

NAPIA

VOL. 51 2020년 6월호
(한국어판 NAPIA VOL.13 창간 2017년 6월)

NAPIA는 공익재단법인 나가사키현 국제교류협회가 발행하는 외국인을 위한 홍보지입니다.
발행 : 공익재단법인 나가사키현 국제교류협회

공익재단법인 나가사키현 국제교류협회 소개

나가사키현 국제교류협회를 알고 계신가요?

저희들은 나가사키와 다양한 나라를 잇는 가교 역할을 하고 있으며 국제교류 및 나가사키 생활에 관한 다양한 정보를 제공하고 있습니다.

매주 월요일부터 금요일, 9시부터 17시 30분까지 열려있습니다. (토/일/공휴일 제외) 자유롭게 들려주세요!

★Facebook 페이지 URL : <https://www.facebook.com/nia.nagasaki/>

★나가사키현 국제교류협회 웹사이트 URL : https://www.nia.or.jp/record_ko/

'좋아요!'와 '팔로우'
많이 많이 해주세요!!



나가사키현외국인상담창구

재류자격, 취업, 생활 등에 어려움을 겪고 계시다면 전화·면담을 통해 상담해주세요.

매주 월요일~토요일 09:00~17:00(휴일: 경축일, 12월 29일부터 1월 3일까지)

데지마 교류회관 1층 (나가사키시 데지마마치 2-11)

전 화: 095-820-3377 이메일: soudan@nia.or.jp



나가사키현 거주 외국인 인터뷰

세계에서 나가사키로



Q1: 이름이 뭐예요?

Duong My Nhi 입니다.

Q2: 나가사키에 오게 된 이유는 무엇인가요?

제가 태어난 베트남 호찌민은 지진이 전혀 없는 곳이에요. 나가사키도 지진이 별로 없는 지역이라서 안심하고 생활할 수 있는 점이 좋고, 바다·산의 풍요로운 자연에 둘러싸인 매력적인 거리와 언덕의 풍경을 보고 있으면 마음까지 편안해져요. 또 베트남에 있을 때 대학교에서 일본학과를 전공했기 때문에 전공을 살려 취직하고자 나가사키에 오게 되었습니다.



Q3: 취미는 무엇인가요?

천천히 공원을 산책하거나 한가롭게 책 읽는 걸 좋아해요. 오토바이와 사람으로 북적거리는 호찌민과 달리 나가사키는 공원, 산, 바다에 둘러싸여 있기 때문에 바쁜 생활 중에도 여유를 가질 수 있어요.



Q4: 나가사키를 만끽하는 방법을 알려주세요.

다양한 교류회와 이벤트에 참가하면 여러 사람들과 문화를 접할 수 있기 때문에 바쁘고 반복적인 일상도 즐겁게 보낼 수 있어요. 저는 요즘 일본어 채팅방에 꼭 빠져있는데 일본어 공부뿐만 아니라 국적과 연령을 뛰어넘어 많은 사람들과 생각을 공유할 수 있답니다.

재해 발생 시 '나가사키현 재해 다언어 지원 센터' 의 안내 사항에 귀 기울여주세요!

HP https://www.nia.or.jp/record_ko/

Facebook <https://www.facebook.com/nia.nagasaki/>

■나가사키현 재해 다언어 지원 센터란?

재해 대책 본부가 설치되는 재해 발생 시 나가사키현과 공익재단법인 나가사키현 국제교류협회가 협동 운영하여 원활하게 외국인을 지원할 수 있도록 마련한 센터입니다.

재해를 입은 지역과 다언어 자원봉사자가 협력하여 나가사키현 거주 외국인에게 재해 상황을 전달하고 상담 등의 각종 지원을 제공합니다.

■센터의 역할

- ①알기 쉬운 일본어와 다언어로 정보 전달
- ②외국인 상담 및 문의
- ③외국인 피난 상황 조사



재해가 발생하면

TV 나 라디오로 뉴스를 확인하고 시청, 지역 행정기관의 지시에 따라 침착하게 행동합니다. 가족, 지인에게 자신의 안부를 전하거나 가족, 지인들이 무사한지 확인할 때에는 재해용 전언 서비스를 사용합니다.

