

《Contents》

- P.1 Maningning Na Tao
- P.2 Mga ulat at aktibidad ng AIA supporter
- P.3 Mga Reporta at aktibidad ng verseas Technological Trainees
- P.4 Simpleng Lutong Hapon

《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

# Maningning Na Tao

かがや ひと  
輝き人

Sa korner na ito ipinakikilala ang maningning na taong banyagang nakatira sa Akita ken.

秋田県在住の輝いている外国出身の方をご紹介します。

Sa issue na ito ay ipakikilala si Sasaki Sirorat, na nagtuturo ng kanilang kultura at lutuing Thai.

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。

Kapanganakan : Thailand , 15 taong naninirahan

Trabaho : Thai style na masahista

出身国:タイ 在日歴:約15年 職業 :タイ式アロママッサージ師



**Sirorat Sasaki (abae)**

名前 :佐々木シロラットさん 女性

## babahagi mo ang iyong pamumuhay dito sa Akita?

15 taon ang nakalipas mula ng makilala ko ang aking asawa sa Thailand. Paroon at parito kami ng Japan at Thailand noon. 11 taon nakalipas na pagpasiyahan naming manirahan dito sa Akita. Apat kami sa pamilya. Ang asawa ko, dalawa naming anak at ako. Masarap ang pagkain dito sa Akita, may hot springs pa .Madali ang pamumuhay dito. Noong Hulyo 2011 ay nagkaroon ng matinding baha sa Bangkok.Nanghingi ako ng donasyon sa harapan ng Akita Station para sa nabahaan.Nag charity rin ako para doon sa nagtulong sa akin. Ang parte ng charity ko ay nagtuturo ako ng lutong Thai para pasalamat sa mga taong nagtulong sa akin. Ako ay naka-abala sa marami tao ng Akita kaya dahil dito ako ay taos-pusong nagpapasalamat.

### 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、チャリティー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。

## Mensahe para sa lahat.

Habang pinapalaki ko ang aking mga anak ay sinasabi ko sa aking sarili na “Ang lahat na bagay ay pag-aaral, kahit na paunting-unti ay naglalakbay patungo sa kinabukasan”. Nire-respeto ko rin ang kultura ng dalawang bansang at hangarin kong maging tulay sa pagitan ng Akita at Thailand.

### 一言メッセージをお願いします。

文化習慣が違う秋田で、子育てをしながら、「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。

# Mga ulat at aktibidad ng AIA supporter

Sa AIA ay may isang system para sa mga taong galing sa ibang bansa nakatira sa Akita. May 90 ka supporter na nakarehistrong tao galing sa ibat ibang bansa parang ipinakikilala ang sariling kultura at itinatanghal ang tradisyonal na sining ng ilang mga banyagang nakatira dito. Sa taong ito ay ipakilala po naming ang ilan sa mga ginawang aktibidida ng mga supporter galing sa iba't-ibang lugar naginaganap dito sa Akita .

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!

## Hunyo : 6月

nagkakaroon ng Chinese cooking lesson. Nagluto po ng gyouza. (pot stickers)

中国料理教室を行い、餃子を作りました。



## Septyembre : 9月

sa Jr.high school sa isang parte ng lesson nila sa integrated study ay tinanghal ang bagpipe (Ang bagpipe ay kulturang instrumentong musika ng

Scotland) 総合学習の時間にバグパイプ(スコットランドの伝統楽器)を披露しました。



## Oktubre : 10月

nagtanghal ng tradisyonal na sayaw ng Pilipinas, kasama ang mga estudyante at nakisayaw din .

フィリピンの伝統的な踊りを披露し、生徒たちと一緒に踊りました。



## Nobyembre : 11月

ipinakilala ang kultura ng Indonesia at nagtanghal din ng tradisyonal na sayaw.

インドネシアの文化紹介と伝統舞踊を披露しました。



Naisip ng AIA na sa pamamagitan ng cross-cultural na karanasan ay lalong palalimin ang pag-unawa ng mga mamamayan at sa iba't-ibang kultura. Nais namin na i-promote pa at palaguin ang mga international exchanges. Sa mga nais na palawakin ang kaalaman sa pamamagitan ng international exchange, kung mangyaring makipag-ugnay po sa amin. Kayang tugunan ng mga supporter ang inyong mga pangangailangan .

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!

## Julyo : 7月

ipinakilala ang kultura ng Peru .

