

Trainee's Mate

No.196 May 2009 < Hiragana/English version >
Issue: Japan International Training
Cooperation Organization (JITCO)
Public Relations Division,
Administration Department
Tel: 03-6430-1166
Address: Sumitomo Hamamatsucho Bldg. 4F
1-18-16 Hamamatsucho, Minato-ku,
Tokyo 105-0013

研修生の友

第196号 2009年5月 < ひらがな・英語版 >

発行 財団法人 国際研修協力機構 (JITCO)
総務部 広報室 電話: 03-6430-1166

〒105-0013
東京都港区浜松町 1-18-16 住友浜松町ビル 4F

Information on the Industrial Training and Technical Internship Program



けんしゅう じっしゅうじょうほう 研修・実習情報

けんしゅうせい ぎのうじっしゅうせい と く しせい 一 研修生・技能実習生の取り組み姿勢一

日本では、4月は年度始めにあたり、一斉に新社会人が誕生します。今月号は、大型連休が明けて、そろそろ新しい生活にもなれてくる5月にちなんで、新しく来日された研修生を念頭に置いて、研修・技能実習の取り組み姿勢について、お願いをこめて要点を述べます。

● 研修の目的をしっかりと持つ

研修生・技能実習生は、日本の進んだ産業上の技術・技能・知識を修得して母国に持ち帰り、それぞれの国の社会経済の発展、産業の振興に役立つ人材になるという使命を持って来日しています。副次的にある程度の貯蓄もできるでしょうが、本来の高大な志を片時も忘れず、真剣に研修・技能実習に打ち込む姿勢が最も大事です。

● 在留資格の活動内容を理解し、法令を遵守する

研修生の在留資格は「研修」で、研修以外の活動は認められません。従って、報酬を得る就労活動は、残業、内職やアルバイトも含めて一切できません。研修生には、日本滞在中の生活実費として研修手当が支給されます。一方、技能実習生の在留資格は「特定活動」となり、日本人労働者と同様に労働関係法令が適用され、雇用関係の下、残業も可能となり、労働の対価として賃金を受け取ります。しかし、実習職種・作業から逸脱することはできません。日本滞在中は、常に旅券または外国人登録証明書を携帯しなければなりません。

● 研修は信頼・友好関係の下に

研修生・技能実習生は日本で技術・技能を学びますが、他方、日本人は皆さんから多くのことを学んで心や意識の国際化を図ることになります。人間尊重・相互理解・思いやりの心を大切にして、信頼・友好・協力関係を築くことに努力してください。

研修の一日は「あいさつ」から。挨拶の交わされない職場では、協調性のある人間関係や明るい雰囲気は生まれてきません。元気に挨拶をしましょう。

企業では、多くの人が働いています。スムーズに行動できるのは、決められた規則を守っているからです。時間や約束を守ることで、皆さんは信頼を得るでしょう。

別のことを考えていたり、いやいやながら研修を受けたりでは、指導されたことが身に付きません。講義は気持ちを集中して、また、指導は真剣に受けることが大切です。

研修を進めていくうえで最も重要なことは、「わからない／知らない／できない」のまま先に進まないことです。理解できるまで、何回でも繰り返し確認をしましょう。

● 健康と安全が第一

健康と安全はすべてのものに優先します。支出を節約するあまり、十分な食事もとらず、健康を害することがないように注意してください。

- 不法滞在や不法就労の外国人とは付き合わない
どうこくじん だからといって、ふほうたいざいしや 不法滞_{じぶん}在者や不法就_{ふほうしゅうろうしや}労者つ あと付き合_{つ あ}ったり、へや まね い 部屋へ招_{けっ}き入_{けっ}れたりすることは、決してしないでください。
 いつしか自分も不法行為に染まってしまうおそれがありますので注意しましょう。

- Attitude Expected of Trainees and Technical Interns -

In Japan, April is the beginning of the financial year, when large numbers of young people become new company employees at the same time. In May, newly-arrived trainees will be getting used to their new lifestyles, after the long May holidays. For their benefit, this month we would like to discuss some important points concerning the way that we would like trainees and technical interns to approach their training while they are in Japan.

