



CONTENTS

やまなしへようこそ！ Welcome to Yamanashi! 2

秋のイベント情報^{じょうほう}ほか 3

Voice, Cozinha Internacional 4

Voice, Cooking @ Home 5

Voice ^{つうやくあんないし} 通訳案内士 ^{こしいし まこと} 興石 誠 6

Cooking @ Home ^{ちゅうごくかていりょうり} 中国家庭料理 ^{しせんふうごもくにこ} 「四川風五目煮込み」 . . . 6

JCA通信 ^{つうしん} 「青年海外協力隊活動紹介 パパアニューギニア」 . 7

YIA Event Calendar 8

国際フェスタ「オーkun・カンボジア！」

7月16日(土)、県立国際交流センターにて、国際フェスタ「オーkun・カンボジア！」を開催し、200人を超える皆さまにご参加いただきました。地雷除去機を開発した(株)日建の雨宮会長の特別講演のほか、「カンボジア・スタディ・ツアー」の参加者が体感した「心の豊かさ」あふれるカンボジアの紹介など、歴史や文化、音楽、アート、料理を通してカンボジアに触れる一日となりました。この日の収益金及びグローバル支援事業より50,000円をカンボジアの児童擁護施設「Hope of Children」へ寄付させていただきました。

No dia 16 de julho (sáb) no Centro Internacional da Província foi realizada a Festa Internacional "Okun Cambodjal!" com a participação de mais de 200 pessoas. Além da palestra especial do Presidente Amemiya da Empresa Nikken que desenvolveu máquina de remoção de mina terrestre foi realizada a apresentação do Camboja pelos participantes da "Viagem de Estudo no Camboja" que puderam sentir a bondade das pessoas do local, foi um dia para conhecer o Camboja através da história, cultura, música e culinária. O lucro obtido nesse evento e pelo projeto de apoio global no valor de 50 mil ienes será doado ao Orfanato "Hope of Children".

On July 16 (Sat.), International Festa "Okun Cambodia!" was held at Yamanashi International Center, in which more than 200 persons participated. We had the opportunity to experience Cambodia through the history, culture, music, art and cuisine including the special seminar by Chairman Amemiya, Nikken, Corporation which had developed mine clearance machines, and introduction of Cambodia, filled with "richness of mind," experienced by participants in "Cambodia Study Tour." We donated total 50,000 yen (including the profits on this day and donations by Global Support Project) to "Hope of Children," an orphanage in Cambodia.

やまなしようこそ!

Welcome to **Yamanashi!**

今年も県海外技術研修員（3名）、派遣職員（2名）、留学生（2名）、自治体職員協力交流研修員（1名）が中国、韓国、ブラジル、ペルー、アメリカからやってきました。来年の春まで、国際交流センターに滞在しています。

1. 国籍 2. 研修（研究）内容 3. 主たる研修（研究）機関 4. 趣味等

The trainees of the Yamanashi Prefecture Overseas Technical Training Program, overseas civil servant, and exchange students have arrived at Yamanashi. The three trainees for the Technical Training Program are from Brazil and Peru. There are also one overseas civil servants from China, Korea and one municipal employee cooperative exchange trainee from Brazil, and two exchange students from South Korea and the United States. They will stay at the Yamanashi International Center until next spring.

1. Nationality 2. Research subject 3. Name of research institution or workplace 4. Hobbies and interests, etc.

県海外技術研修員 OVERSEAS TECHNICAL TRAINEES

山梨県の姉妹友好地域等から来日し、日本の技術や技能を習得するため、県の機関や民間企業等で研修を受けている技術研修員。

Overseas technical trainees come from Yamanashi's Sister/Friendship-Territories and undertake traineeships at prefectural facilities and private businesses to acquire Japanese skills and expertises.



パロマ レイテ コスタ

Paloma Leite Costa

1. ブラジル (Brazil)
2. マーケティング・販売 (Marketing and sales)
3. 七賢〈山梨銘醸株式会社〉 (Shichiken / Yamanashi Meijo Co., Ltd)
4. 映画、読書、ゲーム、ローラースケート (Watching movies, reading, video games and roller skating)



牧山 ギレルメ 泰裕

Guilherme Taiyu Makiyama

1. ブラジル (Brazil)
2. グラフィックデザイン (Graphic design)
3. 山梨県工業技術センター (Yamanashi Industrial Technology Center)
4. 読書、サッカー、絵を描くこと (Reading, playing soccer and drawing)



荒木 成瀬 セーサル マヌエル

Cesar Manuel Araki Naruse

1. ペルー (Peru)
2. マーケティング・経営 (Marketing and management)
3. イオンリテール株式会社 (AEON RETAIL Co., Ltd.)
4. 歌、ギター、旅行 (Singing, playing guitar, traveling)

自治体職員協力交流研修員

MUNICIPAL EMPLOYEE COOPERATIVE EXCHANGE TRAINEE

山梨県の姉妹友好地域にある自治体から来日し、本県の技術や技能を習得するため県の機関で研修を受けている海外自治体職員。

The municipal employee cooperative exchange trainee comes from a local government in one of Yamanashi's Sister/Friendship Territories in order to undertake a traineeship in a Prefectural Facility and acquire Japanese skills and expertises.



