

Help

にほんご
日本語・Português (English・汉语・Español)

INFORMAÇÕES ÚTEIS EM 5 LÍNGUAS PARA
OS RESIDENTES EM SAITAMA

♠No.63♠ Setembro—Outubro 2012

さいたまけん す やくだ げんご しゅうほう
埼玉県に住むために役立つ5言語による情報

はっこう さいだんほうしん 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
発行日：2012年9月5日



◆ 主な内容 ◆

- 【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！」



おいしい秋の果物いろいろ

◆ Conteúdo ◆

- 【Pág. 1】 Vamos realizar "intercâmbios culturais" através de "comidas"!!
- 【Pág. 2 / Pág. 3】 Centro de Consultas Gerais de Saitama P.33) Novo sistema de controle de permanência(4) “P&R”
- 【Pág. 4】 Informações Gerais & <Série>
- ~Prevenção de Desastres Naturais ~
- (3) Cuidado com Tufões e Chuvas Torrenciais

「食」を通して「異文化理解・交流」を楽しもう！

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うになって、私たちの食欲も自然に戻ってくるでしょう。そして、「食欲の秋」は「収穫の秋」でもあり、新米や様々な果物、野菜が美味しい季節を迎えます。最近、季節に関係な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、様々な国の料理を楽しみます。一日のうちに、日本料理、中国料理、西洋料理など、三食変わったりします。それらが同時に一つの食卓に並ぶこともあります。これは、日本独特の食文化といえそうですが、それぞれの国や地域には、それぞれ独特な「食文化」があるはずで

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りして、「食欲の秋」を積極的に楽しんでみませんか。一緒に「食」を楽しみながら、味の違い、その背景にある文化や国民性の違いなどについて語り合うことができれば、それはまさに良い「異文化理解・交流」の機会ともなるはずで

VAMOS REALIZAR “INTERCÂMBIOS CULTURAIS” ATRAVÉS DE “COMIDAS”!!

Após o “pico do verão”, quando a brisa fresca do outono já começa a soprar, normalmente, o nosso apetite retorna. Considerada como a época do “*shokuyoku no aki*” (apetite do outono) e também a do “*shūkaku no aki*” (colheitas de outono), onde podemos desfrutar de grãos de arroz recém-colhidos e de uma variedade de frutas e verduras. Ultimamente, independente da estação, encontramos alimentos que podem ser saboreados durante o ano todo, por isso tem diminuído o número de japoneses interessados em se alimentar especialmente com os alimentos da estação. O que os estrangeiros acham dos alimentos e da culinária japonesa? Talvez prefiram os de seus países e provavelmente em suas residências preparem, em sua maioria, estes pratos originais. Pensa-se que o tempero normalmente fica à moda do país de origem por causa dos condimentos utilizados, mesmo com o uso de produtos deste país.

Os japoneses saboreiam pratos de vários países mesmo estando no Japão. Em um só dia podem apreciar pratos japoneses, chineses e ocidentais. Podem, às vezes, ter na mesma refeição pratos de diversos países. Isto pode ser considerado como um costume alimentar tipicamente japonês, mas há certamente um costume típico em cada país ou região.

Seria bom que entre os japoneses e pessoas de outras nacionalidades houvesse uma troca de informações sobre lojas de produtos internacionais, bons restaurantes, saíssem juntos para “comer fora”, realizassem festas familiares. Que tal desfrutarmos ativamente da época do “*shokuyoku no aki*” (apetite do outono) deliciando-se e reconhecendo a diferença dos sabores bem como, dialogar sobre as diferenças entre as características e culturas de cada país? É uma boa oportunidade de compreensão e intercâmbio cultural.

