# Help

♠No.63♠ September—October 2012

にほんこ **日本語・English** (汉语・Español・Português)

# Helpful Information In 5 Languages For Living In Saitama-ken

さいたまけん す やくだ げんご じょうぼう 埼玉県に住むために役立つ5言語による情報

はっこう ざいだんほうじん さいたまけんこくさいこうりゅうきょうかい 発行:財団法人 埼玉県国際交流協会はっこうび ねん がついつか

はっこうび ねん がついっか 発行日:2012年9月5日



### #5 ないよう **主な内容 ◆**

しょく とお いぶんかりかい こうりゅう た

【P.1】「食」を通して「異文化理解・交流」を楽しもう!

【P.2 / P.3】「外国人総合相談センター」への相談から

Q.33) 新しい在留管理制度(4) "Q & A"-2

【P.4】耳より情報、シリーズ「自然災害に備えて」

(3)「台風・大雨に注意!」



\*\*\* 〈だもの おいしい秋の果物いろいろ

### **♦** Contents **♦**

[P. 1] Let's Enjoy "Different Cultures" through "Eating"! [P. 2 / P. 3] 'SIS' Question & Answer:

Q.33) A New Residency Management System (4) "Q & A" -2

[Page 4] General Information & <Series>

 $\sim$ Preparations for Natural Disaster $\sim$  (3)

"Watch out for Typhoons and Heavy Rain!"

### しょく とお いぶんかりかい こうりゅう たの 「食」を通して「異文化理解・交 流」を楽しもう!

 あつ
 なつ
 さか
 す
 あきかぜ
 き
 も
 かん

 暑かった夏の盛りも過ぎ、秋風が気持ちよく感じられるよったし
 しょくよく
 しぜん
 もど

うになると、私たちの食 欲も自然に戻ってくるでしょう。そ しょくよく あき しゅうかく あき しんまい さまざま して、「食 欲の秋」は「収 穫の秋」でもあり、新米や様々な

くだもの やさい まい きせつ むか さいきん きせつ かんけい 果物、野菜が美味しい季節を迎えます。最近は、季節に関係ないちねんじゅう た

く一年 中 食べられるものが多いため、「旬」にこだわる日本人 がいこくしゅっしん。 みな ち減ってきているようですが、 外 国出身の皆さんにとって

も減ってきているようですが、外国出身の皆さんにとって にほん しょくざい りょうり は、これ、しょくざい りょうり

は、日本の食 材や料理はいかがですか。 やはり、 母国のものがいちばん かてい ほこくりょうり つく 一番なのでしょうね。 おそらく、 家庭では、 母国料理を作るこ

あお ちょうみりょう こうしんりょう ちが とが多いのではないかと思います。調味料や香辛料の違いに にほん しょくざい つか あじつ ほこくふう

よって、日本の食 材を使っても、味付けは、やはり母国風になるということですね。

ところで、日本人は、日本に居ながらにして、様々な国の  $0 \times 3000$  たの いちにち にほんりょうり たのうこくりょうり 料理を楽しみます。一日のうちに、日本料理、中国料理、 せいようりょうり さんしょくか さんしょくか ではいまっています。それらが同時に一つ  $0 \times 1000$  ではいることもあります。これは、日本独特の食文化とい  $0 \times 1000$  ではいません。 それぞれ独特な しょくぶんか こまくぶんか こまくぶんか 「食文化」があるはずです。

さまざま いぶんかしゅっしん ひと がいこく しょくざい 日本人も含めて様々な異文化出身の人たちが、外国の食 材 じょうほう こうかん 店や美味しいレストランなどの情報を交換し合ったり、一緒 きらく に食事に出かけたり、気楽なホームパーティーなどを開いた しょくよく あき せっきょくてき たの りして、「食欲の秋」を積極的に楽しんでみませんか。一緒 あじ ちが はいけい に「食」を楽しみながら、味の違い、その背景にある文化や かた 国民性の違いなどについて語り合うことができれば、それは いぶんかりかい こうりゅう きかい まさに良い「異文化理解・交流」の機会ともなるはずです。

## Let's Enjoy "Different Cultures" through "Eating"!

The hottest time of summer is over and we can feel a lovely autumn breeze, and then we expect to get back automatically a good appetite again. As you know, autumn is "the season for a good appetite" and "the season for harvest" at the same time, and in this season newly-cropped rice, various fruits and vegetables are very delicious. Nowadays, as we can consume many kinds of crops all year around regardless of season, fewer Japanese seem to be particular about "shun (the best season)" than before. How do you, foreign residents, like Japanese food and cooking? We suppose you love the ones of your mother country best and that you often make dishes of your native country at home. Even if you use the Japanese ingredients, the dishes will probably have the flavor of your home country because the seasoning or spice is different from Japanese one.

By the way, Japanese people usually enjoy the cuisine of various countries in the world staying in Japan.







It is usual for people to have Japanese, Chinese, and Western dishes for one day meals, and sometimes those dishes of

different origin are served on the same table for one meal. This eating custom can be said to be a kind of culture quite unique to Japan, and also each country or region must have some unique customs.

How about trying to enjoy actively "autumn, the season for good appetite" by exchanging information about recommended foreign groceries or restaurants among people from different cultures including Japanese, eating out or holding a casual home

party together with them. If you can enjoy talking, while eating together, about the differences of the taste or flavor which may come from the differences of culture and the national character, it will surely be a golden opportunity for "crosscultural understanding & exchange".

