

FrontLine

www.usfl.com  

2026年
春号

Free

全米をカバーする生活・ビジネス情報誌

魅力再発見! **P.03**

アメリカ建国 250周年

アメリカ合衆国誕生から250年。
その歩みをたどりながら、建国の精神が息づくゆかりの地と全米で展開される記念イベントを巡る。

Japanese Sake **P.10**

NHKコスモメディア アメリカ社
皆木弘康社長 **P.08**

ITトレンドを追う **P.09**

アメリカで実践!
バイリンガル子育て **P.16**

3 FEATURE STORY

魅力再発見! アメリカ建国250周年



8 TOP INTERVIEW

放送から配信へ、北米で日本を伝え続ける
NHKコスモメディア アメリカ社
皆木弘康社長



9 ITトレンドを追う

米国で働き手が足りない今、どう動くか



10 FEATURE STORY

Japanese Sake



16 アメリカで実践!
バイリンガル子育て 竹井カヨコ
アメリカに2~3年という期間限定で住む家庭の
英語教育



発行元：株式会社システムサポート

編集・制作：吉田沙織、齋藤春菜、柴田早央里、森原潔、宇野彩乃

魅力再発見！

アメリカ建国 250 周年

2026年、アメリカは建国250周年という大きな節目を迎える。独立宣言から続く長い歴史をたどりながら、自由や多様性とともに育まれてきた文化や価値観に改めて目を向け、アメリカの魅力を再発見する。

植民地から合衆国建国へ

18 世紀半ば、現在のアメリカ東海岸にはイギリスの支配下にある13の植民地が点在していた。植民地の住民たちは、「自分たちのことは自分たちで決める」をモットーに農業や商業を通じてそれぞれの地域で自治的な運営を行っていた。

状況が変わるきっかけとなったのが、イギリスとフランスが争った七年戦争。戦争に勝利したイギリスは広大な領土を得た一方で、莫大な戦費で財政が苦しくなった。そこで、本国政府が目をつけたのが北米植民地だった。1760年代以降、新聞や契約書に税を課す印紙法をはじめ、生活に直結するさまざまな課税が次々と導入される。植民地側は、ロンドンの議会に自分たちの代表を送ることができないまま一方的に課税されることに強い不満が募っていった。こうして広まったのが、「代表なくして課税なし」という考え方だ。

本国は反発を抑え込もうと、港の監視や軍の駐留など統制を強めていく。その緊張が象徴的に表れたのが、1770年のボストン虐殺、そして1773年のボストン茶会事件だ。ボストン茶会事件は、東インド会社の茶の取り扱いをめぐる政策に抗議して積荷の茶を海に投げ捨てた出来事で、植民地側の抵抗が「抗議」から「対決」へ質を

変えたサインでもあった。イギリスはこれを許さず、ボストン港閉鎖などの強硬策で報復する。結果として、他の植民地も「次は自分たちかもしれない」と危機感を共有し、連帯が強まっていった。

1775年、ついに武力衝突が起こり、独立戦争が始まる。ただし、この時点では植民地の空気はまだ一枚岩ではなかった。独立を望む勢力（パトリオット）がいる一方で、王への忠誠を保つ勢力（ロイヤリスト）も少なくなかったのだ。そんな空気を大きく変えたのが、1776年に広く読まれたパンフレット『コモン・センス』。遠く離れた王に従う意味はない、という主張が多くの人々の背中を押しした。同年、第二次大陸会議は独立の決断へ舵を切り、起草をトマス・ジェファソンらに委ねる。そして7月4



日、アメリカ合衆国独立宣言が採択される。ここで語られたのは王への抗議だけではない。人は生まれながらに平等で、生命・自由・幸福を追求する権利を持ち、政府はそれを守るために存在するという考え方だった。この理念は、のちのアメリカ社会の価値観の土台となっていく。

独立宣言の後も戦争は続き、最終的に独立が国際的に認められたのは1783年のこと。そして1787年には合衆国憲法が制定され、権力を分散させる仕組みや、州がまとまりながらも独立性を保つ連邦制が整えられた。こうしてアメリカは、新たな国家としてスタートを切ったのだ。

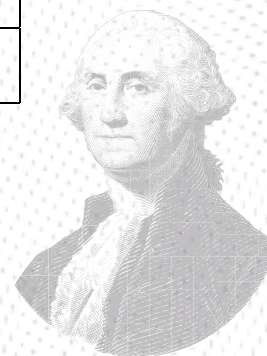
250年経った今も、アメリカは自由や権利をめぐる議論が続いている。その背景には、建国当初から続く「理想と現実のせめぎ合い」があるのだろう。建国の物語を知ることは、アメリカ社会を理解するために一番分かりやすい近道なのかもしれない。



