

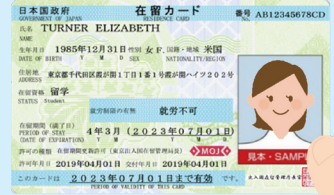
Alamin sa pamamagitan ng Man-ga

Bakit hindi subukang gumawa ng *onigiri* at lumabas?

Ang Onigiri ay may mahabang kasaysayan, na may salitang "握飯" (にぎりいい) na naitala sa isang libro sa panahon ng Nara mga 1,300 taon na ang nakalilipas. Pagkatapos noon, sa panahon ng Edo (mula 1603 A.D.), naging mas karaniwan ang paglalakbay habang ang mga kalsada ay nag-improve na, at nagsimulang kumuha ng onigiri ang mga tao dahil ito ay simple at madaling kainin. Sa panahon ngayon, ito ay naging isang napakapamilyar na pagkain sa Japan, dahil mas marami ang mga variation sa mga sangkap at madali itong mabibili sa mga convenience store. Kamakailan lamang, ang bilang ng mga tindahan na nag-specialized sa onigiri ay dumami, at ang ilan sa mga sikat na tindahan ay may mahabang pila ng mga customer. Ang mga cherry blossom ay namumulaklak sa buong Japan, at nagiging perpektong panahon ito upang lumabas. Mayroon ding isang mahabang holiday na tinatawag na Golden Week. Bakit hindi subukang gumawa ng ilang onigiri at lumabas sa iyong day off?

Ang "Tomo" ay naglalathala at nagbibigay ng kapaki-pakinabang na impormasyon para sa paninirahan sa Japan at mga puntos para sa pag-aaral ng Japanese na may furigana at nasa siyam na wika (Vietnamese, Chinese, Pilipino, Indonesian, Thai, Cambodian, Myanmar, Mongol, at English). Ang bersyon ng Japanese ay ihahatid bilang isang leaflet, at ang bersyon ng wikang banyaga ay maaaring tingnan sa format na PDF mula sa website ng JITCO sa inyong smartphone. Mangyaring gamitin ito. (<https://www.jitco.or.jp/ja/tomo/>)





Mag-ingat na huwag iwala ang iyong "residence card"

Bagama't ang bawat isa ay nagdadala ng kanilang residence card sa lahat ng oras, dumarami ang bilang ng mga taong nawawalan nito kapag sila ay nasa labas. Kaya naman, sa pagkakataong ito, sasabihin naming muli kung ano ang residence card at kung ano ang dapat pag-ingatan.

Ano ang residence card?

Ang residence card ay ibinibigay sa mga dayuhang naninirahan sa Japan para sa isang tiyak na tagal ng panahon na mahigit sa tatlong buwan. Ito ay isang mahalagang card na nagpapatunay mula sa Commissioner ng Immigration Services Agency na ikaw ay naninirahan sa Japan na may wastong pahintulot.

Dahil ginagamit ito sa lahat ng aspeto ng buhay panlipunan, tulad ng mga pamamaraan sa pag-verify sa mga pampublikong institusyon, pagbubukas ng account sa bangko, at pag-aaplay para sa health insurance, dapat itong magkaroon ng kredibilidad sa lipunan at mayroong iba't ibang mga regulasyon.

Bakit kailangan dalhin ito?

Ang mga dayuhan na nananatili sa Japan sa ilalim ng maling pagkakakilanlan o nananatili kahit tapos na ang kanilang period of stay ay napapailalim sa sapilitang deportasyon mula sa Japan. Gaya ng nakasulat sa una, ang residence card ay isang card na nagpapatunay na nakatanggap ka ng wastong pahintulot at naninirahan sa Japan, kaya't sa pamamagitan ng pagdadala ng

residence card, mabilis makukumpirma ang iyong residence status at pagkakakilanlan. Kahit na iabot ito sa nangangasiwang organisasyon o sa isang tauhan sa kumpanyang pinagtatrabahuhan mo sa panahon ng proseso ng aplikasyon, siguraduhing dalhin ito lagi kapag nakuha mo na ito.

"Ano ang dapat mong gawin" at "Ano ang hindi mo dapat gawin"

●Ano ang dapat mong gawin?

