

Yamanashi

公益財団法人山梨県国際交流協会



CONTENTS

YIA 事業報告 他 <small>じぎょうほうこくほか</small>	2
Voice, Cozinha Internacional	4
Voice, Cooking @ Home	5
Voice ネパール・スルジェの会 <small>かい</small> 折居 敏子 <small>おりい としこ</small>	6
Cooking @ home イタリア料理 <small>りょうり</small> 「カリフラワーリゾット」	6
JICA 通信 <small>つうしん</small> 「青年海外協力隊活動紹介 <small>せいねんかいがいきょうりょくたいかっどうしょうかい</small> パラグアイ」	7
YIA Event Calendar	8

観光通訳ボランティアガイドセミナー

昨年10月、山梨を訪れる外国人観光客の旅のお手伝いをするを目的に「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」を開催し、60名の皆さんにご参加いただきました。歴史や文化に触れながら、北口本宮富士浅間神社と富士山信仰を支えた御師旧外川家住宅をめぐり、通訳ガイドの練習を行いました。

Em outubro do ano passado foi realizado o "Seminário de Guia Turístico Intérprete Voluntário Inglês ▪ Chinês ▪ Coreano" voltado para aqueles com o objetivo de ajudar os turistas estrangeiros que visitam Yamanashi, no qual 60 pessoas participaram. Através do estudo da história e cultura, foi feito o treino de guia intérprete no templo Kitaguchihongu Fujisengen e na antiga casa de Togawa, mestre da crença do Monte Fuji.

On October last year, for the purpose of travel assistance for foreign tourists visiting Yamanashi, "Sightseeing Interpreter Volunteer Guide Seminar for English, Chinese and Korean" was held. 60 participants experienced history and culture of Yamanashi, and visited "Kitaguchi Hongu Fujisengen-jinja Shrine" and "Former Togawa Family House (a house of Oshi supporting the worship of Mt. Fuji)." In addition, they trained for interpretation guide.

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



昨年 1 月 2 6 日 (土)、国際交流センターにて、キャノングローバル戦略研究所 研究主幹の宮家邦彦氏をむかえ、「地政学と日本の大戦略」と題し、国際理解講演会を開催しました。

米大統領選から見たこと、世界中でナショナリズムとポピュリズムが覚醒していることに加え、歴史の対局の捉え方や地政学による国際情勢の分析など、グローバルな視点から分かりやすくお話いただきました。

当日は 1 3 0 名の皆さんが熱心に聴講されました。

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 いみ しえん
全ての意味での支援とは？



1 1 月 5 日 (土)、国際交流センターにて、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?～」を開催し、約 8 0 名の方にご参加いただきました。

講師に矢野デイビットさん (一般社団法人 Enje 代表) をむかえ、ガーナ支援を始めたきっかけや自らの現地での教育支援活動などを紹介していただきました。

ガーナへの熱い思いと、これからの夢を語るデイビットさんに、たくさんの勇気をいただきました。

オープンキャンパス/やまなし YIA 国際塾

ちきゅう ほうもん
JICA 地球ひろばを訪問しよう！



1 2 月 3 日 (土)、オープンキャンパス「やまなし YIA 国際塾」事業の一環として東京新宿区にある JICA 地球ひろばを訪問し、県内の学生など 2 6 人が参加しました。

行きのバスの中では世界の国々を題材とした「JICA クイズ」や、海外ボランティア体験談に大いに盛り上がり、研修場所の JICA 地球ひろばでは、世界が直面する様々な課題について、皆さん熱心に耳を傾けていました。

World Charity Christmas 2016

12月10日(土)、国際交流センターにて恒例の「ワールド・チャリティ・クリスマス」を開催しました。500名を超える方々にご参加いただき、楽しみながら国際交流を深めることができました。

皆さまからの募金や、ワールド・グルメ、クリスマスマーケットや抽選券等の収益金の合計173,410円は、ハリケーン・マシューにより甚大な被害を受けたハイチ共和国への復興支援のため、ハイチ友の会に全額寄付させていただきました。

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

● **ハイチ友の会 (Friends of Haiti)**

- * http://friendsofhaiti.home.mindspring.com/j_new/
- * <https://www.facebook.com/friendsofhaiti>



やまなし文化体験

「富士山」を学ぼう!

