



이와테 국제교류

봄
Vol. 75

2013

岩手県国際交流協会機関誌「いわて国際交流」



01-04 특집 당신의 나라는 정말로 이런 나라??
05 Close Up

■ 게르로 이어지는 이와테와 몽골
- 라오구자브 문푸밧트 씨



06 유칼리 통신

■ 키타야마 에미코 씨(터키 재주)



당신의 나라는 정말로 이런나라??

예를 들어 “이와테”라고 하면 가장 먼저 무엇이 떠오릅니까? 지금이라면 NHK의 연속티비소설 “아마짱”과, 유행어가 된 “제제제-”가 떠오를지도 모르겠네요.

이와 같이 이름만 들으면 어떤 이미지가 떠오르는 나라가 있다고 생각합니다. 하지만 그 이미지는 진짜인지요? 이번호의 특집에서는 이런 외국에 대한 소박한 질문을 현민 여러분에게서 받아 그 나라 출신의 외국인 10 분에게 물어보았습니다.

자, 이미지대로의 나라는 얼마나 있을까요?

<질문>아르헨티나는 언제부터 축구를 했어요?

답변자 : 쿠도 준코 씨 (아르헨티나 출신)



아르헨티나에서 축구가 시작된 것은 1893년부터예요. 영국계 이민자에게서 전해져 나라를 대표하는 스포츠가 되었어요. 어느 정도의 인기냐하면 한 가족에 한명은 반드시 축구를 한다고 해요. 아버지가 축구를 하면, 아이도 축구를 해요.

예를 들어, 초등학교 2학년의 사회 교과서에는 축구 단원이 있어요. 축구를 이용해서 매너와 문화, 팀워크에 대해 배워요. 산수에도 축구가 나와요. 아버지 팀과 아들 팀의 골 수를 그래프로 만들어 비교하는 학습을 해요.

아르헨티나의 초등학교에는 체육시간이 없어요. 그래서 축구는 쉬는 시간이나 방과 후에 해요. 쉬는 시간에 하는 축구는 유리창을 깨지 않도록, 신문지를 구겨서 만든 공을 사용해요.

사립학교에서는 다른 스포츠도 배울 수 있어요. 하지만, 전국적으로 열기가 뜨거운 스포츠는 역시 축구예요.

예전에 아르헨티나 출신 축구 지도자와 이야기할 기회가 있었어요. 일본에서는 아이들에게 공평하게 성장 기회를 주지 않으면, 보호자가 코치에게 불평을 해요. 아르헨티나에서는 가능성이 있는 아이가 있으면, 그 아이를 집중적으로 지도해요. 다른 아이들도 그 아이를 인정하고, 자신의 부족한 점을 생

각하고 노력해요. 코치에게 불평을 늘어놓았다가 “그럼 단팀으로 가세요”라고 말하면 끝이거든요.

어른들은 일이 끝나면 모여서 축구를 하는 경우가 많아요. 그 곳에서 동료들과 함께 땀을 흘린 후의 맥주 한잔으로 스트레스를 해소해요.

<질문>러시아의 마트로시카는 집집마다 하나씩 있나요?

답변자 : 요시다 알렉산드라 씨 (러시아 출신)



러시아에서는 모든 가정에 마트로시카가 있어요. 집안의 부적같은 것이지요. 실은 옛날에 러시아인이 일본에 갔을 때, 신을 본따 만든 인형을 보고 참고 해서 만들었다고 전해지고 있어요. 자신의 딸 마트로나를 위해 만든 인형이라고 해서, 마트로

시카라고 불리고 있어요. 이름의 끝에 ‘시카’를 붙이면, 귀여운 느낌이 나요. 일본의 코케시와 오뎅이를 닮아서, 그 러시아인이 이것들을 보고 만들었음지도 모르겠네요.

마트로시카는 인형이 인형 속에 들어가 있어요. 처음 만들었을 때는 가족처럼 만들었지만, 지금은 가장 큰 인형이 어머니, 안에 들어있는 것은 딸들이에요. 남성의 마트로시카는 없습니다. 안에 들어가는 인형은 5~6 개가 일반적이지만, 300 개가 들어가는 것과 인간이 들어가는 것도 만들어 지곤 한다고 해요.

