

kokoka Life In Kyoto

外国人のためのくらしと文化の情報誌

発行：(公財) 京都市国際交流協会
http://www.kcif.or.jp
lik web: http://lik.kcif.or.jp/

シリーズ **私の好きな京都**

私の生き方

パオラ・コルディ (イタリア)

私が京都に来たのは2013年の秋でした。

それまではイタリアで仕事をしていたが、イタリアでの生活に満足できず、何か物足りなさを感じていました。そして今の生活を変えるために、海外で生活してみようと思い、大学時代に日本語を少し勉強したということで日本を選びました。

ただ、大学で日本語を少し勉強したとはいえ、そのときの私の日本語はまったくダメでした。たとえば、日本に来て3日目に、私は自転車を買いに行きましたが、店員さんとコミュニケーションがとれず苦労しました。ただ、その時持っていた1冊の辞書を頼りに、なんとか話が通じ、自転車を買うことができました。そしてそれで少し自信がつき、毎日新しいことにチャレンジするようになっていました。

昨年の10月で京都に住み始めて丸2年になり、この2年間にたくさんの人に出会い、いろんな経験をしてきました。実は、みなさんも知っているとは思いますが、日本は外国人にとって住みやすい国ではありません。日本語を勉強したり、日本の文化に馴染んだりすることは簡単なことではないですし、社会の問題や、制度の問題がたくさんあります。

実際、留学で日本に来る外国人は多いですが、そのあと自分で仕事を見つけて住むことが難しく、多くの留学生は自国へ帰ってしまいます。外国人が日本で暮らしていくためには、ほかの人よりもっと努力をして、自分で仕事やいろんなことを掴みにいかないとはいけません。

私は逆にそういう環境だからこそ、たくさんチャレンジをし、人間的に強くなれたと思います。

今ではその努力の甲斐があり、イル・ポッツォ (il pozzo) というイタリアンレストランで、イタリアの食材の輸入の仕事をさせてもらっています。それと、そこでイタリア語やイタリアの家庭料理を教えたりもしています。日々、忙しいですが、充実した生活を送っています。



パオラさん 祇園の路地裏にて

↑ office@kcif.or.jp
©あなたの感想を聞かせてください

5ページに続く



In business for more than 50 years.
So you can trust us to give you a relaxing and healing experience.



Reservation
☎075-561-1460
Business hours 13:00~3:00 (L.O. 1:30)
Reception operates after 12:00

① Short course	60min	¥5,000
② Recommended course	90min	¥7,500
③ Long course	2hours	¥10,000
④ Very long course	3hours	¥15,000

(excluding tax)

日吉堂® /HIYOSHI
Gion-machi kitagawa 347, Higashiyama ward, Kyoto City 605-0073



せつぶん ぎょうじ 節分の行事

2月3日は節分です。この日は旧暦における「立春」(春の始まる日)の前日にあたります。こうした季節の変わり目には、邪気や鬼といったものがやってくると信じられてきました。このため、節分の日には、これらを追い払うための様々な風習が残っています。その中でも、豆をまく風習は今でも最も有名で一般的です。炒った大豆を柀に入れ、「鬼は外」という掛け声とともに豆を家の外に、「福は内」という掛け声とともに家の中にまきます。そして、その年の健康や幸福を願って、この豆を、自分の年齢に1を足した数だけ食べます。



柀に入った炒り豆 (左) と恵方巻き (右)

また、節分には「恵方巻き」と呼ばれる巻き寿司を食べる風習もあります。もともと関西独自のものですが、近年では全国的に有名になりました。この風習は、恵方という、縁起の良いことがやってくる方角を向き、静かにこの恵方巻きを食べるというものです。今年の恵方は南南東です。恵方巻きの具材には、かんぴょう、だて巻き、きゅうりなどが使われます。

Sho



あらしやま いわたやま 嵐山モンキーパーク岩田山

今年は「申年」、それにちなんで、嵐山の岩田山に野生の猿がいるパーク*を紹介しします。ここには130匹程度の日本猿がいるので、外国人に人気です。初冬の晴れの午後に、パークを見学している外国人に、その魅力を取材しました。タブレット端末を操作している金髪の女性に、なぜここに来たのかと質問しました。彼女は、野生の動物を見るため9ヶ月の間世界を旅行していて、パークに来たのはガイドブックで知ったから、と答えました。オーストラリアからの一組の男女に同様の質問をしました。彼らは、オーストラリアに猿はいないので見られない、と答えました。メキシコの男性に聞きました。彼は、猿が好きだがメキシコにはいない、と答えました。学生風の若い台湾人の男性に聞きました。彼は、自然が好きで日本には9回来ている、と答えました。

