

我有一个梦想

来自原都城的美籍CIR 奎尔·安德森 (Quill Anderson) 的介绍

嗨！我的名字叫奎尔 (Quill)，我是一个来都城很久的元老。

我于2009年来到这里，作为本市的英语圈CIR (国际交流员) 工作了4年。那时我刚大学毕业，对于在日本工作、用日语交流和成为一名老师充满了能量、怀揣着梦想。作为一名CIR，我在都城的小学还有一些老年讲座上介绍了所有与我的国家有关的事情。我还翻译官方文件，并为各种活动还有需要帮助的人进行口译。这是一份充实的工作，我很享受为都城市 and 市民们工作的时光。

在那之后，我在当地一所幼儿园当了7年的英语老师。我已经非常熟悉与孩子们一起的工作，并且很高兴看到许多孩子能够熟练地使用英语。

今年起，我再次开始为城市工作——这次是作为一名ALT (语言指导助手)。我被分配到市里的一所大学校，教4、5、6年纪的孩子们英语。我有数百名学生，每个班有35-40名学生，这是一个令人兴奋的新挑战。

我一直是个梦想家。随着时间的推移，我的梦想逐渐在改变——去日本旅游、在日本学习、在日本工作、在日本恋爱、在日本成立一个家庭。

我有一个新梦想——在日本创业。不是单想着要创业，我想开一家披萨店！

我喜欢披萨。我从小就喜欢吃披萨，但当我搬到日本时，我的披萨之旅朝着一个新的方向迈出了一大步。在美国，我习惯于点10美元就能买到的Take-and-Bake (专卖半成品披萨的外卖店) 或15美元的特大披萨外卖。披萨不仅好吃，它还便宜、方便。当我搬来日本时，我震惊地发现一个大披萨竟然要花费我3000-4000日元。披萨成了奢侈品。在订了几次外卖后，我决定我必须学会自己做。

我首先关注的是披萨的饼。馅饼皮是披萨的主心骨，无论你在上面堆了多少酱汁、芝士或配料，你都无法掩饰一块好的馅饼皮对一块好披萨的重要性。我尝试了各种各样的食谱，得到了一些不错的结果，但始终对家用烤箱做出来的披萨不是特别满意。

主要问题是，标准家用烤箱没有达到制作优质馅饼皮所需的高温范围。三年半前，我订购了一个合适的披萨烤箱，把我的披萨制作游戏提升到了一个新的水平。

从那时起，我几乎每个周末都在做披萨。这台新设备让我看到了我在做披萨方面的潜力。我一直在磨砺我的手艺，首先是适当拉伸馅饼皮的技术，然后是可以甩饼皮的技术，再是在烤箱内旋转披萨的技术。然后，我开始研究面粉比例，加入全麦或黑麦面粉来改变质地和口味，以及改变水分的量 (干燥的食材和水分的比例)。下一步是尝试对面团进行长时间的低温发酵，试着做了波兰种和比加种的面团 (预发酵面团的种类，更易于消化)。



我探索出了一个我喜欢的面团制法、找到了一份我喜欢的酱汁食谱、还发现了一系列深受朋友和家人欢迎的配料组合。现在我想与都城分享我的披萨。

到目前为止，我之前所有的梦想都实现了。都城一直是我生活、学习和成长的好地方。现在我仍旧需要做一些研究，制定一个合适的开店计划，但我相信我能在都城实现这个新梦想。多年来，我一直在和都城的人们介绍我的国家和我的语言。现在，我准备与大家分享我在这里找寻到的披萨的乐趣。



信息

●第16届艺术狂欢节

「外国人眼中的宫崎」作品展 正在募集作品

【主题】「宫崎」

【参赛资格】住在宫崎县的外国人士

【部门】照片、绘画、书法、手工艺(短片除外)

※照片可使用文件格式发送、必须是在宫崎县拍的作品

※使用发送文件格式参赛的情况，宫崎县国际交流协会将彩色打印成A4大小。不予归还。

【参赛作品数量以及大小】

各部门一人可提交2件作品。50cm×50cm以内

【参赛方法】邮寄、直接带来、发邮件

请在申请表格上填上姓名(注片假名发音)、国家、职业、联系电话、作品名、素材、说明文字(50字以内)，填上参选的部门，同时附上作品。

· 邮寄的情况···请寄往宫崎县国际交流协会

· 带来的情况···请带至下列地方

① 宫崎县国际交流协会

② 宫崎大学国际支援办公室

【截止时间】2021年10月30日(周六)

※如赶不上截止时间，请提前联系。

【作品展】2021年11月17日(周三)~12月4日(周六)

【地址】Carino宫崎地下1层(宫崎市橘通东4-8-1)

【表彰】※根据来场者的投票选出各部门得票高者赠与奖状和奖品。

【参赛·咨询】

公益财团法人宫崎县国际交流协会

〒880-0805 宫崎市橘通东4-8-1 Carino宫崎地下1层

电话. 0985-32-8457 传真. 0985-32-8512

邮箱: miyainfo@mif.or.jp

