

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▶



애프터 코로나 시대를 향하여



◆ 건설현장에서 일하는 베트남인 기능실습생 ◆

신종 코로나 바이러스의 세계적 대유행은 국내외 사회 경제적 상황을 완전히 바꿔 놓았습니다. 코로나재앙이후의 재성장을 향해 (공재)일본국제교류센터에서 열린 ‘외국인 인재 수용 원탁회의’에서는 ‘포스트 코로나 시대의 외국인 수용 정책 - 선택국을 향해’라는 제목의 제안이 있었습니다.

가속화 되는 글로벌 인재 확보 경쟁

이 제안에서 미국은 바이든 행정부 교체 이후 공격적인 이민 정책으로 선회했습니다. 또한 한국의 인구는 지난 몇 년간 감소세를 보이고 있으며 2022 년 말에는 중국의 인구도 61 년 만에 처음으로 감소했기 때문에 경제 활성화를 위해 해외에서도 외국인 인재 수요가 증가 할 것으로 예상됩니다.

일본에서는 노동 연령 인구의 장기 감소가 노동자 부족의 배후에 있다고 생각하지만 코로나 바이러스 전염병으로 인해 저출산이 더욱 심각 해지고 있습니다. 포스트 코로나 경제 회복 국면에서는 국내외적으로 외국인 수용에 대한 보다 명확한 정책이 제시되지 않으면 일본인 인재 확보 경쟁에서 뒤처질 것이라는 우려가 있습니다.

“선택의 나라”가 되기 위해서는

일본이 다양한 배경과 재능을 가진 외국인이 선택하는 나라가 되기 위해서는 재류 자격으로서의 영주 및 국적 취득의 절차나 수속의 재검토 등 일본에서 활동하는 외국인이 정착하기 쉬운 환경 만들기 가 필요합니다. 또한 일본에서 태어나고 자란

젊은이들을 위한 종합적인 정책을 보여야 합니다. 가족을 포함한 수용 제도의 충실은 일본에 사는 외국인에게 안정감을 가져다 줄 것이며 “선택의 나라”가 되기 위한 중요한 요건이라고 생각합니다.

일본어 교육의 충실

특히 일본어 능력은 외국인의 일본에서의 안정된 생활, 취업, 활발한 활동의 토대가 됩니다. 일본어 교육 강화는 국가 정책으로 대폭 확대 될 필요가 있다고 생각합니다. 일본에서 일정 기간 동안 생활하는 외국인이 연령에 관계없이 공적 책임으로 기본적인 일본어 습득 프로그램을 받을 수 있도록 하는 제도를 다른 나라보다 빨리 실현해야 하지 않을까요? 코로나 바이러스 전염병 이후 인구가 급격히 감소하는 일본에서 외국인을 받아들이는 것은 미룰 수 없는 시급한 문제이며 위기감으로 해결해야 할 주제입니다.

우리 협회는 항상 지원과 협력을 아끼지 않는 모든 자원 봉사자 여러분들과 함께 다문화 공존과 국제 교류의 발전에 노력하고 싶습니다. 많은 이해와 협력을 부탁드립니다.

유카타로 일본의 여름 체험!

~유카타를 혼자서 입어보자~

NIA의 자원 봉사 단체 “니시노미야 문화 교류 자원 봉사회”는 매년 여름 외국인을 대상으로 여름 기모노인 “유카타”를 체험 할 수 있는 이벤트를 개최합니다. 과거에는 자원 봉사자들이 기모노를 입혀주었지만 사실 유카타는 후리소데보다 더 쉽게 입을 수 있습니다. 그래서 먼저 입는 방법을 가르쳐 주고 스스로 입어보게 한 지 올해로 3년째가 되었습니다.

참가자는 여성으로 제한되었습니다. 먼저 협회의 유카타 중에서 마음에 드는 것을 선택합니다. 또한 거기에 어울리는 띠를 선택합니다. 많은 유카타 중에서 자신이 가장 좋아하는 것을 선택하는 것 또한 큰 즐거움입니다. 물론 자신의 유카타를 가져와서 입는것도 가능합니다.

