

CONTENTS

じぎょうほうこく 事業報告	2
YIA イベント情報 in 2015	3
Programação de eventos, Cozinha Internacional	4
Event information, Cooking @ Home	5
Voice フランス語講師 ヤン・ピュゼナ	6
Cooking @ Home 中国四川家庭料理「凉拌鶏」	6
JICA 通信「草の根技術協力事業紹介」	7
YIA Event Calendar	8

外国人住民等を対象に10月19日(日)、やまなし文化体験「世界文化遺産『富士山』を学ぼう!」バスツアーを開催し、県内に在住するブラジルや中国、タイなどの皆さん34人が参加しました。「北口本宮 富士浅間神社」や「船津胎内樹型」、「御師の家」などの「富士山」の構成資産を巡りながら、古来より信仰の対象としてあがめられてきた霊峰富士について学び、日本の人々の富士山に対する思いに触れる一日となりました。

No dia 19 de outubro (domingo) foi realizada a Experiência Cultural em Yamanashi [Vamos aprender sobre o Patrimônio Histórico Mundial "Monte Fuji"], passeio turístico de ônibus voltado aos estrangeiros, na qual participaram 34 estrangeiros residentes na província incluindo brasileiros, chineses, tailandeses, etc. Passeando pelos sítios associados do Monte Fuji: [Templo de Kitaguchi Hongu Fuji Sengen], [Funatsu Tainai Juki], [Oshinoie] e outros, foi possível aprimorar o conhecimento sobre o sagrado Monte Fuji, adorado desde antigamente pela crença e fé, e compreender o verdadeiro sentimento dos japoneses pelo Monte Fuji.

For foreign residents, Yamanashi Cultural Experience "Let's understand the World Heritage, Mt. Fuji!" was held on October 19 (Sun.). Thirty-four foreigners, including Brazilian, Chinese and Thai, participated in this bus tour. Visiting some heritages such as "Northern Fuji Sengen Shrine", "Funatsu Tainai Jukei (lava tree molds)" and "Oshi House", the tourists learned the sacred Mt. Fuji as the object of religious faith for a long time. It became a good opportunity to understand the admiration of Mt Fuji.

事業
報告

国際理解講演会

「グローバル時代 ～アジアのリーダー日本の将来～」



10月18日(土)国際交流センターにおいて、前駐中国大使の丹羽宇一郎氏を迎え、「グローバル時代～アジアのリーダー日本の将来」と題し、国際理解講演会を開催しました。

講演では、21世紀はアジアの時代となること、その中心である日本と中国の友好関係の構築は不可欠であり、そのことがアジアの発展の鍵になることなどに言及され、グローバルな視点から、様々な今日的課題を分かりやすくお話いただきました。当日は130名の皆さんが熱心に聴講されました。

地域住民防災力向上事業

「避難所体験」@ 甲斐駒センターせせらぎ(北杜市)



9月21日(日)、北杜市の「甲斐駒センターせせらぎ」において、北杜市、国際交流北杜地域連絡協議会、北杜警察署、NPO法人山梨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」および「外国人のための『避難所体験』」を開催し、中国、タイ、インドネシアなど7カ国120名が参加しました。

「災害時通訳ボランティアセミナー」では、「災害時における外国人支援」をテーマに多文化共生マネージャー全国協議会理事の高橋伸行氏から、外国人が災害時に直面する課題等について学び、外国人支援の重要性を共有しました。

「外国人のための『避難所体験』」では、災害・防災ボランティア未来会代表の山下博史氏から、食料等の備蓄の必要性や地域のつながりの大切さなど、災害への備えを学ぶとともに、赤十字指導員から搬送法やけがの手当についての講習を受けました。

また、北杜市社会福祉協議会や赤十字奉仕団の協力により非常食の試食も行いました。

こうした取り組みにより、外国人を災害弱者にしないよう、一人でも多くの外国人住民に防災の基礎知識や日頃の備えの必要性について伝え、防災力向上に繋がります。

英語・中国語・韓国語 観光通訳ボランティアガイドセミナー

「西湖 いやしの里根場ガイドツアー」



富士河口湖町にある「西湖いやしの里根場」において「観光通訳ボランティアガイドセミナー」を英語・中国語・韓国語で開催しました。このセミナーは、山梨を訪れる外国人観光客の有意義な旅のお手伝いを目的としたものです。

