



CONTENTS

ちいぎじゆうみんぼうさいりょくこうじょうじぎょう ほか
地域住民防災力向上事業他 2

「YIA イベント情報 in 2013/2014」 3

JICA 通信「教師海外研修 in ブータン」 4

Simulação em Abrigo de Emergência 5

Voice, Cozinha Internacional 6

Voice, Cooking @ Home 7

Voice 元国際交流員 スコット・オーストリンガー 8

Cooking @ Home ドミニカ共和国家庭料理「アビチュエラ」 9

Information 9

YIA Event Calendar 10

10月12日(土)、県立国際交流センターで「ハロウィン・パーティー」を開催しました。思い思いに仮装した36名の子どもたち(5才～12才)が、ミュージカル・チェアやミニ・ホンテッドハウスなどのゲームやクラフト、そしてハロウィン・ピニャータ(お菓子入りくす玉)を楽しみました。

No dia 12 de outubro (sábado) foi realizada a "Festa do Halloween" no Centro Internacional da Província. As 36 crianças (entre 5 a 12 anos) fantasiadas com muita originalidade se divertiram com jogos como a dança das cadeiras, mini-casa assombrada e também com a pinhata do Halloween (quebra-pote repleto de doces e guloseimas).

On October 12 (Sat.), "Halloween Party" was held at the Yamanashi International Center. At this party, 36 children wearing Halloween costumes (5- 12 years old) enjoyed playing musical chairs and haunted house game, and enjoyed crafts and the Halloween Piñata (an ornamental ball including candies, sweets, etc.).

災害時外国人キーパーソンの役割を学ぶセミナー

「避難所宿泊体験」@ 甲府市立新田小学校 体育館



1、2、3 キーパーソンによる避難所宿泊体験
 4 災害時通訳ボランティアセミナー
 5 多文化共生マネージャー全国協議会理事
 高橋伸行氏
 6 避難所体験 救急法指導

8月24日(土)～25日(日)、甲府市、新田地区自治会連合会の皆さんと共に、ブラジル、中国、タイ、ペルー等出身のキーパーソン10名が参加し、「避難所宿泊体験」を行いました。

外国人避難者を想定して受付名簿を翻訳したり、甲府市食生活改善推進員連絡協議会の皆さんと一緒に朝食配布の手伝い等をしながらか日本の「避難所」での生活を体験しました。

実際に経験してみて、その大変さが初めて分かります。被災地で何カ月もの間、避難所での生活を強いられた人々を思い、山梨でも起こりうる大規模災害に向けて、キーパーソンとして各国の人々への理解にどう繋げるかを考えながら、地域の一員としてゲリラ豪雨の激しい雨音を聞きながら眠れぬ夏の一夜を過ごしました。

このほか「地域住民防災力向上事業」では、笛吹市、笛吹市社会福祉協議会、県ボランティア協会と共催で「災害時通訳ボランティアセミナー」と「外国人住民等のための『避難所体験』」を実施しました。

この事業は2008年から毎年、県内各地の市町村や交流協会等と共催で行っています。災害時にことばの壁などで災害弱者となりがちな外国人を支援する通訳ボランティア人材の育成とともに、救急法や災害について学びながら避難所を疑似体験することで外国人住民自身の防災力向上を目指すものです。

今回の「災害時通訳ボランティアセミナー」には、英語、中国語、ポルトガル語、スペイン語の通訳ボランティア44人が参加し、多文化共生マネージャー全国協議会理事の高橋伸行氏を講師に、「災害時に外国人が直面する課題とボランティアの役割」について学びました。

翌日の「避難所体験」では市内外から60人が参加し、災害・防災ボランティア未来会代表の山下博史氏や笛吹市の防災担当から、災害時の状況や防災対策などについて話しがあったほか、起震車の体験や赤十字による救急法指導、非常食の試食などが行われました。

また、災害時通訳ボランティアによる実践練習も併せて実施され、巡回練習や情報伝達のロールプレイが行われました。

- 「災害時通訳ボランティアセミナー」
平成25年9月28日(土)、29日(日) / 笛吹市八代総合会館
- 「外国人住民等のための『避難所体験』」
平成25年9月29日(日) / 笛吹市石和清流館

日本語講座

「日本語ボランティア ブラッシュアップ・セミナー」



9月28日(土)、10/26(土)の2回、山梨日本語ボランティアの会(YNV)と共催し、県立国際交流センターで「日本語ボランティア ブラッシュアップセミナー」を開催しました。

これは、日本語指導に興味を持っている方や地域や団体等で活動している日本語指導ボランティアを対象に、各々のモチベーションを高め、スキルアップ法を学ぶ実践的なセミナー&ワークショップです。

9月28日(日)の第1回「初級レベルの授業の組み立てー講義とワークショップ」には、30名、第2回「初中級レベルの文法の教え方」には28名の方々にご参加いただきました。

参加者からは、「いつもどのようにレッスンを進めていったらよいのか悩んでいましたが、使える教え方がたくさんありました。」「学習者の目線で言いたいことが言えるようにする」という点から、私も教材を組み立てたいと思います。いろいろなアイデアをいただきました。」などの感想が寄せられました。

- 「第1回 初級レベルの授業の組み立てー講義とワークショップ」平成25年9月28日(土) / 講師 吉田 聖子
- 「第2回 初中級レベルの文法の教え方」平成25年10月26日(土) / 講師 友松 悦子