- **Have clear goals for your training**
 - Trainees and technical interns come to Japan with a mission: to acquire advanced skills, techniques and knowledge in specific fields of industry, which will enable them to be of use to their own countries, by contributing to the development of their society, economy and the advancement of industry, when they return home. As a secondary benefit, trainees and technical interns will probably be able to save up a certain amount of money, but the really important thing is that you should never forget your original lofty ambition and work seriously at your traineeship or technical internship.
- **Understand the activities allowed by your visa status, and obey the law**
 - The visa status of a trainee is “Training,” and trainees are not allowed to do any work apart from their training. No work for a wage is permitted, including overtime and part-time work. Trainees are paid a training allowance that covers their living expenses in Japan.
 - The visa status of a technical intern, by contrast, is “Designated Activities.” Japan’s labor laws apply to technical interns just as they do to Japanese workers. Technical interns are employees, can work overtime, and are paid a wage for the hours that they work. However, they are not allowed to do work or perform duties other than those that are the focus of their technical internship.
 - While in Japan, trainees and technical interns must carry their passport or their certificate of alien registration with them at all times.
- **Establish friendly and trusting relationships with the people you do your training with**
 - Trainees and technical interns come to Japan to learn industrial skills and techniques. The Japanese people around you, in turn, will learn a lot of things from you, helping to give their thinking and outlook a more “international” perspective. Be sure to respect others, aim to achieve mutual understanding and be kind, and try to build friendly, trusting and cooperative relationships with the people around you.
 - Begin each training day by greeting your workmates. A workplace in which colleagues do not greet each other will not have a bright atmosphere, and cooperative relationships will not develop between people. Be friendly with your greetings!
 - A lot of people work at your company. It is the fact that people obey the rules that enables the workplace to run smoothly. Be punctual and keep your promises, and you will be trusted by the people that you work with.
 - If you are thinking about other things or feeling irritated and restless, you won’t really take in the things you are told. It is important to concentrate during lectures and pay attention to the instruction that you receive.
 - The most important point in terms of advancing in your training is not to move on to the next stage if there is anything that you don’t understand, don’t know, or cannot do. Repeat things as many times as it takes for you to grasp them.
- **Health and safety come first**
 - Health and safety come before anything else. Make sure that you don’t affect your health by skipping meals in order to save money.
- **Do not associate with foreigners who are in the country illegally or who are working illegally**
 - Do not associate at all with any other foreigners who are staying illegally in Japan or who are working illegally in the country, even if they are from your own country. Do not invite such people to visit you. If you do so, before you know it, you will be tainted by the other person’s illegal activities.

Message from JITCO

JITCOからのお知らせ

JITCO

—母国語パンフレットについて—

JITCOでは、皆さんが充実した研修・技能実習生活を送れるよう総合的支援を行っています。次にご紹介するパンフレットは皆さんの母国語で作成していますので、積極的に活用して下さい。なお、パンフレット代・送料は一部を除いて無料となっています。

1. 安全衛生関連

あんぜんえいせい に ゆー す

①安全衛生ニュース

ちゅうごくご えいご いんどねしあご べとなむご にほんご ばん

[中国語、英語、インドネシア語、ベトナム語、日本語ひらがな版]

みな けんしゅう ぎのうじしゅうちゅう あんぜん さぎょう にちじょうせいかつ しんしん けんこう おく あんぜん けんこう
皆さんが研修・技能実習中に安全に作業ができ、日常生活を心身ともに健康に送ることができるように安全と健康に
かん じょうほう ていきょう もくてき ねんさんかいていどほつこう
関する情報を提供することを目的としています。年3回程度発行しています。

