

《Contents》

- P.1
Maningning na tao ▶
Bantog na panipi (quote)
No.2
- P.2
Tayo' s y magtulongan!
- P.3
Gawa na ang mahalagang
「rescue card para sa mga
banyaga」ukol sa kalami-
dad.
- P.4
Mumawa ng lutong
Hapon sa madaling
paraan!
- もくじ
《目次》
- P.1
かがや ひと
輝き人 ▶
- めいげんめい く
名言名句 No.2
- P.2
いっしょ かつどう
一緒に活動しよう!
- P.3
災害・緊急時の「外国人レス
キューカード」を作成しました!
- P.4
にほん かんたん かにいりょうり
日本の簡単な家庭料理

maningning na tao ▶

かがや ひと
輝き人 ▶

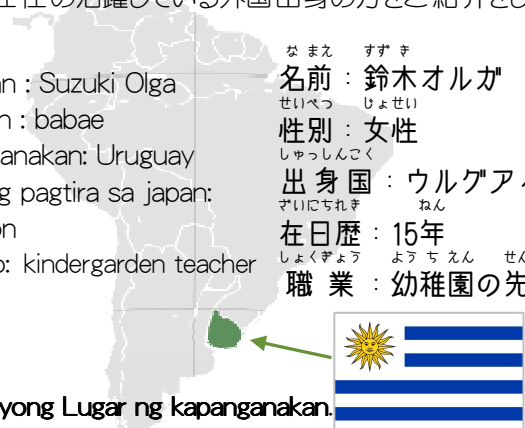
Sa corner na ito ipinakilala ang 「maningning na tao」, banyagang naninirahan at gumagawa ng mga aktibidad dito sa akita.

「輝き人 ▶」のコーナーでは、秋田県在住の活躍している外国出身の方をご紹介します。



Pangalan : Suzuki Olga
Kasarian : babae
Kapanganakan: Uruguay
Taon ng pagtira sa japan:
15 taon
Trabaho: kindergarden teacher

なまえ すずき
名前 : 鈴木オルガ
せいべつ じょせい
性別 : 女性
しゅっしんこく
出身国 : ウルグアイ
まいにちれき ねん
在日歴 : 15年
しよくぎょう ようちえん せんせい
職業 : 幼稚園の先生



①Ituro mo sa amin ang tungkol sa iyong Lugar ng kapanganakan.

Ipinanganak sa bansang Uruguay ng South America. Malapit sa Brazil at Argentina, at ang parteng Timog nito ay nakaharap sa Atlantic Ocean. Sa capital city ng Montevideo ako nanirahan. Tulad ng kasabihang nakasulat sa pambansang awit, ang「kalayaan o kamatayan (libertad o muerte)」Jipinakikita dito kung gaano kahalaga para sa mga tao ang kanilang kalayaan. Kilala sa pagiging masayahin ng mga tao sa Central South America, ganun din ang mga taga Uruguay. Tuwing Sabado inuumagang sumasayaw sa dance party ang mga tao, ang Linggo ay tinatawag na「araw ng pagtulog」(tawa).

しゅっしんこく おし
①出身国について教えてください。

なんべい せつ みなみ たいせいよう めん しゅと
南米のウルグアイ出身です。ブラジルとアルゼンチンに接し、南は大西洋に面しています。首都のモンテビデオに住んでいました。国の標語は国歌にも書かれていますが、「自由か死か(Libertad o Muerte)」です。それほど人々にとって自由であることは大切なのです。中南米には陽気なイメージがあると思いますが、ウルグアイもそうです。週末の土曜はダンスパーティーで踊り明かし、日曜は「寝る曜日」になっています(笑)。

②Ituro mo sa mambabasa ang pamumuhay mo dito sa bansang.

15 taon na ang nakalipas mula ng ako' y manirahan ditto sa Japan. Nakilala ko ang asawa ko sa isang Japanese restaurant sa Uruguay. Mula ng 2002 ako ay nagtuturo sa mga batang 0 hanggang 3 taong gulang sa nursery school sa Akita City. May sistemang itong 24 oras kaya ako ay nag pupursigi ring magtrabaho sa gabi. Wala akong anak, ngunit mahilig ako sa bata. Nakakakuha ako ng lakas pag nakikita ko araw-araw ang mga ngiti ng mga bata. Pangarap kong magkaroon ng sarili kong coffee shop sa hinaharap.

