

한국어 생활정보지 무료!

えいあいえい!!!

Vol. 2

《Contents》

P.1

빛나는 사람 ▶
명언명구No.2

P.2

함께 활동합니다!

P.3

재해·긴급시의'외국인 인
명구조카드'를 만들었습니
다

P.4

간단한 일본식 가정요리

もくじ 《目次》

P.1

かがや びと
輝き人 ▶

めいげんめい く
名言名句 No.2

P.2

いっしょ かつどう
一緒に活動しよう!

P.3

災害・緊急時の「外国人レス
キューカード」を作成しました!

P.4

にほん かんたん かにていりょうり
日本の簡単な家庭料理

かがや びと 빛나는 사람 ▶ 輝き人 ▶

「빛나는 사람」코너에서는 아키타현에 거주하면서 여러 분야에서 활약하고 있는 외국출신
분들을 소개합니다.

「輝き人▶」のコーナーでは、秋田県在住の活躍している外国出身の方をご紹介します。



이름 : 스즈키 오루가
성별 : 여성
출신국 : 우루과이
재일기간 : 15년
직업 : 유치원 선생님

なまえ すずき
名前 : 鈴木オルガ
せいべつ じょせい
性別 : 女性
しゅつしんこく
出身国 : ウルグアイ
ざいにちれき ねん
在日歴 : 15年
しよくぎょう ようちえん せんせい
職業 : 幼稚園の先生



①출신국에 대해 가르쳐 주세요.

저는 남미 우루과이 출신입니다. 우루과이는 브라질과 아르헨티나에 접해 있으며 남쪽은
대서양에 면해 있습니다. 저는 수도 몬테비데오에서 살았습니다. 국가 표어는 국가(国歌)
에도 적혀 있듯이 '자유냐 죽음이나 (Libertad o Muerte)'입니다. 그 정도로 사람에게 있
어 자유는 소중한 것입니다. 중남미 하면 밝고 쾌활한 이미지가 떠오르시죠? 우루과이도
그렇습니다. 주말인 토요일엔 밤새도록 댄스파티를 하고 일요일은 '자는 요일'입니다.
(웃음)

①出身国について教えてください。

南米のウルグアイ出身です。ブラジルとアルゼンチンに接し、南は大西洋に面しています。首都のモ
ンテビデオに住んでいました。国の標語は国歌にも書かれていますが、「自由か死か(Libertad o
Muerte)」です。それほど人々にとって自由であることは大切なのです。中南米には陽気なイメージ
があると思いますが、ウルグアイもそうです。週末の土曜はダンスパーティーで踊り明かし、日曜は「寝
る曜日」になっています(笑)。

②일본의 생활에 대해 가르쳐 주세요.

일본에 온 지 15년째가 됩니다. 남편과는 우루과이의 일식레스토랑에서 만났습니다. 2002
년부터 아키타시의 보육원에서 한 살부터 만 세 살까지의 아이들을 돌보고 있습니다. 24
시간 체제이기 때문에 밤에도 일을 하고 있습니다. 저에겐 아이가 없지만 아이들을 좋아
해서 날마다 아이들의 웃는 얼굴을 보면 힘이 절로 납니다. 저의 꿈은 언젠가 커피숍을
차리는 것입니다.

②日本での生活について教えてください。

日本に来て15年目になります。旦那さんとは、ウルグアイの日本食レストランで出会いました。2002
年から秋田市の保育園で、0歳から3歳までの子供たちの保育をしています。24時間体制なので、
夜も仕事を頑張っています。私には子供がいませんが、子供が大好きで、毎日子供たちの笑顔を見
て元気をもらっています。将来の夢は、コーヒーショップを経営することです。

【명언명구No.2】

めいげんめい く
【名言名句 No.2】

가장 큰 부는 작은 것에 만족할 수 있는 마음이다.

さいだい とみ
最大の富は、わずかなものに満足できる心のことである。

함께 활동합시다! · 一緒に活動しよう!

「함께 활동합시다!」코너에서는 아키타현에 재주하는 외국인을 포함한 모든 현민 여러분들에게 열려있는 자원봉사·스포츠·이벤트 등 외국인을 환영하는 단체를 소개합니다.「우리의 활동에 참가 해 보지 않으시겠습니까?」

「一緒に活動しよう!」의 코너에서는, 秋田県に在住してる外国人を含む全ての県民の方に向けて、ボランティア・スポーツ・イベント等、外国の方を歓迎する団体さんを紹介합니다。ぜひ参加してみたいかがでしょうか!

