



### CONTENTS

じぎょうほうこく 事業報告	2
やまなし おも っで 山梨の思い出	3
Lembranças de Yamanashi, Cozinha Internacional	4
Memories of Yamanashi, Cooking @ Home	5
Voice 英会話講師 エドワード ハルバーソン	6
Cooking @ Home イタリア家庭料理「ツナの Pasta」	6
JICA 通信「青年海外協力隊活動紹介 ヨルダン」	7
YIA Event Calendar	8

### 外国語、外国文化講座を開講します！

春の講座は5月の連休明けからスタート、語学を学ぶ「外国語講座」は、英会話（入門～中級）、フランス、イタリア語など、異文化に触れる「外国文化講座」は、毎回多彩な講師を迎え、英語で学ぶ異文化理解講座をはじめ、British Culture、コントラクトブリッジ講座など開講予定です。＊募集は4月からです。

No ano de 2015 promoveremos os cursos de idioma e cultura estrangeira. O curso da primavera terá início em maio após o feriado prolongado, a previsão é de oferecer dentro do "curso de idioma estrangeiro" para aprendizado do idioma, cursos de conversação em inglês (Introdução ~ intermediário), francês, italiano entre outros e no "curso de cultura estrangeira" para conhecer a cultura do exterior, professores talentosos ensinarão em inglês sobre a compreensão da cultura estrangeira, cultura britânica, Contract Bridge, outros. ＊ As inscrições serão iniciadas a partir de abril.

In the fiscal 2015, foreign language and culture classes will be held. Spring classes will start after the golden-week. These classes include "Foreign Language Classes" for studying English conversation (for primers level-intermediate level), French, Italian, etc., and "Foreign Culture Classes" for experiencing and studying different cultures in English, British culture, contract bridge, etc. Various skilled teachers will give you lectures every time. ＊ Application will be acceptable as of April 1.

# 事業 報告

国際親善交流事業

## 「World Charity Christmas 2014」



12月13日(土)、国際交流センターにて恒例の「ワールド・チャリティ・クリスマス」を開催しました。

当日は約10カ国から400名を超える方々にご参加いただき、楽しみながら国際交流を深めることができました。ワールドグルメ、クリスマスマーケット、抽選会等の収益金の合計156,802円に当協会グローバル支援事業を合わせた200,000円を「エボラ出血熱」への援助支援として「国境なき医師団」に寄付させていただきました。

ご参加いただいた皆さま、協賛企業や団体の皆さま、関係者・ボランティアの皆さま、ご協力をありがとうございました。

人材育成事業

## 「医療通訳ボランティアセミナー」



1月31日(土)、国際交流センターにて「医療通訳ボランティアセミナー」を開催し、60人の方々にご参加いただきました。

セミナーでは、山梨市立牧丘病院の小澤幸子先生から「通訳が身につけたい医療知識の基礎」を学ぶとともに、県立大学の長坂香織先生がファシリテーターとなり、医療関係者や実際に医療通訳をされている方々と日頃感じていることなどを意見交換しました。その中で山梨の医療通訳の現状と課題が明確となり、山梨に暮らす外国人が安心して医療を受けられる環境づくりの重要性を共有しました。

日本とアジア大洋州地域などをつなぐ青少年交流事業

## インドネシアの高校生がやってきました！



昨年12月中旬2泊3日、インドネシアの女子高生2名のホームステイを受け入れました。受け入れ前は食事のことや言葉の問題など少々不安はありましたが、彼女たちの満面の笑みに出会い、お互い握手を交わすと不安は吹き飛び、一気に心が通じた思いがしました。

私のことは「ハハ」夫は「チチ」娘を「アネチャン」と呼んでくれ、お好み焼の軽節が踊るのを見てキャッキョと喜び、お餅が伸びることに驚き、日本の食文化に大変興味を示しました。また、好奇心旺盛であらゆることに興味をもち写真に収めていました。彼女たちは英語が堪能で、私たちの片言の英語に合わせて分かりやすく家族のこと、高校生活のこと、宗教のことなど話してくれました。

私が礼拝のことを聞くと、毎日、午前5時と午後4時にシャワーを浴びて身体を清めた後にお祈りをするとのことでした。しかし、翌朝は-5度の冷え込み、彼女たちは過酷な寒さに起きることができず、かなり遅い時間のお祈りになってしまいました。温かい国に暮らす彼らには思いのほか厳しい寒さだったでしょう。これもいい体験かもしれません。

いちご狩りでは真っ赤なイチゴを頬張り、「オイスイ！」と喜び、ショッピングモールに行くと、同年代の女性の服装に興味を示し、食品売り場では品揃えの多さに驚き、100円ショップでは目を輝かせて兄弟への土産を選びました。私たちは、これからの交流を約束しハグして別れました。

今回の経験は彼らの生活、宗教観などに触れることができ、改めて異文化交流の楽しさを知ることができました。

こうした異なる文化・習慣を越えた交流を通じて、諸外国との友好関係を育むことの重要性を実感することができ、今後も引き続き、国際交流に積極的に取り組むことへの意を強くしました。

