

# かけはし

Kakehashi  
2024

3

4月号  
April



## 高校留学説明会

当協会では、(公財)AFS 日本協会の留学プログラムで留学する高校生に奨学金を支給しています。留学プログラムや奨学金について、説明会を開催します。参加ご希望の方は、下記の問い合わせ先まで、お申込みください。

▼日時：4月20日(土) 午後1時30分～3時30分

▼場所：クロスパルにいがた 4階 403 講座室

<申込み・問い合わせ先>

①当協会または

②AFS 日本協会へ

新潟支部

Email:

info-niigata@afs.or.jp

留学説明会一覧 その他資料一覧



にほんごをべんきょうしませんか？

にほんごこうざ はるこーす  
日本語講座・春コース

午前または夜に、初級から初中級まで、レベルに合わせた少ない人数で勉強できます。

<期間>4月から8月ごろまで

<場所>新潟国際友好会館(ロハルにいがた内)

※クラス分けテストを受け、その結果を参考にクラスがきまります。

※勉強したい人は、申込みをして、お金を払ってから参加します。

<問い合わせ・申込み>当協会



## さようならメッセージ

真島 英一 (ましま えいいち)

2019年3月に新潟市役所を退職し、同年4月から国際課に再任用職員として、当協会職員と兼務しながら、新潟市の多文化共生社会の構築と市民の国際交流推進に尽力してまいりました。この度、65歳による再任用期間の終了とともに、当協会職員としての任務を終えることとなりました。

この5年間は、私にとって長いようで短かった気がします。それは当協会主催事業が皆楽しい企画であり、携わった私にとっても有意義な内容だったからだと思います。外国を知る講座や冬フェス、夏フェス、音楽フェス、新潟まつり民謡流し、そして浴衣でまち歩きなど、様々なイベントに多くの市民の皆さまからご参加いただき、心から感謝申し上げます。また、協会スタッフの皆さまと共に事業を実施できたことは、私にとって一生の思い出です。

最後に、国際交流や世界の文化を愛する皆さまに、引き続き当協会をよろしく願いいたします。私も一市民として、新潟市の国際交流の未来と当協会の更なる発展を願っております。

さようなら!これからも心の中では皆さまと繋がっていると思っております。ありがとうございました。



## はじめまして

王 頤 (おう い)

2024年2月1日から新潟市国際交流協会外国人相談窓口勤務することになりました。中国江蘇(こうそ)省の無錫(むしゃく)市生まれ、北京育ちです。性格は明るくて積極的でさっぱりしています。趣味は、音楽を聴きながら読書です。運動することが苦手です。たまには散歩程度をしています。

北京の大学卒業後、三年ぐらい中国で仕事をしておりました。日本の方と一緒に仕事をしたのがきっかけで日本に来ました。新潟の長岡で大学の授業を受けながら日本語、日本の文化や歴史、社会など様々な知識を勉強してまいりました。今回外国人相談窓口の相談員として働くことは、大変素晴らしいチャンスだと思っています。このような仕事の経験はあまりないですが、積極的に挑戦して、新しい自分を見つけることができるかもしれません。

これから先輩たちの経験に習い、皆様のご指導と自分の努力により、精一杯頑張りたいと思います。宜しくお願いいたします。



世界のレシピ

～ 韓国 ～

【タッコムタン】(鶏の煮込みスープ)

姜 錦玉(カン クムオク)

さんのレシピです♪



レシピ (4人分)

【材料】

鶏・1羽 / ナツメ・5個 / ニンニク・10片 / 生姜・20g / ネギ(青い部分)・3本 / 煮干し・10本 / 玉ねぎ・1/2個 / 人参・1本 / 春雨・100g / もち米・お米・合わせて2合 / ジャガイモ・2個

【ヤンニョムジャンの材料】

唐辛子粉・大さじ2 / おろしにんにく・大さじ1/2 / 鶏だし汁・大さじ3 / 鰯エキス・小さじ1

\*\*\*\*\*

【作り方】

- ① 春雨は水に戻して、茹でておきます。
② もち米とお米は30分くらい水に戻して、炊いておきます。
③ 鶏をきれいに洗って、大きい鍋に鶏と水2~2.5Lくらい入れます。
④ ナツメはきれいにホコリをとり、生姜は皮のまま、ニンニクは皮をむき、人参は皮のままきれいに洗い、玉ねぎは皮をむきます。
⑤ ④の材料を鶏の鍋に入れて、30~50分くらい煮ます。
⑥ 鶏に火が通ったら、鶏と野菜を取り出し、少し冷ましてから骨と肉を分けます。鶏肉は食べやすいサイズに裂いて、塩・胡椒で味付けします。
⑦ 大きい骨は鍋に戻して、ジャガイモを入れて煮ます。塩で軽く味付けします。
⑧ どんぶりに、茹でた春雨を入れて、その上に裂いた鶏肉とジャガイモをのせて、スープをかけます。最後に青ネギをのせます。
⑨ お好みに塩・胡椒、ヤンニョムジャンで味付けして食べます。

