

《目录》

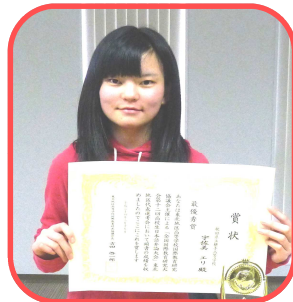
- 1页 闪亮的人
- 2页 秋田县内可以使用外语的综合性医院
- 3页 始实施新的在留管理制度
- 4页 日本简单的家常菜

《目次》

- P.1 闪亮的人
- P.2 秋田县内の外国語対応の総合病院
- P.3 新しい在留制度が始まりました
- P.4 日本の簡単な家庭料理

闪亮的人 ▶ 輝き人 ▶

在“闪亮的人”栏目里，我们为您介绍住在秋田的、“闪亮”的外国人。
「輝き人」のコーナーでは、秋田県在住の輝いている外国出身の方をご紹介します。



本期介绍的是在第12届以国际理解・国际合作为目的的日语辩论大会上获得了最优秀奖的高中2年级学生。

今回は、第12回国際理解・国際協力のための日本語弁論大会東北地区大会で最優秀賞を受賞した高校2年生です。

姓名：宇佐美愛麗

名前：宇佐美工

居住地：横手市

居住地：横手市在住

出身国：中国（长春）

出身国：中国（長春）

职业：秋田县立横手高等学校

職業：秋田県立横手高等学校

定时制高中2年级学生

定時制2年

在日期间：3年

在日歴：3年

①能谈谈你的学校生活吗？

我喜欢数学，还作为剑道部的成员，参加课外活动。中国的老师很严厉，而日本的老师则很和蔼，我经常受到老师的表扬。跟老师谈论有关中国的话题，是一件很愉快的事情。

①学校生活はどうですか。

勉強では数学を頑張っていて、部活は剣道部に所属しています。中国の先生は厳しいのですが、日本の先生はとても優しく、よく褒めてくれます。先生と中国の話をするのがとても楽しいです。

②获奖的讲演“双手”的标题里包含了你什么样的感情？

中国和日本的关系就像是“两只手”，看上去完全一样的两只手，实际上却有很多微妙的差异。虽然头发、眼睛的颜色、相貌都很相似，但是两国却有着不同的历史和文化。两国之间的争端，就好比是两只手在掐架。我热爱这两个国家，我相信，今后双手紧握在一起，一定能够创造崭新的未来。

②受賞したスピーチの題名「双手shuang shou(両手)」には、どんな思いがあるのですか。

中国と日本は「両手」のような関係で、同じように見える両手も、実は微妙に違っています。つまり、髪や目の色、姿かたちはよく似ていますが、歴史や文化は異なっています。両国がいがみ合うのは、両手同志が殴りあうことと同じです。私は両国が好きです。これからは手と手を取りあって新しい未来を造っていきなすと思っています。