にほん せいかつ おし
②日本での生活について教えてください。

にほん き ねんめい だんな にほんしょく で あ
日本に来て15年目になります。旦那さんとは、ウルグアイの日本食レストランで出会いました。2002年から秋田市の保育園で、0歳から3歳までの子供たちの保育をしています。24時間体制なので、夜も仕事を頑張っています。私には子供がいませんが、子供が大好きで、毎日子供たちの笑顔を見ている気がします。将来の夢は、コーヒーショップを経営することです。

[Bantog na panipi (quote) No.2] Ang pinaka-malaki at mahalagang kayamanan ay ang maging masaya ng mula sa puso sa maliliit na biyayang natatanggap.

めいげんめい く さいだい とみ まんぎく こころ
[名言名句 No.2] 最大の富は、わずかなものに満足できる心のことである。

Sama-sama tayong Gumawa! ・ 一緒に活動しよう!

Sa bahagi ng「Sama-sama tayong gumawa!」aming ipakikilala sa mga banyaga at sa lahat ng mamamayan ng Akita ang mga grupo ng boluntaryo,mga aktibidad na palaro at iba pang kaganapan na tumatanggap ng mga banyaga. 「Gusto ba ninyong sumali sa aming mga aktibidad?」

「一緒に活動しよう」のコーナーでは、秋田県に在住している外国人を含む全ての県民の方に向けて、ボランティア・スポーツ・イベント等、外国の方を歓迎する団体さんを紹介いたします。ぜひ参加してみたいかがでしょうか!

①《One day chef shop ・ ワンデイシェフの店》



Kahit sino any pwedeng maging chef sa 「one day chef shop」.Sa ngayon ,ang banyagang chef ay isa lamang na nag mula sa Thailand. Noon ay mayroon ding banyagang chef mula sa Korea, China,Indonesia,Philippines & America. 2 beses sa 1 linggo,mayroon ding isang beses sa isang buwan atbp.Gumagawa lamang ang mga tagaluto dito kapag umaayon sa panahong pwede silang maging chef.Nagsimula ang one day chef 6 na taon na ang nakaraan. Sa ngayon ang bilang ng chef ay 16 katao , kaya t iba-iba ang chef at luto araw-araw at marami ring bumabalik na kostomer dahil sa kasiyahan matikman ulit ang lasa ng iba t ibang lutuin . Ang kundisyon upang maging chef dito ay ang pagpapasuri ng dumi 2 beses sa 1 taon.

Ang lahat ng kikitain ay sa chef mapupunta, ngunit kailangan magbayad ng ¥1300 sa may ari para sa paggamit ng shop ng kalahating araw at sa mga gagamitin para sa putaheng lutuin. at para sa mga di nakakapunta sa shop at gustong magpa- padala sa bahay (dema)ay nakikiusap sa deliver consumer service 「himawari no kai」kaya t kailangang magbayad ng delivery fee na ¥600.(Sa taglamig ay kailangan ding magbayad ng ¥200 para sa heater.) Ang mga nagkikita-kita dito ay nagiging mag-kaibigan, at masayang nag-kukuwentuhan ukol sa iba t-ibang kultura. Ayaw mo bang subukan sumali sa aktibidad ng oneday chef?

【Makipag-ugnayan】

「one day chef shop」 may ari HATAZAWA KIMIKO TEL:0186-42-5577
Sa salitang hapon lang po ang pwedeng pag-uusap.

この「ワンデイシェフの店」は、誰でもシェフになれるお店です。現在、外国の方でシェフをしているのはタイの方だけですが、以前は韓国、中国、インドネシア、フィリピン、アメリカの方もいました。週に2回、月に1回など、皆さんご自分の都合の合う時にシェフとして活動しています。

開店して6年、現在シェフの数は16名ですが、毎日変わるシェフの味を楽しみに「ピーター」のお客様がたくさんいらっしゃいます。

シェフになれる条件は、1年に2回検便をするだけです。売上は全部シェフのものですが、食材費とお店の半日の利用料として1300円、また、来店できないお客様のため出前での配達を障がい者団体「ひまわりの会」さんをお願いしているため配達代として600円が必要です。

(冬は暖房費として、さらに200円が必要)このお店で出会った人たちが友達になり、楽しい交流をしています。

ぜひ皆さんもワンデイシェフとして活躍してみませんか?

