

あくら

Korean

아쿠라

2025년 1월 제 146호

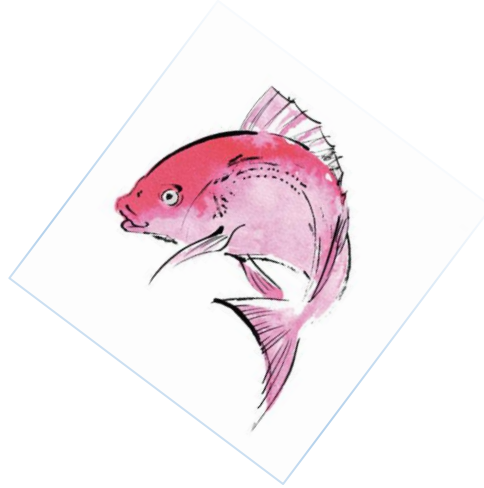
2025년 1월 第146号 編集局:岡山市国際交流協議会

편집국 : 오카야마시 국제교류협회의

特集：岡山の魚

특집 : 오카야마의 물고기

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。

日本은 주위가 바다로 둘러싸인 섬나라입니다. 오카야마도 세토 내해에 접하고 있습니다만, 일본해나 태평양과 달리 '이거 호수 아냐?'라고 할 정도로 작은 바다입니다.

그런 만큼 큰 바다에서는 볼 수 없는 다양한 종류의 물고기가 잡힙니다.

생선 뿐만 아니라 조개, 게, 새우, 문어도 있고 굴이나 김 양식도 활발합니다.

세토 내해로 흘러드는 다

카하시 강, 아사히 강, 요시이 강에도 물고기가 있습니다. 그리고 강과 바다가 만나는 곳(하구)에도 특징 있는 물고기가 있습니다. 오카야마는 물고기의 보고입니다.

생선은 계절에 따라 맛이 달라진다고 합니다. 또한 물고기는 성장이 빨라 일 년만 지나면 한 층 커집니다. 크기에 따라 맛과 쓰임새가 달라지며 상품으로서의 가치도 달라집니다. 그래서 성장 후 이름이 같으면 구별하기 힘들기 때문에 같은 물고기라도 이름이 바뀝니다. 자라서 이름이 바뀌는 물고기를 '출세어'라고 부릅니다. 또 '경사스럽다'거나 재수가 좋은 물고기(뭔가 좋은 일이 일어날 것 같은 느낌이 드는 물고기)라고 하기도 합니다.

<目次>

< 목차 >

特集：岡山の魚

p 1 특집 : 오카야마의 물고기

簡単料理：魚料理に挑戦してみましょう (1)

p 3 간단 요리 : 생선 요리에 도전합시다 (1)

岡山、うち目・そと目：魚の食べ方に見る食文化の違い

p 3 오카야마 안팎의 눈 : 생선 먹는 방법으로 보는 식문화의 다름

シリーズ「人」：情熱的な歌人、芦田高子

p 4 시리즈「사람」: 정열적인 가인 아시다 다카코

ぶらり：坂野鉄次郎と記念館

p 6 산책 : 사카노 테쓰지로와 기념관

生活情報：災害に備えて

p 7 생활정보 : 재해에 대비하여

あくらボランティア編集委員・Facebook・連絡先

p 8 아쿠라 자원봉사 편집위원·페이스북 개설·연락처

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。

岡山県水産課のインスタグラムやフェイスブックでは、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、おいしそうなお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。



그럼, 오카야마에서 잘 알려진 물고기를 계절별로 소개하겠습니다.

봄 - 삼치 (사와라)

오카야마의 봄을 대표하는 물고기입니다. 치어 때는 '사고시'라고 합니다. '출세어'입니다. 회나 걸면을 살짝 구운 다타키, 조림이나 구이, 뮤니엘도 맛있습니다

여름 - 은어 (아유)

오카야마의 강에서 나는 대표적인 물고기. 튀김, 소금구이, 반건조, 조림 등을 하면 맛있습니다.

가을 - 감성돔 (지누, 구로다이)

서일본에서는 치누라고 하고, 동일본에서는 구로다이라고 합니다. 회나 소금구이를 하면 맛있습니다.

겨울 - 광어 (히라메)

사시사철 잡히지만 겨울 광어는 살이 두툽한 흰살 생선이라서 조리거나 굽거나, 튀겨도 맛있습니다.

오카야마를 대표하는 생선으로 '밴댕이'가 있습니다. 삿빠가 표준어인데, 오카야마에서는 마마카리라고 합니다. 15cm 정도의 작은 물고기입니다. 아주 맛있어서 밥을 얻어서라도 많이 먹고 싶어진다고 해서 마마(밥), 카리(빌리다)라고 불립니다. 구이나 초절임, 초밥에도 사용됩니다.