9月27日(土)の講義及び10月4日(日)の実地研修には39名にご参加いただき、実施研修では、参加者たちが通訳役と観光客役に分かれ、熱心に根場の歴史や施設の紹介等を行いました。

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

13
Dec.



12月13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 無料
- *ワールドグルメは有料となります。

※各国料理や雑貨の販売などによる収益金の一部は、エボラ出血熱援助支援のため、「国境なき医師団」へ寄付させていただきます。

「日本語ボランティア
ブラッシュアップセミナー」

20
Dec.



12月20日(土) 10:30~16:00
山梨県立国際交流センター

外国人住民などの日本語学習を支援するため、日本語指導ボランティアを対象に、スキルアップを目指す実践的なセミナー&ワークショップを開催します。(共催/山梨日本語ボランティアの会)

- 会場 山梨県立国際交流センター 大会議室
- 募集人数 30名
- 受講料 無料

「国際交流センター防災訓練」

7
Jan.



2015年1月7日(水) 13:30~14:30
山梨県立国際交流センター

国際交流センターをご利用いただいている日本人や外国人住民の皆さん、国際交流センターの居住者などを対象に、防災訓練を行います。

- 場所 山梨県立国際交流センター 大会議室ほか
- 内容 初期消火訓練、応急救護訓練 (AED)

「医療通訳ボランティアセミナー」

31st
Jan.



2015年1月31日(土) 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で通訳を行う人材育成のための「医療通訳ボランティアセミナー」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

★上記イベントの申込み、問合せ：(公財) 山梨県国際交流協会 Tel. 055-228-5419 webmaster@yia.or.jp

~24
Jan.

JUNTOS Pré-escola para crianças estrangeiras

A pré-escola é destinada às crianças que irão para a escola primária em abril do próximo ano. Tem o objetivo de preparar as mesmas para a vida escolar, adquirir noções de hiragana e números antes de iniciar a atividade escolar.

Serão realizadas 2 reuniões destinadas aos responsáveis.

Horário: todos os sábados a partir das 14 horas

● de 01/novembro/2014 até 24/janeiro/2015 – 10 vezes

- 27/dezembro/2014, 03 e 10/janeiro/2015 – folga
- 01/novembro/2014 e 24/janeiro/2015 – reunião com os pais

Local: 1º andar – sala 1-1, Chuo-shi, Tamaho Sougou Kaikan

Público-alvo: criança estrangeira ou um dos pais, filho de estrangeiro

Inscrições e Informações:

Envie por fax: nome do responsável, nome da criança endereço, telefone

Fax: 055-253-9397 (Juntos) **Fone:** 050-3595-3181 (Nagasaki)

* Pode-se participar mesmo no meio do período de realização do curso.

13
Dez.

World Charity Christmas



Com a colaboração de residentes estrangeiros, grupos de intercâmbio e cooperação internacional, empresas, voluntários e outros, neste ano também realizaremos a Festa de Natal beneficente "World Charity Christmas".

Venha se divertir com as apresentações típicas natalinas, culinária e música internacional.

Taxa de participação: gratuita * A culinária internacional deve ser paga

● **Culinária Internacional**

Comidas típicas do Brasil, China, Índia, Taiwan, takoyaki, yakisoba, etc.

● **Mercado Internacional** Produtos do comércio justo (fair trade) & variedades asiáticas, moda Italiana: Artigos de couro, Óleos aromáticos e massagem aromática, outros

● **Música e apresentações**

12h00 ~ Canto das crianças do Labo Kokusai Kouryu Center

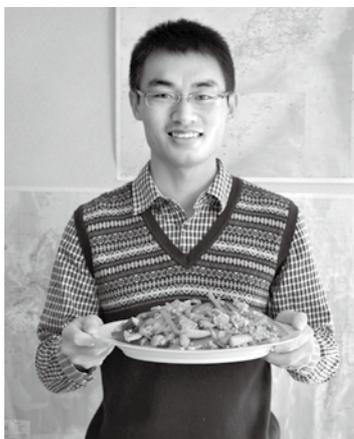
12h30 ~ Handbell do grupo de canto litúrgico do colégio Yamanashi Eiwa

13h15 ~ Grupo de Flauta [Nene] 14h00 ~ Jazz Market

* Parte do lucro será doado para países em desenvolvimento e para grupos de apoio a regiões afetadas por desastres por intermédio do "Projeto de Auxílio Global".