① 《'원 데이 셰프의 집' · ワンデイシェフの店》



「원 데이 셰프의 집」은 누구나 주방장이 될 수 있는 레스토랑입니다. 현재 외국인은 태국 출신의 주방장뿐이지만 전에는 한국, 중국, 인도네시아, 필리핀, 미국 등 많은 분들이 계셨습니다. 주 2회나 월 1회, 시간이 있을 때 주방장으로 활약하고 있습니다. 오픈한 지 6년이 되었고 현재 주방장은 16명으로 날마다 바뀌는 주방장의 요리를 기다리는 단골손님이 많이 있습니다. 주방장을 하려면 1년에 2번 대변검사만 하면 됩니다.

수익금은 모두 주방장 몫입니다만, 재료비와 레스토랑 반납절 이용료로 1,300엔, 레스토랑에 오실 수 없는 분들께 음식 배달을 해 주시는 장애인 단체 '히마와리노카이'에 배달료 600엔을 지불해야 합니다. (겨울에는 난방비 200엔 추가) 이 레스토랑에서 만난 분들이 친구가 되어 사이 좋게 지내고 있습니다.

여러분도 1일 주방장으로 활약해 보시지 않겠습니까? 연락처 '원 데이 셰프의 집' 오너 하타자와 기미코 씨(TEL : 0186-42-5577) 일본어만 가능

この「ワンデイシェフの店」は、誰でもシェフになれるお店です。現在、外国の方でシェフをしているのはタイの方だけですが、以前は韓国、中国、インドネシア、フィリピン、アメリカの方もいました。週に2回、月に1回など、皆さんご自分の都合の合う時にシェフとして活動しています。開店して6年、現在シェフの数は16名ですが、毎日変わるシェフの味を楽しみにリピーターのお客様がたくさんいらっしゃいます。

シェフになれる条件は、1年に2回換便をするだけです。売上は全部シェフのものですが、食材費とお店の半日の利用料として1300円、また、来店できないお客様のため出前での配達を障がい者団体「ひまわりの会」さんをお願いしているため配達代として600円が必要です。

(冬は暖房費として、さらに200円が必要) このお店で出会った人たちが友達になり、楽しい交流をしています。

ぜひ皆さんもワンデイシェフとして活躍してみませんか?

【連絡先】「ワンデイシェフの店」オーナー畑沢貴美子さん (TEL:0186-42-5577) 日本語対応 (Eメール: mahiroyura@agate.plala.or.jp)



② 《소도 기모노 교실 · 装道きもの教室》

소도 기모노 교실에서는 일본 전통 문화인 기모노 입는법을 통해 일본의 역사·전통·문화에 대한 관심과 이해를 깊이하는 것을 목적으로 활동하고 있습니다. 여러분! 올해 축제 때는 유카타를 입고 참가해 보시지 않겠습니까? 기모노는 교실에 준비되어 있으므로 부담없이 오시면 됩니다.

【개강 일시·장소】

매주 화요일 19:00 ~ 21:00 사카에관 (요코테시 오야 신마치 아자도노마에 32-1 TEL: 0182-33-5320)

매월 1회(그때마다 확인) 10:00 ~ 12:00 와이와이플라자 (요코테시 에키마에 1-10 TEL: 0182-32-2119)

【연락처】

다카하시 유리코 (TEL: 0182-32-9261) 일본어만 가능

【준비물】 없음

※외국어로 문의하실 때는 AIA로 연락⇒TEL:018-884-7050

装道きもの教室では、日本の伝統文化であるきもの着(着付け)をとおして、日本の歴史・伝統・文化に対する関心や理解が少しでも深まることを目的として活動しています。皆さん、今年のお祭りはゆかたを着て参加してみませんか?きものは教室でご用意しておりますので、お気軽においでください。

【開講日時・場所】① 毎週 火曜日 19:00~21:00 · さかえ館 (横手市大屋新町字堂の前 32-1 TEL:0182-33-5320)

② 毎月 1回(そのつど確認) 10:00~12:00 · Y2プラザ (横手市駅前 1-10 TEL:0182-32-2119)

【連絡先】高橋百合子 (TEL:0182-32-9261) 日本語対応 【必要な物】なし

※外国語での問い合わせはAIAまで ⇒ TEL:018-884-7050

재해·긴급시의 '외국인 인명구조카드'를 만들었습니다

さいがい きんきゅうじ がいこくじん さくせい
 災害・緊急時の「外国人レスキューカード」を作成しました。

3월 11일의 대지진으로 동북지방은 막대한 피해를 입었습니다. 아키타현은 태평양에 접해 있는 3현(이와테현, 미야기현, 후쿠시마현)에 비해 피해는 적었지만 "처음 지진을 경험했다" "어떻게 해야 좋을지 몰랐다" 라는 외국출신 거주자들의 목소리를 많이 들었습니다.

