



Bye-Bye Higashikawa Chloe Elizabeth Naylor

Hello, this is Chloe again! September will be my last month here in Higashikawa before I move back to my country. I'm from mid-west America, so there is a very mild winter. In my town when it becomes colder we like to make a warm delicious drink! In the summer, a cold drink! This will be my last recipe ever in the KOHO article, so I will give you 2 very special recipes! Please enjoy these at any time of the year.

バイバイ東川 クロイ・ネイラー

こんにちは。再びクロイです。9月は、私が国に帰る前にここ東川で過ごす最後の月です。私の出身地アメリカ中西部は、冬はとても穏やかです。ですが私の町では寒くなってくると、暖かくおいしい飲み物を作るのが好きです。夏には、冷たい飲み物！広報に私がレシピを載せるのは、これが最後となりますので、特別なレシピを2つご紹介します。どうぞ、1年のいつでもお楽しみください。(訳:宮地晶子)

【ちょっと豆知識】宮地晶子

キャラメル・マキアートなんて、もうそれだけでおしゃれ〜。もともとマキアートとはヨーロッパでエスプレッソに1杯のミルクを加えたもの。これに上からキャラメルをかけたのが、スターバックス・コーヒーオリジナル。スタバと言えば、フラペチーノも大人気ですが、こちらはフラッペとカプチーノを合わせた造語。これもスタバの登録商標。え？フラッペって？早い話がかき氷のおしゃれバージョン、です。

Caramel Macchiato (M size) キャラメルマキアート(Mサイズ)

材 料	1 espresso shot (or 1 shot strong coffee)	エスプレッソ1杯 (または濃いコーヒー)
	Vanilla syrup, 2 pumps	バニラシロップ2
	Caramel syrup, 1 pump	キャラメルシロップ1
	Milk, 200 mL	牛乳200mL
作 り 方	Prepare espresso shot(s) or brew strong coffee.	エスプレッソ、または濃いコーヒーを淹れる。
	While espresso/coffee is brewing, mix vanilla and caramel syrups in desired cup.	コーヒーを抽出している間に、バニラシロップとキャラメルシロップを好みのカップで混ぜる。
	Steam 200 mL of milk until hot.	牛乳を熱くなるまでスチームする。
	Froth steamed milk until you make a thick foam.	これを濃い泡になるまで泡立てる。
	Pour espresso shot(s) or strong coffee into the cup with vanilla and caramel syrups, mix well.	先程のカップに、エスプレッソまたは濃いコーヒーを注ぎ、よく混ぜる。
	Using a large spoon, strain steamed milk (not foam) into the coffee and syrup mix, stir. With the large spoon, scoop foam and place on top.	大きめのスプーンを使って、ミルク (泡の部分ではない) をコーヒーとシロップの入ったカップに入れ、混ぜる。スプーンで泡をすくい、上に乗せる。
	Drizzle with caramel or vanilla syrup (optional).	オプションでキャラメルシロップまたはバニラシロップを上から振りかける。



Yuzu Lemon Frappe ゆずレモンフラッペ

材 料	Yuzu jam, 120g	ゆずジャム 120g
	Lemon juice, 5g	レモン果汁 5g
	Water, 100 mL	水100mL
	Ice, 1 scoop (or however much ice you want)	氷 1すくい (またはお好みの量)
作 り 方	Put yuzu jam, lemon juice, water, and ice into a blender. Blend well. *more ice = thicker, less ice = thinner	ゆずジャム、レモン果汁、水、氷をミキサーに入れる。よく混ぜ合わせる。 ※氷の量が多いと濃く、少ないと薄くなります。



英語教育指導員 宮地晶子の

エイゴノマナビカタ

第185回 新指導要領でアップアップ

中国では「1家庭につき3人まで子どもを持っていい」ことになりました。それでも子どもの数は減る一方。英才教育には1人4,800万円かかるというのですから、無理もありません。所得格差による都会と地方の差も深刻です。少子化に危機感を持った中国政府は、今年驚きの教育規制に乗り出しました。受講料が高い学習塾を取り締まる。お休みの日の塾通いも、就学前児童の塾も厳禁。小学生には筆記式の宿題は出さない。英語の試験もやめる。中学生の

家庭学習は1時間半以内に留める。とにかく重い負担を減らし、子どもをのびのび育てるべし。「ゆとり教育」みたい。大丈夫なのかな。一方日本は、逆方向。新指導要領の中学校の教科書は、とにかく難しくなりました。これまで中学校3年間で1,200語だった英単語が、小学校で600~700語、さらに中学校で1.5倍近い1,600~1,800語へと激増しました。文法も高校1年生の内容が中学3年生に、3年生の内容が2年生に移動。可哀想なのは今の3年生。前後合わせて3年分の勉強を1年でしている感じです。私の体感では実用英語検定準2級レベルになりました。私も必死です。そんな中、コロナで休校が相次いだのに、政府は「学力に影響なし」と発表しました。本当かな。テレビではシングルマザーがインタビューに答えていました。「私が家に帰るのが遅く、勉強がわからなくなったうちの子は一日中ゲームするようになってしまった」。お母さんの心配が胸を締め付けます。国の都合やコロナは子どものせいじゃない。とにかくしっかりしなくっちゃあ。今そんな気持ちでいっぱいです。