Cooking @ Home by Chen Xiao Long

Liang Ban Ji



Quem nos apresentou o "Liang Ban Ji" foi **Chen Xiao Long** da província de Sichuan, China.

Veio a Yamanashi em abril e permanecerá até março do próximo ano atuando como funcionário público estrangeiro.

* "Liang Ban Ji" é um dos pratos caseiros de Sichuan. Muito popular no verão, mas apreciado durante o ano inteiro. Prove com arroz.

* O "Raayu" é um tempero que pode ser preparado anteriormente, deixar conservado e adicionar a gosto em chahan, sopas e macarrões.

"Liang Ban Ji"

(Prato Caseiro de Sichuan, China)

- 500 g de carne de coxa de frango
- 1 pimentão páprica (vermelho), cortado em tiras
- 2 pepinos (cortado em tiras)
- 1/3 de alho-poró (picado)
- 4 dentes de alho (picadinho)
- 10 g de gengibre (picadinho)
- 4 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu)
- 2 colheres (sopa) vinagre ou vinagre de pon
- 1/2 colher (chá) de sal
- 30 g de pimenta vermelha (moído grosso)
- 200 ml de óleo de canola
- sal a gosto



Modo de Preparar:

● Colocar água na panela e cozinhar a carne de frango por 8 a 10 minutos. Retirar num prato e deixar esfriar, cortar em pedaços.

● Preparar o óleo apimentado (Raayu): Aquecer o óleo de canola, transferir para uma tigela de inox

(metálica). Adicionar a pimenta aos poucos e deixar misturado.

● Numa outra tigela grande colocar a carne de frango, alho, gengibre, páprica, alho-poró e pepino. Temperar adicionando 2 colheres (sopa) de óleo apimentado, o shoyu, vinagre e sal, misturando bem.



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

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



Aulas de japonês para estrangeiros

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

* Aulas Gratuitas

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

JUNTOS preschool for children with different cultural backgrounds

~24
Jan.

This preschool will provide a preparatory opportunity for children who will enroll in a Japanese primary school in April 2015. Children will learn basic hiragana and numbers as well as Japanese school customs and systems. There will also be two support events for their parents.

Date:

- Saturdays from November 1st 2014 to January 24th 2015 (10 lessons).
- Preschool will be closed on Dec. 27th 2014 and Jan. 3rd and 10th 2015.
- Support events for parents will be on November 1st and January 24th.

Time: 14:00~16:00

Venue: Room1-1 1F, Chuo City Tamaho Sogo Kaikan

Eligibility: Children who will enroll in a Japanese primary school in April 2015 and were born overseas or have one parent at least being born overseas.

Contact & Application:

In order to apply, please send your name and the children's names, and your address and phone number by fax or contact us directly on the number below:

Fax: 055-253-9397 (JUNTOS) Phone: 050-3595-3181 (Nagasaki)

In cooperation with international exchange and cooperation groups, companies, volunteers, etc., "World Charity Christmas" will be held this year, too. Come and join us to enjoy various performances, world gourmet and music.

Fee: Free of charge

* Please note that the world gourmet event is available for a fee.

- **World gourmet** Brazilian, Chinese, Indian and Taiwanese foods, and Japanese tako-yaki (octopus balls) and yakisoba (fried noodles), etc.
- **World market, etc.** Fair trade and Asian goods, Italian-style leather craft, Aroma oil and massage
- **Music & performance**
 - 12:00- Singing songs by children of Labo International Exchange Foundation
 - 12:30- Handbell performance by the Handbell Choir of Yamanashi Eiwa Senior High School
 - 13:15- Flute ensemble "Ne-ne (sound-sound)"
 - 14:00- Jazz Market

※ The part of profits will be donated to support groups for developing countries and overseas disaster areas through "Global Support Program".

WorldCharity Christmas

13
Dec.



Liang Ban Ji

Cooking @ Home by Chen Xiao Long



"Liang Ban Ji"

(Chinese Sichuan home cooking)

Ingredients (for 4 people):

- Chicken thigh (500 g)
- 1 red paprika (thinly sliced)
- 2 cucumbers (thinly sliced)
- 1/3 green onions (edge cut)
- 4 pieces of garlic (chopped)
- Ginger (10 g) (chopped)
- 4 tablespoons of soy sauce
- 2 tablespoons of vinegar or pon-zu vinegar
- 1/2 teaspoons of salt
- Red chili pepper (30 g) (coarsely ground)
- Canola oil (200 cc)

* "Liang Ban Ji" is one of Sichuan home cooking. It is known as a standard dish for summer, but people eat it all year round. "Liang Ban Ji" is better with rice.