秋田県内可以使用外语就医的综合医院



あき た けんない がいこくご たいおう そうごうびょういん
秋田県内の外国語対応の総合病院

E 英語 / 英語 えいご
C 中文 / 中国語 ちゅうごくご
★ 其他语种 / その他 た

市町村名 <small>し ちょうそんめい</small> 市町村名	医院名 <small>びょういんめい</small> 病院名	诊疗科名 <small>しんりょうかめい</small> 診療科名
大馆市 <small>おおだてし</small> 大館市	大馆市立综合医院 <small>おおだてしりつそうごうびょういん</small> 大館市立総合病院 ☎0186-42-5370	E 消化科・小児科・耳鼻咽喉科・骨科 <small>しょうかきか しょうにこ じびいんこうか せいかいげか</small> 消化器科・小児科・耳鼻咽喉科・整形外科
秋田市 <small>あきたし</small> 秋田市	中通综合医院 <small>なかどおりそうごうびょういん</small> 中通総合病院 ☎018-833-0115	E 所有的诊疗科服务台 <small>すべ しんりょうか うけつけ</small> 全ての診療科受付
	秋田大学医学部附属医院 <small>あきた だいがく いがくぶ びぞくびょういん</small> 秋田大学医学部附属病院 ☎018-834-1111	E 部分诊疗科可以使用英语就医 C 耳鼻咽喉科可以使用中文・韩语・德语・马来语・印度尼西亚语・葡萄牙语。但请事先咨询。 ★ 一部の科で英語。耳鼻咽喉科では中国語・韓国語・ドイツ語・マレー語・インドネシア語・ポルトガル語可能。要問合せ。
	秋田县成人病医疗中心 <small>あきた けんせいじんびょう いりよう</small> 秋田县成人病医療センター ☎018-835-9911	E 心血管科 <small>じゅんかんきか</small> 循環器科
	秋田县立脑血管研究中心 <small>あきた けんりつ のうけつかんげんきゅう</small> 秋田县立脑血管研究センター ☎018-833-0115	E 脑神经外科、神经内科 <small>のうしんけいげか しんけいびいんか</small> 脳神経外科・神経内科
仙北市 <small>せんほくし</small> 仙北市	市立角馆综合医院 <small>しりつかくのだてそうごうびょういん</small> 市立角館総合病院 ☎0187-54-2111	E 消化内科・外科・脑神经外科・骨科・妇产科・神经精神科・泌尿科 <small>しょうかきないか げか のうしんけいげか せいかいげか ざんぷじんか しんけいせいしんか ひにょうきか</small> 消化器内科・外科・脳神経外科・整形外科・産婦人科・神経精神科・泌尿器科
大仙市 <small>だいせんし</small> 大仙市	仙北组合综合医院 <small>せんほくくみあいそうごうびょういん</small> 仙北组合総合病院 ☎0187-63-2111	E 综合服务台 C <small>そうごううけつけ</small> 総合受付
由利本庄市 <small>ゆりほんしょうし</small> 由利本荘市	本庄第一医院 <small>ほんじょうだいいいちびょういん</small> 本荘第一病院 ☎0184-22-0111	E 服务台・所有的诊疗科 <small>うけつけ すべ しんりょうか</small> 受付・全ての診療科
	由利组合综合医院 <small>ゆりくみあいそうごうびょういん</small> 由利组合総合病院 ☎0184-27-1200	E 脑神经外科・心血管外科 <small>のうしんけいげか しんそうけつかんげか</small> 脳神経外科・心臓血管外科

※2012年7月6日 ※2012年7月6日現在 ねん がつ にちげんざい

※也有可能因故不能使用外语就医。请事先确认。

※※除以上医院外，还有一些医院可以使用外语就医，请事先向AIA咨询。

※都合により、外国語対応ができない場合もありますので、事前にご確認ください。

※上記以外の病院でも外国語対応可能な場合がありますので、AIAまでお問合せください。



2012年7月9日开始实施新的在留管理制度！！！！

ねん がつこのか あたら ざいりゅうかんりせいど はじ

2012年7月9日から新しい在留管理制度が始まりました!!!

现在将2012年7月9日开始实施的新的在留管理制度的要点列举如下！

2012年7月9日に始まった新しい在留管理制度のポイントをおさらいします！

废除了外国人登录制度，发放“在留卡”

がいこくじんとうろくせいど はいし ざいりゅう こうふ

外国人登録制度が廃止され、「在留カード」が交付されます。

以前/以前

- *向没有在留资格的人也发放“外国人登录证明书”
- *“外国人登录证明书”的手续在市町村政府机构办理
- *“外国人登录”原则上每5年（永住者・特别永住者每7年）申请确认。（未满16岁者有所不同）

ざいりゅうし かく もひと がいこくじんとうろくしょうめいしょ はつこう

*在留資格を持たない人にも「外国人登録証明書」が発行されています。

- *「外国人登録証明書」は市町村役場で手続きします。
- *「外国人登録」をして原則5年ごと（永住者・特別永住者は7年ごと）に確認申請を行います。（16歳未満は異なる）



