

한국어 생활정보지 제7호 무료!

せいかつじょうほう し
生活情報誌

えいあいえい!!!

《목차》

- P.1 빛나는 사람 P.2 AIA 서포터의 올해 활동 리포트
- P.3 해외 기술 연수원 활동 리포트
- P.4 간단한 일본 가정요리

もくじ
《目次》

- P.1 輝き人 P.2今年度のAIAサポーターの活動レポート
- P.3海外技術研修員の活動 P.4日本の簡単な家庭料理

빛나는 사람

かがや びと
輝き人

「빛나는 사람」코너에서는 아키타현에 거주하며 활약하고 계신 외국 분들을 소개해 드리고 있습니다.

あきた けんざいじゆう かがや がいこくしゅつしん かた しょうかい
秋田県在住の輝いている外国出身の方をご紹介します。

이번 호에서는 태국의 문화소개와 요리교실을 하고 있는 사사키 시로랫씨를 소개합니다.

こんかい ぶんかしょうかい りょうり きょうしつ ささき
今回は、タイの文化紹介や料理教室をしている佐々木シロラットさんです。

출신국: 태국 일본거주: 약 15년

직업: 태국식 아로마 마사지사

しゅつしんこく ざいにちれきやく ねん しょくぎょう しき し
出身国: 타이 在日歴: 약 15년 職業: 타이식아로마마ッサージ터



이름: 사사키 시로랫(sirorat) 여성

なまえ ささき じよせい
名前: 佐々木シロラットさん 女性

아 키타에서의 생활에 대해 말씀해 주세요
태국에서 남편을 만난지는 15년이 되었으며 처음에는 태국과 일본을 왔다갔다 하며 지내다가 11년전부터 아키타에 정착하게 되었습니다. 현재는 남편과 두 명의 아이들과 함께 네식구가 살고 있습니다. 아키타는 음식도 맛있고 온천도 있어서 아주 살기 좋은 곳입니다. 2011년 7월말에 방콕에서 홍수가 일어났을 때는 아키타역 앞에서 구호모금도 하고 구호를 위한 태국요리 강습회도 열었는데 그때 아키타의 여러분들께서 협력해 주셨습니다. 여러모로 도움을 많이 주셔서 지금도 진심으로 감사드리고 있습니다.

あきた せいかつ おし
秋田での生活について教えてください。

タイで主人と出会ってから15年が経ち、タイと日本を行ったり来たりしながら、秋田に落ち着いたのは11年前になります。現在、主人と2人の子どもと4人家族です。秋田は食べ物もおいしく、温泉もあり、とても住みやすい所です。2011年7月末、バンコクで洪水が発生した時、秋田駅前で救済募金をしたり、チャリティのためのタイ料理講習会を開いたり、秋田のみなさんにご協力いただきました。大変お世話になり本当に感謝しています。

독 자들에게 한 말씀 부탁드립니다.
문화와 관습이 다른 아키타에서 아이를 키우면서 「생활의 모든 것이 공부이다. 조금씩이라도 한걸음씩 앞으로 나아가자」라고 늘 자신에게 말하며 열심히 살고 있습니다. 서로의 문화를 존중하며 앞으로도 태국과 아키타를 잇는 다리가 되고 싶습니다

ひとこと ねが
一言メッセージをお願いします。

ぶんかしゅうかん ちが あきた こそだ すべ べんきょう すこ いっぽ まえ すず じぶん い き がんば そうご ぶんか そんちよう
文化習慣が違う秋田で、子育てをしながらか、「全ては勉強。少しでも一歩ずつ前に進もう。」と自分に言い聞かせ頑張ってきました。相互の文化を尊重し合い、これからもタイと秋田の架け橋になっていきたいです。

AIA 서포터의 올한해 활동 리포트

AIA에는 아키타에 거주하는 외국출신자가 그 나라의 문화소개를 하거나 전통예능을 선보이는“문화소개 서포터 제도”가 있으며 현재 90명이 등록되어 있습니다. 일부이지만 올해 여러 곳에서 활동한 서포터들의 활약상을 간략하게 소개해드리겠습니다.

AIAには、秋田在住の外国出身者が、その国の文化紹介や伝統芸能披露をしてくれる文化紹介サポーター制度があり、90名の方が登録しております。ほんの一例ですが、サポーターの活躍ぶりをご紹介します！今年は様々な場所でサポーターが活躍しましたのでご紹介いたします！

6월 : 6月

중국요리교실을 열어 만두를 만들었습니다.

