



### CONTENTS

「やまなし YIA 国際塾」 「World Charity Christmas2013」 他	2
「山梨の思い出」	3
JICA 通信 「青年海外協力隊活動紹介」	4
Sobre a ajuda de custo para ensino médio	5
Voice, Cozinha Internacional	6
Voice , Cooking @ Home	7
Voice 山形ダック友好病院ボランティア (看護師) 小林レイ子	8
Cooking @ Home 韓国料理 「プルコギ」	8
Information	9
YIA Event Calendar	10

平成 26 年度も外国語、外国文化講座（春、夏、秋）を開講します。春講座はゴールデンウィーク明けからスタート、異文化に触れる「外国文化講座」は、英語で学ぶ North American Culture をはじめ、アロマセラピー、コントラクトブリッジ講座など。語学を学ぶ「外国語講座」は、英会話（入門～初中級）、フランス、スペイン、イタリア語など人気講座が目白押し！秋には第二弾チーズ講座も開講します。4/12（土）には、すべての講座が体験できる「オープンクラス」を行います。国際交流センターの春は、「学ぶ」から始まっています。

No ano de 2014 também realizaremos os cursos de língua e cultura estrangeira (na primavera, verão e outono). O curso da primavera terá início após o feriado de golden week, no curso de cultura estrangeira como o "North American Culture" que é ministrado em inglês e cursos de aromaterapia e Contract Bridge, é possível aprender sobre a cultura de outros países. No curso de idioma estrangeiro, promoveremos o curso de inglês (nível introdutório a iniciante), curso de francês, espanhol e italiano, entre outros cursos muito populares! No outono é a segunda parte e será oferecido o curso sobre queijos. No dia 12 de abril (sábado) realizaremos o "Open Class" no qual será possível assistir qualquer curso. A primavera do Centro Internacional começa com "Aprender".

In the fiscal 2014, we will hold foreign language and culture classes (started in spring, summer and autumn). Spring classes will start after the golden-week. "Foreign Culture Classes", which you can experience different cultures, include various lessons for North American Culture (learning in English), aromatherapy, contract bridge, etc. "Foreign Language Classes" aims to study various languages such as English conversation (for primers- pre-intermediate level), French, Spanish and Italian. There will be a lot of popular lessons! In autumn, a lesson of cheese will also be held.

On April 12(Sat.), "Open Class" will be held so that you can attend all classes by way of trial. The International Center feels spring coming here by "learning".

# 事業 報告

国際理解促進事業

## 「やまなし YIA 国際塾」



1 佐藤 和孝氏 2 関 健作氏  
3 JICA 地球ひろばにて



オープンキャンパス「やまなし YIA 国際塾」は、国際感覚豊かな人材を育成するため、海外で活躍している方や、国際分野で活躍している方を講師として招き、実施している開放講座です。

今年度は延べ104名の方が参加し、講師には、都留市出身のジャーナリスト 故 山本美香さんと戦地取材を重ねたジャパンプレス代表の佐藤和孝氏や、プータン・チベット文化圏・教育をテーマに活動する写真家の関健作氏を迎えました。また、東京都新宿区にある「JICA 地球ひろば」を訪問し、「日本発 防災・復興支援展」の見学を通して、発展途上国での復興支援や国際緊急援助隊の活動を学びました。

- 11月9日(土)  
「JICA 地球ひろば」訪問  
(地球案内人による体験ゾーン見学、JICA ボランティア体験談)
- 11月30日(土)  
国際理解講演会  
「生きた 愛した 伝えた」  
講師：佐藤和孝氏 (ジャーナリスト、ジャパンプレス代表、山本美香記念財団理事長)
- 12月7日(土)  
講演会「幸せの国プータンに学ぶ」  
講師：関健作氏 (写真家)

国際親善交流事業

## 「World Charity Christmas 2013」



1 英和高等学校 聖歌隊の皆さん 2 ジャズトリオ 3 岩崎けんいちさん 4 インド料理「スーリヤ」  
5 寺崎 COFFEE 6 タイ料理「ロータス」 7 国際ソロプチミスト山梨 8 アーティストのエマニュエルと上原会長

12月14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、およそ200名の皆さんにお越しいただきました。

参加費やお楽しみ抽選会チケット代金他、ワールドグルメ、クリスマス雑貨&アートブースの売上げ収益金の一部、130,432円は、フィリピン台風災害支援のため、日本ユニセフ協会を通じて寄付させていただきました。ご協力をいただき、どうもありがとうございました。

### ●● ご協力いただいた団体・個人の皆さま

国際ソロプチミスト山梨 ハート51(株) 邦文堂  
コカ・コーラセントラルジャパン(株) 山日 YBS グループ YBS T&L アルプス学園 山梨交通(株)  
(公財)キープ協会 ボンマルシェ バンドアパール  
岩崎けんいち レビド25(株) エフエム富士  
天然酵母パン「メイプル」(有)オズプリンティング  
(有)アズサ マルシェ・オ・ヴァン 寺崎 COFFEE  
タイ料理「ロータス」 たこ焼き DO PAPA! 山梨県  
中国語・国際交流会 インド料理「スーリヤ」  
ケリーフェリス ラッセホルム ステファノ ヴィエロ  
ヤン ビュゼナ 渡辺沙季 宮下葉月 ロイワイキツ  
チュティマー リンノーク カモンティパ ラマ  
伊藤理絵 プリースアレクサンダー 他 ボランティア  
の皆さま

やまなしインターナショナルネットワーク

## 「YIN 新春多文化交流会」



1 二胡演奏 2 タイの踊り 3 大根餅を作る台湾総会の皆さん (ポトラックパーティにて)

やまなしインターナショナルネットワーク (YIN / 加藤順彦会長) は、1月19日(日)「YIN 新春多文化交流会」を開催し、会員や外国人住民等、70名以上の方が参加しました。

山梨で暮らすタイ、中国、台湾、ブラジル等の皆さんがダンスや歌、演奏等を披露してくれた後、ポトラックパーティーをし、それぞれが持ち寄った自慢の料理を食べながら語り合っ、一緒に楽しいひとときを過ごしました。

