

技能実習生の友

2016年6月号



表紙に写真を載せませんか?
詳しくはJITCOホームページ
「技能実習Days」で
<http://www.jitco.or.jp/>

「ねむろ港まつり」の舟こぎレース女性部に技能実習生が出場し、
普段の共同生活で培われた息の合った連係プレーで、数ある強豪を倒して見事2位を獲得しました!

(監理団体／実習実施機関：根室商工会議所／株式会社平庄商店)

「母国語相談」の案内 夏は水の事故と熱中症に注意!

本冊子は、技能実習や研修及び日常生活に有用な情報を皆さんに発信することを目的に、偶数月（4月・6月・8月・10月・12月・2月）1日に発行しています。ウェブサイト版「技能実習生の友」と併せてご利用ください。

ウェブサイト版「技能実習生の友」<http://www.jitco.or.jp/webtomo/>

本冊子是以向诸位提供技能实习及研修和日常生活的有用信息为目的，在偶数月（4月・6月・8月・10月・12月・2月）的1日发行。也请大家浏览网页版「技能实习生之友」。 <http://www.jitco.or.jp/webtomo/>

中国語版 [中文版]

1

Buletin ini diterbitkan setiap tgl 1 bulan genap (April, Juni, Agustus, Oktober, Desember, Februari), dengan tujuan untuk menyampaikan berbagai info yang bermanfaat bagi pemagangan, pelatihan maupun kehidupan sehari-hari. Silakan akses juga [Sahabat Peserta Pemagangan] versi situs web. <http://www.jitco.or.jp/webtomo/>

インドネシア語版 [Edisi Bahasa Indonesia]

7

Với mục đích giới thiệu những thông tin hữu ích liên quan tới cuộc sống hàng ngày cũng như việc tu nghiệp và thực tập kỹ năng, tờ tin này được phát hành vào những tháng chẵn (tháng 4, tháng 6, tháng 8, tháng 10, tháng 12, tháng 2). Mời các bạn truy cập vào trang web của tờ tin “Bạn của Thực tập sinh” <http://www.jitco.or.jp/webtomo/>

ベトナム語版 [Bản tiếng Việt]

13

วารสารนี้จัดทำขึ้นเพื่อเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์ในการฝึกปฏิบัติงานด้านเทคนิค การฝึกอบรมและการใช้ชีวิตประจำวัน โดยจะออกทุกวันที่ 1 ของเดือนคู่(เม.ย., มิ.ย., ส.ค., ต.ค., ธ.ค., ก.พ.)
อย่าลืมเข้าไปดู “วารสารมิตรผู้ฝึกปฏิบัติงานด้านเทคนิค” บนเว็บไซต์ด้วย <http://www.jitco.or.jp/webtomo/>

タイ語版 [ฉบับภาษาไทย]

19

This newsletter is issued on the first of even month (April, June, August, October, December, February) to provide useful information on technical intern training and daily living in Japan.
Please also visit the Website version of “Technical Intern Trainees’ Mate.” <http://www.jitco.or.jp/webtomo/>

英語版 [English Version]

25

Sahabat Peserta Pemagangan

No.266 Juni 2016 <Edisi Bahasa Indonesia>
 Penerbit : JITCO,
 Divisi Urusan Umum, Seksi Hubungan Masyarakat ,
 Tel : 03 - 4306 - 1166

Alamat : Igarashi building, 11F
 2-11-5 Shibaura, Minato-ku, Tokyo, 108-0023

★★ Pertanyaan dan keluhan dari Peserta Pemagangan dan Peserta Pelatihan, akan dijawab dengan bahasa Indonesia. ★★

Konsultasi Bahasa Ibu
 Tel : 0120-022332 Fax : 03-4306-1114
 Tiap Selasa / Tiap Sabtu 11.00~19.00
 Divisi Fasilitator Pelatihan, Seksi Konsultasi

技能実習生の友

第266号 2016年6月 <インドネシア語版>
 発行 公益財団法人 国際研修協力機構 (JITCO)
 総務部 広報室 電話 : 03-4306-1166
 〒108-0023 東京都港区芝浦 2-11-5
 五十嵐ビルディング 11F

★★技能実習生・研修生のみなさんの疑問や悩みなど、
 インドネシア語で相談に応じます★★

母国語相談
 電話 : 0120-022332 FAX : 03-4306-1114
 毎週火・土曜日 11:00~19:00
 -企業部 相談課-

Memperdalam Pemahaman terhadap Jepang dan Dunia

Topik	Petunjuk terkait Bencana yang Juga Mudah Dipahami oleh Orang Asing
-------	--

Kementerian Perekonomian, Perdagangan dan Perindustrian Jepang (METI) pada tanggal 22 Maret 2016 menambahkan simbol gambar baru yang digunakan pada petunjuk untuk memandu ke lokasi evakuasi waktu terjadi bencana alam, seperti tsunami dan banjir. Karena diperkirakan wisatawan asing akan meningkat pada Tokyo Olympic Games (Olimpiade) dan Paralimpiade tahun 2020, maka dibuat simbol yang mudah dimengerti.

