

新宿新闻

新宿ニュース

第17号

2009年6月25日发行

发行 新宿区地区文化観光国際課

电话: 03-5273-3504

传真: 03-3209-1500

邮编 160-8484 東京都新宿区歌舞伎町
1-4-1



外语版主页

<http://www.city.shinjuku.tokyo.jp/foreign/chinese/>

如果您有什么事要咨询各负责部门, 请使用日语。

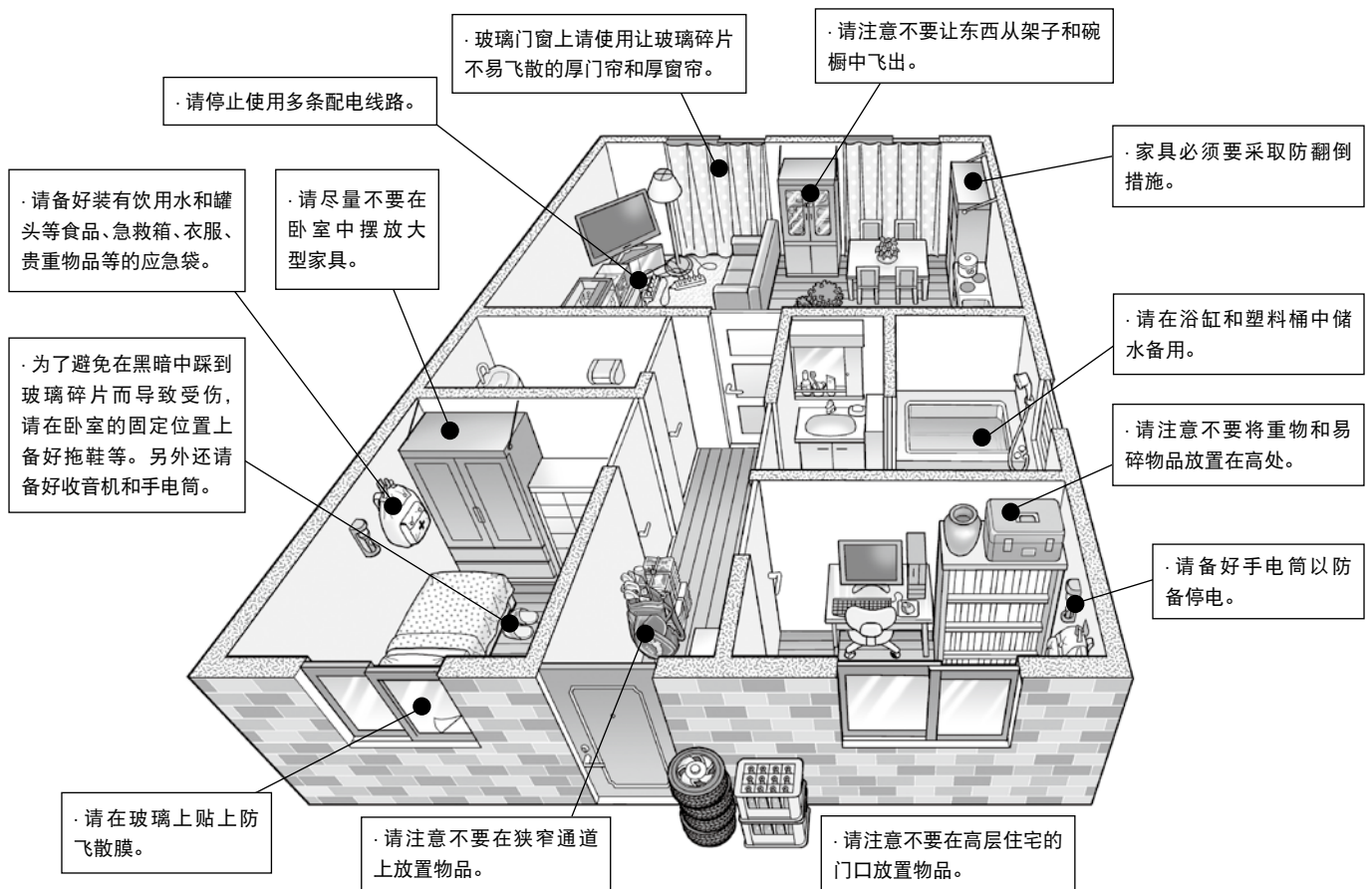
请做好地震防备工作

日本是一个地震多发的国家。而且, 地震会在什么时候发生无从知道。为了能够在紧急情况下沉着准确地采取行动, 请做好日常防备工作。



您的房子安全吗? !