【태풍·홍수】

집 밖에 둔 물건을 안으로 집어넣는다. 전기나 수도가 끊길 수 있으니 손전등과 물을 준비한다. 옥조에 물을 받아 둔다. 강한 바람에 유리가 깨지면 위험하므로 창문과 커튼을 닫고 창문에서 떨어진다.

산이나 강, 바다 등 위험한 곳에 다가가지 않는다. 대피 시에는 운동화를 신는다.

【지진】

책상 등의 아래로 들어가 몸을 보호한다. 불을 끈다. 탈출구 확보를 위해 문과 창문을 열어둔다. 엘리베이터는 사용하지 않는다. 계단을 통해 대피한다.

【피난소 확인】

피난소란

재해가 발생하였을 때, 일시적으로 생활할 수 있는 장소입니다. 학교나 공민관 등이 피난소로 사용됩니다.

피난소에서는

물이나 음식, 담요 등을 제공받을 수 있습니다. 재해에 대한 정보를 얻을 수 있습니다. 많은 사람들과 함께 사용합니다. 여러 가지 규칙이 있습니다.

지역 행정기관을 통해 피난소 위치를 확인해둡시다.

외국인을 위한 가이드북은 한국어·영어·중국어·베트남어로도 대응하고 있습니다!

본 협회에서는 현 내에 거주하는 외국인 여러분들께 도움이 되는 가이드북을 작성하여 무료로 배포하고 있사오니 참고해 주세요! 또한 모든 가이드북은 협회 홈페이지에도 게재되어 있습니다.

「재해에 대비하여 꼭 알아둡시다!」

이 가이드북에는 재해가 일어나기 전에 미리 준비해 둘 것과 발생했을 때의 대응 방법 등을 정리했습니다. 재해가 일어난 후에는 이미 늦습니다! 바로 지금, '재해가 일어나기 전에!!' 읽어두어야 할 책입니다.

URL: <https://www.nia.or.jp/record/files/medias/07link/saigai2019.pdf>



저는 일본의 '이것'이 궁금했어요!



[최 CIR]

'안녕하세요!' 한국 국제교류원 최다운입니다.
 '안녕하세요'는 아침, 점심, 저녁 구분 없이 쓸 수 있는 한국의 인사말이에요. '오하요고자이마스(おはようございます, 아침 인사말)', '곤니치와(こんにちは, 낮 인사말)', '곤방와(こんばんは, 밤 인사말)'처럼 시간에 따라 인사말이 바뀌는 일본어와 다르기 때문에 처음 일본어를 공부했을 때는 자주 헷갈리곤 했습니다. 여러분도 그런 경험이 있으신가요?

10년 전, 철판 요리집에서 아르바이트를 했을 때의 일인데요, 출근 인사가 항상 '오하요고자이마스'였어요. 아침도 아닌데 왜 아침 인사를 하는지 굉장히 궁금했는데 혹시 왜 그런지 알고 계신가요?

그 이유는 '오하요고자이마스'의 어원에 있어요. '오하요고자이마스(おはようございます)'는 원래 '이른 아침입니다(お早うございます)'에서 온 말로, '이른 시간부터 고생이 많으시네요(お早い時間からご苦労様です)'에서 유래했다고 해요.

이른 시간부터 고생이 많으시네요

이른 아침입니다
[오하요(お早う)고자이마스]

좋은 아침입니다
[오하요(おはよう)고자이마스]

그래서 음식점이나 이자카야에서 출근 인사로 쓰이는 '오하요고자이마스'에는 '일찍부터 수고가 많으시네요', '좀 일찍 왔어요'라는 뜻이 담겨있다고 합니다!

이렇듯 실제로 경험하지 않으면 알 수 없는 부분이 참 많은데요. 여전히 일본에 대해 모르는 것이 많지만, 하나씩 차근차근 일본 문화를 알아가는 것도 일본 생활의 즐거움인 것 같아요!

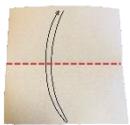
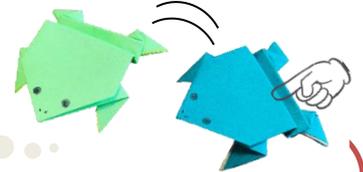
여러분은 일본 문화의 어떤 점이 궁금하신가요?
 저처럼 일본 생활의 즐거움을 하나씩 발견해보세요!