フラヴィア ロブオノ レイテ

Flavia Lo Buono Leite

1. ブラジル (Brazil)
2. 日本の地方行政 (Research on Japanese administration system)
3. 県国際観光交流課 (International Affairs Division Tourism Department of Yamanashi Prefectural Office)
4. ハイキング、ヨガ、映画、読書 (Hiking, yoga, watching movies and reading)

派遣職員 OVERSEAS CIVIL SERVANT

山梨県の友好都市である中国・四川省、韓国・忠清北道と職員相互派遣を行っている職員。

Overseas civil servants participate in a mutual exchange program between Yamanashi and the Friendship-States, Sichuan Province, China and Chung Cheong Buk-Do, Korea.



羅 鵬 (ラ ホウ)

Luo Peng

1. 中国 (China)
2. 日本の地方行政 (Research on Japanese administration system)
3. 県国際観光交流課 (International Affairs Division Tourism Department of Yamanashi Prefectural Office)
4. 読書、旅行、料理、音楽 (Reading, traveling, cooking, listening to music)



禹 順喜 (ウ スンヒ)

Woo Soon Hee

1. 韓国 (Korea)
2. 日本の地方行政 (Research on Japanese administration system)
3. 県国際観光交流課 (International Affairs Division Tourism Department of Yamanashi Prefectural Office)
4. 旅行、ドラマ (Traveling and watching drama)

県費留学生 EXCHANGE STUDENTS

山梨県の姉妹友好地域である韓国忠清北道及び米国アイオワ州から受け入れている留学生。

Foreign exchange students come from Yamanashi's Sister/Friendship Territories, Chung Cheong Buk-Do, Korea, and Iowa State, America.



宋 彩瑛 (ソン チェヨン)

Song Chae Yeong

1. 韓国 (Korea)
2. 日本語 (Japanese language)
3. 山梨県立大学 (Yamanashi Prefectural University)
4. 読書、音楽、旅行 (Reading, listening to music and traveling)



キャサリン シャー

Katherine Shaw

1. アメリカ (America)
2. 日本語、韓国語 (Japanese and Korean languages)
3. 山梨県立大学 (Yamanashi Prefectural University)
4. 読書、音楽、言語学習 (Reading, music, studying languages)

市町村国際交流協会等連絡会

さいがいじ がいこくじんしえん
災害時における外国人支援ワークショップ

6月24日(金)、県立国際交流センターで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、「災害時における外国人支援ワークショップ」を行いました。

市町村国際交流協会の皆さんをはじめ、市町村防災担当者や日本語教師、日頃外国人住民と関わりのある企業などから45人が参加しました。東日本大震災や本年4月の熊本地震の被災地での外国人支援活動の体験から、災害現場ではやさしい日本語で正確、簡単、わかりやすく伝えることの大切さなどが伝えられました。また、災害時に有効な「ピクトグラム」(絵文字)の活用法を学びました。

参加者からはいつ起きるか分からない災害に備えて大変参考になったとの感想が寄せられました。



地域防災力向上事業

がいこくじんじゅうみん ぼうさいきょうしつ
外国人住民のための「防災教室」

7月24日(日)、貢川団地桜ヶ丘自治会連合集会所で「外国人住民のための防災教室」を行いました。

県営貢川団地は、「甲府市多文化共生推進計画 2016」に基づき、日常的に地域住民とボランティアが主体となり、異文化交流する中で、暮らしに役立つ情報を提供する「情報活性化モデル地区」に定められた地域です。およそ1,000世帯の約1,800人のうちおよそ300人が外国人住民です。(中国、ブラジル、ペルー、タイなど9カ国)

いつ起きてもおかしくない大規模災害に備え、言葉や文化の違いを越え、地域に住む人々と日頃からコミュニケーションを図り、情報共有することの大切さを伝える機会となりました。



Yamanashi Culture Experience
ぶんかたいけん
「やまなし文化体験」

10月16日(日)

山梨県立国際交流センター集合

山梨で暮らす外国人住民の皆さんを対象に、見学や体験を通じて山梨の歴史や文化などを紹介します。

オープン・キャンパス/やまなしYIA国際塾
こまがね ほうもん
「JICA 駒ヶ根 訪問」

12月3日(土) <予定>

山梨県立国際交流センター集合

長野県にあるJICA 駒ヶ根訓練所を訪ね、開発途上国への国際協力の現状を学びます。

オープン・キャンパス/やまなしYIA国際塾
すべてはここから
ほんとうの意味での支援とは?」

11月5日(土) 午後2:00~3:30
山梨県立国際交流センター



講師(一社) Enije 代表
矢野デビット氏
(ガーナ出身)

