

Giới thiệu “Ẩm thực thế giới”①	...P1
Tản bộ quê hương ở Shisou & Yasutomi	...P2,3
Mở rộng Đối tượng hưởng Trợ cấp Chi phí Y tế Trẻ em	...P4
Sức hấp dẫn của <i>Ibushi Gawara</i> (ngói nung)	...P5
Thông báo	...P6

Tổ chức Giao Lưu Văn Hóa Quốc Tế thành phố Himeji phát hành
Nhóm biên tập thiện nguyện tạp chí thông tin

Giới thiệu “Ẩm thực thế giới”①

(TỪ LỄ HỘI GIAO LƯU QUỐC TẾ HIMEJI)

Tháng 10 năm ngoái, Lễ hội giao lưu quốc tế Himeji đã được tổ chức tại công viên Ootemae và món Qatayef ngọt ngào của Siria đã được giới thiệu trong chuyên mục ẩm thực thế giới của lễ hội.

NGUYÊN LIỆU (KHOẢNG 20 PHẦN)

Lớp vỏ bánh : (A)(1 chén bột báng, 2 chén bột mì, 3 thìa đường, 2 thìa nhỏ bột nở) 3 chén nước

Nhân : 400 gr phô mai Ricotta

Nước Siro : (B) (3 chén đường, 1,5 chén nước) 1 thìa nhỏ nước cốt chanh



CÁCH LÀM

- Cho nguyên liệu (A) vào tô và trộn đều. Thêm nước rồi dùng máy đánh bột cho bột tan mịn và bọc lại bằng màng bọc thực phẩm. Sau đó để ủ bột 20 đến 30 phút ở nhiệt độ phòng.
- Đun nóng chảo trên lửa nhỏ, cho 3 thìa lớn nguyên liệu thô ở Bước 1 vào, tạo thành hình tròn có đường kính khoảng 12 đến 13 cm.
Đề nguyên nướng bánh trên chảo cho đến khi có nổi lỗ nhỏ ở mặt trên miếng bột, rồi lật bánh (khoảng 2 phút).
- Cho nguyên liệu (B) vào nồi nhỏ, vừa đun vừa khuấy đều ở lửa vừa cho tan đường. Đun sôi rồi để âm ỉ nhỏ lửa trong 5 phút.
Thêm nước cốt chanh vào, đun sôi thêm 1 phút nữa rồi để nguội ở nhiệt độ phòng.
- Cho khoảng 20g phô mai ricotta vào giữa miếng bánh bột đã nướng ở bước 2. Gấp nó làm đôi và ấn chặt các mép bánh để tạo thành hình giống ảnh.
- Chiên trong dầu sôi 200°C cho đến khi có màu nâu nhạt, để cho ráo dầu (loại bỏ dầu) rồi nhúng vào Siro.
※ Ăn lúc còn nóng sẽ rất là ngon.

Số tới, chúng tôi cũng giới thiệu thực đơn các món ăn trên thế giới. Quý độc giả cùng đón chờ nhé !

Tản bộ quê hương ở Shisou & Yasutomi

Nhóm biên tập thiện nguyện đã đến thành phố Shisou và Yasutomi-chou thuộc thành phố Himeji. Chúng tôi đi tàu Mini-Monorail, và thỏa thích hít đầy không khí trong lành của vùng núi. Trên đường, cả nhóm đã bắt gặp rất nhiều hình nộm nhân (Kakashi) và mua những món quà.



※ Hình nộm nhân (*Kakashi*): là hình nộm người để xua đuổi động vật ảnh hưởng tới canh tác.

- ① Công viên Kunimi no mori-Kouen
↓ 15 phút
- ② Đền Anjikamo-Jinja
↓ 15 phút
- ③ Okuharima Kakashi no sato
↓ 2 phút
- ④ Shika ga tsubo Green Station
↓ 15 phút
- ⑤ Yasutomi Yuzu Koubou



- ① Công viên của tỉnh Hyogo: Kunimi no mori-Kouen

Từ ga Sanroku-eki các bạn lên con tàu dễ thương Mini-Monorail đi tới ga Sanjou-eki. Từ đài quan sát trên đỉnh núi bạn có thể nhìn thấy vịnh Seto *Naikai* vào những ngày thời tiết đẹp. Nhà vệ sinh của Sanjou-eki cũng được làm khéo léo cho thân thiện với môi trường. Trên đỉnh núi không có cửa hàng hay máy bán hàng tự động.