(公財)山梨県国際交流協会 事務局長 市川由美

昨春来日した県海外技術研修員、県費留学生、派遣職員、自治体協力交流研修員の皆さんが、この度それぞれの研修、研究等を終了しました。山梨での日々や研修等の様子を振り返り、代表して2人にさまざまな思いを綴っていただきました。  
【出身／研修（研究）内容／研修（研究）先】 ※昨年12月末に寄稿いただきました。

目を覚まし、ふと窓の外を眺めると、真っ白な富士山が優雅にそびえ立っていて、私は息をのみました。日本の象徴である富士山が私の部屋から眺めることができるとは想像もしていませんでした。

山梨県に来たのは桜満開の春でした。東京から甲府へ向かう電車の窓から美しい桜を見て、胸がわくわくしました。4年間日本語を勉強した後、念願の来日が果たせて本当にうれしかったです。しかし、窓越しの目新しい風景を眺めながら、だんだん緊張し始めました。山梨での新しい生活に慣れることができるかどうか心配になりました。翌日、舞鶴城公園へ行きました。一面に咲いている桜を見て、ようやく本場の桜の美しさが分かりました。可憐に咲いている桜は涙が出るほど美しかったです。私も桜に負けずに頑張っていこうと思えました。

夏は富士登山の季節です。仕事で登山の機会をいただき、山梨学院大学の学生たちと一緒に富士山に登りました。登山は思ったより大変でした。登山道には階段がなく、よじ登らなければならぬところが何ヶ所もありました。おまけに1時間程雨が降ったので寒かったです。五合目から頂上まで、往復10時間以上かかり、大変でしたが努力が報われました。富士山から見た河口湖、山中湖など麗しの風景は仙境のようで綺麗でした。富士山に登ると不思議と霊気を感じて、富士山はただの山ではなくて魂を有している霊峰であることがわかり、富士山への認識を深めました。さらに、登山の途中であるドラマのセリフを思い出しました。「神様は乗り越えられる試練しか与えない」。人生も富士登山と同じように、険しいところが多

いですが、諦めずに頑張れば乗り越えることができると感じました。

自然豊かな山梨の秋は美しいです。銀杏などの葉が黄色くなり、紅葉と桜などの葉が赤くなります。山々が鮮やかな色に染められて、まるで美しい絵のようです。山梨にしていると、私自身も絵の中にいるような気がします。中国語で「秋高气爽」という言葉があり、秋の空が高く澄み渡り、爽やかであるという意味です。しかし、四川省ではなかなかそういう空が見られませんが、山梨の澄んだ青空と多彩な山々を眺めて、すごく気持ちよかったです。また、秋は柿のシーズンです。四川省では、赤く熟した柔らかい柿を食べるのが普通ですが、山梨で初めて食べた固い柿は、意外と甘くて美味しかったです。「秋高气爽」の季節に美しい富士山を眺めながら美味しい柿を食べ、幸せを感じました。山梨の季節ははっきりとしていて、風景も変わりますので、四季折々の美しい風物詩を楽しむことができました。皆様はいつも親切で、優しく接してくださいました。おかげさまで、寒い冬の季節も心がいつも暖かく感じます。

皆様に大変お世話になりました。心より感謝しております。

光陰矢のごとし、初めて山梨県に来た時の感動はまだ鮮明に覚えています。瞬く間に8ヶ月が過ぎてしまいました。この8ヶ月の間に一生忘れられない思い出を作りました。帰国まで残っている時間は短いですが、これからのいい思い出を作っていきたいと思います。

一生の思い出



陳 曉 竜 (チン シャオロン)

中国／日本の地方行政  
県国際交流課

国際交流センターでは様々な国のの人たちと生活する機会があり、それぞれの文化に触れる素晴らしい機会となりました。

また、公園での朝のランニング、伝統的な祭りへの参加や地域の直売所で食品を購入したことなど、とても楽しかったことが思い出されます。

● ラッキーな景色

私の部屋の窓から富士山を見ることができました。天候が悪い時は見る事ができないので、毎日富士山が見えるかどうか確認していました。

以前に年配の女性が「春に山梨へ戻ってくると電車の窓からきれいな桃の花を見ることができ、このふるさとを持つことができ良かった」と言っていました。山梨でたくさんの方と会いましたが、皆さん思っていることは同じなんだと感じました。

● 日本語、甲州弁

日本人は四季をとても大事にしています。夏は桃、秋は柿、冬はほうとう、そして方言。山梨の方言は、ドラマ「花子とアーン」で話題になりましたが、私の一番好きな方言は、「てっ！ いいじゃん！ こびっとしろし！」です。

● 温泉

ブラジル在住10年の日本人の友人に日本で何が一番恋しいかと聞いたら、私は、「友達」か「家族」だと思っていたら、なんと「温泉」でした。山梨の多くの温泉に行き、やっと友人が言っていたことが理解できました。世界にも多くの温泉がありますが、日本の温泉はさまざまな年齢の

