

# おしえて！ メンドーザ先生



私はフィリピンから日本に渡り、令和5年8月1日から町内の保育園・小学校・中学校でALTとして勤務しています。今回から2ヶ月に1回、広報ちづにて智頭町やフィリピンについて私为您介绍いたします！



フィリピンを味わう～アドボスペシャル～

The Philippines is a country south of Japan, with over 7,000 islands surrounded by beautiful nature and beaches. Each area has its own unique dish that it calls its specialty, but one dish that every Filipino definitely knows and love is “Adobo.”

Adobo is a dish where meat, usually chicken or pork is braised in a mixture of soy sauce and vinegar. This gives the meat a salty-sour flavor which pairs well with rice. Adobo always tastes better the day after you cook it. You could also put in potatoes or hard-boiled eggs!

フィリピンは7,000以上の島々が連なる日本の南に位置する国で、美しい自然とビーチに囲まれています。各地域にはそれぞれの名物と呼ばれる独自の料理がありますが、フィリピン人なら誰でも知っていて大好きな料理の一つが「アドボ」です。

アドボは、肉（鶏肉または豚肉）を醤油と酢で煮込む料理です。肉に酸味と塩味が加わり、ご飯との相性も抜群です。アドボは調理した翌日の方が美味しくなります。ジャガイモやゆで卵を入れてもいいですよ！

鶏肉（または豚肉） 500g  
ニンニク 2～3片  
油 大さじ1

醤油 1/2 カップ  
酢 1/2 カップ  
★ 粒黒コショウ 小さじ1  
月桂樹の葉 1～2枚

下準備 肉→ひと口大に切る ニンニク→ナイフの側面で潰して皮をむく

- ① フライパンで油を熱し、にんにくを炒めます。
- ② 鶏肉（お好みでジャガイモ）を加えて茶色になるまで炒め、★を鍋に加えます。
- ③ 沸騰したら弱火～中火にし、半分の量になるまで約15～20分煮ます。（ゆで卵を入れる場合は汁が半量になったあとに加えて、さらに5分煮ます）
- ④ 蒸した白いご飯と一緒に召し上がってください。

## 税務職員募集

国税庁では、以下のとおり税務職員を募集しています。

### 【受験資格】

1. 令和6年4月1日において、高等学校又は中等教育学校を卒業した日の翌日から起算して3年を経過していない者（令和3年4月1日以降に卒業した者が該当する。）および令和7年3月までに高等学校又は中等教育学校を卒業する見込みの者
2. 人事院が1に掲げる者に準ずると認める者

【試験の程度】 高校卒業程度

### 【受験申込方法】

原則としてインターネットにより申込みを行ってください。申込専用アドレス (<https://www.jinji-shiken.go.jp/juken.html>)

### 【受験申込受付期間】

インターネット申込み 6月14日（金）午前9時～6月26日（水）中

	第1次試験	第2次試験
試験日	9月1日（日）	10月9日（水）～10月18日（金）までの間の指定する1日
試験地（県内）	鳥取市	第1次試験合格通知に併せて通知
試験種目	基礎能力試験・適性試験・作文試験	人物試験・身体検査
合格発表日	10月3日（木）	11月12日（火）

【ホームページアドレス】 ○国税庁 <https://www.nta.go.jp>

問合せ先 広島国税局 総務部 人事第二課 試験研修係 ☎082-221-9211