第3回オープンキャンパス／やまなし YIA 国際塾
「幸せの国ブータンに学ぶ」

7
Dec.



2013年12月7日(土) 14:00~15:30
 山梨県立国際交流センター

ブータン・チベット文化圏・教育をテーマに活動する写真家 関健作氏が、写真と映像を通して自身の体験を語ります。

- 講師 関健作(写真家)
- 参加費 無料
- 定員 30名

※「やまなし YIA 国際塾」は、国際的な分野で活躍する様々な方々を講師にお招きし、講演会等を開催しています。

「ワールド・チャリティ・クリスマス」
World Charity Christmas

14
Dec.



2013年12月14日(土) 11:00~15:00
 山梨県立国際交流センター

外国人住民の皆さんや国際交流・国際協力団体、企業、ボランティア等の皆さんにご協力をいただき、今年も「ワールド・チャリティ・クリスマス」を開催します。クリスマスならではのパフォーマンスやワールドグルメ、ワールドミュージックをお楽しみください。

- 参加費 大人 500円 / 小中高校生 300円 (未就学児童無料)

※収益金の一部は、「グローバル支援事業」を通して、開発途上国及び海外の被災地等の支援団体へ寄付させていただきます。

「医療通訳ボランティアセミナー」

26
Jan.



2014年1月26日(日) 10:00~16:00
 山梨県立国際交流センター

日本語での意思疎通が困難な外国人住民や外国人旅行者のために医療機関等において通訳を行う「医療通訳」に関するセミナーを開催します。

- 講師 MIC かながわ医療通訳等
- 対象言語 英語、ポルトガル語、中国語、スペイン語
- 定員 各言語 15名 受講無料

英・中国・韓国語「観光通訳
 ボランティアガイドセミナー」

1
Feb.



16
Feb.

講座: 2014年2月1日(土) 13:30~16:00
 実地研修: 2014年2月16日(日) 13:30~15:30

山梨を訪れる外国人観光客の有意義な旅のお手伝いすることを目的とした「観光通訳ボランティアガイドセミナー」を開催します。各言語の講座で学習したテーマを基に実際に現地に赴き、通訳ガイドするセミナーです。

- 会場 山梨県立国際交流センター他
- 募集人数 英語 30名 中国語 15名 韓国語 15名(予定)
- 受講料 無料

from
ブータン

JICA 山梨デスク
市川 裕美
いちかわ ひろみ



2013年8月1日から11日までの10日間 JICA 主催の教師海外研修へ同行しました。ブータンコースへは山梨、東京、群馬、長野の教員9名が参加しました。

ブータンは38,394㎡、九州とほぼ同じ広さに人口約72万人が暮らしているヒマラヤの小国です。この小さな国を有名にした政策があります。それはGNH（Gross National Happiness/ 国民総幸福量）です。経済成長と共に国民の幸せも失わないよう発展しようという考え方です。

GNHの政策を現場ではどのように指導しているのでしょうか。教育省や学校訪問の際に日本から参加した教員から、教育で大切にしていることは何かと質問しました。ブータンの教員たちからは「教員自身が良い人間であり、よい生き方を見せること。」という返答があり、研修中にとっても印象に残った言葉の一つとなりました。学校訪問では授業見学のほかに、文化交流のための歌と踊りの紹介、授業の実施、青年海外協力隊員の授業見学、現地の先生方とのディスカッション等様々なプログラムがありました。また、教育大学では生徒たちからこれから教員になるにあたってのアドバイスを求められるなど、時間が足りないほど充実したディスカッションとなりました。

学校訪問の他には、青年海外協力隊が活動している病院や、シニア海外ボランティアが働いているゴミ処理場や食品加工の施設を見学しました。これらの現場は「幸せの国」への課題が多く残る場所でもあります。日本では助かる病気で命が失われていく医療現場で葛藤しながら働いている隊員や、ゴミ処理場の整備や生ゴミから堆肥を作り、販売のルートを開拓している方の話を聞くことができました。

研修の最後には教育省を表敬訪問し、次官が出席の下、農業、伝統と近代化、教育、交流の4つテーマでプレゼンテーションを行いました。

参加された先生方には帰国後、それぞれの学校においてブータンで学んだことを児童・生徒たちに伝えるよう授業実践をしていただいております。2014年1月18日には授業を終え、この研修の全体報告会を国際交流センターで行いますので、興味のある方はぜひ足を運んでください。

更に詳しい研修の様子や、過去の報告書など JICA 地球ひろばホームページでご覧になれます。

● JICA 地球ひろば <http://www.jica.go.jp/hiroba/index.html>

★「教師海外研修」とは・・・

国際理解教育／開発教育に関心を持つ教員を対象に、実際に開発途上国を訪ねること、開発途上国が置かれている現状や国際協力の現場、開発途上国と日本との関係に対する理解を深め、その成果を次代を担う児童・生徒の教育に役立てていただくことを目的に、JICA が実施しています。また研修参加後は、JICA と協力し、教育現場で国際理解教育／開発教育の推進に活躍していただくことも期待しています。

1 参加教員によるブータンでの授業 2 授業の様子 3 ブータン人教員による授業風景
4 現地教員たちとディスカッション 5 踊りの披露 6 ゴミ処分場の視察 7 教育省にて