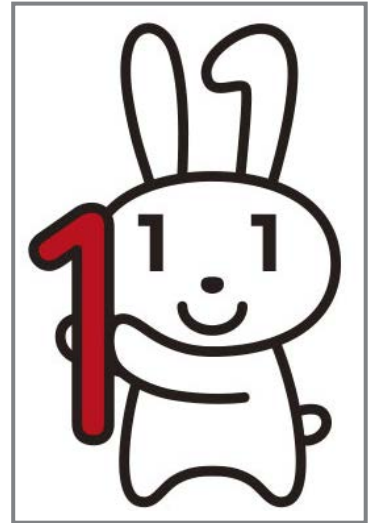
園長の浅葉さんに、日本には猿はどこにでもいるのに、なぜパークは外国人に人気なのか、と質問しました。彼は、野生の猿は熱帯や亜熱帯には世界的にいるが、寒いところにはおらず日本が北限だから珍しく、ここではその猿たちと触れ合えるから、とのことでした。また、お客さんはパークから京都を一望できますから、とのことでした。

* <http://www.kmpi.co.jp>

ふるた とみよし
古田 富好

大切な情報、マイナンバー

今年1月から社会保障、災害補償、税の行政手続を行うときにマイナンバーが使われることになりました。マイナンバーとは、国が住民ひとりひとりに12桁の番号を割り当て、個人の所得や年金、納税などの情報を1つの番号にまとめて管理する目的で作られたものです。マイナンバーが使われる例を見てみましょう。皆さんのうち、何人かはアルバイトをしていると思います。通常、アルバイトでもらう給与は、源泉徴収（所得税などを天引き）されて支給されます。これは皆さんに代わって、アルバイト先の会社が国に税金を納めるからです。今年から会社が税金を納めるときに、皆さんのマイナンバーの情報を国に報告しなくてはなりません。ですから、アルバイト先の会社にマイナンバーの情報を提供することが義務となります。でも、マイナンバーは働くことが正式に決まってから提供してください。面接の時にマイナンバーの提供を求められることは絶対ないで注意してください。マイナンバーはとても大切な個人情報です。わけもなく他人に教えないようにしてください。また、通知書は絶対に捨てないでください。



マイナンバー広報キャラクター
マイナちゃん

皆さんに届いたマイナンバーの通知書から、「個人番号カード」を申請することができます。申請の方法は、郵送による申請だけでなく、スマートフォン、パソコン、街なかの幾つかの証明写真機などからも申請できます。この「個人番号カード」にはメリットがたくさんあります。マイナンバーを証明する書類として使えるだけでなく、コンビニなどで住民票、印鑑登録証明書などの公的な証明書を取得できる便利なものとしても使えます。ぜひ、「個人番号カード」の申請を行ってみてください。快適な生活をおくるために、大切な情報、マイナンバーをしっかりと管理してください。

<マイナンバーに関する問い合わせ先>

0570-20-0178 (日本語)

0570-20-0291 (英語・中国語・韓国語・スペイン語・ポルトガル語)

<http://www.cas.go.jp/jp/seisaku/bangoseido/index.html>

西村 誠

kokoka news *** こくさいこうりゅうかい ニュース

「koko コン」 - kokoka で婚活パーティ

さまざまな文化を体験しながら素敵なパートナー探しをしてみませんか？

フリートーク以外にも国際交流会館ならではの企画が盛り沢山！

kokoka は言葉や文化を超えた新しい出会いを応援します。

日時：2016年3月13日(日) 午後2時～6時

場所：kokoka 京都市国際交流会館

(地下鉄東西線「蹴上」駅より徒歩6分)

対象：30 & 40 歳代の独身の在住外国人

30 & 40 歳代の京都在住または京都に勤務する独身の日本人

定員：男性 50 名・女性 50 名

*応募多数の場合抽選となります。

参加費 (飲み物・軽食を含む)：

日本人 3,500 円 / 外国人 2,000 円

内容：異文化ワークショップ・交流パーティなど



昨年の参加者

主催：(公財) 京都市国際交流協会

協賛：ROKUSISUI KYOTO OKAZAKI/

Restaurant TSUMUGI / ウェスティン都ホテル

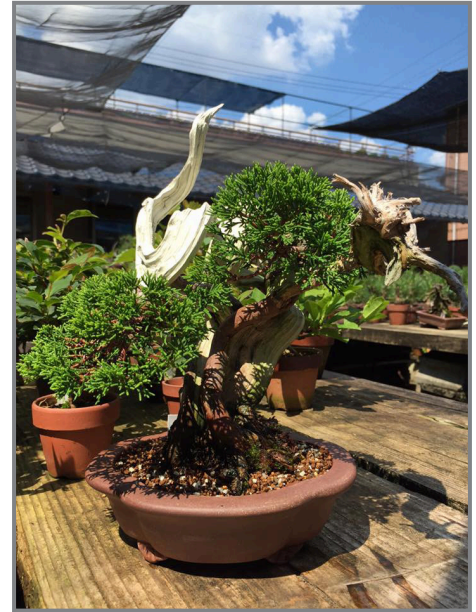
ル京都 / 京都ホテルオークラ / 株式会社京都

とうきょう / 株式会社元廣

後援：京都市

盆栽の世界 (前編)