ガーナでの活動を紹介しながら、国際協力における喜び、誰もができる国際協力について実践者の立場からお話します。

国際理解講演会
ちせいがくにほんだいせんりやく
「地政学と日本の大戦略」

11月26日(土) 午後2:00~3:30
山梨県立国際交流センター



講師 キヤノングローバル
戦略研究所 研究主幹
宮家邦彦(みやけくにひこ)氏

国際交流、国際協力に対する理解促進を図るため、国際感覚豊かな講師による講演会を開催します。

★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



Makoto Koshiishi

Após se graduar em direito na Universidade Tohoku, trabalhou na Prefeitura de Yamanashi. No período de dois anos desde 1990 permaneceu no estado de Iowa nos Estados Unidos que tem irmandade com Yamanashi e foi interventor no intercâmbio da irmandade das cidades de Enzan, Kushigata, Shirane e Ryuo, e ainda na formação da irmandade do colégio Ichikoo e de Shirane e da Universidade Cultural de Tsuru. E para promover o intercâmbio internacional, saiu da prefeitura e iniciou o curso de inglês e matemática Koshiishi, de curso preparatório para vestibular e aula de Inglês.

É também na Universidade de Yamanashi, Associação Internacional e Universidade de Tecnologia Industrial Provincial dá aulas e palestras sobre guia intérprete e inglês.

E nos últimos anos tem sido orientador enquanto trabalha como tradutor e guia.

Fundador do "Centro de Pesquisas para Guia em Yamanashi" .

Com o número de estrangeiros visitantes em Yamanashi aumentando a cada ano, tem sido grande a necessidade de Tradutor voluntário e Guia Intérprete. Desta vez entrevistamos o Sr Koshiishi que passa os dias atarefados como orientador de guia intérprete.

■ Preparo e método de aprendizado diário

Mesmo agora, não acho que sou um bom profissional em inglês, agora passo mais tempo ensinando inglês do que estudando. Ao orientar o tipo de inglês passivo "ler" "ouvir" é o principal, assim tenho transmitido o método slash reading que já usei e acho eficiente.

Eu mesmo procuro todos os dias ter contato com a língua inglesa. Como estudo do inglês passivo, procuro sempre ler. Mais precisamente, a literatura inglesa de contos simples para ser usado em frases de conversação, jornal em inglês simples para inglês de acontecimentos diários, leitura de livros textos de inglês de colegial para discussões e leitura de livros e textos para guia.

E ainda procuro estudar, mesmo que seja um pouco, o inglês de forma ativa "falar" "escrever".

Mais concretamente, escrever um diário ou definir um tema e ser guia de uma pessoa. Assim a cada vez que sou guia não me esqueço de me empenhar no intercâmbio internacional.

■ Segredo e método para manter a motivação

Como método de aprendizado quando estava estudando, passava horas lendo, resolucionaava as questões do vestibular, do teste TOEIC e passei por situação de fazer a inscrição e ter de fazer o vestibular. E para elevar a motivação do treino para guia, mesmo não havendo solicitação para guia, a 12 anos atrás criei o 「Centro de Pesquisas para Guia em Yamanashi」 . Definindo um tema de interesse, pesquisando o conteúdo, elaborava o texto em inglês e fazia a imagem de como fazer a explicação e realizava a simulação de guia dos integrantes que vinham na reunião regular.

Assim nessas oportunidades aumentava a motivação. Aqueles que tem entusiasmo são bem- vindos no centro que criei. (Taxa de adesão é gratuita)

■ Memórias inesquecíveis de guia intérprete

No início de agosto, realizei uma explicação de turismo por 30 minutos a um casal de meia idade Israelita na quinta estação do Monte Fuji. Ao explicar como ir até a pousada onde estava previsto pousarem, de onde da região de Fujiroku seria o melhor local para apreciar o Monte Fuji, foram fazendo perguntas sobre bons locais de águas termais nas proximidades, assim respondendo e explicando também sobre a história da escalada do Monte Fuji, a formação e beleza da floresta Aokihara, passeio a barco no Kawaguchiko, a contemplação do Monte Fuji do teleférico do Monte Kachi-kachi, horário de partida para não pegar congestionamento na via Chuo, etc. Enfim, ficaram satisfeitos, perguntaram meu nome, me cumprimentaram e se despediram sorridentes. Passando um momento, retornaram para pedir a explicação do templo Komitake, expliquei sobre a história da montanha Komitake e do templo e Iwanagahime. Falaram que ano que vem retornariam e partiram alegres. Transmitindo as qualidades de Yamanashi e fazendo os turistas ficarem satisfeitos me faz lembrar o prazer de ser guia intérprete.

■ A tendência dos turistas atuais

Vejo muitos turistas estrangeiros na quinta estação do Monte Fuji e na redondeza da região de Hokuroku. Os turistas estrangeiros na quinta estação são 60 a 70% do total. Nos últimos anos tem aumentado turistas da Tailândia e da Ásia. Se esses turistas pousarem em Yamanashi, seria muito bom, mas como as informações para turistas é insuficiente, a realidade é que a maioria vem e retorna no dia. Penso que seria bom ter mais explicações diretas ou oportunidades para transmitir informações.