Ada 5 jenis simbol, yaitu banjir, aliran debris, tsunami, tanah longsor dan kebakaran skala besar. Banjir ditunjukkan dengan ombak dua lapis pada permukaan air yang naik, aliran debris ditunjukkan dengan gambar sungai dengan debris yang terhanyut. Dengan menggabungkan simbol tersebut dengan simbol yang menunjukkan tempat evakuasi, bencana apa yang mungkin terjadi dan ke mana harus menyelamatkan diri dapat ditunjukkan dengan 1 papan petunjuk.

Sosial	Terminal Bus Ekspres Terbesar di Jepang "Busta Shinjuku" Telah Dibuka
--------	---

Terminal bus ekspres terbesar di Jepang yaitu "Busta Shinjuku" (Shibuya-ku Tokyo) telah dibuka pada tanggal 4 April 2016 (lihat foto).

Bus terminal ini terhubung dengan Stasiun JR Shinjuku dan memiliki luas 1,47 hektar. Sebanyak 19 tempat naik dan turun bus ekspres yang tadinya terpencar-pencar kini menyatu. Ada 118 perusahaan bus yang menaikkan dan menurunkan penumpang di sini dan terminal ini menghubungkan ke 39 prefektur. Pada waktu tersibuk, per hari maksimum ada 1.625 keberangkatan dan kedatangan. Skalanya terbesar di Jepang. Terminal ini juga dilengkapi dengan tempat naik turun taksi.

Pembangunan di pintu selatan Stasiun Shinjuku ini telah dimulai sejak tahun 2006 oleh Kementerian Pertanian, Infrastruktur dan Transportasi Jepang (MLIT).



インドネシア語版 [Edisi Bahasa Indonesia]

日本と世界の理解を深めよう

話題	災害標識、 外国人にも分かりやすく
----	----------------------

経済産業省は3月22日、津波や洪水などの自然災害が起きた時、避難場所まで誘導する標識に使う図記号を新たに追加しました。2020年の東京オリンピック（五輪）・パラリンピックで外国人観光客が増加することを見込み、一目で分かるようにしました。

記号は洪水、土石流、津波、がけ崩れ、大規模な火事の5種類。洪水は上昇した水面を二重の波で表し、土石流は土砂が流れ落ちる河川を図形で表現。これらの記号と避難場所を表す記号などを組み合わせ、どんな災害が起きそうか、どこに逃げればいいのかを1枚の標識で伝えることができます。

社会	日本一の高速バスターミナル 「バスタ新宿」がオープン
----	-------------------------------

国内最大級の高速バスターミナル「バスタ新宿」（東京都渋谷区）が4月4日、オープンしました＝写真。

JR新宿駅とつながっていて、1.47ヘクタールのエリア内に、これまでばらばらだった19の高速バスの乗降場を集めました。118ものバス会社が乗り入れ、39の都府県との間を結びます。ピーク時には1日最大1625便が発着し、日本一の規模です。タクシー乗り場も備えています。新宿駅南口で国土交通省などが2006年から整備を進めていました。

このコーナーの記事は「毎日小学生新聞」から提供されています。複製、転用はできません。

Sudut ini Artikel yang tersedia pada kolom ini dikutip dari surat kabar [Mainichi Shogakusei]. Tidak di publikasikan dan di alihkan.

Hokkaido Shinkansen: Mulai Beroperasi, Melintas Antar Pulau

Shinkansen yang pertama kali menghubungkan Honshu dengan Hokkaido, yaitu “Hokkaido Shinkansen” (Shin Aomori – Shin Hakodate Hokuto, 148, 8 km) telah mulai beroperasi pada tanggal 26 Maret 2016. Tokyo - Shin Hakodate Hokuto terhubung dengan waktu tersingkat 4 jam 2 menit. Ini mempersingkat 1 jam – 1,5 jam dari waktu sebelumnya.

Limapuluh dua tahun sejak mulai beroperasinya Tokaido Shinkansen pada tahun 1964, Hokkaido sampai Kyushu yang berjarak sekitar 2.150 km telah dapat terhubung dengan shinkansen.