人たちが皆ルールを守って入浴し、清潔でまるで日本社会のようだと思いました。

● 和食

私は和食が好きです。特に好きなのは定食屋で、雰囲気がよく、こじんまりとしていて心地よいからです。おばさんが料理を作りながら、急いで厨房から出てきて注文を取ったり、また食前に温かいおしぼりを出してくれる、海外では真似できないことです。とても落ち着いて食事ができました。

● 職人

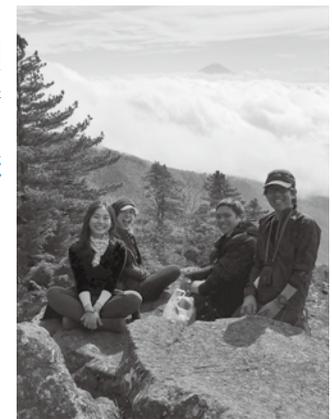
荒川沿いをランニングをしていると、写生をしたり、写真を撮っている人たちを見かけました。山梨の景色は素晴らしいのでインスピレーションが湧いてきます。また、研修先では前向きに働く皆さんの姿勢に職人を感じました。それぞれの得意分野を上手に引き出している姿を見て、私自身の仕事や趣味に大いに刺激となりました。

山梨に7ヶ月住み、勉強し、仕事をして日本人と共に四季を体験することができました。部屋の窓から毎日季節を感じる事ができとても感謝しています。帰国してからブラジルにいる日本人の祖父母と日本語で私たちのルーツについて話ができると思うととても楽しみです。

"人間は世界観への思い込みを変えるために見知らぬ土地へ旅に行くべきである。ただ単にあり方だけではなく、経験していないことに対して生徒としてその場を経験すべきである。"

(アミール・クリンク／ブラジル人海洋ジャーナリスト)

山梨の魅力



牧山 ヴァネッサ 美穂

ブラジル／メディア研究  
日本ネットワークサービス

## Os encantos de Yamanashi



Os estagiários técnicos estrangeiros que vieram ao Japão no ano passado terminaram seus estágios e pesquisas. Relembrando o cotidiano no estágio em Yamanashi, Makiyama, como representante, nos descreveu suas lembranças.

O que me fascina no Japão é a maneira particular de equilibrar o tradicional e o moderno. Em Yamanashi, fiquei muito feliz de poder encontrar estes contrastes, principalmente o rural, o urbano e muita natureza num mesmo lugar. Apesar de ter a ótima oportunidade de morar com pessoas de diversas nacionalidades no Centro Internacional de Yamanashi, procurei ter uma vivência local. Correr no parque de manhã, visitar as tradicionais matusuris e comprar comidadiatamente com produtores locais era uma das coisas que eu mais gostava de fazer. Das inúmeras lembranças divertidas de Yamanashi, listo algumas abaixo:

Não conseguia acreditar que apesar de o Monte Fuji estar de frente para o alojamento, raramente ele estava visível. Assim, todos os dias eu dei uma olhada pela janela para checar se o Monte Fuji estava lá. Nunca vou me esquecer do dia em que uma senhora me disse que, quando está dentro do trem chegando em Yamanashi, e observa as flores de pêssego cobrindo toda a montanha na primavera, ela diz que sempre pensa consigo mesma que, apesar dos inevitáveis desastres naturais, tem muita sorte de morar neste lugar e poder se emocionar no trajeto de volta para casa.

A maioria das pessoas que conheci em Yamanashi têm este sentimento. Estar entre as montanhas (甲府盆地) me faz pensar no quanto o homem é pequeno perto da imensidão da natureza.

Gracias a novela Hanako to Ann, Yamanashi ficou em voga. É interessante observar como os japoneses valorizam as peculiaridades locais para cada estação do ano, incentivando a produção e o consumo local o pêssego no verão; o caqui no outono; o houtou quentinho no inverno e claro, a língua local. Os que eu mais gosto é:

"てっ! いいじゃん! こびっとしろし!"

Perguntei para o meu amigo japonês, que está morando há dez anos no Brasil, sobre o que ele mais sente falta do Japão. Pensei que a resposta seria amigos e família, mas para a minha surpresa foi: onsen. Depois de experimentar os vários onsens de Yamanashi, agora entendo o que o meu amigo quis dizer. Por mais que tenha águas termais em outros lugares do mundo, a experiência do onsen, onde encontro pessoas de todas as idades juntas, o onsen expressa bem o senso coletivo, limpo e organizado

dos japoneses.

Eu adoro a comida japonesa, principalmente o "定食". Mas uma das coisas que fazem diferença é o ambiente. Comer num daqueles lugares pequenos e acolhedores, em que uma obaasan sai apressada da cozinha para atender os pedidos dos clientes enquanto realiza os pratos é algo difícil de se copiar no estrangeiro. Antes de comer, limpamos as mãos com o おしぼり, que quando se apresenta na forma de uma toalha quentinha, sinto que é hora de comer tranquilamente.

