

いわて国際交流 世界はともだち

2023.¹²
Winter



あーすん
岩手県国際交流協会
イメージキャラクター



北京の芸術的な空間に感銘!(詳しくはP.8で)
More details on page 8 / 详情页面P8

特集
P.4

「2023ワン・ワールド・フェスタinいわて」ご来場ありがとうございました!

Thank you for attending the 2023 One World Festa in Iwate! / 感谢光临“2023 同一个世界庆祝日 in 岩手”!



Information

インフォメーション / 情報

外国人相談

困ったことがあったら、いわて外国人県民相談・支援センター（運営：岩手県国際交流協会）にご相談ください。外国語での相談もできます。（※要予約）詳しくは、岩手県国際交流協会のホームページを見るか、下記にお問い合わせください。

TEL：019-654-8900

Eメール▼



ホームページ▼



行政書士による相談会

在留資格や手続きの相談ができます。

- 主 催：いわて外国人県民相談・支援センター
- 日 時：毎月第2・第4金曜日 13:00～16:00
- 会 場：アイーナ5階 国際交流センター
- 費 用：無料
- 申 込：要予約（電話、メール）
- TEL：019-654-8900

Eメール▼



岩手弁護士会による相談会

在留資格・結婚・離婚・相続・お金のトラブル・事故などの法律相談ができます。家族やお知り合いの方も相談できます。

- 主 催：いわて外国人県民相談・支援センター
- 日 時：2024年1月17日（水）、3月13日（水）15:00～18:00
- 会 場：アイーナ5階 国際交流センター
- 費 用：無料
- 申 込：要予約（電話、メール）※1週間前まで
- TEL：019-654-8900

Eメール▼



災害時多言語サポート研修・訓練

災害時における外国人支援の基礎となる対応方法について学び、実践してみます。

- 主 催：岩手県（受託事業者：岩手県国際交流協会）
盛岡国際交流協会
- 日 時：【研修】2024年1月21日（日）10:00～12:30
【訓練】2024年2月9日（金）13:00～16:30
- 会 場：上田公民館 費 用：無料
- 申 込：QRコードから申込み
- 問合せ：岩手県国際交流協会
- TEL：019-654-8900



日本のお正月を楽しもう！

書初め、かるた、餅つきなど、日本の伝統的な正月遊びや行事を体験します。

- 主 催：一関市（受託事業者：一関市国際交流協会）
- 日 時：2024年1月28日（日）10:00～11:30
- 会 場：なのはなプラザ 2階
- 費 用：無料
- 申 込：QRコードから申込み
- 問合せ：一関市国際交流協会
- TEL：0191-34-4711



仙台出入国在留管理局による相談会

- 主 催：岩手県国際交流協会
- 共 催：一関市、一関市国際交流協会
- 日 時：2024年2月2日（金）13:00～16:00 ※ひとり30分
- 会 場：なのはなプラザ3階 研修室3（一関市）
- 費 用：無料
- 申 込：電話またはQRコードから（申込期限1/26（金））
- 問合せ：岩手県国際交流協会
- TEL：019-654-8900



災害時に外国人を支援するための英語講座

災害時に外国人を支援するための英語をネイティブ講師に学ぶ講座です。講座は全て英語で行います。

- 主 催：岩手県（受託事業者：岩手県国際交流協会）
- 日 時：2024年2月17日（土）10:00～12:00
- 会 場：オンライン（Zoom） 費 用：無料
- 申 込：QRコードから申込み（申込期限2/12（月）12:00）
- 問合せ：岩手県国際交流協会
- TEL：019-654-8900



Consultation with an Administrative Legal Specialist

Consultation on status of residence and its procedures is available.

- Organizer : Iwate Support Center for Foreign Residents
- Date&Time : Every 2nd & 4th Friday 1:00pm-4:00pm
- Venue : International Exchange Center (Aiina 5F)
- Free
- Reservations required (Phone / Email)
- TEL : 019-654-8900

Email ▼



Consultation with the Iwate Bar Association

Legal advice is available on residence status, marriage, divorce, inheritance, money problems, accidents, etc.

