



あくら

Portuguese

AKURA

Akura nº 146, Outubro de 2024
Departamento Editorial: Associação
de Intercâmbio Internacional do
Município de Okayama

2025年1月 第146号 編集局:岡山市国際交流協議会

特集：岡山の魚

【Tópico】: O pescado de Okayama

日本は周りを海に囲まれた島国です。岡山も瀬戸内海に面していますが、日本海や太平洋と違って「これ湖では？」といわれるほど小さい海です。それだけに大きな海では見られないいろいろな種類の魚が獲れます。魚だけでなく、貝、カニ、エビ、タコもいるし、牡蠣(カキ)やのりの養殖も盛んです。瀬戸内海に流れ込む高梁川・旭川・吉井川にも魚がいます。そして川と海がまざるところ(汽水域)にも特徴のある魚がいます。岡山は魚の宝庫です。



魚は季節によっておいしさが変わるといわれます。また、魚は成長が早く1年経つと一回り以上大きくなります。大きさによって味や使い道が変わり、商品としての価値も変わります。そこで、大きくなっても名前が同じだと困るので、同じ魚でも名前が変わります。成長して名前が変わる魚を「出世魚」と呼びます。また「めでたい」とか縁起がいい魚(なにか良いことが起こりそうな気がする魚)と言われたりします。

O Japão é um país cercado pelo mar, na forma de arquipélago. Okayama é banhado pelo mar *Setonaikai* o qual se distingue do Mar do Japão e o Oceano Pacífico por ser um mar fechado, o que deixa muitos a perguntar: "Isto não é um lago?". Mas por causa disso é

possível cativar variadas espécies de peixes que não são encontrados em um mar aberto e extenso. Não apenas peixes, o mar é abundante em moluscos, crustáceos, camarões e polvos, e também a

produção de ostra e algas é bastante popular. Os rios *Takahashi*, *Asahi* e *Yoshii* que desaguam no mar *Setonaikai* são habitat dos peixes. E onde os rios se misturam com o mar (foz do rio) os peixes são bem característicos. Assim, Okayama é uma região rica em pescado.

Podemos dizer que o sabor do peixe muda de acordo com as estações. E o crescimento do peixe é rápido sendo que em um ano, o tamanho chega a ser mais que o dobro. Conforme o tamanho, o sabor e a finalidade também mudam, assim como o valor no mercado. Então, para facilitar a distinção quanto ao tamanho, muda-se também a nomenclatura do peixe quanto ao seu crescimento. Os peixes que mudam o nome em cada fase de crescimento, chamamos de "*shusseu*". Ou então são chamados de "*medetai*" ou peixe auspicioso (peixes que dão esperança de bons acontecimentos).

<目次>

<ÍNDICE>

とくしゅう おかやま さかな
特集：岡山の魚

かんたんりょうり さかなりょうり ちょうせん
簡単料理：魚料理に挑戦してみよう (1)

おかやまのうちめ そとめ さかな たかたみ しよくぶんか ちが
岡山、内の目・外の目：魚の食べ方に見る食文化の違い

ひと じょうねつてき かじん あしたたかこ
シリーズ「人」：情熱的な歌人、芦田高子

さかのてつじろう きねんかん
ぶらり：坂野鉄次郎と記念館

せいかつじょうほう さいがい そな
生活情報：災害に備えて

あくらボランティア 編集委員・Facebook・連絡先

p 1 Tópico: O pescado de Okayama

p 3 Cozinha simples: Um novo desafio com um prato de pescado (1)

p 3 Okayama, visto por dentro e por fora: A diferença de cultura culinária no ponto de vista do prato de peixe.

p 4 Série "Pessoa": *Takako Ashida*, uma poetisa de paixão.

p 6 Perambulando: *Tetsujiro Sakano* e a casa memorial

p 7 Informações do cotidiano: Preparando-se para qualquer catástrofe

p 8 Voluntários do Akura/Facebook/Contato

それでは岡山でよく知られている魚を季節ごとに紹介します。

春 鱈(サワラ)

岡山の春を代表する魚です。小さい時には、「サゴシ」といいます。「出世魚」です。刺身、表面を少し焼いたたたき、煮ても焼いてもムニエルでもおいしいです。

夏 アユ

岡山の川の代表的な魚。天ぷら、塩焼き、一夜干し、煮たりするとおいしいです。

秋 チヌ(クロダイ)

チヌは西日本、クロダイは東日本の呼び名です。刺身、塩焼きにするとおいしいです。

冬 ヒラメ

一年中取れますが、冬のヒラメは肉厚の白身なので、煮ても焼いても揚げてもおいしいです。

岡山を代表する魚に「ママカリ」があります。サツパというのが標準の名前ですが、岡山ではママカリと呼びます。15 cmぐらいの小さな魚です。とてもおいしくて、ママ(ごはん)を借りてでもたくさん食べたくなるということから、ママカリと呼ばれます。焼いても酢漬、寿司にも使われます。

