

# English Newsletter Take Free!

## せい か つ じ ょ う ほ う し 生活情報誌

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

# えいあいえい!!!

Vol. 8

## Yuzawa City Japanese Class

ゆざわし にほんごきょうしつ  
湯沢市日本語教室

### <<Contents>>

P.1  
Yuzawa Japanese Class ▶  
Golden Proverb No.3

P.2  
Join Us!

P.3  
Foreign language (English, Chinese, and Korean) versions of "Counseling Q & A" have just been issued!

P.4  
EASY Japanese Cooking

### 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 ▶

めいげんめいく  
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 たげんごばん  
「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)が  
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

### 【Date and time】

April~End of December Wed 10:00-12:00

【Place】 Yuzawa City Working Youth Home

【Fee】 Textbook cost only

【Contact】 Lifelong Learning Center  
(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

【問合せ先】 生涯学習センター ☎0183-73-1132



The Yuzawa City Japanese Class has an introductory, beginner, intermediate and upper courses. The students of the intermediate course we interviewed this time are from China, Korea, and the Philippines. They came to Japan 5~15 years ago. They had a class in a relaxed and friendly atmosphere surrounding a teacher.

When we asked them about their motives for studying Japanese. They answered, "I want to read letters from school because my child entered school", "I intend to get a job concerned with the welfare" and so on. Their answers suggested their efforts to live in Japan and to adapt themselves to the community.

Thank you very much, everyone in Yuzawa Class, for the interview. We hope you keep learning Japanese happily and advancing towards your goals.

ゆざわし にほんごきょうしつ にゅうもん しょきゅう ちゅうきゅう じょうきゅう こんがいしゅざい 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  
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  
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 きょうりよく 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。

[Golden Proverb No.3] "There is no road in front of me, I can create a path behind me." (From "Dotei (Journey)" written by Kotaro Takamura)  
Everyone has to be a pioneer of his/her life and create up their own way with assurance and eagerness

めいげんめいく  
【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。)  
誰もか人生の開拓者となり、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。

# Join Us! ・一緒に活動しよう!

In this "Join Us!" page, we introduce organizations that welcome foreign residents to join volunteer, sports, and other events. "Why don't you join us?"

「一緒に活動しよう!」のコーナーでは、秋田県に在住す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し、ぜひ参加してみたいかをご紹介します。

いやたがたいご かい

## ①《Iyatata Drum Circle・彌高太鼓の会》



"Iyatata Drum Circle" of Iyatata Shrine in Senshu Park, Akita City was organized in July, 1989 when the shrine was asked to compose original drum kagura (sacred Shinto music). At present there are about 20 members, whose ages range from their teens to sixties. At the regular festivals of Iyatata Shrine, our shire dedication drum performances and hayashi-music liven up the festival. We are also involved in various activities, such as joining events and visiting institutions. If you are interested in playing the taiko, please join us.

【Place】1-16 Senshu Park, Akita City 【Date and time】Monday 19:00 ~  
 【Contact】Iyatata Shrine (Mr. Ito) 018-832-4496  
 ※Contact AIA for information in foreign languages. ⇒ 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、施設訪問などの活動をしています。太鼓をやり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

## ②《Kiritampo Making Experience・きりたんぼ作り体験》

For many, Akita is not complete without "kiritampo". Have you ever made kiritampo? "Jumatsu No Ie" is a farm inn (where you can experience Japanese country life) where you can not only stay but also experience "kiritampo making". From autumn to winter, you can make kiritampo from new rice harvested in the autumn. If you would like to try, please tell the clerk that you want to experience kiritampo making when you reserve.



【Place】13 Komata aza Tanaka, Kamishinjo, Akita City  
 【Contact】Jumatsu No Ie (Mr.Sato)018-870-2345

【Date】Any time \*Advance reservation required.  
 ※Contact AIA for information in foreign languages. ⇒ 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「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」と伝え下さい。

【場所】秋田市新成小又字田中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

Foreign language (English, Chinese, and Korean) versions of "Counseling Q & A" have just been issued!

「相談窓口Q&A集」多言語版(英語・中国語・韓国語)ができました!

This time AIA has made foreign versions of "Counseling Q & A (Japanese version)" issued last April. This Q & A is composed of questions frequently asked by non-Japanese residents in Akita and the answers. It includes the list of required documents for various procedures and the list of consultation hotlines you can easily find where to call according to the matters. Please use it when you worry where to consult or when you are asked for advice by your family or friends.