このころ じこしんだんひょう

②心とからだの自己診断表

ちゅうごくご えいご いんどねしあご べとなむご たがるご たいご にほんご ばん

[中国語、英語、インドネシア語、ベトナム語、タガログ語、タイ語、日本語ひらがな版]

けんしゅうせい ぎのうじしゅうせい みな けんしゅう ぎのうじしゅう にちじょうせいかつ げんき けんこう すご このころ じょうたい
研修生・技能実習生の皆さんが研修・技能実習や日常生活を元気で健康に過ごすために、心とからだの状態を
じてんけん てんけんひょう
自己点検するための点検表です。

けんこうかんりが いどぶつく そうりょう ふたん

③健康管理ガイドブック（※送料は負担していただきます）

ちゅうごくご えいご いんどねしあご べとなむご にほんご ばん

[中国語、英語、インドネシア語、ベトナム語、日本語ひらがな版]

けんしゅうせい ぎのうじしゅうせい みな にほんたいざいちゅう けんこう す ねが にちじょう びょうき よぼうほうほう まん
研修生・技能実習生の皆さんが、日本滞在中、健康に過ごされることを願って日常のわかりやすい病気の予防方法や万
いちげが びょうき にほん いるりょうしすてむ いるりょう しょうがいほけんせいで じゅしんじ かんたん
が一ケガをしたり病気になったりしたらどうすればよいか、日本の医療システムや医療・傷害保険制度、受診時の簡単な
かいわれいなど か
会話例等について、わかりやすく書いてあります。

④医療機関への自己申告表

ちゅうごくご えいご いんどねしあご べとなむご たいご

[中国語、英語、インドネシア語、ベトナム語、タイ語]

けんしゅうせい ぎのうじしゅうせい みな びょういん うけつけ せつめい じこう いし びょうき しょうじょう つた じこう じぜん きにゅう
研修生・技能実習生の皆さんが病院の受付で説明する事項や、医師に病気の症状を伝えるための事項を事前に記入し
うけつけ いし ていしゅつ にほんご ぼくごくご へいき たいへんべんり
て、受付や医師にそのまま提出できるものです。日本語と母国語で併記してあるので、大変便利です。

ろうどうしやさいがいほしょうほけんかんれん

2. 労働者災害補償保険関連

ろうさいほけんに ゆー す

①労災保険ニュース

ちゅうごくご いんどねしあご にほんご ばん

[中国語、インドネシア語、日本語ひらがな版]

けんしゅうせい みな ぎのうじしゅう いこう ろうどうかんけいほうれい てきょう まん いちぎのうじしゅうちゅう ろうどうさいがいなど ひさい
研修生の皆さんが技能実習に移行すると、労働関係法令が適用になり、万が一技能実習中に労働災害等により被災し
ばあい ろうどうしやさいがいほしょうほけん きゅうふ う にゆーす さいがい ぶんせき ろうさいほけんせいで しょうかい
た場合は、労働者災害補償保険による給付を受けることができます。このニュースには、災害の分析や労災保険制度の紹介、
せいきゅうてつ しかた やくだ じょうほう の ねんいつかいほつこう
請求手続きの仕方について役立つ情報が載っています。年1回発行しています。

ろうさいほけん ばん ふれつ と ぎのうじしゅうせい みな ぎのうじしゅうせい ろうさいほけん てきょう

②労災保険パンフレット 「技能実習生の皆さんへ（技能実習生にも労災保険が適用されます）」

ちゅうごくご えいご いんどねしあご べとなむご たがるご

[中国語、英語、インドネシア語、ベトナム語、タガログ語]

ぎのうじしゅうせい みな ろうどうしやさいがいほしょうほけんせいで くわ し ととき やくだ ばん ふれつ と
技能実習生の皆さんが労働者災害補償保険制度について詳しく知りたい時に役立つパンフレットです。