- ☒ Dapat na palagi mong dala ang iyong residence card. Kung hihilingin sa iyo ng pulis, atbp. na ipakita ang iyong residence card, mangyaring gawin ito. Kung hindi mo dala ito, pagmumultahin ka ng hanggang 200,000 yen.
- ☒ Kung nawala, nasira, o nadumiha ang iyong residence card, dapat kang mag-aplay para sa muling pag-isyu nito sa pinakamalapit na Regional Immigration Bureau sa loob ng 14 na araw pagkatapos matuklasan ang pagkawala, pagkasira, o pagkadumi ng iyong residence card. Walang parusa para sa simpleng pagkawala, pagsira, o pagkadumi sa iyong residence card, ngunit kung hindi ka mag-aplay para sa muling pag-isyu ng iyong residence card sa loob ng panahon na dapat mong i-aplay ito, ikaw ay makukulong ng hanggang isang taon o pagmumultahin ng hanggang 200,000 yen.
- ☒ Kung babaguin mo ang iyong address, kailangan mong ipaalam sa iyong lokal na lungsod o munisipyo. Kung hindi ka mag-ulat sa loob ng 14 na araw, ikaw

ay makukulong ng hanggang isang taon o magmumulta ng hanggang 200,000 yen.

- ☒ Hindi ka maaaring manatili sa Japan na lagpas sa petsa ng pag-expire ng iyong period of stay. Dapat kang mag-aplay para sa extension ng iyong period of stay bago mag-expire ang iyong residence card. Sa oras na iyon, bibigyan ka ng bagong residence card. Kung hindi ka mag-aplay, ikaw ay makukulong ng hanggang isang taon o magmumulta ng hanggang 200,000 yen.

●Ano ang hindi mo dapat gawin?

- ☒ Hindi mo dapat ipahiram o ibigay kung kanino man ang iyong residence card. Naaangkop din ito sa mga card na nag-expired na. May panganib na gamitin ito sa maling paraan. Kung ibibigay mo ang iyong residence card sa ibang tao na alam mong ito ay magagamit sa maling paraan, ikaw ay makukulong ng hanggang isang taon, o magmumulta ng hanggang 200,000 yen, at mapapailalim ka sa deportasyon.

出典：出入国在留管理庁ホームページ

https://www.moj.go.jp/isa/applications/procedures/whatzairyu_00001.html

https://www.moj.go.jp/isa/applications/faq/newimmiact_4_point.html

https://www.moj.go.jp/isa/publications/faq/newimmiact_4_port-city.html

https://www.moj.go.jp/isa/publications/faq/newimmiact_4_q-and-a_page2.html



Isang malalim na pagtingin sa "Japanese tea"

Ang green tea na ginawa sa Japan ay tinatawag na "Japanese tea", at ang green tea ay ginagawa sa pamamagitan ng pagpili at pagproseso ng mga dahon ng tsaa mula sa halaman ng tsaa. Kabilang sa mga ito, ang tsaa na makukuha mula sa unang bahagi ng Mayo ng taong iyon ay tinatawag na 「新茶」 (bagong tsaa), at maaari mong ma-enjoy ang mayamang berdeng lasa na may matapang at sariwang aroma. Ang 新茶 ay maaaring inumin nang mainit-init, ngunit ang malamig na tsaa, na

kilala bilang "mizudashi," ay nakakapresko at kakaiba rin. Bilang karagdagan, ang catechin, na matatagpuan sa green tea, ay sinasabing mabisa laban sa bakterya at mga virus, at ang mga benepisyo nito sa kalusugan ay nakakaakit din ng pansin. Kamakailan, maraming tao ang tumatangkilik sa mga inuming gawa sa 抹茶, gaya ng "matcha latte", sa mga cafe. Sana ay makahanap kayo ng isang tasa ng Japanese tea na nababagay sa iyong panlasa at ma-enjoy ninyo.

Mga tipikal na uri ng tsaa



せんちゃ
煎茶

Ang pinakasikat na uri ng tsaa. Bilang karagdagan sa "regular sencha", mayroon ding "deep steamed sencha", na may mas banayad na lasa at hindi gaanong kapaitan.



ぎょくろ
玉露

Ito ay karaniwang kilala bilang isang de-kalidad na tsaa, na nailalarawan sa pamamagitan ng matapang, full-bodied na lasa at tamis nito. Ang kakaibang aroma na umaabot sa iyong ilong kapag inilagay mo ito sa iyong bibig ay minsang inilarawan bilang "parang seaweed na nori".