Cooking @ Home by Luo Peng

COZIDO DE VEGETAIS ESTILO SICHUAN



Ao falar da culinária de Sichuan, são famosos os pratos mabodoufu, tantanmen e hinabe, mas o 「Gomoku nikomi」 (cozido de vegetais) também é um prato muito apreciado.

É um prato bem apimentado que usa pimenta e sanshou, a receita é original dependendo de cada restaurante e de cada lar.

“COZIDO DE VEGETAIS ESTILO SICHUAN” (Prato Tradicional Chinês)

Ingredientes (4 porções)

- 200g de cada tipo de carne: frango, porco e vaca
- 100g de camarão com casca, 100g de presunto
- 2 batatas, 2 pimentões
- 200g cogumelo tipo enoki
- 1 pacote de repolho e mame moyashi (cortado)
- 1 pepino, 1 cebola
- quantidade necessária de cebolinha, gergelin branco
- 3 copos de água
- quantidade necessária de óleo vegetal
- Tempero
- 1 dente de alho, 1 pedaço de gengibre (fatiado)
- quantidade necessária de sal, sanshou, tochi, tobanjan, shoyu, chuka soosu (molho chinês), shichimi (mistura de pimenta)



Quem nos apresentou a receita foi a Srta Luo Peng de Sishuan, China.

É professora da língua japonesa na Universidade de Trânsito Sudoeste na cidade de Seito.

Veio em Yamanashi em abril deste ano e até março do ano que vem estará trabalhando como funcionária temporária no Departamento de Turismo e Intercâmbio da Província.

Seu passatempo é leitura, viagem, culinária e música.

Modo de Preparar:

- Temperar a carne(vaca, porco e frango) cortada em pedaços com sal, tochi (feijão preto fermentado), sansho (pó) e shichimi. (Repousar na geladeira por algumas horas)
- Aquecer uma frigideira com óleo em quantidade considerável, adicionar tobanjan, pimenta, sansho (grão), gengibre, alho, cebola fatiada e fritar para extrair o aroma dos temperos. Adicionar a água e 1 pacote (150g) de chuka soosu (pode ser molho

para mabo dofu forte), preparando o molho.

● Quando o molho acima ferver, adicionar o frango, carne de porco, camarão cozido e descascado, presunto e temperar com sal e shoyu.

● Adicionar o cogumelo enoki, mame moyashi, batata cortada em fatias finas, carne de vaca, repolho cortado, pimentão, pepino cortado em tiras e cozinhar por uns 20 minutos. Transferir para um prato e espalhar cebolinha picada e gergelin branco, está pronto para servir.

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 com advogado sobre diversos assuntos, gratuito para estrangeiros residentes em Yamanashi.

*Consultas somente c/ agendamento

Consultas:

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

日本語 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 18h30 às 20h30

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

As increasing foreign visitors to Yamanashi year by year, expectations of volunteer interpreters and Licensed Guide-Interpreters rise. In this interview, we asked Mr. Koshiishi spending busy days as a Licensed Guide-Interpreter (English) and its teacher.

Attitudes and learning methods

I am not a great expert in English yet. But now, I have more time for teaching than for learning. I teach some effective methods such as Slash Reading which I approved in reading and listening to English.

Every day, I try to always have time to study English. For example, to improve my ability to speak and write English, reading aloud a story in plain English for training in daily conversation, a plain English newspaper for training in current English, an English textbook for training in reviews and a manuscript/book for the guide, etc.

I also try to have time every day to "speak" and "write" English. For example, talking about my diary and guiding by myself on any subject. Whenever guiding someone, I try to never forget importance of international exchange.

Secrets and how to keep up motivation

When learning English well, I spent much time to read aloud, etc. and also to solve some questions regarding the EIKEN Test, National Center Test for University Admissions, TOEIC, etc. and forced myself into studying English by applying for these examinations. In order to always keep up motivation for training of the guide-interpreter without any request, I launched "Yamanashi Interpreter and Guide Society (YIGS)" about 12 years ago. After selecting a matter of concern, I look over it, and prepare a manuscript in English and a visual aid for descriptions. Thereafter, I guide members participating in the regular meeting of YIGS.

Whenever holding the meeting, we can keep up motivation. "Yamanashi Interpreter and Guide Society"

always welcome a new member highly motivated (free of charge).

Unforgettable memory and appeal of Licensed Guide-Interpreter

In early August, I guided Israeli old husband and wife for about 30 minutes at the 5th station of Mt. Fuji. They asked me about my recommendation on a neighboring hot spring and the best view point of Mt. Fuji from Fujihokuroku, and how to go to the inn where they planned to stay, etc. I answered the questions, and also told them the history of Mt. Fuji climbing including Fujiko (devotional Fuji confraternities), creation and charms of Aokigahara-Jyukai (a sea of trees), pleasure boats of Lake Kawaguchi, a view of Mt. Fuji from Mt. Kachikachiyama Ropeway, departure time in order to prevent the traffic jam on the Chuo Expressway, etc. They seemed to be satisfied and asked me about my name. Then, they offered the hands to me and left there with smile. Thereafter, they return to me to ask me about Komitake Shrine, so I told them the history of Mt. Komitake, Komitake Shrine and Iwanaga-hime (Princess Iwanaga: the deity of the shrine). They told me to come again next year and left there pleasantly. As a Licensed Guide-Interpreter, I was so happy to introduce the charms of Yamanashi and please the visitors.