♪♪♪ このレシピを提供して下さった姜さんの教室の紹介 ♪♪♪

教室メアリ: 韓本語スタダカフェ(韓国語・日本語混ぜ混ぜおしゃべり)、韓国料理教室、パッチワークをしながら、韓国文化を紹介しています。興味のある方は、公式LINEからまたはメールアドレスから連絡してください。Email: innko21.kg@gmail.com



4月からベトナム語情報紙を担当していただくハイ・アインさんの紹介です。



皆さん、初めまして！私の名前はハイ・アインです。現在、事業創造大学の大学院生です。日本での生活と勉強は初めてですが、最初の留学先として新潟を選んで本当に嬉しく、幸運だったと思います。わずか6ヶ月という短い留学期間でしたが、新潟の人々の温かさや愛情を感じました。料理や景色は、毎朝起きて新しいことを経験できる幸せを感じさせてくれます。これからは、新潟に住むベトナム人と日本全体をつなぐ架け橋になればと思っています。どうぞよろしくお願いいたします。

ようもうしこ 要申込み インターナショナルクッキング

①日時:4月27日(土)・28日(日)・29日(月・祝)
②場所:うえのクッキング教室(秋葉区荻島3-4-16)
③メニュー:春野菜のパエリア・バルのレシピいろいろ・ノンアルコールサングリアほか
④費用:外国籍・学生¥2,000/回 一般¥3,800/回
⑤申込み&問い合わせ:3日前までに上野さんへ Tel&Fax:0250-24-6859

第24回国際水彩画交流会(補助事業)

無料 主催:国際水彩画会
日時:5月2日(木)から5日(日)午前9時~午後5時まで(初日は午後1時から、最終日は午後3時まで)
②場所:県民会館3階ギャラリーB(中央区1番堀通3)
③内容:国内外の水彩画家の作品や、子どもからシニアまでの会員作品展示。水彩画実演&作品解説もあり
④問合せ:同会 東さん TEL:025-267-6998

元気ツアーの企画・外国人モニター募集

主催:にいがた元気プロジェクト
外国人向けの新潟体験型ツアーを企画するため、モニターとして参加し、外国人の皆さんの意見を聞かせてください。
①参加条件:新潟在住の外国人、企画からかわってくるひと3人
②モニター実施日:10月中旬(土曜日または日曜日)を予定。日帰り。
③申込み&問い合わせ:長谷川さん TEL:090-9960-5424
Email: info@niigata-genki.com

はる のうがくかんしやうかい  
**春の能楽鑑賞会**

ようもうしこ  
**要申込み**

しゆさい こうざい にいがたしげいじゆつぶんかんしんこうざいだん  
主催:(公財)新潟市芸術文化振興財団

①日時:5月12日(日)午後1時30分②場所:りゅー

とぴあ能楽堂(中央区1番堀通3)③内容:「源氏物語」から上演。500円で英語・日本語解説付きタブレット貸出しあり④チケット代金:2,000円から6,000円⑤申込み・問合せ:りゅーとぴあチケット専用ダイヤルTEL:025-224-5521



がいこくにつながりをもつ子どもたちへの

**お知らせ**

■一緒に勉強しませんか?■

★初めての人は事前に申込みが必要です。

<問い合わせ・申込み>当協会

子どものための日本語教室★詳しいことは問い合わせてください

学習支援教室 にこぼるクラブ(小学生以上)

★教科書や宿題を持ってきてね。

<日時>土曜日 午前10時から 11時30分

**にほんご**

がいこくじんむ ぼらんてい あにほんごきやうしつ  
外国人向けボランティア日本語教室

4月の予定

ホームページに、英語・中国語・ロシア語  
・韓国語・ベトナム語もあります。

<https://www.nief.or.jp>



にほんご  
日本語



にほんご  
やさしい日本語

にいがたしこくさいこうりゆうきやうかい そうだんまどぐち  
**新潟市国際交流協会の相談窓口**

相談は翻訳機による多言語対応です。通訳が  
必要な場合は、事前にお知らせください。

★通訳可能言語:英語・中国語・韓国語・  
ロシア語・フランス語

★場所:当協会(クロスパルにいがた2階)

