说今后打算在店内张贴本地农民种植的蔬菜的照片和介绍，并出售从菜农和花农那里采购的蔬菜、花苗和鲜花等。

店内举办各种活动，如混合种植讲习和春秋两季定期举办的香草讲习班等，参加者众多，除了当地的居民，其他地方的人也来参加。还有，大家还可以利用只在白天对外开放的出租空间来举办各种教室或演奏会等，实现空间的多功能利用，让店铺用途更加广泛。

咖啡店“Naranoki”很重视本地的历史和特产，以及与当地人的交流。它是一个让你可以感受到古民居的氛围，活用本地食材烹制的菜肴，还有当地文化的宝贵地方。大家何不抛开日常生活的喧嚣，享受着日本的古民居特有的风情与情趣，度过奢侈的片刻时光？

\*所谓的屋号，“在古时候是指根据亲属或宗族的特征而取的称号，现在则指个体经营者使用的业种或店铺的名称”。

### 古民居咖啡店Naranoki

埼玉县川口市安行领根岸3052

电话、传真/048-299-2120

营业时间/上午11:00点~下午5:00营业日/周四、周五、周六、周日

<https://naranoki-kawaguchi.jimdofree.com>



## 你觉得去川口市的寺院学坐禅如何？

你知道川口市内有可以学坐禅的寺院吗？

坐落在川口市道合的大德寺，可以体验坐禅。

这次，我一边亲身体验坐禅，一边采访了大德寺的井川副住持。我感觉井川副住持非常和蔼开朗，很容易沟通。更让我惊讶的是，他现在还是市内一所小学的教师！

### <大德寺的坐禅：阿字观>

大德寺是真言宗的寺院。真言宗是由弘法大师空海于平安时代初期创立的佛教。真言宗中有一种被称为“阿字观”的冥想方法，这是坐禅的一种。这种冥想方法以起源于印度的瑜伽为基础。听到“瑜伽”一词，可能很多人会想到伸展运动。然而，原本的瑜伽似乎是通过冥想让佛与人合二为一。据说进行冥想是为了让人真实感受世界与自己融为一体。

在大德寺，这种冥想方法从练习呼吸方法开始，然后是发声方法和塑造形象，逐一仔细讲解。即使是初学者也能放心体验。在坐垫上盘腿而坐，背部挺直，眼睛半睁半闭，在这种状态下调整呼吸，开始冥想，渐渐地你就会有清新舒爽的感觉。另外，由于它源于瑜伽，也有伸展脊柱和双臂的动作，因此身体也能得到焕然一新的感觉。

### <坐禅的参加方法>

大德寺的阿字观在每个星期天的早上7点至9点举行，整个过程基本上为两小时。着装可随意。我建议大家穿便于活动的衣服。初次光临的人也可以自由体验、自由参加，无需事先联系。如果是在早上7点之前来，或者组团来等这样的情况，则需要事先联系。

参加者的年龄跨度很大，有时也有外国人参加。住在大德寺附近的孟加拉国人和埼玉大学的留学生等有时也会来。

井川副住持说他也曾在夏威夷教过阿字观，因此他请外国人也放心参加，不用担心语言障碍等。

另外，除了坐禅之外，在新月之夜还举行抄写佛经的活动。如有兴趣，请联系大德寺。

### <采访后的感想>

也许在很多人的印象中，都觉得很难与寺院里的僧侣搭话。而我感觉大德寺的井川副住持与我说话时态度非常爽快、温和。因此即使是初学坐禅的人也可以放心参加。我自己也亲身体验了阿字观，他很细心地指导我，因此我真实地感觉到不管是谁都能学。在坐禅的间歇时间，还请我喝茶了。非常感谢！

### 大德寺的信息

大德寺的网站主页：<https://daitokuji-saitama.jp/>

住址：埼玉县川口市道合1221



## “芝北日语俱乐部”是什么样的地方？

想学习日语的时候，您会怎么做？

- “我会去日语学校。”
- “因为我平时都在工作，所以周末会使用教科书一个人自学。”
- “我要交日本朋友”。
- “我刚来日本，想不出好办法……该怎么办？”



其实川口市有很多志愿者日语教室。这次我访问了其中之一的“芝北日语俱乐部”。该教室设在芝北公民馆，每周日下午1点开始授课，每次两个小时。俱乐部的代表者久保先生在宽敞的讲座室里面带清爽的笑容迎接了我。当天，当学习的学员们走进教室，他一边叫着每个人的名字一边打招呼。前来学习的学员们也都微笑着相互打招呼，让人马上感受到这个俱乐部的和谐气氛。

这天的学员来自斯里兰卡、泰国、越南和中国，国家和年龄都各不相同。有在芝北日语俱乐部学习了多年，日常会话毫无障碍的学员，现在准备挑战最难的日语能力N1考试。有刚来日本几个月，这是第4次来学习的学员，已经记住了平假名和片假名，并且正在努力学习汉字。有一对非常开朗的母女一起前来学习，女儿正在练习写片假名。从事IT相关工作的学员，因为说日语的机会很少，所以当天进行了日常的寒暄练习。我惊讶地发现，该教室能对应各种各样的学习内容。之所以能做到这一点，是因为志愿者们能与学员进行一对一的教学。这不是由一名教师对多名学员进行单向讲授的“学校模式”学习，而是一种细致入微的学习方式，否则很难继续学习。

现在，回到我一开始提出的问题。  
想学习日语的时候，您会怎么做？

- 选择去不同于日语学校那种拘谨的教学，而是采用自由的学习方式的“芝北日语俱乐部”。
- 选择去每周日下午1点开始可以参加2个小时的学习的“芝北日语俱乐部”。
- 选择去能让您在日本遇到像爸爸妈妈那般亲切的志愿者的“芝北日语俱乐部”。
- 总之，请选择去能给您提供友好的日语学习建议的“芝北日语俱乐部”！

日本有句谚语叫择日不如撞日！

请务必致电久保先生，并敲开芝北日语俱乐部的大门。



教室名称：芝北日语俱乐部（川口市志愿者日语教室一览表NO. 20）  
 活动时间：每周日下午1点至下午3点  
 地点：芝北公民馆（从东浦和站徒步约20分钟）  
 联系方式：090-7568-0631（久保先生）