JICA 山梨デスク 市川 裕美

〒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 jicadp-desk-yamanashiken@jica.go.jp
JICA <http://www.jica.go.jp>

ビル一般建物の総合清掃管理・一般廃棄物、産業廃棄物処理

山梨管財株式会社

- 全国ビルメンテナンス協会
- 山梨県ビルメンテナンス協会
- 山梨県産業廃棄物協会

- 甲府市廃棄物事業協同組合
- クリーンネット笛吹協業組合

全業種

無料で御見積いたします。



山梨県甲府市和戸町353-24 本社TEL 055-235-1712(代) 石和支店TEL 055-263-5165

“SIMULAÇÃO EM ABRIGO DE EMERGÊNCIA”

Ginásio Esportivo da Escola Primária Shinden da Cidade de Kofu

Nos dias 24(sábado) e 25 (domingo) de agosto na cidade de Kofu, juntamente com membros da União da Associação Autônoma da Região do Distrito de Shinden, dez pessoas-chave dos países Brasil, China, Tailândia, Peru e outros participaram da “Simulação em Abrigo de Emergência” .

Para experimentar a vida em abrigo no Japão os participantes fizeram a tradução da pressuposta lista de inscrição de refugiados estrangeiros, ajudaram a distribuir alimentos no café da manhã junto com membros do Conselho Informativo para a Melhoria da Vida Alimentar da Cidade de Kofu.

Vivenciando de fato é que se percebe as dificuldades.

Lembrando das pessoas da região afetada pelo desastre que foram obrigadas a viver meses nos abrigos, as pessoas-chave de cada país analisaram o que é necessário para que os estrangeiros se conscientizem e se preparem para um desastre de grande escala que também pode ocorrer em Yamanashi, passando a noite juntamente com outros residentes da região sem dormir com o ruído da forte chuva na noite de verão.

Além disso, como parte do projeto para elevar a consciência de prevenção de desastre dos moradores, foi realizada também com a colaboração da cidade de Fuefuki, o Conselho de Bem Estar Social da cidade de Fuefuki e a Associação de Voluntários de Yamanashi o “Seminário para Intérpretes Voluntários em caso de Desastres” e “Experimentando os abrigos” para os residentes estrangeiros.

Desde o ano de 2008 este projeto tem sido realizado anualmente em várias regiões da província com a colaboração das prefeituras e associações internacionais. Realizando orientações aos intérpretes voluntários que podem dar apoio a estrangeiros que devido à falta de compreensão do idioma podem

enfrentar dificuldades em caso de desastres. São realizadas orientações quanto a métodos de primeiros socorros, sobre desastres e simulação em abrigo com o intuito de elevar a consciência de prevenção de desastres.

No “Seminário para Intérpretes Voluntários em caso de desastres” realizado desta vez participaram 44 intérpretes dos idiomas inglês, chinês, português e espanhol e o presidente do conselho nacional do gerenciamento da convivência multicultural, Nobuyuki Takahashi falou sobre o “Papel do voluntário e problemas que os estrangeiros podem enfrentar em caso de desastres” .

No “Experimentando os abrigos” realizado no dia seguinte, houve a participação de 60 pessoas de Kofu e outras cidades que ouviram sobre as medidas de prevenção de desastre do representante da Associação Voluntária de desastre e prevenção Miraikai, Hiroshi Yamashita e do responsável pela prevenção de desastres da prefeitura de Fuefuki. Foi realizado também experiência no veículo simulador de terremoto, orientação sobre métodos de primeiros socorros da cruz vermelha e degustação de alimentos para casos de emergência.

Nesse dia também foi realizado treinamento prático para os intérpretes voluntários sobre patrulhamento e transmissão de informações.

● “SEMINÁRIO PARA INTÉRPRETE VOLUNTÁRIO EM CASO DE DESASTRES”

28 (sábado), 29 (domingo) de setembro de 2013/ Yatsushiro Sogo Kaikan da Cidade de Fuefuki

● “`EXPERIMENTANDO OS ABRIGOS` para residentes estrangeiros”

29 (domingo) de setembro de 2013 / Isawa Seiryukan, cidade de Fuefuki



World Charity Christmas



14 de Dezembro, 2013 (sáb) das 11:30h às 15:00h
Centro Internacional de Yamanashi

Está chegando a época da Festa de Natal beneficente realizado anualmente no centro Internacional de Yamanashi, com comidas típicas, shows, jogos e brincadeiras para crianças.

■ **Entrada:** Adulto 500 ienes Estudante 300 ienes (crianças até 6 anos não pagam)

※Parte do lucro será doado para países em desenvolvimento e para grupos de apoio para países vítimas de desastres por intermédio do ‘Projeto de Auxílio Global’ .

Seminário para intérpretes médicos voluntários



26 de Janeiro, 2014 (dom.) das 10:00h às 16:00h
Centro Internacional de Yamanashi

Seminário sobre “o papel e a ética de intérpretes médicos” e simulação de casos de atendimento médico.

■ **Palestrante:** Intérprete médico de MIC Kanagawa
■ **Inscrições:** utilize os formulários próprios para inscrição

*veja mais detalhes no panfleto.



Nascido no ano de 1962 em Hawai nos Estados Unidos.

Devido ao trabalho do pai (Marinha), viveu sua infância em vários locais como: Alaska, Washington, Flórida, Yokosuka, etc.