ろうどうじょうけんかんれん

3. 労働条件関連

ろうどうかんけいほうれい ばん ふれつ と ぎのうじしゅうせい みな ろうどうじょうけん

①労働関係法令パンフレット 「技能実習生の皆さんへ（労働条件のしおり）」

ちゅうごくご えいご いんどねしあご べとなむご にほんご ばん

[中国語、英語、インドネシア語、ベトナム語、日本語ひらがな版]

けんしゅうせい ぎのうじしゅう いこう ろうどうきじゅんほう ろうどうかんけいほうれい てきょう ぎのうじしゅうせい みな し
研修生が技能実習に移行すると、労働基準法などの労働関係法令が適用されます。技能実習生の皆さんが知っておく
ひつよう ほうれい おも ないよう せつめい
必要のある法令の主な内容を、わかりやすく説明しています。

②実習生手帳

ちゅうごくご えいご いんどねしあご べとなむご たいご

[中国語、英語、インドネシア語、ベトナム語、タイ語]

こようけいやくろうどうじかん きゅうじつ ちんぎんなど ろうどうじょうけん かん きじゅん ろうどうしやさいがいほしょうほけん けんこうほけん ねんきん せいきん かん
雇用契約、労働時間、休日、賃金等の労働条件に関する基準、労働者災害補償保険、健康保険・年金および税金に関
ほうりつなど かいせつ
する法律等を解説したものです。

けんしゅうせい ぎのうじしゅうせい いこう ととき うけい きぎょう けいゆ むりょう くば
※研修生が技能実習生に移行する時に、受入れ企業を経由して無料でお配りしています。

みな うけい だんたい きぎょう のぞ はいふ せいかつしどういん かた かくにん
いづれも、皆さんの受入れ団体、企業（3-②を除く）に配布しています。生活指導員の方に確認してみましょう。もし、な
ばあい せいかつしどういん かた れんらく おく
かった場合は、生活指導員の方からでもご連絡いただければお送りします。

- Pamphlets in Your Native Language -

JITCO works hard to enable its trainees and technical interns to lead satisfying lives while they are in Japan. The pamphlets introduced below are available in a variety of languages, so don't hesitate to order them. The pamphlets and postage are free (with one exception).

1. Health and Safety-Related Pamphlets

① Safety & Health News

[Chinese, English, Bahasa Indonesia, Vietnamese, and Japanese (hiragana)]

Safety and Health News provides information on job safety and maintaining mental and physical health in your daily life. It is published three times a year.

② Self-Diagnosis Chart of Mind and Body

[Chinese, English, Bahasa Indonesia, Vietnamese, Tagalog, Thai and Japanese (hiragana)]

The Chart enables you to check your own mental and physical condition, so you can stay active and healthy on the job and in your daily life.

③ Health Care Guide (*postage applies)

[Chinese, English, Bahasa Indonesia, Vietnamese and Japanese (hiragana)]

JITCO wants all of its trainees and technical interns to stay healthy during their time in Japan. To help you to do so, the Guide provides easy-to-understand explanations of how to avoid a variety of common illnesses, what to do if you are injured or become ill, and how Japan's medical system and medical and accident insurance systems work. It also provides simple sample dialogues relating to medical treatment.

④ Self-Report Form for Medical Institutions

[Chinese, English, Bahasa Indonesia, Vietnamese and Thai]

The Self-Report Form can be filled out in advance, enabling you to explain what you need at the front desk of a hospital or indicate to a doctor what your symptoms are. Just show the doctor or person on the desk the Self-Report Form. The explanations are printed in Japanese and one of the languages shown above, making it extremely useful if you have to visit a hospital or clinic.

2. Workers' Accident Compensation Insurance-Related Pamphlets

① Workers' Accident Compensation Insurance News

[Chinese, Bahasa Indonesia and Japanese (hiragana)]

When you go from being a trainee to being a technical intern, Japan's labor laws become applicable to you. This means that workers' accident compensation insurance will enable you to continue to receive wages if by any chance you are injured in an accident at work. Workers' Accident Compensation Insurance News provides useful information, including analyses of accidents, an overview of the accident insurance system and instructions on how to make a claim. It is published once a year.