やさしい日本語の言い換え例です。参考にしてください。正解は一つではありません。

1. 児童が 集まってから 一緒に 学校へ 行きます。  
じどう あつ いっしょ がっこう い
2. 児童全員が 同じ時間に 学校を出て、家に帰ります。  
じどうぜんいん おな じかん がっこう で いえ かえ
3. 雨が 降っても、やります。  
あめ ふ
4. 雨が 降ったら、やりません。  
あめ ふ
5. 通常の授業と別に 追加で行う授業。  
つうじょう じゅぎょう べつ ついか おこな じゅぎょう
6. お母さんや お父さんと 児童、生徒が、先生と、3人で 話します。  
かあ とう じどう せいと せんせい さんにん はな
7. 学校の クラブ活動などで、朝、授業の前に行う練習。  
がっこう くらぶ かつどう あさ じゅぎょう まえ おこな れんしゅう

いちばんたいせつ あいて おも  
 一番大切なのは、相手を思いやり、  
 わ つた  
 分かりやすく伝えようとする  
きも  
 「やさしい気持ち」です。





## Grow Brew House ~Cửa hàng bia thủ công đầy thú vị tại Nishikawaguchi~

Bạn đã từng uống “bia thủ công” chưa? Chữ “craft” trong tiếng anh có nghĩa là “sản phẩm nghệ thuật”, “hàng thủ công”, “nghề thủ công”. Nói cách khác, bia thủ công dùng để chỉ các loại bia đa dạng và độc đáo được làm ra bởi những người thợ làm bia thủ công tại các nhà máy bia có quy mô nhỏ. Hiện tại, có 4 nhà máy bia thủ công tại thành phố Kawaguchi. Hôm nay, chúng tôi sẽ giới thiệu đến bạn một trong số đó, nhà máy bia “Grow Brew House”.

Khoảng 3 phút đi bộ từ cửa ra phía Tây ga Nishikawaguchi, qua cánh cửa thiết kế mở hướng ra đường, bạn có thể nhìn thấy quầy tiệm bằng gỗ được trang trí bằng những hình dán đầy phong cách. Có nhiều khách hàng đang đứng, uống và thưởng thức ngay tại đó. Một điểm đặc biệt của cửa hàng là bạn có thể đem theo đồ ăn nhẹ mua ở các cửa hàng gần đó đến và thưởng thức bia được làm từ nông sản của thành phố Kawaguchi.



Hôm phỏng vấn, chủ tiệm là ông Iwodate Yoshiyasu đã hướng dẫn tôi đến nơi làm bia ở phía bên trong cửa hàng. Vừa đứng vào lúc đang chuẩn bị, tôi đã xem công đoạn nước được thêm vào mạch nha, vốn là nguyên liệu thô, tiếp tới giai đoạn biến tinh bột thành đường nhờ tác dụng của các enzyme và việc điều chỉnh nhiệt độ (hóa đường), và công việc tách bỏ cặn thận vỏ trấu (lọc). Nước ép từ lúa mạch đã lọc được đưa sang bể chứa lớn dung tích 400 lít để trải qua quá trình như “lên men” “ủ chín”, sau đó mất khoảng từ 3 đến 4 tuần để có thể đưa ra cửa hàng dưới dạng sản phẩm. Có 4 bể, mỗi bể sản xuất một loại bia khác nhau.

Tại cửa hàng, bạn có thể thưởng thức 6 loại bia thủ công thay đổi theo ngày. Ông Iwodate đã dựa trên ý tưởng tự do và kinh nghiệm tích lũy của mình vào việc thay đổi các nguyên liệu cơ bản như lúa mạch, hoa bia, men các loại cùng liều lượng, thời gian ủ, thêm vào đó các nguyên liệu phụ như rau quả từ thành phố Kawaguchi, để phát triển ra loại bia thủ công truyền thống. Vào ngày phỏng vấn, cửa hàng đã chuẩn bị một sản phẩm đặc trưng giới hạn theo mùa, loại bia sử dụng cà chua được thu hoạch từ trang trại Genzaemon trong thành phố Kawaguchi. Nó dễ uống như nước ép cà chua, và là loại bia hoàn hảo cho mùa hè. Có nhiều sản phẩm đặc trưng giới hạn như mơ, quýt yuzu, bạn có thể bắt gặp hương vị theo mùa mỗi lần ghé thăm.

Không riêng gì sản phẩm giới hạn, cửa hàng luôn có các sản phẩm tiêu chuẩn. Loại bia có tên “R-122” được đặt theo tên của tuyến đường quốc lộ 122 chạy qua thành phố Kawaguchi. Tên của sản phẩm vốn dĩ quen thuộc với người dân Kawaguchi và còn được ưa chuộng nhờ hương vị tươi mát như cam quýt. Bảng thực đơn bên trong cửa hàng có ghi thông tin chi tiết về các loại nguyên liệu, quả thật là nơi lý tưởng để những người yêu thích bia trò chuyện cùng nhau. Gần đây, hiệu ứng của SNS và hiệu quả từ tham gia sự kiện, bên cạnh những khách hàng thường xuyên, có vẻ như số lượng khách hàng đến lần đầu tiên cũng ngày càng gia tăng. Ngoài ra vào cuối tuần, ông Iwodate, vốn là một đầu bếp, sẽ tự tay chuẩn bị bánh mì hăm-bơ-gơ, đồng thời tổ chức các sự kiện hợp tác phục vụ món ăn với các cửa hàng khác, thu hút rất nhiều người. Có rất nhiều nhà hàng của các nước châu Á mang hương vị bản địa ở Nishikawaguchi, nhưng tại “Grow Brew House”, bạn có thể mang theo đồ ăn đã mua ở cửa hàng yêu thích của mình đến, có thể vừa ăn vừa uống cùng bia thủ công. Vì là một quán bar đứng, nên bạn có thể dễ dàng làm quen nói chuyện với những khách hàng khác. Ông Iwodate nói: “Tôi muốn người nước ngoài cảm thấy thoải mái khi ghé qua.”

Tên của cửa hàng, “GROW (trưởng thành)” chứa đựng ý nghĩa về sự phát triển của bia, con người và thành phố. Bốn năm sau khi khai trương, trong thời kỳ corona, “Grow Brew House” đã bán bia bằng cách chờ các thùng chứa làm thủ công trên xe đạp, cung cấp bia đóng chai và lon tại các cửa hàng để khách hàng có thể thưởng thức tại nhà. Khi cảm giác thèm ăn vào mùa thu đến, bạn nghĩ sao nếu thử ghé và đơn giản chỉ là tìm một ly bia tại Nishikawaguchi ?