10月16日(日)、世界文化遺産「富士山」をとりまく文化や歴史について学ぶバスツアー「やまなし文化体験『富士山を学ぼう!』」を実施しました。

ペルー、ブラジル、中国など10ヶ国の外国人住民や留学生、研修生30人が参加し、「北口本宮富士浅間神社」や「御師の家」、「船津胎内樹型」などを訪れました。富士講の文化や歴史について学び、日本人の富士山への思いに触れる一日となりました。参加者から富士山は見た目が美しいだけでなく、日本人に古くから愛され信仰されてきた文化的に価値のある山であることを改めて知ったとの感想がありました。



多言語版

「避難所名簿」を作成しました!

(公財)山梨県国際交流協会は、大規模災害時に、出身国や言語、被害状況など被災者の情報が確認できるように甲府市と共同で「避難者名簿」(英語、中国語、ポルトガル語、スペイン語、韓国語/日本語併記)を作成しました。

災害時に備え、甲府市内のすべての避難所に配置されているほか、甲府市のホームページ (<http://www.city.kofu.yamanashi.jp/bosaitaisaku/manyuaru.html>) から、各言語ダウンロードできます。

● **国際交流協会ホームページ**

ホーム > [がいこくせきじゅうみんのみなさんへ](#) > [災害時情報](#) http://yia.or.jp/wordpress/?page_id=105

問合せ (公財)山梨県国際交流協会 Tel.055-228-5419



Toshiko Orii

Descendente da cidade de Fujikawa. Quando estava no primário ficou sabendo da situação de fome da África, o que levou a pensar em trabalhar no futuro em algum país em desenvolvimento.

Na universidade se qualificou-se em bem-estar social e depois de se formar trabalhou em instituição de bem-estar social de deficientes.

No ano de 2000 visitou o Nepal e em setembro do mesmo ano, formou o "Nepal Surjenokai" com o intuito de ajudar as crianças com deficiência quanto a educação e independência.

Atualmente passa os dias atarefada como dona do "Harmony", loja de variedades e galeria em Kofu, com produtos do fair trade (mercado justo).

Na loja e galeria "Harmony" que a sra Orii administra estão expostos fotos, desenhos e artesanato feito pelas mulheres de países em desenvolvimento.

Entrevistamos a sra Orii que por 16 anos tem trabalhado com crianças pobres e com deficiência do Nepal.

■ Motivo Inicial

Quando estava no 6º ano primário, fiquei muito chocada ao saber da condição de desnutrição da África e situação absurda de pobreza nos países em desenvolvimento. Deste então passei a ter vontade de trabalhar em algum país em desenvolvimento no futuro. Quando estava no ginásio, mesmo dentro do Japão, senti que havia uma grande diferença na vida de pessoas com deficiência e pessoas saudáveis, assim entrei na universidade de bem-estar social. Depois, mesmo trabalhando em instituição de bem-estar social, ainda pensava nos países em desenvolvimento.

Meu marido que ficou maravilhado com o Himalaia, visitava frequentemente o Nepal, ele me ajudou a encontrar parceiros para cooperação de auxílio, assim iniciei o intercâmbio com o Nepal. No ano de 2000, para encontrar com crianças deficientes, visitei o Nepal sozinha pela primeira vez. Nessa visita ouvi a conversa do técnico que fazia próteses de membros sobre "criação de serviço" para deficientes, percebi que para a independência de deficientes que sofrem de pobreza e preconceito a criação de serviço era primordial, assim em setembro desse mesmo ano criei o "Nepal Surjenokai".