Tendency of current tourists, etc.

There are many foreign tourists at the 5th station of Mt. Fuji and Fujihokuroku. Foreigners account for 60-70 percent of tourists at the 5th station of Mt. Fuji. In recent years, Asian tourists (such as Thai) to Yamanashi increase. Though we are pleased with their stays in Yamanashi, most tourists make a day trip, probably because there is not enough tourist information, etc. I hope to have the opportunity to directly send them more information.



Makoto Koshiishi

After graduating from Tohoku University (School of Law), he entered Yamanashi Prefectural Office. During two years from 1990, he resided in the State of Iowa, U.S. (the sister state of Yamanashi), and was engaged in international exchange such as creation of 4 sister cities (the former Enzan City, Kushigata-cho, Shirane-cho and Ryo-cho) and sister schools (Kofu First High School, Shirane High School and Tsuru University). After retiring from Yamanashi Prefectural Office, for the purpose of promoting international exchange, he began to establish "Koshiishi English and Math School (tutoring school and English conversation school)".

In addition, he's worked as a lecturer at Yamanashi Prefectural University, Yamanashi International Association, Yamanashi Industrial Technology Junior College, etc. to teach interpretation and English guide, etc. Also, he is playing an active part as a teacher as well as a guide. He presides over "Yamanashi Interpreter and Guide Society (YIGS)."

Sichuan-style boiled assortment



"Sichuan-style boiled assortment"
(Chinese home cooking)

- **Ingredients** (for 4 people)
Chicken, Pork and Beef (thinly sliced) : each 200 g
Shell-on shrimp and Ham: each 100 g
2 potatoes and 2 green peppers
Enoki mushroom: 200 g
Cabbage & Bean sprouts (already cut): each 1 package
1 cucumber and 1 onion
Scallion and white sesame: suitable amount
3 cups of water Salad oil: suitable amount
- **Flavoring**
1 piece of garlic and ginger (thinly sliced)
Salt, Sansho pepper, Chinese fermented black beans, broad bean chili paste, soy sauce, Chinese sauce, Shichimi pepper: suitable amount

Sichuan-style cuisine include Mapo Dofu, Dandan Noodles and Hot Pot. "Sichuan-style boiled assortment" is one of them, which is very popular for everyone.

It has an extremely hot taste using red pepper and Japanese pepper. There are various original recipes for the boiled assortment according to each restaurant and household.

Instructions:

- Season the chicken, pork and beef (cut into bite-size pieces) with salt, soy sauce, Chinese fermented black beans, Sansho pepper (powdered) and Shichimi pepper. (Keep in the refrigerator for about a few hours.)
- Heat the much oil in a frying pan. Add the broad bean chili paste, red pepper, Sansho pepper, ginger, garlic and thinly sliced onion to get flavor and spicy out. Add the water, Chinese sauce (1 package: 150 g, Mapo Dofu spicy

sauce also available) to cook broth.

- Add the chicken, pork, boiled shell-out shrimp and ham into the boiled broth. If It tastes a little weak, add salt and say sauce.
- Add the Enoki mushroom, bean sprouts, thinly sliced potatoes, beef, cabbage (cut into bite-size pieces), green peppers and thinly sliced cucumber, and simmer together for approximately 20 minutes. Serve it on a plate, and sprinkle the scallion (cut into pieces) and the white sesame.

Cooking @ Home by Luo Peng



Ms. Luo Peng, introducing the "Sichuan-style boiled assortment," came from Sichuan, China.

She teaches Japanese language at Xi'an Jiaotong University in Chengdu City.

During April 2016 - March 2017, she works as temporary staff at International Affairs Division Tourism of Yamanashi Prefectural Office.

Her hobbies are reading, travel, cooking and music.

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

Aqui temos, exatamente o trabalho que voce procura!

Exigimos nivel de conversação básica em japonês
(nivel de entendimento de explicações do serviço)

Temos uma grande quantidade de trabalho
Veja as oportunidades acessando a nossa HPI
⇒ <http://next-age.co>

般19-300122

Next Age inc.