ペルーの文化紹介を行いました。



## Septyembre : 9月

ay nagkaroon ng palitan pulong kung saan ipinakilala at pinag-usapan ang kaibahan at karaniwang miryenda ng Japan at South Korea .

交流会を開き、日韓のスイーツの違いや共通点などを紹介しました。



## Nobyembre : 11月

sa Social Studies na klase ay ipinakilala ang relihiyon na Islam.

社会科の授業でイスラム教の紹介を行いました。



## Disyembre : 12月

nagkaroon ng cooking class ng Peru. At ipinakilala din ang lutong Timog Amerika.

ペルー料理教室を行い、南米の料理を伝えました。



## Wanted supporters

Sa may mga kakayahang magpakilala ng kanilang kultura at tradisyonal na sining, maaring magparehistro at maging isang supporter ng Akita International Association. Tara na mga kaibigan.

### サポーター募集

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。

## Gawain ng mga supporter

Hindi lang pagpakilala ng kanilang kultura, kungdi sumusuporta din sa mga gawain tulad ng pag-interpret at pagsalin-wika ( translation). Huwag mag-atubiling makipag-ugnayan sa amin.

### サポーター派遣

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。

# Mga Reporta at aktibidad ng verseas Technological Trainees

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



Mula sa Brazil  
Denise Miyuki Nishioka  
ブラジル出身  
にしおか みゆき  
西岡デニーゼ美幸



Mula sa Argentina  
Lucia Iwama  
アルゼンチン出身  
いわたま りん  
若間ルシア



Mula sa China  
Kan Lin  
中国出身  
かん りん  
韓琳

Sa lalawigan ng Akita, tumatanggap po ng mga kabataan mula sa iba't-ibang bansa upang mag-aral ng teknolohiya at kultura ng bansang Hapon at sa pamamagitan ng pakikipaghalo-bilo nila sa mga mamamayan ay lalong lumalim ang ugnayan ng mga nasabing bansa sa mga mamamayan ng Akita. Narito ang ulat ukol sa mga naging aktibidad ng mga trainees sa taong 2012.

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  
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!



Tuwing weekdays ay nag-aaral sila ng salitang Hapon

kasama ang mga dayuhang mag-aaral sa Akita University.

平日は留学生と一緒に、秋田大学で日本語の勉強をしました。



Sa manner classes, nag-aral sila kung papaanong gamitin ang chopsticks,

ang tamang pag-bow at iba pang mga Japanese manners.

マナー教室では、お辞儀のしかたや箸の持ち方まで日本のマナーを学びました。



Sa Japanese cooking class naman ay napag-aralan nila kung papaano kumuha ng dashi (broth) at pag-handa ng

pagkain. Natutunan din nila ang pagkamaselan at kagandahan ng lutong Hapon.

日本料理教室。出汁の取り方から盛り付けまで、日本料理の繊細な味と美しさを学びました。



Sa Internasyonal festival naman ay halos isang buwan ang pinaghandaan nila ng mabisa,

bago ganapin ito. Malugod nilang pinakilala ang kanilang sariling kultura sa mga dumalo nito .

フェスティバルでは、1ヶ月前から入念に準備し、来場者の方々に自国の文化紹介をしました。



Gumawa din sila ng Kiritampo, ang local na lutuin ng Akita at nalalaman nila ang kasarapan at bigas na produkto ng Akita

秋田の郷土料理「きりたんぼ」を作り、秋田のお米のおいしさを実感しました。



Dinalaw din nila ang disaster area sa lalawigan ng Iwate at Miyagi. Nalaman nila ang kahirapan na dulot ng tsunami at dahil dito ay naisipan nila ng masyado kung

papaano makatulong para sa tatag ng panibagong buhay ng mga napektohan .

県外視察では、被災地視察ということで岩手と宮城に行きました。津波の悲惨さを知り、復興に対して何ができるのかを深く考えさせられました。



Nagkaroon ng Japanese Speech contest para sa mga banyagang mag-aaral. Paulit-ulit silang nag-sanay upang makapag-salita ng

mahusay. Kahit puno ng kaba at lakas-loob silang nag-presenta .

秋田県の留学生による日本語スピーチコンテスト。すらすら言えるよう何度も練習しました。緊張しながらも堂々と発表していました。



Noong Disyembre ay nagkaroon ng Christmas Party, ipinakilala nila kung paano mag-pasko sa Timog Amerika. Marami rin ang nag-rehistro para maging host family dito sa AIA. Nakipagnayan ang mga trainees sa mga host family at dito ay marami silang natutunan ukol sa kultura at kaugalian ng mga Hapon. Naging pangalawang ina at ama

ng mga trainees ang host family nila.