### Grow Brew House

Địa chỉ: 1F tòa nhà Kondo, 1-25-8 Nishikawaguchi, thành phố Kawaguchi, tỉnh Saitama

Mở cửa: các ngày trong tuần từ 5:00 chiều đến 11:00 tối /

Thứ Bảy, Chủ Nhật và ngày lễ từ 3:00 chiều đến 11:00 tối

Trang chủ: [home.att.ne.jp/alpha/caskandstill/grow\\_web/index\\_grow.html](http://home.att.ne.jp/alpha/caskandstill/grow_web/index_grow.html)

Instagram: [https://www.instagram.com/grow\\_brew\\_house/?hl=ja](https://www.instagram.com/grow_brew_house/?hl=ja)



### Nhà hàng món ăn Ukraine ngon ở gần đây

Do tình hình quốc tế, Ukraine được đưa tin gần như mỗi ngày, đó có thể là một quốc gia ở cách xa Nhật Bản và không quen thuộc. Nhưng thực tế, có một nhà hàng Ukraina ở trong thành phố Kawaguchi. Lần này, tôi muốn giới thiệu một nhà hàng Ukraine tên “Pelmeni Boutique” ở Hatogaya và chủ sở hữu là chị Lyuda.

#### 1 Chị chủ Lyuda là một người như thế này

Chị Lyuda, người có nụ cười đáng yêu, đến từ Donetsk Oblast ở Ukraine, chị đến Nhật và bắt đầu học tiếng Nhật từ năm 1994. Chị nói rằng đáng lẽ tôi phải quay lại Ukraine sau khi học xong, nhưng tôi đã ở lại Nhật Bản, kết hôn và đã sống ở đây một thời gian dài mà đến bản thân chị cũng không tưởng tượng ra điều đó.

Tại Nhật Bản, tôi làm việc tại các khách sạn và nhà hàng Ý, nhưng tôi muốn mở nhà hàng của riêng mình nên tôi đã thành lập nhà hàng hiện tại vào tháng 3 năm 2022.



## 2 "Pelmeni Boutique" là quán ăn như thế này

Pelmeni, được sử dụng làm tên của nhà hàng, là một món ăn trong gia đình của người Ukraine, trông giống như bánh bao nhân thịt bọc trong lớp vỏ bột mì. Hiện tại, món Pelmeni chỉ phục vụ hai loại tại nhà hàng (thịt và cá hồi), nhưng chị muốn biến nó thành một nhà hàng phục vụ nhiều loại bánh Pelmeni nên đã chọn tên này.

Chị Lyuda nói: "Tôi mong muốn và nỗ lực để cửa hàng là nơi mà khách hàng luôn cảm thấy thoải mái và quên đi mọi căng thẳng". Và mỗi khi nhìn thấy những khách hàng họ gặp nhau lần đầu tiên rồi trở thành bạn bè ngay tại quán, hay nhìn thấy các cặp đôi trân trọng khoảnh khắc và không gian của họ, chị thấy rất vui.

Đó chỉ là một quán nhỏ với 6 ghế quầy, 1 bàn dành cho 4 người và 1 bàn dành cho 2 người, hòa trong tiếng nhạc phương Tây vang lên, bầu không khí yên tĩnh cho tôi một cảm giác rất thoải mái.



## 3 Thực đơn bữa trưa "set Pelmeni"

Vào ngày phỏng vấn, tôi đã gọi "set Pelmeni" từ thực đơn bữa trưa. Set gồm một phần salad, bánh bao Pelmeni và món Borscht và đồ uống. Tùy theo ngày, món Borscht được thay thế bằng món Solyanka (hôm phỏng vấn, là món Solyanka).

### Solyanka

Một món súp làm từ cà chua có chứa các loại rau như hành tây, bí xanh và ô liu, cũng như thịt cừu và xúc xích Ý. Có vẻ như hương vị và thành phần khác nhau tùy theo mỗi gia đình, thịt cừu được cho vào là một ý tưởng độc đáo.

### Pelme

Bánh bao với lớp vỏ mềm bên trong có thịt bò và thịt gà băm nhỏ, khi cắn vào sẽ thấy nước thịt ngon ngọt chảy ra. Kem chua và các loại rau hương vị gọi là thì là rắc lên trên cùng, hương vị thơm mát nên bạn có thể ăn mãi không chán.

Ngoài rượu vodka và rượu vang, rượu shochu của Nhật Bản cũng có mặt trên quầy tại quán. Có cả những loại cocktail đặc biệt để hỗ trợ Ukraine, một phần doanh thu sẽ được quyên góp thông qua Đại sứ quán.

Qua cuộc phỏng vấn này, Ukraine đã trở nên gần gũi với tôi hơn bao giờ hết. Người thân của chị Lyuda vẫn sống ở Ukraine. Tôi chân thành cầu mong rằng hòa bình sẽ đến với Ukraine càng sớm càng tốt.

### Nhà hàng Pelmeni Boutique

Địa chỉ: 1-3-4 Midoricho Hatogaya, thành phố Kawaguchi, tỉnh Saitama  
(khoảng 10 phút đi bộ từ ga Minami Hatogaya trên tuyến đường cao tốc Saitama)  
Trang web chính thức: <https://pelmeniboutique.owst.jp/>



## Quán cà phê nhà cổ "Naranoki"

~Khoảnh khắc để tận hưởng lịch sử và hương vị địa phương~

Quán cà phê "Naranoki", được cải tạo từ một ngôi nhà truyền thống 175 năm tuổi, đã mở ra như một địa điểm mới chứa đầy nét quyến rũ và lịch sử của địa phương.

Lần này, chúng tôi đã phỏng vấn chị Otsuka hiện đang làm việc tại quán cà phê, người điều hành quán cà phê mang phong cách cổ điển. Tên của quán cà phê sử dụng tên của gia tộc (\*) vốn đã được sử dụng tại nơi đây trong một thời gian dài và đó là một cái tên khiến bạn cảm nhận được lịch sử của khu vực này. Trên thực tế, người ta nói rằng đã có rất nhiều cây sồi ở khu vực xung quanh quán từ thời xa xưa. Ngay cả bây giờ, trong khu vườn của quán cà phê có nhiều loại cây và thực vật như mơ, hồng và hoa hosta, cho bạn tận hưởng phong cảnh của từng mùa.

Tòa nhà vốn là một ngôi nhà kiểu Nhật đã được cải tạo lại, nơi chị Otsuka từng sống, và nó vẫn giữ cấu trúc khung khung cảnh từ thời xưa, chẳng hạn như những cây cột lớn, giếng trời, gạch lát trong khu vực nhà vệ sinh. Ngôi nhà là một tòa nhà với kiến trúc tuyệt vời được đánh giá cao và nhận được giải thưởng của Bộ trưởng Bộ Đất đai, Hạ tầng, Giao thông và Du lịch trong hạng mục tái thiết nhà cổ.