日本の文化の一つ、盆栽について今回は京都にある広樹園の園主の梶見 朋広 (Masumi Tomohiro) さんに色々聞いてみました。1月7日から10日まで日本で小品盆栽の最高レベルの盆栽展示会が京都で開催されていました。この大会は一般の方が参加し、去年は170点も出展されました。以下はインタビューの内容です。



広樹園の盆栽

海外や初心者の方に盆栽の楽しみ方、見どころはなんですか？

絵など芸術と同じく、見所や楽しみ方は人それぞれだが、説明する必要はなく、人は作品を見ていいと思う所から始まり、そこから興味が芽生え、調べだし知っていきます。植物が好き、日本が好き、日本文化が好き、感じ方がみんな全然違いますが、かっこいいやかわいいと思ったり、そう言うところから始めて楽しんでほしいです。今では盆栽は海外で人気があり、情報も簡単に手に入るから広まりやすくなっていきます。

初心者はどう始めたらいいのですか？

まず見てもらいたいです。いいと感じるところから始まり、毎日世話をし、水をやったり、日に当たるように工夫して、そこから、ペットのように情が移ります。この子をかっこよくしたいからどうやればいいのかを勉強を始めたりします。

盆栽はいくつから始めるのがベストですか？

盆栽は20代からは是非始めてほしいです。本当のよさがわかるまで最低10年はかかるので、定年後から始めるのとわかる時にはもう70-80代になってしまいます。最初は同じことの繰り返しですが、良くするための要領がつかめてきます。

後、盆栽イコールおじいちゃん日本の感覚です。海外ではそのイメージがほとんどなく、そのため幅広い世代がやっています。海外では経済的に余裕のある人が多いですが、日本は時間に余裕がある人が多いですね。最近は盆栽の弟子入りは外国人も多数います。

海外の方はどこからが多いですか？

フランス、アメリカ、オーストラリア、イタリアなど。

西洋の方が多いのはなぜだと思いますか？

理由の一つじゃないけど、英語で書かれた海外のウェブサイトを見て、来た人が多いと思います。挙げた各国では、やっている人が多いです。ここに来る人は盆栽に興味があり、ここを知っています。

1月の雅風展と言う小品盆栽フェアはどのようなイベントですか？

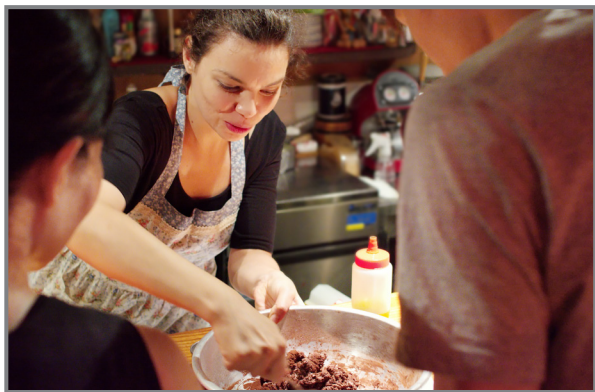
盆栽の展示は、特定のルールで評価されます。作品は床の間の大きさに納まるようにします。その中で見た目や角度、飾りつけ、器などを考慮し、競い合います。

ウェブサイト：<http://www.kyoto.zaq.jp/kojuen/>

Facebook ページ：広樹園 (Kōju-en) で検索

次号 (後編) へ続く

取材・編集：Yoshinori TAKEDA



イル・ポッツォでのイタリア家庭料理教室

最後に私の好きな京都について。
実は、私はすごく綺麗なものや有名なものはあまり好きではありません。桜より梅、紅葉よりイチョウ、先斗町の綺麗な道より路地裏の細い道など……。そういう路地裏をぶらぶら歩くのはいろんな発見がありおもしろいです。
そしてそれは観光ではなかなかできないことで、京都に住んでいる人の特権かなと思っています。
これからも路地裏をたくさん歩いて、新しい何かを探し続けていきたいと思います。
今までの私の人生がそうであったように。

kokoka news *** こくさいこうりゅうかいかん ニュース

外国人のためのカウンセリング・デイ

法律、ビザ、税金、保険や年金などについて、わからないことはありませんか？
心の悩みを抱えていませんか？ 専門家がみなさんの相談に、お応えします。通訳者もいます。事前に予約してください。秘密厳守。
日時：2月20日（土）午後1時～5時
場所：kokoka 京都市国際交流会館 3F 会議室・相談室
申込：075-752-3511