* "The chili oil (as left)" is convenient to cook in advance. If you add the chili oil to fried rice, soup, noodle, etc., it will be more delicious!



Instructions:

● Boil chicken thigh until getting cooked through for 8-10 minutes. Let the chicken cool down on a dish, and cut it into bite-size.

● Chili oil preparation: Heat the oil in a pan, and move it to a bowl. Add red chili pepper little by little

to the bowl, and mix together.

● Add the chicken, garlic, ginger, paprika, green onion and cucumbers to a large bowl. Mix together with 2 tablespoons of the chili oil (as above), soy sauce, vinegar and salt. Adjust the amount of salt, etc. according to your taste.

Mr. Chen Xiao Long, introducing the "Liang Ban Ji" recipe, came from Sichuan Province, China on April this year.

He works as Overseas Civil Servant at International Affairs Division of Yamanashi Pref. until March next year.

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!



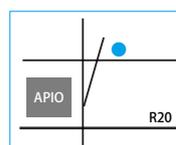
インド料理 スーリヤ since 1995



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 LO21:00
☎ 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





ヤン・ピュゼナ

フランス ブルゴーニュ ソヌエロワール県生まれ。ブルゴーニュ大学で植物学を専攻。

経験を積みたいとの思いから日本行きを決意、2000年 勝沼のワイナリーに入社、その後、勝沼醸造を経て2004年12月、フランス語教室をはじめる。

趣味は、クライミング。多くの友人たちが暮らす、自然豊かな山梨をこよなく愛する。

現在、甲府市緑が丘在住。

国際交流協会のフランス語講座で講師を務めているヤン・ピュゼナさん。語学、文化、山梨での生活などのお話を伺いました。

■ ワインの作り手からフランス語教師へ。きっかけは？

Y: 大学で植物学を専攻し、修士は「ぶどう」をテーマにしました。若いうちにさまざまな経験を積みたいと思い、2000年9月、フランスのディジョンにあるサントリーのシャトーで共に働く日本人の紹介で、勝沼の丸藤葡萄酒に入社しました。始めは日本語に苦労しましたが、多くの人に助けられ、友人にも恵まれ、徐々に日本に慣れました。

ワイン作りを通して貴重な経験をする中、多くの人が私のワインの知識よりフランス語に興味を持つようになり、周囲の仲間からの依頼で、フランス語を指導するようになりました。私自身も経験のなかった「教えること」に充実感を覚え、気がつけばそれがライフワークになっていきます。

■ 人気講座のフランス語。講師を勤めていて大変だなと思うことは？

Y: まず、日本語にない文法を受け入れてもらうこと。確かに細かいルールがありますが、ほとんどが規則正しいものです。少々忍耐力が必要ですが、柔軟に受け入れてほしいです。

次に、フランスやフランス人に対する誤ったイメージを取り払うこと。最先端のファッション、お風呂嫌い、雨でも傘をささないなどのイメージが強く、こうした話でレッスンの大半を占めることもあります。イメージを変えることは時間のかかる作業です。

■ 今からフランス語を勉強したい人に、上達の秘訣は？

Y: 積極的にレッスンに向かう姿勢。間違ったら困るとか、こんな質問はどうだろうとか思わないでほしいです。簡単なことではないかもしれませんが、ポジティブになることが重要です。また、運転しながら、食事をしながらのリスニングの勉強では身に付きません。しっかりと机に向かって勉強する時間が大切です。

■ 教える立場で心がけていることは？

Y: 映画、音楽、料理などさまざまな題材を用意し、できるだ

け多くの疑問に対応できるようにし、個々のレベルアップを支援します。

■ フランス語を教えていて感じることは？

Y: 皆さん、多くのことに興味を示していますが、ネガティブなことを言わせてもらえば、レッスンの中で受身の人が大半を占めています。もっと自らの意見や主張をすることが大切だと思います。また、私の質問に対して逆に質問を返すくらいに、チャレンジすることを期待します。