그리고, 러시아에는 4 월에서 5 월 사이에 ‘달걀 축제’가 있습니다. 삶은 달걀 껍질에 꽃과 동물 등 여러가지 것들을 그려요. 마트로시카를 그린 것도 있어요. 이것들을 교회에 가져가서 기도를 올려요. 나



마트로시카

중에 아이들이 그 달걀로 서로의 달걀을 깨며 놀아요. 그리고 끝까지 안 깨진 달걀을 가진 아이가 이겨요.

<질문>멕시코에서는 누구나 솜브레로를 가지고 있나요? 가격은요?

답변자 : 바렐라 미겔 씨 (멕시코 출신)



솜브레로는 스페인어로 ‘그림자를 만든다’라는 의미로 강한 햇살 아래에서 농사를 짓는 사람들에게겐 없어서 안 되는 모자입니다.

멕시코의 남부 유카탄 반도의 어느 지방에서는 종려나무(야자과의 식물)로 만든

일본의 밀짚모자 같은 솜브레로가 있습니다. 썼을 때, 가장 시원한 것이 이 종려나무로 만든 솜브레로입니다. 또, 수도 멕시코시티가 있는 멕시코 중앙에서는 두꺼운 천을 겹쳐서 만든 솜브레로가 있습니다. 비가 와도 얼굴은 젖지 않을 정도의 두께가 있습니다.

그리고 미국 국경과 근접한 멕시코 북부에서는 카우보이 모자를 닮은 솜브레로를 씁니다. 제 출신지도 북부지방으로 국경을 사이에 두고 텍사스주와 마주보고 있습니다. 출신지는 치와와시라는 곳으로, 치와와라는 개의 유래가 된 도시입니다.

이렇게 솜브레로에도 다양한 종류가 있어서, 지역에 따라 솜브레로의 재료와 형태가 다릅니다. 축제 때에는 노점에도 싼 솜브레로가 판매됩니다. 일본 돈으로 500 엔에서 700 엔정도 일겁니다. 제대로 된 솜브레로는 10,000 엔에서 70,000 엔 정도로 비싸지만, 농부가 사용하는 것들은 대개 1,000 엔에서 3,000 엔정도입니다. 매일 사용하기 때문에 일년에 한번씩은 새로 삽니다.

축제 때는 각 지역에 있는 광장에 모여, 화려하게 장식한 솜브레로를 쓰고 걸어다닙니다. 농사용 솜브레로 외에 축제용 솜브레로를 다들 가지고 있습니다.

솜브레로도 일본의 예의범절처럼 지붕이 있는 곳에 들어가면 벗습니다. 사람들과 대화할 때도 벗는 것이 예의입니다. 카우보이 영화를 보면 황야의 술집에 있는 악당들은 일부러 모자를 벗지 않습니다.



솜브레로

<질문>독일에서는 아침부터 맥주를 물처럼 마신다고 들었는데, 정말인가요?

답변자 : 마르크스 로스켄 씨 (독일 출신)



확실히 맥주 소비는 독일이 일본보다 많지만, 맥주에 사용하는 돈은 일본이 많다고 생각합니다. 아마 일본 맥주는 독일의 3~4 배 정도 비싸서 일본이 맥주에 돈을 더 쓰고 있습니다.

독일은 일본술처럼 지역 맥주가 있습니다. 독일에서는 거의 모든 곳, 작은 마을에도 베어렌 맥주 같은 지역 맥주가 있습니다. 저는 거의 어느 맥주나 맛있다고 생각합니다. 특징은 남부지방은 진하고 강한 맛이고, 북부지방은 조금 싱거운 맛입니다. 그래도 저는 맥주 전문가가 아니기 때문에 (지방별 맥주의 차이에 대해서) 이런 인상이 있을 뿐입니다.

히로시마 대학에서 1 년간 유학했을 때, “독일은 맥주와 소세지지”라는 말을 많이 들었습니다. 저는 1 년동안 “그렇지도 않아요, 유명하긴 하지만 그것만 있는 것이 아니에요”라고 대답했습니다. 그런데 독일에 돌아갔을 때, 마침 축제 기간이었는데, 사방에 맥주와 소세지 뿐이어서... 일본에 돌아와서 역시 그렇다고 했습니다. 축제여서 였겠지만, 저도 킬처쇼크를 받았습니다.