Todo dia, seja no trabalho ou durante as corridas no rio Arakawa, eu encontrava alguém fazendo algum artesanato, pintando o cenário ou tirando uma fotografia. O cenário de Yamanashiken é inspirador. Poder observar cada um tentando desenvolver uma habilidade pessoal, seja a lazer ou a trabalho, me motivaram a buscar a minha melhor forma de me expressar também.

Sete meses morando, estudando e trabalhando em Yamanashi tive o privilegio de acompanhar com os japoneses as bem demarcadas estações do ano. Da janela do meu quarto, era inevitável agradecer todos os dias pela oportunidade que tive. Volto ao Brasil com essas memórias e outro grande presente talvez seja voltar e poder conversar com meus avós e ouvir a história da família pela primeira vez em japonês.

"Um homem precisa viajar para lugares que não conhece para quebrar essa arrogância que nos faz ver o mundo como o imaginamos, e não simplesmente como é ou pode ser. Que nos faz professores e doutores do que não vimos, quando deveríamos ser alunos, e simplesmente ir ver"

Amyr Klink, navegador brasileiro

## Cooking @ Home by Daniele Landriscina & Kaori Yamazaki

## Espaguete de atum



Daniele Landriscina & Kaori Yamazaki

Daniele nasceu em Roma, Itália. Ele é um artesão de couro italiano, descendente de uma família de artesão de couro. Atualmente o casal administra o atelier de couro italiano "Bottega Glicine". Residentes em Sakaigawa-cho cidade de Fuefuki.

"BottegaGlicine"

<http://www.bottegapglicine.com>

### "Espaguete de atum"

(4 porções)

#### Ingredientes:

400g de espaguete (macarrão)  
3 latas (60g) de atum  
1,5 lata de tomate inteiro  
1 ~ 2 dentes de alho  
3 ~ 4 filés de anchovi  
2 colheres (sopa) óleo de oliva  
um pouco de salsa italiana  
sal e pimenta vermelha a gosto



- \* "Espaguete de Atum" é um dos primeiros pratos que o italiano aprende a preparar. O motivo é que em qualquer lar italiano sempre tem atum, é um prato delicioso que pode ser preparado em qualquer ocasião, mesmo que o pessoal da casa esteja ausente.
- \* É pratico deixar congelado o molho que sobrou.
- \* Pimenta vermelha pode ser substituída por pimenta do reino.

### Modo de Preparar:

- Aquecer uma frigideira com óleo de oliva. Fritar o alho esmagado até ficar corado, retirar da frigideira.
- Colocar o anchovi na frigideira e fritar até derreter. Adicionar atum(excluir o óleo em excesso da lata) e pimenta a gosto.
- Fritar por uns 2 a 3 minutos, adicionar o tomate esmagado. Quando ferver, abaixar o fogo e cozinhar por uns 20 minutos. Adicionar

sal, provando de vez em quando. A quantidade de sal necessária pode ser somente para amenizar a acidez do tomate. Adicionar salsa italiana picada.

- Cozinhar o espaguete em água fervente abundante. \*Para cozinhar espaguete, coloque 1 colher (chá) de sal para 1 litro de água.
- Após cozido, retirar o espaguete, colocar numa tigela, colocar o molho pronto e misturar. A quantidade de molho é a gosto.



Facebook  
do Associação Internacional  
de Yamanashi

Comunicados do Centro Internacional de Yamanashi, informações sobre intercâmbio, cooperação internacional e coexistência multicultural na Prefeitura entre outros estão no Facebook. Não há necessidade de criar uma conta no Facebook. Para as pessoas com conta, favor clicar no botão de 'curtir'.

<https://www.facebook.com/YamanashiInternationalAssociation>

## Consultas e aconselhamentos jurídicos gratuitos

Serviço de consulta e aconselhamento jurídico sobre diversos assuntos, gratuito para estrangeiros residentes em Yamanashi.

\*A partir de abril, no terceiro domingo do mês um advogado será responsável pelas consultas.

Consultas: \*Consultas somente c/ agendamento

- 1ª quarta-feira do mês 18h30 às 21h00 (agendar até terça, 17h)
- 3ª domingo do mês 13h00 às 16h00 (agendar até sexta, 17h)



## Aulas de japonês para estrangeiros

Aulas de japonês para estrangeiros que moram na província de Yamanashi.

※ Aulas Gratuitas

Data: todas às sextas feiras  
Horário: das 19h00 às 21h00

\* Local: Associação Internac. de Yamanashi  
Informações pelo tel: 055-228-5419

## Charm of Yamanashi

Overseas technical trainees and Exchange students etc., coming to Japan last spring, have completed the training, studies, etc. Looking back over the training, etc. in Yamanashi, Ms. Myho Vanessa Makiyama wrote the article for our Center as follows:

**【Nationality/Content of training (study) / Place of training (study)】**

※ This article was written on the end of December last year.