居酒屋

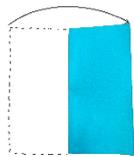


종이접기로 개구리를 만들어 보아요

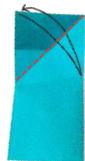
엉덩이를 꼭 눌렀다가 손가락을 떼면 높게 점프!



보조선 만들기



보조선 만들기



보조선 만들기



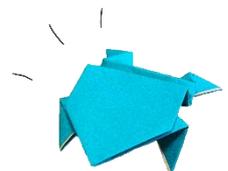
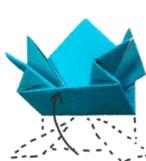
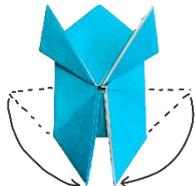
보조선 만들기



보조선 만들기



보조선 만들기



완성!



나가사키의 향토요리

치즈 하토시를 만들어 보아요!

하토시는 메이지 시대에 중국에서 나가사키로 전해진 요리로, 예전에는 고급 요리주점에서 맛볼 수 있었지만 지금은 일반 가정에서도 즐기는 요리랍니다!

< 재료 > (6개 기준)

새우	10 마리
샌드위치용 식빵	6 장
슬라이스 치즈	1 장
식용유	적당량

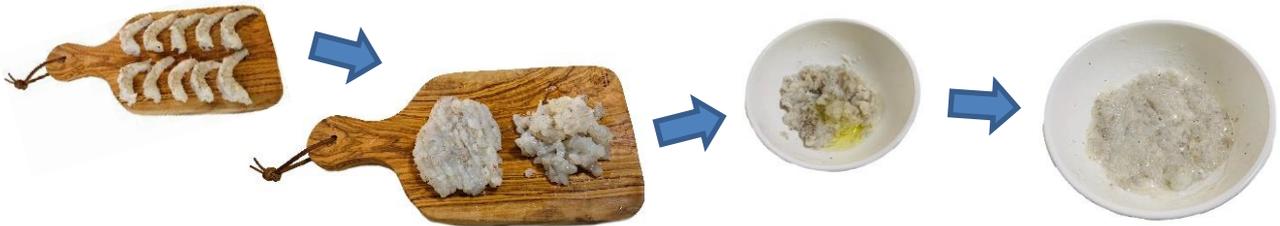
★ 새우 양념

맛술	1 큰술
녹말가루	1 큰술
계란 흰자	1 개
소금	1/2 작은술
후추	조금



< 만드는 방법 >

- ① 슬라이스 치즈는 6 등분 한다.
- ② 새우는 껍질과 내장을 제거하고 물로 깨끗하게 씻는다.
- ③ 손질한 새우의 물기를 제거하고 반은 큼직하게, 나머지 반은 잘게 다져준다.
- ④ 용기에 ③와 ★를 넣고, 찰기가 나올 때까지 골고루 섞는다.



- ⑤ 내열용 접시에 샌드위치용 식빵 1 장을 준비하고 빵 중앙에 ④과 슬라이스 치즈 1/6 을 올린다.
- ⑥ 빵을 반으로 접어 가볍게 랩을 씌운 후 전자레인지에 데운다. (600w 기준 30 초)
- ⑦ 빵의 벌어진 부분은 포크로 꺾꺾 눌러 닫아준다.



- ⑧ 프라이팬에 식용유를 붓고(약 1cm) 170 도로 예열한다.
- ⑨ 앞뒤로 뒤집으며 노릇노릇해질 때까지 3~4 분 튀긴다.

NAPIA 에 대한 의견이 있으시면 저희에게 연락 바랍니다.

공익재단법인 나가사키현 국제교류협회

Nagasaki International Association

長崎市出島町 2-11 (나가사키시 데지마마치 2-11) TEL : 095-823-3931 FAX : 095-822-1551

E-mail : nia@nia.or.jp HP : <https://www.nia.or.jp/>

Facebook : <https://www.facebook.com/nia.nagasaki/>