ちゅうごくりょうり きょうしつ おこな ぎょうざ つく
中国料理教室を行い、餃子を作りました。



7월 : 7月

페루의 문화를 소개하였습니다.

ぶんかしょうかい おこな
ペルーの文化紹介を行いました。



9월 : 9月

중학교의 종합학습 시간에 백파이프 (스코틀랜드의 전통악기)를 선보였습니다.

そうごうがくしゅう じかん
総合学習の時間にバグパイプ(スコットランドの
でんとうがっき ひろう
伝統楽器)を披露しました。



9월 : 9月

또한 같은 달에 교류회를 열어 일본과 한국의 간식과 디저트에 대한 차이점과 공통점 등을 소개했습니다.

こうりゅうかい ひら にっかん ちが きょうつう
交流会を開き、日韓のスイーツの違いや共通
てん しょうかい
点などを紹介しました。



10월 : 10月

필리핀의 전통 춤을 선보이고 학생들과 함께 춤을 추었습니다.

でんとうてき おど ひろう せいと
フィリピンの伝統的な踊りを披露し、生徒たちと
いっしょ おど
一緒に踊りました。



11월 : 11月

사회과목 수업의 일환으로 이슬람교를 소개하였습니다. 사회科的授業で

きょう しょうかい おこな
イスラム教の紹介を行いました。



11월 : 11月

또한, 인도네시아의 문화를 소개하고 전통무용도 선보였습니다.

ぶんかしょうかい でんとうぶよう ひろう
インドネシアの文化紹介と伝統舞踊を披露
しました。



12월 : 12月

페루요리교실을 열어 남미 요리를 소개하였습니다.

りょうり きょうしつ おこな なんべい りょうり つた
ペルー料理教室を行い、南米の料理を伝え
ました。



AIA에서는 이문화 체험을 통하여 아키타 현민의 외국에 대한 이해를 돕고 국제교류활동을 촉진해 가고자 하고 있습니다. 국제교류를 통해서 시야를 넓혀 보고 싶으신 분들은 꼭 서포터 파견을 의뢰해 주세요. 여러분의 요청에 AIA 서포터가 폭넓게 부응해 드리겠습니다!

AIAでは、異文化体験を通して、県民の外国に対する理解を深め、国際交流活動を促進していきたいと考えております。国際交流を通して視野を広げてみたい方は、ぜひサポーター派遣をご依頼ください。みなさんの要望に幅広くAIAサポーターが対応します!

서포터 모집

문화소개와 전통예능소개가 가능하신 분은 서포터로 등록해 주세요. 여러분의 등록을 기다리고 있습니다.

サポーター募集

ぶんかしょうかい でんとうげいのう とうらく ま
文化紹介や伝統芸能ができる方、サポーターとしてのご登録お待ちしております。

서포터 파견

문화소개뿐 아니라 통역 및 번역도 해드립니다. 부담 갖지 마시고 연락해 주세요

サポーター派遣

ぶんかしょうかい つうやくほんやくたいおう きがる そうだん
文化紹介だけでなく、通訳・翻訳も対応しております。お気軽にご相談ください。

연수원 활동 리포트

かいがい ぎじゅつけんしゅういん かつどう
海外技術研修員の活動レポート



브라질 출신
니시오카 데니제
(Denise) 미유키
브라질出身
にしおか みゆき
西岡デニーゼ美幸



아르헨티나 출신
이와키 루시아 (Lucia)
알ゼ넨출신
いわま
岩間ルシア



중국 출신
한 린
中国出身
かん りん
韓琳

아키타현에는 해외의 청년들에게 일본의 기술과 문화를 습득하게 하고, 또 현민과의 교류를 통하여 상호이해를 깊이하기 위한 해외 기술 연수원 제도를 마련하고 있습니다. 연수원 3명의 2012년도 활동내용을 보고합니다.

あきた けん かいがい せいねん にほん ぎじゅつ ぶんか まな けんみん こうりゅう そうごりかい ふか かいがい ぎじゅつけんしゅういん うい
秋田県では、海外の青年に日本の技術や文化を学んでもらい、また県民との交流を通じて相互理解を深めるため、海外技術研修員を受け入れて
へいせい ねんど けんしゅういん めい あきた けん かつどう ほうこく
います。平成24年度の研修員3名の秋田県での活動を報告します!