1492年	クリストファー・コロンブスが北米大陸に到達
1498年	ジョン・カボットが北米大陸の東海岸に入植
1620年	ピューリタンの新移民がメイフラワー号でアメリカに到着
1754年	アメリカの植民地支配をめぐる北米植民地戦争が起こる
1765年	印紙法が制定
1773年	ボストン茶会事件が勃発
1775年	レキシントン・コンコードの戦いが起こり、アメリカ独立戦争が勃発
1776年	大陸会議でトーマス・ジェファソンが起草したアメリカ独立宣言が発表
1783年	イギリスがアメリカに対しパリ条約を締結。大陸13州が完全独立
1787年	フィラデルフィアで憲法制定会議が開催、アメリカ合衆国憲法制定
1789年	初代アメリカ合衆国大統領にジョージ・ワシントンが就任



Jefferson



Washington



合衆国誕生の地

フィラデルフィアをめぐる

1776年7月4日、マサチューセッツ州フィラデルフィアの地に植民地下の13州の代表者が集い、のちに第3代アメリカ合衆国大統領となるトマス・ジェファソンをはじめとする数名が起草したイギリスに対する独立宣言書に署名をした。フィラデルフィアの地には、独立宣言が行われた議事堂が「独立記念館」として、現在もその貴重な姿が保持されている。1979年には、この歴史的な出来事を今に伝える貴重な資産として、独立記念館は世界文化遺産にも登録された。

この記念すべき250周年の節目に、独立記念館を中心に広がる建国のゆかりの地を改めて訪れよう。



独立記念館

1749年、この建物はマサチューセッツ州の議事堂として造られた。赤レンガ造りの2階建ての建物は、ドーム型の尖塔を中心に左右対称に広がり、18世紀のイギリス建築の典型的な造りとなっている。内部を見学するには、20～30分ごとに開催されるガイドツアーに参加するのがおすすめ。当時の歴史的な部屋を実際に見学することができ、独立宣言とアメリカ合衆国憲法が成立した Assembly Room は必見だ。



リバティ・ベル・センター

独立記念館のそばにはリバティ・ベル・センターがあり、自由の鐘が保管されている。独立宣言が読み上げられた際、イギリスからの独立を祝って、この鐘が高らかに鳴り響いたのだそうだ。鐘にはこの国の未来を予言するかのように、聖書の一節「地上に住むものすべてに、自由を宣言せよ」が刻まれていた。

このほかにも、周辺にはジョージ・ワシントンやジョン・アダムスが大統領時代に暮らしていた邸宅跡や、独立宣言起草者の一人であるベンジャミン・フランクリンの墓や史跡が集まったエリアなどがある。



フィラデルフィアで必見！ 建国 250 周年イベント



52 Weeks of Firsts

フィラデルフィアでは 2026 年、建国 250 周年を祝う無料イベントが 1 年を通して開催される。数々の画期的な出来事や発明の舞台であるフィラデルフィアをテーマに、“First” にスポットライトを当てたイベントを毎週土曜に開催。そのほか家族で楽しめるアクティビティやノベルティ配布、音楽やエンターテインメント、セルフリースポットの設置など盛りだくさん。

詳細：<https://www.visitphilly.com/52-weeks-of-firsts/#balloon-flight-in-america>

The Declaration's Journey 2027 年 1 月 3 日まで

Museum of the American Revolution で開催されている、アメリカ建国 250 周年を記念する特別展。世界各地から集められた貴重な歴史文書、美術作品、工芸品などが一堂に会し、独立宣言が歩んできた 250 年にわたる複雑な歴史とその遺産を多角的に解説。アメリカ独立宣言がいかにして近代史においてもっとも影響力のある政治文書のひとつとなったのかを学ぼう。

詳細：<https://www.amrevmuseum.org/exhibits/the-declaration-s-journey>

America's Founding 2026 年 2 月 13 日オープン

The National Constitution Center の新しい常設ギャラリー。植民地時代に高まっていったイギリス本国との緊張関係から合衆国憲法および権利章典の起草・批准・採択に至るまでの道のりを、貴重な歴史的遺物、没入感あふれる展示空間、そしてデジタル・インタラクティブを通して生き生きと再現する。

詳細：<https://constitutioncenter.org/museum/exhibits-programs/americas-founding>

Wawa Welcome America festival

Juneteenth から 7 月 4 日の独立記念日までの間に毎年開催されるフェスティバル。2026 年は、建国 250 周年に合わせて例年よりもスケールアップして開催されるので、最新情報をお見逃しなく。

詳細：<https://july4thphilly.com/>





建国 250 周年関連イベント

アメリカ各地で開催される、250 周年記念イベントの情報を紹介。



📍 ワシントン D.C.