Di Stasiun Shin Hakodate Hokuto di kota Hokuto Hokkaido, kepala stasiun memberi sinyal “berangkat” pada pukul 6:35 pagi, lalu berangkatlah “Hayabusa 10”, kereta pertama tujuan Tokyo. Di dalam kereta yang disinari matahari pagi, banyak penggemar kereta api dan wisatawan. Di pinggir jalan, penduduk menyambut dengan mengibarkan bendera panen besar tangkapan ikan.

Di dalam “Hayate 91” kereta pertama dari Aomori ke Hokkaido, Tomoki Joichi (9 tahun), siswa kelas 3 SD dari Inagi, Tokyo, yang naik bersama 4 orang keluarganya, sangat terkesan ketika melewati terowongan Seikan. Sambil menelusuri peta dengan jarinya, ia berkata “Rasanya tidak percaya melewati bawah laut”.

Kecepatan maksimum shinkansen ini 260 km. Tetapi, pada jarak sekitar 82 km termasuk terowongan Seikan, relnya digunakan bersama kereta barang. Untuk keselamatan, kecepatan maksimum dibatasi 140 km. Oleh sebab itu, waktunya tidak dapat kurang dari 4 jam.

Dari Stasiun Shin Hakodate Hokuto ke Stasiun Hakodate (Hakodate) yang merupakan kota wisata. “Hakodate Liner”, kereta akses jalur konvensional, pulang-pergi 16 kali per hari. Shinkansen ini direncanakan tersambung sampai ke Sapporo, kota terbesar di Hokkaido, pada tahun fiskal 2030.

北海道新幹線：開業 列島縦断へ出発進行

北海道と本州を結ぶ初めての新幹線「北海道新幹線」（新青森-新函館北斗、148,8キロメートル）が3月26日、開業しました。東京-新函館北斗を最短4時間2分で結びます。これまでより1時間～1時間半短縮されます。

1964年の東海道新幹線開業から52年、北海道から九州まで約2150キロメートルが新幹線でつながりました。

北海道北斗市の新函館北斗駅で、駅長が「出発」と合図すると、午前6時35分、東京行き一番列車「はやぶさ10号」が出発しました。朝日を浴びた列車には、多くの鉄道ファンや観光客らが乗り込み、沿線では大漁旗を掲げた住民が歓迎しました。

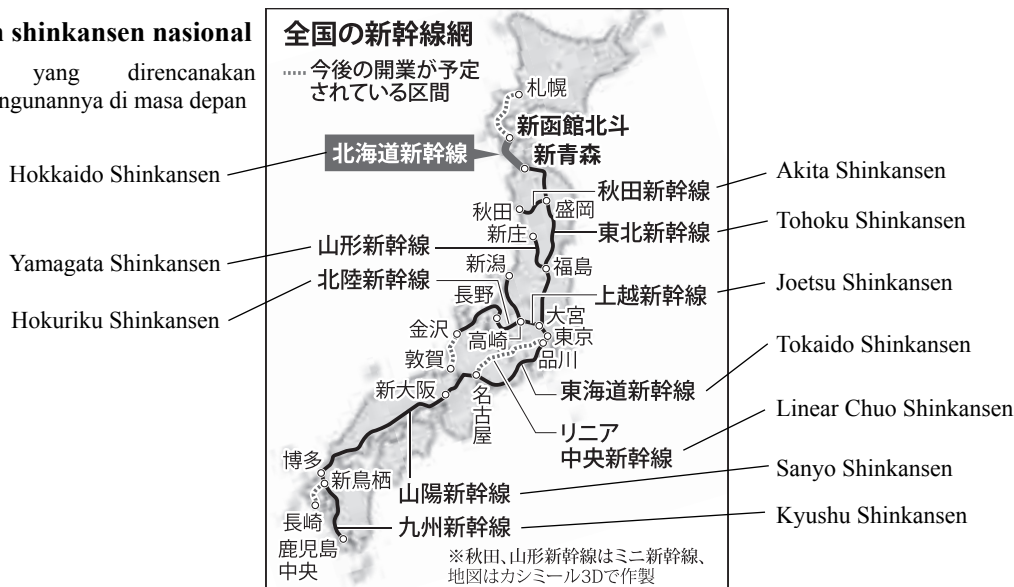
青森側から北海道側への一発列車「はやて91号」に、家族4人で乗った東京都稲城市の小学3年生、城市知貴君(9)は、地図をなぞり「海の下を走っているなんて信じられない」と青函トンネル通過に感動していました。

最高時速は260キロメートルです。青函トンネルを含む約82キロメートルの区間は貨物列車と線路を共用することから、安全のため最高時速が140キロメートルに制限されます。そのため、4時間を切ることはできませんでした。

新函館北斗駅から、観光都市の函館駅（函館市）までは約15分です。在来線アクセス列車「はこだてライナー」が1日16往復します。北海道最大の都市、札幌までつながるのは、2030年度の予定です。