日本で岡山県の人しか食べないといわれる魚が「ヒラ」です。小骨が多く骨切りをしてから食べます。少し面倒ですが味はとてもいいです。刺身や煮つけ、酢でしめて寿司の具材にもなります。

ほかにも、マダイ・メバル・ゲタ・ハモ・イカナゴなどの魚が獲れます。

岡山は「海の幸」の宝庫です。

岡山県水産課のInstagramやFacebookでは、イラストで魚を紹介し、おいしい食べ方や料理を

日本語で紹介しています。スーパーの魚コーナーや鮮魚店にも行き、おいしそうな魚を見つけたらいろいろな食べ方にチャレンジしてみましょう。



Apresentamos aqui alguns peixes populares de Okayama conforme as estações do ano:

Primavera: Sawara (serra spanish mackerel)

É o peixe que representa a primavera em Okayama. Quando pequeno é chamado de “*sagoshi*”. É um peixe “*shusseuo*”. Muito gostoso como prato de *sashimi*, ou “*tataki*” que é levemente assado na brasa, ou cozido, grelhado ou como “*meunière*” também fica delicioso.

Verão: Ayu (pequena truta do rio japonês)

É um peixe que representa o pescado dos rios de Okayama. É muito gostoso como “*tempura*”, grelhado com sal, “*itiyaboshi*” (secado por uma noite) ou cozido.

Outono: Tinu (dourada do mar negro)

No oeste do Japão é chamado de *tinu* e no lado leste é conhecido como *kurodai*. É gostoso como *sashimi* e grelhado com sal.

Inverno: Hirame (tipo de linguado)

É um peixe cativado o ano inteiro, mas no inverno a sua carne branca torna-se robusta o qual é saboroso cozido, grelhado ou frito.

Outro peixe típico de Okayama é o “*mamakari*” (*sardinella zunasi*). O nome comum é *sappa*, mas em Okayama é chamado de *mamakari*. É um pequeno peixe que mede uns 15cm. O nome *mamakari* é oriundo do conto de o peixe ser tão gostoso que a vontade de continuar a comer com o arroz branco (*mama*) leva ao ponto de a pessoa pedir emprestado (*kariru*) o arroz ao vizinho. Mesmo assado também é conservado em vinagre ou usado no prato de *sushi*.

Outro peixe chamado “*hira*” (arenque chinês) é dito que este é consumido apenas quem é da província de Okayama. É um peixe bastante espinhoso e é necessário o corte especial de espinhas (*honekiri*) para comer. Dá trabalho mas é muito gostoso. É usado no prato de *sashimi*, cozido, ou mergulhado em vinagre para o prato de *sushi*.

Também são cativados *madai* (dourada vermelha), *mebaru* (cantarilho-mármore), *geta* (um tipo de peixe solha), *hamo* (lúcio congro), *ikanago* (um tipo de galeota), etc. Okayama é uma mina de “riquezas marítimas”. Vendo o Instagram e Facebook da Divisão de Pesca do Governo de Okayama, encontrarão ilustrações com explicação de cada peixe em como saborear e apresentação de pratos em japonês. Experimentem as várias formas de saborear o pescado quando encontrarem algum peixe gostoso no supermercado ou no mercado de peixe.

かんたんりょうり さかなりょうり ちょうせん
簡単料理：魚料理に挑戦してみましよう (1)

とくしゅう しょうかい おかやま さかな つか りょうり
特集で紹介した岡山の魚を使った料理をしてみましよう。

にぎかな
煮魚

にぎかな あじつ ばい みず はい あ こと ば おぼ
煮魚の味付けは、「さみしき1杯、水2杯」という合い言葉を覚えておくとおいしくできあがります。

「さ」は砂糖、「み」はみりん、「し」はしょう油、「さ」は酒のことで「1杯」というのは砂糖、みりん、しょう油、酒は同じ量を入れるということです。「水2杯」というのは砂糖やみりん、しょう油、酒の量の2倍を入れるということです。この割合を覚えておくとな魚でもおいしい煮魚になります。

お正月の料理には、出世魚と言われるブリがよく使われます。では、ブリを使って煮魚を作ってみましよう。

(2人分)

ブリ(2切れ)

砂糖・みりん・しょう油・酒

それぞれ大さじ1 水大さじ2

①砂糖・みりん・しょう油・酒、水を鍋に入れます。

②火にかけ、ふつとしたらブリを加えます。

アルミホイルをかぶせて落とし蓋をし、弱火で8分ほど煮て火を止めます。

③皿に盛り付けて出来上がりです。



おかやま うちめ そとめ さかな た み しょくぶんか ちが
岡山、内の目・外の目：魚の食べ方に見る食文化の違い
-中国の大連では-

とくしゅう しょうかい おかやま せとないかい めん うみ
特集で紹介したように、岡山は瀬戸内海に面していて「海の幸」に恵まれています。私は中国の大連に住んでいました。