독일은 확실히 맥주 문화가 있습니다. 예를 들면, 제가 집에 돌아가면, 꼭 맥주가 나옵니다. 물보다 먼저 맥주. 그래도, 그렇다고해서 독일인이 아침부터 맥주를 마시진 않습니다. 일본과 마찬가지로 근무 중에는 맥주를 마실 수 없습니다.

또 독일에서는 맥주와 와인은 16 살부터 마실 수 있습니다. 모두가 그렇진 않지만, 취하거나 숙취를 경험하는 것은 16 살 때입니다. 그리고 18 살이 되서 운전면허를 딸 때는 술이 자신의 몸에 어떤 영향을 미치는지 알고 있습니다. 그래서 모두 음주음전은 위험하다고 생각하고 있습니다. 16 살부터는 조금 빠른 감도 있다고 생각하지만, 이것도 일본과 독일의 문화차이입니다. 독일의 교육은 술 뿐만 아

나라 여러 방면에서 자기 자신이 결정하도록 하는 점이 있습니다.

<질문>베트남이라고 하면 아름다운 아오자이가 떠오르는데, 평소에도 입나요?

답변자 : 다오 돈 종 씨 (베트남 출신)



베트남 남부에서는 많이 입어요. 새하얀 아오자이가 남부 여학생들의 교복인 경우도 있어요. 한편, 북부에서는 아오자이를 별로 안 입어요. 저의 출신도 북부(하이즈엉)인데, 티셔츠에 바지가 교복이었어요. 아오자이는 졸업식에 입을 정도였어요.

또, 결혼식 전날 친척들이 모여있을때 신부가 아오자이를 입어요.

아오자이는 정장이에요. 일본에서는 축제같이 기모노를 입을 기회가 많지만, 베트남에서는 평소에 아오자이를 입을 기회가 많지 않아요. 아오자이가 없는 사람도 있고, 가지고 있어도 한 벌정도라고



아오자이

생각해요.

<질문>본 고장의 콜롬비아 커피는 어떻게 마시나요?

답변자 : 하시모토 마리아 씨 (콜롬비아 출신)



콜롬비아 커피는 많은 사람들이 마시지만 만드는 사람은 많지 않아요. 그래도 콜롬비아 커피는 질이 좋아요. 콜롬비아인에게는 “커피 밭이 없는 곳에는 마을이 없다” 라고 할 정도로 중요해요. 콜롬비아인은 의

욕이 있어요. 부자는 아니지만, 행복해요. 밭에서 열심히 커피가 맛있어지길 기원하며 재배해요. 그래서 콜롬비아 커피는 세계적으로 좋은 커피인 거예요.

마실 것 중에서 세번째로 많이 마시는 것이 커피예요. 첫번째는 물, 두번째는 차예요. 커피 나무는 조금 큰 나뭇잎을 가지고 있고, 키는 그렇게 크지는 않아요. 원두는 붉고, 포도 같은 모양이에요. 크기는 포도보다 조금 작은 정도예요.

콜롬비아의 커피는 다른 지역의 커피보다 아로마 향이 좋아요. 블랙으로 마시는 경우가 많지만, 밀크나 설탕을 넣는 경우도 있어요. 인스턴트 커피도 마셔요. 그래도 역시 자기가 원두를 갈아서 마시는 경우가 많아요. 블랙 커피를 컵에 반 정도 넣어서 마시는 ‘틴트’ 라는 방법이 있어서 아침에는 꼭 마셔요. 보통보다 조금 진하게 마셔요. 일 할때 잠들지 않기 위해서 3 시 정도에 마시는 경우가 많아요. 도시와 지방에서 마시는 방법은 같아요. 저도 콜롬비아 커피를 매일 마시고 있어요. 슈퍼에서 살 때는 꼭 콜롬비아라고 써있는 걸 사요.

<질문>자메이카는 블루 마운틴 커피가 유명한데요. 이 외의 명물을 가르쳐주세요.

답변자 : 라트야 타룩 씨 (자메이카 출신)



자메이카라고 하면 저크 치킨(또는 저크 포크)예요. 양념이나 허브에 담근 고기를 숯불로 구운 매운 요리예요. 맵지만 탄 냄새가 나서, 매운 맛만 나는 게 아니예요. 고기를 몇 시간동안 저크 양념에 담가뒀어요. 저크양념은

몇 가지 양념을 섞은 것으로 여러가지 조합이 있지만, 공통적인 것은 양파, 후추, 스카치 보네트(아주 매운 고추), 케찹, 피멘토, 당밀 등이예요. 그리고 조합된 저크 양념도 팔고 있어요.