■ 山梨での生活、一番の魅力は？

Y: 自然が豊かで街とのバランスがとてもよいこと。趣味のクライミングにぴったりの場所です。東京にも近いし、フレンドリーな人が多い。ずっと山梨に住み続けたいと思っているくらいです。

■ 山梨での生活、これがあつたらと思うものは？

Y: アート、映画、音楽など文化的な想像力がほしいです。

■ 日本や日本人の魅力は？

Y: 礼儀正しさ、仕事に対する熱意、姿勢、忍耐力です。またグルメであることは、食文化を大切にしているフランス人と共通しています。

■ 多くの外国人観光客が山梨へ。観光客の目線でアドバイスはありますか？

Y: フランス人は「サムライ」へのあこがれが強いので、古き良き日本の歴史、伝統文化や城にとっても興味があります。そのため、富士山だけでなく武田信玄に関わる武田神社や恵林寺の魅力をもっと伝えること。そして、そこへの公共交通機関を充実させてほしいと思います。

■ 今後の夢？

Y: フランスの雑貨や食品を輸入したいです。フランス人のシンプルでありながらも豊かな日常をシェアできたらと思っています。

クッキング@ホーム



Liang Ban Ji

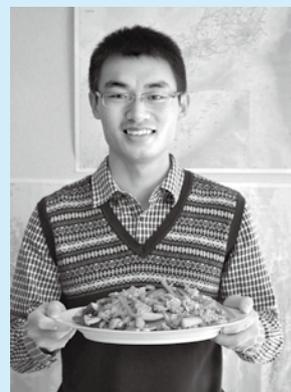
「涼拌鶏 (リャンバンジー)」 (中国 四川家庭料理)

材 料 (4人分)

鶏のもも肉	500g
パプリカ【赤】(細切り)	1個
きゅうり(細切り)	2本
ねぎ(小口切り)	1/3本
にんにく(みじん切り)	4片
しょうが(みじん切り)	10g
しょうゆ	大さじ4
酢またはポン酢	大さじ2
塩	小さじ1/2
赤唐辛子(粗挽き)	30g
キャノーラ油	200cc

「涼拌鶏」は、四川の家庭料理のひとつ。夏の定番メニューですが、今は一年を通して食卓に並びます。ご飯と一緒にどうぞ。

「ラー油」は作り置きして、チャーハンなどに入れてと美味!



「涼拌鶏」を紹介してくれたのは、中国 四川省出身の陳曉龍(チンシャオロン)さん。

今年4月に来県し、来年3月まで派遣職員として県国際交流課に勤務しています。

作り方

- 鍋に水を入れ、鶏肉に火が通るまで8~10分ほどゆでる。皿に取り冷まし、一口サイズにカットしておく。
- ラー油作り。キャノーラ油を熱し、ボウルに移しておく。その中へ唐辛子を少しずつ加え、混ぜ合わせておく。
- 鶏肉、にんにく、しょうが、パプリカ、ねぎ、きゅうりを大きめのボウルに入れる。ラー油(大さじ2)、しょうゆ、酢、塩を加え混ぜ合わせ、味を整える。

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

「甲府市上下水道局による
シェムリアップ州・下水道水環境改善事業」

from
カンボジア



みなさん、カンボジアというところが思い浮かびますか？世界遺産のアンコール遺跡を思い浮かべる人が多いのではないのでしょうか。実はアンコールワットのあるシェムリアップ州では甲府市上下水道局がJICA草の根技術協力事業による国際協力を行っています。

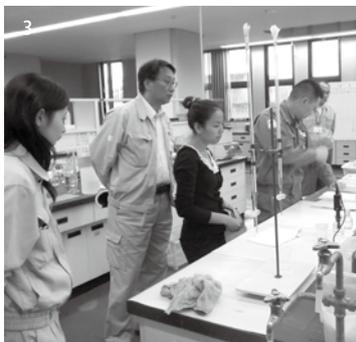
シェムリアップ州の中心市街地では浸水による河川の水質汚染や不衛生な環境が問題になっていました。甲府市では上水道に約100年、下水道に約60年に及ぶ施設建設・維持管理の経験があります。その経験を生かして、シェムリアップ州の下水に関する課題に取り組んでいます。甲府市上下水道局の職員がカンボジアを訪れ、現地で技術指導をしたり、甲府市へカンボジアから研修員が来て講義や実習、現場視察などを行っています。