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に登録している方もたくさん参加していただきました。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のごとを学びました。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。

## Naghahanap pa ang AIA ng mga host family .

AIAではホストファミリーを募集しています。

Ang sinuman na maaaring makapagpa-tuloy ng mga exchange students o kahit dalaw lang ay maaring makipag-ugnayan sa amin .

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。

Sa pamamagitan ng home visit o homestay ay mararanasan nila ang kultura at buhay pamilya ng Japan kaya kung nais niyang makipag-ugnayan ay mag-apply po lamang .

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。

# Simpleng Lutong Hapon

日本の簡単な家庭料理

## Kuri Kinton -chestnut kinton- Imo Mochi -kamoteng mocha-

Ang Kinton ay dinurog at pureed na nilagang kamote. Ay tinatawag na (kin no dango)gintong bola-bola o (kin no futun)gintong futon. May yari sa Makita(hindi pagkain) na tinatawag na (Kinkai at kin no koban) gintong pilak at hugis itlog na ginto. Ay may kasabihan na nagdadala ng swerte sa negosyo at pansariling yaman kung kaya't ito ay tinatawag na swerteng pagkain. Ipakikilala dito kung paano gagawin ang 2 pang miryendang kinton.

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。

Recipe ni: Kikuchi Keiko (Nutritionist ng Nijinomachi Co.) レシピ協力者: 菊地景子さん ((株)虹の街 管理栄養士)

### Kuri Kinton -chestnut kinton-

### くり 栗きんとん

Kamote 1 (malaki) 400g	さつまいも 大1本	400g
Minatamis na chestnut 15 – 20 piraso	栗甘露煮	15~20個
Syrup ng minatamis na chestnut 50 cc	甘露煮のシロップ	50cc
Asukal 130 g	砂糖	130g
Mirin 50 cc	みりん	50cc

Sangkap (pang 5 tasa) /  
材料 (5人分)



- Hiwain ang kamote ng 3 cm. na pabilog, medyo kapalan ang pagtanggap ng balat, ibabad sa tubig ng 30 minuto upang matanggal ang starch. Hiwain ng maliliit upang madaling maluto.
- Ilagay ang kamote sa kaldero, lagyan ng tubig hanggang medyo matakpan ang kamote, ilaga hanggang lumambot.
- Tanggalin sa kaldero kung malambot na, habang mainit pa ay dudurugin.
- ilagay ang syrup, asukal at mirin. Ibalik sa kaldero at masahin habang niluluto.
- Ilagay ang chestnut na matamis at iluto halos 5 minuto.

Point  
\*Bantayan ang lakas ng apoy, ingatang huwag masunog.

- 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。煮えやすいようにいちょう切りにする。

- 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煮る。

- 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。

- 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

- 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

### Imo Mochi -kamoteng mocha-

### もち いも餅

1 medium sweet potato (SATSUMAIMO)	さつまいも	中1本
20g potato starch (KATAKURIKO)	片栗粉	20g
15g butter	バター	15g
Raisin (optional)	レーズン	適宜
30g milk	牛乳	30g
Vanilla essence (to your taste)	バニラエッセンス	適宜
25g sugar	砂糖	25g
Oil (as needed)	油	適宜

Sangkap (pang 5 tasa) /  
材料 (5人分)



- 1-3 Ang paraan ay kagaya ng Kuri kinton
- Haluin lahat ng ingredients, pag-isahin at patagin sa pamamagitan ng kamay.
- Prituhin sa kawali, luto na ito kung kumulay na.

Point  
\*Pwede ring patatas ang gamitin sa Imo Mochi.

- 1~3まで栗きんとんと同じ。
- 具材をすべて混ぜ、手で丸めて平らにする
- 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

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

Consultation  
tel  
018-884-7050

〒010-0001 秋田市中通2-3-8 アトリオン1階  
Atrion Building 1F 2-3-8 Nakadori, Akita City  
【TEL】018-893-5499 【FAX】018-825-2566  
【HP】<http://www.aiahome.or.jp>  
【E-mail】[aia@aiahome.or.jp](mailto:aia@aiahome.or.jp)

【Open hours/開館時間】  
月(Lunes)~金(Biyernes)9:00-18:00