ばんちゃ
番茶

Ang paraan ng paggawa ay nag-iiba depende sa rehiyon, ngunit ito ay karaniwang gawa sa mga humaba at tumigas na mga tangkay at dahon ng tsaa. Ang tsaa na ito ay may kaunting kapaitan at madaling inumin.



ちや
ほうじ茶

Mababang uri ng 煎茶 o 番茶 at iba pa na inihaw sa high heat. Mayroon itong mabango at aftertaste na refreshing.



まっちゃ
抹茶

Ang tsaa na ito ay pinatubo sa ibang paraan kumpara sa karaniwang paraan. Pinatuyo nang walang rolling, at tinatanggal ang lahat ng hindi kinakailangang sangkap, pagkatapos ay dinidikdik ng pino na parang pulbos gamit ang tea mortar. Bilang karagdagan sa paggamit sa tea ceremony, ang matcha ay ginagamit sa iba't ibang paraan, kabilang na ang mga sweets at cha soba, na ginagawa sa pamamagitan ng paghahalo ng matcha sa buckwheat flour.

Kokugo no mori

Ito ay isang materyal sa pagtuturo para sa pag-aaral at kung paano gamitin ang mga salitang Hapon at kanji. Magsaya habang nag-iisip ng mga sagot. (nasa sumusunod na pahina ang mga sagot)

つながる 一字の言葉を□に書きましょう。

どれも「電車」から始まります。下の言葉と

行こう。

まつ。

来た。

ドアが開いた。

乗る。

、こんでいる。

きょうそうしてるよ。

車もがんばれ。

指導・元世田谷区立
小学校教諭
高橋 伶子
イラスト・奈良 恵

小さくて大事な言葉



Isang ngiti

Humigit-kumulang sa 60 technical intern trainees at specified skill workers mula sa Indonesia at Vietnam ang lumahok sa futsal tournament, na ginanap bilang pagpapatuloy ng event noong nakaraang taon, at isang mainit na laro ang naganap. Makikita sa larawang ito na ang lahat ay nakangiti habang nakasabit sa leeg ang kanilang napanalunang medalya. Ito ay isang kasiya-siyang araw na may iba't ibang pakikipag-ugnayan na naganap sa pamamagitan ng sports.

※2024年12月投稿 監理団体：協同組合ビジネスプラザ

Hihintayin namin ang inyong aplikasyon

Pumili kami ng isang larawan mula sa "Technical Intern Training Days" na nai-post sa website ng JITCO ng mga organisasyon na tumatanggap ng mga trainee. Tingnan dito ang pahina ng "Technical Intern Training Days" at mga kinakailangan sa aplikasyon.

(<https://www.jitco.or.jp/ja/days/>)



Impormasyon sa 33st Technical Intern Trainee Japanese Essay Contest

Magsisimulang tumanggap ng mga aplikasyon ang JITCO para sa Japanese Essay Contest mula ika- 1 ng Abril (Martes). Ang deadline sa pagpasa ng aplikasyon ay hanggang sa Mayo 9 (Biernes). Para sa detalyadong impormasyon sa aplikasyon ng contest, mangyaring tingnan ang website ng JITCO (<https://www.jitco.or.jp/>)

Ang notis ay ipo-post sa "JITCO Japanese Teaching Materials Hiroba". (<https://hiroba.jitco.or.jp/>) Hihintayin namin ang inyong aplikasyon!



助詞は、語と語、句と句の間にあって、言葉と言葉との続き具合や意味をはっきりさせる働きをします。
言葉の終わりに「か・よ・ね・ぞ・の……」もあれば、「でも・しか・だって・まで・だけ・ほど・くらい……」などもあります。この小さな言葉なくては、必要なことを十分に伝えることができません。



◆こくごこたえ

Ang mga particle ay inilalagay sa pagitan ng mga salita o parirala upang linawin ang pagpapatuloy at kahulugan ng mga salita. Ang ilang halimbawa ng mga idinaragdag sa dulo ng pangungusap ay 「か・よ・ね・ぞ・の……」 at mayroon ding 「でも・しか・だって・まで・だけ・ほど・くらい……」. Kung wala ang maliit na salita na ito, hindi natin maipapahayag ng lubos ang ating kailangan.

とも

2025年4月 春季号

2025年4月1日発行

発行

電話
JITCO ホームページ

公益財団法人 国際人材協力機構 (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
03-4306-1166 (ダイヤルイン)
<https://www.jitco.or.jp/>



jitco.official



@jitco_official