평일에는 유학생들과 같이 아키타대학에서 일본어 공부를 했습니다.

へいじつ りゅうがくせい いっしょ あきた だいがく にほんご
平日は留学生と一緒に、秋田大学で日本語
べんきょう
の勉強をしました。



페스티벌 때는 1개월 전부터 열심히 부스를 준비하여 찾아 온 손님들께 자국의 문화를 소개하였습니다.

かげつまえ にゅうねん じゅんび
フェスティバルでは、1ヶ月前から入念に準備し
らいじょうしゃ かたがた じこく ぶんか しょうかい
来場者の方々に自国の文化紹介をしました。



아키타현 유학생 일본어 스피치 콘테스트. 유창하게 말할 수 있도록 몇 번이고 연습을 했습니다. 긴장했지만 당당하게 발표했습니다.

あきた けん りゅうがくせい にほんご
秋田県の留学生による日本語スピーチコンテスト。す
いらすら言えるよう何度も練習しました。緊張しながらも
どうどう はっぴょう
堂々と発表していました。



예절 교실에서는 인사하는 법과 젓가락 사용법 등

일본에서의 예절을 배웠습니다.

きょうしつ じぎ ほんも
マナー教室では、お辞儀のしかたや箸の持ち
かた にほん まな
方まで日本のマナーを学びました。



아키타의 향토 요리 「기리탄포」를 만들어 아키타 쌀의

맛을 체험했습니다.

あきた きょうどりょうり つく あきた
秋田の郷土料理「きりたんぽ」を作り、秋田のお
こめ じっかん
米のおいしさを実感しました。



일본 요리교실에서는 국물 내는 법부터 음식을 담는 법까지 일본 요리의 섬세한 맛과 아름다움을 배웠습니다.

にほんりょうり きょうしつ だし とかた もつ
日本料理教室。出汁の取り方から盛り付けまで、
にほんりょうり せんさい あじ うつく まな
日本料理の繊細な味と美しさを学びました。



현시 시청로는 재해지 시청로서 이와테와 미야기를 다녀왔습니다. 쓰나미의 처참함을 알게 되었고 마을 살리기를 위해서 무엇을 할 수 있을가에 대하여 깊이 생각하게 되었습니다.

けんがいしさつ ひさいちしさつ いわて みやぎ い
県外視察では、被災地視察ということで岩手と宮城に行
つなみ ひさん し ふっこう たい なに
きました。津波の悲惨さを知り、復興に対して何ができるの
ふか かんが
かを深く考えさせられました。



12월에는 크리스마스 교류회를 열어 남미의 크리스마스에 대하여 소개했습니다. 호스트 패밀리로 AIA에 등록하고 있는 분들도 많이 참석해 주셨습니다. 연수생들은 호스트 패밀리와의 교류를 통하여 아키타의 문화와 관습 등 많은 것을 배웠습니다. 연수생들에게 호스트 패밀리는 제2의 아버지, 어머니가 되어 주셨습니다.

がつ こうりゅうかい ひら なんべい しょうかい
12月にクリスマス交流会を開き南米のクリスマスについて紹介しました。ホストファミリーとしてAIAに登録している方
さん か けんしゅうせい こうりゅう あきた ぶんか しゅうかん
もたくさん参加してくださいました。研修生は、ホストファミリーとの交流を通して、秋田の文化や習慣などたくさん
まな けんしゅうせい だいに とう おあ
ことを学びました。研修生にとってホストファミリーが第二のお父さん、お母さんとなりました。

AIA에서는 호스트 패밀리를 모집하고 있습니다.

AIAではホストファミリーを募集しています。

아키타현에서 유학하는 학생의 숙박과 방문을 받아주실 분은 이곳으로 상담해 주시기 바랍니다.

あきた けん りゅうがくせい しゅぱく ほうもん うい そうだん
秋田県の留学生の宿泊や訪問を受け入れていただける方は、こちらまでご相談ください。

홈스테이나 홈비트를 통하여 일본의 가정과 문화를 체험하고 호스트 패밀리와 적극적으로 교류하고 싶은 분들도 꼭 신청해 주세요.

