



あくら

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

Artículo Especial: Peces 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。



Japón es un país insular rodeado por el mar. Okayama también se encuentra frente al Mar Interior de Seto; pero es tan pequeño a diferencia del Mar de Japón y el Océano Pacífico, que la gente dice "¿Es un lago?" Sin embargo, se pueden capturar varios tipos de peces que no se pueden encontrar en los grandes océanos. Además de los peces, hay mariscos, cangrejos, camarones, pulpos, se cultivan ostras

y nori. Hay peces en los ríos Takahashi, Asahi y Yoshii. También, hay peces especiales donde se unen el río y el mar (aguas salobres). Okayama tiene una rica variedad de peces.

Se dice que el sabor del pescado cambia según la temporada. Además, los peces crecen rápidamente y después de un año, serán más del doble de grandes. Dependiendo del tamaño, el sabor y el uso cambiarán; el valor como producto también cambiará. Sería un problema si se utilizara el mismo nombre para el pez cuando es chico y cuando crece. Por lo tanto, el mismo pez cuando crece, cambiará el nombre. A los peces que al crecer cambian de nombre se les llama "syusse-uo". También se conoce como un pez "de felicitación" o auspicio (sienten que algo bueno va a suceder).

<目次>

< Contenido >

特集：岡山の魚

簡単料理：魚料理に挑戦してみましょう (1)

岡山、内の目・外の目：魚の食べ方に見る食文化の違い

シリーズ「人」：情熱的な歌人、芦田高子

ぶらり：坂野鉄次郎と記念館

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 Artículo Especial: Peces de Okayama

p 3 Cocina Fácil: Probemos los Platos de Pescado (1)

p 3 Mirada Interna, Mirada Externa: Diferencias en la Cultura

p 4 Alimenticia en la Forma en que se come el Pescado

p 6 Serie Personas: Poeta Apasionada, Takako Ashida

p 7 Alrededores: Tetsujirō Sakano y su Museo Conmemorativo

p 8 Información para la Vida: Prepararse para los Desastres

p 8 Voluntarios Akura/ Facebook/ Contacto

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 鱒(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。



Ahora, presentaremos algunos de los peces más conocidos de Okayama por temporada.

Primavera Sawara

Es un pez que representa la primavera en Okayama. Cuando son pequeños, se les llama "Sagoshi". Es "syusse-uo". Es delicioso en *sashimi*, *tataki* que es ligeramente chamuscado en la superficie, hervido, a la parrilla o *meunière* (frito).

Verano Ayu

Es un pez típico del río de Okayama. Es delicioso en *tempura*, a la parrilla con sal, seco o hervido.

Otoño Chinu (Kuro-dai)

Se llama *Chinu* en el oeste de Japón y en el este de Japón, se llama *Kuro-dai*. Es delicioso en *sashimi* o a la parrilla con sal.

Invierno Hirame

Puede obtenerse todo el año, pero es más carnoso en invierno. Es delicioso asado o frito, también es apto para hervir al ser carne blanca.

Uno de los peces que representa a Okayama es "Mamakari". *Sappa* es el nombre estándar, pero en Okayama se llama *Mamakari*. Es un pez pequeño de unos 15cm. Se llama *Mamakari* porque es tan delicioso que quieres comer mucho, aunque lo pidas prestado (*mama wo kariru*). Se utiliza para asar, también para encurtir y en sushi.

"Hira" es un pez que se considera que solo comen las personas de Okayama en Japón. Hay muchos huesos pequeños y se comen después de retirarlos. Es un poco engorroso, pero tiene un buen sabor. Se utiliza para *sashimi* y hervido, también como ingrediente para el sushi sumergiéndolo en vinagre.

A parte, se pueden capturar peces como *Madai*, *Mebaru*, *Geta*, *Hamo* e *Ikanago*. Okayama es bendecida con "mariscos". Las páginas de Instagram y Facebook de la División de Pesca de la Prefectura de Okayama presentan pescado con ilustraciones y ofrecen recetas deliciosas en japonés. Vaya a la sección de pescado del supermercado o a una tienda de pescado fresco y si encuentra un pescado que se vea delicioso, pruebe diferentes formas de comerlo.

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、「さみしさ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どん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火にかけて、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-

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、冷水を少しずつ足しては、同じ方向に混ぜていきます。

Intentemos cocinar los peces de Okayama introducidos en el artículo especial.

Pescado sazonado

Sazonar pescado, queda delicioso si recuerda dicha proporción: "1 cuchara de *samishisa*, 2 cucharadas de agua".

"Sa" significa azúcar, "mi" significa *mirin*, "shi" significa salsa de soja y "sa" significa *sake*. "Una cucharada", quiere decir a agregar la misma cantidad de azúcar, *mirin*, salsa de soja y *sake*. "Dos cucharadas de agua" significa agregar el doble de agua que, de azúcar, *mirin*, salsa de soja y *sake*. Si recuerda esta proporción, cualquier pescado quedará delicioso.