Giờ mở cửa: 9 :00 giờ sáng đến 5:00 giờ chiều

Ngày nghỉ: Thứ 2 (Nếu trùng ngày lễ thì sẽ nghỉ vào ngày hôm sau)

Mini-Monorail: khoảng 20 phút, phải đặt trước, miễn phí

Chỗ đỗ xe: miễn phí

Đường dốc đứng, sương nhiều nên không nhìn thấy phía trước chính vì thế rất hồi hộp, lo lắng. (Nếu bạn thích cảm giác hồi hộp mạo hiểm thì lúc về có thể ngồi ghế phía trước !)
Chúng tôi cảm thấy là nơi đây dạy cho mình phải cùng với mọi người bảo vệ rừng hơn nữa.

② Đền Anjikamo-Jinja

Hàng năm, từ ngày 1 tháng 12 tới cuối tháng 3 năm sau đều có trưng bày các linh vật khổng lồ làm bằng rơm.

Năm 2024 là năm con Rồng. Linh vật Rồng được làm bằng khung tre và quần rơm.



③ Okuharima Kakashi no sato

Ở khu Seki-chiku của Yasutomi-chou có nhiều hình nộm nhân(※). (Có vẻ như còn nhiều hơn số người dân sống nơi đây ấy??)

Bên trong “Furusato Kakashi Gallery” có gia đình hình nộm nhân.

Chúng tôi cũng tham dự giờ học toán tại trường của hình nộm nhân.

À! Mà hình như phép cộng sai đó!



Sau khi tham quan hình nộm nhân tại *Kakashi no sato*, chúng tôi đã không nhận ra đâu là người đâu là hình nộm nhân tại đó nữa.



④ Green Station Shika ga tsubo - thành phố Himeji

Gần đó có thác Shika ga tsubo.

Ở đây có chỗ cắm trại, nhà nghỉ, nướng BBQ.

Trong nhà *Fureai-kouryuukaikan* ở Green Station có nhà ăn.

Chỗ đỗ xe: miễn phí

⑤ Yasutomi yuzu Koubou

Ở đây có bán quà, sản phẩm làm từ quả *Yuzu* (một loại chanh) nổi tiếng của Yasutomi như *Yuzu miso*, *Yuzu-daifuku*, kem *Yuzu*, .v.v...

Thời gian làm: 9:00 giờ sáng đến 5:00 giờ chiều

Ngày nghỉ: thứ 2

Chỗ đỗ xe: miễn phí



Vỏ *yuzu* được cho vào làm cùng với nhân đậu *Shiro-an* bên trong bánh khiến cho bánh thơm hương vị của *yuzu* nên rất là ngon !

Mở rộng Đối tượng hưởng Trợ cấp Chi phí Y tế Trẻ em

Thành Phố Himeji mở rộng phạm vi áp dụng trợ cấp chi phí y tế cho trẻ em khi khám chữa kể từ ngày 1 tháng 1 năm 2024. (phạm vi)

Đối tượng hộ gia đình	Đối tượng		Tự chi trả	
	Tuổi	Giới hạn thu nhập	Khám bệnh	Nhập viện
Ngoài đối tượng hộ gia đình nhiều con	0~2 tuổi	Không	Miễn phí	
	3 tuổi~tốt nghiệp Trung học Cơ sở	Có	Miễn phí	
	Sau khi tốt nghiệp Trung học Cơ sở~18tuổi		Tự chi trả 30% (không có trợ cấp)	Miễn phí
Hộ gia đình nhiều con	0~18tuổi	Không	Miễn phí	

<Nội dung · Người thuộc đối tượng được hưởng>

- ① Trẻ thuộc độ tuổi từ sau tốt nghiệp Trung học Cơ sở đến 18 tuổi (※1) Không mất phí nhập viện (có áp dụng hạn chế về thu nhập)
 - ② Trẻ thuộc hộ gia đình có nhiều con (※2) Chi phí y tế được hỗ trợ hoàn toàn đến 18 tuổi (không hạn chế về thu nhập)
- (※1) Cho đến ngày 31 tháng 3 đầu tiên sau khi đủ 18 tuổi
(※2) Hộ gia đình có từ 3 người con phụ thuộc trở lên (bao gồm cả con được phụ thuộc từ 19 tuổi trở lên)

<Cách đăng ký đối với đối tượng ①>

▶Vui lòng kiểm tra trang web dưới đây để biết các tài liệu cần thiết.

