

VIVA! ひめじ Việt ngữ

Tháng 12 năm 2016 số 59

Bản tin sinh hoạt dành cho ngoại kiều .

<People> Phỏng vấnP1
Địa Sản Địa Tiêu (Chisan Chishou)P2
Hãy Đến Tham Gia Lễ Hội Bán Sản Phẩm Nông Nghiệp!!P3
Món lẩu ☆☆☆Lẩu thập cẩm☆☆☆P4
Thiết Bị Giữ Ấm Vào Mùa ĐôngP5
Thư ngỏ ban biên tậpP6

Tổ chức Giao Lưu Văn Hóa Quốc Tế thành phố Himeji phát hành
Nhóm biên tập tình nguyện tạp chí thông tin
URL <http://www.himeji-iec.or.jp/>

<People>Anh Shih Yuche

Anh Shih xuất thân từ tỉnh Cao Hùng của Đài Loan, tháng 4 năm 2015 anh đến Nhật để học cao học ở trường đại học Himeji dokkyo. Hiện tại anh đang học ở khoa nghiên cứu về giáo dục ngôn ngữ của trường.



Q: Anh thích Nhật Bản qua nhân dịp gì?

A: Lúc 8 tuổi tôi bắt đầu thích môn cầu lông và đã từng là người đại diện cho tỉnh. Tuy nhiên lên cấp 3, do 2 lần gặp chấn thương nên tôi phải từ bỏ ước mơ trở thành tuyển thủ và huấn luyện viên cầu lông của mình. Trong lúc tìm kiếm những sở thích khác của mình ngoài môn cầu lông thì tôi đã phát hiện ra môn tiếng Nhật.

Q: Anh đã học tiếng Nhật như thế nào?

A: Khi xem phim truyền hình của Nhật, tôi đã viết ra những từ mới mà tôi không biết. Sau đó tôi đã tự thu âm giọng đọc của mình để nghe lại và luyện tập nhiều lần. Sau đó xem lại phim nhiều lần để nhớ phát âm, biểu cảm và ngữ cảnh khi sử dụng từ đó.

Q: Điều làm anh ngạc nhiên khi đến Nhật là gì?

A: Là sự ý thức cao đối với rác thải, không xả rác ngoài đường. Thành phố Đài Bắc thì cũng sạch đẹp nhưng ở vùng ngoại ô thì vẫn chưa. Ngoài ra tôi nghĩ người Nhật thật là lễ nghĩa trong việc chào hỏi hay trong cách thức hành xử. Và tôi đã vô cùng ngạc nhiên với sự khác biệt của từ địa phương Kansai so với tiếng Nhật tiêu chuẩn.

Q: Anh đã làm gì ngoài giờ học ở trường?

A: Tôi đã tham gia vào câu lạc bộ Aikido và bóng bàn của thành phố Himeji để kết thêm bạn. Tôi rất cảm kích vì đã nhận được giúp đỡ trong những khó khăn cuộc sống ở Nhật. Và thật thú vị vì nhờ thông qua việc giao lưu và kết bạn với nhiều người với niên đại khác nhau mà tôi đã thấu hiểu sâu sắc về văn hóa và gia đình của Nhật Bản.

Q: Ước mơ tương lai của anh là gì?

A: Đầu tiên tôi muốn dùng vốn tiếng Nhật của mình để làm việc ở các công ty liên quan đến Nhật Bản để tích góp kinh nghiệm. Sau đó sử dụng những kinh nghiệm đã học cho mục đích cuối cùng của tôi là trở thành giáo viên ở Đài Loan.

Địa Sản Địa Tiêu (Chisan Chishou)



Các bạn có biết về từ ngữ “Địa Sản Địa Tiêu” không? Cũng như từ ngữ, đó những sản phẩm hái tại địa phương đó sẽ được địa phương đó tiêu thụ. Là sản phẩm nhiều dinh dưỡng tươi mới được ăn ngay trong mùa, tăng tỉ lệ cung cấp thực phẩm cho khu vực, tốt cho môi trường và mục đích kinh tế cao, có nhiều lợi ích tốt. Ở Thành phố Himeji ngày 23, 24 được quyết định là “ngày Himeji Chisan Chishou”.

Xin giới thiệu hàng nông sản của thành phố Himeji

Măng O-ichi . . . Nơi sản xuất: Vùng O-ichi thuộc khu tây Himeji

Mùa thu hoạch: tháng 3~tháng 5

Đặc trưng: mềm tươi ngon .Được cho là “Hàng của Kyoto thì hình dáng đẹp, hàng của O-ichi thì ngon”

Món ăn thích hợp: măng sống, cơm trộn măng, măng luộc với nước sốt ngọt, măng kho.