좋아하는 유카타와 띠를 선택하면 자원 봉사자가 실제로 시연해 보이면서 입는 법을 설명합니다. 그걸 보면서 따라해 보려고 합니다만 실제로 혼자서 입어보는 것이 처음이라서



어떻게 해야할지 모를 때도 있습니다. 자원 봉사자들에게 입는 방법을 배워가며 그러저럭 그것을 입을 수 있었습니다. 행사 당일은 프렌테에서 칠월 칠석

장식 행사를 개최하고 있었기 때문에 모두들 유카타를 입고 1층 입구로 내려가 중이에 소원을 적어 큰 대나무에 매달았습니다. 4층 회장으로 돌아와서는 마지막으로 유카타 개는 방법까지 배웠습니다.

참가자들은 “유카타를 입는 것은 어려웠지만 친절하게 가르쳐 주셔서 기뻐다”, “유카타 선택에 대한 상담을 받고 유카타를 입는 것이 매우 즐거웠다”라며 일본 사람들과의 교류도 즐겼던 것 같았습니다.

자원봉사 스태프들은 “리허설을 했는데도 생각대로 되지않아서 차라리 내가 차려입는것이 더 쉬울것 같다”며 웃었습니다. 참가자들이 함께 수다를 떨며 서로 서로 사진을 찍는 모습을 보며 자원봉사의 기쁨을 재확인할 수 있는 행사였습니다. (Y. I)



칠레의 아로스 콘 레체

스위츠 (과자)는 어른부터 어린이까지 마음을 행복하게 해주는 것. 세계 각 나라와 지역에 전해오는, 또한 행사와 관련된 스위트, 제철에만 맛볼수 있는 스위트를 소개합니다.

- 재료 (2 인분)**
- 생쌀 40g
길쭉한 모양의 인디카 쌀로 만들면 바삭바삭 드라이한 식감을 즐길 수 있고 일본에서 친숙한 자포니카 쌀로 만들면 길쭉한 두꺼운 식감을 즐길 수 있습니다.
 - 우유 400 ml
 - 설탕 2 작은 술
 - 레몬 껍질 한조각
 - 시나몬 가루 또는 시나몬 스틱 1개
- ② 생쌀을 넣고 나무국자로 저어가며 약불에서 15분 끓인다. 그리고 남은 우유를 마저 넣고 저어가며 끓여준다.
- ③ 죽처럼 걸죽하게 되면 거기다 설탕을 넣고 섞어준다.
- ④ 그릇에 옮겨담은 후 식으면 냉장고에 하루밤 넣어둔다. 먹기 전에 취향대로 계피를 뿌린다.
(제공 : 다니엘 와인바의 다니엘씨)

아로스 콘 레체 (스페인어: Arroz con leche)는 우유와 쌀로 만든 달콤하고 차가운 스위트입니다. 스페인과 중남미의 전통 스낵으로 쌀과 우유의 풍부한 풍미가 응축되어 입안에서 녹는 상쾌한 레몬과 계피 향이 특징입니다. 브라질에서는 생열대 과일을, 칠레에서는 말린 과일과 견과류를 엮는 것이 일반적입니다. “Arroz con Leche”라는 동요가 있으며 아이들은 손을 잡고 “Arroz con leche 나는 그 여자와 결혼하고 싶다”라고 노래를 부르면서 원을 그리며 춤을 추고 놉니다. 파인 다이닝 레스토랑에는 고급 재료를 사용하는 arroz con leche 가 있지만 역시나 어머니가 만든 맛이 가장 맛있었습니다. 일본의 여러분들은 쌀을 우유로 끓여 만든 디저트가 입에 맞지 않을지도 모르지만 영양과 사랑이 가득한 칠레의 “어머니의 맛”을 시험해 보세요. 더운 일본의 여름에 딱 맞는 디저트니까요. (K. H)



만드는 방법

① 냄비에 우유 (절반), 레몬껍질, 계피스틱 (없어도 됨) 을 넣고 데워서 향을 낸다.

이번에 이야기를 들려주신 분은 이탈리아에서 태어난 칠레 출신의 다니엘 피사로입니다. 다니엘은 현재 니시노미야시에 거주하며 고시엔구치에서 와인 바를 운영하고 있습니다. 일본어를 유창하게 구사하지만 NIA에서 읽기와 쓰기도 공부하고 있으며 최근에는 최근에 일본어능력시험 1급에도 도전했습니다.