- Organizer : Iwate Support Center for Foreign Residents
- Date&Time : Jan 17 (Wed), Mar 13 (Wed) 3:00pm-6:00pm
- Venue : International Exchange Center (Aiina 5F)
- Free
- Reservations required one week in advance (Phone / Email)
- TEL : 019-654-8900

Email ▼



Enjoy Japan's New Year Festivities!

Experience traditional Japanese events and activities such as kakizome (New Year calligraphy), karuta (Japanese playing cards), and mochitsuki (making Japanese rice cakes).

- Organizer : Ichinoseki City (via the Ichinoseki International Association)
- Date&Time : Jan 28 (Sun) 10:00am-11:30am
- Venue : Nanohana Plaza 2F (Ichinoseki)
- Free
- How to apply : By QR code or by phone.
- TEL : 0191-34-4711



Consultation with Immigration Bureau

- Organizer : Iwate International Association
- Co-host : Ichinoseki City, Ichinoseki International Association
- Date&Time : Feb 2 (Fri) 1:00pm-4:00pm
*30 minutes per person.
- Venue : Nanohana Plaza 3F (Ichinoseki)
- Free
- Reservations required before Jan 26 (Fri).

Apply by phone or by QR code.

- TEL : 019-654-8900



行政书士の咨询

咨询内容 可就居留身份及其手续进行咨询。

- 主办人 : 岩手县外国居民咨询·支援中心
- 日期 : 每月第二和第四个周五 13:00 ~ 16:00
- 会场 : Aiina 5楼 国际交流中心
- 费用 : 免费
- 申请 : 需要预约 (电话, 电子邮件)
- 电话 : 019-654-8900

电子邮件 ▼



岩手辩护律师会举办 外国人咨询会

可以就居留身份、结婚、离婚、继承、金钱纠纷、事故等提供法律咨询。

- 主办人 : 岩手县外国居民咨询·支援中心
- 日期 : 1月17日(周三), 3月13日(周三) 15:00 ~ 18:00
- 会场 : Aiina 5楼 国际交流中心
- 费用 : 免费
- 申请 : 需要预约 (电话, 电子邮件)
* 请在1周前预约。
- 电话 : 019-654-8900

电子邮件 ▼



一起来享受日本的新年吧!

体验传统日本新年游戏和活动, 如书法, 纸牌和捣麻薯

- 主办人 : 一关市 (一关市国际交流协会合同业务)
- 日期 : 1月29日(周日) 10:00 ~ 11:30
- 会场 : なのはなプラザ2楼 (一关市)
- 费用 : 免费
- 申请 : 需要预约 (请扫描右侧二维码)
- 电话 : 0191-34-4711



出入国在留管理局咨询会

- 主办人 : 岩手县国际交流协会
- 日期 : 2024年2月2日 (周五) 13:00 ~ 16:00
*每人30分钟
- 会场 : なのはなプラザ3楼 研修室3 (一关市)
- 费用 : 免费
- 申请 : 通过电话或者是二维码 (申请表) 预约
(预约期限1/26 (星期五))
- 电话 : 019-654-8900



「2023ワン・ワールド・フェスタinいわて」 ご来場ありがとうございました!

Thank you for attending the 2023 One World Festa in Iwate!

感谢光临“2023 同一个世界庆祝日 in 岩手”!

11月12日(日)に「2023ワン・ワールド・フェスタinいわて」を開催しました。今回は「フェスタ完全復活!さあ、世界を遊びつくせ!」をテーマに、コロナ禍以前のように制限なしで開催し、3つのゾーン(カルチャーゾーン、マルシェゾーン、ファンゾーン)に分かれてさまざまなプログラムを実施しました。当日は、天気が悪く気温が低い日でしたが、延べ3,550名の方に来ていただきました。写真、皆さまからいただいたアンケートの声とともに当日の様子を振り返ります。

The 2023 One World Festa in Iwate took place on Sunday, November 12th. The theme this time around was “Festa makes a full return! Discover and enjoy the world with us!” as this was the first time since before COVID where no restrictions were required. Several programs on the day were the Culture Zone, the Marché Zone, and the Fun Zone. The day of the event unfortunately was cold and had poor weather, however a total of 3,550 guests still attended. Below are some of the photos and comments from the survey we received from guests during the event.