Jaringan shinkansen nasional

Jarak yang direncanakan pembangunannya di masa depan



Informasi mengenai “Konsultasi dalam Bahasa Ibu”

「母国語相談」の案内

Anda sekalian, para peserta pemagangan teknik dan peserta pelatihan, meninggalkan negara asal dan tinggal di Jepang untuk memperoleh teknologi, keterampilan dan pengetahuan. Bahasa dan kebiasaan hidup yang berbeda diperkirakan akan menyebabkan Anda memiliki berbagai kesulitan dan kemungkinan terlibat dalam masalah. Jika mengalami hal seperti itu, selesaikanlah masalah melalui konsultasi dengan pembimbing kehidupan di organisasi pelaksanaan pemagangan (perusahaan) atau konselor di organisasi pengawasan.

技能実習生・研修生の皆さんは、母国を離れて日本で生活し、技術・技能・知識を修得する上で、言葉や生活習慣の違いから、いろいろな悩みを抱えたり、トラブルに巻き込まれたりすることがあると思います。そのような時は、まず実習実施機関（企業）の生活指導員や監理団体の相談員の方に相談して、トラブルを解決するようにしてください。

Selain itu, mungkin Anda pernah kesal waktu tidak dapat menjelaskan dengan baik mengenai kesulitan dan hal yang ingin dikonsultasikan karena halangan bahasa ketika merasa cemas dan kesulitan akibat perbedaan bahasa, budaya dan hubungan dengan orang di negara lain.

また、異国での言葉、文化、人間関係の違いに悩みや不安を抱えたり、言葉が通じないため、悩みや相談事についてうまく説明できず、ときには苛立ちを感じる経験もすると思います。

Di JITCO, ditempatkan staf yang dapat berkomunikasi dalam bahasa ibu sesuai negara peserta pemagangan teknik dan peserta pelatihan. Staf ini mengetahui secara rinci sistem hukum Jepang pada umumnya dan bukan hanya mengenai sistem pemagangan teknik. Mereka melayani konsultasi dari Anda sekalian melalui telepon, surat, dan sebagainya. Jika Anda ingin mendapat penjelasan yang dapat dimengerti dalam bahasa ibu atau ingin berkonsultasi dalam bahasa ibu mengenai kesulitan, masalah, perbedaan kebiasaan dalam kehidupan, silakan menggunakan layanan “Konsultasi dalam Bahasa Ibu” tanpa rasa sungkan.

JITCOでは、技能実習生・研修生の皆さんの母国語を話せる“技能実習制度だけでなく、日本の法制度一般”に詳しいスタッフを配置して、皆さんからの電話、手紙等での相談に応じています。皆さんが母国語で納得のいく説明を受けたいとき、また、悩みやトラブル、生活習慣の違いなどについて母国語で相談したい場合など、遠慮なく「母国語相談」をご利用ください。

Hari dan jam layanan konsultasi dalam bahasa ibu adalah sebagaimana di bawah ini.

母国語相談実施日と実施時間帯は、次のとおりです。

- Bahasa ibu yang dapat dilayani

- 対応できる母国語
現在、技能実習生・研修生の出身国別人数で大きな割合を占めている、中国、ベトナム、インドネシア、フィリピン、英語の5ヶ国です。

Saat ini, yang dapat dilayani adalah 5 bahasa dari negara yang menduduki persentase terbesar dalam jumlah peserta pemagangan teknik dan peserta pelatihan, yaitu China, Vietnam, Indonesia, Filipina dan Inggris.

- 電話相談の受付
フリーダイヤル 0120-022332
一般電話 03-4306-1111

- Penerimaan konsultasi melalui telepon

Bebas pulsa 0120-022332 Telepon biasa 03-4306-1111

中国語・ベトナム語	毎週火曜日・木曜日・土曜日	11時～19時
インドネシア語	毎週火曜日・土曜日	11時～19時
フィリピン語・英語	毎週木曜日	11時～19時

Bahasa China, Bahasa Vietnam	Setiap Selasa, Kamis dan Sabtu	pk. 11 - 19
Bahasa Indonesia	Setiap Selasa dan Sabtu	pk. 11 - 19
Bahasa Filipina, Bahasa Inggris	Setiap Kamis	pk. 11 - 19

※Hari libur nasional tidak ada layanan konsultasi dalam bahasa ibu.