「やまなしインターナショナルネットワーク (YIN)」は、山梨県内で国際交流・国際協力活動を行う34団体によって構成されています。団体相互の連携と協力関係を密にしながら、情報交換と共同事業を実施しています。

## 山梨の 思い出

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】

2012年12月、「山梨県派遣留学生募集」という書き込みを偶然学校のホームページで見つけました。当時、私は大学4年生、就職の準備で忙しい毎日でしたが、外国で生活をしながら多くのことを経験してみたいというつもっていました。特に近くて遠い国、日本に関心が高かったので一生懸命準備をしました。運が良かったのでしょうか。派遣留学生に選ばれ、1年間、日本の山梨県で過ごすことになりました。

大学では観光学部ホテル経営学科を専攻しました。そのため、日本の観光産業の研究は、とても興味がありました。私が住んでいる清州は、有名な観光名所がほとんどないため、日本のシンボル、富士山がある山梨県の観光はどのようなだろうと思ひ、すぐに研究テーマが決まりました。

私は高校の頃からずっと日本語の勉強をしてきました。しかし、実際に日本に到着し、日本人と会話をしてみたら、思ったより意思の疎通ができませんでした。スムーズに会話するためには、やはり日本人の友達と交流しながら、自然に話をするのがよいと思いました。

私の部屋の窓から見える富士山は、本当に忘れられることができません。富士山を見ると、「ああ、ついに日本に来たな。」と思うのと同時に、富士山の雄大さと美しさに魅了されました。交流センターの私の部屋から四季を通して富士山が鑑賞でき、とても感動しました。

学校が始まり、たくさんのおい人たちに会うことができました。しかし、最初に学校に行った時にはどうしたら多くの日本人の友達を作ることができるのか悩んでいました。けれど、韓国に関心がある人が思ったより多く、先に話しかけてくれる友達もいました。皆に親切にしてもらい、本当にありがとうございました。文化の違いにより、少し理解できない部分も正直ありましたが、理解しようとがんばるだけではなく、ありのままを受

け入れる、という考えを持つきっかけとなった大事な経験でした。

県立大学での授業、特にゼミは私にとって本当に一生忘れられない授業となりました。素晴らしい吉田教授と出会い、多くのことを学び体験することができたことを心から感謝しています。日本全国コンテストへの参加や山梨県で開催したコンテストで賞もいただきました。多くの活動で地域の山梨日日新聞他、メディア媒体にも出ることができました。

7月、石和温泉や市川三郷町の神明の花火大会に行ってきました。日本の花火大会は、とてもきれいでした。日本人が浴衣を着て花火大会を楽しむことは、とても格好い日本文化だと思いました。普通に日本の伝統衣装である浴衣を着て祭りを楽しむところが、とてもうらやましかったです。韓国では結婚式など公式な場で韓服を着用します。日常生活ではなかなか着ることのない現実を少しさみしく思いました。

山梨の観光名所にも行って見ました。富士山、河口湖、昇仙峡、武田神社、明野ひまわり畑など、とてもよい思い出になりました。山梨から2時間ほど離れた東京や横浜も行ってきました。東京に行った当初は、韓国ソウルと似た雰囲気だと思いましたが、行けば行くほど、多様で魅力のある場所だと感じました。

国際交流センターで様々な国の人と生活しながら、文化の違いを実際に感じ、それによって私自身の狭い視野が広がったことを感じました。すごくよい経験でした。

最後に、この1年間は私の強い面も弱い面も発見し、それによって私がどれほど成長したのか知ることができた期間でした。絶対に忘れられない山梨の思い出。

皆さん、どうもありがとうございました。

### 山梨そして私



**宋 智秀** (ソン ジス)

韓国／山梨の観光  
山梨県立大学

私は、山梨の姉妹都市である中国四川省から派遣職員として山梨県庁の国際交流課で行政実務の研修しています。

山梨県は、富士山をはじめ、北岳や甲斐駒ヶ岳など数多くの山に囲まれている山紫水明なところ。そして、今年6月、富士山がめでたく「世界文化遺産」に登録されました。登録の際に、国際交流課と県の各関連部署とが協力し、富士山に関係あるたくさんの資料を新しく作り直しました。翻訳やネイティブチェックをすればするほど、富士山はただ日本一高い綺麗な山ではなく、宗教、芸術的に深い意味を持つ、独特な山だということがわかりました。

この雄大な山はたくさんの信仰を集め、たくさんの芸術作品を生み出しました。中国でも大変人気がある文豪 太宰治も富士山について、「富嶽百景」という作品を残したことを知り、思わず読み始めました。小説の中で「けなげにすつと立っていた月見草は、よかった。富士には、月見草がよく似合う」…「振りむくと、富士がある。青く燃えて空に浮かんでいる…富士。月夜。維新志士。財布を落とした」…などたくさんの美しい文章があり、私の心をつかみました。小説の舞台である天下茶屋への憧れは募るばかりでした。行き方を調べて、「天下茶屋行き」のバスに乗りました。

11月の山はもうすっかり寒くなりましたが、一年の中で一番綺麗な時期だと思います。青空の下で、太陽の光を浴び、紅葉も、イチョウの葉もキラキラ輝き、絵に描いたような景色だったため、30分ほどの山道は少しも苦になりませんでした。バスがトンネルを出てすぐ、小説の中で何度も何

度も出てきた「天下茶屋」が現れました。あまりに突然の対面で、心の準備ができず、私は、「あっ」としか言えませんでした。

「天下茶屋」は木造2階建て、ポツンと山道のそばに立っていました。肌寒い秋のせいでしょうか、この建物を見た私はなぜか人恋しさを感じました。店に入ると、他の客がすでに座っていました。山梨の郷土料理であるほうとうを注文したのでしょうか、味噌のいい匂いが店内に漂っていました。2階にある太宰治の文学記念館に行くと、壁に大きく「富士には、月見草がよく似合う 太宰治」と書かれた看板が飾られていました。2階には太宰治が滞在中の六畳間の部屋が復元されており、当時使用した机や、火鉢のほか、太宰治の結婚式の写真、「富嶽百景」「人間失格」などの初版が展示されていました。部屋の窓を見ると、絵に描いたような富士山が視界に飛び込んできました。河口湖の後ろに毅然と立っている富士山は両側の山々に抱えられ、青々とした空の下に輝いていました。路上の桜の木は既に葉が散り、寒そうに立っていましたが、春になるとまた思い切り咲くのでしょうか。一階に下りて、のんびりしながら外の縁側で凜とした富士山をぼっと眺めました。まさに、動かざること山の如くです。