11月12日(星期日)举办了“2023同一个世界庆祝日 in 岩手”的活动。这次以“庆典活动全方位复苏, 来吧~和我们一起尽情地嗨世界!”为主题, 恢复到与疫情之前一样举办, 共分为3个区域(文化区, 步行街, 粉丝区)实施了各种各样的节目。虽然当天天气不好, 气温很低, 但共计来了3550位客人。让我们以照片和大家填写的问卷调查来一起回顾当天的活动吧。

(アンケートの声)

クイズがたくさんあっていろいろな国が知れてよかったです!

カルチャーゾーンでは、ダンス・文化紹介などのステージ、在住外国人とクイズを通しての交流、国際交流の関係団体のみなさんとの触れ合いを楽しんでいただきました。

(From the survey)

“I learned a lot about a bunch of countries from the many quizzes at the booths!”

In the Culture Zone, many enjoyed the dance and culture stage shows, the cultural quizzes with foreign residents, and the exchanges with the international affiliate groups there.



バングラデシュについてのクイズに挑戦!
Taking a quiz on Bangladesh!
挑战孟加拉国的猜谜游戏!



関係団体エリア JICAブース / JICA Booth
相关团体区域JICA展台



ミャンマーの民族衣装「ロンジー」の試着体験
Trying on longyi, the traditional garb of Myanmar.
缅甸的民族服装“笼基”的试穿体验

(来自问卷调查)

通过很多猜谜游戏, 了解了不同的国家, 真是太棒了!

在文化区, 享受了跳舞, 文化介绍等舞台体验, 通过猜谜与在住外国居民互动, 愉快地与国际交流相关团体沟通。

(アンケートの声)

マルシェでお菓子かえた。試飲たのしい。

マルシェゾーンでは、世界のいろいろなお菓子やフェアトレードの雑貨の販売、フェアトレード商品の試飲試食などを行いました。販売したお菓子の売り上げ44,400円は全額海外救援金として日本赤十字社に寄付します。



(From the survey)

“I got to buy sweets from the marché. It was fun trying out drinks.”

In the Marché Zone, many sweets and fair trade goods were available for purchase as well as sampling. The ¥44,000 made from the sales of sweets were donated to the Japanese Red Cross Society to support foreign countries.

(来自问卷调查)

在步行街换了小点心。试饮很开心。

在步行街,进行了世界各种各样的点心和公平贸易的杂货的销售,还有公平贸易商品的试饮试吃活动。

(アンケートの声)

世界のゲームが楽しかった。

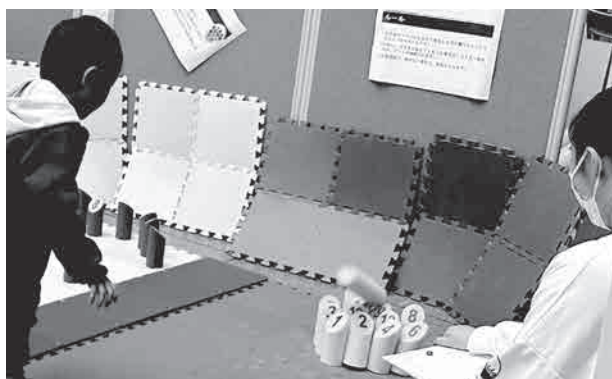


ファンゾーンでは、世界のボードゲームやフィンランドの「モルック」、ベンガル語で名前を入れたオリジナルコースターづくり、ミニドローンを始めとした、体験できるプログラムを用意しました。

(From the survey)

“The games from around the world were fun.”

In the Fun Zone, many activities such as board games from around the world, Mölkky from Finland, coasters with customers' names written in Bengali, and mini drones were available to experience.



(来自问卷调查)

来自世界各地的游戏都非常有趣。

在粉丝区,准备了各个国家的桌游,芬兰的“莫尔克”,用孟加拉语制作带有您名字的原创杯垫以及迷你无人机等各种可以体验的项目。

当日協力いただいた17カ国44名の外国人ゲスト、51名のボランティアの皆さま、お越しいただいた皆さま、本当にありがとうございました！

To the 44 international guests from 17 different countries, the 51 volunteers, and everyone who attended the event, we thank you sincerely!