在1995年发生的阪神·淡路大地震中, 出现了7级烈度的晃动, 约有6500人丧生。其中约80%的丧生者是因为建筑物的倒塌和家具的翻倒而丧生的。为了能够安全而迅速地避难, 请首先检查一下自己的房子。



到何处避难?

发生地震后, 如果没有引发大火灾或房屋倒塌的危险, 则不需要避难。但是, 在发生大规模火灾的危险性较高时, 则到避难所(较大的公园和广场)避难。另外, 发生住宅倒塌等失去生活场所的情况时, 则到避难所(区立中小学等)避难。请事先对场所进行确认。各避难所在每年9月~10月前后实施防灾训练。为了掌握地区的防灾体制, 以便在灾害时能够互相协助, 请参加防灾训练。

想要了解更多详情的人员请参阅生活信息报《防灾》。此外, 还发行用于在灾害时记载重要留言的安全卡。该安全卡还可以用来预先记载您的姓名和联系方式、血型、在用药物等信息, 因此请随身携带。

【分发地点】区政府本厅舍1楼、新宿多文化交流广场(生活信息报在特别办事处也有分发。)

※也可在新宿区外语版主页上查阅。

<http://www.city.shinjuku.tokyo.jp/foreign/chinese/>

下一期预计于2009年9月发行。届时将在区政府、新宿多文化交流广场、办事处、图书馆等各公共设施向公众发放。



～定额给付金申请， 欲办从速！～

●定额给付金的申请期限截止到10月6日（星期二）为止。

已收到申请书但尚未提出申请的人员请从速办理。
已收到申请书但在区决定支付时在留期间已满的人员不在支付对象之列，敬请注意。

○在基准日（2009年2月1日）以前从新宿区搬迁到其他自治体并在基准日之后办理了住址变更手续的人员将由新宿区支付定额给付金。相关人员请咨询以下单位。

咨询 新宿区定额给付金等专用呼叫中心
电话 03-5949-1020（平日上午9时～下午5时：英语·汉语·韩语应答）
定额给付金等对策室（第1分厅舍8楼）
电话 03-5273-4503

您知道吗？！ 地面数字广播

收看电视广播。

目前市面上销售的电视和录像设备中，只支持模拟电视广播的机种都贴有以下标签。这些设备在改用地面数字广播后需要采取下述一种措施。

2011年 アナログテレビ放送終了
地上デジタル放送もご覧いただけます。お断り。

- 另购新电视
- 补购数字调谐器
- （有线电视用户）咨询电缆公司

详情请参阅通知传单。通知传单也可在主页上查阅。

http://www.soumu.go.jp/main_sosiki/joho_tsusin/dtv/pamphlet/pdf/kokuchi-c.pdf

咨询 总务省地面数字电视广播接收咨询中心
0570-07-0101

（平日：上午9时～下午9时、星期六·星期日·节假日：上午9时～下午6时）

希望2010年4月进入 区立中、小学者

在日本，小学6年、中学3年的合计9年期间、年龄从满6岁到15岁期间为义务教育期间。外国人虽然没有到日本的中小学就学的义务，但志愿就学时，经过申请将被允许入学，现在约有420名外国人在校学习。