だいらん ぼっかい かい めん だいとし さかな ほうふ ことく
大連は渤海という海に面している大都市で魚も豊富です。国土の広い中国なので、魚の食べ方も地方によって特色があります。ここでは、サゴシとヒラを取り上げて食べ方を紹介します。

だいらん すいぎょうざ めいぶつりょうり
大連ではサゴシの水餃子が名物料理です。サゴシのスープもよく食卓に登場します。サゴシの水餃子は具材はサゴシ、豚肉をミンチ状にします。その割合は半々でもいいし、サゴシが3分の1でもいいです。生姜を細かく刻み、ミンチの中に入れて、冷水を少しずつ足しては、同じ方向に混ぜていきます。

[Cozinha simples]: Um novo desafio com um prato de pescado (1)

Vamos preparar um prato com o peixe que apresentamos na coluna de “tópico”.

“Nizakana” (peixe cozido no estilo japonês)

Decore a frase “sa-mi-shi-sa ippai, mizu ni-hai (1 porção de tristeza, 2 porções de água).” e poderão preparar sempre um delicioso “Nizakana”.

A sílaba “sa” é *satou* (açúcar); “mi” é *mirin* (condimento japonês); “shi” é *shōyu* (molho de soja) e “sa” é *sakê*. O “*ippai*” indica a quantidade igual para o açúcar, o *mirin*, o *shōyu* e o *sakê*. O “*mizu ni-hai*” significa duas vezes a quantidade de água em relação ao total dos outros ingredientes. Lembrando desta razão, você poderá preparar um gostoso *nizakana* com qualquer peixe.

No prato do Ano Novo é muito servido um “*shusseuo*” chamado “*buri*” (yellowtail). Vamos então preparar o *nizakana* com o *buri*.

(Porção para 2 pessoas)

-Buri (2 fatias);

-Açúcar, *mirin*, *shōyu*, *sakê*, 1 colher de sopa respectivamente;

-Água 2 colheres de sopa.

1) Colocar na panela o açúcar, *mirin*, *shōyu*, *sakê* e a água.

2) Levar ao fogo e quando ferver, colocar as fatias de *buri*.

Cobrir os ingredientes com a folha de alumínio e deixar cozer por 8 minutos em fogo brando. Passado os minutos, tirar do fogo.

3) Transferir para o prato e servir.

[Okayama, visto por dentro e por fora]: Diferença da cultura culinária no ponto de vista do prato de peixe.
—Dalian, República Popular da China—

Como vimos no “Tópico”, a província de Okayama é banhada pelo *Setonaikai* (mar interior de *Seto*) e é rico em produtos marítimos. Eu uma vez morei na cidade de Dalian, na China. Dalian é uma grande cidade portuária em frente ao Mar de Bohai que também é rico em pescado. Como sendo um país extenso, conforme a região, as características do prato e a consumação de peixe na China é bastante variada. Apresentaremos sobre o *sagoshi* e o *hira*.

Em Dalian, o prato típico é o *gyoza* cozido de *sagoshi*. A sopa de *sagoshi* também é popularmente servido. Para o recheio do *gyoza* cozido de *sagoshi*, além do *sagoshi* é juntado a carne de porco moída. A razão entre os dois pode ser de 1/2, ou 1/3 de carne de *sagoshi*. Coloca-se o gengibre picado junto à carne moída e mistura-se sempre para o mesmo lado, adicionando água de pouco a pouco.

塩小さじ1、サラダ油大さじ2を入れてまだ同じ方向に混ぜます。これで、旨味が具材に閉じ込められます。ペースト状になったらニラを0.5センチに切って、具材の上にならします。この段階では、あまり混ぜないのがコツです。混ぜるとニラの色が黒ずみ、風味も見栄えも落ちるからです。餃子の皮で中身がはみださないように包みます。ふつとうした鍋に餃子を入れて蓋をし、湧いてきたら蓋をはずして2、3分ゆでます。餃子が全部浮かびふくらしたら取り出して浅い皿に入れます。たれは、酢、すだち、ゆずなどがおすすめです。肉汁が口の中に広がりおいしいです。

魚のスープは日本の澄まし汁に似た味です。スープの材料としてはヒラがおいしいです。体はシャンパンゴールドに輝き、白っぽい筋肉を多く持ちます。栄養面では脂肪が少なく、高タ