Khu vực xung quanh cửa hàng là một khu vực nông nghiệp có lịch sử tiếp nối từ thời Edo cách đây 400 năm. Tại đây, các loại cây trồng khác nhau được thu hoạch như sản phẩm nông nghiệp có giá trị đặc biệt của Kawaguchi "rau hương liệu Boufu", trái cây và hoa tươi. Chị Otsuka bắt đầu mở quán cà phê với mong muốn làm sinh động thêm cho khu vực này, cùng với các nhà sản xuất địa phương cung cấp thực đơn theo kiểu tự tổ chức sản xuất và tiêu thụ các sản phẩm đặc sản, bánh kẹo của địa phương như thực đơn "đĩa ăn trưa" và "tráng miệng Nara no Ki", là những phần ăn đặc biệt có giới hạn sử dụng nhiều rau tươi. Ngoài ra, các món ăn được chế biến bởi ông Itamae, người có kinh nghiệm lâu năm, có cách cắt rau củ rất đặc biệt, các món ăn được cha của chị Otsuka sưu tầm trình bày rất bắt mắt. Cửa hàng cũng trưng bày các đặc sản địa phương như đồ nhuộm sử dụng chất nhuộm "Akayama Shibu".

Chị Otsuka đặt mục tiêu trở thành một cửa hàng cùng phát triển với những người bạn của mình trong khu vực. Trong tương lai, chị sẽ đăng hình ảnh và lời giải thích về các loại rau của nông dân địa phương, và chị cũng dự định sẽ bán rau và hoa được mua từ những người nông dân trồng rau và hoa tại cửa hàng của mình.







Nhiều sự kiện khác nhau được tổ chức tại cửa hàng, chẳng hạn như lớp học trồng cây hỗn hợp, lớp thảo mộc được tổ chức định kỳ vào mùa xuân và mùa thu, và không chỉ người dân địa phương mà còn có nhiều người khác tình tham gia. Ngoài ra, không gian cho thuê chỉ sử dụng trong ngày được dùng cho nhiều mục đích khác nhau như lớp học và buổi hòa nhạc.

Cafe "Naranoki" trân trọng lịch sử địa phương, các sản phẩm đặc biệt và sự giao lưu với người dân địa phương. Đó là một nơi có giá trị, nơi bạn có thể cảm nhận được bầu không khí của một ngôi nhà riêng cổ, với các món ăn sử dụng nguyên liệu địa phương và thêm vào đó chính là văn hóa địa phương. Tạm rời xa sự hối hả và nhộn nhịp của cuộc sống hàng ngày, sao bạn không thử một khoảnh khắc sang trọng để cảm nhận bầu không khí cổ điển và sự quyến rũ của một ngôi nhà cổ của Nhật Bản?

\* Tên của cửa hàng từng là một danh hiệu được đặt dựa trên đặc điểm của gia tộc hoặc một dòng họ, nhưng bây giờ dùng để chỉ tên của cửa hàng, tên kinh doanh được sử dụng bởi một doanh nghiệp tư nhân.

**Quán cà phê nhà cổ Naranoki**

3052 Angoryo Negishi, thành phố Kawaguchi, tỉnh Saitama

Điện thoại&Fax/ 048-299-2120

Mở cửa/ 11:00~17:00 Thứ năm, thứ sáu, thứ bảy và chủ nhật

<https://naranoki-kawaguchi.jimdofree.com>



**Bạn có muốn thử trải nghiệm thiền ở ngôi chùa tại thành phố Kawaguchi?**

Bạn có biết rằng có một ngôi chùa ở thành phố Kawaguchi nơi bạn có thể thực hành thiền định không?

Bạn có thể trải nghiệm thiền tại chùa Daitokuji ở Michiai thành phố Kawaguchi.

Lần này, chúng tôi đã phỏng vấn phó trụ trì của chùa Daitokuji, thầy Igawa, khi đến trải nghiệm thiền định tại Daitokuji. Phó trụ trì Igawa rất tốt bụng, vui vẻ và dễ nói chuyện. Tôi nghe nói rằng ông hiện cũng đang là giáo viên tại một trường tiểu học trong thành phố!



**<Tọa thiền tại chùa Daitokuji: Ajikan>**

Daitokuji là một ngôi chùa của giáo phái Shingon. Phật giáo Shingon là một hình thức Phật giáo được thành lập bởi Kobo Daishi Kukai vào đầu thời kỳ Heian. Trong phái Shingon, có một phương pháp thiền, là một kiểu tọa thiền gọi là Ajikan. Kỹ thuật thiền này bắt nguồn từ yoga, có nguồn gốc từ Ấn Độ. Nhờ đến yoga, hầu hết mọi người nghĩ về các bài tập kéo giãn. Tuy nhiên, yoga ban đầu là sự hợp nhất giữa Đức Phật và con người thông qua thiền định. Người ta nói rằng chúng ta thiền định để nhận ra rằng thế giới và bản thân chúng ta là một.

Tại chùa Daitokuji, các thầy sẽ giải thích cặn kẽ phương pháp thiền định này, bắt đầu từ phương pháp thở, phát âm và tư thế. Ngay cả những người mới bắt đầu cũng có thể tự tin trải nghiệm nó. Khi bạn ngồi thiền với tư thế khoanh chân, thẳng lưng, mắt hé mở, điều chỉnh hơi thở, dần dần bạn sẽ thấy tâm trí trở nên lắng đọng. Ngoài ra, vì bắt nguồn từ yoga nên có các động tác kéo căng cơ lưng và hai cánh tay, giúp cơ thể trở nên săn chắc.

**<Cách thức tham gia thiền định>**

Thiền Ajikan tại chùa Daitokuji được tổ chức vào Chủ nhật hàng tuần buổi sáng từ 7h đến 9h trong hai tiếng. Bạn có thể mặc trang phục tự do. Trang phục quần áo mà bạn có thể dễ dàng cử động cơ thể. Ngay cả những người lần đầu tiên cũng có thể đến trải nghiệm thoải mái mà không cần liên hệ trước. Nhưng nếu bạn đến trước 7:00 sáng, hoặc nếu đi theo nhóm, cần liên hệ trước với chùa.

Những người tham gia đến từ nhiều lứa tuổi khác nhau, và đôi khi cũng có cả người nước ngoài. Người Bangladesh sống gần Daitokuji và những sinh viên quốc tế từ Đại học Saitama thỉnh thoảng cũng có đến.