【連絡先】「ワンデイシェフの店」オーナー畑沢貴美子さん (TEL:0186-42-5577) 日本語対応
(Eメール: mahiroyura@agate.plala.or.jp)



②《Soudou Kimono Classroom ・ 装道きもの教室》

Layunin ng Soudou kimono classroom na sa pagtuturo ng tradisyonal na pag-susuo ng kimono, ay mapalalim ang interes at kaalaman ukol sa history ng Japan, tradisyon at kultura .Kayong lahat,ayaw ba ninyong sumali at magsuot ng yukata ngayong taon? May inihandang mga kimono sa classroom ,huvag mag-alala at pumunta na dito.

【oras pagtuturo・lugar】

- ①tuwing Martes 7PM ~9PM Sakae kan (yokote shi ooya shin machi azadou no mae 32-1 TEL:0182-33-5320
- ②isang bese isang buwan(para sa konpirmasyon)10AM~12PM・Y2 plaza(yokote shi eki mae1-10 TEL:0182-32-2119

【makipagugnayan】

takahashi yuriko(TEL:0182-32-9261)Sa salitang hapon lang ang pwedeng pag-uusap. 【mga kakailanganin】 wala

※Kung nais makipag-ugnayan sa ibang wika , tumawag sa opisina ng AIA⇒TEL:018-884-7050

装道きもの教室では、日本の伝統文化であるきもの着(着付け)をとあして、日本の歴史・伝統・文化に対する関心や理解が少しでも深まることを目的として活動しています。皆さん、今年のお祭りはゆかたを着て参加してみませんか?きものは教室でご用意しておりますので、お気軽においでください。

【開講日時・場所】①毎週火曜日 19:00~21:00 ・ さかえ館 (横手市大屋新町字堂の前32-1 TEL:0182-33-5320)

②毎月1回(そのつど確認) 10:00~12:00 ・ Y2プラザ (横手市駅前1-10 TEL:0182-32-2119)

【連絡先】高橋百合子 (TEL:0182-32-9261) 日本語対応 【必要な物】なし

※外国語での問い合わせはAIAまで ⇒ TEL:018-884-7050

Gawa na ang mahalagang 「rescue card para sa mga banyaga」 ukol sa kalamidad.

まいがい きんきゅうじ がいこくじん さくせい

災害・緊急時の「外国人レスキューカード」を作成しました。

Malaking lindol ang puminsala sa rehiyon ng Hilagang-Silangan noong ika-11 ng Marso. Kung ikukumpara sa 3 prefektyur na nasa banda ng Karagatang Pasipiko (Iwate Ken, Miyagi Ken, Fukushima Ken), konti lang ang pinsala na natamo ng Akita Ken, ganun pa man para sa mga karamihan na 「first time pa lang nakaranas ng lindol」,「di alam kung ano ang gagawin」na mga banyaga, kami ay nagtanong.

3月11日の大震災で東北地方は大きな被害を受けました。秋田県は、太平洋側の3県(岩手県、宮城県、福島県)に比べると被害は少なかつたものの、「初めて地震を経験した」「どうすればよいかわからなかった」という外国出身の方の声を多く聞きました。

①Ano ang iyong ginagawa ng mangyari ang lindol??

「Kasalukuyan akong gumagawa sa lugar na aking pinapasukan.」

②Pagtapos ng lindol ano ang ginawa mo? Nag-evacuate kaba? Tumawag ka ba sa iyong mga kakilala?

「Pumunta agad ako sa labas. Di gumagana ang telepono, walang ilaw, nawalan ako ng tibay ng loob. Umuulan pa ng snow kaya't nasa loob lang kami ng aking anak, sa malamig na bahay. Saka ko lang nalaman na mayroon palang pwedeng mapuntahang evacuation na lugar.」

③Ano ang iyong naramdaman ng ikaw ay nakaranas ng lindol?