Củ sen Himeji . . . Nơi sản xuất: Quanh Vùng O-tsuku Kanbe thuộc khu tây nam Himeji

Mùa thu hoạch: tháng 9~tháng 2

Đặc trưng: vừa trắng vừa mềm ngon miệng

Món ăn thích hợp: măng ngâm dấm, măng chiên, măng chiên giòn



Ớt xanh khổng lồ . . . Nơi sản xuất: Sayogun Sayocho

Mùa thu hoạch: tháng 7, tháng 8

Đặc trưng: to nhất 20 cm, khoảng 100 g (gấp 3 lần loại bình thường) dày thịt ngọt, không có mùi hôi của ớt .

Món ăn thích hợp: Ăn tươi sống, ớt nướng, ớt nhồi thịt



Dưa lưới Aboshi . . . Nơi sản xuất: Aboshi

Mùa thu hoạch: tháng 6~tháng 8

Đặc trưng: Nhiều chất đường ngọt, để lại hương vị dễ chịu sau khi ăn.



Thịt bò Himeji . . . Nơi sản xuất: Himeji shi và khu vực tây Harima

Đặc trưng: chất lượng thịt đứng hàng cao cấp thứ 4 trong 5 cấp được công nhận là bò đen. Trong đó, sản phẩm lấy từ máu bò Taija là “Bò Himeji cao cấp”. Hình thú tương trưng cho Bò Himeji cao cấp tên là 【Himemaro】được tạo ra !



姫路和牛PRキャラクター

ひめまろ

Ở số lần này, trang 3 sẽ giới thiệu nơi sản xuất và nhiều thực phẩm địa phương sản xuất có thể mua.

Việc trao đổi với người địa phương và người sản xuất cũng không thể bỏ qua, chắc chắn bạn có thể mua được những sản phẩm tuyệt vời.

Hãy Đến Tham Gia Lễ Hội Bán Sản Phẩm Nông Nghiệp!!

★Xe buýt của Yaoya cửa hàng Himeji

Ngày giờ: ngày thường 10:00~19:00 thứ bảy chủ nhật ngày lễ 11:00~17:00

Địa điểm: Shinki bill tầng 1 (có nơi đón xe buýt cũ)

Rau thu hoạch trong buổi sáng hay thực phẩm hàng ngày thực phẩm gia công được bày bán.



★Himeji Marushe

Ngày giờ: năm 2017 tháng 1 ngày 20 (thứ sáu) · tháng 3 ngày 17 (thứ sáu) 15:00~18:00

Địa điểm: Bắc ga Himeji hội trường giao lưu khu vực đường chính giữa trung tâm

Những món ăn được chế biến từ thực phẩm nông nghiệp địa phương Himeji, cũng có bán hàng nông sản gia công.



★Himeji Toretore Ichi Lễ hội hào Aboshi

Ngày giờ: năm 2017 tháng 2 ngày 5 (chủ nhật) 10:00~15:00

Địa điểm: Eco park Aboshi

Từ ga Sanyo Aboshi có xe buýt miễn phí mất 15 phút (mỗi 1 tiếng có 1 chuyến)

★Giao lưu Nikaimachi Furusato Harima iem tự hào của thành phố

Ngày giờ: theo nguyên tắc mỗi tháng vào 1 ngày thứ sáu, thứ bảy.

Tuy nhiên năm 2017 tháng 1 ngày 13 (thứ sáu) · ngày 14 (thứ bảy)

9:00~17:00 (nếu bán hết sẽ ngưng bán)

Địa điểm: Giang hàng Nikaimachi hội trường đặc biệt

★Ngoài ra, tháng 1 thì có hội chợ JFBouze Himeji Toretore tại (Shirahamacho) cũng dự định “Kaki Fair”, tháng 3 thì “Shimin Fureai Asaichi” và “Lễ hội Ikanago”.

『Muốn đi! Muốn ăn! Himeji lúc nào cũng chào đón』

Giới thiệu các tiệm ăn uống có sử dụng thực phẩm Himeji 70 tiệm

Giới thiệu những nơi bán hàng nông sản Himeji 48 tiệm

Lịch hàng ngày cho nguyên liệu

Tập thư này được khoa tổng vụ nông chính (tòa thị chính Himeji tầng 9) và trung tâm thông tin thị chính (cùng tầng 1) cấp phát tại các sở thị chính, cũng được đăng trên trang chủ của thành phố.