非常感谢当天提供帮助的来自17个国家的44位外宾,51位志愿者以及每一位来到现场的客人。



聞いて！あたしの自慢

Listen Up! What I Am Proud Of

听！这是我最引以为豪的



県内在住外国人の方が、皆様にぜひ聞いてほしいことを紹介します！
Introducing things the foreign residents of Iwate want everyone to know!
介绍给大家居住在县内的外国人最想传达的事情！

豊かな食文化と調理技術

王 健齐 (中国)



私の文化的背景について、最も誇りに思うのは祖国中国の食文化です。広大な土地、変化に富んだ気候と食材、そして長い歴史の中での発展により、完璧な調理技術と多種多様な料理が受け継がれてきました。私は自分の料理の腕前と知識を通して、より多くの人に中国の食文化を理解し好きになってもらいたいと思い、日本留学中に中国の食文化を広めることに力を注ぎました。

中国は数千年の発展を経て、主軸となる八大料理とその他地域の独自の料理が共存する、巨大な体系を築きました。炒める、揚げる、蒸す、煮るなどさまざまな調理法を駆使して、食材をさまざまな形や味の料理に仕上げていきます。中国人が最も得意とするのは、既存の食材を柔軟に使い、その土地の気候や生活習慣に合わせた料理を作ることだと思います。例えば、南東部の沿海地方では、豊富な魚介類と南方特有の繊細な生活習慣があるため、食材のエッセンスを最大限に引き出す調理法が得意で、料理の盛り付けもより美しくコンパクトになります。寒冷で乾燥した北部地方では、寒冷な気候に対応するため、肉料理に強い香りと油を使った料理が得意で、料理の雰囲気もワイルドで豪快なものになる傾向があります。外国人に最もよく知られている四川料理については、四川の湿度の高い気候に適応するため、唐辛子などの香辛料を使った火鍋など様々な辛い料理が発展してきました。

私の料理の腕前についてですが、料理を作る過程と、異なる食材の風味の組み合わせについてよく理解していると思います。料理の動画をよく見て、その料理を再現するのに凝っている

ます。プロの料理人のようにはいきませんが、多くの料理の調理法や知識を少しずつ学んできました。日本留学中は、外国人の友人に中国料理を作って食べてもらったり、食文化に関する国際交流活動に参加したりしていました。このようにして、私は外国人に中国の食文化を広めています。このような交流の中で、私は他の国の食文化や様々な国の人々の味の好みについても学び、それを入り口にして、より彼らの口に合った中国料理を広めることができました。食文化の交流を通じて、国際友好関係の架け橋となるよう、精一杯努力したいです。

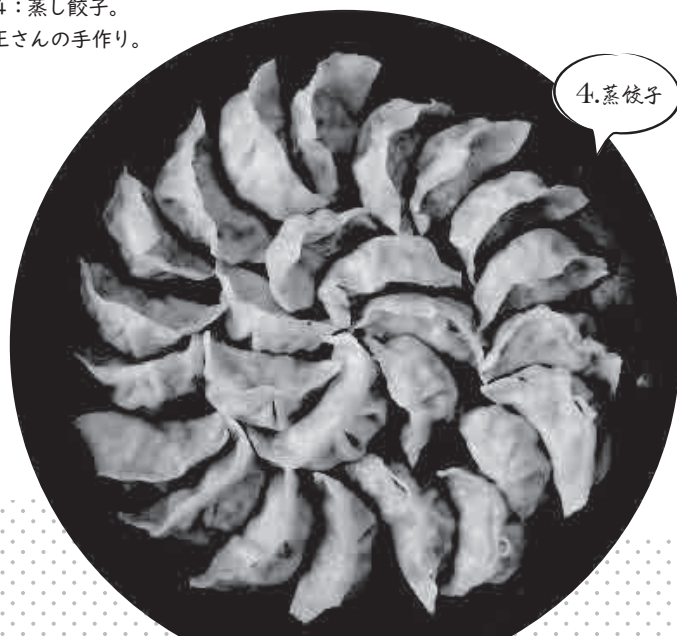
写真1：ミートパイ。小麦を使った中国北部の伝統的な炒め料理。

写真2：火鍋肉。東北地方の伝統的な甘酸っぱい揚げ肉料理。

写真3：エッグタルト。中国で人気の卵のデザート。

写真4：蒸し餃子。

全て王さんの手作り。



Rich food culture and cooking techniques

Wang Jianqi (China)