■ Sobre as atividades

Para a criação de trabalho para deficientes, providencie um local para confecção de calendário voltado para japoneses e para aulas de computação.

E ainda, como auxílio na educação de crianças deficientes e pobres, em colaboração com organizações não governamentais (NGO) locais e entidades de bem-estar social, realizamos todos os anos visitas a famílias dessas crianças, neste ano estamos dando auxílio a 14 crianças. E também participei de atividades de promoção de exame médico em vilas nas montanhas com médico do Nepal e

auxílio para fazer prótese de membro (perna ou braço).

Quando ocorreu o terremoto em Nepal à 2 anos atrás, promovi um concerto beneficente, no qual o lucro foi entregue diretamente à entidade de bem-estar social local, para que seja útil em atividades de auxílio.

Promovemos eventos beneficentes como o "Art Festa Kugawa" realizado anualmente em outubro, na avenida Bijutsukan cidade de Kofu. É uma oportunidade para se divertir admirando a exposição de fotos e desenhos de crianças do Nepal que estão sendo auxiliadas.

Em 2001 inauguramos a loja de variedades e galeria "Harmony" com produtos do * fair trade (mercado justo), em 2005 no segundo andar da loja instalamos uma galeria apresentando países através de fotos e desenhos, promovemos também eventos como concertos musicais e encontros.

■ Daqui para frente

Pretendo continuar apresentando o cotidiano e cultura de diversos países através da loja e galeria.

Neste ano consegui abrir o "Café" que tinha em mente, onde penso em apresentar o café do fair trade e outros produtos alimentícios apreciados no exterior e também produtos típicos da região. Oferecendo um local onde pode-se passar o tempo com calma, aberto para pessoas com deficiência, estrangeiros, etc.

*** O que é fair trade ?**

Produtos de países em desenvolvimento, vendidos regularmente por preço razoável que ao ser adquirido, ajuda na independência de pessoas em posição frágil para a melhoria de vida delas.

Escritório do Nepal Surjenokai

Nakamura-cho 10-15 cidade de Kofu, Harmony

TEL 080-2047-3822

Email ▶ surjenokai_jp@yahoo.co.jp

facebook ▶ procurar "Zakka & Gallery"

Cooking @ Home by Anthony Achilleos

Cauliflower Risotto



Quem no apresentou a receita foi **Anthony Achilleos**, vindo da Inglaterra.

Após estudar culinária no Colégio Westminster Kingsway, trabalhou por mais de 15 anos como chef nos melhores hotéis e restaurantes de London.

Na primavera de 2015 se mudou para o Japão, terra natal de sua esposa. Atualmente ministra aula de culinária ocidental, incluindo a culinária francesa e italiana, usando inglês simples.

* **Anthony's Kitchen**
<https://anthony-s-kitchen.com>

- * Arroz para risoto - pode ser usado o arroz japonês.
- * Caldo de frango - pode ser usado o caldo (de galinha) vendido em supermercado.
- * Óleo de trufa - utilizado para aroma, se não tiver, não tem problema.

RISOTO DE COUVE-FLOR

(culinária italiana)

● **Ingredientes (porção para 4 pessoas)**

- 250g de couve-flor
- 3 dentes de alho
- 240g de arroz apropriado para risoto *
- 2 g de óleo de trufa *
- 50g de queijo parmesão ou pecorino (de leite de ovelha)
- 50 ml de creme de leite
- 20g de manteiga
- 20 ml de azeite de oliva
- 800 -1000ml de caldo de frango *
- 50 ml de vinho branco

● **Bacon Crust**

- 30g de Farinha de rosca (panko),
- 30g de bacon, 1 dente de alho



Modo de Preparar:

- Cortar metade da couve-flor em pedaços de uns 3 cm e picar o restante. Cortar a cebola e alho em pedaços.
- Deitar metade do azeite de oliva na frigideira, adicionar a manteiga e fritar a cebola e alho até ficar transparente, colocar o arroz, fritar por uns 3 min. Fazer fogo forte, adicione o vinho e faça evaporar o álcool.
- Adicione a couve-flor, tempere com sal e pimenta. Colocar caldo de frango até quase cobrir o arroz. Para não queimar, misturar de vez em quando

para que o arroz cozinhe por igual. Se faltar caldo, adicione mais, cozinhando por 16 ~ 18 min.