「Sa Korea ay walang gaanong lindol, nalaman ko na bagama't madalas ang paglindol dito sa Japan ay walang sistema ng disaster assistance para sa mga banyaga, at wala akong naririnig na paliwanag ukol sa evacuation center, ukol sa disaster prevention. Sa mga di marunong mag-salita ng salitang hapon sana ay magkaroon ng sistema at dokumento na makakapagturo kung ano ang dapat gawin at kung saan maaaring mag-evacuate.



- Korean lalaki
- Company employado
- Akita City

- かんこくじんだんせい 韓国男性
- かいしやいん 会社員
- あきたし 秋田市

①地震が起きたとき何をしていましたか?

「職場にいて、作業をしていました。」

②地震直後は何をしましたか? 避難した? 誰かに連絡をした?

「すぐに外に飛び出しました。電話も通じず、電気もつかず、とても不安でした。雪が降っていたので、娘と2人でずっと寒い家の中にいました。避難場所があることを後で知りました。」

③地震を体験して感じたことは何ですか?

「韓国は地震があまりないのですが、日本はこんなに地震が多い国なのにも関わらず、外国人に対しての災害時支援が整備されていないことがわかりました。避難場所の説明や防災に対する話も聞いたことがないので、言葉ができない外国人でも災害発生時に避難所などに連れて行ってくれるような制度や資料があればいいと思いました。」

Sa oras ng ganitong kalamidad sinasabi na nawawala o bumababa ang abilidad upang mag-isip at mag-salita kaya't gumawa ang AIA ng 「gaikokujin rescue card」para sa mga banyagang nakatamo ng pinsala. Ipakita sa mamamayang Hapon kapag may kagipitan (emergency). (※mayroon nitong gawa sa english・salitang china・salitang korea)

災害時は、思考能力や言語力などが低下するとされています。このたびAIAでは、外国出身の方が災害などの緊急時に使用できる「外国人レスキューカード」を作成しました。緊急時には、このカードを日本人に提示するなどとしてご使用ください。(※英語・中国語・韓国語の3か国語版あり)

日本語ができません

English 助けてください!!!

県民のみならずへ
これは緊急時・災害時用のカードです。このカードの提示がありましたら、少しの間あなたがいご協力をお願いします。

●今、何が起きているのですか? What happened?

地震
Earthquake

津波
Tsunami

洪水
Flood

台風
Typhoon

●逃げた方がいいですか? Should I escape?

●私を避難所へ連れて行って下さい。 Please take me to the evacuation area.

Emergency Contact Number SOS 緊急連絡先

Accident/Crime 事故・事件 Dial # 110

Fire/Ambulance 火事・救急 Dial # 119

Sea Rescue 海難事故 Dial # 118

English Hotline
英語でのお問合せはこちらへ

Inquiry: Akita Support Center for Foreign Residents [Languages] English, Chinese, Korean
 (TEL) 080-6055-2716 / 018-884-7050 [Email] soudan21@aiahome.or.jp
 連絡先: 外国人相談センター 【対応言語】英語, 中国語, 韓国語
 【電話】080-6055-2716 / 018-884-7050 【メール】soudan21@aiahome.or.jp

Maaring humingi ng 「gaikokujin rescue card」 na pwedeng ipadala sa inyo by mail at kung ilan ang gustong kopya at anong salita ang kailangan. Tumawag at makipag-ugnayan sa nasasabing opisina. (※pwede ring i-download mula sa homepage ng AIA)

Akita Ken Kokusai Kouryuu Kyoukai (AIA) 【telepono para sa konsultasyon】018-884-7050

【mail add. Para sa konsultasyon】soudan21@aiahome.or.jp

「外国人レスキューカード」の郵送を希望される方は必要部数、言語を当協会までご連絡ください。(※AIAホームページからダウンロード可)

(財)秋田県国際交流協会(AIA) 【相談電話番号】018-884-7050 【相談メール】soudan21@aiahome.or.jp

Gumawa ng simpleng lutong Hapon

日本の簡単な家庭料理

Dito naman ay pinakikilala ang 「madali na lutong bahay ng Japan. Gumawa para sa pamilya at kaibigan para masabi nila」ang masarap~!

ここでは、「日本の簡単な家庭料理」をご紹介します。ご家族の方、お友達に作って「おいしい〜!」と言わせちゃいましょう!