Quando estava no colégio veio ao Japão como estudante, mais tarde se formou no colégio no estado de Washington e se alistou na Força Aérea. Após cumprir seu encargo na Flórida e na Alemanha, em 1987 se desligou da Força Aérea. Na fase de reservista se formou na faculdade e em 1990 veio na província de Yamanashi como Coordenador de Relações Internacionais (CIR/ 2 anos). Trabalhou na prefeitura da província de Yamanashi e na Associação Internacional da Província.

Depois trabalhou em empresas japonesas e na empresa americana Boeing e em 1999 foi nomeado como funcionário do Ministério de Defesa Nacional.

Trabalhou na Alemanha em 2006, em Michigan no período de 2006 a 2011 e no Afeganistão em 2012.

Terminando seu período de trabalho, atualmente vive no estado de Michigan com sua esposa (japonesa, de origem da cidade de Kofu) e seu filho.

Scott que no ano de 1990, por dois anos atuou como Coordenador de Relações Internacionais (CIR) no Governo da Província de Yamanashi e na Associação Internacional da Província. Continuamos com a entrevista apresentada na edição anterior.

■ Lembrando sua estadia no Afeganistão o que foi mais marcante?

*** O INTERCÂMBIO COM AS CRIANÇAS**

S: No final de outubro, colegas enviados da NATO (Organização do Tratado do Atlântico Norte) e eu visitamos um orfanato na capital Cabul. Nessa instituição havia cerca de 100 meninos com idade entre 5 a 11 anos. Geralmente era raro encontrar meninas. Nesse dia, como era o feriado religioso islâmico de Eid Adha (festa do sacrifício), levamos de presente carne bovina e de carneiro. Ficaram muito contentes. Jogamos futebol, conversamos usando a língua Dari, enfim, passamos momentos divertidos.

*** CULINÁRIA DO AFGANISTÃO**

S: Apreciei o Kebab (espeto de carne de carneiro ou outro tipo de carne), o Birenj (arroz), o Maast (yogurte), o Kabli Pulao (arroz com cenoura e uva passa). O Nan também é delicioso. Os pratos não são tão apimentados e em muitos deles é usado o yogurte como ingrediente.

*** A BELEZA DA NATUREZA**

S: O sudoeste do Afeganistão é uma área desértica, mas a maior parte do território nacional é montanhosa. A beleza das montanhas como a cordilheira Hindu Kush ao sul chama a atenção. Mas infelizmente não pudemos escalar devido a falta de segurança pública.

■ SOBRE O FUTURO DO AFGANISTÃO

S: Durante cerca de 12 anos venho contribuindo na instalação e manutenção da infra-estrutura de estradas, rodovias, escolas e hospitais do Japão e de outros países. Em 2014 quase todo o exército das forças unidas

se retirarão. Depois disso vai restar a grande incerteza quanto a segurança pública e como vai ficar o país. Será que vai continuar funcionando sem problemas? Será que vai conseguir manter o que foi cultivado até agora? Como trabalhei por um ano no exército das forças da paz no Afeganistão, tenho interesse em saber como ficará a situação quando os EUA se retirarem no ano de 2014. O Afeganistão é um país de várias etnias como o Pashutin, Tajique e Uzbek, será que futuramente a desavença entre as etnias não se tornará um problema nacional?

■ FALE DO QUE MUDOU E O QUE VOCÊ PERCEBEU APÓS O RETORNO DO AFGANISTÃO

S: Já faz alguns meses após o retorno do Afeganistão em maio (a entrevista foi realizada em julho). O estado de Michigan, EUA onde estou vivendo é silencioso e tranquilo. Não se ouve tiros, explosões nem motor de helicóptero.

Talvez por ter vivido em um ambiente onde frequentemente ocorria bombardeamento aéreo e explosão terrorista, quando ouço um barulho ruidoso meu corpo reage involuntariamente. Atualmente sinto gratidão em poder viver em paz, sem preocupações.

■ SONHO DO FUTURO

S: Quero trabalhar onde seja válida a minha experiência no Afeganistão.

Por exemplo, trabalhar como consultor para empresas que tem planos de iniciar negócios em países em situação instável como o Afeganistão.

Imagino que posso dar assistência total quanto a segurança pública, nível de educação, situação econômica e relação com países vizinhos.

■ SUA IDEOLOGIA

S: O que quero fazer, faço hoje, porque o amanhã é incerto.



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.

Consultas: *Consultas somente c/ agendamento

- 1ª quarta-feira do mês 18:30h às 21:00h (agendar até terça, 17h)
- 3ª domingo do mês 13:00h às 16:00h (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 19:00 às 21:00h

Local: Associação Internac. de Yamanashi (Kofu, lida, 2-2-3) / Informações pelo tel: 055-228-5419

Cooking @ Home by Ruriko Matsuoka

Habichuela



“Habichuela” é uma sopa de feijão temperada com ervas aromáticas e condimentos. Na República Dominicana é servida com arroz branco cozida com óleo e sal.

A foto mostra a “Bandera Dominicana”, prato típico caseiro do país representada pelo arroz, habichuela, salada e o prato principal. Na República Dominicana é geralmente saboreado no almoço.