■ Enquanto isso prepare o crust (bacon torrado): Frite o alho com azeite de oliva, adicione bacon, quando o bacon ficar corado, adicione a farinha de pão e frite até tudo ficar corado.

● Adicione o creme de leite, queijo ralado e se estiver faltando, adicione mais sal e pimenta do reino. Transfira para um prato, espalhe o bacon crust e o óleo de trufa e bom apetite!



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)



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

Fair trade goods shop & gallery "Harmony," owned by Ms. Orii, displays photos/arts and handmade products made by women in developing countries. In this interview, we asked Ms. Orii close to poverty and disabled children in Nepal for a period of 16 years.

■ Reasons of starting her activities

In time of 6th grade of elementary school, I was greatly shocked to understand situations in Africa suffering hunger and poverty in developing countries beyond my imagination. After then, I wanted to work in any developing country in the future. In time of a junior high school student, I found a great gap in standard of living between disabled persons and able-bodied persons, so went to a university and studied at the faculty of social welfare. Thereafter, in spite of working at a welfare facility for disabled persons, my feelings about developing countries did not change.

As my husband was charmed by the Himalaya mountains and often visited Nepal, I had him find out a supporter, and the exchange with Nepal begun.

In 2000, I traveled alone for the first time and visited Nepal in order to meet disabled children. At that time, through hearing from local prosthetists/orthotists about "work opportunities" for disabled persons, I understood importance of support for work opportunities, so launched the "Nepal Suruje-no-kai (Suruje Sastha)" in September, 2000.

■ About activities

For the purpose of "work opportunities" for disabled persons, I established a welfare workshop for disabled persons to make calendars for Japan and hold computer lessons.

In addition, as educational support for disabled and children in poor households, we make home visits for children every year in cooperation with local NGOs and welfare organizations, etc., and support 14 children this year. We also have conducted medical checkups and

support activities for prosthetic/orthotic with doctors at mountain villages in Nepal.

In time of Nepal earthquake two years ago, a charity concert was held. The proceeds from the concert directly went to local welfare organizations in order to use any required support.

In October every year, "Art Festa Kugawa" is held on Bijyutukan-dori (Museum Street) in Kofu City. As part of opportunities to enjoyably experience Nepalese culture and customs, arts/photo exhibitions made by supported children and charity events, etc. are often held.

In 2001, the fair trade* goods shop & gallery "Harmony" was opened and also established a gallery on the 2nd floor of the shop, where various events such as concerts and talk events are held as well as photo and arts exhibitions introducing foreign countries.

■ In the future

Through the shop & gallery, I want to continue to introduce living, culture, etc. of various countries in the future. This year, I try to open a "café shop" annexed to the shop & gallery in order to introduce "foods" such as fair trade coffee. I want to provide a casual comfortable space for disabled persons as well as foreigners.

* What is "fair trade" ?

"Fair trade" aims to improve independence and living of weak persons through continuous purchase of raw materials and products, made by developing countries, at a proper price.



Toshiko Orii

Born in Fujikawa-cho. In time of an elementary school student, she understood situations in Africa suffering hunger, so desired to work in any developing country in the future.

After graduating from the faculty of social welfare at a university, she worked at a welfare facility for disabled persons.

With visit to Nepal in 2000 as a start, for the purpose of educational/independence support for disabled children etc., she launched the "Nepal Suruje-no-kai (Suruje Sastha)" in September, 2000.

In addition, she is now playing an active part as an owner of the fair trade goods shop & gallery "Harmony."

