

Help

♠No.63♠ Septiembre - Octubre 2012

にほんご
日本語・Español (汉语・English・Português)
Boletín Informativo en 5 idiomas
para los Residentes en Saitama-ken

さいたまけん す やくだ げんご じゅうほう
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
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

◆ Contenido ◆

- 【Pag.1】 ¡Divertámonos fomentando el intercambio cultural a través de la gastronomía!
- 【Pag.2/Pag.3】 Centro de Consulta General de Saitama R.33 El Nuevo Sistema de Inmigraciones (4) “P & R” - 2
- 【Pag.4】 Información General
- Serie: ~Preparémonos ante los desastres naturales~
(3) “Cuidado con los tifones y las grandes lluvias”

「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ると、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。最近では、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」があるはずですよ。

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すよ。

¡Divertámonos fomentando el intercambio cultural a través de la gastronomía!

Después de un caluroso verano cuando la agradable brisa otoñal empieza a acariciar nuestros rostros, a su vez estimula también nuestro apetito sin ningún aviso previo. Suele denominarse a esta época como “el apetito de otoño” o “la cosecha de otoño” y es cuando podemos disfrutar del agradable sabor del arroz al inicio de esta estación al igual que múltiples variedades de frutas y verduras. Todo esto gracias a que son cosechas muy frescas. Recientemente existen verduras y frutas que se pueden saborear durante todo el año sin necesidad de esperar a que llegue la temporada. Aparentemente ante esta situación creemos que está disminuyendo el número de personas que desean probar verduras y frutas solamente de la temporada. ¿Qué le parece a Ud. los platos o ingredientes japoneses? Nos imaginamos que la comida típica de su país es mucho más deliciosa, por ende suponemos que en Japón los preparan con mucho más frecuencia que las japonesas. A pesar de utilizar los ingredientes japoneses, el gusto original permanece. Esto se debe fundamentalmente, a los condimentos y especias que se suele utilizar en cada uno de sus países.

Los japoneses tienen la suerte de disfrutar de una invariable gastronomía de diferentes lugares sin necesidad de viajar a otro país. Es posible deleitarse con los platos japoneses, chinos y occidentales durante las tres obligatorias comidas diarias. También puede presentarse el caso de disfrutar de tres diferentes variedades de platos presentadas en una sola comida. Se puede considerar ésto como una cultura gastronómica típica de Japón. Por ende pensamos que cada país y región debe de poseer una cultura gastronómica original.

¿Qué les parece celebrar una fiesta o visitar un restaurante para intercambiar información sobre la gastronomía y tiendas de productos extranjeros con amigos de diferentes culturas incluyendo también los locales japoneses? De esta manera pueden sentir realmente el denominado: “apetito de otoño” siendo ésta una excelente oportunidad para charlar e intercambiar ideas sobre las diferencias que existen entre las diferentes culturas y nacionalidades.