魚の骨切り

ンパク質で、コラーゲンを豊富に含みます。ヒラは、ハモと同じように皮の下にたくさんの小骨があります。「骨切り」をするのは岡山と同じです。スープを作るときは、ヒラはうろこをとり、小骨を切って、水切りし、熱湯をかけて臭みをとります。(サゴシを使用する場合も熱湯をかけます)。鍋に冷水を入れて、先の魚を冷水にいれ、ふつとうしないように弱火で10分程度炊きます。せん切りした生姜を入れて、魚が白っぽくなったら火を止めます。イタリアパセリかパクチーを小さく切って散らし、塩少々、ごま油2、3滴たらしてできあがりです。残りのスープはゼリー状になります。ダイエットの食事としても一押しです。

このように、材料は同じでも、その食べ方は国によって地方によっていろいろです。日本でも郷土料理といって、その地方で独特の食べ方・料理がありますね。皆さんの住んでいた国ではどんな魚料理がありますか。

シリーズ「人」：情熱的な歌人、芦田高子

日本には、5. 7. 5. 7. 7. の31文字(31音)で、自分の気持ち・景色・様子などを表す「短歌」という詩のつくり方があります。短歌を表すことを「短歌を詠む」といいます。

Depois, adicionar 1 colher de chá de sal e 2 colheres de sopa de óleo vegetal, misturando sempre para o mesmo lado. Assim, o sabor fica infiltrado no ingrediente. Quando a massa tornar-se em uma pasta, espalhar por cima o *nirá* (tipo de alho-porró) picado em 0.5 cm. Não se mistura muito neste momento, pois com a mistura a cor do *nirá* escurece o que faz cair o sabor e a aparência. Envolve o recheio com a massa do *gyouza* como pastel. Colocar os *gyouzas* numa panela com água fervente e fechar com a tampa. Abrir quando estiver ebulindo e deixar por 2 a 3 minutos. Quando os *gyouzas* começarem a subir, transferir para um prato raso. Recomendamos como molho para acompanhar, o vinagre, *sudachi* (tipo de papeda), *yuzu* (fruta cítrica asiática), etc. O recheio suculento fica uma delícia.

A sopa de peixe é muito parecida com o *sumashijiru* (caldo transparente) do Japão. Como ingrediente da sopa, o peixe *hira* é muito gostoso. É um peixe dourado de carne branca. Muito nutritivo, com baixa caloria e alta proteína, rico em colágeno. O *hira*, assim como o *hamo*, tem muita espinhas logo abaixo da pele. Também se faz o "*honegiri*" igual ao modo de Okayama. Para preparar o caldo, tira-se as escamas do *hira*, corta-se as espinhas, e depois de lavar, despeja-se água fervente para tirar o cheiro. (Também no caso de *sagoshi*, despeja-se água fervente). Colocar o peixe numa panela com água fria e cozer por uns 10 minutos em fogo baixo sem deixar de atingir o ponto de ebulição. Adicionar o gengibre picado e quando o peixe tornar-se esbranquiçado, tirar do fogo. Juntando a salsa de folha lisa (*italian parsley*) ou coentro (*pakuchi*), com sal a gosto, 2 a 3 gotas de azeite de gergelim, e a sopa está pronta. O caldo que restar se torna uma geléia muito recomendada como um prato para dieta.

Como vimos, a maneira de preparo se distingue conforme o país ou a região, mesmo usando os mesmos ingredientes. No Japão também a gastronomia regional (*kyōdo ryōri*) tem suas características de como se come e os pratos em si. Que tipos de pratos de pescado existem no seu país?

【 Série "Pessoa" 】: Takako Ashida, uma poetisa de paixão.

No Japão há um estilo de poesia chamado "*Tanka*" cuja estrutura é formada com versos de 5-7-5-7-7 sílabas respectivamente (31 sílabas) para expressar sentimentos, paisagens e situações. Expressar-se através de *tanka*, dizemos: "*tanka o yomu*".

あしだ たかこ は、おかやま しゅうしん ゆうめい
芦田高子は、岡山出身の有名な
歌人(短歌を詠む人)です。高子は、
情熱的な短歌を詠んだ歌集「流檜」
(さすひば)を出版し、たいへん人気
のある歌人となります。正義感の強か
った高子は、戦争に使う弾丸の
試射場に反対し、北陸地方の女性た
ちと共に戦います。その様子を短歌
で記録した「歌集・内灘」を発表し、社
会派歌人として、短歌の世界でたいへん有名になりました。



芦田高子(1907-1979)親族提供

高子は、1907年岡山県北の勝田郡で生まれ、村ではただ
一人高等女学校に進みました。文学に憧れ、大阪の女子専門
学校を卒業し雑誌記者となります。日中戦争の時中国に行き、
その体験を小説にして発表し注目されます。

医師を目指す学生と結婚し、夫の故郷の石川県に住んで
短歌を詠む活動に励みます。が、女性の活動を低く評価し古
い考え方の残るところでの結婚生活は長続きせず離婚しま
す。しかし、離婚後も金沢市を中心に短歌の愛好家を集めて、
「新歌人社」という短歌の団体をつくり雑誌を発行しました。その
後は、6千首以上の短歌を次々に発表し、短歌の弟子もどんど
ん増えていきます。「新歌人社」の支部は全国に広まり、岡山県
にも津山に支部ができました。