経済発展や科学技術の進歩とともに、私たち人間は、だんだん自然に対し畏れる心を忘れてきたのではないかと感じています。この凜とした山を見て、私たちはもう一度自分を見直し、私たちの先祖のように、もっと自然を尊敬し、真摯に自然に耳を傾けるべきではないかと思いました。

### 富士に想う



**劉 静** (リュウ セイ)

中国／日本の地方行政  
県国際交流課

from  
エチオピア



理  
数  
科  
教  
師

坂  
井  
美  
紗



東アフリカ、エチオピアは日本から西へおよそ10,000kmのところにある人口約8,500万人の国です。エチオピアと聞いてまず思い浮かぶもの、それはコーヒーではないでしょうか？もちろんエチオピアの人たちもコーヒーが大好きです。そしてエチオピアにはコーヒーセレモニーという文化があります。たくさんの人が集まってコーヒーを飲むのですが、このコーヒーセレモニーは豆を炒ることから始まります。炒った豆の香りをみんなで楽しみ、豆を砕き、お湯で煮る、そしてその上澄みを注ぐ、というのがエチオピアスタイルのコーヒーの入れ方です。そしてシニーと呼ばれる小さなカップで3回に分けてコーヒーを楽しみます。所要時間は約30分から1時間。その間、パンやポップコーンを食べながら仲間たちのおしゃべりに花を咲かせます。近所の人や友人とゆっくりとした時間を過ごす、とても素敵な時間の使い方だと思います。

私は理数科教師としてエチオピアの北部の街バルダールで、日本でいう小中学校（7歳から約14歳の子どもたちを対象）で活動しています。理数科教師と言っても、私の仕事は理科室を整備したり、同僚の先生が実験を行う際のお手伝いをしたりしています。実験を行っている時の先生たちのいきいきとした表情や子どもたちのきらきらした目が私の原動力です。また、他のボランティアと協力して配属校以外の先生にも授業で実験を取り入れてもらえるようにセミナーを開いたり、子どもたちに理科に対する興味を持ってもらえるよう同州の小学校でサイエンスショーを行ったりもしています。残りの任期もあと5ヶ月と少なくなってきましたが、今まで通りみんなと一緒に焦らず活動していきたいです。

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

1 南部民族の子どもと一緒に 2 サイエンスセミナー参加者 3 コーヒーセレモニー  
4 学校にて日食観察

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

全業種

無料で御見積いたします。

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

- 甲府市廃棄物事業協同組合員
- クリーンネット笛吹協業組合員



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

# Sobre a ajuda de custo para ensino médio

Aguardamos sua determinação e esperança!

As regras do "Sistema de ajuda de custo para entrada em escolas de ensino médio e afins" mudarão a partir de abril de 2014

● Com o sistema novo, a "ajuda de custo para entrada em escolas" será oferecida como um auxílio à mensalidade de escolas de ensino médio e afins, independente de serem particulares ou públicas, a famílias cujo imposto de renda seja inferior a 304.200 ienes (renda anual de cerca de 9.1 milhões de ienes) (\*1). Para receber a "ajuda de custo para entrada em escolas", é necessária a apresentação do certificado de declaração de impostos (onde está descrito o valor do imposto de renda) e do formulário de inscrição. No entanto, famílias cujo valor do imposto de renda seja superior a 304.200 ienes terão que pagar o valor da mensalidade.

O valor máximo da ajuda de custo é de 9.900 ienes ao mês para alunos de tempo integral (para escolas de ensino médio públicas: 2.700 ienes ao mês para alunos de meio período, 520 ienes ao mês para escolas à distância; e para escolas particulares: 9.900 ienes para alunos de meio período e ensino a distância). Para alunos de escolas com sistema de unidades, o valor difere.

● Às pessoas de famílias de escolas privadas, cujo valor do imposto de renda corresponda aos itens abaixo, haverá um aumento na ajuda de custo para entrada em escolas.

0 ienes (não declarante) (renda anual menor que 2.5 milhões)

→ 2.5 vezes (tempo integral: 24.750 ienes/mês)

Até 51.300 ienes (renda anual entre 2,5 e 3,5 milhões)

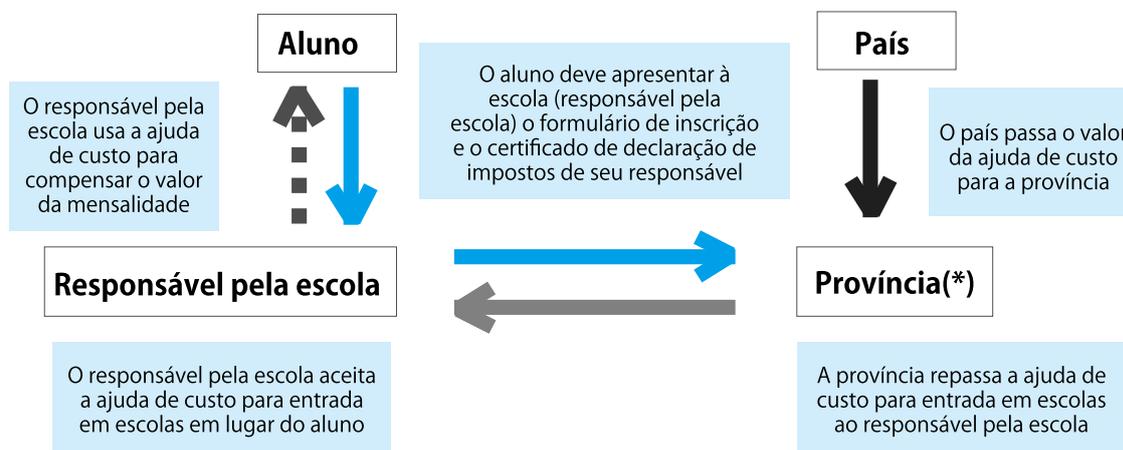
→ 2 vezes (tempo integral: 19.800 ienes/mês)  
Até 154.500 ienes (renda anual de 3.5 a 5.9 milhões)  
→ 1,5 vezes (tempo integral: 14.850 ienes/mês)

● O sistema novo se aplica àqueles que entrarem na escola após abril de 2014. Àqueles que já estejam matriculados em escolas de ensino médio e afins até o ano fiscal de 2013, o sistema antigo (\*2) se aplica.