建国 250 周年記念イベント

アメリカ建国 250 周年を記念して、ワシントン D.C. では 1 年を通じてイベントを実施。博物館、劇場、レストランなど町全体で特別展示やパフォーマンス、グルメイベントなどが開催される。国立公文書館では、独立宣言、合衆国憲法、権利章典などの歴史的文書の特別展示も実施される予定。

詳細：<https://washington.org/press/washington-dc-center-stage-americas-250th-2026>



📍 ニューヨーク、ニュージャージー

SAIL4TH 250 国際大型帆船パレード

アメリカ建国 250 周年を記念し、20 を超える世界各国の国々から壮麗な帆船の艦隊がニューヨーク港、ニュージャージー港に集結。国際的な友好を称え、パレードが開催される。陸・海・空を舞台に繰り広げられるこのイベントは、一生に一度の特別な時間となるはず。

詳細：<https://sail4th.org/>



📍 サウスダコタ

Mount Rushmore Fireworks Celebration

アメリカ合衆国の基礎を築いた偉大な 4 人の大統領の石像が刻まれたマウント・ラッシュモア国立記念碑。2026 年は建国 250 周年を記念して、国立公園局がサウスダコタ州と連携して 7 月 3 日に花火大会の開催が計画されている。参加方法などの詳細は、随時ホームページなどで公開される。

詳細：<https://www.travelsouthdakota.com/iconic-landmarks/mount-rushmore>



📍 カリフォルニア、フロリダ

Disney Celebrates America

2025 年 11 月 11 日から 2026 年 7 月 4 日の独立記念日の週末まで、アメリカ建国 250 周年を記念して、ウォルト・ディズニー・ワールド・リゾートやディズニーランド・リゾートではアメリカの歴史文化をテーマにした特別プログラムが実施される。アトラクションの特別バージョンや独立記念日の特別なショーをお見逃しなく。

※詳細は、各リゾートのホームページを参照。



放送から配信へ、北米で日本を伝え続ける

北米で日本の映像コンテンツを届けてきたNHKコスモメディア アメリカ社は、2024年に33年間継続したケーブルテレビ事業から配信サービスに大転換した。その判断の背景と、北米市場で直面する現実、今後の展望について、皆木弘康社長に話を聞いた。



NHK コスモメディア アメリカ社社長 皆木弘康氏

事業の柱は配信とコンテンツ制作

同社の事業は大きく二つに分けられる。一つは、日本の番組を北米向けに提供する配信事業だ。NHKの国内放送をライブで視聴できるほか、日本の民放ドラマやバラエティ、NHKワールド・ジャパンの国際放送まで含めた配信サービスを展開している。

もう一つはコンテンツ制作事業で、北米を中心に取材・制作した番組を日本向けに提供している。特にMLB中継は1995年の野茂英雄選手のメジャー挑戦以降、30年にわたり続く看板事業だ。

ケーブルからストリーミングへの決断

皆木社長が北米赴任後、最大の経営判断となったのが、2024年のケーブルテレビ事業からJmeの配信サービスへの切り替えだった。北米では「コードカッティン

グ」と呼ばれるケーブル離れが急速に進み、広告市場や契約者数でもインターネット配信が主流となっている。

一方で、配信への移行は容易ではない。かつてはチャンネル番号を押せば視聴できたが、現在はWi-Fi設定やデバイス接続、ア

プリのインストールなど複数の工程が必要になる。特に高齢層にとっては、この操作自体が大きな障壁となっているのが現実だ。

大画面志向と北米特有の視聴環境

配信サービスというとスマートフォン視聴を想定しがちだが、実際には多くの利用者が家庭の大画面テレビで視聴しているという。北米では大型テレビで視聴する文化が根付いている。その一方で、テレビで配信を見るための環境構築は複雑で、サービス普及の足かせにもなっている。

英語字幕が拓く新たな視聴層

在留邦人の減少や国際結婚世帯の増加を背景に、

同社は英語字幕付きコンテンツの拡充にも取り組んでいる。時代劇やサスペンス、大河ドラマなど、日本文化への関心が高い作品を中心に字幕化を進めているという。日系人や英語話者層でも楽しめる環境づくりを進めていて二言語対応コンテンツへの新たな可能性を感じているという。

映画好きで配信推進も

皆木社長のプライベートでの楽しみは映画鑑賞だ。日本映画を中心に、映画祭などで出会った良作を自ら配信ラインアップに提案することもあるという。日本映画の持つ静かで深い表現を、海外にどう伝えていくか、同社の事業にも生かされているようだ。

NHK Cosmomedia America, Inc.
<https://www.nhkcoshomedia.com/>
 Jme
<https://www.jme.tv/>



インターネット動画配信サービス Jme (ジェイミー)

これだけは
押さえない!