At Yamanashi International Center, I had great opportunity to live there with many people coming from various countries, and also to experience their own cultures.

It was very excited to run at a park in the morning, participate in traditional festivals and purchase foods at farmers' markets.

### ● Beautiful scenery

When staying in Yamanashi, I could see Mt. Fuji through the window of my room. In times of bad weather, Mt. Fuji could not be seen, so I confirmed every day whether the mountain could be seen.

Before, an old woman said, "when returning to Yamanashi in spring, I can see beautiful peach blossoms through the window of a train, and I am so happy to have the great hometown." Perhaps, everyone living in Yamanashi may have the same feeling.

### ● Japanese language, Koshu-ben (dialect)

Japanese people put very importance on

four seasons. For example, peach in summer, persimmon in autumn and Houtou noodles in winter.

In addition, Yamanashi dialect became very popular due to Japanese TV drama "Hanako and Anne". My favorite dialect is "Te! Iijan! Kopitto-shiroshi!"

### ● Hot springs

I asked Japanese friend, living in Brazil for 10 years, what the dearest thing was. The answer was "hot springs", neither "friends" nor "family". After going to many hot springs in Yamanashi, I understood the feeling of my friend. In the world, there are many hot springs. However, especially in Japan, people of different ages take a clean bath in a hot spring, following the rule. This situation seems the Japanese society.

### ● Japanese food

I like Japanese food. Especially, I like teishokuya (casual dining restaurant), because the atmosphere is very good, friendly and comfortable.

In teishoku-ya, you will receive very good services. A woman takes an order rapidly as cooking, and also serves you a hot wet towel before offering you a meal. I could eat Japanese food very calmly.

### ● Craftsmanship

When running along the Arakawa River, I met some people sketching and taking a



picture. The scenery of Yamanashi brings us good inspiration. Also, through the training, I met many people working hard with their craftsmanship and using their abilities in their jobs. Their attitudes inspired me.

Staying in Yamanashi for 7 months, I could work, study and have a good sense of four seasons with Japanese people. I am very glad that I could feel the change of seasons through the window of my room. After returning to Brazil, I will talk in Japanese with my grandparents (both origin of Japan) about our roots.

"In order to change the impression of your view of the world, visit an unknown place for traveling. In the place, you should do something as a student not to have been experienced yet."

Amyr Klink (Brazilian marine journalist)

## Spaghetti col tonno

## Cooking @ Home by Daniele Landriscina & Kaori Yamazaki



### "Spaghetti col tonno" (Italian home cooking)

**Ingredients** (for 4 people):  
Pasta (400 g)  
3 cans of tuna (60 g/can)  
1.5 cans of whole tomatoes  
1-2 pieces of garlic  
3-4 pieces of anchovy  
2 tablespoons of olive oil  
A pinch of Italian parsley  
Salt (suitable amount)  
Red chili pepper (as you like)

\* "Spaghetti col tonno (tuna pasta)" is one of the Italian home cooking learned firstly. That is because the ingredients will always be prepared at Italian home.

\* Keep the surplus sauce in a freezer!

\* Instead of red chili pepper, black pepper available.

### Instructions:

- Heat the olive oil in a pan. Add chopped garlic, and heat the garlic until becoming dark golden brown.
- Add and fry anchovy until getting cooked through. Then, add the tuna (drained) and red chili pepper (to your taste).
- Fry them for 2-3 minutes, and add crushed tomatoes. When coming to a boil, boil down for approximately 20 minutes at low heat. Add the

suitable amount of salt (to soften the sour taste of tomatoes) and a pinch of chopped Italian parsley.

- Cook the pasta in boiling full of hot water.
- \* When boiling the pasta, add 1 teaspoon of salt per 1 ℓ of hot water.
- Drain the boiled pasta in a colander, and put the pasta in a bowl. Mix together with the tomato sauce as above (suitable amount).



Daniele Landriscina, born in Rome, Italia, is a leather craftsman (origin of a family of leather craftsman). Now, Mr. Landriscina and his wife, Kaori Yamazaki, introducing the "Spaghetti col tonno" recipe, run an Italian leather atelier, "Bottega Glicine".

They live in Sakaigawa-cho, Fuefuki City, Yamanashi.

Web site of "Bottega Glicine"  
<http://www.bottegapglicine.com>

インド人シェフが作る本場インド料理!

ランチバイキング 900円  
(4~10歳 500円 3歳以下 無料)  
カレー5種・ナン・ライス サラダ・デザート

すべて食べ放題!