(\*1) O valor do imposto de renda é decidido com relação à soma da renda dos responsáveis (pais). Além disso, a renda anual é uma estimativa aproximada para uma família de 4 membros onde um dos pais trabalha, com um aluno de ensino médio (maior de 16 anos) e um aluno do ensino fundamental.

(\*2) Para escolas particulares, a mensalidade não é coletada, e para escolas particulares vale o sistema de ajuda de custos para entrada em escolas (para alunos de tempo integral: 19.800 ienes por mês para famílias com renda anual menor do que 2.5 milhões de ienes; 14.850 ienes para famílias de renda anual entre 2,5 e 3,5 milhões, e 9.900 ienes para famílias de renda anual maior do que 3.5 milhões de ienes). O limite de renda, a parte do aumento da ajuda de custo para alunos de baixa renda de escolas particulares que exceda o sistema atual não se aplicam.

## Fluxo do pagamento da ajuda de custo para entrada em escolas



\* Para o caso de escolas públicas, o responsável pela escola é a província.  
Além disso, para o caso de escolas públicas, a ajuda de custo é paga diretamente ao responsável pela escola.

\* Há casos em que as prefeituras possuem um sistema de ajuda de custo próprio, além do "sistema de ajuda de custo para entrada em escolas".

\* O telefone de contato de cada província está disponível no site do Ministério da Educação e Ciências abaixo.

★ Contato: Linha especial para ajuda de custo para escolas de ensino médio, departamento de ensino fundamental e médio, MEXT (dias de semana das 10h às 17h)  
Telefone 03-6734-3176 e-mail [mushouka@mext.go.jp](mailto:mushouka@mext.go.jp)  
Home Page: [http://www.mext.go.jp/a\\_menu/shotou/mushouka/index.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/mushouka/index.htm)



**Reiko Kobayashi**

Nascida em Bibai, Hokkaido. Após morar em Tóquio, em Kanagawa, em 1976 se mudou para Yamanashi. Trabalhou por 45 anos como enfermeira. Em 1989, levando os dois filhos, permaneceu por um mês como voluntária no Hospital Madre Teresa na Vila Lokhipur em Bangladesh. Após essa estadia, no período de 1993 até 2011 foi 16 vezes à Bangladesh para realizar atividades como voluntária. Durante esse período fundou o [Shaplaneer Yamanashi Pani no Kai] grupo com intuito de auxiliar na educação em Bangladesh e exerceu a função como representante durante oito anos.

Atualmente, passa os dias muito atarefada no Hospital da Amizade Yamagata Dhaka em Bangladesh como voluntária, atuando no cargo de secretária do diretor do hospital e realizando orientações aos enfermeiros.



Em 2012 Reiko Kobayashi decidiu pela estadia a longo prazo em Bangladesh para fazer valer sua experiência como enfermeira. Ela passa os dias atarefada no "Hospital da Amizade Yamagata Dhaka" onde a cultura, costume e maneira de pensar a respeito da medicina são bem diferentes. A entrevista foi realizada durante um retorno temporário ao Japão no ano passado.

**Qual foi seu motivo pela decisão de permanecer a longo prazo no Bangladesh?**

**K:** Foram dois motivos: Um deles foi ter conhecido o Diretor Rahman do Hospital da Amizade Yamagata Dhaka. No ano de 1992, como estudante bolsista, ele veio estudar na área de medicina na Universidade de Yamagata. Com um sentimento de gratidão pelos japoneses que o educaram e apoiaram, em 1997 decidiu fundar o "Hospital da Amizade Yamagata Dhaka" na cidade de Dhaka, Bangladesh, com a colaboração do Departamento de ortopedia da Universidade de Yamagata, do Hospital Yamagata Saiei, do Clube Lions de Yamagata e muitos outros. Muitos japoneses que vivem em Bangladesh se consultam nesse hospital. Reiko ficou impressionada com a postura do diretor do hospital e assim resolveu colaborar.

Outro motivo foi ter ouvido, a 21 anos atrás de um agente de cooperação internacional que trabalhou em um hospital infantil sobre a "Inexistência do serviço ao paciente" comparando a assistência da enfermeira no Japão. E ficou muito chocada ao saber que, mesmo atualmente a situação não melhorou. Achei que minha experiência poderia ser útil para orientar na melhora do atendimento ao paciente, assim fiz o pedido para ser voluntária ao Diretor Rahman e desde abril de 2012 permanece no país.

**Qual a situação atual e problemas de Bangladesh?**

**\* O índice de alfabetismo que não cresce:**

**K:** O índice era de 30% a 25 anos atrás, atualmente com a radicalização do ensino obrigatório, o governo divulgou a porcentagem de 56,8% (Human Development Report 2011). No entanto o número de crianças que abandonam a escola ainda é grande, o motivo é a necessidade de começar a trabalhar cedo para ajudar os pais ou elas mesmas. Sendo o país mais pobre do mundo, a criação de uma base educacional é um grande problema.

**\* A escassez de enfermeiras e baixo nível de atendimento:**

**K:** Em Bangladesh, antigamente a enfermeira não era uma profissão bem vista, por ter que tocar o corpo humano, aos poucos foi sendo reconhecido como uma "profissão". Entretanto com o salário mensal médio de 3.800 ienes do país, são poucas as famílias que podem

arcar com o alto custo educacional.