Nepal Suruje-no-kai (Suruje Sastha)
 10-15 Nakamura-cho, Kofu (in "Harmony")
 TEL 080-2047-3822
 Email ▶ surjenokai_jp@yahoo.co.jp
facebook ▶ enter the keyword "Zakka & Gallery (goods & gallery)" to search.

Cauliflower Risotto



Cauliflower Risotto (Italian cooking)

- Ingredients (for 4 people)
 - Cauliflower 250g
 - Garlic 3 cloves
 - Risotto rice 240g *
 - Truffle oil 2g *
 - Parmesan/Pecorino cheese 50g
 - Cream 50ml
 - Butter 20g
 - Olive oil 20ml
 - Chicken stock 800-1000cc *
 - White wine 50ml
- Crust
 - Panko breadcrumbs 30g
 - Bacon 30g Garlic 1 clove

- * Japanese rice can be used instead of risotto rice.
- * Bouillon cube can be replaced instead of chicken stock.
- * Truffle oil is for flavor, so not necessary to use it.



Chef Anthony Achilleos, introducing the "Cauliflower Risotto," came from England.

He was trained in French Cookery at Westminster Kingsway College and has over 15 years of experience working in some of London's top hotels and restaurants. He moved to Japan with his Japanese wife in 2015 in spring.

Anthony's Kitchen cookery course offers a chance to learn some of the dishes that grace London's finest menus from French to Italian. Anthony's Kitchen cookery course is taught mainly in English.

* **Anthony's Kitchen**
<https://anthony's-kitchen.com>

Instructions:

- Cut half of the cauliflower into small florets and half finely chop and dice up the onion and 3 cloves of garlic.
- Fry in half of the olive oil, butter, the onion and the garlic until translucent. Add the risotto rice. Fry for a further 3 minutes. Next add the white wine. Make sure the pan is hot when you pour in the wine so it burns off the alcohol.
- When the wine has evaporated, add the cauliflower and season with salt and pepper. Next add enough chicken stock to just cover the rice. It is important to stir every

now and again to make sure rice is cooking evenly and to break down the starch in the rice. Every time the liquid completely evaporates, add more liquid to just cover the rice. Do this for about 16-18 minutes.

- While the rice is cooking, finely chop up the garlic and bacon and fry in the rest of the olive oil. Once the bacon has a golden colour, add the breadcrumbs and fry until golden. Set aside. After the rice has been cooking for 16-18 minutes, check the salt and add more to your taste. Add the cream and grated cheese. Serve in a bowl plate and top with truffle oil and the bacon crust.

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 nível de conversação básica em japonês (nível de entendimento de explicações do serviço)

Temos uma grande quantidade de trabalho!
 Veja as oportunidades acessando a nossa HP!

⇒ <http://next-age.co>

0519-300122
Next Age inc.
 Yamanashi-ken, Nakakoma-gun,
 Showa-cho, Katonakajima, 983-1
 ☎ 055-275-3216



折居 敏子 (おりいとこ)

富士川町出身。小学生の時にアフリカの飢餓の現状を知り、将来は途上国で働きたいと願う。大学では社会福祉を学び、卒業後は障害者の福祉施設に勤務。2000年、ネパール訪問を機に、その年の9月、障害のある子供たちなどの教育・自立支援を目的に「ネパール・スルジェの会」を発足。現在、甲府市内でフェアトレード製品を扱う雑貨&ギャラリーショップ「ハーモニー」のオーナーとしても多忙な日々を送っている。

折居さんが営むフェアトレード雑貨&ギャラリー「ハーモニー」には、写真や絵画、途上国の女性たちが作った手工芸品が並んでいます。

ネパールの貧困と障害のある子どもたちに寄り添って16年、折居さんにお話を伺いました。

■ きっかけ

小学6年生の時、飢餓に苦しむアフリカの現状や想像をはるかに超えた途上国の貧困を知り、大きなショックを受けました。その時から将来は途上国で働きたいと考えていました。中学生の時に、国内でも障害者と健常者との生活面に大きな差があることを感じ、大学では社会福祉科に進みました。その後、障害者の福祉施設で働くようになってからも途上国への思いは変わりませんでした。