일본에서 오카야마 현민만 먹는다는 생선이 '준치'입니다. 잔가시가 많아 뼈를 발라 먹습니다. 조금 귀찮지만, 맛은 아주 좋습니다. 생선회나 조림, 식초에 절여 초밥의 재료로 사용되기도 합니다.

그 밖에도 참돔, 볼락, 게타, 갯장어, 까나리 등의 물고기가 잡힙니다. 오카야마는 '해산물'의 보고입니다. 오카야마현 수산과의 인스타그램과 페이스북에서는 삽화로 생선을 소개하며 맛있게 먹는 방법과 요리 방법을 일본어로 소개하고 있습니다. 슈퍼의 생선 코너나 생선 가게에 가서, 맛있게 보이는 생선을 찾아 다양하게 먹는 요리법에 도전해 봅시다.

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。

煮魚

煮魚の味付けは、「さみさ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、ふつとう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。



특집으로 소개한 오카야마 생선을 사용한 요리를 해 봅시다.

생선조림

생선조림 양념은 '사미사사 1에, 물 2'라는 비율을 기억하면 맛있게 완성됩니다.

'사'는 설탕, '미'는 미림, '시'는 간장, '사'는 술의 일본어 첫 자를 말합니다. '1'이라는 것은 설탕, 미림, 간장, 술은 같은 양을 넣는다는 것을 말합니다. '물 2'라는 것은 설탕이나 미림, 간장, 술의 양의 두배를 넣는 것을 말합니다. 이 비율을 기억해 두면 어떤 생선이든 맛있는 생선조림이 됩니다.

설날 요리에는 출세어라고 불리는 방어가 자주 사용됩니다. 그럼 방어를 이용해서 생선조림을 만들어봅시다.

(2인분)

방어(2조각)

설탕, 미림, 간장, 술을 각각 1큰술, 물 2큰술

①설탕, 미림, 간장, 술, 물을 냄비에 넣습니다.

②불에 올려놓고, 끓으면 방어를 넣습니다.

은박지를 씌워 약불에서 8분 정도 끓여 불을 끕니다.

③접시에 담으면 완성입니다.

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-

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。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。

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。

오카야마 안팎의 눈 : 생선요리로 보는 식문화의 다름
-중국 다롄에서는-

특집에서 소개했듯이 오카야마는 세토 내해에 접하고 있어 '해산물'이 풍부합니다. 저는 중국의 다롄에 살고 있었습니다. 다롄은 발해라는 바다에 접해 있는 대도시로 물고기도 풍부합니다. 국토가 넓은 중국이기에 생선을 먹는 방법도 지방에 따라 특색이 있습니다. 여기서는 사고시와 준치를 가지고 하는 요리 방법을 소개하겠습니다.

다롄에서는 사고시 물만두가 명물 요리입니다. 사고시국도 자주 식탁에 오릅니다. 사고시 물만두의 재료는 사고시, 돼지고기 다진 것입니다. 그 비율은 반반도 좋고 사고시가 3분의 1 정도도 괜찮습니다. 생강을 잘게 다져 다진 후, 돼지고기 다진 것에 넣고 찬물을 조금씩 더해서 같은 방향으로 섞어줍니다.

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、具材の上にとらします。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、ゆずなどがお勧めです。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、小骨をき切って、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。

소금 1작은술, 식용유 2큰술을 넣고, 다시 같은 방향으로 섞습니다. 이렇게하면 감칠맛이 재료에 스며듭니다. 반죽 상태가 되면 부추를 0.5 센티미터로 잘라 재료 위에 올립니다. 이 단계에서는 많이 섞지 않는 것이 요령입니다. 섞으면 부추의 색이 거무스름해지며 맛도, 보기도 좋지 않기 때문입니다. 만두피로 내용물이 보이지 않도록 감쌉니다. 끓는 냄비에 만두를 넣고 뚜껑을 덮고, 끓으면 뚜껑을 열어 2, 3분 삶습니다. 만두가 다 떠올라 통통해지면 꺼내서 얇은 접시에 올립니다. 양념장은 식초, 스다치, 유자 등을 추천합니다. 육즙이 입안에 퍼지면서 맛있습니다.