"As crianças afortunadas estudam para serem médicos, garantia de alta remuneração e as crianças pobres, mesmo sendo inteligentes, não conseguem prosseguir nos estudos", essa é a realidade e a escassez crônica de enfermeiras continua. A população total de Bangladesh é de 152 milhões 500 mil habitantes (Divisão Geral de Bangladesh, março de 2013), a população total do Japão é de 127 milhões 220 mil habitantes (Divisão Geral do Ministério de Assuntos Gerais/ janeiro de 2014), a população de Bangladesh é de 250 mil habitantes a mais comparado ao Japão. No entanto verifica-se a situação de que para 58 mil médicos existem 30 mil enfermeiras.

[Comparação com a fonte: No Japão existem 295 mil e 49 médicos (Ministério da Saúde e Bem-estar, Pesquisa de Médicos, Médicos Odontologistas e Farmacêuticos) e um milhão e 315 mil e 500 enfermeiros (Associação de Enfermagem do Japão)] concluindo não se pode garantir um atendimento médico de qualidade para cada cidadão. Além de um paciente correr o risco de ser tratado por um profissional da área da saúde que não possui licença oficial ou que apenas concluiu um treinamento de curto período, sinto que mesmo os enfermeiros que são diplomados necessitam de orientação pós-graduação.

**\* Situação do enfermeiro:**

**K:** Em Bangladesh um familiar acompanha o paciente quando é internado. O enfermeiro "Aplica a injeção, dá o remédio no horário determinado e acompanha no ato do tratamento apenas auxiliando o médico", portanto não conhece a técnica de observar o paciente no total.

**Qual o seu principal trabalho?**

**K:** Exerço a função geral de enfermeira, oriento os enfermeiros quanto aos cuidados ao paciente e desde agosto do ano passado oferecemos as três refeições do hospital da culinária japonesa em prol dos pacientes internados japoneses. A maioria dos pacientes japoneses são internados devido a febre e/ou diarreia. A alimentação de Bangladesh utiliza muito óleo e é muito apimentado, por isso tem se espalhado que "Se for internado no Hospital Yamagata é possível degustar a comida japonesa".

**\* Yamagata Dhaka Friendship Hospital's web site:**

<http://www.bbweb-arena.com/users/suzudes2/YAMAGATADHAKA/index.html>

**\* Yamagata Dhaka Friendship Hospital's web site:**

[http://www.bbweb-arena.com/users/suzudes2/YAMAGATADHAKA/yamagatadacka\\_011.htm](http://www.bbweb-arena.com/users/suzudes2/YAMAGATADHAKA/yamagatadacka_011.htm)

\* Na próxima edição apresentaremos a continuação da entrevista com Reiko Kobayashi.

**Cozinha Internacional by Song Jisu & Baek Jihye**

**BULGOGI**



**BULGOGI**(é um prato tradicional coreano que utiliza carne.

"Bulu" significa "fogo", "Gogi" significa "carne". Mas é bem diferente de [Yakiniku], se assemelha mais ao [sukiyaki] .

Ultimamente entre os jovens é comum preparar yakimeshi usando a sopa que sobrou para fritar o arroz, espalhando queijo e nori coreano picado por cima.

**"Bulgogi" - (Prato coreano)**

**Ingredientes (3 ~ 4 porções)**  
400g de carne bovina (ou suína) cortada em fatias finas

- 1 cebola média cortada em tiras
- 1 alho-poró (naganegui) cortado em tiras
- 2 pacotes de moyashi
- 1 cenoura (cortada em tiras)
- óleo vegetal, gergelim branco (quantidade necessária)
- Sanchu (alface coreana) a gosto

**Molho** (Para melhor sabor é aconselhável preparar no dia anterior)

- 4 colheres (sopa) de kochujan (pasta apimentada coreana)
- 4 colheres (sopa) de pimenta em pó
- 4 colheres (sopa) de shoyu
- 2 colheres (sopa) de mizuame (xarope de amido)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 dente de alho, sal, pimenta do reino a gosto



O "Bulgogi" foi apresentado pelas estagiárias bolsistas: **Baek Jihye** (Universidade Provincial) (à esquerda) e **Song Jisu** (bolsista do governo provincial) (à direita).

Na primavera as duas retornam para Coreia onde Baek voltará para a universidade e Song iniciará atividade de colocação de emprego.

**Modo de fazer:**

- **Pré-preparo:**
  - ★ Misturar os ingredientes do molho.
  - ★ Cortar a cebola, alho poró e cenoura em tiras.
- Levar uma panela funda ao fogo, adicionar óleo e fritar a carne. Adicionar o molho e misturar.
- Adicionar a cenoura e moyashi por cima. Tampar e

- cozinhar em fogo médio até a verdura cozinhar.
- Acrescentar a cebola e alho poró, tampar e cozinhar por uns 10 minutos em fogo médio. Provar, se o tempero estiver fraco, adicionar mais kochujan, shoyu ou sal.
- Espalhar gergelim branco e está pronto para ser servido enrolado com sanchu.

She has lived in Bangladesh since 2012, making good use of her experience of nurse. She spends busy time working at "Yamagata Dhaka Friendship Hospital", different from Japan in cultures, customs and medicine. For the interview, we asked Ms. Kobayashi returning Japan for a temporary visit last year.

**■ Why did you decide to stay in Bangladesh for a long time?**

**K:** There are two reasons. First, it is a meeting with Dr. Rahman, the director of "Yamagata Dhaka Friendship Hospital" in 2011. Dr. Rahman has studied as a foreign student from abroad in the medical department of Yamagata University. He appreciated kindness of Japanese people, and wanted to do something to give back to Japanese. Then, he established "Yamagata Dhaka Friendship Hospital" in 1997 in Dhaka, Bangladesh, in cooperation with Department of Orthopedic Surgery of Yamagata University, Yamagata Saisei Hospital, Yamagata Lions Club, etc. A lot of Japanese people living in Bangladesh often go to the hospital to receive medical treatment. I was deeply touched by his sincere attitude, and wanted to help him.