② Workers' Accident Compensation Insurance Pamphlet [For all technical interns (Technical interns are covered by workers' accident compensation insurance)]

[Chinese, English, Bahasa Indonesia, Vietnamese and Tagalog]

This pamphlet is useful to technical interns when they need more detailed information on the worker's accident insurance system.

3. Pamphlets on Working Conditions

① Labor Laws Pamphlet [For all technical interns (A Guide to Working Conditions)]

[Chinese, English, Bahasa Indonesia, Vietnamese and Japanese (hiragana)]

When you go from being a trainee to being a technical intern, a variety of labor laws, like the labor standards law, become applicable to you. This pamphlet provides easy-to-understand explanations of the main details of laws that technical interns have to be aware of.

② The Technical Intern Handbook (Bilingual)

[Chinese, English, Bahasa Indonesia, Vietnamese and Thai]

The Handbook explains the standards established for working conditions (employment contracts, working hours, holidays, wages, etc.) and the laws relating to workers' accident compensation insurance, health insurance, pensions and tax.

* You will receive a copy of the Handbook free of charge from your accepting company when you go from being a trainee to being a technical intern.

All of the publications described above, are available from your accepting organization or company. Please ask your lifestyle mentor for the ones you want. If no copies of a specific publication are available, your mentor will have one sent to you.



やす かんたん そぼく たの てっばんやきりょうり
安くて簡単！ 素朴に楽しめる鉄板焼き料理
この や ふたたま
お好み焼き（豚玉）

ざいりょう よにんぶん

材料（4人分）

【生地】 ●薄力粉 2カップ ●長芋 20～30g ●キャベツ 1/4個 ●天かす 適量 ●だし汁（昆布または、かつお）1
カップ ●卵 4個 ●豚バラ肉 200g ●ベーキングパウダー 小さじ1 ●紅しょうが 少々 ●桜エビ 適量 ●マヨネーズ 大

さじ2

【ソース】 ●市販のお好み焼きソース 適量 ●マヨネーズ 適量 ●和からし 適量

【トッピング】 ●花かつお 適量 ●青のり 適量 ●紅しょうが 少々

つく かた

作り方

- ① ボウルに薄力粉とベーキングパウダーを入れて混ぜ、だし汁を半分ずつ加えながらこねるように混ぜる。
 - ② すり下ろした長芋を①に加えて、ダマにならないようさらによく練る。
 - ③ 大きめにみじん切りしたキャベツを加えて混ぜ、卵、天かす、マヨネーズ、お好みで紅しょうがや桜エビを入れ、空気を含ませる感じで混ぜる（混ぜすぎないように注意）。
 - ④ 強火で温めたホットプレートまたはフライパンに油を全体に引いて、パンケーキを焼く要領で③を入れる。
 - ⑤ ④の上に豚肉を伸ばしてのせ、弱火～中火で焼く。
 - ⑥ 生地がふちがこんがり焼けてきたら、ひっくり返して、生地を押しながら均等な厚さに整える。
 - ⑦ また裏返し、中まで火が通るように、両面きつね色になるまで弱火で焼く。
 - ⑧ 焼き上がった生地に、お好み焼きソースやマヨネーズ、お好みで和からしを塗り、青のり、花かつお、紅しょうがをトッピングして出来上がり。
- * お好み焼きの定番といえば豚玉（豚肉と卵）ですが、豚肉のかわりにイカやひき肉、こんにやくなどでも作れます。また、キムチやニラを入れると韓国料理のチヂミ風にもなるので、皆さんの母国の食材や調味料を混ぜて一工夫してみるのも良いでしょう。このほか、だし汁を少なめにした生地に木綿豆腐と卵を多めに入れると、ベジタリアン向けの卵焼き風お好み焼きにも早変わり！
- * ベーキングパウダーは生地をふんわりさせますが、なくても大丈夫。山芋とマヨネーズがふくらませる隠し業と隠し味になります。
- * お好み焼きで連想できるのは、インドネシアのムルタバや韓国のチヂミ。日本にもお好み焼きに対抗した広島風お好み焼きやもんじゃ焼き、モダン焼きなどがあり、それぞれ根強いファンを持っています。

