

ふれあい通信



Fureai Tsushin

公益財団法人 西宮市国際交流協会

〒662-0911 西宮市池田町11番1号
(フレンテ西宮4F)

TEL (0798) 32-8680

FAX (0798) 32-8678

E-mail : nia@nishi.or.jp

WEBSITE▶



アフターコロナ時代に向けて



◆ 建設現場で働くベトナム人技能実習生 ◆

示さなければならないのではないのでしょうか。家族を含む受入れ体制の充実、外国人にとって日本での生活に対する安心感につながり、「選ばれる国」になるための重要な要件だと思います。

日本語教育の充実

とりわけ外国人の日本での安定した生活と雇用、活躍の土台となるのが日本語の能力です。日本語教育の強化は国策として格段の拡充が必要だと思います。一定期間日本に在住する外国人は、年齢を問わず基礎的な日本語習得のプログラムを公的責任において受けることが出来る体制を他国同様、早期に実現すべきではないのでしょうか。コロナ禍後に人口急減に直面する日本において、外国人の受入れは後回しにできない緊急の課題であり、危機意識をもって対処すべきテーマです。

協会といたしましては、いつもご支援、ご協力をいただいているボランティアの皆様とともに多文化共生、国際交流の発展に努めてまいりたいと思います。ご理解、ご協力を頂きますよう、よろしくお願いたします。

新型コロナウイルスの世界的なパンデミックにより、国内外の社会経済状況は一変しました。コロナ禍後の再成長に向けて(公財)日本国際交流センターは、「外国人材の受入れに関する円卓会議」にて「アフターコロナ時代に向けての外国人受け入れ政策の在り方—選ばれる国へ」と題する提言がありました。

加速化する世界的な人材獲得競争

アメリカはバイデン政権に代わり、積極的な移民政策へと方向転換しました。また韓国の人口はここ数年減少しており、中国の人口も2022年末には61年ぶりに減少したと発表があるなど、海外において経済再生のために外国人に対する需要が高まると考えられます。

日本では、長期にわたる生産年齢人口の減少が働き手不足の背景にあると思いますが、コロナ禍によって少子化は一層深刻化しています。コロナ禍後の景気回復の局面において、日本はより明確な外国人受け入れ政策を国内外に示さなければ、人材獲得競争に後れをとる懸念があります。

「選ばれる国」になるために

日本が多様な背景・才能を持つ外国人に選ばれる国になるためには、在留資格としての永住や国籍取得等の手続きやプロセスの見直しなど、日本で活躍する外国人が定住しやすい環境の整備が必要です。また日本で生まれ育つ青少年に対しても包括的に対応する方針を

ゆかたで体験！日本の夏 ～自分でゆかたを着てみよう～

NIAの自主活動グループ「西宮文化交流ボランティアの会」では毎年夏に、外国人を対象に夏の着物「ゆかた」体験のイベントを行っています。以前はボランティアが着付けをしていましたが、実はゆかたは振袖にくらべると気軽に着ることが出来ます。そこで、皆さんに自分で着る方法をお教えし、自分で着てもらうことにし、今年で3回目です。

参加者は女性のみ限定しました。協会にあるゆかたの中からお気に入りを選びます。帯も合うものを選びます。たくさんある中から好きなものを選ぶのも楽しみです。もちろん自分のゆかたを持参することもできます。

皆さんが好きなゆかたと帯を選んだら、ボランティアが実際にデモン

ストレーションをして説明します。それを見ながらやってみようと思いますが、なにせ皆さん自分で着るのは初めて。どうすればいいのかうまく



やり方がつかめません。ボランティアの皆さんに手取り足取り教えてもらいながら、何とか着ることができました。

当日はちょうどフレンテ西宮で七夕飾りのイベントをしていたので、

皆さん、ゆかた姿で1階入り口まで降り、それぞれ短冊に願い事を書いて大きな笹に飾りました。4階の会場に戻り、最後にはゆかたの畳み方まで教えてもらいました。

参加者は「ゆかたを着るのは難しかったけど親切に教えてもらえてうれしかった」「ゆかた選びの相談にのってもらい、着ることができてとても楽しかった」と日本人との交流も楽しめたようです。

ボランティアスタッフは、「リハーサルをしたけれど、その通りにはできませんでした。着せてあげる方が楽ですね」と笑っていました。参加者の皆さんがとても楽しそうにおしゃべりしたり写真を撮り合ったりしているのを見て、ボランティアの楽しさを再確認したイベントでした。(Y. I)



チリの アロス・コン・レチェ

スイーツは大人から子どもまで、心を和ませてくれるもの。世界の国々や地域に伝わる、行事にまつわるスイーツや季節にいただくスイーツを紹介します。

材料 (二人前)