The second reason is "absence of services for patients" occurred by the difference between Japanese nursing education and Bangladeshi one, heard from a Japan Overseas Cooperation Volunteer working at the "hospital for children" visited 21 years ago. I was very surprised at it. Therefore, I decided to live in Bangladesh and have been working at this hospital since April, 2012 so that my experience could be useful for improvement of services for patients.

**■ What situation and problem does Bangladesh have now?**

**\* A low literacy rate:**

**K:** The government shows that the literacy rate is now 56.8% due to ensuring of compulsory education, compared to 30% (25 years ago), according to "Human Development Report 2011". But many children drop out of schools, and have to work for their parents and themselves. As the poorest country, it is a big problem to make a base of education.

**\* Lack of nurses and low of their quality:**

**K:** In Bangladesh, it was said that "the nursing occupation is a humble work to touch a person's body". Now it has been changing better as an "occupation". But there is little family to be able to pay high tuition, because the average monthly income is ¥3,800 in this country.

Actually, it is said that "Rich children become a doctor

because they might get high incomes in the future, but poor children cannot go to a school even if they have high abilities". Therefore, lack of nurses continues chronically.

Total population of Bangladesh is 152.5 million (as of March, 2013, reported by Statistic Handbook of Bangladesh) and 127.22 million in Japan (as of January, 2014, reported by Statistic Handbook of Japan). As a result, Bangladesh has approximately 25 million populations more than Japan. But there are only 30,000 nurses in this country, compared to 58,000 doctors.

**[Reference data of Japan: 295,049 doctors (survey on doctors, dentists and pharmacists reported by Ministry of Health, Labour and Welfare) and 1,315,500 nurses (according to nursing statistical data reported by Japanese Nursing Association)]** Actually, people cannot receive high-quality medical treatment. It is very dangerous that those who do not have any proper medical license take care of patients after finishing short-term training. Even nurses with proper license have low abilities of nursing. I feel that continuous education after graduating from a nursing school is very necessary.

**\* Situation surrounding nurses:**

**K:** In Bangladesh, an inpatient's family stay at a hospital as well in order to take care of the inpatient. Nurses have "only to inject and give medicine to a patient regularly, and assist a doctor while taking medical treatment", so they do not know how to take care of a patient in total.

**■ What is your main work?**

**K:** My jobs include all the work of nursing, and also training for other nurses. In addition, after August last year, we provide Japanese food for Japanese inpatients. Many Japanese inpatients are hospitalized because of fever and diarrhea. Bangladeshi food is very greasy and spicy, so our hospital has grown popular thanks to word of mouth, "if you go to Yamagata Dhaka Friendship Hospital, you can eat Japanese food for three meals a day".

**\* Yamagata Dhaka Friendship Hospital's web site:**  
<http://www.bbweb-arena.com/users/suzudes2/YAMAGATADHAKA/index.html>

**\* Yamagata Dhaka Friendship Hospital's web site:**  
[http://www.bbweb-arena.com/users/suzudes2/YAMAGATADHAKA/yamagatadukka\\_011.htm](http://www.bbweb-arena.com/users/suzudes2/YAMAGATADHAKA/yamagatadukka_011.htm)

**\* In the next issue, we will continue the Ms. Kobayashi's interview.**



**Reiko Kobayashi**, born in Bibai, Hokkaido, lived in Tokyo and Kanagawa, and moved to Yamanashi in 1976. She has been working as a nurse for 45 years.

In 1989, she stayed as a volunteer in Mother Teresa Hospital, Lokhipur Village, Bangladesh, with her two sons for a month. Then, she went to Bangladesh as a volunteer for 16 times during 1993- 2011. She also established "Education Sponsorship in ASIA (ESA) Yamanashi Pani no Kai" for the purpose of Bangladeshi educational assistance, and has been the representative for 8 years.

Today, she is working hard as a volunteer (secretary of the director, and conducting instruction to the nurses) at "Yamagata Dhaka Friendship Hospital" in Bangladesh.



**BULGOGI**

**Cooking @ Home** by Song Jisu & Baek Jihye



**"Bulgogi" -Korean dish**

**Ingredients (for 3-4 people)**  
 Sliced beef (or sliced pork) (400g)  
 1 medium onion (thinly sliced)  
 1 green onion (thinly sliced)  
 2 bags of bean sprouts  
 1 carrot (shredded)  
 A pinch of oil and white sesame  
 Korean lettuce (suitable amount)

**Sauce** (you should prepare it on the previous day in order to mix it well)  
 4 tablespoons of Gochujang (Korean red chili paste) and powder of chili pepper  
 4 tablespoons of soy sauce  
 2 tablespoons of starch syrup and sugar  
 1 garlic, a pinch of salt and pepper

**Bulgogi** (grilled marinated beef) is one of the most popular beef dishes in Korea. "Bul" is the Korean word for "fire" and "gogi" means "meat". But Bulgogi is different from Japanese "Yakiniku (grilled beef)". It is similar to Japanese "Sukiyaki (sliced beef and vegetables cooked at the table in a shallow pan)". Recently, it is very popular for young people to eat the fried rice with the leftover soup and ingredients (topped with cheeses and chopped Korean-style seaweed) after eating the Bulgogi.



Those who introduce the "Bulgogi" recipe are **Baek jihye** (left), a student from Korea in Yamanashi Prefectural University, and **Song Jisu** (right), a student from Korea with public founding from Yamanashi Prefecture. They will go back to Korea in this spring. Then, Ms.Baek will be a university student in Korea, and Ms. Song will start job hunting.

**Instructions:**

● **Preparation:**

- ★ Mix the sauce's ingredients together.
- ★ Thinly sliced onion and green onion, and a carrot shredded.
- Heat the oil in a deep pan, and fry beef. Add the sauce above, and mix together.
- Add the shredded carrot and bean sprouts, and keep

it covered. Cook over medium heat. When vegetables are thoroughly cooked, mix together.

- Add the sliced onion and green onion, and keep it covered again. Cook over medium heat for about 10 minutes. If it tastes a little weak, add Gochujang, soy sauce and salt.
- Sprinkle white sesame on Bulgogi. Wrap it with Korean lettuce and eat it.