Phó Trụ trì Igawa đã từng dạy thiền Ajikan ở Hawaii trước đây, vì vậy người nước ngoài có thể tham gia mà không phải lo lắng về vấn đề ngôn ngữ.

Ngoài tọa thiền, việc chép kinh cũng được tổ chức vào đêm trăng non. Nếu bạn quan tâm, xin vui lòng liên hệ với chùa Daitokuji.



### <Cảm tưởng sau buổi phỏng vấn>

Chắc hẳn nhiều người có thể có ấn tượng rằng rất khó để nói chuyện với các nhà sư ở chùa. Phó trụ trì của Daitokuji, thầy Iga-wa, rất thân thiện đã nói chuyện với tôi một cách ân cần, vì vậy ngay cả khi bạn là người mới toạ thiền, tôi nghĩ bạn có thể yên tâm tham gia. Tôi thực sự đã trải nghiệm thiền Ajikan, vì được hướng dẫn cách thức cẩn thận nên tôi nhận ra rằng ai cũng có thể làm được. Chúng tôi đã cùng uống trà trong lúc thực hành thiền. Cảm ơn thầy rất nhiều!

#### Thông tin chùa Daitokuji

Trang web của chùa Daitokuji: <https://daitokuji-saitama.jp/>  
Địa chỉ: 1221 Michiai, thành phố Kawaguchi, tỉnh Saitama



### "Câu lạc bộ tiếng Nhật Shibakita" là nơi như thế nào ?

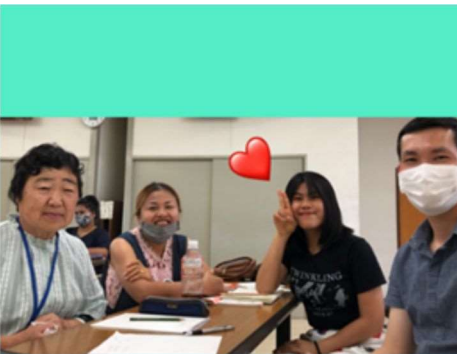
Khi có mong muốn học tiếng Nhật, bạn nghĩ mình sẽ làm gì?

- "Tôi sẽ đến trường dạy tiếng Nhật."
- "Tôi phải đi làm vào các ngày trong tuần, nên cuối tuần tôi sử dụng giáo trình và tự học một mình."
- "Tôi muốn kết bạn với người Nhật."
- "Tôi chỉ mới vừa mới đến Nhật nên chưa nghĩ ra cách nào tốt, làm thế nào bây giờ?"

Trên thực tế, có rất nhiều lớp học tiếng Nhật tình nguyện ở thành phố Kawaguchi. Lần này, tôi đã đến thăm một trong số những lớp học đó "Câu lạc bộ tiếng Nhật Shiba Kita". Các lớp học tiếng Nhật được tổ chức vào Chủ nhật hàng tuần từ 1:00 chiều đến 2:00 chiều tại Nhà văn hóa cộng đồng Shibakita. Thầy Kubo, người đại diện câu lạc bộ, đã đón chúng tôi với nụ cười hào sảng tại giảng đường rộng lớn. Vào hôm đó, khi các học viên đến học bước vào lớp, từng người từng người được chào đón bằng cách gọi tên của mỗi người. Mọi người đến học đều được chào đón bằng một nụ cười rạng rỡ, tôi cảm nhận được bầu không khí thân thiện của câu lạc bộ ngay lập tức được lan tỏa.



Tiếng Việt



Học viên tham gia lớp học lần này là những người đến từ Sri Lanka, Thái Lan, Việt Nam và Trung Quốc ở nhiều độ tuổi khác nhau. Các học viên đã tham gia Câu lạc bộ tiếng Nhật Shibakita trong nhiều năm và không gặp khó khăn trong việc giao tiếp hàng ngày, nghe nói rằng lần tới đây sẽ thử sức trong kỳ thi Năng lực Nhật ngữ, N1 cấp độ khó nhất. Có người chỉ mới đến Nhật Bản vài tháng trước và lần này là lần thứ tư, bạn đã học chữ hiragana và katakana, hiện đang nỗ lực học chữ kanji. Có 2 người là người mẹ và cô con gái thường đến lớp rất vui vẻ và hòa đồng. Cô con gái đang tập viết katakana. Có bạn làm việc trong lĩnh vực IT, không có nhiều cơ hội nói tiếng Nhật nên đã tập các câu chào hỏi thông thường vào hôm đó. Tôi thực sự ngạc nhiên vì lớp học tương thích với nhiều nội dung học tập khác nhau. Điều làm cho việc này trở nên khả thi chính là nhờ sự tiếp xúc trực tiếp giữa tình nguyện viên với các học viên. "Phong cách trường học" ở tại đây không phải là nơi một giảng viên đơn phương giảng bài cho nhiều người học, bởi sẽ rất khó để tiếp tục việc học trừ khi bạn có một cách thức học tập chi tiết tỉ mỉ phải không nào.

Và bây giờ, về câu hỏi mà bạn đang băn khoăn.  
Nếu muốn học tiếng Nhật, bạn sẽ làm như thế nào?

- "Câu lạc bộ tiếng Nhật Shibakita" mang đến hình thức học tập tự do, không gò bó như ở trường dạy tiếng Nhật.
- "Câu lạc bộ tiếng Nhật Shibakita" nơi bạn có thể tham gia trong 2 tiếng học từ 13:00 Chủ nhật.
- "Câu lạc bộ tiếng Nhật Shibakita" nơi bạn có thể gặp gỡ các tình nguyện viên giống như bố và mẹ của mình ở Nhật Bản.
- "Câu lạc bộ tiếng Nhật Shibakita" sẽ tư vấn một cách tận tình về việc học của bạn!

Ở Nhật có một câu nói: "Quyết tâm là một ngày may mắn hãy thực hiện ngay!"  
Hãy gọi cho thầy Kubo, và gõ cửa "câu lạc bộ tiếng Nhật Shiba Kita".

Tên lớp học: Câu lạc bộ tiếng Nhật Shibakita  
(Danh sách lớp học tiếng Nhật tình nguyện thành phố Kawaguchi - số 20)  
Giờ học: Chủ nhật hàng tuần, từ 1h đến 3h chiều  
Địa điểm: Nhà văn hóa cộng đồng (khoảng 20 phút đi bộ từ ga Higashi-Urawa)  
Điện thoại : 090-7568-0631 (thầy Kubo)



## Grow Brew House

~ 니시카와구치를 즐겁게 하는 수제맥주집 ~

여러분은 '크래프트 맥주'를 드셔보셨나요? 크래프트(craft)는 영어로 '공예품' '수예품' '장인의 기술' 등을 의미합니다. 즉 수제맥주는 맥주 장인이 소규모 양조장에서 만드는 다양하고 개성 있는 맥주를 말합니다. 가와구치시에는 현재 4곳의 크래프트 맥주 양조장이 있으며, 이번에는 그 중 하나인 'Grow Brew House'를 소개하겠습니다.