Bạn sẽ được hoàn lại tiền sau khi thanh toán chi phí nằm viện cho cơ sở y tế. Chuẩn bị đủ các giấy tờ cần thiết và nộp đơn tại cơ quan hành chính Thành Phố hoặc nộp qua đường bưu điện. Không cấp giấy chứng nhận người nhận trợ cấp.



<Cách đăng ký đối với đối tượng ②>

▶Trang web cổng thông tin thủ tục trực tuyến của Thành phố Himeji

Bạn có thể đăng ký thông qua trang web cổng thông tin thủ tục trực tuyến của Thành Phố Himeji (Trợ cấp chi phí y tế cho những người trong hộ gia đình có nhiều con), qua đường bưu điện hoặc tại quầy tiếp nhận. Đối với người đủ điều kiện sẽ được gửi giấy chứng nhận sau đó vài ngày.



▶Vui lòng kiểm tra trang web dưới đây để biết các tài liệu cần thiết.

Mọi thắc mắc xin liên hệ: Phòng phụ trách Phúc lợi Y tế, Bộ phận Phúc lợi Tổng hợp, tầng 1
Tòa thị chính Himeji, (TEL 079-221-2307)



Sức hấp dẫn của *Ibushi Gawara* (ngói nung)

Nghề làm ngói ở thị trấn Funatsu, thành phố Himeji phát triển từ xưa bởi nơi đây có được loại đất sét rất tốt.

Lần này, chúng ta cùng đến thăm công ty sản xuất ngói Kouyou, được thành lập vào năm 1923. Đây cũng là một trong 60 *Kamamoto* (※) trong cả nước Nhật sản xuất ngói nung *Ibushi*.

※*Kamamoto*: Lò nung sản xuất những đồ gốm sứ

▼ Mái nhà theo kiến trúc truyền thống Nhật Bản



Ngói *Ibushi Gawara*

Là loại ngói đẹp có độ bóng màu ánh bạc nhạt độc đáo mà chúng ta thường thấy ở mái nhà trong kiến trúc truyền thống của Nhật Bản như đền thờ, thành quách. Với ngói Koyo, người ta cho ngói vào lò rồi nung ở nhiệt độ cao (tối đa 1165°C) trong 4 ngày. Giữa chừng sẽ tắt lửa, khi nhiệt độ giảm xuống thì phun khí ga vào. Để ngói rơi vào trạng thái bị hun khói. Công đoạn này sẽ làm nên độ bóng độc đáo cho ngói và tạo tính năng thông khí, chống tia hồng ngoại xa nên có thể điều hòa độ ẩm và nhiệt độ. Đây còn được gọi là ngói 100 năm tuổi bởi đặc trưng bền hơn các loại ngói khác.

Từ năm 2009 đến năm 2015, khu Daitenshu (tháp canh) của thành Himeji đã được tiến hành trùng tu sau 50 năm. Khi dỡ tất cả ngói nung trong Daitenshu ra và kiểm tra bằng cách gõ vào từng miếng ngói một thì thấy rằng khoảng 80% số ngói đó có thể tái sử dụng được.

▼ Quy trình chế tạo *Ibushi Gawara* (HP sản xuất ngói Kouyou)



Chị Natsuko Sasada: "Sống cùng với ngói *Ibushi Gin*"

Chị Sasada là giám đốc đời thứ 4 của công ty sản xuất ngói Kouyou và là giám đốc nữ đầu tiên. Chị đang nỗ lực làm những điều mới mẻ bằng cái nhìn của người phụ nữ cùng con gái mình.

Với mong muốn lan truyền được sức hấp dẫn của *Ibushi Gin* (màu ánh bạc độc đáo của ngói *Ibushi*) tới nhiều người thì điều đầu tiên chị nghĩ đến chính là sử dụng ngói như một đồ nội thất và vật liệu tường. Vì vậy, chị đã có đề xuất sử dụng chúng trong các khách sạn và các trung tâm thương mại là những nơi có nhiều người qua lại.