小林 レイ子

北海道美唄(びばい)生まれ。東京、神奈川を経て、1976年、山梨へ。看護師として45年勤める。

1989年、息子2人を連れ、バングラデシュ ロキプール村のマザーテレサ病院で1ヶ月ボランティアとして滞在する。それを機に、1990年～2011年まで18回バングラデシュを訪れボランティア活動を行う。その間、バングラデシュの教育支援を目的に「ジャブラニール 山梨パニの会」を立ち上げ、8年代表を務める。

現在、バングラデシュの「山形ダッカ友好病院」のボランティアとして病院長の秘書業務や看護指導を行い、多忙な毎日を送っている。

看護師としての経験を生かし、2012年よりバングラデシュへ長期滞在を決めた小林さん。文化も習慣も医療に対する考え方も違う「山形ダッカ友好病院」で、毎日忙しい日々を送っています。昨年一時帰国した小林さんにお話を伺いました。

■バングラデシュへ長期滞在を決めた理由は？

**K:**理由は二つありました。2011年に「山形ダッカ友好病院」のラーマン院長との出会い。院長は、1992年に留学生として山形大学の医学部で学びました。先生は自分を育て、支えてくれた日本人に感謝し、今度は私が返す番と山形大学整形外科教室、山形済生(さいせい)病院・山形ライオンズクラブほか多くの協力によって1997年にバングラデシュダッカ市に「山形ダッカ友好病院」を開設しました。バングラデシュで暮らす日本人も多く受診しています。真摯な院長の姿勢に心撃たれ、お手伝いがしたいと思いました。

もう一つの理由は、21年前に訪れた「子供病院」で活動中の青年海外協力隊員から聞いた「日本との看護教育の違いから起っている"患者サービス"の不在」。そのことは、現在も全く変わっていないことにとても衝撃を受けたこと。私の経験が患者サービスの向上に役立つのならとラーマン院長にボランティアを願ひ出て、2012年4月から滞在しています。

■バングラデシュの現状や課題は？

\*伸び悩む識字率

**K:**25年前は30%。現在は義務教育も徹底され、56.8%(Human Development Report 2011年)と政府は発表していますが、学校をドロップアウトする子どもたちは依然として多く、親のため、自分自身のために幼くして働かなくてはなりません。最貧国であるゆえに、教育の基盤作りは大きな課題です。

\*看護師不足と資質の低さ

**K:**バングラデシュでは、「看護師は人の体に触れる卑しい仕事」と見なされていた時代を経て、ようやく少しずつですが、「職業」として認知されつつある状況。しかし、平均月収3,800円と言われるこの国で、高額な学費を捻出できる家庭も限られています。

「金持ちの子どもは高収入が見込める医師に、貧困層の子どもは学力あっても進学できない。」という現状があり、慢性的な看護師不足が続いています。バングラデシュの総人口1億5,250万人(2013年3月/バングラデシュ統計局)、日本の人口は1億2,722万人(2014年1月現在/総務省統計局)なので、約2,500万人多い。しかし、医師は58,000人に対し、看護師はやっと30,000人を満たす状況です。

【参考:日本の医師295,049人(厚生労働省 医師・歯科医師・薬剤師調査)、看護師1,315,500人(日本看護協会 看護統計資料)】これでは、質の高い医療を受けられるチャンスは皆無と言っても過言ではありません。正規の免許を持たずに短期間の研修を終えた者が医療従事者として患者に関わることの危険性だけでなく、正規の免許を持った看護師でさえ資質は高いと言えます、卒後教育の必要性を感じています。

\*看護師の現状

**K:**バングラデシュでは入院患者の世話をするために家族も泊まり込みます。看護師は「注射、薬を時間ごと与え、処置時に付き添い、医師の介助をするだけ」なので、患者をトータルで観察する術を知りません。

■主な仕事は？

**K:**看護師としての仕事全般、看護師たちへの気配りトレーニングほか、昨年8月から日本人の入院患者のために3食の和食を提供しています。日本人の患者の多くは、発熱・下痢での入院。バングラデシュの食事は油の量と辛みが半端でないことから「山形病院へ入院すると日本食が食べられる。」と口コミで広がりがつづきます。

山形ダッカ友好病院 HP <http://www.bbweb-arena.com/users/suzudes2/YAMAGATADHAKA/index.html>

小林レイ子さんの BLOG [http://www.bbweb-arena.com/users/suzudes2/YAMAGATADHAKA/yamagatadukka\\_011.htm](http://www.bbweb-arena.com/users/suzudes2/YAMAGATADHAKA/yamagatadukka_011.htm)

\*次号も引き続き、小林レイ子さんのインタビューをお届けします。

## クッキング@ホーム



「プルコギ」(韓国料理)

材 料 (3~4人分)

- 牛肉(豚肉)薄切り ..... 400g
- 玉ねぎ(中/細切り) ..... 1個
- 長ねぎ(細切り) ..... 1本
- もやし ..... 2袋
- にんじん(千切り) ..... 1本
- サラダ油、白ごま ..... 少々
- サンチュ ..... 適量

たれ:(前日で作っておくと味がなじむ)  
 コチュジャン、唐辛子の粉 ..... 各小さじ4  
 しょう油 ..... 大さじ4  
 水あめ、砂糖 ..... 各大さじ2  
 にんにく ..... 1個  
 塩、こしょう ..... 少々

プルコギは、韓国の代表的な肉料理の一つです。「プル」は「火」、「コギ」は「肉」の意味。「焼肉」とはかなり異なり、むしろ焼きに近いものです。

最近では、食べ終わった後、残った汁や具材でご飯を炒め、その上にチーズ、細かくした韓国海苔をたっぷりのせて焼飯としていただくのが若い人たちの間で人気です。



「プルコギ」を紹介してくれたのは、県立大学留学生のベク・チエさん(左)と県費留学生ソン・ジスさん(右)。

2人ともこの春には韓国に戻り、ベクさんは大学へ、ソンさんは就職活動をスタートさせるそうです。

作り方

下準備 ★たれの材料を混ぜ合わせておく。★玉ねぎ、長ねぎは細切り、にんじんは千切りにしておく。

- 熱した深鍋にサラダ油を入れ、牛肉を炒める。たれを加え混ぜ合わせる。
- その上に、にんじん、もやしをのせる。中火でふたをし、野菜がしんなりしてきたら、混ぜ合わせる。
- 玉ねぎ、長ねぎを加え、ふたをして10分程中火にかける。味が薄いようならコチュジャン、しょう油、塩で調節する。
- 白ごまをふりかけてできあがり。サンチュに巻いていただきます。