En los platos de Año Nuevo, a menudo se usa *Buri* que es *syusse-uo*. Ahora, probemos *Buri* para hacer pescado hervido.

(Para 2 personas)

Buri (2 rodajas)

Azúcar, *mirin*, salsa de soja y *sake* 1 cucharada de cada uno, 2 cucharadas de agua

(1) Agregue azúcar, *mirin*, salsa de soja, *sake* y agua a una cacerola.

(2) Póngalo al fuego, cuando hierva agregue el *Buri*. Utilice papel de aluminio para tapar la comida, cocine a fuego lento durante unos 8 minutos y apague el fuego.

(3) Sirva en un plato.

Mirada Interna, Mirada Externa: Diferencias en la Cultura Alimenticia en la Forma en que se come el Pescado en Dalian, China

Como se presentó en el artículo especial, Okayama se encuentra frente al mar interior de Seto y está bendecida con "mariscos". Vivía en Dalian, China. Dalian es una ciudad grande frente al mar de Bohai y es rica en peces. Por qué China es un país grande, hay diferentes formas de comer pescado dependiendo de la región. Aquí, le mostraremos cómo comer *sagoshi* y *hira*.

En Dalian, las empanadillas de *sagoshi* hervidas son famosas. La sopa de *sagoshi* también se hace muy seguido. Los ingredientes de las empanadillas son *sagoshi* y carne de cerdo picada. La proporción puede ser mitad y mitad, o un tercio del *sagoshi*. Picar finamente el jengibre, ponerlo en la carne picada, agregar agua fría poco a poco y mezclar en la misma dirección.

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、具材の上にちらします。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。ふつと煮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的小骨があります。「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」という詩の作り方があります。短歌を表すことを「短歌を詠む」といいます。

Adicionar 1 cucharadita de sal, 2 cucharadas de aceite y mezclar en la misma dirección. Esto atraparé el sabor en los ingredientes. Cuando se convierta en una pasta, corte la *nira* en trozos de 0.5cm y espolvoréela encima de los ingredientes. El truco es no mezclar demasiado. Esto se debe a que cuando se mezcla, el color de la *nira* se oscurece, el sabor y la apariencia se reducen. Envuelva el relleno con los discos de masa sin que sobresalga. Ponga las empanadillas en una olla hirviendo, cúbralas con una tapa y cuando empiecen a hervir, retire la tapa y hierva durante 2 o 3 minutos. Cuando todas las empanadillas floten y estén regordetas, sáquelas y colóquelas en un plato. Para las salsas, se recomienda vinagre, *sudachi*, *yuzu*, etc. El caldito de la empanadilla se extiende en la boca y es delicioso.

La sopa de pescado tiene un sabor similar a la *sumashi-jiru* de Japón. Como ingrediente de la sopa, el *hira* es delicioso. El cuerpo brilla como oro champán y tiene mucha carne blanquita. Nutricionalmente, es bajo en grasas, alto en proteínas y rico en colágeno. *Hira*, al igual que *Hamo*, tiene muchos huesecillos debajo de la piel. "Osteotomía" es lo mismo que en Okayama. Al hacer la sopa, tome las escamas, corte los huesos pequeños, los escurre y rocía con agua hirviendo para eliminar el olor. (Si usa *sagoshi*, también vierta agua hirviendo sobre él). Vierta agua fría en una cacerola, coloque el pescado en agua fría y cocine a fuego lento durante unos 10 minutos sin ebullición. Agregue el jengibre picado y apague el fuego cuando el pescado se ponga blanquecino. Espolvoree con rodajas de perejil italiano o perejil chino (o cilantro), agregue una pizca de sal y 2 o 3 gotas de aceite de ajonjolí. El resto de la sopa será gelatinosa. Se recomienda como comida dietética.

Como puede ver, aunque los ingredientes sean los mismos, la forma de comerlos varía de un país a otro. Incluso en Japón, hay una forma única de comer y cocinar en esa región que se llama *kyōdo-ryōri*. ¿Qué platos de pescado se hacen en el país donde vivió?

Serie Personas: Poeta Apasionada, Takako Ashida

En Japón, hay un poema llamado "tanka" que expresa los sentimientos, el paisaje y el estado de ánimo, con 31 caracteres/letras (31 sonidos) de 5-7-5-7-7. La formación del tanka se expresa "recitar tanka".

あしだ たかこ 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
かじん (たんか よ ひと) 歌人(短歌を詠む人)です。たかこは、
じょうれつてき たんか よ かしゅう
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
つ たかこ は、せんそう に使う 弾丸 の
しゅうじょう はんたい ほくりくちほう じよせい
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 ようす たんか
で 記録した「歌集・内灘」を 発表し、社
かい 派歌人として、たんか 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

たかこ は、1907年岡山県北の勝田郡で生まれ、村ではただ
ひとり 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
たんか よ かつどう はげ 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。

たかこ 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。

たかこ 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 精神的に 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 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 es una famosa poeta de Okayama. Takako publicó una colección de apasionados *tanka*, "Sasuhiba" y se convirtió en una poeta muy popular. Takako, quien tenía un fuerte sentido de la justicia, se opuso al campo de tiro de prueba de las balas utilizadas en la guerra con las mujeres de la región de Hokuriku. Se hizo muy famosa publicando una colección de poemas donde registró la situación, "Uchinada" en el mundo del *tanka* es famosa como poeta social.