- ・生のお米 40g
細長い形状のインディカ米で作るとパサパサとした食感に、日本でお馴染みのジャポニカ米で作るとトロトロした食感が楽しめます。
- ・牛乳 400ml
- ・砂糖 小さじ2
- ・レモンの皮 一切れ
- ・シナモンパウダーまたはシナモンスティック1本

作り方

- ①鍋に牛乳(半量)、レモンの皮、シナモンスティック(なくても可)を入れて温め、香りを移す。

- ②生のお米を加え、木杓子でかき混ぜながら弱火で15分煮る。それから、残りの牛乳を加えて、さらにかき混ぜながら煮る。

- ③お粥状になったら砂糖を加えて混ぜ合わせる。

- ④器に移し、あら熱が取れたら冷蔵庫で一晩寝かせる。食べる前にお好みでシナモンパウダーをふる。
(提供:ダニエルワインバーのダニエルさん)



アロス・コン・レチェ(スペイン語: Arroz con leche)は牛乳とお米で作った甘い冷製スイーツです。スペインや中南米の伝統的なおやつで、お米と牛乳の旨味が凝縮された濃厚な味わいとさっぱりしたレモンとシナモンの風味が口の中でとろけます。ブラジルでは生のトロピカルフルーツを、チリではドライフルーツやナッツをトッピングするのが一般的です。「アロス・コン・レチェ」という題名の童謡があり、子供たちは手を繋いで輪になって「アロス・コン・レチェ 結婚したいな あの子と」と歌いながら踊って遊びます。高級レストランには贅沢な素材を使ったアロス・コン・レチェがありますが、やはり、お母さんの作った味が一番美味しいです。日本の皆さんには、お米を牛乳で煮たデザートは抵抗があるかもしれませんが、栄養と愛情たっぷりのチリの「母の味」をお試ください。暑い日本の夏にもぴったりのデザートです。(K. H)



今回お話を聞きしたのは、イタリア生まれ、チリ出身のダニエル・ピサロさんです。ダニエルさんは現在西宮市にお住まいで、甲子園口でワインバーを経営しています。日本語を流暢に話しますが、さらにNIAで読み書きの勉強も履修し、つい最近日本語検定1級にもチャレンジしました。

オールマイティのソムリエ

JR甲子園口駅から歩いて5分、商店街の中にワインバー「ダニエル」があります。一歩足を踏み入ると別世界、たくさんのワインやウイスキーのボトルと特大スクリーンに囲まれた店内はカントリーウエスタンのカフェバーを思い出させます。カウンターの向こうに佇むダンディなダニエル！この店を一人で切り盛りしているシェフでソムリエで店長のダニエル・ピサロさんです。

イタリア人の父とスペイン人の母を持ち、幼少からイタリア、スペイン、チリと移り住み、また日本にも滞在したことがあるという多重国籍の持ち主です。チリで一番多感な青春時代を過ごしたことから自称「チリ人」と自己紹介されました。主要言語はスペイン語、しかしイタリア語、日

本語も流暢に話します。こんな国際人のダニエルさんの足跡をたどってみました。

生まれたのはイタリアのシチリア島でしたが、父親が転勤になるたびスペイン、チリ、日本と移住して歩いた子供時代でした。15歳の時にスペインへ戻り、その地で高校を卒業してから飲食業に従事しソムリエの資格を取りました。11歳の頃日



本で過ごして学習した日本語が役に立ち、25歳の時にイタリアの会社が日本にオープンする飲食店のスタッフの地位を得ました。2007年に来日、東京で10年、大阪で2年、神戸で3年とその店のソムリエとして勤務しました。現在の甲子園口に自分のワインバーをオープンしたのは2022年の8月のことでした。独立して、店の運営は仕入れ、経理から調理、お客へのサービスまで一人で

行っています。店のデザインや飾りつけも電気設備、ネット接続もすべて一人で賅います。ソムリエの他に調理師の資格も取りました。

複数の国に住んでみて、日本は言語だけでなく文化が違うと感じています。一番違うと感じるのは時間や物事の処理がとても几帳面なこと。落とし物が戻ってくるのも驚きです。ある時、店の売り上げと預金通帳の入ったポーチを置き忘れたことがあって、翌日交番で調べてもらったそのままの形で戻ってきました。拾ってくれた19歳の青年が当たり前のような態度だったことにも脱帽しました。日本ではこれが普通なのだと、すごい文化だと思ったそうです。イタリアの友人に話したら信じてくれないかもしれません。安全で住みやすい国という印象はここからきていますね。

店をオープンして1年です。只今の目標はこのワインバーがもっともってにぎわって人々の憩いの場として繁盛することです。ワインバー「ダニエル」、大繁盛することを祈っています。(M.M)



NIAインフォメーションBOX

INFORMATION

外国人のための日本語講座<第2期>

昼間お仕事をお持ちの方、ぜひご参加ください。

初 級:日常会話を勉強します(約10名)
中 級:楽しく会話を勉強します(約10名)
日 時:9月25日～12月4日 毎週月曜日
(全10回)18:30～20:00

