

# 한국어 생활정보지 무료!

せいかつじょうほう し  
生活情報誌

발행 : 재단법인 아키타현국제교류협회  
発行 : 財団法人 秋田県国際交流協会

# えいあいえい!!!

Vol. 8

## 유자와시 일본어교실 ▶

ゆざわし にほんごきょうしつ  
湯沢市日本語教室 ▶

### 《목차》

P.1

유자와시 일본어교실 ▶  
명언명구 No.3

P.2

함께 활동합시다!

P.3

「상담창구 Q & A」 다언어  
판 (영어 · 중국어 · 한국어)  
이 완성됐습니다!

P.4

간단한 일본식 가정요리

### もくじ 《目次》

P.1

ゆざわし にほんごきょうしつ  
湯沢市日本語教室 ▶

めいげんめいぐ  
名言名句 No.3

P.2

いっしょ かつどう  
一緒に活動しよう!

P.3

そうだんまどぐち しゅう たげんごほん  
「相談窓口 Q&A 集」多言語版  
えいご ちゅうごくご かんこくご  
(英語 · 中国語 · 韓国語)가  
できました!

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

【 개최일시 】 4월 ~ 12월말 매주 수요일  
10:00-12:00  
【 개최장소 】 유자와시 근로청소년회  
【 수강료 】 교재비만 부담  
【 문의처 】 평생학습센터 ☎0183-73-1132

【開催日時】 4月~12月末 毎週水曜日 10:00-12:00  
【開催場所】 湯沢市勤労青少年ホーム  
【受講料】 テキスト代のみ  
【問い合わせ先】 生涯学習センター ☎0183-73-1132



유자와시 일본어교실에는 입문 · 초급 · 중급 · 고급반이 있으며, 이번에 취재한 중급반에는 일본에 온지 5년에서 15년이 되는 중국, 한국, 필리핀 출신의 수강생들이 있었으며 선생님을 중심으로 화기애애하고 즐겁게 수업이 진행되고 있었습니다. 일본생활에서 가장 힘든점을 수강생들에게 물어봤더니 모두가 「언어가 다른 점!」이라고 대답했습니다.

또, 일본어를 공부하는 이유에 대해서는 「자녀가 다니는 학교에서 보내는 통지서를 이해할 수 있도록 되고 싶어서」 「개호 관련 직업에 종사하고 싶어서」 등, 앞으로 일본에서 생활하면서 그 지역의 일원이 되어 나가려는 노력을 엿볼 수 있었습니다.

유자와교실 여러분, 취재에 협력해 주셔서 감사합니다. 앞으로도 일본어를 즐겁게 배우면서 여러분의 목표를 향해서 열심히 노력해 가시기를 바랍니다.

ゆざわし にほんごきょうしつ にゅうもん しょくじゅう ちゅうきゅう じょうきゅう こんかいしゅざい ちゅうきゅう  
湯沢市日本語教室には入門、初級、中級、上級クラスがあり、今回取材させていただいた中級クラスに  
らいにち ねん ちゅうごく かんこく しゅつしん せいと あつ せんせい ちゅうしん わき  
は、来日してから5~15年になる中国、韓国、フィリピン出身の生徒さんが集まり、先生を中心に和気あいあい  
たの じゅぎょう おこな  
と楽しい授業が行われていました。

にほんご べんきょう りゆう せいと たず こども がっこう はい がっこう つうち よ  
日本語を勉強する理由を生徒さんに尋ねたところ、「子供が学校に入ったので学校からの通知を読めるよ  
うになりたい。」「介護の職業をめざしたい。」など、日本で生活していこう、地域に馴染もうという努力を伺  
うことができました。

ゆざわきょうしつ みな しゅざい きょうりやく たの にほんご まな  
湯沢教室の皆さん、取材にご協力いただきありがとうございました。これからも、楽しく日本語を学び、そ  
れぞれの目標に向かって頑張ってください。

[명언명구 No.3]

「나의 앞에 길이 없다. 나의 뒤에 길이 생긴다.」 (다카무라 고타로 「도정」에서)

누구든지 인생의 개척자가 되어, 자신감과 의욕을 가지고 자신의 길을 스스로 개척해 나가야 한다.