Món lẩu

☆☆☆Lẩu thập cẩm☆☆☆

Mùa đông ở Nhật, gió thổi mang theo không khí khô và lạnh, trời rất lạnh. Vào những lúc này, bài viết sẽ gợi ý các bạn nấu một nồi lẩu nóng sốt một cách dễ dàng và nhanh chóng. Đó chính là món lẩu thập cẩm. Bạn hãy thử làm nó một lần nhé.

Nguyên liệu (4 người)

○ Cải thảo	1/4 cái	* Nước	2000 ml
○ Rau (Chân vịt, cải cúc, cải ngọt...)	1 bó	* Rượu ngọt (mirin)	5 thìa to
○ Hành trắng (to dài)	1 củ	* Xi dầu	5 thìa to
○ Cà rốt	1/4 củ	* Bột súp	2 thìa to
○ Thịt đùi gà	1 miếng	Đồ gia vị (hành lá xanh, ớt)	một chút
○ Đồ hải sản (Cá thịt trắng, tôm, sò ốc)	đủ dùng		
○ Nấm (nấm hương, nấm mỡ, nấm rơm...)	1 túi		
○ Đậu phụ	1 bìa		

Chuẩn bị

- Cải thảo và rau (cải cúc...) bỏ rễ, cắt khoảng 5cm.
- Hành trắng cắt chéo.
- Cà rốt cắt lát tròn, dày 5mm.
- Đùi gà, cá, sò, nấm, đậu phụ cắt miếng vừa ăn.

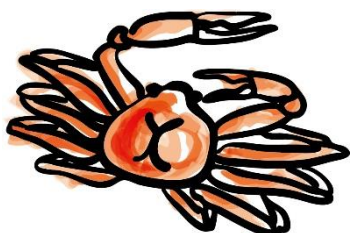


Cách làm

- ① Cho những đồ có dấu * vào nồi và để lửa mức trung bình.
 - ② Khi nước sôi, cho những thứ đã cắt vào nồi.
- ※ Không nên để rau trong nồi nước sôi quá lâu.
- ③ Khi đồ ăn đã chín, múc nước lẩu vào bát riêng, thêm gia vị, và thưởng thức.
- ※ Phần nước còn dư có thể cho mì hoặc soba vào nấu, ăn rất ngon.

Bài viết đã giới thiệu món lẩu thập cẩm dễ làm nhất, bạn có thể thay đổi hương vị lẩu bằng cách cho thêm cà chua, sữa đậu nành, kim chi... là những nguyên liệu có bán ở các siêu thị. Bạn có thể sử dụng nguyên liệu trên và dễ dàng nấu một nồi lẩu.

Vào dịp đặc biệt hoặc tổ chức tiệc, bạn có thể cho thêm món cua tuyệt đang có ở mùa này vào món lẩu để nhiều người cùng ăn, như thế thì thật là vui phải không.

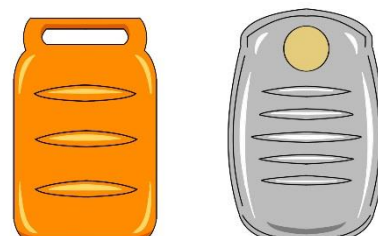


Thiết Bị Giữ Ấm Vào Mùa Đông

Thời tiết ngày càng lạnh hơn. Theo dự báo của Trung tâm khí tượng Nhật Bản, từ tháng 2 năm 2017 thời tiết tại khu vực phía Tây Nhật Bản nhiệt độ có thể sẽ lạnh bằng hoặc thấp hơn mọi năm. Để tiết kiệm chi phí dùng điện, bài viết dưới sẽ giới thiệu “Những thiết bị giữ ấm vào mùa đông”.

«Chai nước nóng»

Hãy cho nước nóng khoảng 80°C vào bình chứa bằng nhựa hoặc kim loại như hình minh họa bên phải. Để tránh bị bỏng, hãy bọc bên ngoài bằng một miếng vải, để vào trong đệm và đi ngủ. Nó có thể giữ ấm trong vòng 24 tiếng. Một cách khác để giữ ấm là sử dụng lò vi sóng. Có thể giữ ấm trong vòng 7 tiếng.



«Bàn sưởi»

Đây là một thiết bị sưởi truyền thống của Nhật Bản gồm một cái chăn phủ lên bàn và bàn có gắn máy sưởi. So với điều hòa hoặc máy sưởi khác thì tiền điện có thể giảm được một nửa. Nếu đặt dưới bàn sưởi tấm giữ nhiệt thì hiệu quả giữ ấm sẽ được tăng lên.



«Túi giữ nhiệt»

Túi giữ nhiệt dùng một lần được bán tại các cửa hàng tiện lợi hoặc ở hiệu thuốc. Ngoài ra thì cũng có loại túi có thể sạc và dùng lại. Có thể sạc bằng ổ cắm điện trong nhà hoặc qua cổng USB trên máy tính, nó giữ ấm được trong vòng 5 giờ.