※休祭日は、母国語相談を実施いたしません。

- Penerimaan konsultasi melalui surat
 - ・ JITCO, Training Facilitation Department, Native Language Consultation Div. Igarashi Building 2-11-5 Shibaura, Minato-ku, Tokyo 108-0023
 - ・ Nomor FAX 03-4306-1114
- Contoh isi konsultasi
 - ・ Ada pertanyaan mengenai kondisi kerja, seperti upah dan libur terkait pemagangan teknik
 - ・ Tidak memahami instruksi di tempat pemagangan teknik, misalnya di perusahaan, terjadi masalah dalam hubungan karena perbedaan kebiasaan dan cara berpikir
 - ・ Ingin mengetahui informasi, seperti gaya hidup, makanan, budaya dan agama orang Jepang

- 手紙相談の受付
 - ・ 郵送の場合 〒108-0023 東京都港区芝浦2-11-5 五十嵐ビルディング 企業部相談課 宛
 - ・ FAXの場合 03-4306-1114
- 相談内容の例
 - ・ 技能実習に係る賃金や休日などの労働条件に疑問があるとき
 - ・ 企業等の技能実習現場での指示が理解できない、習慣や考え方の違いから人間関係などにトラブルが生じたとき
 - ・ 日本の生活習慣、食事、文化、宗教などの情報が知りたいとき

• Ingin mengetahui informasi negara asal

★Konsultasi dari peserta pemagangan teknik yang sering ada dan jawabannya dimuat dalam “Sahabat Peserta Pemagangan” edisi situs web.

🌐 Konsultasi dari peserta pemagangan teknik yang sering ada
<http://www.jitco.or.jp/webtomo/>

Waspadailah Kecelakaan Air dan Penyakit Panas Terik di Musim Panas!

Di setiap wilayah di Jepang terdapat danau, sungai dan pantai indah, yang ramai dikunjungi oleh para wisatawan setiap tahunnya. Tetapi, ada kalanya saat-saat yang menyenangkan itu malah berubah menjadi tragedi karena tindakan yang sembarangan dan kurang hati-hati. Pada tahun fiskal 2014, sebanyak 5 orang peserta pemagangan teknik kehilangan nyawanya akibat kecelakaan air. Oleh karena itu, perhatikanlah hal-hal di bawah ini dan buatlah kenangan musim panas yang indah tanpa ada kecelakaan apapun.

Untuk mencegah kecelakaan air:

- Jangan berenang di laut sendirian
- Jangan sekali-kali berenang di laut setelah minum alkohol, kurang tidur atau merasa tidak enak badan
- Di laut terdapat tempat yang tiba-tiba menjadi dalam, arus ombak menjadi cepat, atau kadang ada jet-ski yang melintas. Konfirmasikanlah terlebih dahulu kepada orang kantor atau penduduk sekitar apakah bisa berenang di tempat tersebut.
- Janganlah berenang di sungai, karena aliran airnya deras, di samping itu, juga banyak tempat yang tiba-tiba menjadi dalam sehingga berbahaya.
- Lakukan olahraga pemanasan sebelum masuk ke air
- Taatilah teguran dan peringatan dari pengawas
- Jangan sembarangan mengambil benda di dalam air karena ada kemungkinan mengandung racun yang berbahaya.
- Perhatikanlah gejala alam dan perubahan cuaca (gerakan air saat pasang, ombak, atau lubang pembuangan air jika di kolam renang).
Perhatikan juga dalam kehidupan sehari-hari :
 - Jangan pergi melihat laut atau sungai ketika ada angin topan mendekat atau ketika hujan besar
 - Setelah hujan lebat, berhati-hatilah karena di hari berikutnya ada kemungkinan banjir di hilir sungai
 - Ketika halilintar bergemuruh, berlindunglah ke dalam gedung atau mobil.

Di musim panas, juga ada bahaya tersengat penyakit panas terik. Penyakit panas terik ini muncul karena kadar garam (natrium, dsb.) dan kadar air di dalam tubuh menjadi tidak seimbang karena temperatur dan kelembaban yang tinggi. Ini membuat fungsi pengaturan di dalam tubuh menjadi kacau, sehingga menimbulkan rasa pusing, kejang, mual, kehilangan kesadaran, bahkan bisa menimbulkan kematian. Ketika gejalanya sudah terlihat oleh mata, ada kalanya sudah terlambat. Oleh karena itu berhati-hatilah untuk menjaga diri dengan cara penanggulangan dini, seperti mencukupi kadar air dan garam, kadang-kadang ke tempat yang sejuk untuk menurunkan suhu badan dan hindari kegiatan di bawah sinar matahari yang terik. Seandainya sampai terjadi sakit panas terik, turunkanlah suhu badan. Bila masih ada kesadaran, segera minum air dan makan yang mengandung garam. Bila kesadaran sudah hilang segera panggil ambulans dan diperiksa di rumah sakit.