[名言名句 No.3]

「僕の前に道はない 僕の後ろに道は出来る」 (高村光太郎 「道程」より.)

誰も가 人生의 開拓者となり、自信と意欲をもって自ら自分の道を切り開いていくのだ。

# 함께 활동합시다! · 一緒に活動しよう!

「함께 활동합시다!」코너에서는 아키타현에 재주하는 외국인을 포함한 모든 현민 여러분들에게 열려있는 자원봉사·스포츠·이벤트 등 외국인을 환영하는 단체를 소개합니다.「우리의 활동에 참가해 보지 않으시겠습니까?」

「一緒に活動しよう!」의 코너에서는, 秋田県に在住して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합니다。ぜひ参加してみたいかがでしょうか!

이야타카이 고 카이

## ① <<이야타카 북 동아리 · 彌高太鼓の会>>



아키타시 센슈공원 안에 있는 이야타카신사의 「이야타카 북 동아리」는 「신사의 독자적인 북무악을 만들자」라는 의견들이 있어 1989년 7월에 결성되었습니다. 회원은 현재 10대에서 60대까지 약 20명이며, 이야타카신사예제 때에 봉납북 연주와 반주로 축제 분위기를 띄웁니다. 그 외에 각종 기념행사에 참가하거나 시설 위문 활동을 하고 있습니다. 북을 쳐 보고 싶으신 분은 꼭 한번 참가해보시기 바랍니다.

【개최장소】 아키타시 센슈공원1-16

【개최일시】 월요일 19시~

【연락처】 이야타카신사 (이토 씨) 018-832-4496

※외국어로 문의하실 때는 AIA로 하십시오. ⇒ TEL:018-884-7050

秋田市千秋公園内にある彌高神社の「彌高太鼓の会」は、「神社にも独自の太鼓神楽を創ろう」との声が挙がったのをきっかけに、1989年7月に結成されました。現在会員は10代から60代までの約20名で、彌高神社例祭では奉納太鼓の演奏やお囃子で、祭りを盛り上げています。また各種記念行事に参加したり、施設慰問などの活動をしています。太鼓をやってみたい方はぜひご参加ください。

【開催場所】 秋田市千秋公園1-16 【開催日時】 月曜日 19:00~

【連絡先】 彌高神社(伊藤さん) 018-832-4496

※外国語での問い合わせはAIAまで ⇒ TEL:018-884-7050

つく たいけん

## ② <<기리탄포 만들기 체험 · きりたんぼ作り体験>>

아키타 하면 「기리탄포」라고 할 수 있는데 여러분은 기리탄포를 만들어 본 적이 있으세요?

이곳 「주마쓰의 집」은 평소에는 농가민박(일본의 시골생활을 체험할 수 있는 숙박시설)이지만 숙박 외에 기리탄포 만들기도 체험가능합니다. 가을부터 겨울에 걸쳐 가을에 추수한 햅쌀로 기리탄포를 만들 수 있습니다. 체험을 희망하시는 분은 예약시에 「기리탄포 만들기를 체험하고 싶다」라고 말씀해 주십시오.



【장소】 아키타시 가미신조 고마타 아자타나카13  
 【연락처】 주마쓰의 집 (사토 씨) 018-870-2345  
 【일시】 수시로 가능 ※사전에 예약이 필요합니다.

※외국어로 문의하실 때는 AIA로 하십시오. ⇒ TEL:018-884-7050

秋田といえば、「きりたんぼ」ですが、みなさんはきりたんぼを作ったことがありますか?ここの「重松の家」は、普段は農家民宿(日本の田舎暮らしを体験できる宿泊施設)ですが、宿泊の他にきりたんぼ作りを体験できます。秋から冬にかけては、秋に収穫した新米を使って、きりたんぼ作りをすることができます。体験をご希望の方は、予約の際に「きりたんぼ作り体験をしたい」と伝えて下さい。

【場所】 秋田市上新城小又字田中13 【連絡先】 重松の家(佐藤さん) 018-870-2345

【日時】 随時※事前予約が必要です.

※外国語での問い合わせはAIAまで ⇒ TEL:018-884-7050

# 「상담창구Q&A」다언어판 (영어·중국어·한국어)이 완성됐습니다!

상담창구Q&A集 多言語版(英語・中国語・韓国語)ができました!