만능 소믈리에

JR고시엔구치역에서 걸어서 5분, 상점가 안에 와인바 “다니엘”이 있습니다. 발을 들여놓는 순간 수많은 와인과 위스키 병과 대형 스크린으로 둘러싸인 완전 다른 세상으로, 컨트리 웨스턴 카페 바를 연상시킵니다. 그 카운터 뒤에 서 있는 댄디한 다니엘! 이 가게를 직접 운영하는 셰프, 소믈리에, 매니저인 다니엘 피사로 (Daniel Pissarro) 입니다.

이탈리아인 아버지와 스페인인 어머니 사이에서 태어난 그는 어린 시절부터 이탈리아, 스페인, 칠레에서도 살았고 일본에서도 머물렀던 그는 여러 국적을 가지고 있습니다. 그는 칠레에서 가장 많은 젊음을 보냈기 때문에 자신을 “칠레인”이라고 소개했습니다. 주요 언어는 스페인어이지만 이탈리아어도 일본어도 유창하게 구사합니다.

이러한 국제인인 다니엘의 발자취를 따라가 봤습니다.

이탈리아 시칠리아에서 태어났지만 아버지가 전군을 갈 때마다 스페인, 칠레, 일본 등으로 이사했습니다. 15살 때 스페인으로 돌아와 고등학교를 졸업하고 외식업에 종사하며 공인 소믈리에가 되었습니다. 11살 때 일본에서 보내며 배운 일본어가 도움이 되었고 25세 때 이탈리아 회사가



일본에서 오픈한 레스토랑에서 일하게 되었습니다. 2007년에 일본에 와서 도쿄에서 10년, 오사카에서 2년, 고베에서 3년 동안 소믈리에로 일했습니다. 2022년 8월에 현재 고시엔구치에 있는 와인 바를 오픈했습니다. 독립해서는 구매와 회계부터 조리 및 고객 서비스에 이르기까지 다 혼자서 가게를 운영하고 있습니다. 상점의 디자인과 장식, 전기 장비 및 인터넷 연결등을

모두 혼자서 담당합니다. 소믈리에가 되는 것 외에도 조리사 자격도 취득했습니다.

여러 나라에서 살아본 그는 일본어 언어뿐만 아니라 문화도 다르다고 느낍니다. 그가 느끼는 가장 큰 차이점은 시간이나 일처리가 매우 세심하다는 것입니다. 분실물이 돌아온다는 것도 놀랍습니다. 한번은 가게 매상금과 통장이 들어있는 파우치를 잃어버렸고 다음날 파출소에서 확인해보니 모든것이 있던 그대로 돌아왔습니다. 그것을 주워서 돌려준 19세 청년의 당연하다는 태도에 그는 감사와 존경의 의미로 모자를 벗었습니다. 그는 이것이 일본에서는 너무나 당연하다는것이 매우 놀라운 문화라고 생각했습니다. 이탈리아 친구들에게 말하면 이것을 믿지 않을 수도 있겠습니다. 안전하고 살기 좋은 나라라는 인상이 여기에서 오는 것 같습니다.

그가 가게를 연 지 약 1년이 지났습니다. 그의 현재 목표는 이 와인 바가 사람들의 휴식 장소로서 점점 더 활기차게 번영하는 것입니다. 와인 바 “다니엘”의 큰 성공을 기원합니다. (M. M)



NIA 인포메이션 박스

INFORMATION

외국인을 위한 일본어 강좌 < 제2기 >

주간에 근무하시는 분들 꼭 참가해 주세요.

초 급 : 일상 회화 공부 (약 10명)

중 급 : 재미있는 회화 공부 (약10명)

일 시 : 9월25일~12월4일 매주 월요일
(총10회) 18 : 30~20 : 00

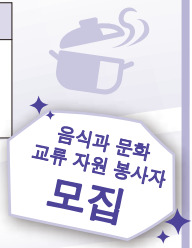
강 사 : 일본어 교사

수강료 : 5,000엔 (교재비 포함)

쿠킹 클래스

일본의 제철 요리나 외국 요리를 만들어보세요.

일정	내용	장소
11월26일(일) 10:00~14:00	가을 계절 요리	와카타케 생활문화 회관



외국인을 위한 무료 상담회

사법 서사와 행정 서사는 무료 상담을 제공합니다.

(비밀엄수) 통역 자원봉사자가 있기 때문에 언어 걱정은

하지 않으셔도 됩니다. 전화 또는 이메일로 예약하십시오.