Ang「botamochi」ay gawa sa dinikdik na bigas na nilagyan ng bean paste. Kinakain tuwing araw ng selebrasyon ng Higan. Ang「botamochi」ay tinatawag din nilang「ohagi」.

「ぼたもち」は、お米をすりつぶして、あんこをつけた食べ物で、お彼岸やお祝いの席で食べます。「ぼたもち」は、時に「おはぎ」と呼ばれます。

●Botamochi●ぼたもち●



Gumawa ng resipe: Ginang Kikuchi Keiko (namamahaling nutritionist ng Yasuragi no Sato)

レシピ協力者: 菊地景子さん(やすらぎの郷 管理栄養士)

★ingredients(20 ~ 22 piraso)

《bean paste》

- azuki(abitsuwelas, red beans) 2 cup(300grams)
- asukal 2cup (240~300grams)
- tubig 1200cc
- asin konti lang

《mochi》

- malagkit na bigas 2 cup
- tubig kulang-kulang 2 cup (380cc)

★材料 (20個~22個分)

《あんこ》

- ・小豆 2カップ(300g)
- ・砂糖 2カップ(240~300g)
- ・水 1200cc
- ・塩 少々

《もち》

- ・もち米 2カップ
- ・水 2カップ弱(380cc)

★paggawa★

①Pakuluan ang beans ,itapon ang pinagpakuluan nito, lagyan ulit ng tubig pakuluan sa medyo mahinang apoy ,pakuluan ng matagal hanggang sa ito ay lumambot ng mabuti.

②Pag malambot na ang beans ihalo ang asukal pakuluan ulit sa mahinang apoy ng 15 minuto ,gumamit ng kahoy na sagwan(shamoji) para durugin ang beans habang ito ay pinakukulan ,tikman ang timpla, lagyan ng konting asin.

③Hugasan ang malagkit na bigas at ito ay isaing kaagad.ilagay sa surikogi at durugin ito hanggang sa ito ay maging malagkit.

④Basain ang kamay ,gumawa ng bilog na kasing laki ng itlog ③

⑤Lagyan ng beans na pinatamis ,gawa na!

★point★

•Sa Akita ay dinadagdagan nila ang asukal ang resipe na ito ng 1.5~2 patong, ito ang popular gawain.

•Mas madali itong gawin kung ikaw ay gagamit ng delatang bean paste o yung naka lagay sa isang supot na beans .

•Pwede mo ring palitan ng kinako o dinikdik na sesame seed (itim) na beans, ihalo sa asukal at ilagay sa malagkit.Masarap din itong kainin.



★作り方★

①小豆に水を加えて沸騰させ、そのお湯は捨て、再び水を加えて中火で十分に柔らかくなるまでゆっくり煮ます。

②十分に柔らかくなった小豆に砂糖を加え、弱火で15分ほど木のしゃもじでつぶしながらゆっくり練ります。

味見をして、塩を少々加えます。

③もち米を洗ったらすぐに炊きます。炊き上がったもち米を、水で濡らしたすりこ木で粘りがでるまで潰します。

④手で水をぬらし、③でついたお餅を小さめな卵の大きさと同じくらいに丸めます。

⑤あんこをまぶして、完成!

★ポイント★

•秋田では、砂糖をこのレシピの1.5倍~2倍ほど入れ、甘いあんこにするのが一般的です。

•あんこは、缶詰やパックの出来上がったものを使用すると簡単に作れます。

•あんこの代わりに、きな粉やすりごま(黒)に砂糖を混ぜたものをお餅にまぶしても美味しく食べられます。

財団法人 秋田県国際交流協会 (AIA: Akita International Association)

〒010-0001 秋田市中通 2-3-8 アトリオン1階
Atorion Building 1F, 2-3-8, Nakadori, Akita City
【TEL】018-898-5499 【FAX】018-825-2566

【Website】<http://www.aiahome.or.jp> 【E-mail】aia@aiahome.or.jp

【Openhour/開館時間】木(Huwebes) 9:00~20:00

月(Lunes)~水(Wed)・金(Biernes) 9:00-18:00

第1/第3土(una at ika-3 Sabado) 9:00-18:00