Ngoài ra, chị còn tổ chức các Workshop ở các trường học, cơ sở kinh doanh để học sinh và người dân địa phương tham gia. Tạo cơ hội có được những tác phẩm nghệ thuật độc đáo nhất trên thế giới, chẳng hạn như làm các tác phẩm nghệ thuật từ đất sét hoặc khung ảnh từ các miếng ngói vụn. Mọi người có thể đăng ký tham gia workshop từ trang web công ty.

Chị cũng chia sẻ thêm là sẽ tiếp tục tìm ra các giá trị sản phẩm mới cho *Ibushi Gin* cùng với thử thách vươn ra thế giới.



Tổ chức pháp nhân Giao lưu Văn hóa Quốc tế thành phố Himeji

■ Thông báo tuyển sinh khoá học tiếng Nhật cho người nước ngoài cư trú tại Nhật.

Chúng tôi đang tuyển sinh cho Khoá tiếng Nhật sẽ khai giảng vào tháng 5. Bao gồm các lớp sơ cấp A ~ F, và lớp trung cấp. Thời gian học là đến tháng 7 với 10 buổi học. Học phí cho 10 buổi học là 3000 yên. Từ ngày 1 tháng 4, sẽ bắt đầu nhận đơn đăng ký tại văn phòng Tổ chức pháp nhân Giao lưu văn hoá quốc tế thành phố Himeji. Giới hạn 20 học viên cho 1 lớp học. Chúng tôi sẽ ngừng nhận đơn khi tuyển đủ sĩ số.

■ Không gian giao lưu tiếng Nhật.

Vào các ngày thứ 5, thứ 6, chủ nhật các học viên có thể học khoảng 1 tiếng rưỡi cùng các thiện nguyện viên. Hình thức học là 1 kèm 1 hoặc một nhóm từ 2~3 người. Cần đăng kí trước với văn phòng nếu bạn có nguyện vọng.



Mùa xuân là mùa của gặp gỡ và chia tay. Bản thân tôi thì nghĩ rằng đây là thời điểm háo hức mong chờ cho những duyên gặp gỡ khi chúng ta học lên hay bắt đầu vào làm việc ở môi trường mới. Trong trà đạo có câu "Ichigo Ichie - Duyên gặp có một" với nghĩa là mỗi cuộc gặp gỡ chỉ có một lần trong đời. Và chúng ta nên trân trọng thời khắc này.

Tạp chí được hoàn thành nhờ sự trợ giúp của Quý vị

Tiếng Nhật: HONDA Yasuko, KUNIMITSU Minako, MIYAMOTO Mika, SHIGETA Fusako, MOCHIZUKI Toshiharu

Tiếng Việt: KAYAMA Misa, Hoàng Nam Phương, Lê Văn Long, Đinh Thị Thu Trang, Phạm Thị Lệ Thúy, Phạm Thị Thu Trang

Tạp chí chỉ đăng tên quý vị đã cho phép. Xin chân thành cảm ơn sự hợp tác của quý vị!

Quý độc giả có thể xem lại được những số trước của 「VIVA! ひと」 tại trang Web của Tổ chức Pháp nhân Giao lưu văn hóa quốc tế thành phố Himeji. Vui lòng chờ đón số tiếp theo của Tạp chí được dự định phát hành vào tháng 6 năm 2024.

Chúng tôi mong chờ những ý kiến đóng góp cũng như cảm tưởng của độc giả. Ngoài ra, tạp chí cũng đang tuyển thiện nguyện viên giúp đỡ biên dịch và kiểm tra bản thảo. Nếu quý vị có hứng thú với công việc này xin vui lòng liên hệ theo địa chỉ dưới đây.



Trang Web

Địa chỉ liên hệ

Tổ Chức Giao Lưu Văn Hóa Quốc Tế thành phố Himeji

〒670-0012 Himeji shi, Honmachi 68-290, Egret Himeji 3F

TEL : 079-282-8950 FAX : 079-282-8955

Email: info-iec@himeji-iec.or.jp

Trang Web: <https://www.himeji-iec.or.jp/>