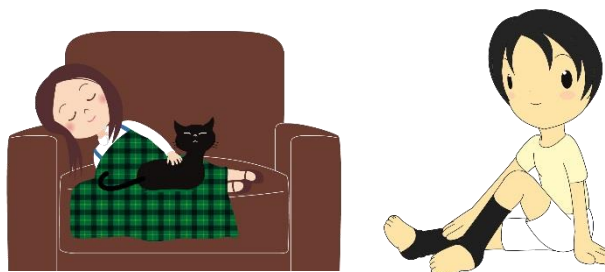


«Chăn mặc»

Là chăn có tay áo, dài phủ đến hết chân của bạn. Nếu sử dụng loại chăn này, cùng với bàn sưởi và các thiết bị sưởi có đặt chế độ giữ ấm ở nhiệt độ thấp là bạn đã tiết kiệm được tiền điện.

«Đồ giữ ấm chân, thảm»

Không khí lạnh tác động đến cơ thể bắt đầu từ chân. Chính vì vậy bạn có thể làm giảm nó bằng cách mặc đồ giữ ấm chân hoặc sử dụng thảm.



Hãy đặt nhiệt độ điều hòa ở mức xung quanh 20°C !

Ngay cả khi có các dụng cụ làm ấm tiết kiệm trên, sẽ có những lúc bạn sẽ không đủ làm ấm nếu không có điều hòa nhiệt độ hoặc máy sưởi. Để làm giảm hóa đơn tiền điện và lượng khí thải CO₂, nếu có thể hãy để nhiệt độ xung quanh mức 20°C và sử dụng các dụng cụ làm ấm tiết kiệm trên.

◆◆◆Thư ngỏ ban biên tập◆◆◆



Ngày 18 tháng 4, chúng tôi cùng với ban biên tập, thông dịch tình nguyện đã trải qua hành trình leo núi rất thú vị. Lộ trình nằm giữa núi Hiromine và núi Masui đã được giới thiệu ở số 56. Vào ngày hôm đó, ở đền thờ Hiromine có tổ chức nghi lễ Soumasiki (nghi lễ cho ngựa chạy có từ thời kỳ edo). Tại đây, chúng tôi đã được tận mắt thấy những chú tuần mã chạy trong đền thờ cùng với nhiều điều thú vị. Thành phố Himeji còn có rất nhiều sự kiện, lịch sử hấp dẫn. Còn chờ gì nữa các bạn, hãy cùng với chúng tôi khám phá những điều thú vị đó?

Năm tới 2017, 「VIVA!ひめじ」 cũng mong nhận được sự hợp tác và giúp đỡ của các bạn.

Đã nhờ sự phiên dịch và kiểm bản thảo của quý vị.

Tiếng Anh: Takimoto Satoko, Hatta Toshiko, Sunagawa Motoaki, Okabe Rosie, Jessany Williams

Tiếng Trung: Tsuda Mika, Kim Jung-Shan, Hong Yuying, Yamanami Mie, Zeng Ning

Tiếng Tây Ban Nha: Yoshii Shizuka, Shimizu Kenichiro, Hattori Chie

Tiếng Bồ Đào Nha: Hasegawa Yuma, Takinami Eni, Yamamoto Yu, Misaki Nagao

Tiếng Việt: Phan Thi Minh Xuan, Tran Thi Thanh Ha, Le Van Long, Pham Thi Le Thuy,
Dinh Thi Thu Trang

Chúng tôi chỉ đăng tên quý vị đã cho phép. Cảm ơn sự hợp tác của quý vị !

Các bạn có thể xem được những số trước của 「VIVA!ひめじ」 tại trang Web của Tổ chức giao lưu văn hóa quốc tế thành phố Himeji (<http://www.himeji-iec.or.jp/>).

Xin các bạn vui lòng chờ đón Tạp chí tiếp theo sẽ được dự định phát hành vào tháng 3 năm tới. Chúng tôi rất mong những ý kiến đóng góp cũng như cảm tưởng của các bạn.

Chúng tôi đang cần sự giúp đỡ thiện chí của các bạn trong việc phiên dịch và kiểm bản thảo, nếu thấy thích công việc này xin mời liên lạc theo địa chỉ dưới đây, chúng tôi mong chờ các bạn.

Địa chỉ liên hệ

Tổ chức giao lưu văn hóa quốc tế thành phố Himeji
Egret Himeji 3F, 68-290 Honmachi Himejishi 〒670-0012
TEL : 079-282-8950 FAX : 079-282-8955
Email: info@himeji-iec.or.jp