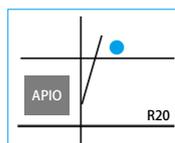
### インド料理 スーリヤ since 1995



住所/昭和町清水新居 258-1 ダイタ昭和モール A 館 101  
営業/ Lunch 11:30-14:30 Dinner 17:30-21:30 LO 21:00  
☎ 055-267-6979 年中無休 / 月曜日昼のみ

### タイ家庭料理 ロータス

おめでタイ時は、タイ料理。  
タイ料理なら、ロータスへ



住所/昭和町清水新居 1048-5  
営業/ Dinner 17:30 ~ 24:00  
LO 11:00 水曜定休

☎ 055-235-8111





エドワード・ハルバーソン

カナダバンクーバー生まれ。ブリティッシュ・コロンビア大学でアジアスタディ、教育学(EFL\*)学士を取得。

1978、89年の2度の来日を経て、1998年、甲府市徳行に「江戸の英語教室」を開校。

趣味は、スポーツ全般、読書。現在、妻、長男、次男と甲府市在住。

\*EFL: English as a foreign language 外国語としての英語

5月の連休明けから始まる国際交流協会の外国語講座で新しく「英会話中級」の講師を務めていただくエドワード・ハルバーソンさん。英会話上達の秘訣や山梨の好きなどところなどお話を伺いました。

### ■ 英会話上達の秘訣

#### ● 積極的に質問する。

わからないところは、はっきりと相手に伝え、意思表示をしっかりとすることが大切です。

#### ● 趣味や好きなこと(料理、旅など)を通して学ぶ。

興味がある分野なら、多少わからない単語があっても you tube や DVD などを通して楽しく学ぶことができます。語学学習にはコツコツと継続することが大切です。

#### ● 表現方法に注意する。

英語は日本語の尊敬語や謙譲語のようなはっきりとしたルールはありませんが、気をつけたい表現があります。たとえば、若い人たちが、先生や目上の人に "Hey!" とあいさつするのは失礼に当たります。私の生徒にもいますけれど(笑)。話しかけるときには、まず "Excuse me..." を使しましょう。

また、"Don't worry" (心配しないで) と "Never mind" (ほっといて) を同じように使っている人も多いです。

日本語と英語は、文法も配列も違います。なかなか上達しない人は日本語を英語に置き換えてしまっています。その上、週一回のレッスンに頼って上達しないですよ。

### ■ 英会話レッスンの進め方

個人差はありますが、生徒が3、4ヶ月後には恥ずかじらずに外国人と会話ができるようにさまざまなレッスンプランを用意しています。私は生徒が話した内容に関連した質問をたくさんするので、生徒たちもいつの間にかそれに慣れ、だんだんと会話が続くようになっていきます。国際交流協会の春の講座でも、毎回トピックスを決め、イディオムやゲーム、文法他、ネットも活用しながら講座を進めていきたいと思っています。

### ■ 日本人・文化・社会

2011年3月11日に起きた東日本大震災、皆で復興しようと協力する姿勢に感銘を受けました。特に私が驚いたのは治安の良さです。被災した他の国々でも多発した盗難、略奪などの犯罪が、日本ではほとんど起きなかったことです。

### ■ 山梨の好きどころ

温泉：夜景も楽しめる「積翠寺温泉要害」(甲府市) や風情のある「初花」(山梨市)。

自然：雪化粧した富士山、八ヶ岳、南アルプスの山々。神社、寺：歴史を感じる恵林寺(甲州市)や昇仙峡近くの金櫻神社(甲府市)。木々に囲まれた自然との調和が素晴らしいです。

### ■ 今後の夢

オンラインで英会話を学べるようメンバー制のwebサイトを作りたいと思っています。そして、そこで学んだ方たちを対象に、歌やゲームなどを盛り込んだイベントができたらと考えています。

## クッキング@ホーム



Spaghetti col tonno

### 「ツナの Pasta」 (イタリア家庭料理)

#### 材 料 (4人分)

スパゲッティ	400g
ツナ缶(80g)	3缶
ホールトマト	1.5缶
ニンニク	1~2片
アンチョビ	3~4切れ
オリーブオイル	大さじ2
イタリアンパセリ	少々
塩	適量
赤唐辛子(お好み)	

イタリア人が初めて覚える料理のひとつが「ツナの Pasta」。その理由は、材料がイタリアの家庭に常備されているものだから。

家に誰もいなくても、いつでも作れるおいしい一皿です。

- 余ったパスタソースは冷凍しておく&便利!
- 赤唐辛子の代わりにブラックペッパーも可。



ダニエレ・ランドリシナ & 山崎かおり

ダニエレさんはイタリアローマ生まれ。祖父の代から受継ぐ革職人。裁断から縫製・仕上げまで、すべて手作業で製作しています。

現在、ご夫婦でイタリアンレザーの工房「ボッテガ・グリーチネ」を営んでいます。笛吹市境川町在住。

- 「ボッテガ・グリーチネ」  
<http://www.bottetegagicline.com>

### 作り方

- フライパンにオリーブオイルを入れ熱する。潰したんにくを入れ、黄金色になったら取り出す。
- アンチョビを加え、身が溶けるまで炒める。その中へ少々油を切ったツナ、お好みでトウガラシを加える。
- 2~3分炒め、つぶしたトマトを入れる。煮立ったら弱火にし20分ほど煮詰める。味をみながら塩を加える。塩の目安は、トマトの酸味がまるやかになる程度。刻んだイタリアンパセリを加える。
- たっぶりのお湯でパスタを茹でる。\*パスタを茹でる時は1リットルにつき小さじ1ほどの塩を入れる。
- パスタをざるに上げ、ボールに入れる。出来上がったソースを加えてよくからめる。ソースの量はお好みで!