kokoka 京都市国際交流会館
図書・資料室

としょ レター

2016/2・3

オススメの一冊

『ぼくは海になった』

東日本大震災で消えた
小さな命の物語

（作・絵 うさ くもん出版、2014）



2011年3月11日の東日本大震災から5年がたとうとしています。

あの地震の直後にやってきた大きな津波によって、人だけでなく、たくさんの動物たちも亡くなりました。

この絵本は、津波で犠牲になった犬と飼い主との絆を描いています。実話をもとに創られた、震災の真実と命の大切さを語り継ぐ物語です。

ぜひ読んでみてください。

日本列島、どこでいつ、大きな地震が起きるかわかりません。
『防災袋に必携!! 地震の時の料理ワザ 電気が復旧するまでの1週間』（坂本廣子著 柴田書店、2006）を読んで、限られた状況として、限られた食べ物で生き抜いていくための料理技を身につけておくのはいかがでしょう。
災害時であっても、安全でおいしいごはんが食べたいですね。

図書・資料室にはこんな本もあります。

外国人が日本で生活するための本

日本語学習、法律ビザ、日本文化、京都観光、いろいろな国の新聞

日本人が外国を知るための本

海外旅行、留学、ロングステイ、ワーキングホリデー、ボランティア

貸し出しはしていません。

【オープン】9:30～20:30

（月曜日&月末最終日閉室）

【TEL】075-752-1187

【FAX】075-752-3510

さけかす あたた 酒粕でおいしく温まろう

寒い冬は体を温めてくれる飲み物や食べ物が欲しくなりますね。この時期おすすめの食材が「酒粕」です。酒粕とは日本酒の搾りかすのことで、日本に昔から伝わる発酵食品です。ビタミンB群やアミノ酸、食物繊維などの栄養がたっぷり含まれていて、健康や美容にとってもよいことが分かっています。便秘の解消にも効果があります。酒粕を使った飲み物や汁物は体を芯から温め、風邪も吹き飛ばしてしまいますよ。

酒粕はスーパーマーケットや酒屋などで手に入ります。簡単なレシピを紹介するので、ぜひ試してみてください。酒粕を使って冬を元気に過ごしましょう！

☆レシピはお好みに合わせてアレンジしてくださいね。



酒粕

※酒粕にはアルコールが含まれているので、注意してください。
(アルコールを除きたい場合は、加熱時間を長くしてください)



甘酒

＜甘酒＞

材料 (約2人分): 酒粕 (100g)、水 (400ml)、砂糖 (小さじ4杯)、塩 (ひとつまみ)、しょうがの搾り汁 (お好みで)

1. 鍋に水とちぎった酒粕を入れて、火にかける。
2. 沸騰したら、砂糖と塩を加える。全体をよく溶かしたら完成。
(しょうがの搾り汁を数滴加えるとおいしい)
3. 熱いうちにカップに注いでどうぞ。



粕汁

＜粕汁＞

材料 (約2人分): 酒粕 (100g)、こま切れの豚肉 (100g)、大根 (1/6本)、にんじん (1/3本)、青ねぎ (少し)、水 (600ml)、粉末だし (小さじ1杯)、薄口しょうゆ (小さじ1杯)、みそ (大さじ2杯)

1. 大根とにんじんは、縦に4等分して約2mmの厚さに切る。青ねぎは細かく刻む。
2. 鍋に水、大根、にんじんを入れ、火にかける。
3. 沸騰したら、豚肉、粉末だし、薄口しょうゆを入れる。みそと酒粕は溶かしながら入れる。火が通ったら、青ねぎを加えて完成。

藤田 リサ

■メンバー

生田 稔 / 王 月瑋 / 王 曉琴 / 大藪 俊一 / 岡本 裕子 /
金谷 千菜美 / 塩山 皐月 / 鈴木 翔一郎 / 鈴木 秀利 / 蘇 揚鈞 /
陳 慕薇 / 西村 誠 / 藤田 リサ / 古田 富好 / 水江 加奈子 /
山下 元代 / 湯澤 公朗 / Karl JANSMA / Nicolle BERTOZZI /
Yoshinori TAKEDA



発行: (公財) 京都市国際交流協会 (<http://www.kcif.or.jp>)

TEL: 075-752-3511 FAX: 075-752-3510 E-mail: office@kcif.or.jp

〒606-8536 京都市左京区粟田口鳥居町2-1 地下鉄東西線 [T09] 蹴上駅より 徒歩 6 分

開館時間: 9:00 - 21:00

休館日: 月曜日 (月曜日が祝日の場合は翌日休館)