高子は、石川県に住んでからも故郷岡山を忘れることはあり
ませんでした。たびたび帰ってきては、生家から仰ぎ見る那岐
山のことをたくさん短歌に詠んでいます。

高子の短歌の底に流れているのは、女性の解放とよりよい
社会に変えたいという考え方で多くの人々の共感を得ました。
「第1回ソビエト訪問婦人使節団」の一人に選ばれ、1か月間
旧ソビエト(今のロシア)を視察しました。それが縁で、「芦田
高子選集」がロシア語と中国語に翻訳されて出版されました。
日本の歌人としては初めてのことでした。その後、東京で開か
れた世界初の宇宙飛行士・ソビエトのガガーリンの歓迎会にも
招待され、高子の短歌を書いた絵皿を贈り、大変喜ばれたこと
もあったそうです。

年を取ってから列車事故に遭い、8か月間もベッドでの生活
をすることもありましたが、その間も精力的に短歌を詠む活動を
続けました。

このような活動で、石川県では賞を受けたり、兼六園の近くに
歌碑が建てられたり高く評価されています。が、岡山県では津
山市にある丹後山と、生家近くの「風の里公園」の2か所に歌碑
が残されているだけなのが残念です。

Takako Ashida é uma “kajin”(poetisa de *tanka*) famosa, natural de Okayama. Takako tornou-se popular com a publicação de seus poemas intrépidos na coleção chamada “Sasuhiba” (流檜). Ela foi uma ativista que lutou junto com as mulheres da região de Hokuriku contra a imposição de área para teste de balas a serem usadas na guerra. Publicou a coleção “Kashū / Uchinada” no qual expressa-se através dos *tankas* sobre o movimento, o que fez com que ficasse famosa no mundo do *tanka* como uma poetisa de justiça social.

Takako nascida em 1907, no distrito de Katsuta-gun ao norte da província de Okayama e foi a única da vila que chegou a frequentar o colegial em uma escola feminina. Foi apaixonada pela literatura e depois de terminar a escola feminina de especialização em Osaka, tornou-se redatora de revista. Chamou a atenção da sociedade com a publicação do livro sobre a experiência na China durante a guerra sino-japonesa.

Casou-se com um estudante de medicina e continuou a sua atividade como poetisa na província de Ishikawa, terra natal de seu esposo. Entretanto a vida numa região em que desvalorizava o movimento feminino devido os antigos pensamentos, fez com que o casamento não durasse e que acabou em divórcio. Mesmo assim, após o divórcio, reuniu os fãs de *tanka*, principalmente na cidade de Kanazawa, formando uma associação de *tanka* “Shin-kajin-sha” e fez a publicação de revistas. Após isso, chegou a publicar mais de 6 mil poesias *tanka*, aumentando o número de adeptos. As sucursais do “Shin-kajin-sha” se expandiram pelo país inteiro, e em Okayama foi estabelecida a sucursal de Tsuyama. Takako nunca se esquecera, mesmo vivendo na província de Ishikawa. De vez em quando voltava para a casa dos pais onde criava os poemas contemplando o monte Nagisan.

O alicerce dos *tankas* de Takako foi a sua política de libertação das mulheres e a mudança para uma melhor sociedade, o qual ganhou a simpatia de muita gente. Ela foi escolhida como membro da “Primeira Missão Feminina para a União Soviética” no qual participou da inspeção de visita à União Soviética (atual Rússia) por 1 mês. Através desse vínculo, foi publicado a coletânea “Ashida Takako Senshū” traduzido em russo e chinês. Após, foi convidada para a reunião de recepção do primeiro astronauta, o soviético Yuri Gagarin, realizado em Tóquio, quando foi entregue ao mesmo, um prato escrito com o *tanka* de Takako deixando-o bastante feliz.

Takako sofreu um acidente ferroviário com uma idade avançada e passou 8 meses em cama, mesmo assim, continuou ativa na criação de *tankas*.

Devido a estas atividades, ela foi altamente homenageada, sendo premiada pelo governo de Ishikawa e foi construído um monumento com a sua poesia próximo ao parque Kenrokuen. Todavia, infelizmente em Okayama, encontram-se apenas dois monumentos cravados com a sua poesia: um no monte Tangoyama na cidade de Tsuyama, e outro no parque “Kaze no Sato Kōen” próximo à casa dos pais da poetisa.