Regarding my cultural background, what I am most proud of is the food culture of my motherland, China. Due to its vast territory, rich climatic conditions and types of ingredients, as well as its long historical development, it has inherited perfect cooking techniques and huge variety of dishes. Through my cooking ability and my understanding of Chinese food culture, I devoted myself to promoting Chinese food culture while studying in Japan, hoping to make more people understand and like Chinese food culture.

After thousands of years of development, China has developed a huge system with eight major cuisines as the mainstay and unique cuisines from other regions coexisting alongside. It uses various cooking techniques such as frying, stir-frying, deep-frying, steaming, and boiling to turn ingredients into dishes of different shapes and flavors. I think what the Chinese are best at cooking is how to flexibly use existing ingredients to cook meals that are more adaptable to the local climate and living habits. For example, in the southeastern coastal areas, due to its rich seafood and unique southern delicate living habits, the local area is better at how to maximize the essence of the ingredients, and the composition of the dishes is more exquisite and compact. In the cold and dry northern regions, in order to cope with the cold climate, these regions are better at cooking meat dishes with strong flavor and oil, and the atmosphere of the dishes tends to be rough and bold. As for Sichuan cuisine, which is

the most well-known to foreigners, in order to adapt to the humid climate in Sichuan, the local area uses chili peppers and other spices to develop a variety of spicy dishes such as hot pot.

Regarding my cooking expertise, I feel that I can well understand the process of a dish and the combination of flavors between ingredients. I often browse some videos about cooking teaching, and am keen to reproduce these dishes. Although I cannot achieve the results of a professional chef, I have gradually learned the cooking methods and cooking knowledge of many dishes. While studying in Japan, I was keen on making Chinese food for my foreign friends to taste, and participating in international exchange activities about food culture. In this way, I promote Chinese food culture to foreigners. During these exchanges, I also learned about the food culture of some countries and the taste preferences of people from various countries, and used this as a starting point to promote Chinese food that is more suitable for them. I hope to use the exchange of food culture to do my best to promote the construction of bridges of international friendly relations.

Photo 1: meat pie; northern Chinese traditional fried wheat cuisine.

Photo 2: hot pot meat; northeastern traditional sweet and sour deep fried meat cuisine.

Photo 3: egg tart; popular egg dessert in China.

Photo 4: steamed dumplings.

丰富的饮食文化和烹饪技巧

王健齐(中国)

关于我的文化背景,我最引以为豪的是我的祖国--中国的饮食文化。中国幅员辽阔,有丰富的气候条件和食材种类,历史发展悠久,因此传承了完善的烹饪技艺和种类繁多的菜品。通过自身的烹饪能力和对中国饮食文化的理解,我在日本留学期间致力于推广中国饮食文化,希望让更多的人了解和喜欢中国饮食文化。

经过几千年的发展,中国已经形成了以八大菜系为主,其他地区特色菜系并存的庞大体系。用煎、炒、炸、蒸、煮等各种烹饪技法,将食材变成形态各异,风味不同的菜肴。我认为在烹饪方面,中国人最擅长的是如何灵活运用现有的食材烹饪出更适应当地气候和生活习惯的菜肴。例如,在东南沿海地区,由于丰富的海产品和南方特有的细腻生活习惯,当地更擅长如何最大限度地发挥食材的本味,菜肴的构成也更加精致小巧。而在寒冷干燥的北方地区,为了应对寒冷的气候,这些地区更擅长烹饪油香浓郁的肉