Yamanashi-ken, Nakakoma-gun,
Showa-cho, Katonakajima, 963-1
☎ 055-275-3216



奥石 誠

東北大学法学部卒業後、山梨県庁に入庁。1990年から2年間、県の姉妹州米国アイオワ州に駐在し、当時の塩山市、櫛形町、白根町、竜王町などの4姉妹都市、甲府一高と白根高校、都留文科大学の姉妹校作りの姉妹州交流に携わる。さらに国際交流を進めるため、県庁を退職し、学習塾と英会話教室の奥石英数教室を始める。

また、山梨県立大学や国際交流協会、県産業技術短大などでも通訳やガイド等英語に関するクラスや講座の講師を務める。

近年は通訳やガイドをしながら、指導者として活躍中。

「山梨通訳ガイド研究会」主宰。
通訳案内士（英語）。

山梨を訪れる外国人が年々増加する中、通訳ボランティアや通訳案内士への期待がますます高まっています。今回は、通訳案内士（英語）として、その指導者として多忙な毎日を送る奥石さんにお話を伺いました。

■ 心構えや日頃の学習法

いまだに優れた英語の使い手ではないですが、今は学ぶより教える時間の方が多くなりました。指導では「読む」「聞く」の受信型英語が多いので、スラッシュリーディングなどの自分が試して有効と思える方法を伝えています。

私自身は英語に毎日触れるように心がけています。受信型英語の勉強としては必ず音読をします。具体的には、会話文用にやさしい物語の英文、時事英語用にやさしい英字新聞、評論用に高校の英語教科書を音読したり、ガイド用の原稿や本を音読したりします。

また、「話す」「書く」の発信型英語も少しの時間でも実践しています。具体的には、英語で言う一人日記や何かテーマを決めて一人ガイドをします。なお、ガイドをしてもその都度、国際交流を図りたいという思いを忘れないようにしています。

■ モチベーション維持法や秘訣

大いに学んでいた頃は、日頃の学習法として、音読などに多くの時間を掛け、英検やセンター試験、TOEICなどの問題を解いたり、受験申し込みをし準備せざるを得ない状況を作りました。ガイド依頼がなくても日頃のガイド練習のモチベーションが上がるように、12年程前「山梨通訳ガイド研究会」を立ち上げました。自分が関心を持つテーマを決め、内容を調べ、英文原稿を作り、説明用ビジュアルエイドを作り、定例会に来た会員にガイドをします。

その度にモチベーションが上がります。会ではやる気のある人を歓迎しています。（会費無料）

■ 忘れられない思い出、通訳案内士の醍醐味

8月上旬、富士山五合目でイスラエルの老夫婦に30分程観光の説明をさせてもらいました。その中で、滞在予定の宿への行き方、富士北麓のどこから富士山を見るのが一番お勧めか、近くのよい温泉はどこかなど次々質問をされ、答えながら富士講を含めた富士登山の歴史、青木原樹海の形成と魅力、河口湖の遊覧船とカチカチ山ロープウェイからの説明と富士山の眺望、帰りの中央道の渋滞に巻き込まれない出発時間などを説明しました。満足してくれた様子で、名前を聞かれ、握手を求められ、にこやかに去って行きました。少しすると小御岳神社の説明をしてほしいと戻って来たので、小御岳山と神社の歴史やご祭神の石長姫（いわながひめ）などを説明しました。また来年来るからと言い、嬉しそうに帰って行きました。山梨の良さを伝えられ、お客様にも喜んでもらえた時間、通訳案内士の醍醐味ここにありとの思いでした。

■ 近年の観光客の傾向など

富士山五合目でも、北麓の観光地周辺でも、本当に多くの外国人旅行者を目にします。五合目では外国人旅行者が6～7割を占めています。また、近年はタイ人を始めとしたアジア系旅行者も急増しています。こうした旅行者が県内に宿泊をしてくれれば、山梨にとって嬉しいことですが、観光情報等が十分でないのか、日帰りになってしまっているのが現状です。この人たちに直接説明ができる情報発信の機会がもっとあればなあと思っています。

クッキング@ホーム

「四川風五目煮込み」(中国家庭料理)



● 材 料 (4人分)

鶏、豚、牛肉 (薄切り)	各 200g
エビ (殻付)、ハム	各 100g
じゃがいも、ピーマン	各 2 個
えのき茸	200g
キャベツ、豆もやし (カットしてあるもの)	1 袋
きゅうり、玉ねぎ	各 1 個
わけぎ、白ごま	適量
水	3 カップ
サラダ油	適量
● 調味料	
にんにく、しょうが (薄切り)	各 1 片
塩、山椒、豆豉、豆板醤、醤油、中華ソース、七味	適量

四川料理といえば、麻婆豆腐や担々麺、火鍋が有名ですが、「五目煮込み」もそのひとつ、皆に愛されている一品です。

唐辛子や山椒を使った辛みの強い料理で、レストラン、家庭それぞれにオリジナルのレシピがあります。



作り方

- 一口サイズにカットした鶏、豚、牛肉に塩、醤油、豆豉、山椒 (粉)、七味で下味を付ける。(冷蔵庫で数時間寝かせる)
- 熱したフライパンに多めの油をしき、豆板醤、唐辛子、山椒 (粒)、しょうが、にんにく、薄切りにした玉ねぎを加え、香りと辛みを引き出す。水 3 カップと中華ソース 1 袋 150g (麻婆豆腐ソース辛口でもよい) を加え煮汁を作る。
- 沸騰した煮汁に鶏肉、豚肉、ゆでて殻をむいたエビ、ハムを加え、味を見ながら塩、醤油で味を整える。
- えのき茸、豆もやし、薄切りにしたじゃが芋、牛肉、一口サイズのキャベツ、ピーマン、細切りにしたキュウリを入れて 20 分ほど煮込む。皿に盛り、小口切りにしたわけぎ、ごまを振りかけてできあがり!