3月11日の大震災で東北地方は大きな被害を受けました。秋田県は、太平洋側の3県(岩手県、宮城県、福島県)に比べると被害は少なかったものの、「初めて地震を経験した」「どうすればよいかわからなかった」という外国出身の方の声を多く聞ききました。

① 지진이 일어났을 때 무엇을 하고 있었습니까?

"직장에서 일을 하고 있었습니다."

② 지진 발생 직후에는 무엇을 했습니까? 피난을 했습니까? 누군가에게 연락을 했습니까?

"바로 밖으로 나왔습니다. 전화도 안 되고, 전기도 나가서 무척 불안했습니다. 눈이 내리고 있어서 그냥 딸과 둘이서 추운 집안에 있었습니다. 피난장소가 있다는 것을 나중에 알았습니다."

③ 지진 체험 후 무엇을 느꼈습니까?

"한국은 지진이 별로 없습니다만, 일본은 이렇게 지진이 많은 나라인데도 불구하고 재해시 외국인을 위한 지원이 정비되어 있지 않다는 것을 알았습니다. 피난장소의 설명이나 방재에 대한 이야기도 들은 적이 없습니다. 일본말을 못하는 외국인도 재해가 발생했을 때 피난장소로 안내해 주는 제도나 자료가 있으면 좋겠다고 생각했습니다."



- 한국인 남성
- 회사원
- 아키타시
- 韓国人男性
- 会社員
- 秋田市

① 地震が起きたとき何をしていましたか?

「職場にいて、作業をしていました。」

② 地震直後は何をしましたか? 避難した? 誰かに連絡をした?

「すぐに外に飛び出しました。電話も通じず、電気もつかず、とても不安でした。雪が降っていたので、娘と2人でずっと寒い家の中にいました。避難場所があることを後で知りました。」

③ 地震を体験して感じたことは何ですか?

「韓国は地震がありませんのですが、日本はこんなにも地震が多い国なのにも関わらず、外国人に対しての災害時支援が整備されていないことがわかりました。避難場所の説明や防災に対する話も聞いたことがないので、言葉ができない外国人でも災害発生時に避難所などに連れて行ってくれるような制度や資料があればいいと思いました。」

재해시에는 사고능력과 언어능력이 저하된다고 합니다. 이번에 AIA에서는 외국분들이 재해 등의 긴급상황시 사용할 수 있는 '외국인 인명구조카드'를 만들었습니다. 긴급상황 때 이 카드를 일본사람에게 제시하여 도움을 받으십시오. (※영어·중국어·한국어의 3개국어판 있음)

災害時は、思考能力や言語力などが低下するとされています。このたびAIAでは、外国出身の方が災害などの緊急時に使用できる「外国人レスキューカード」を作成しました。緊急時には、このカードを日本人に提示するなどとしてご使用ください。(※英語・中国語・韓国語の3か国語版あり)

日本語ができません

한국어 助けてください!!!

県民のみなさまへ

これは緊急時・災害時用のカードです。このカードの提示がありましたら、少しの間あなたがいて協力をお願いします。

● 今、何が起きているのですか? 지금 무슨 일이 일어났습니까?

地震
지진

津波
해일

洪水
홍수

台風
태풍

● 逃げた方がいいですか? 도망가는 것이 좋겠습니까?

● 私を避難所へ連れて行って下さい。저를 피난소에 데려다 주세요.

긴급 연락처 SOS 緊急連絡先

사고·사건 事故·事件

전화 110

화재·구급 火事·救急

전화 119

해양조난사고 海難事故

전화 118

↓↓↓ 이쪽으로 문의해 주시기 바랍니다 韓國語でのお問合せはこちらへ ↓↓↓

문의처: 외국인 지원센터 【상담가능언어】영어, 중국어, 한국어

【전화】018-884-7050 【이메일】soudan21@aiahome.or.jp

連絡先: 外国人相談センター 【対応言語】英語, 中国語, 韓国語

【電話】018-884-7050 【メール】soudan21@aiahome.or.jp

'외국인 인명구조카드'가 필요하신 분은 부수와 해당 언어를 본 협회에 알려주시기 바랍니다. (※AIA홈페이지에서 다운로드 가능)

(재)아키타현 국제교류협회(AIA) 【상담전화번호】018-884-7050 【상담메일】soudan21@aiahome.or.jp

「外国人レスキューカード」の郵送を希望される方は必要部数、言語を当協会までご連絡ください。(※AIAホームページからダウンロード可)

(財)秋田県国際交流協会(AIA) 【相談電話番号】018-884-7050 【相談メール】soudan21@aiahome.or.jp

간단한 일본식 가정요리 · 日本の簡単な家庭料理

이 코너에서는 '간단한 일본의 가정요리'를 소개합니다. 가족이나 친구들 앞에서 "와! 맛있다!!" 이 소리가 절로 나오도록 맛있게 만들어 보세요.