AIA에서는 지난 4월에 발행한 「상담창구Q&A (일본어판)」의 다언어판을 만들었습니다. Q&A는 아키타에 거주하는 외국인들로부터 많이 들어온 상담사례를 모은 책자입니다. 각종 수속에 필요한 서류 일람과 상담내용별로 연락처를 한 눈에 알아볼 수 있는 상담처 일람표도 기재되어 있습니다. 상담처를 모를 때나 가족이나 친구들로부터 상담을 요청 받았을 때 꼭 활용해 주시기 바랍니다.

AIAではこのたび、今年4月に発行した「相談窓口Q&A集(日本語版)」の多言語版を作成しました。このQ&A集は、秋田に在住する外国人の方々から多く寄せられた相談事例をとりまとめたものです。各種手続きに必要な書類の一覧や、相談内容に応じて連絡先が一目でわかる相談先早見表も記載しています。相談先に困ったときや、家族や友人の方々から相談を受けた際に、ぜひご活用下さい。



## 【내용】

- |             |                   |
|-------------|-------------------|
| 1. 입국관리국 관련 | 2. 대사관·영사관·외무성 관련 |
| 3. 법무국 관련   | 4. 가정문제 관련        |
| 5. 노동문제 관련  | 6. 의료 관련          |
| 7. 교육 관련    | 8. 통역·번역 관련       |
| 9. 운전면허 관련  | 상담처 일람표           |

## 【内容】

- |            |                  |
|------------|------------------|
| 1. 入国管理局関連 | 2. 大使館・領事館・外務省関連 |
| 3. 法務局関連   | 4. 家庭問題関連        |
| 5. 労働問題関連  | 6. 医療関連          |
| 7. 教育関連    | 8. 通訳・翻訳関連       |
| 9. 運転免許関連  | 상담先早見表           |

### ●Q&A 질문 예●

- 귀화 신청의 조건을 알려 주십시오.
- 영주권을 취득하고 싶은데 어떻게 하면 됩니까?
- 모국에 있는 아이를 일본에 불러들이는 방법은?
- 배우자로부터 폭력을 당하고 있는데 상담할만한 곳이 있습니까?

### ●Q&A集의 질문예●

- 帰化申請の条件について教えてください。
- 永住権を取りたいのですが、どうしたらよいでしょうか?
- 母国にいる子どもを日本に呼び寄せるには?
- 配偶者から暴力を受けているのですが相談場所はありますか?

※이 책자는 각 지역 일본어교실과 아키타현 국제교류 협회(AIA)에 있으며 무료입니다. 그리고 AIA홈페이지에서 다운로드가 가능합니다. 【문의처】 외국인상담센터 TEL : 018-893-5499 (영어·중국어·한국어 상담 가능)

※各地域の日本語教室と秋田県国際交流協会(AIA)に置いてあります。無料です。また、AIAホームページよりダウンロード可能です。

【問合せ先】 外国人相談センター TEL:018-893-5499(英語・中国語・韓国語 対応可)

# 간단한 일본식 가정요리 · 日本の簡単な家庭料理

이번에는 지난 호에서 소개한 「보타모치」의 응용편으로서 고기를 안 먹는 사람이라도 만들 수 있도록 야채를 이용한 「다마코나베」를 만들어 보도록 하겠습니다. 다마코나베는 가을에 추수한 햅쌀로 지은 밥을 으개서 동글게 뭉친 「다마코」를 다시마국물과 간장으로 간을 한 국물에 넣어 제철 야채, 버섯과 함께 끓인 아키타의 겨울철 향토요리입니다.