この料理を紹介してくれたのは、中国四川省出身の羅鵬 (らほう) さん。成都市にある西南交通大学で日本語の講師をしています。

今年 4 月に来県し、来年 3 月まで派遣職員として県国際観光交流課に勤務します。

趣味は、読書、旅行、料理、音楽。

伝えたいをカタチにする一滴

http://www.ozp.jp



出版 印刷 紙工

株式会社 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



Temos diferentes trabalhos em diversas regiões para você!
Ligue-nos e venha fazer um cadastro conosco!

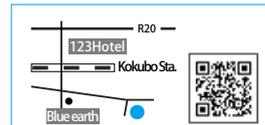
We have many jobs in many places for you!
Call us and come to a register with us!



Trend Co., Ltd.
株式会社トレンド

Head Office Aichi ken Kariya shi Ginza 4-40 ☎ 0566-22-1177
Yamanashi Branch Yamanashi ken Kofu shi Osato 1049-3 ☎ 055-244-1081
Fukuoka Branch Fukuoka ken Iizuka shi Kayanomori 149-8 ☎ 0948-43-9937
License No. 派 23-301378 / 23-1-301187

www.trendco.biz
info.mail@trendco.biz



青年海外協力隊 活動紹介

from
パプア
ニューギニア



青年海外協力隊
渡邊 真也
わたなべ 真也

現在、私はパプアニューギニアにあるマヌス島で理科教育隊員として活動しています。

私の配属先であるマヌスセカンダリ高校は島内に4つある高校のうちの一つです。私の活動は、現地の先生と同じように授業を受け持ち、「生徒たちにわかりやすい授業」をすることです。

授業は板書だけでなく、屋外での観察、ペットボトルや段ボールなど身近にある物を使い理科にまつわる事柄を紹介しています。ペットボトルに湯を入れ、数分後に中身を捨てふたをすることで容器が潰れる、これは大気圧による圧力差を利用した実験です。(写真1) また、生徒たちは風船の動きでどのように肺が動いているのかを観察しています。(写真2)

マヌス島の人々は温和で親切な人が多く、町を歩いているだけで声をかけてくれます。実はこのマヌス島、第二次世界大戦時に日本軍が基地を建設していたことがあり、各所にその名残があります。現在マヌスの玄関口として利用されている空港もその一つだと言われています。そのた

めかマヌスの人々は日本人がとても好きです。私が日本人だとわかるとそれまで以上にフレンドリーになります。

この島に来て最も驚いたことは、生徒のうちの何人かが「もしもしかめよ」を日本語で歌えることです。歌える理由を尋ねてみると「おばあさんが昔日本人に教えてもらい、そのおばあさんから自分も教わった」と言うことでした。戦後70年経った今でも当時の日本人とのかかわりが残っているということに驚き、どこか嬉しく感じました。

マヌス島の一番の見どころは町のほぼ中心に位置するマーケットです。このマーケットは魚、カニ、貝、タコといった様々な魚介類のほかに、畑で採れた野菜やココナッツ、果物などが売られており、毎日品物が変わるためいつ行っても飽きません。町に出歩いたときには必ず立ち寄りその日の夕飯の材料を調達します。

任期は残り半年になってしまいましたが、少しでもこの島の生徒のためになれるよう、また帰国しても覚えていてもらえるよう日々頑張っていきたいと思っています。



1 ペットボトルを使った実験 2 教材を実際に使ってみる生徒 3 魚売り
4 マーケット 5 生徒にかごのつくり方を教えてもらう 6 現地の民族衣装

● 2016年度 JICA ボランティア秋募集!

自分の知識や技術、経験を開発途上国の人々のために活かしてみませんか?

JICAでは、現地で活動する青年海外協力隊(20歳~39歳)とシニア海外ボランティア(40歳~69歳)を募集してい

ます。応募受付期間は9/30~11/4。

詳しくはこちらをチェック! ↓

<http://www.jica.go.jp/volunteer/>



JICA 山梨デスク オードラン 萌 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

国際交流センター会議室 ネットで予約できます!