岡山県ではあまり多くの人に知られていませんが、県北に出かけることがあれば、歌碑を訪ねて情熱的な歌人・芦田高子の一生を偲んでみてはどうでしょうか。

ぶらり：坂野鉄次郎と記念館

岡山県総合グランドを過ぎ、旧国道53号線を北に向かっていくと、津高郵便局があります。この郵便局の隣にあるのが「坂野記念館」です。この記念館は、1993年日本の郵便制度に大きな力を尽くした坂野鉄次郎の功績をたたえるとともに郵政事業を広く知らせるためにできました。鉄次郎の遺品や郵便に関する資料がいろいろ展示してあります。

日本では、江戸時代までは手紙などは「飛脚」といって人々がリレーして運んでいました。1871(明治4)年、手紙・小包などを日本全国どこへでも決まった料金で安く配達する郵便制度をスタートさせたのは、「日本の郵便の父」ともいわれる前島密です。1円切手に描かれている人なので顔を見たことがあるかもしれません。

その郵便制度をより便利に無駄のないシステムにしたのが、岡山出身の坂野鉄次郎です。日本の「日本の郵便の母」とも呼ばれます。

鉄次郎は、1873年岡山市で生まれました。東京帝国大学を卒業し、郵便や通信の事業を行う逓信省という国の機関に入りました。郵便開始の年に扱った郵便は約57万通でした。ところが、約30年たち鉄次郎が入ったころには約1000倍の約6億通を扱うようになり、配達の遅れや、効率的でないことが増え、制度がうまくいかないことが増えました。そこで、鉄次郎は通信地図を作成する、郵便物の区分を決める、電話局を設置する、郵便専用列車を作り郵便物を大量に運ぶ、年賀状の元日配達をする、正確な配達時間を確保するなどをする、今日の郵便事業に基礎を確立しました。

鉄次郎は、1919年に逓信省を退官し、故郷岡山に帰ってきました。そこで片上鉄道の社長、県内に電気会社をまとめた会社の設立、村長、国会議員など岡山が発展するように力を尽くしました。

坂野記念館に入

てみましょう。まず、中庭には「薄利多売主義を守れ」という彫かれた石碑があります。この言葉は、鉄次郎が近代的な郵政システムを進めるために大事にした教えです。



São poucas as pessoas que sabem sobre esta poetisa aqui na província de Okayama, mas quando tiverem chance de ir para o norte da província, procurem o monumento para relembrar a vida de *Takako Ashida*, que foi uma “*kajin*” de muita paixão.

【Perambulando】: Tetsujiro Sakano e o seu memorial

Passando pelo parque esportivo *Okayama-ken Sōgo Ground* e seguindo para o norte da antiga rodovia nº 53 (*kyūkokudō 53gō-sen*) há o correio-agência *Tsudaka*. Ao lado do correio fica o memorial “*Sakano Kinen-kan*”. Este memorial foi construído em 1993 a fim de homenagear os feitos de *Tetsujiro Sakano* que fez evoluir o sistema do correio no Japão, e também para que o serviço postal seja amplamente reconhecido. A exposição inclui as suas relíquias e documentos concernentes ao correio.

Até a era Edo, no Japão, a correspondência era entregue através de revezamento de pessoas chamadas “*hikyaku*”. Em 1871 (Ano 4º da era Meiji), deu-se início ao novo sistema de correio no qual as cartas e pacotes eram entregues em qualquer parte do Japão com uma taxa fixa e módica, graças a *Hisoka Maejima*, conhecido como o “Pai do Correio no Japão”. Talvez vocês já tenham visto alguma vez, pois é a pessoa representada no selo de ¥1 (um ien).

E quem desenvolveu o sistema do correio de forma mais conveniente e com menos desperdício, foi *Tetsujiro Sakano*, natural da cidade de Okayama. E no Japão ele é chamado de “Benfeitor do Correio”.

Tetsujiro nasceu na cidade de Okayama em 1873. Após formar-se pela antiga Universidade de Tokyo trabalhou no antigo Ministério da Comunicação, que era o órgão do governo que ocupava o serviço de correio e comunicação. Quando deu-se início do serviço postal no país, o número de correspondência de um ano chegava a quase 570.000. E depois de 30 anos, quando *Tetsujiro* começou a ocupar-se no serviço, o número de correspondências aumentou quase mil vezes, e este teria que lidar-se com quase 600 milhões de cartas, o que também aumentou os atrasos na entrega, e a ineficaz do serviço, tornando o sistema da época inoperante. Logo, *Tetsujiro* elaborou o mapa de comunicação, determinou a classificação das correspondências, instalou a divisão de telecomunicação, providenciou o transporte ferroviário próprio de correio para conduzir grande cargas de correspondências; realizou a entrega de cartões no dia do Ano Novo e garantiu o tempo exato de entrega, estabelecendo assim, o novo alicerce do serviço postal atual.