类菜肴,菜肴的氛围也更趋于粗犷豪放。至于最被外国人熟知的川菜,为了适应四川潮湿的气候,当地用辣椒和其他香料开发出了火锅等各种辣味菜肴。

在烹饪方面,我觉得自己能够很好地理解菜肴的制作过程和食材之间的味道组合。我经常浏览一些烹饪教学视频,并热衷于复制这些菜肴。虽然不能达到专业厨师的效果,但我也逐渐掌握了很多菜肴的烹饪方法和烹饪知识。在日本留学期间,我热衷于做中国菜给外国朋友品尝,并参加有关饮食文化的国际交流活动。通过这些方式,我向外国友人宣传了中国的饮食文化。在这些交流活动中,我也了解了一些国家的饮食文化和他们的口味偏好,并以此为切入点,推广更适合他们的中国美食。希望通过饮食文化的交流,为推动国际友好关系桥梁的建设尽一份力。

わたしのおもひで

Personal Memories / 我的回忆录

高 守義
(中国)

Gao Shouyi
(China)



北京の芸術的な空間に感銘！

2023年の春休み、コロナが落ち着いて、私はようやく6年ぶりに母国に帰ることができました。家族に会いに故郷に帰っただけでなく、友人に会うため北京にも行きました。朝陽区にある798芸術区は、芸術、文化、創造性、商業が融合した現代アート地区で、私は感銘を受けました。かつて1950年代には中国の電子産業の一端を担っていた798ファクトリーは、1990年代後半に一連のアートスタジオとギャラリーに生まれ変わり、絵画、彫刻、写真などさまざまな展覧会が開催されるようになりました。798芸術区の建築はモダニズムにあふれ、特にオープンエアの工業用建物のデザインと構造は、アーティストに創造的な空間を与えるとともに、芸術区の独特な景観を創り出しています。国の近代化に伴い、かつての伝統産業は急速に淘汰されつつあります。文化芸術の中心地へと変貌を遂げたこの街は、中国現代アートの刺激的な側面と多様性を伝えてくれるだけでなく、かつての工業化の波を垣間見せてくれます。私の北京への旅は、この場所のおかげでより有意義なものになりました。

Touched by Beijing's artistic atmosphere!

During my spring vacation in 2023, I was finally able to return to my home country of China for the first time in 6 years since the pandemic had died down. I not only went back to my hometown to visit family, but I also visited Beijing to see my friend. While in the 798 Art Zone located in the Chaoyang district of Beijing, I was very moved by the art, culture, creativity, and commerce that all blended together in this modern art district.

The Factory 798 that once played a part in China's electronics industry in the 1950's was reborn as an art studio and gallery in the second half of the 1990's, and proceeded to have exhibitions held for paintings, sculptures, photographs, and the like. The architecture of the 798 Art Zone brimmed with modernism, especially the open air design and structure of the industrial building, which granted artists a creative space while producing a unique scenery for the Art Zone.

Being here, one can feel the traces of that era in spite of the traditional industries being rapidly wiped out as the country continues to modernize. The district that had come to be the center of art and culture not only conveys the stimulating aspects and diversity of modern Chinese art, but also contains the remnants of imagination from the wave of the industrial age. Thanks to this place, my journey to Beijing became that much more fruitful.

北京798艺术区的一点随想

今年春假，随着疫情解封我终于在时隔六年后得以回国一趟，除了回家陪伴家人我也去了北京看望了朋友。北京之行给我留下深刻印象的就是798艺术区，它位于朝阳区，是一个融合了艺术、文化、创意和商业的现代艺术区域。“798厂”曾是中国1950年代电子工业的一部分。90年代后期开始逐渐转型为一系列艺术工作室和画廊，会举办各种艺术展览，包括绘画、雕塑、摄影等。798艺术区的建筑充满了现代主义的风格，尤其是露天工业厂房的设计和结构为艺术家提供了创意空间，也成为艺术区独特的景观。置身于这里能感受到时代的印记，随着国家现代化的推进，曾经的传统工业也在快速被淘汰。转型成文化和艺术中心，不仅展示了中国当代艺术的精彩与多元也让我们对曾经的工业化浪潮留有一丝想象。我的北京之旅也因为这里变得更有意义。