“HABICHUELA” (sopa de feijão vermelho) Prato típico caseiro da República Dominicana

Ingredientes (porção para 6 pessoas)

- 2 latas de kidney beans (feijão vermelho)
- 1 cebola pequena
- 2 dentes de alho
- 4 ramos de tomilho
- 5 a 6 ramos de coentro (a gosto) um pouco de orégano
- 1/2 talo de salsaão (talo e folhas)
- 1/2 xícara de molho de tomate
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 xícaras de arroz
- 2 colheres (sopa) de óleo
- pitada de sal



Modo de fazer:

- **Pré- preparo:**
 - *Abrir a lata do feijão e deixar separado os feijões do líquido (não jogar fora).
 - *Cortar a cebola em quatro.
- Na panela de arroz colocar o arroz, quantidade de água indicada (um pouco menos para resultar num arroz duro), óleo e sal.
- Numa panela funda, coloque um pouco de óleo, alho esmagado, cebola, o salsaão, tomilho, coentro picados e

orégano e fritar até liberar o cheiro dos ingredientes. Misturar bem. (Podem ser usadas ervas aromáticas desidratadas no lugar das frescas), adicione o feijão e cozinhe por 2 a 3 minutos.

- Adicione o líquido que estava na lata do feijão e misturar, esmagando os grãos de feijão. Por o molho de tomate e cozinhar até a sopa engrossar. Provar e adicionar sal se necessário.
- Num prato raso, colocar o arroz, a carne ou peixe, salada e habichuela.

This is a continuation of an interview with Mr. Scott Oestringer, a former CIR at the Yamanashi Prefectural Government and the Yamanashi International Association from 1990-1992. The first half of this interview can be seen in our last issue.

■ What were Your Impressions of Life in Afghanistan?

*** Exchanges with Afghan Children**

S: I visited an orphanage in the capital city, Kabul. There were about 100 children and ages ranged from about 5 to 11 years of age. Girls were for the most part kept out of view. The Afghans were celebrating a Muslim Holiday (Eid-al-Adha) at the end of October. My coworkers and I – all from NATO countries, purchased a cow and a sheep and as gifts presented them to the orphanage. They were very happy and the meat was used to feed the children. They were thankful and we played soccer and spoke to them in Afghan Farsi (Dari).

*** Afghan Food**

S: I have a deep appreciation for Afghan food, such as kabob (meat on a stick), barenji (rice), mast (yogurt), Kablupalau (rice with raisins and carrots) and especially the nan (bread).

*** The Natural Beauty of the Country**

S: While it is true that Afghanistan is made up of desert in the south, west, and the northern part of the country Afghanistan is very mountainous throughout most of the country. An example of this is the high peaks that make up the Hindu Kush mountain range. Unfortunately, due to security problem, I could not explore the mountains, although I would have liked to.

■ The Future of Afghanistan

S: Over the last 12 years, several nations - to include

Japan, have contributed to the construction of schools, hospitals, and roads and much of this work continues today to improve their infrastructure. At the end of 2014, most coalition forces will withdraw and it is uncertain what security will look like in a post-2014 environment. This calls into question whether or not the Afghans will be able to sustain the gains that have been made over the years.

After having lived in Afghanistan for a year in support of the Afghan National Security Forces I would have liked to have stayed longer to see the transition to a post-2014 environment. There will be challenges – particularly because of the many ethnic challenges that remain among the Pashtuns, Tajiks, Uzbeks and others that make up the population of Afghanistan.

*** The Return from Afghanistan**

S: I returned from Afghanistan in May, so I left only a few months ago. It is quiet and peaceful where I live in America. You don't hear gunfire, bombs, or helicopters. Sometimes If I heard a loud noise that sounded like a bomb, I would jump a little. I am just grateful to live in a quiet area where I can relax.

*** The Future**

S: With this experience in Afghanistan, I would like to use my experience to make assessments for companies in the future considering moving production or other facilities to a third world country. I would like to make assessments related to overall security, education and literacy levels, capabilities, capacity and other topics that would be important for any firm considering such a move.

*** Personal Motto**

S: If there are things a person wants to do, do them today because there may not be a tomorrow.



Due to his father's job with the US Navy, he spent his childhood in Hawaii, Alaska, Washington State, Yokosuka, and Yokohama. While in high school, he came to Japan as an exchange student for one year, returned to Washington State, and graduated from high school. Upon graduation, he entered the US Air Force and was assigned to bases in Florida and the former West Germany. He was honorably discharged from the US Air Force, entered the US Air Force Reserves, graduated from Washington State University, and came to Yamanashi as a Coordinator for International Relations. He eventually went on to complete graduate school at Troy State University and worked in the Japanese auto industry in Japan and eventually the Boeing Company (USA). In 1999, he began working for the Department of Defense civilian at Camp Zama Japan, followed by postings in Germany and Michigan (USA). In 2012 he went to Afghanistan and now resides in Michigan (USA) with his wife and son.



Perimeter Concertina Wire



King's Palace where strewn with land mines



with kids



Afghan Store

Habichuela

Cooking @ Home by **Ruriko Matsuoka**



"Habichuela" (red beans soup)- Dominican home cooking dish"

Ingredients (for 6 people)

- 2 cans of red kidney beans
- 1 small onion
- 2 cloves of garlic
- 4 stems of thyme
- 5 or 6 stems of cilantro (as you like)
- A pinch of oregano
- 1/2 celery (stem and leaves)
- 1/2 cup of tomato sauce
- 2 tablespoons of oil
- 2 cups of rice
- 2 tablespoons of oil

"Habichuela" is bean soup with spices such as herbs. In Dominican Republic, people eat this soup with plain rice cooked with salt and oil.