と お にほん かてい ぶんか たいけん せつきよてき こうりゅう かた おうほ
ホームステイやホームビジットを通して日本の家庭や文化を体験したい、ホストファミリーと積極的に交流したい方もぜひご応募ください。

간단한 일본 가정요리

にほん かんたん かていりょうり
日本の簡単な家庭料理

- 구리킨톤 - - 고구마떡 -

고구마를 찐 후 으깨어 가는 체로 쳐서 만드는 「킨톤(金団)」은 금빛 경단 또는 금빛 이불이라는 의미로, 점차 금덩어리나 금화 등에 비유되어 사업번성·금전운·재물운을 가져온다고 전해지는 대표적인 음식입니다. 이 킨톤을 응용하여 만드는 과자를 두 가지 소개해드리겠습니다.

さつまいもなどを煮詰め、つぶして、裏ごした「金団(きんとん)」は、金の団子もしくは金の布団という意味で、転じて金塊や金の小判などに例えられ商売繁盛・金運・財運をもたらす福食として、定番となっています。そのきんとんを応用して作れるお菓子を2品紹介します。

레시피 협력자: 기쿠치 게이코 씨 (주)니지노마치 관리영양사) レシピ協力者: 菊地景子さん ((株)虹の街 管理栄養士)

- 구리킨톤 - 栗きんとん

고구마 큰 것 1개 400g	さつまいも 大1本 400g
달게 졸인 밤 15~20개	栗甘露煮 15~20個
밤 졸인 시럽 50cc	甘露煮のシロップ 50cc
설탕 130g	砂糖 130g
미림 50cc	みりん 50cc

재료 (5인분) /
材料 (5人分)



- 고구마를 3cm 간격으로 통썰기를 하여, 껍질을 두껍게 벗기고 30분 정도 물에 담가 불필요한 전분을 제거한다. 잘 삶아지도록 부채꼴 썰기로 자른다.
- 냄비에 자른 고구마를 넣고, 고구마가 잠길 정도로 물을 넣은 후 부드러운 때까지 삶는다.
- 잘 찌져서 부드러워지면 냄비에서 꺼내 고구마가 뜨거울 때 으갠다.
- ③의 재료에 시럽과 설탕, 미림을 넣고 열을 가하면서 반죽한다.
- 달게 졸인 밤을 넣어 5분간 반죽한다.

포인트

※태우지 않도록 불 조절에 신경 쓸 것.

1. さつまいもを3cmの輪切りにし、皮を厚めに剥き、30分ほど水にさらし余分なでんぷんを取る。煮やすいようにいちょう切りにする。

2. 鍋に切ったいもを入れ、芋がすれすれに隠れる程度に水を入れ、やわらかくなるまでに煮る。

3. やわらかくなったら、鍋から取り出し、いもが熱いうちにつぶす。

4. 3のきんとんにシロップと砂糖、みりんを入れ、火にかけながら練る

5. 栗の甘露煮に火を入れ、5分練る

ポイント

※焦がさないように火加減に気を付ける

- 고구마떡 - いも餅

고구마 중간 것 1개	さつまいも 中1本
녹말가루 20g	片栗粉 20g
버터 15g	バター 15g
건포도 적당량	レーズン 適宜
우유 30g	牛乳 30g
바닐라 에센스 적당량	バニラエッセンス 適宜
설탕 25g	砂糖 25g
식용유 적당량	油 適宜

재료 (5인분) /
材料 (5人分)



- ①~③까지는 구리킨톤과 동일
- 재료를 모두 섞어 손으로 경단처럼 빚은 후 평평하게 만든다.
- 후라이팬에 구워 잘 익은 빛깔이 나면 완성.

포인트

* 고구마 떡은 감자로도 만들 수 있다.

1. 1~3まで栗きんとんと同じ。

2. 具材をすべて混ぜ、手で丸めて平らにする

3. フライパンで焼き、色がついたらできあがり

ポイント

※いも餅はじゃがいもでもできる

발행 : 재단법인 아키타현국제교류협회(AIA) 財団法人 秋田県国際交流協会

상담전화

018-884-7050

〒010-0001 秋田市中通 2-3-8 アトリオン1階

아키타시 나카도리 2-3-8 아토리온 1층

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

【홈페이지】http://www.aiahome.or.jp

【이메일】aia@aiahome.or.jp

【개관시간/開館時間】月(월요일)~金(금요일)9:00-18:00