伝えたいをカタチにする一滴

<http://www.ozp.jp>



出版 印刷 紙工

有限会社 オズプリンティング

☎ 055-235-6010(代)

〒400-0032 甲府市中央3丁目8-10 FAX:055-232-4098 E-mail: info@ozp.jp



フォトグラファ―  
**成田英幸**  
なりた ひでゆき

アッサラーム・アレイクム！  
これはイスラム圏での一般的なあいさつで、「あなた方に平和を」という意味です。このあいさつでも使われ、「イスラム」の語源でもあるのが「サラーム（平和・平穏）」です。  
ここから分かるように、イスラム教はとても平和を好む宗教なのです。しかし、ニュースで見聞きするようには、現在中東では緊迫した情勢が続いています。ヨルダンの治安は問題ないのですが、近隣国で活動する過激派のため、中東全体やイスラム教自体が危険視されていることは、本当に残念です。  
私はヨルダン王立植物園（RBG）という研究機関で、フォトグラファ―として活動しています。主な目的は、研究者とともに野生植物調査を行い、ガイドブックを出版することです。

ヨルダンには約2600種類の野生植物が存在し、地方によって植生も異なるため、国内中を回って撮影を行っています。荒涼な砂漠だけを想像して来た私は、ブナの森や湿地帯などヨルダンの豊かな植生に驚かされました。  
中東にはベドウィンと呼ばれる遊牧民が暮らしており、ヨルダンにも数多くいます。彼らはテントで暮らしながら羊やヤギを放牧し、それを売って生計を立てています。昔から続く伝統的な生活です。RBGでは、ベドウィンなど地域住民の生活向上と環境保全の両立を目指しています。ベドウィンの家庭を訪問すると、日本とは全く異なった生活文化を体験することができ、この文化が失われることなく続いてほしいと感じます。



1 放牧される羊とヤギの群れ 2 植物採集の様子  
3 ベドウィンでもある同僚の家族と 4 採集後制作された植物標本  
5 モスクでの金曜礼拝の様子

JICA 山梨デスク 市川 裕美 JICA <http://www.jica.go.jp>  
〒400-0035 甲府市飯田二丁目2-3 (公財) 山梨県国際交流協会内  
Tel.055-228-5419 Fax.055-228-5473 jicadpd-desk-yamanashiken@jica.go.jp

YIA facebook はこちら！ <https://www.facebook.com/Yamanashi International Association>

### 国際交流センターをご利用下さい

国際交流センター会議室の貸し出しを行っています。  
<http://www.yia.or.jp/kaigishitu.html> (詳細はこちらへ)

#### 会議室使用料

	午前	午後	夜	全日	超過料金
	9:00a.m. } 12:00a.m.	1:00p.m. } 5:00p.m.	6:00p.m. } 9:00p.m.	9:00a.m. } 9:00p.m.	1時間 Per hour
大会議室 Large Conference Room	2,260円	3,410円	3,410円	9,080円	750円
小会議室 Meeting Room	740円	1,130円	1,130円	3,000円	250円

### 会員登録をありがとうございました！

個人会員 11月～1月 11名

#### 団体会員 (入会順・敬称略)

- 11月 市川三郷町国際交流協会 山梨台湾総会  
国際ソロプチミスト山梨-芙蓉
- 12月 国際ソロプチミスト山梨-南 山梨ラオス友好協会  
ラボ国際交流センター山梨
- 1月 ヒッポファミリークラブ (公財) 山梨 YMCA

1969年設立  
リフォーム実績500件以上！

信頼と実績、まかせて安心！



KOFU  
JUTAKU  
SETSUBI

親切な街の  
水道工事屋さん  
水廻りの修理はお任せ下さい！



TOTO リモデルクラブ会員

甲府市上下水道指定工事店  
甲府住宅設備株式會社

〒400-0047 甲府市徳行二丁目10-40  
TEL.055-228-8821 (代)

リフォーム部門 楽水クラブ

0120-86-3246

# YIA Event Calendar

## 「にほんご講座」

と き 毎週金曜日 午後7時～9時  
と ころ 県立国際交流センター  
対 象 県内在住で日本語を勉強したい人

## 「法律専門家なんでも相談」(予約制)

4月より、第3日曜日は弁護士が担当します。

と き 第1水曜日 午後6時30分～9時  
第3日曜日 午後1時～4時  
と ころ 県立国際交流センター  
相談員 法律専門家 上條 醇氏、金 亮 氏  
通 訳 林ジョニー氏  
言 語 ポルトガル語、スペイン語、英語、インドネシア語、日本語  
※必要に応じてその他の言語対応可  
費 用 無 料

## 3月

### 「外国人住民の暮らしを考える意見交換会」

と き 3月7日(土) 午後2時～4時  
と ころ 県立国際交流センター

## 5月

### 「外国語 & 外国文化講座」

英語、フランス語、イタリア語等の語学の他、様々な国の文化に触れる講座です。

と き 5月第2週目から全3～10回  
と ころ 県立国際交流センター

問合せ (公財) 山梨県国際交流協会  
tel.055-228-5419

※詳細はサイト及びチラシをご覧ください。

## Japanese Language Class

Time: Every Friday night, 19:00~21:00

Location: Yamanashi International Centre

The class is for foreign residents in Yamanashi and is FREE OF CHARGE.