ITトレンドを追う



ITの進化を捉え、成功に導く最新トレンドを解説します。
クラウド、AI、セキュリティ対策などのトピックスをわかりやすく紹介し、
トレンドの波に乗るための情報をお届けします。
ビジネスに役立つ実践的な知識を提供。

Vol. 6 > 米国で働き手が足りない今、どう動くか

ここ数年、アメリカでは移民政策の見直しが続いてきましたが、トランプ政権による新たな移民規制強化の動きが本格化しています。これにより、日本人をはじめとする外国人の就労ビザ取得は一段と難しくなり、特に日本語対応を必要とする在米日系企業にとって、人材確保は深刻な課題となっています。

現場を直撃する「人材不足」という壁

従来であれば、日本からの駐在員派遣や現地での日本語人材採用によって業務をカバーしていましたが、現在はビザ発給制限の強化や手続きの長期化により、採用計画自体が立ち行かなくなっている企業も少なくありません。加えて、アメリカ国内の件費の上昇や、リモートワーク前提の雇用形態が定着したことで、「現地常駐型のフルタイム採用」は高コストかつ非効率になりつつあります。

テクノロジーの活用と業務効率化

こうした状況に対する実践的な解決策として注目されているのが、ITを活用した業務の自動化・効率化です。たとえば、勤怠管理や経費精算、請求書処理、在庫管理などの定型業務は、クラウド型の

業務支援システムを導入することで、従来の半分以下の工数で処理可能になります。また、チャットボットやRPA(ロボティック・プロセス・オートメーション)を活用すれば、日常的な問い合わせ対応やルーチン作業を大幅に省力化できます。

アウトソーシングによる柔軟な人材確保

さらに、ITや経理といったバックオフィス業務を信頼できる外部ベンダーにアウトソースすることも有効な手段です。特に、日系企業の業務プロセスや日本語対応に慣れたサービスプロバイダーであれば、短期間で導入・実行が可能であ

り、採用や教育にかかる時間・コストを抑えつつ、業務品質を確保できます。

「人がいなくても回る仕組み」づくりが重要

今後、アメリカでの人材確保はさらに厳しさを増すと見込まれます。人が採れないことを嘆くよりも、「人がいなくても業務を維持・拡大できる仕組み」をどれだけ早く整えられるかが、今後の競争力を左右します。IT導入による業務効率化と、アウトソーシングによる柔軟なリソース確保をバランスよく組み合わせることが、在米日系企業に求められる新たな経営スタイルといえるでしょう。



STS Innovation, Inc.

ITソリューション部門「MultiNet」では、システム開発・サーバー構築・ウェブサイト制作からセキュリティ対策まで在米日系企業様のサポートをしております。

multinet-usa.com
info@sts-innovation.com

Japanese Sake

2024年にユネスコ無形文化遺産に登録され、今まで以上に世界中から注目が高まっている日本の酒造り。なかでも日本酒に焦点を当て、日本特有の酒造りや味わいの魅力を紹介する。

日本の「伝統的酒造り」とは

2024年12月、ユネスコ政府間委員会第19回会合で、日本の「伝統的酒造り」が世界無形文化遺産に登録された。英語での登録名称は、“Traditional knowledge and skills of sake-making with koji mold in Japan”。日本で連綿と受け継がれてきた日本酒、焼酎、泡盛などに共通する酒造りの技術を指している。日本では、杜氏や蔵人と呼ばれる酒造りの職人たちが、麹菌を用いて各地の気候風土に即した独自の技術を築き上げてきた。今回の世界無形文化遺産の登録では、「麹菌が澱粉を糖に変える」という日本独自の発酵プロセスが高く評価された。

評価された点は主に以下の二つとなる。

1. 職人による匠の技

酒造りの成否は、麹の育成や発酵過程における温度や湿度管理の繊細さに大きく左右される。杜氏と呼ばれる酒造りの責任者と、そのもとで働く蔵人と呼ばれる職人は、長年の経験を通じて培った勘と知識を徒弟制度的に受け継ぎ、今も各地で技を磨き続けている。これらの技術は蔵ごとに伝承されるだけでなく、地域組合による研修や全国組織の活動を通じて体系的に継承されている。さらに、政府による技術保存、資格制度、新酒鑑評会、補助金、酵母研究といった制度的支援が継承環境を支えている。