Tetsujiro aposentou-se do antigo Ministério da Comunicação em 1919 e retornou para Okayama, a sua terra natal. Mesmo assim, continuou ativo dedicando-se para o desenvolvimento de Okayama, ocupou o cargo de diretor-geral da Ferrovia Katakami; estabeleceu uma empresa corporativa elétrica da província; ocupou o cargo de chefe da aldeia, membro do parlamento, etc.

Vamos visitar o memorial “*Sakano Kinen-kan*”. Primeiro, encontrarão um monumento no jardim interior, encravado com a frase “*Hakuri Tabai Shugi o Mamoré* (Proteja a política de pequenos lucros e de altas vendas)”. Este foi o ensino que *Tetsujiro* seguiu para desenvolver e modernizar o sistema de serviço postal.



館内には、現在までの郵便の歴史、坂野鉄次郎の業績の紹介、机・かばん・持ち物・卒業証書などを展示した書斎の再現、日本で発売された切手の展示などのコーナーがあります。

現在では、通信方法として電子メールや SNS などがよく使われるようになりました。また、昨年10月からは郵便料金が値上げになりました。郵便事業にとっては厳しい時代になっていますが、坂野記念館を訪ねて日本の郵便について興味をもってみてはどうでしょうか？

生活情報：災害に備えて

昨年、能登半島では1月1日に震度7の大地震、9月には記録的豪雨があり、大きな災害が発生しました。8月8日の日向灘沖の震度6弱の地震の後、しばらくの間「巨大地震注意」の「臨時情報」が気象庁から出



されました。多くの方が、我が家の防災準備を見直したことで、共同通信社のアンケートによると、50%以上の方が「水や食べ物、防災用品の点検、購入」し、26%が「避難経路や避難場所を確認」したそうです。私の家でも非常持ち出し品を確認し追加しました。避難場所や防災用品などは、岡山市のホームページをインターネットで検索すると、詳しい情報が得られます。ハザードマップも多言語で出されていて、その中にも災害への事前準備や避難方法など詳しく書かれています。

そこで、身近な人の災害に対する準備や意識を、あくら編集委員・スタッフや近くの人に協力してもらい調べてみました。

○ほとんどの人が準備していたもの

・非常食、水の備蓄

(3日分は準備しているという回答もありました。)

・ハザードマップ

(区役所、公民館などの公共施設にあります。)

・家族との連絡方法(スマホと回答した人は、充電の方法やそ

の他の連絡方法も考えておく必要があるでしょう。)

・避難場所・避難経路の確認(豪雨の場合、用水沿いの避難路

より自宅の2階のほう安全という回答がありました。また避難場所が遠いので高齢者には避難途中危険のほう大きいという回答もありました。)

No interior há as exposições sobre a história do correio, explicação sobre o desempenho de *Tetsujiro Sakano*, a reconstrução da sala de estudo com a escrivaninha, maleta, utensílios, o diploma, etc., e a coleção dos selos que foram vendidos no Japão.

Atualmente o modo de comunicação de maior uso é através de mensagem eletrônica ou rede social. E no mês de outubro do ano passado houve um aumento no custo do correio. Com isso, para o serviço postal é uma época difícil para sobreviver, mas que tal um pouco de curiosidade e visitar o memorial *Sakano Kinen-kan* para alimentar o interesse sobre o correio do Japão?

[Informações do cotidiano]: Preparando-se para qualquer catástrofe

No ano passado, no dia 1º de janeiro em *Noto Hantou* (Ishikawa) houve um grande terremoto que atingiu a escala 7, e no mês de setembro houve uma catástrofe devido a chuva torrencial nunca registrada antes. No dia 8 de agosto, após um terremoto de escala de quase 6 da área marítima de *Hyuganada*, a Agência Meteorológica emitiu por um tempo, o “Alerta de Terremoto de Grande Escala” e “Informações Extraordinárias”. Acreditamos que muitos revistaram os preparos de prevenção de catástrofes da casa. Baseado no enquete realizado pela agência noticiária *Kyodo News Service*, mais de 50% responderam que fez “o estoque de água, alimentos e revisão dos objetos de prevenção contra catástrofe”, 26% fizeram “a verificação do caminho e local de refúgio”. Eu também verifiquei os itens de emergência e acrescentei algumas coisas. Quanto aos locais de refúgio e itens de prevenção contra catástrofes, buscando no site do município de Okayama pela internet, vocês conseguirão informações com mais detalhes. Também encontra-se no site, o *Hazard Map* (Mapa de Risco de Catástrofe) em vários idiomas, o qual informa com detalhes os preparativos em caso de catástrofe e os recursos para refugiar-se.

Com a cooperação dos editores e funcionários do Akura, fizemos uma pesquisa sobre os preparativos e a opinião de cada um em caso de catástrofe.