Okonomiyaki (Buta Tama (pork and egg)) (the name means "as you like")

Cheap and Easy to Make! A Simple and Enjoyable Hotplate Dish

Ingredients (Serves 4)

【Batter】 ●2 cups of soft flour ●20-30g *nagaimo* (mountain yam) ●1/4 head of cabbage ●As much *tenkasu* (bits of deep-fried tempura batter) as you like ●1 cup *dashi-jiru* (*konbu* or *katsuo*) ●4 eggs ●200g sliced pork belly ●1 tsp of baking powder ●A little pickled ginger ●As many small shrimp as you like ●2 tbsp of mayonnaise

【Sauce】 ●As much commercially available *okonomiyaki* sauce as you like ●As much mayonnaise as you like ●As much Japanese mustard as you like

【Topping】 ●As much shaved *katsuo* as you like ●As much *ao-nori* as you like ●A little pickled ginger

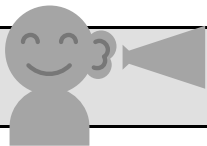
Preparation

- ① Mix the flour and baking powder together in a bowl. Add half the *dashi-jiru* at a time, while kneading to mix the ingredients together.
- ② Add the grated *nagaimo* to the mixture from step①, and knead well, ensuring that the mixture does not form clumps.
- ③ Add the roughly chopped cabbage and mix together. Add eggs, *tenkasu*, mayonnaise, and as much pickled ginger and as many small shrimps as you like, and mix the batter until it seems airy (be careful not to mix it too much).
- ④ Coat the entire surface of a hot plate or frying pan heated over a strong flame with oil, and pour in as much of the batter mixed in ③ above as required for the *okonomiyaki* pancake.
- ⑤ Spread the pork on top of the pancake, and fry over low to medium heat.
- ⑥ When the edges of the pancake are brown, flip it over and press on it to achieve a uniform thickness.
- ⑦ Turn the pancake over again, and fry over low heat until both sides are golden-brown and it is cooked all the way through.
- ⑧ Spread as much *okonomiyaki* sauce, mayonnaise, and Japanese mustard as you like over the pancake, then top with *ao-nori*, shaved *katsuo* and pickled ginger. The *okonomiyaki* is now ready to eat.

**Buta tama* (pork and egg) is the standard *okonomiyaki*, however squid, ground meat, *konnyaku* and other ingredients can be used in place of pork. Using *kimchi* and *nira* as ingredients, you can produce an *okonomiyaki* something like a Korean *chijimi*. You can try using ingredients and seasonings from your own country in an *okonomiyaki*. By reducing the amount of *dashi-jiru* in the batter, and mixing in more eggs and some firm tofu, you can also transform your *okonomiyaki* into a vegetarian omelet!

*While baking powder makes the batter fluffier, you don't have to use it. *Yamaimo* and mayonnaise make the batter fluffy, and also add extra flavors.

**Okonomiyaki* might make you think of Indonesian *murtabak* and Korean *chijimi*. In Japan as well there are various dishes that are similar to and yet differ from standard *okonomiyaki*, such as Hiroshima-style *okonomiyaki*, *monjayaki*, and "modern *yaki*," and each has its own loyal fans.