생선 국은 일본의 맑은 국물과 비슷한 맛입니다. 국물 재료로는 준치가 맛있습니다. 몸은 삼페인 골드로 빛나고, 희끄무레한 근육이 많이 있습니다. 영양 면에서는 지방이 적고 고단백질이며 콜라겐을 풍부하게 함유하고 있습니다. 준치는 갯장어와 마찬가지로 껍질 아래에 많은 잔뼈가 있습니다. '뼈 바르기'를 하는 것은 오카야마와 같습니다. 국을 끓일 때 준치는 비늘을 제거하고 잔가시를 발라 물기를 빼고 뜨거운 물을 부어 비린내를 없앱니다. (샤고시를 사용하는 경우에도 뜨거운 물을 붓습니다). 냄비에 찬물을 넣고, 앞의 생선에 찬물을 넣고 끓여 넘치지 않도록 약불로 10분 정도 끓입니다. 잘게 썬 생강을 넣고, 생선이 하얗게 변하면 불을 끕니다. 이탈리아 파슬리나 향채(중국 파슬리나 고수) 등글게 썬 것을 위에 올리고, 소금 약간, 참기름 2, 3방울 떨어뜨리면 완성입니다. 남은 국은 젤리 상태가 됩니다. 다이어트 식사로도 추천합니다.

이처럼 재료가 같아도 그 먹는 방법은 나라에 따라 지방에 따라 여러 가지입니다. 일본에서도 향토 요리라고 해서 그 지방에서만 독특하게 먹는 방법과 요리가 있지요. 여러분이 살던 나라에서는 어떤 생선 요리가 있습니까?

시리즈「사람」: 정열적인 가인 아시다 다카코

일본에는, 5.7.5.7.7의 31자(31음)로, 자신의 기분, 경치, 모습 등을 나타내는 「단가」라고 하는 시를 짓는 방법이 있습니다. 단가를 나타내는 것을 '단가를 읊다'라고 합니다.

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係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、岡山市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、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。

坂野記念館に入ってみましょう。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。



オカヤマ 県에서는 그다지 많은 사람들에게 알려져 있지 않습니다만, 현 북쪽에 가실 일이 있으면, 노래비를 방문해 열정적인 가인 아시다 다카코의 일생을 그리워해 보는 것은 어떨까요.

산책 : 사카노 테쓰지로와 기념관

오카야마현 종합 그랜드를 지나 옛 국도 53호선을 북쪽으로 향해 가면 쓰다카 우체국이 있습니다. 이 우체국 옆에 있는 것이 '사카노 기념관'입니다. 이 기념관은, 1993년 일본의 우편 제도에 큰 힘을 쏟은 사카노 테쓰지로의 공적을 기림과 동시에 우정 사업을 널리 알리기 위해서 생겼습니다. 테쓰지로의 유품이나 우편에 관련된 자료가 여러 가지 전시되어 있습니다.

일본에서는 에도 시대까지는 편지 등은 '비각'이라고 해서 사람들이 릴레이 식으로 운반하고 있었습니다. 1871(메이지 4)년, 편지, 소포 등을 일본 전국 어디에라도 정해진 요금으로 싸게 배달하는 우편 제도를 시작한 것은, '일본의 우편의 아버지'라고도 불리는 마에지마 히소카입니다. 1엔 우표에 그려져 있는 분이어서 얼굴을 본 적이 있을지도 모릅니다.

그 우편 제도를 보다 편리하게 낭비가 없는 시스템으로 만든 것이 오카야마시 출신의 사카노 테쓰지로입니다. 일본에서 '일본 우편의 어머니'라고도 불립니다.

테쓰지로는 1873년 오카야마시에서 태어났습니다. 도쿄 제국 대학을 졸업하고, 우편이나 통신 사업을 실시하는 체신성이라고 하는 나라의 기관에 들어갔습니다. 우편 시작의 해에 취급한 우편은 약 57만 통이었습니다. 그런데, 약 30년이 지난 후 테쓰지로가 들어갔을 무렵에는 약 1000배의 약 6억통을 취급하게 되어, 배달의 지연이나, 비효율적이며, 제도가 잘 운영 되지 않는 것이 증가했습니다. 그래서 테쓰지로는 통신 지도 작성하기, 우편물의 구분 정하기, 전화국을 설치하기, 우편 전용 열차를 만들고 우편물을 대량으로 운반하기, 연하장을 새해 첫날 배달하기, 정확한 배달 시간을 확보하기 등을 추천하여 오늘날의 우편 사업에 기초를 확립했습니다.

테쓰지로는 1919년에 체신성을 퇴관하고 고향인 오카야마로 돌아왔습니다. 거기서 가타카미 철도의 사장, 현내에 전기 회사를 종합한 회사의 설립, 촌장, 국회의원 등 오카야마가 발전하도록 힘을 다했습니다.

사카노 기념관에 들어가 봅시다. 먼저 안뜰에는 '박리다매주의를 지켜라'라는 비석이 있습니다. 이 말은 테쓰지로가 근대적인 우정 시스템을 진행하기 위해 소중히 여겼던 가르침이었습니다.