저크 치킨은 평소 노점에서 먹는 것 외에도 레스토랑과 가정에서도 먹어요. 노점에서는 하드도브레드라는 빵의 슬라이스도 나와요. 레스토랑에서는 라이스&피즈라는 콩밥과 같이 먹거나, 페스티벌(달콤한 튀김빵)과 먹어요.



절크 치킨

항상 먹는 음식이지만, 특히 전통적으로 금요일 밤에 저크 치킨을 먹어요. 자메이카의 파티는 아침에 끝나서, 그 후에 노점에서 저크 치킨을 먹어요. 파티가 끝나면 반드시 먹어요.

그 외의 먹거리는 국민 음식이라고 불리는 아키 & 솔트 피쉬가 있어요. 아키는 나무 열매, 솔트 피쉬는 말린 명태이에요. 채식주의자에게 인기있는 메뉴이고 아침으로 먹어요.

<질문>아메리칸 사이즈는 어느 정도의 크기예요?

답변자 : 덴 홀덴 루츠라 씨 (미국 출신)



확실히 미국의 일 인분은 일본보다 크지만, 가정에서 먹는 양은 거의 똑같습니다. 레스토랑은 크다는 이미지가 있습니다. 일본인이 먹는 양이 적은가 하면, 그렇지도 않아요. 일본에도 무제한으로 먹을 수 있는 레스토랑과 싸

고 큰 햄버거를 파는 곳이 있습니다. 일본인들은 일본인의 소화능력이 미국인보다 약하다고 생각합니다. 하지만 일본인의 위장은 미국인과 비슷한 크기입니다. 이것은 이미지의 문제입니다. 아메리칸 사이즈는 실제론 다릅니다. 일 인분은 확실히 일본보다 많지만, 일본인이 생각하는 미국의 일인분은 실제보다 2~3 배는 큼니다. 그 정도는 아니지요-. 상품의 종류와 파는 곳에 따라서는 맞는 경우도 있습니다. 그래도 일본인이 생각하는 것은 너무 큼니다.

저의 느낌으로는 많이 먹기 대회는 일본이 많다고 생각합니다. 예를 들면, 미국에서는 축제 때 애플파이 먹는 콘테스트가 있습니다. 이런 것은 일본과 미국은 같다고 생각합니다. 완코소바도 유명하지 않습니까.

일본의 방송에도 먹기 경기가 많이 있습니다. 미국에도 있지만, 제 느낌으로는 일본이 많습니다. 예를 들면, 제 출신대학에서는 레스토랑이 모인 센터가 있어서, 그곳에서 큰 축제를 하기도 했습니다. 그 때에는 여러가지 콘테스트가 있었습니다. 할라페뇨를 먹는 콘테스트라던지, 콜로라도주에서 유명한 버팔로 스테이크와 우유 같은 그 지역만의 콘테스트도 있었습니다.

저는 세계에서 제일 질 좋은 메이플 시럽을 만드는 버몬트주 출신입니다. 그 곳에는 슈가 온더 스노우라는 축제가 있습니다. 시럽을 눈 위에 얹고, 굳으면 먹습니다. 과자 같습니다. 도너츠와 사과 사이다와 함께 먹습니다. 고향의 즐거운 먹거리 축제입니다.

<질문>영국 요리는 맛이 없다는데 진짜예요?

답변자 : 안 프리티 씨 (영국 출신)



2 차 세계대전 후에 배급을 받던 시대에는 좋은 식재료가 없었고, 프랑스와 이탈리아의 요리와 비교되면서 1950~60 년대에는 영국 요리는 맛이 없다고 알려졌어요. 전통적인 영국의 식사는 미트 파이, 로스트미트, 디저트로는 푸딩 등 동물성 지방이 많아서 건

강에 좋지는 않아요.