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。



[Contents]

1. The Immigration Bureau
2. The Embassies, Consulates, and the Ministry of Foreign Affairs
3. The Legal Affairs Bureau
4. Domestic Problems
5. Work Related Problems
6. Medical Services
7. Education
8. Interpretation・Translation
9. Driver's License

The list of consultation hotlines

[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

相談先早見表

●Sample questions from Q & A●

- Please tell me the conditions for applying to obtain Japanese Nationality.
- I want to obtain a Permanent Residence Permit. Please tell me what to do.
- What shall I do to bring my children in my native country to Japan?
- My partner uses violence. Is there any place I can consult?

●Q&A集の質問例●

- 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?

※["Counseling Q & A" is available at each regional Japanese Class and AIA office.] Free of charge. You can also download it from AIA's website. [Contact]Akita Support Center for Foreign Residents TEL:018-893-5499 (English, Chinese, and Korean languages are available)

※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)

# EASY Japanese Cooking · 日本の簡単な家庭料理

Let's make "Damako-nabe" this time as a variation of the "Bota-mochi" that we introduced last time. As it is a vegetable-based nabe, even those who don't eat meat can try it. We first make a soup seasoned with dashi and soy sauce in a pot, then add "damako"; mashed rice balls made of new rice harvested in autumn, with fresh vegetables, mushrooms and simmer. It's a winter local dish of Akita.

今回は前号の「ぼたもち」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」を作ってみましょう。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。

## ● Damako-nabe ● だまご鍋 ●



Recipe collaborator: Ms. Keiko Kikuchi: National registered dietician, works at Yasuragi no sato, Niji no machi Inc.

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

### ★Ingredients (Servings:4)

- 《Damako》・rice 2cups
- 《Other ingredients》
  - ・Maitake mushrooms 1 pack
  - ・Burdock, leek 1 each
  - ・Konjac noodles 1 pack
  - ・Dropwort 1 bunch

### ★材料 (4人分)

- 《だまご》・米 2カップ
- 《具材》
  - ・まいたけ 1パック
  - ・ごぼう、ねぎ 1本ずつ
  - ・糸こんにゃく 1袋
  - ・セリ 1束

- 《Soup》
  - ・water 5 cups
  - ・Dried kelp for making stock 10cm
  - ・Vegetable trimmings and peelings (Carrot, onion, the core of cabbage, etc.)
- 《Seasoning》
  - ・Soy sauce 6 tablespoons
  - A
    - ・Sweet sake 1 tablespoon
    - ・Sake 2 tablespoons

- 《スープ》
  - ・水 5カップ
  - ・だし昆布 10cm
  - ・野菜の切れ端 (人参、玉ねぎ、キャベツの芯など)
- 《調味料》
  - ・しょうゆ 大さじ6
  - A
    - ・みりん 大さじ1
    - ・酒 大さじ2

### ★Directions★

- Cook the rice. When the rice is cooked, mash it with a wooden pestle while the rice is still hot. Dip your hands into salt water and roll the rice into ping-pong ball-sized balls.
- Put water, vegetable trimmings and peelings, and dried kelp in a pot and cook for about 20 minutes at a moderate temperature. Skim off the foam every once in a while. When you strain softened vegetables, the broth is complete.
- [a] Chop the burdock into thin strips. [b] Slice the leek into 5cm length. [c] Cut the dropwort into 5cm length. [d] Pour boiling water over the konjac noodles and cut into bite-size pieces. [e] Cut the maitake mushrooms into bite-sized pieces.
- Add seasoning A in the broth② and bring to a boil. Add the burdock, then konjac noodles, and maitake mushrooms. When it comes to a boil, add damako ①, sliced leek, and dropwort and cook until it comes to a boil again.

### ★Notes★

- ・Originally we add chicken the broth is made from chicken bones or dried small sardines.
- ・Damako crumbles easily. So don't cook them too long.

### ★作り方★

- 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。
- 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。
- aごぼうはさがさぎ、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。
- ②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。



ざいだんほうじん あき けんこくさいこりゅうきょうかい  
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(Thu) 9:00~20:00  
月(Mon)~水(Wed)・金(Fri)・第1/第3土(1st/3rd Sat) 9:00-18:00