ここでは、「日本の簡単な家庭料理」をご紹介します。ご家族の方、お友達に作って「おいしい〜!」と言わせちゃいましょう!

「보타모치」는 찰밥을 으깨어 팔고물을 묻혀 만든 음식으로 춘분·추분이나 잔치 때 먹습니다. '보타모치'는 '오하기'라고도 부릅니다. 「ぼたもち」は、お米をすりつぶして、あんこをつけた食べ物で、お彼岸やお祝いの席で食べます。「ぼたもち」は、時に「おはぎ」と呼ばれます。

●보타모치●ぼたもち●



레시피 협력자 : 기쿠치 게이코 씨(야스라기노사토 관 리영양사)

レシピ協力者: 菊地景子さん(やすらぎの郷 管理栄養士)

★재료(20개 ~ 22개분)

《팥고물》

- 팥 2컵(300g)
- 설탕 2컵(240~300g)
- 물 1200cc
- 소금 조금

《떡》

- 찰쌀 2컵
- 물 2컵 조금(380cc)

★材料(20個~22個分)

《あんこ》

- 小豆 2カップ(300g)
- 砂糖 2カップ(240~300g)
- 水 1200cc
- 塩 少々

《もち》

- もち米 2カップ
- 水 2カップ弱(380cc)

★만드는 방법★

- ①팥에 물을 넣어 한소끔 끓입니다. 삶은물을 버리고 다시 물을 넣어 중불로 부드러워질 때까지 멍근히 삶습니다.
- ②부드러워진 팥에 설탕을 넣어 나무주걱으로 으깨면서 멍근한 불에 15분 정도 이깁니다. 맛을 본 다음 소금을 조금 넣습니다.
- ③찰쌀을 씻어 바로 밥을 짓습니다. 밥이 다 되면 나무공이에 물을 묻혀 쫄득쫄득해질 때까지 으깁니다.
- ④손을 물로 적신 다음③의 으깬 찰밥을 작은 달걀 정도의 크기로 만듭니다.
- ⑤팥고물을 묻히면 완성입니다.

★포인트★

- 아키타에서는 설탕을 이 레시피의 1.5배 ~ 2배 정도 넣어 팥고물을 달게 하는 것이 일반적입니다.
- 팥고물은 통조림이나 비닐팩에 들어 있는 것을 쓰면 간단하게 만들 수 있습니다.
- 팥고물 대신 콩가루나 흑임자가루에 설탕을 섞은 고물을 묻혀 먹어도 맛있습니다.



★作り方★

- ①小豆に水を加えて沸騰させ、そのお湯は捨て、再び水を加えて中火で十分に柔らかくなるまでゆっくり煮ます。
- ②十分に柔らかくなった小豆に砂糖を加え、弱火で15分ほど木のしゃもじでつぶしながらゆっくり練ります。味見をして、塩を少々加えます。
- ③もち米を洗ったらすぐに炊きます。炊き上がったもち米を、水で濡らしたすりこ木で粘りがでるまで潰します。
- ④手で水をぬらし、③でついたお餅を小さ目な卵の大きさと同じくらいに丸めます。
- ⑤あんこをまぶして、完成!

★ポイント★

- 秋田では、砂糖をこのレシピの1.5倍~2倍ほど入れ、甘いあんこにするのが一般的です。
- あんこは、缶詰やパックの出来上がったものを使用すると簡単に作れます。
- あんこの代わりに、きな粉やすりごま(黒)に砂糖を混ぜたものをお餅にまぶしても美味しく食べられます。

財団法人 秋田県国際交流協会
(AIA: Akita International Association)

〒010-0001 秋田市中通 2-3-8 アトリオン1階 アキタシティ ナカドリ 2-3-8

【전화번호】 018-893-5499 【FAX번호】 018-825-2566

【홈페이지】 <http://www.aiahome.or.jp> 【이메일】 aia@aiahome.or.jp

【개관시간/開館時間】 木(목요일) 9:00~20:00

月(월요일)~水(수요일) · 金(금요일) · 第1/第3土(제1·제3토요일) 9:00-18:00