## Free Legal Consultation for Foreigners - on Wednesdays and Sundays

As of April 1, lawyers will give you some legal advice on the 3rd Sundays every month.

Time: Every first Wednesday of the month, 18:30~21:00

and every third Sunday of the month, 13:00~16:00

Location: Yamanashi International Centre

Consultant: Johnny Hayashi

The consultation is available in English, Indonesian, Portuguese, Spanish and Japanese. The service is FREE OF CHARGE.

\* Mr. Hayashi is accompanied by other legal professionals.

## May

### Foreign Culture Classes

English, French and Italian classes, as well as various culture classes.

Time: starts as of the 2nd week of May (3~10 times)

Location: Yamanashi International Centre

\* The applications will start in April.

Information: Yamanashi International Association Tel: 055-228-5419

## Março

### Encontro p/ pensar sobre a vida dos residentes estrangeiros

Data: 7 março (sáb), Das 14h às 16h

Local: Centro Internacional de Yamanashi

## Mai

### Curso de Idioma e Cultura Estrangeira

Cursos de língua inglesa, francesa, italiana e aulas para aprender sobre a cultura de diferentes países.

Data: a partir da 2ª semana de maio (3~10 aulas)

Local: Centro Internacional de Yamanashi

\*inscrições abertas a partir de abril.

### Informações:

Tel: 055-228-5419 / Fax: 055-228-5473

e-mail: webmaster@yia.co.jp

### 4カ国語版ウィークリーニュース山梨!

山梨日日新聞社では、県内の一週間の主なニュースや山梨県国際交流協会からのお知らせを、日本語、韓国語、英語、ポルトガル語の4カ国語で紹介しています。

●山梨日日新聞、毎週火曜日発行

### “JORNAL SEMANAL MULTILINGUE DE YAMANASHI EM QUATRO IDIOMAS”

O jornal Sannichi Shimbun publica semanalmente as principais notícias e acontecimentos da província além de informações da Associação Internacional de Yamanashi em quatro idiomas: japonês, coreano, inglês e português.

● Publicado todas as terças-feiras no jornal Sannichi.

### “YAMANASHI MULTILINGUAL NEWS WEEKLY”

The Yamanashi Multilingual News Weekly is issued every Tuesday on Sannichi Shimbun, featuring major issues and information from the Yamanashi International Association. Available in Japanese, Korean, English and Portuguese.



## 編集後記

どこか郷愁をそそるネーミングの「暮らしの手帖」。知り合いの外国人が美しい日本語 & 日本文化を学ぶために愛読している一冊でもあります。

“今日もていねいに。”と編集者の松浦弥太郎さんの motto が紙面に息づき、心豊かに毎日を過ごすヒントであふれています。

慌たしい日々を言い訳に、なかなかじっくり読む機会がなかった「暮らしの手帖」、隔月発行なのでちょっと時間をとれたときに、自分が読みたいところから少しずつ、マイペースで楽しみながら読めるゆるさもうれしい一冊です。

平成 27 年度は、国際交流協会 25 周年の年。節目の年にさまざまな記念事業も企画しています。国際交流センターには何かありそう、学べそうと、皆さんに興味を持っていただけるよう “今日もていねいに” を心がけ取り組んでいきたいと思っています。 雨宮

## Yamanashi

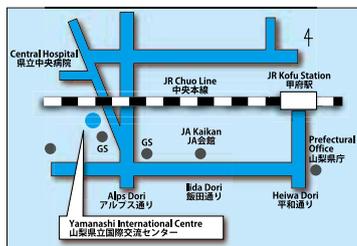
2015年3月・4月・5月号

- 発行 公益財団法人山梨県国際交流協会
- 編集 雨宮由里恵
- 翻訳 豊田美紗 林マイザ
- Published by Yamanashi International Association
- Edited by Yurie Amemiya
- Translated by Misa Toyota Maisa Hayashi

The International centre is open daily from 9:00am to 9:00pm except on Mondays and on the day following a national holiday.

URL [www.yia.or.jp](http://www.yia.or.jp)

MAIL [webmaster@yia.or.jp](mailto:webmaster@yia.or.jp)



〒 400-0035 甲府市飯田 2-2-3  
tel 055-228-5419 fax 055-228-5473  
2-2-3 Iida, Kofu-Shi, Yamanashi-ken,  
Japan 400-0035