2. 社会的・文化的役割

日本の酒は古来より神への供え物とされ、祭礼や婚礼、通過儀礼など地域社会の節目に欠かせない存在とされている。農家が原料を供給し、地域の人々が酒を分かち合うことで、酒造りは単なる産業を超え、共同体の絆を強める文化的基盤として機能してきた。また、かつては男性中心の職能だったが、現代では性別を問わず従事できる環境が広がっており、持続可能性の観点からも評価されている。

伝統的酒造りの技術

500年以上前に原型が確立した「伝統的酒造り」の技術は、麴の使用という共通の特色を持ちながら、日本各地で気候風土に応じて発展し、日本酒、焼酎、泡盛、みりんなどの製造に受け継がれてきた。

原料の処理

水分を調整し、蒸す工程を経て、酒造りに適した状態へと原料を整える。



麴造り

麴造りは酒の質を決める最重要工程。麴の状態を見極めながら、手作業で生育を管理する。

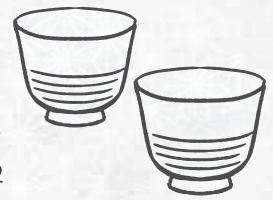


発酵の管理

もろみの状態を観察しながら、世界的にも珍しい並行複発酵によって多様な味わいや香りを生み出す。



日本酒の種類



日本酒は原料や製造方法によって8種類に分類され、それぞれ味や香りなど異なる特徴を持つ。この特徴を知っていると日本酒を選ぶ際にも目安となるので覚えておこう。分類の基準は、「精米歩合」と「純米酒かどうか」の2つによって決められる。以下の特定名称酒に当てはまらないものは普通酒に分類される。

特定名称		精米歩合	香味等の要件
純米系 原料：米、米麴	本醸造系 原料：米、米麴、醸造アルコール（白米の重量の10%以下）		
純米大吟醸酒	大吟醸酒	50%以下	固有の香味があり、色つやが特にクリア
純米吟醸酒	吟醸酒	60%以下	固有の香味があり、色つやが良好
特別純米酒	特別本醸造酒	60%以下または特別な製造方法のもの	香味、色つやが特に良好
-	本醸造酒	70%以下	香味、色つやが良好
純米酒	-	指定なし	香味、色つやが良好

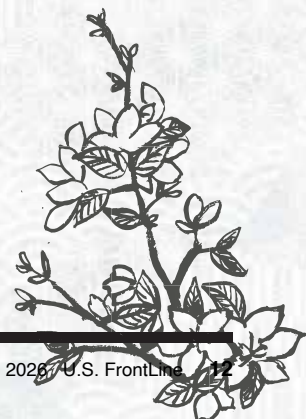
精米歩合

「米を磨いて残った部分の割合」を表したもの。米の表面に含まれるたんぱく質や脂肪などの成分は、日本酒を造る工程で雑味に変わる。米を磨けば磨くほど外側の雑味となる成分が取り除かれ、日本酒特有の香りや味を引き出すことができる。「精米歩合 60%」と記載されている日本酒は、玄米の表面を40%削って残った60%で造られた酒ということ。ただし、「精米歩合が低い=よりおいしい」というわけではなく、あくまで味は好みの問題だ。

純米酒かどうか

純米酒は米と米麴、水のみで造られている。一方で、味や香りを整える効果があるとされる醸造アルコールを添加して造られた日本酒もある。醸造アルコールを加えると、香りが広がりすっきりとした味わいになる。

ちなみに吟醸酒は、吟醸造りといわれる特別な技術で仕込んだお酒のこと。特有の華やかな香りが出るのが特徴だ。吟醸系はクセがないので初めての人にはおすすめ。一方、赤ワインが好き人やボディのある味が好きな人には純米酒がおすすめだ。