This photo is a typical Dominican home cooking dish, "Bandera de dominicana (the national flag of the Dominican Republic)" expressing the Dominican flag, served with plain rice, Habichuela, salad and main dish. In Dominica, people often eat this dish for lunch.

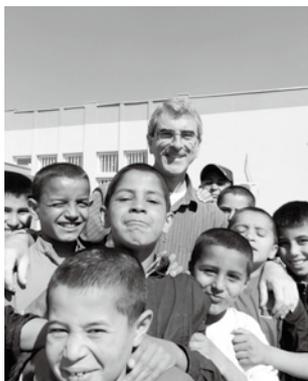


Ruriko Matsuoka, introducing the "Habichuela" recipe, is the volunteer member of adjustment for JICA, and was assigned to the Dominican Republic (from August, 2010- August, 2013). After January, 2014, she will be assigned as the volunteer to the Costa Rica. Her hobby is going to a "super-sento (public bath)" .

Instructions:

- **Preparation:**
 - *Open the cans of beans, and separate the juice from the beans.
 - * Cut an onion in 1/4.
- Put the rice, water, oil and salt in a rice cooker, and cook the rice a little on the firm side.
- Put oil in a heated pot. Add the chopped garlic, onion,

- bite-sized celery, thyme, cilantro and oregano and mix until aromatic (it is also possible to use dried herbs). Add the beans and boil.
- Add the bean juice in it. While mashing the beans, mix and add the tomato sauce. Boil until it has stewed. If it tastes a little weak, add salt.
- Serve it with rice, meat or fish and salad on a flat plate.



スコット・オーストリンガー

1962年アメリカハワイ州生まれ。父親の仕事(海軍)の関係で、幼少期よりアラスカ、ワシントン、フロリダ州他、横須賀などで過ごす。高校時代、日本に留学、その後ワシントン州で高校を卒業し、空軍に入隊。フロリダでドイツでの任務を経て'87年現役除隊。予備役時代に大学を卒業し、'90年国際交流員(CIR/2年)として来日。山梨県庁、山梨県国際交流協会勤務。その後、日本の企業やアメリカボーイング社を経て、1999年、国防省職員として座間へ赴任。2006年ドイツ、2006-2011年ミシガン州赴任を経て、2012年アフガニスタンへ赴任。任期を終え、現在、妻(日本人/甲府市出身)、長男とミシガン州在住。

1990年から2年間、国際交流員(CIR)として山梨県庁、山梨県国際交流協会などで活躍していたスコットさん。2012年には国防省職員として1年間、アフガニスタンに赴任していました。前号に続き、インタビュー内容をお届けします。

■アフガンでの生活を振り返り、印象深かったこと

*子どもたちとの交流

10月の下旬、NATO加盟国(から派遣されている)の同僚たちと首都カブールの孤児院を訪問。そこには5歳~11歳くらいの男の子たちが100人ほどいました。大概において女の子たちを見ることはありません。イスラム教で定められた宗教的な祝日、イード・アル・アドハーでしたので、牛や羊などの食料をプレゼントしました。みんな大喜びでしたね。サッカーをしたり、ダール語でおしゃべりをしたり楽しい時間を過ごしました。

*アフガン料理

カバブ(羊などの肉の串焼き)、ペリンジ(ごはん)、マスト(ヨーグルト)、カブリブラオ(にんじん、レーズン入りライス)などおいしかったですね。特にナンは最高でした。辛さは控え目で、様々な料理にヨーグルトが使われています。

*自然の美しさ

アフガンの南西部には砂漠地帯が広がっていますが、国土のほとんどは山岳地帯です。北部ヒンドクッシュ山脈など、山々の美しさは際立っていました。残念ながら治安の問題で登山はできませんでしたが。

■未来のアフガニスタンについて

S: これまで12年あまり、日本を含むさまざまな国々が病院や学校、道路建設等のインフラ整備に貢献してきました。2014年に連合軍のほとんどが完全撤退することになっています。その後、この国はどうなるのだろうか、治安の面で大きな不安が残ります。きちんと機能していけるのだろうか。今まで培ってきたものを維持することができるのだろうか。私自身1年間アフガン治安部隊のサポートを任せられていたこともあり、アメリカが撤退する2014年、最後まで

見届けたいという気持ちもあります。

■アフガニスタンから帰国後、自分自身の変化や気づき

S: 5月にアフガニスタンから戻りました。私の住んでいるアメリカ ミシガン州は、静かで穏やかなところ。銃声、爆弾、ヘリコプターの音を聞くことはありません。空爆や爆弾テロなど頻りに起こっていた環境にいたせいか、時にどーんという大きな音を耳にすると身体が勝手に反応してしまいます。今は、ただのんびりと平穏に暮らせることがありがたいです。

■将来の夢

S: アフガニスタンでの経験が活かせる仕事に就きたいと思っています。たとえば、アフガンのような情勢が不安定な国々で事業をはじめたいと考えている企業へのアドバイザー的役割を担う仕事。治安、教育レベル、経済事情、隣国との関係などを踏まえ、トータル的にアドバイスができるのではと思っています。