日本のいま ～節約～

何かにつけて「不況」と言われる中、無駄を省いた節約生活を楽しまる人が増えてきました。各メディアでも「節約」を題材とした特集が組まれ、ユニークかつ賢い節約術が紹介されています。

たいていのスーパーでは夕方以降にタイムサービスが行われるので、この時間帯を狙ってまとめ買いに出かけてみましょう。大量買入れた肉類などは小分けにして冷凍保存すると便利です。ただし、冷蔵庫・冷凍庫に詰めすぎると電気代が掛かってしまいます。また、作り置きをして冷蔵保存する際は、ラップではなくタッパーを使うとゴミを減らせます。マイバッグを持参すると安くなるなど特典もあり、節約は地球にも優しいのです。

最近ではポイントカードを取り入れているお店がほとんどなので、ポイントを貯めて少しでも安く購入したり、リサイクルショップや100円ショップを利用したり、便利なサービスを上手に使い分けたいものですね。小さなところからコツコツと節約。今日から始めてみませんか？

Today's Japan Setsuyaku (Being Thrifty)

Amid the current recession, an increasing number of people are enjoying more frugal lifestyles and trying to reduce waste. The mass media has also done special features on *setsuyaku*, and have introduced unique and clever methods of being thrifty.

Most supermarkets offer “time service” (discounts on certain items after a certain time) in the evening, and you should make an effort to do your shopping at this time. It is convenient to buy meat and other foods in bulk, divide it up, and freeze it for later. However, if you overload your refrigerator or freezer, your electricity charges will increase. When you make a dish that you want to refrigerate for later, using containers rather than plastic wrap results in less waste. There are also cases in which products are cheaper if you bring your own bag, so being thrifty is also good for the environment. These days almost every store offers a “point card,” letting you save-up points to get a little off your purchases, and you can also shop at second-hand shops and hundred-yen shops, and make good use of various convenient services. Being thrifty starts from small efforts. Why not start today?

ことばの歳時記 5月の季語

日本では、毎年4月末から5月初めにかけての祝日や国民の休日、土・日曜日などが連なる期間を、一般的にゴールデンウィーク（黄金週間、GWと略す場合もあります）と呼び、大型連休ともいいます。この期間を利用した泊りがけの旅行や帰省、行楽などのために遠距離を移動する人も多く、海外旅行に出かける人たちもいます。

この期間は全般的に「五月晴れ（さつきばれ）」と呼ばれる晴天が多く、「薫風（くんぷう）」と呼ばれる南風が野や山々の新緑の草木を渡ってすがすがしく吹いてくる、レジャーに適した時季でもあります。

ちなみに、「五月晴れ」は江戸時代から用いられていたことから推測すると、ここでの5月とは陰暦で、今の太陽暦の6月をさしており、もともとは梅雨の晴れ間をさす言葉であったと思われるが、現在では、5月の晴天のことをいいます。

5月は「皐月」とも書き、田に早苗を盛んに植えるので「早苗月」というのが略されたものという説があり、稲作が始まる月を意味するという説が一般的です。

A Calendar of Words Seasonal Words for May

The series of national holidays and one weekend that runs from the end of April to early May in Japan is generally called Golden Week (sometimes abbreviated to GW), and is also called *ogata renkyu*. Many people use this period to go on short jaunts or longer trips to visit their parents or just have a holiday. Some people head overseas.

This time of year is ideally suited for leisure activities, with clear skies (called *satsuki-bare*), and fresh south breezes (known as *kunpu*) playing over the fresh greenery in fields and mountains.

Considering that the term *satsuki-bare* was first used in the Edo period, when a lunar calendar was employed, the period it referred to (the fifth month) would be the sixth month in the present solar calendar, and it would have originally meant clear weather after the rainy season. However, these days it means clear May skies.

May can also be written as *satsuki*. One explanation of the origin of this name says that it is short for *sanaezuki*, a name used because in May the rice seedlings (*sanae*) are planted in the fields. The standard explanation is that *satsuki* means the month when rice cultivation commences.