60년대에서 70년대가 되면서, 티비에 요리방송이 늘어나고, 맛있는 레스토랑을 소개하는 책도 출판되면서 요리에 대한 의식이 피어나기 시작했어요. 그리고 80 년대에 요리 전문가인 텔리아 스미스 씨가 방송에서 다양한 요리를 소개하면서 사람들의 의식이 변했어요. 이탈리아와 인도의 요리 등 외부의 영향을 받아 이탈리아의 라자냐가 식탁에 오르고, 전통적인 요리에도 지금까지 사용되지 않았던 재료가 사용되기 시작했어요. 그리고 70 년대 이후 새우 칵테일을 시작으로 메인 요리로 로스트 비프와 요크셔 푸딩, 디저트로는 애플파이가 나오게 되었어요. 90 년대에는 요리붐이 일어서 텔리아 스미스가 티비에서 요리를 소개하면 그 요리의 재료가 금세 다 팔리기도 했어요. 불황이 끝난 2000 년대에는 사람들이 레스토랑에 다니게 되면서 요리는 점점 더 맛있어졌어요. 특히, 지역 레스토랑은 몰라보게 변했어요. 치즈, 고기, 야채 등 그 지역의 식재료에 자부심을 가지고, 적극적으로 사용하는 레스토랑이 늘었어요.

영국 요리는 이 20 년동안 진화해서 맛있어졌어요. 영국에 가면 해안가에서 먹는 피쉬&칩스와 지역 특산물을 먹을 수 있는 레스토랑과 선술집을 추천하고 싶어요.



게르로 이어진 이와테와 몽골

타키자와 몽골촌 촌장 라오구자브 문프बाट 씨

동일본 대지진을 계기로 이와테에서 몽골 문화를 발신해나갈 결심을 한 문프बाट 씨.

2013년 5월에 오픈한 타키자와 몽골촌 촌장으로서 게르와 이와테에 품고 있는 생각을 들려주셨습니다.

몽골촌이 만들어지기까지

동일본 대지진 때 저는 모리오카에 있었습니다. 이와테대학 2학년 때였습니다. 그 후, 피재지에서 게르를 사용해주시길 바라는 마음에 이와테현에서 게르를 소개하는 프로젝트를 친구와 세웠습니다. 이와테대학에서 지원을 받아, 야마가타현에서 게르를 하나 빌려서 우에다 초등학교의 이벤트와 이와테대학의 학원축제 때 소개했습니다.

연안 지역에는 갈수 없었지만 초등학교생과 그 가족, 학원축제를 찾아주신 많은 분들의 반응은 굉장히 좋았습니다. 밖에서 보는 것과 안에서 보는 것은 전혀 다른 인상이기에 “굉장하네”라고. 이것으로 용기를 얻어 대학교 4학년 때 이와테현에서 창업 희망자를 대상으로 한 비즈니스 스쿨에 다녔습니다. 그 후, 내각부에서 지원금을 받아 몽골촌을 열 수 있었습니다.



게르의 매력은?

몽골촌의 게르에 숙박한 손님은 폭 잤다, 기분 좋았다 라고 말해주십니다. 게르는 “둥근 문화”라고 불리우고 있습니다. 한 공간 안에서 스토브를 중심으로 둘러 앉아, 얼굴을 맞대고 정을 나누는 좋은 점이 있습니다.

일본은 물론, 세계적으로 집이 커져감에 따라 가족은 작아져간다고 생각합니다. 가족들은 더 가까운 곳에서 지내는 것이 좋다고 생각합니다.

게르와 이와테에 대한 마음

이와테에 오고 나서 많은 사람들에게 게르에 대해서 질문 받았습니다.

그리고 지진 때 체육관에서 긴 시간 피난생활을 하는 분들을 보고, 저곳에 게르를 가져갔으면 하고 생각했습니다. 게르는 2시간만에 세울 수 있고, 체육관 안에도 세울 수 있기 때문에 그 때 지금 몽골촌에 있는 5동의 게르가 있었다면, 당장 가져가서 세웠을 거라고 생각합니다.

저는 이와테에서 좋은 분들과 많이 만났습니다. 이곳을 만들기 위해 기계를 빌려주신 분과 자원봉사로 별채를 도와주신 분도 있어서 정말로 운이 좋았다고 생각합니다. 반드시 그 분들의 기대에 부응하고 싶고 앞으로도 무슨 일이 있을 때 게르를 이용할 수 있도록 여러가지 개량을 해서 일본의 풍토에 맞는 게르를 만들고 싶다고 생각합니다.