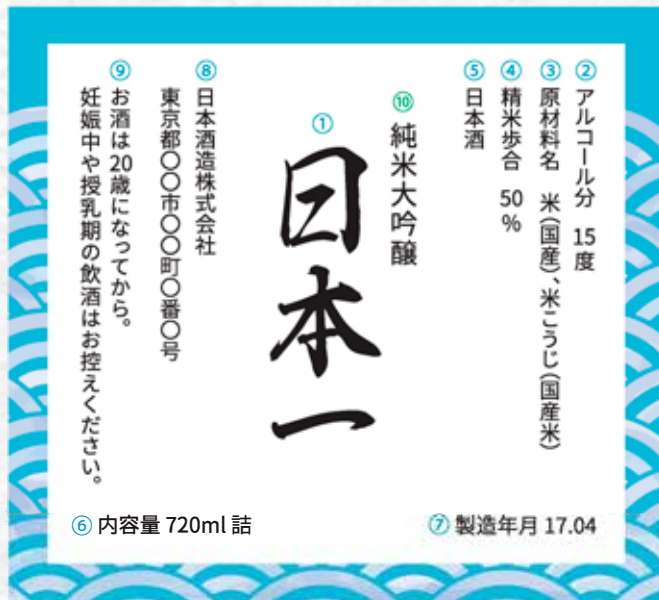


日本酒ラベルの読み方



日本酒ボトルに張られたラベルには、日本酒の味を判断するためのヒントが記載されている。ラベルの読み方を理解すればお酒選びがグッと楽しくなるので覚えておこう。

表ラベル



裏ラベル



※実在する商品ではありません。

- ① 商品名：ブランド名
- ② アルコール度数：一般的には14～15度。高いものだと17～18度のものもある
- ③ 原材料名：米、米麴、ものによっては醸造アルコール（水は表記しない）
- ④ 精米歩合：特定名称酒の場合のみ記載
- ⑤ 酒類：日本酒もしくは清酒と記載されている
- ⑥ 内容量：300ml、720ml、一升瓶だと1.8lなどがある
- ⑦ 製造年月：いつ造られたものかを表記
- ⑧ 製造者情報：製造者の名称と製造場の所在地
- ⑨ 注意事項：未成年者飲酒防止の注意書きなどが書かれている
- ⑩ 特定名称：吟醸酒、純米酒など、法令で決められた要件を満たす場合は表記が可能
- ⑪ 原料米：山田錦〇%など、原料となる米の種類と比率を記載
- ⑫ ランク呼称：超特撰、特撰、上撰などのランク。日本酒業界共通のランクではなく、蔵元が独自に決める
- ⑬ 日本酒度：日本酒の辛口・甘口をプラス・マイナスで表記
- ⑭ 酸度：淡麗・濃醇の味わいを数値で表記

ラベルの①～⑨は記載が義務付けられている事項、⑩～⑭は商品によっては記載がある事項。ラベル表記から味をイメージするのに1番分かりやすいのが、アルコール度数、特定名称、日本酒度、酸度の4項目だ。

さらに、ブドウの種類が違えばワインの味が変わるように、原料米の種類（山田錦、五百万石、雄町、美山錦など）や使われている酵母の種類によっても味や香りが異なる。蔵元によって使う原料米が異なったり、独自の酵母を使っていたりするので、いろいろな原産地や製造方法の異なる日本酒を飲み比べて自分好みの味を見つけよう。

アルコール度数

度数が高いとコクがあり、力強い味わいになる。低いとすっきりと飲みやすい味わいに。

特定名称

特定名称によって、味や香りの特徴が異なる。詳細はP6を参照。

日本酒度

日本酒に含まれる糖分の比重を表したもの。プラスの場合は辛口、マイナスの場合は甘口。ただし、あくまで指標であり感じ方は人それぞれ。

酸度

日本酒に含まれる酸の量を数値化したもの。高ければコクのある辛さを感じ、少なければさっぱりと甘く感じる。



味と香りを楽しむお燗

日本酒は冷やしても温めても飲める、世界でも珍しいお酒だ。お燗にすると香りが膨らみ、角が取れてまろやかに、そしてコクが強くなる。一般的には本醸造酒や純米酒が燗酒に合うといわれている。吟醸酒や大吟醸酒はそもそも香りが華やかに造られているので、温めると香りが強すぎて魅力が感じにくくなってしまふ。

燗酒とひと言で言っても、そのタイプは温度によって6種類。初めて飲む場合は人肌燗やぬる燗あたりが適度なコクと香りで飲みやすいためおすすめ。

お燗の種類	温度	徳利の温度の目安	香り、味わい
日向燗	30℃	温度の高さを感じない程度	ほんのり香りが引き立つ
人肌燗	35℃	触ると温かく感じる	味に膨らみがあり、米や麴の香りがする
ぬる燗	40℃	熱くはない程度	香りがよく出る
上燗	45℃	注いだ時に湯気が出る	引き締まった香りを感じる
熱燗	50℃	徳利から湯気が生じ、触ると熱く感じる	キレが良く辛口で、シャープな香り
飛びきり燗	55℃	徳利を持つと熱いくらい	シャープな香りにより辛口