ヒマラヤに魅せられネパールを度々訪れていた夫に、支援の協力相手を探してもらい、ネパールとの交流がスタートしました。2000年、障害を持った子どもたちに会うため、初めての一人旅でネパールを訪問しました。その際、現地の義肢装具士から障害者への「仕事作り」の話聞き、貧困や差別に苦しむ障害者の自立には、仕事作り支援が不可欠だと感じ、その年の9月に「ネパール・スルジェの会」を立ち上げました。

■ 活動について

障害者への「仕事作り」のため、障害者福祉作業所を設け、日本向けのカレンダーの製作やパソコン教室を行ってきました。

また、障害児、貧困家庭の子どもたちへの教育支援として、現地 NGO や福祉団体などと協力して、毎年子どもたちの家庭訪問を実施し、今年は14名の子どもたちを支援しています。その他、ネパールで医師と一緒に山村での健康診断、義肢装具支援活動も行ってきました。

2年前のネパール地震の際には震災チャリティーコンサートを行い、その収益金は、直接現地の福祉団体へお届けし、必要とされる支援に役立てていただきました。

毎年10月には甲府市の美術館通りで「アートフェスタ貢川」を開催しています。楽しみながらネパールに触れていただく機会として、支援している子供たちの絵画作品展や写真展、チャリティーイベントなどを行っています。

2001年にフェアトレード*製品を扱う雑貨&ギャラリー「ハーモニー」をオープン、2005年に店舗2階にギャラリーを併設して、海外を紹介する写真や絵画展などを中心に、コンサートやお話会などのイベントも開催しています。

■ これから

今後もショップ、ギャラリーを通して、様々な国々の生活や文化などを紹介していきたいと思っています。

今年は以前から構想していた「カフェ」を併設し、フェアトレードコーヒーなどの食材、海外で食べられているおいしいもの、地元の食品など「食」の紹介をしていきたいと思っています。障害を持った方や海外の方にも、気軽に、ゆっくりと過ごしていただける場所を提供したいと考えています。

*フェアトレードとは？

途上国の原料や製品を、適正な価格での継続的な購入を通じて、立場の弱い人たちの自立と生活を改善することを目指す取り組み。

ネパール・スルジェの会事務局

甲府市中村町 10-15 ハーモニー内 TEL 080-2047-3822

Email ▶ surjenokai_jp@yahoo.co.jp

facebook ▶ 「雑貨&ギャラリー」で検索

クッキング@ホーム

「カリフラワーリゾット」 (イタリア料理)



●材料(4人分)

カリフラワー	250g
にんにく	3個
リゾット用ライス	240g
トリュフオイル*	2g
パルメザンまたはペコリーノチーズ	50g
生クリーム	50ml
バター	20g
オリーブオイル	20ml
チキンストック*	800-1000ml
白ワイン	50ml

●ベーコンクラスト

パン粉 30g、ベーコン 30g にんにく 1片

- *リゾット用ライスは、日本の米でも代用可。
- *チキンストックは市販の固形ブイヨンで可。
- *トリュフオイルは香りづけとして使用しますので、なくても可。



この料理を紹介してくれたのは、イギリス出身のアントニー・アキレオスさん。ウエストミニスターキングスウェイ カレッジで料理を学んだ後、15年ほどロンドンの一流キッチンでシェフとして活躍。