现在/現在

*向拥有长期滞在在留资格的人士，发放“在留卡”！没有在留资格的人则不予发放！

- *“在留卡”的手续在入国管理局办理。
- *“在留卡”的有效期限，永住者为7年有效，其余的以居留期限满为止。（未满16岁者有所不同）

ちやうきざいざい ざいりゅうし かく もひと ざいりゅう こうふ

*長期滞在の在留資格を持つ人に、「在留カード」が交付されます！

- 在留資格を持たない人には交付されません。
- *「在留カード」は入国管理局で手続きします。
- *「在留カード」の有効期限は永住者は7年ごと、それ以外は在留期間の満了日までです。（16歳未満は異なる）

在留期限最长为5年。

ざいりゅうきかん さいちやう ねん

在留期間が最長5年になります。

- *“日本人/永住者的配偶等”为1年・3年
- *“演出”、“技术实习”以外、其他的就业资格的在留资格为1年・3年
- *“留学”为6个月～两年3个月

- *「日本人/永住者の配偶者等」は1年・3年
- *「興行」、「技能実習」を除く就労資格のある在留資格は1年・3年
- *「留学」は6ヶ月～2年3ヶ月



- *“日本人/永住者的配偶等”为**6个月**・1年・3年・**5年**。
- *“除“演出”、“技术实习”以外、其他的就劳资格的在留资格为**3个月**・1年・3年・**5年**。
- *“留学”为**3个月**～**4年3个月**。

- *「日本人/永住者の配偶者等」は**6ヶ月**・1年・3年・**5年**。
- *「興行」、「技能実習」を除く就労資格のある在留資格は**3ヶ月**・1年・3年・**5年**。
- *「留学」は**3ヶ月**～**4年3ヶ月**。

再入国的许可制度将发生变化。

さいにゅうこくきよか せいど か

再入国許可の制度が変わります。

因为旅游等理由暂时离开日本时，出国前必须在入国管理局获得再入国的许可。如果忘记办理这项手续，就必须重新办理签证，并申请在留资格。再入国许可期限最长为3年（“特别永住者”为4年）

りやこう いちじてき にほん しゅつこく ばあい しゅつこくまえ かなら にゅうこく

旅行などで一時的に日本を出国する場合は出国前に必ず、入国

かんりきよか さいにゅうこくきよか しゅつこく てつ わす あら

管理局で再入国許可を取得します。この手続きを忘れると、新た

さしやう ざいりゅうし かく しんせい さいにゅうこくきよか

に査証をとり、在留資格を申請しなければなりません。再入国許

か きげん さいちやう ねん とくべつえいしゅうしゃ ねん

可の期限は最長3年（「特別永住者」は4年）。



持有在留卡，并在1年之内再次进入日本时，无需办理再入国的许可。但是，在新的再入国制度实施后出国的人士不能延长有效期，请一定注意。

※出境时，请务必出示在留卡！！！！

ざいりゅう ち にほん ねん ない さいにゅうこく ばあい さいにゅうこくきよか

在留カードを持っていて、日本に1年以内に再入国する場合は、再入国許

かう ひつよう あたら さいにゅうこくきよか せいど しゅつこく

可を受ける必要がなくなります。ただし、新しい再入国許可制度で出国し

かた えんちやう てつこく と ちやうい

た方は延長の手続きが取れないので注意してください！

※出国する際に、必ず在留カードを提示してください！！！！

※具有“特别永住者”在留资格的人士，与上述规定内容有所不同，详情请咨询如下。

※「特别永住者」の在留資格の方は上記内容と異なることがありますので、詳しくは下記までお問合せ下さい。



【咨询处】外国人在留综合咨询中心
 电话：0570-013904（工作日8:30～17:15）
 （IP・PHS・海外电话请拨打：03-5796-7112）

【問合せ】外国人在留総合インフォメーションセンター
 TEL:0570-013904(平日8:30～17:15)
 (P電話・PHS・海外からはTEL:03-5796-7112)