• 母国の情報が知りたいとき

★ウェブサイト版「技能実習生の友」に、技能実習生からのよくある相談と答えを掲載しています。

🌐 技能実習生からのよくある相談
<http://www.jitco.or.jp/webtomo/>

夏は水の事故と熱中症に注意!

日本各地には美しい海辺や河、湖があり、毎年多くのレジャー客で賑わいます。しかし、不注意や無計画な行動により、楽しい時間が取返しのつかない悲劇を招いてしまうこともあります。2014年度は、5名の技能実習生が水の事故で命を落としました。以下のことに充分注意して、事故のない、素敵な夏の思い出を作ってください。

水の事故を防ぐために

- 1人で海に入らない
- アルコールを飲んだ後や、睡眠不足・体調不良の時の海水浴場での遊泳は絶対にやめる
- 海は急に深くなっていたり、潮の流れが速かったり、水上オートバイなどが走っている所がある。泳げる場所かどうか会社や地元の人に確認する
- 河川は、水の流れが速く、急に深くなっているところが多く、危険なので遊泳しない
- 水に入る前は入念に準備運動をする
- 監視員の警告、注意には必ず従う
- 有毒の危険性があるので、水中の生物にむやみに手を出さない
- 天候・自然現象（潮流、波、プールの場合は排水口などの水の動き）に注意する
また、普段の生活の中でも、
- 台風が近づいている時や大雨の時には海や川の様子を見に行かない
- 河川の下流は豪雨の翌日に増水することがあるので気をつける
- 雷が鳴ったら、なるべく建物の中や車の中に待避する
など、注意してください。

また、夏は熱中症の危険もあります。熱中症は、高温多湿の環境下で、体内の水分や塩分（ナトリウム等）のバランスが崩れたり、体内の調整機能が破綻するなどして、めまい・けいれん・はきけ・意識障害といった症状が出て、場合によっては死に至ることもあります。自覚症状が出た時はすでに遅い場合があるので、水分や塩分の補給、時々涼しい場所で体温を下げるなどの早めの対策をしたり、炎天下での活発な活動を控えるなどして、気をつけてください。万一熱中症になった場合は、体温を下げ、意識がある場合は水分や塩分補給を行います。意識がない場合は救急車を呼ぶなどして、病院で診てもらいましょう。

Publikasi Hasil Karya Sayembara
Mengarang Bahasa Jepang! -
Mari Menikmati Masakan Jepang

Sebagai lanjutan dari edisi sebelumnya, pada edisi kali ini pun, marilah kita mencoba merenung tentang “makanan”.

Budaya makanan berbeda-beda tergantung negara atau wilayah. Menyadari keunikannya akan sangat membantu kita dalam memahami negara atau wilayah tersebut. Kami sering mendengar bahwa peserta pemagangan teknik membuat masakan negara mereka, menyajikannya untuk orang-orang Jepang di perusahaan dan wilayah setempat, sehingga terjalin hubungan yang erat. Bukankah itu kehebatan yang dimiliki “makanan”? Sebaliknya, jika Anda sekalian mencoba mengenali budaya masakan Jepang, hal tersebut akan membantu dalam memahami budaya Jepang dan orang Jepang, sehingga Anda dapat menikmati kehidupan di Jepang.

“Masakan Jepang” telah terdaftar pada warisan budaya takbenda UNESCO pada tahun 2013. Karena Anda berada di Jepang, cobalah untuk akrab dengan masakan Jepang. Tetapi, maksudnya bukan melakukan hal terlalu sulit. Misalnya cobalah memasak sayur tumis biasa dengan bumbu masakan Jepang yang khas, seperti “shoyu” dan “miso”, yang terbuat dari kacang kedele yang difermentasikan. Selain itu, terdapat “asinan”, yaitu berbagai sayuran yang direndam garam, shoyu dan sebagainya, dengan kekhasan daerah masing-masing di Jepang. Cobalah menikmatinya dulu dengan nasi putih.

Asinan yang terkenal adalah “takuan” (asinan lobak). Berikut ini kami akan memperkenalkan karya mengenai “takuan”. Dari karangan ini, Anda tentunya dapat merasakan kekuatan yang dimiliki oleh “makanan”.

※Karya yang dimuat ini adalah sebagaimana karangan dalam Bahasa Jepang yang ditulis oleh peserta pemagangan teknik. Furigana (cara baca) ditambahkan oleh redaksi.