国際交流センター会議室の貸し出しを行っています。
国際交流センター会議室が、施設予約サービス「やまなしくらしねっと」からご予約いただけます。
※ ご利用3か月前から予約できます。

http://www.yia.or.jp/yia_info/yia_use2.html (詳細はこちらから)

施設予約はこちらのQRコードからどうぞ



国際交流センターをご利用下さい

● 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

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.055-228-8321 (代)

リフォーム部門 楽水クラブ

0120-86-3246

YIA Event Calendar

9月

秋の外国語講座 & 外国文化講座

外国語講座は、人気の英会話、フランス語、イタリア語、スペイン語に加え、通訳ガイドを目指す「英語力アップ講座」を開講、外国文化講座は、英語で学ぶ異文化理解講座や「Irish Culture」を開講します。

とき 9月～1月

ところ 県立国際交流センター 定員 各10-15名

10月

「やまなし文化体験」

山梨で暮らす外国人住民の皆さんを対象に、見学や体験を通して山梨の歴史や伝統文化などを紹介します。

とき 10月16日(日) 定員 30名

参加費 無料

観光通訳ボランティアガイドセミナー

「北口本宮富士浅間神社 & 御師の家」

山梨を訪れる外国人観光客に、歴史や文化などを各言語で伝える観光ボランティアガイドセミナーを開催します。

とき 10月15日(土)、23日(日)

ところ 北口本宮富士浅間神社ほか(富士吉田市)

言語 英語・中国語・韓国語 参加費 無料

11月

オープン・キャンパス / やまなし YIA 国際塾

「全てはここから本当の意味での支援とは?」

ガーナでの活動を紹介しながら、国際協力における喜び、誰もができる国際協力について実践者の立場からお話しします。

とき 11月5日(土) 午後2:00～3:30

講師 矢野ティビット氏

ところ 県立国際交流センター

定員 60名 参加費 無料

国際理解講演会「地政学と日本の大戦略」

国際交流、国際協力に対する理解促進を図るため、国際感覚豊かな講師による講演会を開催します。

とき 11月26日(土) 午後2:00～3:30

講師 宮家 邦彦(みややけくにひこ)氏

ところ 県立国際交流センター

定員 100名 参加費 無料

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リズム、ワールドミュージック等をお楽しみください。

とき 12月10日(土)

ところ 県立国際交流センター 参加費 無料

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, 18:30~20:30

Location: Yamanashi International Center

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

Free Legal Consultation for Foreigners - reservation required

Lawyers will give you some legal advice.

Date&Time: Every 1st Wednesday, 18:30 - 21:00

Every 3rd Sunday, 13:00 - 16:00

Location: Yamanashi International Center

Available language: English, Portuguese, Chinese, Korean, etc. The consultation is available in English, Portuguese, Spanish and Japanese.

The service is FREE OF CHARGE.

October

"Yamanashi Culture Experience"

Through viewing and experiences in this event, foreign residents of Yamanashi can learn the history and traditional culture of Yamanashi.

Time: Sunday, October 16th **Capacity:** 30 persons

Information: Yamanashi International

Association Tel: 055-228-5419

Outubro

"Experiência Cultural em Yamanashi"

Promoção de visitas e experiências para estrangeiros residentes em Yamanashi para aprender sobre a história e artesanato tradicional de Yamanashi.

Data: 16 de outubro (dom)

Local: Centro Internacional de Yamanashi

Limite: 30 pessoas

Informações: Tel: 055-228-5419

Fax: 055-228-5473

December

World Charity Christmas 2016

Come and join us at the International Center of Yamanashi for the Charity Christmas 2016!

You will find an international food corner, music and much more.

Date: Saturday, December 10th

Location: Yamanashi International Center

Entrance Fee: Free (Food corner will be charged)

Dezembro

World Charity Christmas 2016

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: 10 de dezembro, 2016 (sáb)

Local: Centro Internacional de Yamanashi

Entrada: gratuita



編集後記

毎週金曜日の夜(6:30-8:30)は、国際交流センターで「にほんご講座」を開講しています。一年を通じてオープンしており、日本語を勉強したい人ならレベルを問わずどなたでも無料で参加できます。

これまで、アメリカ、カナダ、イギリス、フランス、ドイツ、チェコ、アルジェリア、インド、ベトナム、ガーナ、パキスタンなど20カ国以上の皆さんが受講しています。

1992年から日本語講師を勤めていただいているのは窪田まさこ先生。参加者の声に耳を傾け、みんなが興味を持って楽しく勉強できるように、さまざまな教材を用意してくれています。学びの場だけでなく、互いの情報交換、悩み相談の場ともなっています。かつて受講した生徒が十数年ぶりに山梨を訪れ、ひょっこり顔を出してくれるうれしいサプライズもあるそうです。

国際交流センターの「にほんご講座」、今週も多国籍、にぎやかに開講しています。

雨宮

Yamanashi

2016年 秋・冬号

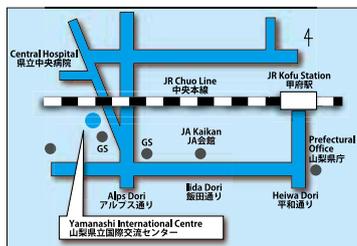
- 発行 公益財団法人山梨県国際交流協会
- 編集 雨宮由里恵
- 翻訳 豊田実紗 林マイザ

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

The International center 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 lida, Kofu-Shi, Yamanashi-ken,

Japan 400-0035