타키자와 몽골촌

주소 : 〒020-0172 이와테현 이와테군 타키자와무라 우가이 아다치 114-3
(아이노사와 온천 ‘오야마노유’ 부지 내)
전화 : 019-680-2588
홈페이지 : <http://takimon.com/>

몽골의 이동식 주거 ‘게르’에 숙박하며 몽골의 전통 문화를 느낄 수 있는 시설

이와테와 세계를 잇는 사람들로부터

“인연 통신”

키타야마 에미코

거주국가 : 터키 공화국

1999년에 발생 한 터키대지진 직전까지 7년간 이스탄불에 체류.

귀국 후, 터키 대사관, 외자계 기업 등을 거쳐 2013년 봄 다시 터키로 돌아감. 현재는 일본의 철강상사의 이스탄불 지점에 근무.

교육계에 종사했던 경험에서 “교육이 사람을 바꾸고, 나라를 바꾼다”를 신념으로 도움의 손길이 적은 동터키에 교육의 관점에서 지원 방법을 모색 중.

5 월말, 이스탄불 신시가지 중심지인 탁심에 위치한 게지 공원의 재개발을 반대하는 환경 시민 보호 단체가 게지 공원에 텐트를 설치하고 철야 농성을 시작한 것이 세계에 보도되는 대규모 시위로 발전했습니다. 탁심 광장에서 펼쳐진 기동대와 시위대가 충돌하는 모습은 일본에도 보도되었을 거라고 생각합니다.

이스탄불의 얼마남지 않은 귀중한 자연인 이 공원을 철거하고 쇼핑센터를 건설하려는 것에 항의하는 것에서 시작되었지만, 일반 시민(국회의원도 있었습니다)의 평화적인 농성을 경찰 부대가 최루가스를 사용하며 무력으로 진압한 것이 국민의 반감을 사 전정한 의미의 민주주의 정치를 갈구하는 시위로 발전해 갔습니다. 시위에 참가한 사람들은 터키의 미래를 짊어질 대학생과 젊은이들이 대부분으로 진정한 민주주의를 원하는 순수한 운동가의 모습이었습니다.



정부가 최루가스와 방수차를 활용하는 기동대를 출동시키기 전의 게지 공원은 텐트를 친 젊은이들을 중심으로 환경단체와 정치단체가 둘러앉아 각자 독자적인 활동을 하고 있었습니다. 태양광으로 모은 열로 크래이프를 만들어 나누어 주거나, 즉석 콘서트가 열려 전통적인 민속 춤을 추고, 간이 스테이지 앞에서 요가를 즐기는 등,

사유를 모르는 외국인 관광객 보기에는 무언가의 행사라고 생각했을 것입니다. 공원내 여러 곳에서 무료로 과자와 물 같은 음료를 나눠주고 있었습니다. 그 중에는, 공원을 찾은 사람들이 가져온 것도 있었습니다. 밤 늦게까지 민속 춤이 이어져 사람들은 즐거워했고 어른뿐만 아니라 가족 단위의 모습도 많이 보였습니다.



그 후, 공원에 최루탄이 떨어져 그 곳에 있던 몇 만명의 사람들이 퇴거할 수 밖에 없었습니다.

이 후의 일은 탁심 광장에서 과격한 시위대의 충돌이라는 모습으로 보도되었다고 생각합니다. 이런 상황을 이용한 과격한 활동가가 선동하여 보도된 바와 같은 사태까지 발전된 겁니다. 환경 보호를 목적으로 한 활동에서 어처구니 없는 방향으로 변해간 것입니다.

그 후 재개발 계획은 변경되어 현재(10 월) 게지 공원은 다시 시민들의 휴식 공간으로 돌아왔습니다. 터키는 1923년 건국된 평균 연령 29세의 젊은 나라입니다. 신념을 위해 용감하게 맞서는 젊은이들에 의해 터키는 더욱 더 발전 할 것입니다. 터키에 사는 일본인으로서 성숙해가는 터키를 제2의 모국으로서 지켜보고 싶다고 생각합니다.

|여러분도 찬조회원이 되어보시지 않겠습니까? |

취지에 찬동하며 사업을 지지해주시 찬조 회원을 모집하고 있습니다. 찬조 회비와 기부금은 현대의 국제교류·국제협력·다문화공생의 공익 목적 사업에 도움이 됩니다.