お燗のつけ方

1. 酒を徳利の九分目まで入れ、注ぎ口にラップをする。
2. 徳利が半分浸かるくらいの水を鍋に入れ、沸騰させる。
3. 沸騰したら火を止め、徳利を鍋に浸す。
4. 酒が徳利の口まで上がってきたら持ち上げる。
5. 中指を徳利の底に当ててみて、やや熱いと感じたら上燗の出来上がり。

もう少しぬるめが好みなら、浸ける時間を短くして調節を。時間をかけるとアルコールが飛んでしまうので、なるべく2〜3分ほどの短時間でお燗にするのがコツ。

日本酒アレンジ (楽しみ方いろいろ!)

日本酒ハイボール

ジンジャーエールなどの炭酸水と日本酒を1:1で割ると、さっぱりした味わいに。辛口が苦手な人も、このアレンジなら飲みやすい。コーラを合わせてもGood。

アイスクリーム×日本酒

バニラアイスクリームにお猪口1杯分くらいの日本酒をかけると、大人なデザートに早変わり。コクのある純米系や熟成酒は相性がいい。

酒サングリア

ベリー系や柑橘系、洋ナシなど、好きなフルーツと日本酒を瓶に入れて冷蔵庫で一晩置けば、カラフルな酒サングリアのできあがり。本醸造系なら香りが立ってよりおいしい。



みぞれ酒

日本酒をシャーベット状に凍らせると清涼感が抜群。冷凍庫に一晩入れて、シャカシャカと振ってからグラスに移せばできあがり。
※アルコール度数や冷凍庫の温度によっては、うまくみぞれ酒にならないことがあります。



味と香りを楽しむお燗

日本酒は冷やしても温めても飲める、世界でも珍しいお酒だ。お燗にすると香りが膨らみ、角が取れてまろやかに、そしてコクが強くなる。一般的には本醸造酒や純米酒が燗酒に合うといわれている。吟醸酒や大吟醸酒はそもそも香りが華やかに造られているので、温めると香りが強すぎて魅力を感じにくくなってしまふ。

燗酒とひと言で言っても、そのタイプは温度によって6種類。初めて飲む場合は人肌燗やぬる燗あたりが適度なコクと香りで飲みやすいためおすすめ。

お燗の種類	温度	徳利の温度の目安	香り、味わい
日向燗	30℃	温度の高さを感じない程度	ほんのり香りが引き立つ
人肌燗	35℃	触ると温かく感じる	味に膨らみがあり、米や麴の香りがする
ぬる燗	40℃	熱くはない程度	香りがよく出る
上燗	45℃	注いだ時に湯気が出る	引き締まった香りを感じる
熱燗	50℃	徳利から湯気が生じ、触ると熱く感じる	キレが良く辛口で、シャープな香り
飛びきり燗	55℃	徳利を持つと熱いくらい	シャープな香りにより辛口

お燗のつけ方

1. 酒を徳利の九分目まで入れ、注ぎ口にラップをする。
2. 徳利が半分浸かるくらいの水を鍋に入れ、沸騰させる。
3. 沸騰したら火を止め、徳利を鍋に浸す。
4. 酒が徳利の口まで上がってきたら持ち上げる。
5. 中指を徳利の底に当ててみて、やや熱いと感じたら上燗の出来上がり。

もう少しぬるめが好みなら、浸ける時間を短くして調節を。時間をかけるとアルコールが飛んでしまうので、なるべく2〜3分ほどの短時間でお燗にするのがコツ。

日本酒アレンジ (楽しみ方いろいろ!)

日本酒ハイボール

ジンジャーエールなどの炭酸水と日本酒を1:1で割ると、さっぱりした味わいに。辛口が苦手な人も、このアレンジなら飲みやすい。コーラを合わせてもGood。

アイスクリーム×日本酒

バニラアイスクリームにお猪口1杯分くらいの日本酒をかけると、大人なデザートに早変わり。コクのある純米系や熟成酒は相性がいい。

酒サングリア

ベリー系や柑橘系、洋ナシなど、好きなフルーツと日本酒を瓶に入れて冷蔵庫で一晩置けば、カラフルな酒サングリアのできあがり。本醸造系なら香りが立ってよりおいしい。



みぞれ酒

日本酒をシャーベット状に凍らせると清涼感が抜群。冷凍庫に一晩入れて、シャカシャカと振ってからグラスに移せばできあがり。
※アルコール度数や冷凍庫の温度によっては、うまくみぞれ酒にならないこともあります。