今回は前号の「ほたまち」の応用編として肉を食べない人でも作れる野菜ベースの「だまご鍋」を作ってみました。だまご鍋は、秋に収穫した新米をつぶし、丸めた「だまご」をだし汁と醤油で味をつけたスープの中に入れ、旬の野菜やきのこと一緒に鍋で煮こんだ秋田の冬の郷土料理です。

## ●보타모치●だまご鍋●



레시피협력자 : 기쿠치 게이코 씨  
 (주) 니지노마치 야스라기노사토 관리영양사  
 レシピ協力者: 菊地景子さん  
 (株)虹の街 やすらぎの郷 管理栄養士

### ★재료 (4인분)

- |       |            |       |       |          |                   |
|-------|------------|-------|-------|----------|-------------------|
| 《다마코》 | · 쌀        | 2 컵   | 《국물》  | · 물      | 5 컵               |
| 《재료》  | · 마이타케(버섯) | 1 팩   |       | · 다시마    | 10 cm             |
|       | · 우엉, 대파   | 1 대 썬 |       | · 야채 자투리 | (당근, 양파, 양배추 속 등) |
|       | · 실곤약      | 1 봉지  | 《조미료》 | · 간장     | 6 큰술              |
|       | · 미나리      | 1 다발  | A     | · 미림     | 1 큰술 · 정종 2 큰술    |

### ★材料 (4인분)

- |       |          |       |       |          |                   |
|-------|----------|-------|-------|----------|-------------------|
| 《だまご》 | · 米      | 2 컵   | 《スープ》 | · 水      | 5 컵               |
| 《具材》  | · まいたけ   | 1 팩   |       | · だし昆布   | 10 cm             |
|       | · ごぼう、ねぎ | 1 본ずつ |       | · 野菜の切れ端 | (人参、玉ねぎ、キャベツの芯など) |
|       | · 糸こんにゃく | 1 袋   | 《調味料》 | · しょうゆ   | 大さじ 6             |
|       | · セリ     | 1 束   | A     | · みりん    | 大さじ 1             |
|       |          |       |       | · 酒      | 大さじ 2             |

### ★만드는법★

- ① 밥을 지어서 뜨거울 때 절구에 밥을 으개서 소금물로 손을 적시면서 탁구공 크기로 경단을 만든다.
- ② 물에 야채 자투리와 다시마를 넣어서 중간 정도의 불로 약 20 분간 거품을 걷어내면서 끓인다. 잘 익은 야채를 걸러서 국물을 만든다.
- ③ a우엉은 연필깎기하고 b대파는 5cm 길이로 비스듬히 썰고 c미나리도 5cm 길이로 자른다. d 실곤약은 살짝 데치고 나서 한입 크기로 자른다. e 버섯은 먹기 좋은 크기로 자른다.
- ④ ②의 국물에 조미료A를 넣어서 끓어오르면 우엉, 실곤약, 버섯의 순서로 넣는다. 다시 끓어오르면 ①에서 만든 다마코를 넣고 대파와 미나리를 넣는다. 한 번 더 끓어오르면 완성입니다.

### ★포인트★

- 원래는 닭육수나 멸치로 국물을 만들어서 닭고기를 넣습니다.
- 다마코는 오래 끓이면 부서지기 쉬우니 조심하세요.

### ★作り方★

- ①ごはんを炊き、熱いうちにすり鉢でごはんをつぶし、塩水に手を付けながらピンポン玉の大きさに丸める。
- ②水に野菜の切れ端や昆布を入れ、中火で20分ほど灰汁を取りながら煮る。柔らかくなった野菜を濾し、ダシスープを作る。
- ③aごぼうはささがき、bねぎは5cmに斜めに切り、cセリも5cmに切る。d糸こんにゃくは湯通し、一口大に切る。eまいたけは食べやすい大きさに切る。
- ④②のスープに調味料Aを加え、煮立ってきたら、ごぼう、糸こんにゃく、まいたけの順に入れます。ひと煮立ちしたら、①で作った、だまごを入れ、ねぎとセリを入れます。またひと煮立ちしたらできあがり。

### ★ポイント★

- 本来は鶏がらや煮干しなどでダシスープをとり、鶏肉を入れます。
- だまごは煮すぎると崩れやすいので、気を付けましょう。



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 아키타시 나카도리 2-3-8

【전화번호】 018-893-5499 【FAX번호】 018-825-2566

【홈페이지】 <http://www.aiahome.or.jp> 【이메일】 [aia@aiahome.or.jp](mailto:aia@aiahome.or.jp)

【개관시간/開館時間】 木(목요일) 9:00~20:00

月(월요일)~水(수요일) · 金(금요일) · 第1/第3土(제1·제3토요일) 9:00-18:00