니시카와구치역 서쪽 출구에서 도보 3분, 도로에 면한 개방적인 문에 세련된 스티커로 장식된 나무 카운터가 보입니다. 그곳에서는 많은 손님들이 서서 마시는 것을 즐기고 있습니다. 가와구치시에서 채취한 농산물을 사용한 맥주를 맛보며 인근 음식점에서 구입한 안주를 가지고 즐길 수 있는 것도 이 집의 특징입니다.

취재할 때 점장 이와다테 요시아스 씨가 먼저 가게 안쪽에 있는 양조장을 안내해 주셨습니다. 마침 작업 중으로 원재료인 맥아에 물을 넣고 온도를 조절하면서 효소의 작용으로 녹말을 당으로 바꾸는 작업(당화)과 맥즙에서 보리껍질을 꼼꼼히 제거하는 작업(여과)을 견학할 수 있었습니다. 여과된 맥즙은 '펄펄 끓임(자비)'하여 큰 400리터 탱크로 옮겨져 '발효', '숙성' 등의 공정을 거쳐 약 3~4주에 걸쳐 상품으로 판매된다고 합니다. 탱크는 4개가 있으며 각기 다른 맥주를 제조하고 있습니다.

매장에서는 날마다 바뀌는 6종류의 수제맥주를 마실 수 있습니다. 이와다테 씨의 자유로운 발상과 지금까지의 경험을 바탕으로 원재료인 맥아와 홉, 효모의 종류와 분량, 숙성 시간 등을 다양하게 변화시키고, 게다가 부원료로 가와구치시의 과일과 채소 등을 더해 오리지널 크래프트 맥주를 개발하고 있습니다. 취재 당일은 기간 한정 상품으로 가와구치시의 겐자에몬 농장에서 채취한 토마토를 사용한 맥주를 만들고 있었습니다. 마치 토마토 주스처럼 마시기 좋아서 여름에 딱 좋은 맥주입니다. 기간 한정 상품은 매실과 유자 등 다양하며 갈 때마다 제철 맛을 만날 수 있습니다.



한정 상품뿐만 아니라 가게의 단골 상품도 있습니다. 'R-122'라는 이름의 맥주는 가와구치시를 지나는 국도 122호에서 이름이 붙여졌습니다. 가와구치 시민들에게는 익숙한 상품명인 것은 물론 감귤류와 같은 상쾌한 향과 제대로 된 식감이 인기 있는 상품입니다. 매장 내 메뉴판에는 원재료의 종류 등도 자세하게 적혀 있어 맥주를 좋아하는 사람이 서로 이야기할 수 있는 장소로도 최고입니다. 최근에는 SNS나 이벤트 출점의 효과도 커서 단골손님 외에 처음 오는 손님도 늘고 있다고 합니다. 또한 주말에는 원래 요리사인 이와다테 씨 스스로 햄버거를 제공하거나 다른 가게와 제휴하여 음식을 내놓는 등의 이벤트도 개최하여 많은 사람들로 붐비고 있습니다. 니시카와구치에는 본격적인 아시아 각국 음식점이 많이 들어서 있는데, 'Grow Brew House'에서는 마음에 드는 가게에서 구입한 음식을 가져와 크래프트 맥주를 마시며 먹을 수도 있습니다. 서서 마시는 거라서 다른 손님들도 금방 친해질 수 있습니다. 이와다테 씨는 "외국인도 부담없이 들렀으면 좋겠어요"라고 이야기했습니다.

가게 이름의 「GROW (성장)」에는, 맥주와 사람과 마을을 키운다는 생각이 담겨 있습니다. 개점한 지 4년, 코로나 기간에는 수제 탱크를 실은 자전거로 맥주를 팔거나 집에서 즐길 수 있도록 매장에서 병이나 캔에 담아 제공하는 등 항상 밝고 긍정적인 정신으로 성장하고 있는 'Grow Brew House'. 식욕의 가을에 니시카와구치에서 더할 나위 없는 한 잔을 찾는 것은 어떨까요?

Grow Brew House

주소 : 사이타마현 가와구치시 니시카와구치1-25-8 콘도빌딩 1F

영업시간 : 평일 오후 5시~11시 / 토일공휴일 오후 3시~11시

공식 홈페이지 : [home.att.ne.jp/alpha/caskandstill/grow\\_web/index\\_grow.html](http://home.att.ne.jp/alpha/caskandstill/grow_web/index_grow.html)

인스타그램 : [https://www.instagram.com/grow\\_brew\\_house/?hl=ja](https://www.instagram.com/grow_brew_house/?hl=ja)



### 가깝고 맛있는 우크라이나 음식점

국제정세 관계로 매일 같이 뉴스에서 다루어지는 우크라이나지만, 일본에서는 멀고 그다지 익숙하지 않은 나라일지도 모르니다. 사실은 가와구치시내에 우크라이나 음식점이 있습니다. 이번에는 하토가야에 있는 우크라이나 음식점 '페르메니부티크'와 점주 류다 씨를 소개합니다.

#### 1 점주 류다 씨는 이런 사람

웃는 얼굴이 멋진 류다 씨는 우크라이나 도네츠크주의 출신으로, 1994년에 일본어를 배우기 위해 일본에 왔습니다. 공부한 후 우크라이나에 돌아가려던 것이 그대로 일본에 남아 결혼하여 이렇게 오래 일본에 살게 될지는 류다 씨 자신도 전혀 상상도 못했다고 합니다.

일본에서는 호텔이나 이탈리아 레스토랑 등에서 일했으나 자신의 가게를 갖고 싶다고 각해 2022년 3월에 지금의 가게를 시작했습니다.



## 2 '페르메니부티크'는 이런 가게

가게 이름으로 쓰이고 있는 페르메니는 우크라이나의 가정요리로 밀가루 반죽으로 만든 피로 빵과 기름을 싹 물만두와 같은 음식입니다. 현재 가게에서 파는 페르메니는 2종류(고기와 연어)뿐이지만 많은 페르메니를 파는 가게로 만들고 싶어서 이 이름으로 했다고 합니다.