회원 특전

- ① 협회 발행물을 받으실 수 있습니다.
국제교류정보지「jiengo」
※학생 회원은 Email 매거진으로 정보 제공합니다.
협회기관지「이와테 국제교류」
- ② 협회 주최 행사 등의 안내를 보다 빨리 안내해드립니다.
- ③ 협회 주최의 이벤트나 세미나의 참가비가 우대할인됩니다.
- ④ 「에스닉 레스토랑 맵」을 발송합니다. 제휴하고 있

- 는 점포에서 각종 서비스를 받으실 수 있습니다.
- ⑤ 「여행우대맵」을 발송합니다. 제휴하고 있는 점포에서 각종 서비스를 받으실 수 있습니다.
 - ⑥ 기부금은 세법상의 우대조치를 받으실 수 있습니다.

연회비

- ① 개인회원...각 3,000 엔
 - ② 단체회원...각 10,000 엔
 - ③ 학생회원...각 1,000 엔
- 협회의 소정 납부 용지로 지정 은행에서 납부하시면 수수료가 발생하지 않습니다. 부담 없이 문의해주시기 바랍니다. 납부 용지를 보내드립니다. 협회에서도 접수 가능합니다.

▶국제교류센터 일본어 교실

이와테현에 사는 외국인을 대상으로 한 중급 일본어 교실을 아이나(이와테현민 정보 교류 센터) 국제교류센터에서 개최합니다. 보다 높은 수준의 일본어를 배우고, 생활과 일에서 활용하는 것이 목적입니다. 개최 기간은 12월부터 2월까지입니다. 도중 참가도 됩니다.

일정: 12월 4일, 11일, 19일, 25일
1월 8일, 16일, 22일, 29일
2월 5일, 12일, 19일, 26일
매번 18:30~21:00 까지

▶2013 이와테 글로칼 칼리지

“Think Globally, Act Locally” (전 지구적 시각에서 생각하여 자신의 발 밑부터 할 수 있는 것을!)를 실천하는 분들에게서 배울 전 6회 세미나입니다.(장소:아이나, 매번 14시-15시반, 입장무료)

제 3회 11월 24일 (일)

「동백기름으로 리쿠젠타카타 부흥을! ~공정무역과 부흥지원」
, (유) 네파리 바자로 대표 쓰치야 하루요 씨

제 4회 12월 7일 (토)

「후쿠시마에서 조국 르완다를 생각한다」
NPO 법인 르완다의 교육을 생각하는 모임 이사장 칸벤가 마리루이즈 씨

제 5회 2월 2일 (일)

「지진에서의 부흥과 일본인의 힘」
(주) 야기사와 상점 대표 가와노 미치히로 씨

제 6회 2월 16일 (일)

「글러벌화하는 세계와 이와테의 매력」
(공단) 이와테현 국제교류협회 이사장 히라야마 켄이치

▶수다 카페@오쓰치초

영어 원어민과의 교류와 영어회화를 즐기는 “수다 카페”를 오쓰치초에서 개최하고 있습니다. 12월 7일 (토)에는 크리스마스 파티를 하오니 여러분의 많은 참여 기다리고 있습니다. 이후에는 2014년 1월 11일 (토), 2월 1일 (토), 3월 1일 (토) 모두 14시~15시반까지 오쓰치초 중앙공민관에서 합니다.

▶영어판, 중국어판, 한국어판 “이와테 국제교류”

기관지 “이와테 국제교류”의 다언어 번역판(영어판, 중국어판, 한국어판)을 이와테현 국제교류협회 홈페이지에서 공개하고 있습니다. “2013 이와테 국제교류 가을호 Vo1.75”는 12월 초순에 게재 예정입니다.

<http://iwate-ia.or.jp/?l=jp&p=4-3-publications-kikanshi>

표지 사진

국제교류센터 일본어 교실(2013년 10월 9일)

■ 국제교류센터

- (아이나 이와테현민 정보교류센터 5F)
- 개관일 매일
- 개관시간 9:00~21:30
- 휴관일 연말연시

발행 공익재단법인 이와테현 국제교류협회
〒020-0045 모리오카시 모리오카에키 니시도리 1-7-1
TEL.019-654-8900 FAX.019-654-8922
E-mail. kikanshi@iwate-ia.or.jp