日本简单的家常菜 日本の簡単な家庭料理

让我们用青椒、茄子等夏令蔬菜和猪肉（维生素B1）来制作菜肴，好好犒劳一下夏日酷暑中疲惫的身体吧。
ピーマンやナスなどの夏野菜と豚肉（ビタミンB1）を使ったレシピで夏の暑さに疲れた体をいたわりましょう。

◆ 青椒酿肉 ◆ ピーマンの肉詰め ◆



菜谱制作：菊地景子
（（株）彩虹街 管理营养师）
レシピ協力者：菊地景子さん
（（株）虹の街 管理栄養士）

- | | | |
|-----|-------|------|
| (A) | ・猪肉馅 | 200克 |
| | ・青椒 | 4个 |
| | ・元葱 | 1/4个 |
| | ・面包糠 | 1/4杯 |
| | ・牛奶 | 2大勺 |
| (B) | ・鸡蛋 | 1/2个 |
| | ・盐、胡椒 | 少许 |
| | ・淀粉 | 适量 |
| | ・色拉油 | 适量 |
| | ・橙醋 | 适量 |
| | ・萝卜泥 | 适量 |

- | | |
|-----------|---------|
| 材料（两人份） / | 材料(2人分) |
| ・豚ひき肉 | 200g |
| ・ピーマン | 4個 |
| ・玉ねぎ | 1/4個 |
| ・パン粉 | 1/4カップ |
| ・牛乳 | 大さじ2 |
| ・卵 | 1/2個 |
| ・塩、コショウ | 少々 |
| ・片栗粉 | 適量 |
| ・サラダ油 | 適量 |
| ・ポン酢 | 適量 |
| ・大根おろし | 適量 |

◆ 做法 ◆

- ①葱切丁，炒后放凉。
- ②青椒竖着切开，除去蒂和籽。
- ③将肉馅放入盆中，用手搅拌至有粘性。加入（A）和①的材料后继续搅拌。
- ④在青椒的内侧洒上薄薄的一层淀粉、把③的馅不留空隙地酿进去、上面再薄薄地洒上一层淀粉。
- ⑤平锅中火烧热，放色拉油，将④的酿肉的一面朝下煎至金黄。加两大勺水，盖上盖焖至里面熟透。
- ⑥盛盘，最后浇上（B）的和式橙醋汁。

◆ 注 ◆

用夏令蔬菜的茄子代替青椒，切成圆片，夹上③的馅，两面用油煎后，浇上（B）的汁，也是一道美味佳肴。

◆ 作り方 ◆

- ①玉ねぎをみじん切りにし、炒めた後冷まします。
- ②ピーマンをたてに切り、ヘタを落とし、種と綿を取り除きます。
- ③ボウルに豚ひき肉を入れ、粘りが出るまで手で混ぜます。(A)と①を加えて混ぜます。
- ④ピーマンの内側に片栗粉を薄くまぶし、③を隙間なく詰めて、その上から片栗粉を薄くまぶします。
- ⑤フライパンを中火で熱し、サラダ油をひき、④の肉面を下にして焼き色がつくまで焼きます。大さじ2杯の水を入れ、ふたをして蒸らし中まで火を通します。
- ⑥器に移して、(B)和風ソースをつければできあがり。

◆ ポイント ◆

ピーマンの代わりに、夏野菜のナスを輪切りにし、③をはさみ、両面を焼き(B)をつけてもおいしく食べられます。



ざいだんほうじん あき た けんこくさいこうつうきょうかい
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

秋田市中通2-3-8 ATORION1楼

【电话号码】018-893-5499 【传真号码】018-825-2566

【主页】http://www.aiahome.or.jp 【电子邮件】aia@aiahome.or.jp

【开馆时间/開館時間】月(周一)～金(周五) 9:00-18:00

咨询电话
018-884-7050