講 師:日本語教師

受講料:5,000円(教材費含む)

料理教室

日本の季節料理や、外国料理を作ってみましょう。

日時	内容	場所
11月26日(日) 10:00～14:00	秋の季節料理	若竹生活文化会館



食文化交流
ボランティア
募集中

外国人のための無料相談会

司法書士・行政書士が無料で相談に応じます。(秘密厳守)通訳ボランティアがおりますので、言葉の心配はいりません。電話またはメールで予約してください。

日程	内容	場所
11月26日(日) 13:00～16:00	法律相談	NIA 会議室
1月21日(日) 13:00～16:00	在留資格相談	

◇ボランティア募集◇

当協会では、現在、次のようなボランティアを募集しています。

- 発送ボランティア：年4回「ふれあい通信」発送のための封入作業です。
- 配布ボランティア：「ふれあい通信」を近隣の集客施設等に配布していただきます。
- 中国語、韓国・朝鮮語、ポルトガル語、ベトナム語、ネパール語などの通訳、翻訳ボランティア：簡単な日常会話の通訳から、機関紙等の翻訳まで、さまざまなレベルのボランティアさんを探しています。

◇賛助会員募集◇

国際交流事業を推進するため、当協会へのご支援をお願いいたします。

- 年会費：団体／1口20,000円
個人／1口3,000円
ボランティア／1口2,000円
- 特典：図書無料貸し出し。会議室等の使用料割引。協会主催イベントの各種優先案内。市内施設の入館料割引。

イベントや災害情報など多言語で情報提供をします。

西宮市国際交流協会 (NIA)
Facebook



お友達登録をお願いします

西宮市在住外国人の状況

※2023年8月現在 西宮市データより

国籍	人数	割合
韓国・朝鮮	3,114	38.56%
中国	1,386	17.16%
ベトナム	992	12.28%
フィリピン	373	4.62%
ネパール	284	3.52%
アメリカ	262	3.24%
インドネシア	202	2.50%
ミャンマー	180	2.23%
台湾	168	2.08%
ブラジル	125	1.55%
タイ	98	1.21%
バングラデシュ	96	1.19%
英国	75	0.93%
その他	720	8.92%
合計	8,075	100.00%

西宮市人口 482,641

外国人の占める割合 1.67%

機関紙編集ボランティア募集!

「ふれあい通信」は編集ボランティアと協会職員で作成しています。一緒に活動してくれるボランティアを募集します。興味のある方は通信の感想を添えて当協会までご連絡ください。



広告大募集

◆発刊言語

日本語、英語、中国語、韓国朝鮮語年4回発行

◆配布対象

賛助会員、外国人会員、ボランティア会員、その他一般市民、他協会、西宮市内の公民館、市民館、図書館、市内の高校、大学など

◆当協会ホームページに1年間掲載

◆広告掲載料金

価 格	
大：年額	40,000円(団体会費20,000円含む)
小：年額	32,000円(団体会費20,000円含む)



NISHINOMIYA

フレンテ西宮専門店街

お、ねだん以上。



専門店街 営業時間 10:00 ▶ 20:00

〒662-0911 西宮市池田町11番1号

Tel.0798-32-8550

HPアドレス <http://www.frente-nishinomiya.com/>

公式フェイスブック情報配信中

<https://www.facebook.com/frentenishinomiya>

公式アプリ情報配信中



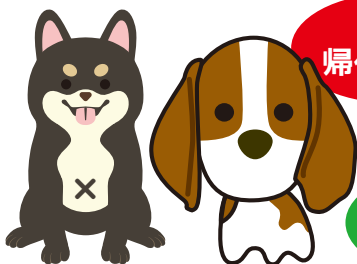
日本管財株式会社
www.nkanzai.co.jp

快適をもっと、最適をずっと。



- 本店：〒662-8588 兵庫県西宮市六湛寺町9-16
- 本社：〒103-0027 東京都中央区日本橋2-1-10 柳屋ビルディング
- 設立年月日：昭和40年10月27日
- 事業内容：○建物管理運営事業 ○住宅管理運営事業 ○環境施設管理事業
○不動産ファンドマネジメント事業 ○その他の事業

行政書士 高田正事務所



入管
帰化・永住

建設・経審
入札・産廃業

各種許認可

『街の法律家』として
あなたの強い味方となります!

仕事のスピード
より正確な仕事を心掛けます!

長年の信頼と実績の
行政書士です。

☎078-242-3497

FAX 078-251-6138 お気軽にご相談ください

〒651-0093 神戸市中央区二宮町2丁目10-24 (阪急・阪神・JR三宮駅徒歩10分)

●お問い合わせはメールでも承ります takatajimuso@nifty.com