10月20日から31日の12日間カンボジアのシェムリアップ州が

ら汚水・排水処理施設局の職員4名が甲府市上下水道局で研修を受けました。研修は山梨の施設を視察するだけでなく、設備が整っていないカンボジアでも可能な技法を実習し、さまざまな技術や知識を学びました。研修員のダニーさんは「カンボジアでは下水道の設備は始まったばかりで住民が理解してくれないこともあります。この研修で学んだことを同僚や局の職員に伝え、多くの人とシェムリアップやカンボジアを発展させたい。」と話してくれました。この事業は平成25年6月から平成28年3月31日までの3年間行われます。

● JICA草の根協力事業 (地域提案型)

地方自治体が主体となり、その地域社会がもつ知識や経験を活かした事業を実施することにより、開発途上地域の経済及び社会の発展に貢献することを目的としています。



1 トンレサップ湖 2 研修員メンバー 3 水質検査の実習
4 甲府市浄化センターの施設説明 5 閉校式

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

H25.12月末現在、最新の【山梨県内の外国人登録者数】等を国際交流協会HPに掲載しています！ www.yia.or.jp

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 8月～10月 62名

団体会員 (入会順・敬称略)

- 8月 国際ソロプチミスト山梨 多文化共生を考える会 ハート51
中央市国際交流協会
- 9月 ライブ日本語
- 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！



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
甲府住宅設備株式会社

〒400-0047 甲府市徳行二丁目 10-40
TEL.055-228-8321 (代)

リフォーム部門 染水クラブ

0120-86-3246

YIA Event Calendar

12月

「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、ワールドミュージック等をお楽しみください。
とき 12月13日(土) 午前11時~午後3時30分
ところ 県立国際交流センター
参加費 無料

「日本語ボランティア ブラッシュアップセミナー」

日本語指導ボランティアを対象に、スキルアップを目指す実践的なセミナー&ワークショップを開催します。(共催/山梨日本語ボランティアの会)

とき 12月20日(土) 午前10時30分~午後4時
講師 吉田 聖子(人材育成コーディネーター
地域日本語教育推進協議会委員)

ところ 県立国際交流センター
参加費 無料

1月

「防災訓練 @ 国際交流センター」

国際交流センターをご利用いただいている皆さんや当センター居住者を対象に消火訓練や応急救護訓練(AED)を実施します。

とき 1月7日(水) 午後1時30分~2時30分
対象 当センター利用者、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たより実践的なセミナーを開催します。

とき 1月31日(土)
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

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

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.

December

World Charity Christmas 2014

Come and join us at the International Centre of Yamanashi for the Charity Christmas 2014! You will find an international food corner, music and much more.

Time: Saturday, December 13th, 11:00~15:30

Location: Yamanashi International Centre

Entrance Fee: Free (Food corner will be charged)

January

Emergency Drill at the International Centre

Emergency relief activity and fire drills will help you become prepared in case of an emergency.

Time: Wednesday, January 7th, 13:00~14:30

Target: Foreign residents, exchange students, etc.

Location: Yamanashi International Centre

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

Dezembro

World Charity Christmas 2014

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: 13 de dezembro, 2014 (sáb), das 11h às 15h30

Local: Centro Internacional de Yamanashi

Entrada: gratuita

* A culinária internacional deve ser paga

Janeiro

Treinamento de Emergência @ Centro Internacional

Será realizado o treinamento de extinção de incêndio e treinamento de socorro emergencial utilizando o AED para os usuários e para aqueles que vivem no Centro Internacional.

Data: 7 de janeiro (qua), 13h30 às 14h30

Público-alvo: usuários do centro, residentes estrangeiros, estudantes estrangeiros

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: 31 de janeiro, 2014 (sáb)

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

11月15、16日、小瀬スポーツ公園で開催した「国際フェスタ2014」。天候にも恵まれ、たくさんの皆さんにお越しいただきました。

ワールドグルメ、ミュージック&パフォーマンスほか、国際交流・国際協力、アートブースなど、さまざまな国の文化が融合した「国際フェスタ」となりました。

出店、出演いただいた皆さん、そしてボランティアでお手伝いいただいた皆さん、本当にありがとうございました! 雨宮



Yamanashi

2014年12月・2015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

- Published by Yamanashi International Association
- Edited by Yurie Amemiya
- Translated by Misa Toyota Maisa Hayashi

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

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