2015年春、妻の故郷日本に移住し、現在、簡単な英語を使い、フレンチ、イタリアンを中心とした西洋料理教室を開催しています。

*アントニーズ・キッチン
<https://jp.anthonys-kitchen.com>

作り方

- 1/2のカリフラワーを一口サイズに、残り1/2はみじん切りにする。玉ねぎとにんにくは、さいの目切りにしておく。
- フライパンにオリーブオイル 1/2、バター、玉ねぎ、にんにくを入れ、半透明になったらリゾット用ライスを入れる。3分ほど炒める。火を強めにし、白ワインを加えアルコールを蒸発させる。
- カリフラワーを加え、塩こしょうで味を整える。ライスがひたひたになるまでチキンストックを入れる。でんぷんの粘り気が出てくるので、ライスに均等に火が通るよう常にかき混ぜる。水分がなくなったらストックを加え、16~18分ほど繰り返す。この間に、クラスト作り。残りのオリーブオイルにみじん切りにしたにんにく、ベーコンを加え、ベーコンがこんがり色づいたらパン粉を加え全体が茶色になるまで炒める。
- 生クリーム、おろしたチーズを加え、塩こしょうで味を整える。器に移し、ベーコンクラストを乗せ、トリュフオイルを振りかけてできあがり！

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

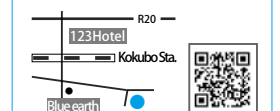
☎ 055-244-1081

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



青年海外協力隊
三井 久美子

私は現在、パラグアイのアトゥラ市にある小学校に派遣されています。パラグアイの人達は親切で、とてものんびりとしています。

私の任地のアトゥラは「パラグアイで一番きれいな（cleanの意味で）町」として有名です。そして一年中至るところでマンゴーやみかん、グレープフルーツ等が実り、自由に食べることができます。口内炎が痛いと言えば隣の家の人が「グアバの葉を噛むといい」といって持ってきてくれたり、デング熱にかかったときは、ステイ先のお母さんがババイヤの葉をつぶして水で薄めたものを持ってきてくれたりと、実だけではなく葉も大活躍しているのです。夕方になると、みんな家の前や中庭に座って、テレレやマテというお茶を飲みながら何時間もおしゃべりをします。このテレレとマテはパラグアイ人にとって欠かせないもので、そ

の日の気分や体調に合わせて菓などを組み合わせ楽しめます。

私の活動は算数教育です。現地教師の指導力向上が主な活動目的であるため、単元まるごと授業をすることはまれですが、最大の課題である四則計算の基礎徹底を図るため、100マス計算やゲームを取り入れた活動を毎週各クラスに入り実施しています。

また、同職種の隊員と協力して、学校対抗のかけ算大会や、現地人教師を対象とした講習会を開催してきました。超のんびりベースのパラグアイの人々、なかなか事が進まずにイライラすることもあります。楽しんで活動する子ども達や熱心な先生達を見ると、やはり嬉しいです。残りの任期も迫り、みんなが少しでも算数好きになってくれるよう、最後まで頑張ります。



1 一年生と数あてゲーム 2 教材作り 3 かけ算大会の表彰式
4 テレレ、マテ茶に入れる薬草

JICA 山梨デスクより

山梨県とJICAには、いろいろな繋がりがご存知ですか？例えば、JICA 研修員。途上国の行政官などを日本に招き、日本固有の専門知識や技術を各国の課題解決に役立ててもらっています。山梨では、清里の（公財）キープ協会や山梨大学で、JICA 研修員が研修しています。また、JICA 中小企業海外展開支援事業。市川三郷町の（株）桑郷や中央市の（株）サラダボウルが、JICAと共にフィリピンとベトナムで活躍されています。

さらに山梨県富士山科学研究所は、JICA 草の根事業を活用し、インドネシアの防災力向上に努めています。そして、現在17名の山梨県出身 JICA ボランティアが、世界中で活躍中！山梨と世界のつながりを感じながら、2017年も世界のことから身近なことから、皆さんと一緒に考えていきたいです。



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.055-228-8821 (代)

リフォーム部門 楽水クラブ ハロー みずリフォーム
☎0120-86-3246

YIA Event Calendar

「にほんご講座」

と き 毎週金曜日 午後6時30分～8時30分
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

「外国人のための無料法律相談」(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 山梨県弁護士会
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