如果在日本的小学没有毕业，将不能升入日本的中学，敬请注意。志愿入学到区立中小学时，请办理入学申请。

此外，以入学到中小学的1年级新生为对象，还设有学校选择制度，可以志愿选择走读区域以外的可选学校。有此志愿的人员请在申请时提交学校选择表。

小学和中学分别在9月和10月设有学校公开日。届时可以实际参观教育现场。关于日程等详情请咨询。

小学入学对象

2003年4月2日～2004年4月1日出生者

中学入学对象

1997年4月2日～1998年4月1日出生者

申请时间（学校选择票提交时间）

上小学的为9月1日（星期二）～30日（星期三）

上中学的为10月1日（星期四）～30日（星期五）

申请方法

带好预先由学校运营课发放的“通知”和希望入学者本人的外国人登记证明书到教育委员会学校运营课办理。不会说日语者，请与会说日语者一同前来。

申请・咨询 学校运营课 03-5273-3089

为了让大家了解日本的文化和生活习惯，在地区度过充实的生活，新宿区制作了《新宿生活指南》、

《SHINJUKU CITY GUIDE MAP》、
外语版电视·DVD《初到新宿》。

详情也可浏览外语版主页。

<http://www.city.shinjuku.tokyo.jp/foreign/chinese/>





每年例行

请到夏收节

药王寺・柳町七夕节

7月5日(星期日) 下午1时~5时

在430m长的大道上，在七夕不可缺少的大竹片上装饰着写有心愿的纸条。按常规，将举行桑巴舞的盛装游行，展示本地特有的舞蹈。人行道上摆满金鱼、炒面、悠悠等众多的小吃摊。



地点 外苑东大街(柳町十字路口~仲之町十字路口)
咨询 药王寺・柳町七夕执行委员会 03-3353-1461

神乐坂祭典

鬼灯市 7月22日(星期三) 23日(星期四)
下午5时~10时

这里出售红色果实、鲜艳的鬼灯钵、开办纳凉露天啤酒馆。提供浴衣穿着服务及神乐坂街游玩介绍等服务。

阿波舞 7月24日(星期五) 25日(星期六)
下午7时~9时

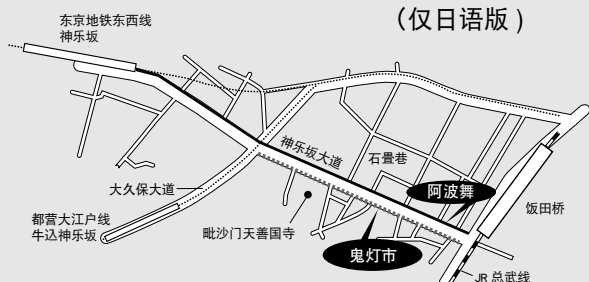


配合着三味线、笛子、太鼓的轻快音乐，约15个游行队伍(每队数十人)边跳边走过坡道。

地点 神乐坂大道

咨询 神乐坂大道商店会事务所 03-3268-2802
<http://www.syoutengai-web.net/kagura/maturi14.htm>

(仅日语版)



新宿 Eisa 祭典

7月25日(星期六) 下午1时30分~9时(预定)

来自冲绳及区内和附近地区的1,000多人参加Eisa的表演队伍。身穿色彩绚丽的和服的舞者们配合着祭典太鼓起舞，非常动人。



地点 新宿大道、歌舞伎町 CINECITY 广场等

咨询 歌舞伎町商店街振兴组合 03-3209-9291
<http://shinjuku-eisa.jp/> (仅日语版)

新宿区日语教室第2学期招生

请掌握日常生活中所需要的初级日语吧!