■モットー

S: したいと思ったことは今日する、明日のことはわからないから。

CIR時代と変わらず、穏やかにインタビューに答えてくれたスコットさん。アフガンから帰国し、平和の尊さを改めて感じたと話してくれました。



学校から帰宅する少女たち

クッキング@ホーム



「アビチュエラ」(赤インゲン豆のスープ) -ドミニカ共和国家庭料理-

材料(6人分)

- キドニー・ビーンズ(赤インゲン豆)・2缶
- 玉ねぎ(小).....1個
- にんにく.....2片
- タイム.....4茎
- パクチー(お好みで).....5、6茎
- オレガノ.....少々
- セロリ(茎、葉).....1/2本
- トマトソース.....1/2cup
- サラダ油.....大さじ2
- 米.....2cup
- サラダ油.....大さじ2
- 塩.....少々

「アビチュエラ」は、ハーブなどの香辛料が効いた豆のスープ。ドミニカ共和国では塩と油を入れて炊いた白ごはんと一緒に食べます。

写真は、「バンデラ ドミニカーナ」(ドミニカ国旗)という、ご飯、アビチュエラ、サラダ、メインのおかずの4つがドミニカの国旗を表した代表的な家庭料理です。ドミニカでは、お昼によく食べられています。



「アビチュエラ」を紹介してくれたのは、JICA ボランティア調整員としてドミニカ共和国(2010年8月~2013年8月)へ赴任していた松岡瑠理子さん。2014年1月からは、同じくボランティア調整員としてコスタリカへ赴任します。趣味は、スーパー銭湯へ行くこと。

作り方

下準備 ★豆の缶を開け、豆と汁を分けておく。★玉ねぎは1/4にカット。

- 炊飯器に米、適量の水、サラダ油、塩を入れ、固めにご飯を炊いておく。
- 熱した深鍋にサラダ油を入れ、つぶしたにんにく、玉ねぎ、一口サイズに切ったセロリ、タイム、パクチー、オレガノを入れ、香りが立つまで混ぜ合わせる。(ハーブ類はドライのものでもOK)豆を加えて2、3分煮る。
- 豆の煮汁を加え、豆をつぶしながら混ぜる。トマトソースを加え、とろみがつくまで煮る。味が薄いようなら塩で調節する。
- 平皿にごはん、肉もしくは魚、サラダ、アビチュエラと共にサーブする。

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

Information

予約制『SODAN *法律専門家なんでも相談』

- 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 亮完氏 (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
- 問合せ (公財) 山梨県国際交流協会 tel.055-228-5419

Free Legal Consultation for Foreigners

BY APPOINTMENT ONLY!

When: Every first Wednesday night of the month. From 6:30 pm to 9:00 pm. and every third Sunday afternoon of the month. From 1 pm to 4 pm.

Where: Yamanashi International Centre.

Consultee: Atsushi Kamiyo / Yangwhan Kim (Legal professionals)

Interpreter: Johny Hayashi (English, Indonesian, Portuguese, Spanish and Japanese)
The service is FREE OF CHARGE.

Contact : Yamanashi International Association tel. 055-228-5419

『FREE NIHONGO *日本語講座(無料)』

日常生活に必要なコミュニケーションを中心とした実践的な初級日本語講座です。

- 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
- 問合せ (公財) 山梨県国際交流協会 Tel. 055-228-5419

Japanese Language Class

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

Location: Yamanashi International Centre.

Contact : Yamanashi International Association tel. 055-228-5419

JICA ボランティア & 教師海外研修活動報告会

JICA ボランティアとは、開発途上国と呼ばれるさまざまな国に赴き、現地の方々と協力し、その国のために活動するボランティアでJICA事業のひとつです。今年度に帰国した山梨県出身で青年海外協力隊などのJICA ボランティアとして活躍した方が、それぞれの派遣国で感じたこと、活動の様子などを報告します。また、毎年8月に行われているJICA 教師海外研修に山梨県から参加された2名の教諭によるブータンでの現地研修から学校での授業実践について報告発表があります。

報告会の後は、ペルー料理を楽しみます。ぜひご参加ください。

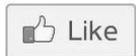
と き 平成26年1月18日(土) 午後1時30分～4時30分(受付1時～)
ところ 県立国際交流センター 1階大会議室

内容 ■ 帰国隊員の活動報告 ■ 教師海外研修報告(ブータン)
■ 意見交換と世界の食の紹介(ペルー料理)

JICA 山梨デスク 市川 裕美

(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
JICA <http://www.jica.go.jp>



国際交流協会からのお知らせの他、県内の国際交流・協力、多文化共生に関すること、多言語情報などを皆さまと共有していきます。facebookに登録してなくても閲覧が可能です。登録している方は、ぜひ「いいね!」をしてください。

It delivers news from the Yamanashi International Association about international events happening in the prefecture. The page can be seen even by those without a Facebook account.

If you are registered, please don't forget to click the "like" button ↓
<https://www.facebook.com/YamanashiInternationalAssociation>

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	2,200円	3,310円	3,310円	8,830円	730円
小会議室 Meeting Room	720円	1,100円	1,100円	2,910円	240円

会員登録をありがとうございました!

個人会員 8月～10月 29名

団体会員 (入会順・敬称略)

8月 国際ソロブチミスト山梨 中央市国際交流協会

多文化共生を考える会 ハート51

9月 ライブ日本語 昭陽国際交流会

10月 昭和町国際交流を進める会 ハイチ友の会

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!