ード形式で学習でき、自作リストの作成や共有も可能です。

③ フルエンシー(Fluency)

単語単位で読めても、文章になるとスラスラ読めなくなる子が多くいます。拾い読みや戻り読みが起きるのは、単語を一つずつ読む癖が抜けないためです。単語だけでなく意味のかたまり(フレーズ)で読む練習を重ね、リズムと流暢さを意識させるのがフルエンシー学習で、これによって読解力が向上します。子ども用のリーダーズ(やさしい読み物)を活用して、「自分で読めた!」という成功体験を積むことがカギです。

おすすめサイト: Khan Academy / CNN 10

中高生になってくると、「Khan Academy」でアメリカの教科内容(理科や社会など)を英語で学ぶことが、リーディング力と語彙の両方を伸ばす助けになります。また、ニュースをやさしい英語で届けてくれる「CNN 10」も、フルエンシーを意識した読解・聞き取りにぴったりです。

限られた滞在期間だからこそ、年齢に関係なくこの3ステップで読み書きをサポートし、アプリやツールもうまく活用して、帰国後も自信をもって英語に触れられる力を育てていきましょう。

竹井カヨコ

ロサンゼルス圏のトランスエリアとオンラインで子供向けの日本語と英語の語学スクール TLC for Kids LA 校を主宰。広島大学の学校教育学部卒業後、小学校教諭として公立小学校の教育現場に勤務。教育委員会の施設で不登校児童のメンタルケアや学習サポート等にも携わる。のべ10年以上にわたり2000人以上の子供たちと関わってきた経験を生かし、現在はロサンゼルスで1歳半~15歳の生徒やその保護者と日々接している。



Vol.6 アメリカに2~3年という期間限定で住む家庭の英語教育



アメリカに2~3年住むご家庭にとって、英語教育の目標は「一生使える英語力」を子どもに身につけさせること。そのためには、英語の「読み書き」に力を入れることが重要です。特に短期間の滞在で成果を出すには、年齢に関係なく以下の順で段階的に学ぶことが効果的です。

① フォニックス(Phonics)

アルファベット26文字の「音」を学び、音と綴りの関係を理解しながら学ぶ学習法です。「A B C」は「エイ ビー シー」ではなく、「ア ブ ク」と発音。ワードファミリー(例: -at → cat, hat, matなど)を活用すると、音のまとまりで読む力が身につきます。音と一緒に書く練習も取り入れることで定着が進みます。



おすすめアプリ: Khan Academy Kids

小さなお子さんには「Khan Academy Kids」がおすすめ。フォニックスや語彙、数の概念まで、英語圏の子どもたちが学ぶ基礎を無料で学べるアプリです。

② サイトワーズ(Sight Words)

フォニックスに加えて、単語を丸ごと認識する力を育てましょう。「サイトワーズ=よく使われる語(the, was, saidなど)」を繰り返し目にすることで、読むスピードがアップします。ただし、知らない単語は読めないため、語彙を増やす努力も必要です。日本語の「漢字」のような役割と捉えると分かりやすいでしょう。

おすすめアプリ: Quizlet(クイズレット)

英検や単語テストの準備には「Quizlet」が便利。サイトワーズや頻出単語をカ



 multinet-usa.com

ITサービス部門


ITソリューションで在米日系企業を支援

2024年7月にMultiNetはSTS Innovationと統合しました。

サービス

- システム開発・業務システム
- SaaS導入支援
- ITコンサルティング
- 各種マネージドサービス
- デジタルマーケティング
- サーバー構築運用保守
- ウェブサイト・HP制作
- ECサイト制作
- ビジネスフォン・会議システム
- ECサイト制作



 apron-usa.com

ビジネスプロセスアウトソーシング部門

経理、給与処理、人事、総務の代行サービス

日次、月次で発生する記帳業務や売掛金・買掛金管理、小口精算、給与計算。連結レポートや日本本社への報告資料作成まで、経理・給与関連業務全般を代行します。

理業務の変動
費化を実現

業務の安定化

不正の防止

ご利用料金

内容	料金
基本料金 (5.0時間/月)	\$450.00
超過料金 (上記超過作業分)	\$90.00/時間



 stscareer.com

人材紹介サービス部門

アメリカ全土へのネットワークで採用をサポート

採用の流れ

理想の人材をヒアリング → 弊社で選定し適切な人材をご紹介 → 書類・面接で御社にて選考 → 給与交渉や入社までの手続きを支援