일정	내용	장소
11월26일(일) 13:00~16:00	법률상담	NIA 회의실
1월21일(일) 13:00~16:00	재류자격상담	

NIA 인포메이션박스

◇자원봉사모집◇

당 협회에서는 현재, 다음과 같이 자원봉사를 모집하고 있습니다.

- 발송자원봉사: 매년 4회 발송되는 교류통신지의 동봉작업입니다.
- 배포자원봉사: 이 교류통신지를 근처의 시설 등에 배포합니다.
- 중국어, 한국어 및 조선어, 포르투갈어, 베트남어 등 통역, 번역 자원 봉사 : 간단한 일상 회화 통역부터 기관지 등 번역까지 다양한 레벨의 자원 봉사자 분들을 모집하고 있습니다.

◇찬조회원모집◇

당 협회의 국제교류협회사업을 추진하기 위해, 여러분들의 지원을 바랍니다.

- 년회비: 단체법인/1구좌 ¥20,000
개인/1구좌 ¥3,000
자원봉사/1구좌 ¥2,000
- 특 전: 도서의 무료대여, 회의실 등의 사용료 할인 협회주체 이벤트의 우선 안내, 시내 시설의 입장료 할인.

이벤트나 재해정보 등 다언어로 정보제공합니다.

니시노미야 국제 교류 협회(NIA)
Facebook



친구 등록 부탁드립니다.

니시노미야시 거주 외국인 상황

※ 2023년8월 현재 니시노미야시 조사

국적	인수	비율
한국·조선	3,114	38.56%
중국	1,386	17.16%
베트남	992	12.28%
필리핀	373	4.62%
네팔	284	3.52%
미국	262	3.24%
인도네시아	202	2.50%
미얀마	180	2.23%
대만	168	2.08%
브라질	125	1.55%
태국	98	1.21%
방글라데시	96	1.19%
영국	75	0.93%
기타	720	8.92%
계	8,075	100.00%

니시노미야시 총인구 482,641
외국인 주민 비율 1.67%

통신문 편집 자원 봉사자 모집!

「후레이아통신」은 자원 봉사자와 협회 직원이 준비합니다. 우리와 함께 일할 자원 봉사자를 찾고 있습니다. 관심이 있으시면 통신에 대한 여러분의 감상을 첨부하여 당협회로 연락주세요.



광고대모집

- ◆발간부수
일본어/영어/중국어/한국(조선)어 (연4회발행)
- ◆배포대상은
찬조회원, 외국인회원, 자원봉사회원, 기타 일반시민, 타 협회, 니시노미야시 커뮤니티센터, 시민센터, 도서관, 시내고교, 대학 등
- ◆당협회 홈페이지에 1년간 게재
- ◆광고 게재 요금

가 격
대: 연간40,000엔 (단체회비20,000엔포함)
소: 연간32,000엔 (단체회비20,000엔포함)



NISHINOMIYA

후렌테 니시노미야 전문 상가

お、ねだん以上。



후 렌테 니시 노미야

〒662-0911 니시노미야시 이케다초 11번 1호

Tel.0798-32-8550

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

공식 페이스북 정보 발신 중

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

공식 어플리케이션 정보 발신 중

전문 상가
영업 시간 10:00 ▶ 20:00

1F 맛집 거리는 20:00 이후에도
영업합니다.



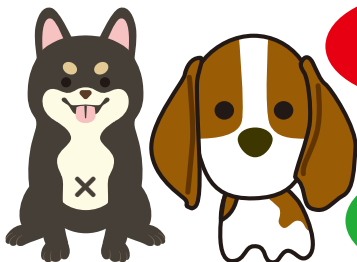
니혼 칸자이 주식회사
www.nkanzai.co.jp

더욱 쾌적하게 최적화로 계속



- 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

행정서사 타카타 타다시 사무소



출입국 관리,
귀화 및 영주

건설 및 경영사업심사,
입찰 및 산업폐기물

각종 허가 인가 신청

「거리의 법률가」로서
언제나 강력한 당신의 편입니다!

업무의 속도보다
정확함을 항상 염두에
두고 있습니다!

오랜 신뢰와
실적의 행정서사
입니다.

☎ 078-242-3497

FAX 078-251-6138

마음 편하게 상담해 주세요.

〒651-0093 코베시 주오쿠 노미야초 2호메 10-24 (현유·한신·JR산노미야 역에서 도보 10분)

●문의는 메일로도 가능합니다 takatajimuso@nifty.com