류다 씨는 '가게가 손님에게는 긴장없이 편안한 장소가 되는 것을 중요하게 생각합니다' 라고 이야기해 주었습니다. 또한 처음 만난 손님끼리 그곳에서 친해지거나 커플이 둘의 공간을 소중하게 여기는 것을 보는 것도 좋아한다고 합니다.

카운터석이 6개와 4인용 테이블과 2인용 테이블이 한 개씩인 아담한 가게인데 서양음악이 흐르며 차분한 분위기로 저도 매우 아늑하게 느껴졌습니다.



## 3 점심 메뉴 '페르메니 세트'

취재 당일, 점심 메뉴인 '페르메니 세트'를 먹었습니다. 샐러드와 페르메니와 보르시치, 음료 세트입니다. 날에 따라 보르시치가 소랑카를 대신합니다 (취재날에는 소랑카였습니다).

### 소랑카

토마토 베이스의 스프로 양파와 애호박 등의 야채와 양고기, 살라미가 들어있습니다. 가정에 따라 맛과 재료가 다르다고 합니다만 양고기가 들어있는 것은 드물다고 합니다.

### 페르메니

부드러운 반죽 안에 소고기와 닭고기의 다진고기가 들어있고 씹으면 육즙이 주르르 나옵니다. 사워크림과 딜이라는 허브가 올라가 있어서 상쾌함도 있고 몇 개라도 먹을 수 있을 것 같습니다.

카운터에는 보드카와 와인 등과 함께 일본 소주도 비치되어 있습니다. 우크라이나 지원을 위해 스페셜 칵테일도 있으며, 매상의 일부는 대사관을 통해 기부됩니다.

이번 취재로 우크라이나는 저에게 지금까지보다 더욱 친숙한 존재가 되었습니다. 류다 씨의 친척들은 지금도 우크라이나에 살고 있다고 합니다. 우크라이나가 하루라도 빨리 평화가 찾아오기를 진심으로 기도합니다.

### 페르메니부티크

주소 : 사이타마현 가와구치시 하토가야 미도리초 1-3-4  
(사이타마고속철도 미나미하토가야역 도보 10분)

공식 HP: <https://pelemniboutique.owst.jp/>



약  
비  
오



## 옛 민가 카페 '나라노키' ~역사와 지역의 맛을 즐기는 한 때~

지은지 175년 된 옛 민가를 개축한 카페 나라노키가 현지의 매력과 역사를 담은 새로운 명소로 오픈했습니다.

이번에는 이 운치 있는 카페에서 일하고 있는 오스카 씨에게 이야기를 들었습니다. 카페 이름은 이 지역에서 오래전부터 사용되던 옥호(\*)을 그대로 사용하여 지역의 역사를 느끼게 하는 이름입니다. 실제로 주변에는 옛날부터 많은 참나무와 식물이 있었다고 합니다. 지금도 카페 정원에는 매화와 감, 옥잠화 등 다양한 나무와 식물이 있어 계절별로 풍경을 즐길 수 있습니다.



건물 자체는 오스카 씨가 이전에 살던 일본 가옥을 개축하여 큰 기둥과 천장, 화장실 타일 등 옛 모습을 그대로 남기고 만들었습니다. 이 오래된 민가는 옛 민가 재건축 부문에서 국토교통대신상을 수상할 정도로 평가받은 훌륭한 건축물입니다.

가게 주변은 400년 전 에도시대부터 계속되는 역사 있는 농업 지역입니다. 이곳에서는 가와구치의 특산품인 '방풍' 등 귀중한 농작물과 과일, 생화 등 다양한 작물이 수확되고 있습니다. 오스카 씨는 현지 생산자와 함께 지역을 활성화 하고 싶은 생각에서 카페를 시작해, 갖 단 야채를 듬뿍 사용한 한정 메뉴인 '플레이트 런치'나 '나라노키 파르페' 등, 지역의 과자나 특산물을 도입한 현지생산 현지소비 메뉴를 제공하고 있습니다. 또한 경험이 풍부한 요리사가 만드는 요리는 야채를 자르는 방법에도 특징이 있어, 오스카 씨의 아버지가 수집한 그릇에 담긴 일품은 보는 것도 동시에 즐겁게 해줍니다. 매장 내에는 '아카야마 떨어진 맛'을 사용한 염색물 등 지역 특산품도 전시되어 있습니다.



오스카 씨는 지역 동료들과 함께 만들어 가는 가게를 목표로 하고 있어, 향후에는 현지 농가의 야채 사진이나 설명을 게재하거나 매장 내에서 채소 농가나 꽃 농가로부터 구입한 야채나 각종, 꽃 등을 판매하는 것도 생각하고 있다고 합니다.

매장 내에서는 모아심기 강습과 봄과 가을에 정기적으로 개최되는 허브 강습회 등, 다양한 사가 개최되고 있어, 지역 주민뿐만 아니라 많은 사람들이 참여하고 있습니다. 또한 낮에만 이용 가능한 대여 공간은 각종 교실이나 연주회 등 다목적으로 이용할 수 있어 폭넓은 용도로 이용되고 있습니다.

카페 '나라노키'는, 현지의 역사나 특산물, 지역 사람들과의 교류를 소중히 하고 있습니다. 옛 민가의 분위기와 지역 식재료를 활용한 요리, 그리고 지역 문화를 느낄 수 있는 귀중한 장소입니다. 일상의 번잡함을 떠나 일본의 옛 민가만의 운치와 멋을 느끼며 분에 넘치는 시간을 보내보는 것은 어떨까요?



\*옥호란 '예전에는 가족이나 일문의 특징에 따라 붙여지는 칭호였지만 지금은 개인사업자가 사용하는 일의 이름이나 가게 이름을 말합니다'



옛 민가 카페 나라노키  
 사이타마현 가와구치시 안교료 네기시 3052  
 ☎ & fax /048-299-2120  
 영업시간 /11:00~17:00 영업일 /목,금,토,일요일  
<https://naranoki-kawaguchi.jimdofree.com>



### 가와구치시의 절에서 좌선은 어떻습니까?

가와구치시에 좌선을 할 수 있는 절이 있다는 것을 알고 계십니까?

가와구치시 미치야에 있는 다이토쿠지(대덕사)에서 좌선을 체험할 수 있습니다.

이번에 대덕사 이카와 부주지에게 대덕사에서 실제로 좌선을 체험하면서 이야기를 듣고왔습니다. 이카와 부주지는 매우 다정하고 명랑하며 이야기하기 쉬운 분이라고 느꼈습니다만, 현재 시내 초등학교에서 선생님도 하고 있다고 합니다!