3月

「医療通訳ボランティアセミナー」

と き 3月4日(土) 午前10時～午後3時30分
ところ 県立国際交流センター
言 語 英語、中国語、ポルトガル語、スペイン語
定 員 各15名

5月

「外国語 & 外国文化講座」

英語、フランス語、イタリア語等の語学の他、さまざまな国の文化に触れる講座です。
と き 5月 第2週目から全3～15回
ところ 県立国際交流センター

問合せ (公財) 山梨県国際交流協会
tel.055-228-5419

※ 詳細はサイト及びチラシをご覧ください。

Japanese Language Class

Time: Every Friday night, 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)

Time: 1st Wednesday, 18:30~ 21:00
and 3rd Sunday, 13:00~16:00
Location: Yamanashi International Center
Consultant: Lawyers from Yamanashi Bar Association
Available in English, Indonesian, Portuguese, Spanish and Japanese.
* If necessary, the other languages available.

May

Foreign language & Culture Classes

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

Time: starts as of the 2nd week of May (3~15times)
Location: Yamanashi International Center

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

Março

Seminário para Tradutor Voluntário na Área Médica

Data: 4 de março, das 10h às 15h30
Local: Centro Internacional de Yamanashi

Maio

Curso de Idioma e Cultura Estrangeira

Cursos de língua inglesa, francesa, italiana e aulas para aprender sobre a cultura de diferentes países.
Data: a partir da 2ª semana de maio (3~15 aulas)
Local: Centro Internacional de Yamanashi

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

多言語版「避難所名簿」を作成しました！

詳細は3ページをご覧ください。

"Multilingual "Emergency Evacuation Form" Made!

For the purpose of confirming any information about victims such as their nationality, language and situation of damage in time of large-scale disasters, we made "Emergency Evacuation Form" in cooperation with Kofu City.

● Written In English, Chinese, Portuguese, Korean / as well as Japanese
http://yia.or.jp/wordpress/?page_id=105

CONFECCIONAMOS A "LISTA DE REFUGIADOS" EM VERSÃO MULTILÍNGUE!

Juntamente com a cidade de Kofu confeccionamos a "Lista de Refugiados", que em caso de desastres, pode-se confirmar informações da vítima de desastre, como o país de origem, o idioma, a situação dos danos, etc.

● Nos idiomas Inglês, Chinês, Português, Coreano / Japonês
http://yia.or.jp/wordpress/?page_id=105



編集後記

Facebook, Twitter, Instagramなど、ソーシャルネットワーク台頭の時代。情報は瞬時にキャッチアップできるし、わざわざ足を運ばなくても世界を旅した気分になれる。地球の裏側に住む友人たちとも気軽にコンタクトが取れ、世界がとて身近になり、なんとも便利な時代です。

昨秋、数年ぶりに友人の住むシカゴへ。空とワンプレートの大きさを再確認することからはじまり、街の喧騒、匂い、人々の暮らし、友人夫婦の心温まるおもてなしを体感した旅となりました。

また先日、トロントに住む元ALTだったJくんが山梨に遊びに来ました。2児のパパとなり、すっかり貫禄もついたけれど、あの当時のエピソードや友人たちの話をしているJくんの瞳は昔のまま。19年ぶり？ どんなに便利な時代になっても人の温かさは気となり、波動で伝わってくるもの。出会えたこと、再会できたことに感謝し、それが心の糧となって、また新たな出会いに繋がっていく。2017年、どこを旅しよう？

雨宮

Yamanashi

2017年 春号 (3月・4月・5月)

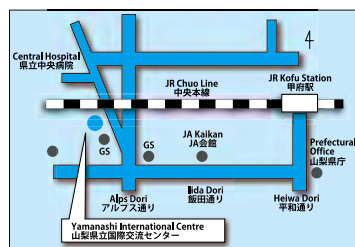
- 発行 公益財団法人山梨県国際交流協会
- 編集 雨宮由里恵
- 翻訳 豊田美紗 林マイザ

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

The International 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 Iida, Kofu-Shi, Yamanashi-ken,
Japan 400-0035