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
甲府住宅設備株式会社

〒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

12月

YIA 国際塾「幸せの国ブータンに学ぶ」

ブータン・チベット文化圏・教育をテーマに活動する写真家 関 健作氏が、写真と映像を通して自身の体験を語ります。

と き 12月7日(土) 午後2時~4時30分
と ころ 県立国際交流センター
定 員 30名
参加費 無料

「ワールド・チャリティ・クリスマス」

クリスマスならではのパフォーマンスやワールドグルメリ、ワールドミュージック等をお楽しみください。

と き 12月14日(土) 午前11時~午後3時
と ころ 県立国際交流センター
参加費 大人500円 小中高生300円
(未就学児童無料)

1月

「防災訓練@国際交流センター」

外国人住民を対象に災害や地震に備え、消火活動や起震車体験を交えた防災訓練を実施します。

と き 1月8日(水) 午後1時30分~2時30分
対 象 在住外国人住民、留学生他
と ころ 県立国際交流センター

「医療通訳ボランティアセミナー」

「医療通訳の役割や心得」に加え、医療現場を想定したロールプレイを導入し、より実践を重視したセミナーです。

と き 1月26日(日) 午前10時~午後4時
講 師 MIC かながわ医療通訳等
言 語 英語、ポルトガル語、中国語、スペイン語
と ころ 県立国際交流センター

2月

「観光通訳ボランティアガイドセミナー」

山梨県を訪れる外国人観光客が、歴史や自然、観光などを理解し、有意義な旅行ができるよう観光ボランティアガイドを養成するセミナーを開催します。

と き 2月1日(土)、16日(日)
と ころ 県立国際交流センター他
参加費 無料

市町村国際交流協会等連絡会

当協会及び市町村国際交流協会等の事業紹介をはじめ、協会が抱える課題等について意見交換を行う連絡会を開催します。

と き 2月中旬
と ころ 県立国際交流センター他

問合せ(公財)山梨県国際交流協会
TEL 055-228-5419

※ 各イベントの詳細はチラシをご覧ください。

December

World Charity Christmas 2013

Come and join us at the International Centre of Yamanashi for the Charity Christmas 2013! You will find an international food corner, music and much more.

Time: Saturday, December 14th. 11:00~15:00
Location: Yamanashi International Centre
Entrance Fee: Adults - 500 Yen; Students - 300 Yen; Under Elementary School: Free

January

Emergency Drill at the International Centre

An earthquake simulation vehicle and fire drills will help you become prepared in case of an emergency.

Time: Wednesday, January 8th. 13:30~14:30
Target: Foreign residents, exchange students, etc.
Location: Yamanashi International Centre

Dezembro

World Charity Christmas 2013

Está chegando a época da Festa de Natal beneficente realizado anualmente no centro Internacional de Yamanashi, com comidas típicas, shows, jogos e brincadeiras para crianças.

Data: 14 de Dezembro, 2013 (sáb), das 11:00h às 15:00h
Local: Centro Internacional de Yamanashi
Entrada: Adulto 500 ienes Estudante 300 ienes (crianças até 6 anos não pagam)

Janeiro

Treinamento para Emergências

Prepare se para enfrentar terremotos e incêndios. Aprenda a apagar focos de incêndio e experimente o tremor de um terremoto de grande escala com a ajuda de um simulador.

(p/ residentes, estudantes e estagiários estrangeiros)
Data: 8 de Janeiro (qua), das 13:30h às 14:30h
Local: Centro Internacional de Yamanashi

Seminário para intérpretes médicos voluntários

Seminário sobre "o papel e a ética de intérpretes médicos" e simulação de casos de atendimento médico.

Data: 26 de Janeiro, 2013 (dom.), das 10h às 16h
Palestrante: Intérprete médico de MIC Kanagawa
Local: Centro Internacional de Yamanashi
Inscrições: utilize os formulários próprios para inscrição

*veja mais detalhes no panfleto

Informações:

Tel: 055-228-5419 / Fax: 055-228-5473
e-mail: webmaster@yia.co.jp

編集後記

初冬の風物詩のひとつ、ころ柿作り。あちこちで鮮やかなオレンジが軒下を彩ります。豊作だった昨年から私もお手伝いをはじめました。

収穫して、2、3日おいて皮むき。2個ずつ簾のように吊るす前に、色止めと殺菌のために硫黄で薰浄処理。数週間干した後、今度はひとつずつ天日干し。

とてもとても手間のかかる作業だけれど、山梨の気候風土が生んだ特産品、今年も心をこめて丁寧に作ろうと思います。おいしくなりますように。

雨宮



Yamanashi

2013年12月・2014年1月・2月号

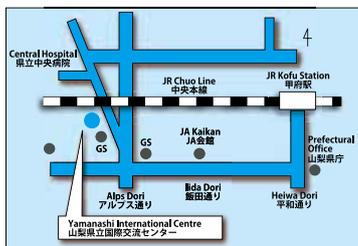
- 発行 公益財団法人山梨県国際交流協会
- 編集 雨宮由里恵
- 翻訳 豊田実紗 林マイザ
- イラスト 松岡瑠理子
- Published by Yamanashi International Association
- Edited by Yurie Amemiya
- Translated by Misa Toyota Maisa Hayashi
- Illustrated by Ruriko Matsuoka



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

MAIL 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