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

## 医療通訳ボランティアセミナー

県立国際交流センターで「医療通訳ボランティアセミナー」を開催し、英語、中国語、ポルトガル語、スペイン語のボランティア51人が参加しました。

講師のMICかながわ通訳コーディネーターの岩本弥生先生より、医療機関等において言語サポートをする「医療通訳」の役割と心得についてさまざまなケーススタディーを通してお話いただき、午後からは言語別に分かれて、医療現場を想定した実践的なロールプレイ練習を行いました。

● 1月26日(日) 10:00～16:00  
「医療通訳ボランティアセミナー」  
医療通訳の役割と心得  
～ケーススタディーに学ぶ  
講師：MICかながわポルトガル語通訳・コーディネーター 岩本弥生氏



## 県費留学生、海外技術研修員等送別会

山梨県が毎年招へいしている海外技術研修員および留学生等、研修・研究受け入れ機関や大学関係者、その友人、また、3月に帰国する居住者の留学生も含めた約60名が県立国際交流センターに集まり、1月8日(水)「県費留学生、海外技術研修員等送別会」を開催しました。

留学生や研修生たちは、それぞれブラジル、ペルー、パラグアイ、中国、韓国等の自国の料理を作り、参加した皆さんに振る舞っていました。

それぞれ山梨での思い出を話したり、互いに意見交換等も行いました。



## 防災訓練 @ 国際交流センター

1月8日(水)、国際交流センター利用者(入居者、来館者等)を対象として、地震・火災等の災害発生時を想定した避難訓練や防災訓練を実施しました。

外国人住民や留学生、海外技術研修生等41名が参加し、災害や地震に備え、消火訓練や起震車体験を行いました。



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

H26.4月より、消費税法改正に伴い使用料金が以下のとおり変更になる予定です。

	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 (財)山梨YMCA 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一芙蓉  
ピコピコピーコ(株)
- 12月 国際ソロプチミスト山梨一南 山梨ラオス友好協会  
ラボ国際交流センター山梨 国際ボランティアクラブ
- 1月 日中交流情報センター ユニタス日本語学校  
ヒッポファミリークラブ

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.055-223-8821 (代)

リフォーム部門

らくすい  
みずリフォーム  
楽水クラブ

0120-86-3246

## 「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

## 「外国人なんでも相談」(予約制)

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

## 3月

### 「外国人住民の暮らしを考える意見交換会」

と き 3月8日(土) 午後1時30分～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、スペイン語、イタリア語等の語学の他、様々な国の文化を学ぶ講座です。  
 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

※4/12(土)午後、受講前にすべての講座を体験できる「オープンクラス」を予定しています。  
 ※募集開始は、4月以降となります。

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。

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

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

**Where:** Yamanashi International Center

**Interpreter:** Johny 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.

## Japanese Language Class

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

**Location:** Yamanashi International Center

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

## May

### Foreign Culture Classes

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

**Time:** starts from the 2nd week of May (3~10 weeks)

**Location:** Yamanashi International Center

\* The applications will start in April.

## Consultas e aconselhamentos jurídicos gratuitos às quartas-feiras e aos domingos

(com reservas antecipadas)

**As quartas-feiras:** toda primeira quarta-feira do mês. Das 18h30 às 21h.

**Aos domingos:** todo terceiro domingo do mês. Das 13h às 16h.

**Local:** Yamanashi International Center

**Advogado:** Atsushi Kamijo / Yangwhan Kim (Professores de direito da Universidade Yamanashi Gakuin)

**Intérprete:** Johny Hayashi (Português, espanhol, bahasa, inglês e japonês).

※Dependendo das necessidade do consulente, providenciaremos intérpretes para outros idiomas na medida do possível.

## Março

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

**Data:** 8 março (sáb), Das 13h30 às 16h

**Local:** Centro Internacional de Yamanashi independentes – Pedido de subvenção

## Mai

### Curso de 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: yiaevent@gmail.com  
 \*mais informações nos panfletos

## 4カ国語版ウイ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”

OO jornal Sannichi Shimbum 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 Shimbum, featuring major issues and information from the Yamanashi International Association. Available in Japanese, Korean, English and Portuguese.



## 編集後記

今回のVoiceは、バングラデシュに滞在している小林レイ子さん。山形ダッカ友好病院で、今まで培ったスキルを現場の看護師たちに伝えています。多忙な毎日を送りながらも日本人の入院患者のためのケアも大切にしています。衛生面でも気を配り、ほぼ毎日シーツ類を持ち帰り自宅洗濯、また、日本食を3食提供し、心も体も弱っている彼らにほっとするやさしい味を提供しています。

小林さんが初めてバングラデシュを訪れてから25年。今、新たに取り組んでいる教育プログラムが動き始めました。小林さんを通して、「続けていくこと」が夢や理想を現実にする唯一の近道なのかもしれないと感じています。

5月の連休明けには外国語・外国文化講座がはじまります。まずは最初の一步から。4/12(土)のオープンクラスをのぞいてみてくださいね。雨宮

## Yamanashi

### 2014年3月・4月・5月号

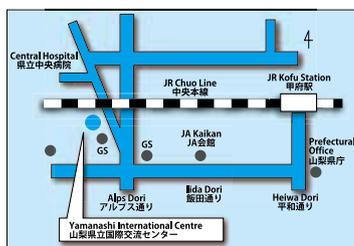
- 発行 公益財団法人山梨県国際交流協会
- 編集 雨宮由里恵
- 翻訳 豊田実紗 林マイザ
- イラスト 松岡瑠理子
- Published by Yamanashi International Association
- Edited by Yurie Amemiya
- Translated by Misa Toyota Maisa Hayashi
- Illustrated by Ruriko Matsuoka



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](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