教室如有空位，也可中途插班。

对象 入门初级水平。需要在日常生活中使用日语者。在新宿区居住、工作、学习的人员优先录取。但初中生以下的人员不能参加。

时间 平日(9月~12月)。有每周1次的教室和每周2次的教室。上课因会场而有所不同。学习时间为上午9时30分~11时30分、下午6时30分~8时30分(仅限星期四)

会场 区内包括新宿多文化交流广场在内共8处

学费 每周1次班 / 2,000日元

每周2次班 / 4,000日元

※参加费一经收取，概不退还。

申请 请于6月25日~8月7日用明信片或传真、电子邮件发送到以下地址。请注明“①住址②姓名(注音假名)③电话号码④国籍⑤希望学习的星期和时间”。8月24日之前将向全体人员寄送录取结果。

咨询 新宿多文化交流广场

邮编 160-0021 歌舞伎町 2-44-1 Hygeia11 楼

电话 03-5291-5171 传真 03-5291-5172

电子邮箱: kokusai@shinjukubunka.or.jp

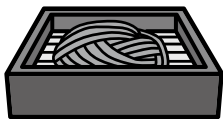
共同生活

所谓的多文化交流是指不同国籍、不同民族的人相互了解彼此的文化、互相理解、共同生活。

这是来自多文化交流最前线的报道。

寿司、天麸罗、鸡素烧、荞麦面……。大家对日本的饮食文化感觉如何？日本饮食重视对材料不怎么加工、发挥材料原有风味的烹调方法，作为健康饮食和长寿饮食而广为人知。

此次，我们请出身于美利坚合众国亚利桑那州、就读于早稻田大学大学院国际信息通信研究科的斯蒂芬·纳撒尼尔·普塞尔体验了“荞麦面制作”。



通过荞麦面制作体验了解日本的饮食文化

我到了荞麦面屋，换上工作服，戴上围裙后，马上进入了荞麦面制作场。荞麦面制作场非常干净，让我感到要制作出美味的荞麦面，清洁的环境非常重要。仔细洗手后，荞麦面制作体验即将开始！



首先，在和面盆里加上荞麦粉和水进行搅拌。“这里的荞麦面气味最浓”，就像店员所说的一样，我闻到了比任何时候都强烈的、沁人心脾的荞麦面的香味。和面时竖起两手的食指，右手向右转动、左手向左转动，就像重复作环环相连的沙画一样。虽然有诸如不能加水过量等几个注意事项，但我很意

外地顺利做出了理想的形状。

接着，我用擀面杖将和好的面擀开。这一阶段的要点听说是在将手握拳的状态下滚动擀面杖。擀完面后再将面叠起来。有趣的是，在叠面时，店员跟我说“就像叠被子一样”，但刚说完，马上想到我是美国人，就问道，“噢，你家用的是床吧？”。听到我说“其实我睡被子”后，他露出了稍感惊讶的表情。果然，跟文化和生活习惯不同的人相处真的是一种相互学习啊。

最后，是将叠好的面切开，但要切细很难，最终我还是切得象乌冬面一样粗。

我把做好的荞麦面让人用店里的锅煮好，终于可以品尝了。还是自己做的饭好吃啊！吃完后，我兑着荞麦面汤把汤汁喝掉。据说荞麦汤里富含荞麦的



营养成分，十分有益于健康。在荞麦面制作体验中，即使象我这样把面切得较厚，只要荞麦粉的质量好，初学者也能做出好吃的荞麦面，因此，大家不妨都来挑战一下如何？

在我的祖国美国，生活着各种不同的人种，能够吃到各种各样的食物。有意大利系，也有爱尔兰系，有印度系，也有墨西哥系。近年来，日本饭菜也渐渐开始受到人们的欢迎，不仅是寿司，接触各种日本饭菜的机会想必都在增多。尽管如此，但日本的面食还不能说已经普及，一般来说，可能还仅限于杯面程度。我虽然有过在美国的日本饭店工作的经验，但不知道的事情仍有很多，最近我开始觉得日本饭菜很深奥。难得在日本生活，今后我还要接触日本的饮食文化，期待有更多新的发现。



“生粉制作亭”

所在地：纳户町 10 番地

定休日：星期一

营业时间：11:30 ~ 14:30

17:30~21:00 (20:30 最后点单)

荞麦面制作教室：请电话咨询（仅限日语应答）

交通路线：大江户线 从牛込神乐坂站步行 5 分钟 / JR 从市谷站步行 8 分钟

电话：03-3235-7177（仅限日语应答）

主页：<http://www.kikouchitei.jp/index.html>