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。多くの人が、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%以上の人が「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階のほうが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が大きいという回答もありました。)

案内には、 현재까지의 우편의 역사, 사카노 테스지로의 업적 소개, 책상, 가방, 소품, 졸업증서 등을 전시한 서재의 재현, 일본에서 발매된 우표 전시 등의 코너가 있습니다.

현재는 통신 수단으로 이메일이나 SNS 등이 자주 사용되게 되었습니다. 또, 작년 10월부터는 우편 요금도 인상되었습니다. 우편 사업에 있어서는 어려운 시대가 되었습니다만, 사카노 박물관을 방문해 일본의 우편에 대해 관심을 가져 보는 것은 어떨까요?

생활정보：재해에 대비하여

지난해 노토 반도에서는 1월 1일에 진도 7의 대지진, 9월에는 기록적인 호우가 있어 큰 재해가 발생했습니다. 8월 8일 휴가나다오키에 진도 6 미만의 지진 후에는 한동안 '거대지진 주의'의 '임시 정보'가 기상청에서 나왔습니다. 많은 사람들이 우리 집의 방재 준비를 재정비했을 것입니다. 공동 통신사의 설문조사에 따르면 50% 이상의 사람들이 '물과 음식, 방재용품의 점검과 구입'을 했고, 26%가 '대피 경로와 피난 장소를 확인'했다고 합니다. 저희 집에서도 비상 시에 물품을 확인하고 추가했습니다. 피난 장소와 방재 용품 등은 오카야마시 홈페이지를 인터넷으로 검색하면 자세한 정보를 얻을 수 있습니다. 해저드 맵도 다국어로 나와 있고, 그 중에도 재해에 대한 사전 준비와 대피 방법 등 자세하게 적혀 있습니다. 거기서, 가까운 사람의 재해에 대한 준비나 의식을, 아쿠라 편집 위원, 스테프이나 가까운 사람에게 협조를 받아 조사해 보았습니다.

○대부분의 사람들이 준비하고 있던 것

·비상식량, 물 비축

(3일분은 준비하고 있다는 응답도 있었습니다。)

·해저드 맵

(구청, 공민관 등의 공공시설에 있습니다。)

·가족과의 연락방법(스마트폰이라고 응답한 사람은 충전방법이나 기타 연락방법도 생각해 둘 필요가 있을 것입니다。)

·피난 장소, 피난 경로의 확인(호우의 경우 용수로 주변 피난로보다 자택 2층 쪽이 안전하다는 답변이 있었습니다. 또 피난 장소가 멀기 때문에 고령자에게는 피난 도중에 발생할 위험이 크다는 답변도 있었습니다。)

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。

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。



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/>

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。

그밖에 방재 용품 구입, 가구 전도 방지, 태양광 발전에 의한 축전 등도 있습니다

○재해 시 대피소에서의 생활에 대한 불안

- 화장실, 프라이버시 확보
- 상용하고 있는 약품을 구입하는 방법
- 음식(종교상 여러 가지 제한이 있어 먹지 말아야 할 것이 있다. 예를 들면 돼지고기. 질병으로 식사에 제한이 있음.)
- 반려동물을 동반 대피시킬 수 있는 대피소가 없다.

○기타 의견

- 본인의 나이를 고려해, 평소 자신의 일은 스스로 할 수 있도록 건강에 유의하고 있다.
- 피난 생활은 일시적이기 때문에 조금의 인내는 필요하다고 생각한다.
- 고령자, 질병자, 소수나 약자에 대한 배려는 반드시 필요하다.

오카야마시도 6년 전 서일본 호우로 큰 피해를 입었습니다. 30년~40년 이내에, 높은 확률로 일어 난다고 하는 난카이 트로프 지진. 여러분이 사는 지역에서는, 어떤 재해가 예상되는지, 그것을 위한 준비는 갖추어 있는지, 다시 한 번 재검토해 보세요.

아쿠라 자원봉사 편집위원

기시모토 하루미, 가타야마 케이코, 모리 히데시, 시모야마 토시코, 교 하, 사카타 아키에, 자비도 마하무도

영어, 중국어, 한국어, 스페인어, 포르투갈어, 베트남어

6개국의 언어로 연 4회 발행하고 있습니다.

Facebook

오카야마시 국제교류협회의 공식 페이스북을 개설하여 당 협회의 소식이나 이벤트정보 등을 다 국어로 전달하고 있습니다.

2차원 코드나 아래 주소를 참고해주세요.

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

연락처

우호교류살롱 (니시가와 아이플라자 4층)

〒700-0903 오카야마시 기타구 사이와이초 10-16

TEL: 086-234-5882

오카야마시청 국제과:

〒700-8544 오카야마시 기타구 다이쿠 1-1-1

TEL: 086-803-1112

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

지난호(레이와 5년도분부터)의 백넘버를 홈페이지에 게재했습니다