がいこくご むりようそうだんまどぐち  
**外国語による無料相談窓口**

在住外国人の悩みや心配なことをお聞きします。

★日時:月曜日から土曜日まで  
午前9時から午後4時

がいこくじん べんごしほうりつそうだんかい  
**外国人のための弁護士法律相談会**

《無料・要予約》

★日時:5月24日(金曜日)午後1時から4時40分

★対象:外国人及び外国人に関係する問題

★定員:先着5名(ひとり40分以内)

がいこくじんそうだんせんたー そうだんまどぐち  
**★外国人相談センターの相談窓口★**

ときメッセ 2階(中央区万代島5)



TEL:025-241-1881

Email: [nia10@niigata-ia.or.jp](mailto:nia10@niigata-ia.or.jp)

<https://www.niigata-ia.or.jp>

にゅうかんてつづきそうだん  
**入管手続相談**

4月9日(火)

13:00から17:00

日本語・タイ語・

ベトナム語・ロシア語

ほうてらすそうだん  
**法テラス相談**

4月15日(月)

13:00から17:00

\*予約が必要です。相談でき

る人は限られています。

日本語・英語・フィリピン語

きやういくそうだん  
**教育相談**

毎週火曜日

13:00から17:00

日本語・英語・中国語

タイ語・ベトナム語・ロシア語

きやうせいしよしやうだん  
**行政書士相談**

4月24日(水)

10:00から17:00

日本語・中国語・ロシア語



新潟市・新潟市国際交流協会共催

## 新潟市ウクライナ避難民支援募金のお願い

集まったお金は、ウクライナから新潟市へ避難された方々の支援金及び日常生活のサポートに必要な経費などに充てます。

## (1) 募金箱を次の10か所に設置

- ♥当協会   ♥各区役所健康福祉課
- ♥国際課（古町ルフル5階）

## (2) 振込の場合（振込手数料は振込者負担）

銀行名	第四北越銀行 本店		
預金種別	普通預金	口座番号	5132910
口座名義	公益財団法人新潟市国際交流協会 新潟市ウクライナ避難民支援募金		

・寄附金控除希望の方は事前に「募金申込書」（当協会HPダウンロード可）をご提出ください。口座振込及び当協会窓口での現金のみ控除の対象となります。募金箱への寄付金は対象外です。

ご寄附をありがとうございました。

新潟ロシア語同好会有志 様

## 令和6年度賛助会員募集中！！

お一人おひとりのご支援が、国際交流・在住外国人支援・多文化共生などの事業を支えます。皆様のあたたかいサポートを、心からお待ちしております。

賛助会員は、当協会広報紙・情報紙の送付や主催事業の一部講座の参加費優遇、カラーコピーサービスの割引、協力店での各種サービスなど、さまざまな特典が受けられます。詳細は、お問い合わせください。

（4月から翌年3月までの期間の会費です）

【個人】年額 1口 2,000円

【団体】年額 1口 10,000円

## 交流サロンミニギャラリー&lt;入場無料&gt;

※クロスパルにいがた2階です

## フランス北東部の観光地

開催中！（6月17日まで）



2月3日に開催した講座から北東部の3つの地域を紹介します。参加できなかった方、参加したけどもう一度見たい方、旅行気分を味わいたい方などなど、フランスを知らない方でも楽しめる内容となっています。

## ご寄附のお願い

皆さまからの善意のご寄附を募っております。当協会が実施している事業や私費留学生の国民健康保険料の一部に充ててまいります。

皆さまのご理解、ご協力をお願い申し上げます。

税法上の優遇措置を受けることができます。

善意のご寄附をありがとうございました。

♥ 高橋 康子様

国民健康保険料の助成を給付した  
私費留学生の声（中国人留学生）

日本に来る際、病院に行くと非常に医療費が高額であるというイメージを持っていました。周囲の人たちから「絶対に病気やケガをしてはいけない」と言われたこともあります。しかし、国民健康保険制度があることを知り、その制度に日本人ではない自分も入れるということがわかった時は嬉しかったです。加えて、決して安くはない保険料を助成してもらえるとわかった時は、更に嬉しかったです。留学中、何度か病院に行ったことがありますが、医療費が思ったより安価で安心しました。この制度は、新潟市以外ではあまり聞いたことがないので、新潟市以外に在住している留学生で羨ましいと思っている人は多いです。

♥ご寄附いただいた方、新規賛助会員の方全員に、協会オリジナル缶バッチを、3,000円以上のご寄附、2口以上の賛助会員の方には、更にエコバックも差し上げます。

エコバックの色は、ネイビーとオリーブの2色。お好きなお色を選んでください。



発行元：NIEF（公財）新潟市国際交流協会

ホームページ：https://www.nief.or.jp

〒951-8055 新潟市中央区礎町通3ノ町2086

Tel：025-225-2727/Fax：025-225-2733

E-mail：kyokai@nief.or.jp