#### <대덕사의 좌선 : 아자관>

대덕사는 진언종의 절입니다. 진언종은 홍법대사 공해에 의해 헤이안 시대 초기에 열린 불교입니다. 진언종에서는 아자관이라고 불리는 좌선의 일종인 명상법이 있습니다. 이 명상법은 인도 유래 요가가 바탕입니다. 요가라고 들으면 스트레칭 체조를 떠올리는 분들이 많지 않을까 생각합니다. 그러나 원래 요가는 부처님과 사람이 명상을 통해 하나가 된다는 것입니다. 세상과 나는 하나임을 실감하기 위해 명상을 한다고 합니다.

대덕사에서는 이 명상법을 호흡법에서 시작해서 발성법, 이미지 만들기, 이렇게 차근차근 설명하면서 진행합니다. 초보자도 안심하고 체험하실 수 있습니다. 방석 위에서 가부좌를 틀고 허리를 펴고 반눈(눈을 반쯤 뜨는 것) 상태에서 호흡을 가다듬고 명상을 하다 보면 서서히 맑은 기분이 됩니다. 또한 요가가 유래이므로 등골, 양팔을 뻗는 듯한 움직임도 있으므로 몸도 쉴 수 있습니다.

#### <좌선 참여 방법>

대덕사 아자관은 매주 일요일 아침 7시~9시 기본 2시간 개최됩니다. 복장은 자유입니다. 몸을 움직이기 편한 복장이 좋을 것 같습니다. 처음 오신 분도 특별한 사전 연락 없이 자유롭게 체험, 참여하실 수 있습니다. 아침 7시 이전에 오시는 분들이나 단체분들은 미리 연락이 필요합니다.

참가하시는 분들의 연령대는 폭넓고, 또 외국분들도 가끔 오신다고 합니다. 대덕사 근처에 살고 있는 방글라데시분, 사이타마 대학 유학생 등도 가끔 오신다고 했습니다.

이카와 부주지는 과거 하와이에서도 아자관을 가르친 적이 있다고 하는데, 외국인도 언어 문제 등을 신경 쓰지 말고 꼭 참가했으면 합니다.


또한 좌선뿐만 아니라 사경도 신월(음력 초하룻날의 달)의 밤에 개최하고 있다고 합니다. 관심 있으신 분은 대덕사에 연락해 보십시오.



<취재 후 감상>

절의 스님께는 말을 걸기 어렵다는 인상을 받는 분들이 많지 않을까요? 대덕사의 이카와 부주지는 매우 소탈하고 온화하게 말을 걸어주시기 때문에 좌선이 처음이신 분이더라도 안심하고 참여할 수 있지 않을까 생각합니다. 실제로 아자관을 체험해 보았습니다만, 방법을 정중하게 가르쳐 주셨기 때문에, 누구나 할 수 있다고 실감했습니다. 좌선 중간중간에는 차도 마셨습니다. 감사합니다!

**대덕사 정보**  
 대덕사 홈페이지 : <https://daitokuji-saitama.jp/>  
 주소 :사이타마현 가와구치시 미치아이 1221




'시바키타 일본어 클럽'은 어떤 곳입니까?

일본어를 배우고 싶을 때, 당신이라면 어떻게 하시겠습니까?

- "저는 일본어 학교에 다니겠습니다".
- "저는 평일에는 일하고 있으니까 교재를 사용하여 주말에 혼자서 공부하겠습니다".
- "저는 일본인 친구를 사귀겠습니다".
- "저는 일본에 온지 얼마 안되서 좋은 방법이 생각나지 않습니다... 어떻게 하면 좋을까요?"



실은 가와구치시에는 볼런티어 일본어 교실이 많이 있습니다. 이번에 그 중 하나 '시바키타 일본어 클럽'을 방문했습니다. 시바키타공민관에서 매주 일요일에 오후 1시부터 2시간, 일본어 교실이 열립니다. 클럽 대표자인 구보 씨가 넓은 강좌실에서 다정한 미소로 반겨주었습니다. 그날 공부하러 오신 분들이 강좌실에 들어오니 한사람 한사람 이름을 부르며 인사했습니다. 공부하러 오신 분들도 웃는 얼굴로 인사하니 그 교실의 화목한 분위기가 바로 전해져 왔습니다.

이번에 참석하신 분들은 스리랑카, 태국, 베트남, 그리고 중국분이며 나라도 연령도 다양했습니다. 벌써 몇 년이나 '시바키타 일본어 클럽'에 다녀서 일상회화에는 어떤 불편함도 없는 분은 이번에 일본어 능력시험의 가장 어려운 N1에 도전한다고 합니다. 몇 개월전에 일본에 와서 이번이 4번째인 분은 이미 히라가나와 카타카나를 외우고, 이제부터 한자도 외우려고 열심히 공부하고 있었습니다. 둘이 사이 좋게 다니고 계신 분은 매우 밝은 어머니와 딸. 따님은 카타카나를 쓰는 연습을 하시고 계셨습니다. IT관계의 일을 하시고 계신 분은 일본어로 말할 기회가 적어서 평소의 인사를 연습하고 계셨습니다. 정말 다양한 학습내용에 대응하시는 모습에 놀랐습니다. 그것을 가능하게 하는 것은 대일로 자원봉사자 여러분들이 접하고 있기 때문입니다. 한 명의 강사가 몇 명의 학습자에게 일방적으로 강의를 하는 '학교스타일'이 아닌 세심한 학습스타일로 하지 않으면 계속해서 학습하는 것은 어렵겠지요.

면  
담  
오



자, 처음에 던진 질문

일본어를 공부하고 싶을 때, 당신이라면 어떻게 하시겠습니까?

- 일본어학교와 같은 답답함이 없는 자유로운 학습스타일의 '시바키타 일본어 클럽'.
- 일요일 오후 1시부터 2시간 참석할 수 있는 '시바키타 일본어 클럽'.
- 일본에서의 아버지나 어머니 같은 존재의 자원봉사자를 만날 수 있는 '시바키타 일본어 클럽'.
- 어쨌든 가족처럼 학습 상담을 해주는 '시바키타 일본어 클럽'!

시작이 반이다! 라는 말이 일본에 있습니다.

꼭 구보 씨에게 전화해서 '시바키타일본어클럽'의 문을 두드려 보십시오.

교실 이름: 시바키타 일본어 클럽 (가와구치시 볼런티어 일본어교실 일람 NO.20)  
 활동 일시: 매주 일요일 오후 1시~오후3시  
 장소 : 시바키타공민관 (히가시우라와역 도보 약20분)  
 연락처: 090-7568-0631(구보 씨)