[Karya Pemenang Sayembara Mengarang Bahasa Jepang untuk Peserta Pemagangan Teknik dan Peserta Pelatihan Tahun 2013]

Mari Mengamati Orang Jepang dari Takuan (Zhu Xiaobin)

Tahun ini, untuk pertama kalinya saya diundang perayaan tahun baru di rumah orang Jepang dan saya menghadirinya. Saya bercerita kepada nyonya rumah tersebut bahwa saya senang masak dan ingin diperbolehkan untuk membantunya. Waktu masuk ke dapur, nyonya rumah meminta saya “Zhu, tolong iris takuan”. Karena terampil dalam menggunakan pisau, saya mulai mengiris takuan setipis mungkin.

日本語作文コンクール
過去の名作公開！～和食に親しもう

前号に続き「食」について、今号も考えてみましょう。

食文化は国や地域によって異なり、その独特さを知ることは、その国や地域を理解する大きな手助けとなります。技能実習生が会社や地域の日本人に母国の料理を作ってふるまい、交流が深まったというお話をよく聞きますが、それも「食」のなせる技ではないでしょうか。逆に、皆さんが日本の食文化に触れてみれば、それは皆さんが日本の風土や日本人を理解することの助けとなり、日本生活を楽しむ余裕にも繋がるのではないかと思います。

「和食」は2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。皆さんもせっかく日本に居るのだから、和食に親しんでみましょう。といっても大仰なことではありません。例えば日本の代表的な調味料で、大豆などを発酵させて作る「醤油」や「味噌」を使って、いつもの炒め物を作ってみましょう。また様々な野菜を塩や醤油などに漬けた「漬物」は、日本各地にその土地ならではのものがあります。まずは白いご飯のお供に試してみましょう。

漬物の代表的なものに「沢庵」（大根漬）があります。この「沢庵」について書かれた作文をご紹介します。この作文から「食」の持つ力を感じることでしょう。

※作文は技能実習生が書いた通りの日本語で掲載しています。振り仮名は編集部で付けました。

[外国人 技能実習生・研修生 日本語 作文コンクール 2013年優良賞]

沢庵から日本人を覗いてみよう (朱 小斌)

今年の初め、日本人の家で新年会が私も招待され参加しました。その家の奥さんに私は料理をすることが好きだと話し、お手伝いをさせていただきました。キッチンに入ると「朱さん、沢庵を切ってもらっている」と奥さんに頼まれました。私は包丁使いが得意なので出来るだけ薄く切り始めました。

Ketika saya telah mengiris habis sebatang takuan, nyonya rumah yang memperhatikan dan berada di sebelah saya berkata “Zhu, tolong iris-iris setebal kelingking”.

“Eh? Ya, baiklah,” jawab saya sambil merasa heran.

“Kok begitu ya? Padahal lebih bagus kalau diiris tipis-tipis. Kebiasaan dia kali ya? Sepertinya orang ini keras kepala...,” pikir saya. Meski begitu, saya mengikuti perkataannya untuk mengiris tebal-tebal. Lalu takuan yang diiris tipis dan yang diiris tebal disajikan dalam piring yang berbeda untuk semua orang. Akhirnya, hampir seluruh takuan yang diris tebal habis dimakan, sedangkan yang tipis hanya seiris yang dimakan. “Kenapa ya?” pikir saya heran. Saya bertanya kepada nyonya rumah, “Mengapa orang-orang tidak makan takuan yang tipis? Padahal kan sama-sama lobak”.

“Sama, tetapi rasanya berbeda. Coba Zhu makan,” kata nyonya rumah sambil tersenyum.

Saya mengambil seiris yang tebal dari piring dan memasukkannya ke dalam mulut. Terasa juicy, kriuk kriuk dan rasanya menyebar di dalam mulut. Selanjutnya saya makan yang tipis. Terasa agak kriuk kriuk, tetapi tidak juicy dan rasa asinan kurang terasa.

“Selain itu, yang tebal lebih mudah diambil pakai sumpit,” kata nyonya rumah. “Wah, baik sekali...” ucap saya secara spontan.

“Eh? Terima kasih,” jawab nyonya rumah dengan wajah merasa aneh. Saya. “.....”

Baik untuk orang maupun rasa. Saya telah keliru menyangka bahwa nyonya tersebut keras kepala. Sampai beberapa puluh detik sebelumnya, saya terus mengira bahwa orang Jepang keras kepala. Tetapi, seketika itu pandangan saya terhadap orang Jepang berubah. Saya tidak pernah sampai berpikir bahwa ketebalan takuan akan mempengaruhi kelezatannya. Nyonya rumah yang berupaya seperti itu adalah ibu rumah tangga biasa. Nyonya rumah hanya ingin semua orang makan makanan yang enak dan bukan memperlihatkan keterampilannya memasak. Keramahmatan yang ditumbuhkan dalam hati orang Jepang. Untuk selanjutnya pun, nyonya rumah tentunya tidak berubah untuk membuat takuan yang tebal.