○ Itens que a maioria deixa preparado:

- Estoque de alimentos de emergência e água (houve a resposta de que o estoque é para 3 dias);
- O *Hazard map* (encontra-se em instituições públicas: nas prefeituras, nos *kōminkans*, etc.);
- Quanto ao modo de contato com a família (àqueles que responderam aparelhos celulares, é necessário também dispor o modo de recarregar ou preparar outras opções de contato);

Quanto à certificação dos locais e caminhos para refúgio (em caso de chuvas torrencias, é mais seguro refugiar-se no andar superior de onde está do que os refúgios ao lado de canais. Há também a preocupação de refúgio dos idosos, caso o local seja distante o que aumenta o risco de perigo durante o caminho.);

そのほか、防災グッズの購入、家具の転倒防止、太陽光発電による蓄電などもありました。

○災害時、避難所での生活に対する不安

- ・トイレ、プライバシーの確保
- ・常用している薬品の手に入れる方法
- ・食べ物(宗教上いろいろな制限があり、食べてはいけないものがある。例えば豚肉。病気のため、食べるものに制限がある。)
- ・ペットの同伴避難ができる避難所がない。

○その他の意見

- ・自分の年齢を考え、日ごろから自分のことは自分でできるように健康に心がけている。
- ・避難生活は一時的なので、少しのがまんは必要だと思う。
- ・高齢者・病気の人・少数や弱い立場の人への配慮はぜひ必要である。

岡山市も、6年前の西日本豪雨では大きな被害に見舞われました。30年～40年以内に、高い確率で起きるといわれている南海トラフ地震。みなさんの住む地域では、どんな災害が予想されるか、そのための準備は整っているか、もう一度見直してみてください。

Outros pontos em questão são a conscientização em comprar o kit de prevenção de catástrofe, fixar os móveis, o uso de energia solar, etc.

○ Preocupações que tem em viver nos refúgios durante a catástrofe:

- ・ Quanto à segurança no uso de banheiro, privacidade;
- ・ Como obter as medicinas de uso regular;
- ・ Quanto aos alimentos (quando há restrições devido à religião. Por exemplo: carne de porco. Ou limitações por causa de enfermidade);
- ・ Quanto aos animais de estimação que não são permitidos nos refúgios.

○ Outras opiniões:

- ・ Considerando a própria idade, tomar muito cuidado com a saúde para poder cuidar-se de si mesmo;
- ・ Ser no mínimo, tolerante, lembrando que a vida num refúgio é algo temporário;
- ・ É relevante a consideração aos idosos, enfermos, e outros em situação vulnerável.

Há 6 anos atrás, a cidade de Okayama sofreu um enorme dano com a chuva torrencial que atingiu o oeste do Japão. Dentro de 30 a 40 anos, há uma grande possibilidade de ocorrer o terremoto do Nankai Trough. Vamos revisar mais uma vez os preparativos e quais as previsões de catástrofe que pode ocorrer na área onde moram.

あくらボランティア編集委員

岸本晴美、片山敬子、森英志、
下山俊子、姜波、坂田昭江、
ザヒド・マハムド
日本語と英語、中国語、
韓国語、スペイン語、ポルトガル
語、ベトナム語の6か国語で年4
回発行しています。



Voluntários do Akura

Kishimoto Harumi, Katayama Keiko, Mori Hideshi, Shimoyama Toshiko, Kyo Ha, Sakata Akie, Morioka Atsushi. Zaheed Mahmood
As edições são publicadas 4 vezes por ano, com versões em 6 idiomas: inglês, chinês, coreano, espanhol, português e vietnamita.

Facebook

岡山市国際交流協議会の公式Facebookでは、当協議会のニュースやイベント情報等を多言語で発信しています。二次元コードにアクセスし、ぜひご覧ください



<https://www.facebook.com/Kokusaika.OkayamaCity/>

Facebook

A Associação de Intercâmbio Internacional está com uma conta oficial no Facebook, onde poderão verificar as notícias, eventos e informações multilíngue. Basta acessar pelo código de barras bidimensional.

<https://www.facebook.com/Kokusaika.OkayamaCity/>

連絡先

友好交流サロン(西川アイプラザ4階):

〒700-0903 岡山市北区幸町10-16

TEL:086-234-5882

岡山市役所国際課:

〒700-8544 岡山市北区大供1-1-1

TEL:086-803-1112

<https://www.city.okayama.jp/0000012949.html>

過去(令和5年度分より)のバックナンバーをHPに掲載しています。

Contato

International Exchange Lounge (Yûkô Kôryû Salon) in Nishigawa AI plaza 4F:

10-16 Saiwai-cho, Kita-ku, Okayama City, Zip 700-0903

Ph. 086-234-5882

International Affairs Division, Okayama City Hall: 1-1-1 Daiku, Kita-ku, Okayama City, Zip 700-8544

Ph. 086-803-1112

<https://www.city.okayama.jp/0000012949.html>

As edições anteriores (a partir de 2023) estão publicados no site.