“Tolong iris-iris setebal kelingking”. Perkataan tersebut berdentung seperti lonceng dalam diri saya. Kebaikan hati dan keseriusan orang Jepang yang saya rasakan dari sebatang lobak. Hanya seiris takuan, tetapi tersembunyi perhatian terhadap orang lain dan rasa yang lembut.

(“Marilah kita buat dan makan ! Masakan di musim ini” diliburkan)

沢庵を一本切りました時、そばで見ていた奥さんを「朱さん、沢庵は一枚小指くらいの厚さで切ってください。」と言われました。

「え～え？はい、わかりました。」といっばい疑問を持って返事をしました。

「どうして？薄く切ってきれいじゃないか。個人の習慣？頑固な人…」と思いましたけど、言われるとおりに厚く切りました。そして薄いのと厚く切ったものを二つのお皿へ分けて皆に出しました。結局、厚いほうの沢庵はほとんど食べられ、薄いほうは一枚だけ取られました。「なぜ？」と思いつながら、奥さんに「どうしてみんな薄い沢庵を食べないのですか、同じ大根ですよ。」と聞きました。

「同じですけど、味が違いますよ。朱さん食べてみて」と奥さんが微笑みながら言いました。

皿から一枚厚いのをとって口の中へ入れました。ふーと水分がいっばい出て、バリバリと感じ、味が口中に広がっていきました。次に薄いののはバリバリ感はありますけれど、水分がなく漬物の味を薄く感じました。

「それに、厚いのは箸で取りやすい」と奥さんがまた言いました。「やさしいなあ～」とついこの一言が私の口から出ていました。

「へえ？ありがとう」と奥さんが不思議そうな顔で言いました。私。「……」

人も、味も、どっちもやさしい。奥さんは頑固だなんて、私は勘違いをしていました。この何十秒か前までは日本人はずっと頑固だと思つていましたが、一瞬で日本人の印象が変わりました。私は沢庵の厚さがおいしさに影響することまで考えていませんでした。そこまで工夫している奥さんは普通の家庭の主婦です。奥さんは皆においておいしいものを食べさせたいだけ、料理の腕を自慢して見せるためではありません。日本人の中で培われてきた、おもてなしの心です。これからも、奥さんは厚みのある沢庵を変わず作ると思います。

「小指くらい厚さで切ってください」という話しは私の中で鐘の余韻のように響いています。ただ一本の大根から染み出した日本人の優しさと真面目さを感じました。たった一切れの沢庵ですが、些細なことまで人へ気配りが出来る、やさしい味が隠されていました。

(「食べよう！ 作ろう！ 旬の味」はお休みしました)

日本語できるかな

①～④の意味の熟語はどれ？ A～Dから探してみましょう。

(全部、この号の「日本と世界の理解を深めよう」の中で使われている熟語です)

- ① 地震などの自然災害や火事などから離れて安全な場所に移ること。 A. 高速バス
- ② 行って帰ること。 B. 避難
- ③ 高速道路を利用する遠距離バス。 C. 往復
- ④ 点検して、すぐに使える状態にしておくこと。 D. 整備

答えはこのページの下にあります。

監理団体・実習実施機関の皆様へ

「技能実習生の友」は、JITCOの技能実習生・研修生に対する母国語による情報提供の一環として、技能実習生・研修生に対して発信することを目的としています。

偶数月1日に発行する本冊子は、中国語版およびインドネシア語版、ベトナム語版、タイ語版、英語版の合本版となっています。掲載内容は「日本と世界の理解を深めよう」(平易な文章による日本のニュース・トピックス)、「技能実習情報」(外国人技能実習制度等の関連情報の解説や技能実習生活等に役立つ情報)の他、技能実習生のリフレッシュとなる記事等から構成されています。

本冊子は、賛助会員に対するサービスの1つとして、JITCO賛助会員のすべての監理団体・実習実施機関の皆様へ直接送付いたしております。技能実習生・研修生へ、必ず配布・回覧等をしていただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

「技能実習生の友」のバックナンバーは、JITCOホームページでもご覧いただけます。

http://www.jitco.or.jp/press/bokoku_kentomo.html

また本冊子の過去の記事や技能実習生に役立つ情報を満載したウェブサイト版「技能実習生の友」も、併せてご利用ください。

<http://www.jitco.or.jp/webtomo/>

発行

公益財団法人国際研修協力機構 (JITCO)

総務部広報室

〒108-0023 東京都港区芝浦 2-11-5

五十嵐ビルディング 11階

電話 03-4306-1166 (ダイヤルイン)

① B ② C ③ A ④ D

＜ 2024年4月の号より変更 ＞