Takako nació en 1907 en el distrito de Katsuta, al norte de la Prefectura de Okayama y fue la única niña de la aldea que asistió a una escuela secundaria para niñas. Anhelando la literatura, se graduó de una universidad de mujeres en Osaka y se convirtió en reportera de una revista. Fue a China durante la Segunda Guerra Sino-japonesa, publicó su experiencia en una novela y llamó la atención.

Se casó con un estudiante que quería ser médico, vivió y se dedicó a la actividad de recitar *tanka* en la ciudad natal de su marido en Ishikawa. Sin embargo, el matrimonio no duro mucho y se divorciaron porque es un lugar donde las actividades de las mujeres están infravaloradas y permaneció la antigua forma de pensamiento. Sin embargo, después del divorcio, reunió a personas a las que les gustaba el *tanka*, principalmente en la ciudad de Kanazawa y formó una organización de *tanka* llamada "Shinkajinsya" y publicó revistas. Después de eso, publicó más de 6,000 *tanka* uno tras otro y el número de discípulos de *tanka* aumentó constantemente. Las sucursales de "Shinkajinsya" se extendieron por todo el país y se estableció una sucursal en Tsuyama en Okayama.

Takako nunca olvidó su ciudad natal en Okayama, aunque vivía en Ishikawa. Cuando volvía, a menudo escribió *tanka* sobre el monte Nagi, que miro desde su lugar de nacimiento.

La idea que subyace en el *tanka* de Takako es la liberación de la mujer y la idea de cambiar la sociedad para mejorar, que resonó en muchas personas. Fue seleccionada como una de las integrantes de la "1ª Delegación de Mujeres a la Unión Soviética" y recorrió la antigua Unión Soviética (ahora Rusia) durante un mes. Como resultado, las "Obras escogidas de Takako Ashida" fueron publicadas y traducidas al ruso y al chino. Era la primera vez para un poeta japonés. Más tarde, fue invitada a una fiesta de bienvenida para el primer cosmonauta del mundo, el soviético Gagarin, celebrada en Tokio y le regaló un plato con el *tanka* de Takako, con lo cual quedó muy complacido.

Ya era mayor cuando estuvo involucrada en un accidente de tren y pasó ocho meses en cama, aun en ese tiempo, continuó recitando activamente *tanka*.

Por estas actividades, ha recibido un premio en Ishikawa y se ha erigido un monumento de la canción (TANKA) cerca del jardín Kenrokuen, que es muy valorado. Sin embargo, es una lástima que solo queden dos monumentos en Okayama: el Monte Tango en la ciudad de Tsuyama y el "Parque Kaze no Sato" cerca de su lugar de nacimiento.

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關係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。



No es muy conocida por mucha gente en Okayama, pero si vas al norte de la prefectura, ¿por qué no visitar el monumento y recordar la vida de la apasionada poeta Takako Ashida?

Alrededores:
Tetsujirō Sakano y su Museo Conmemorativo

Si pasa por *Sogō Grand* de Okayama y se dirige hacia el norte por la antigua Ruta Nacional 53, encontrará la oficina de correos de Tsudaka. Al lado de esta oficina, se encuentra el "Museo Conmemorativo de Sakano". Este museo se estableció en 1993 para honrar los logros de Tetsujirō Sakano, quien hizo grandes esfuerzos en el sistema postal de Japón y también para promover ampliamente el servicio postal. Hay varios materiales relacionados con las reliquias de Tetsujirō y el correo en exhibición.

En Japón, las cartas y otros artículos eran transportados por la gente en relevos llamados "hikyaku" hasta el período Edo. En 1871 (Meiji 4), fue Hisoka Maejima de quien se dice que es el "padre del correo de Japón", quien inició un sistema postal que entregaba cartas y paquetes en cualquier lugar de Japón a una tarifa fija y a un precio bajo. Es posible que haya visto la cara de esta persona representada en el sello de 1 yen.

Tetsujirō Sakano de la ciudad de Okayama hizo que el sistema postal fuera más conveniente y eficiente. Se le llama la "madre del correo de Japón".

Tetsujirō nació en la ciudad de Okayama en 1873. Después de graduarse de la Universidad Imperial de Tokio, ingresó a una institución nacional llamada Ministerio de Comunicaciones que estaba a cargo de los negocios postales y de telecomunicaciones. En el primer año del servicio postal, se manejaron alrededor de 570 mil piezas de correo. Sin embargo, unos 30 años después, cuando Tetsujirō ingresó, el número de correo había aumentado unas 1,000 veces, y manejaba unos 600 millones de piezas; había retrasos en la entrega, ineficiencias y cada vez más problemas con el sistema. Por lo tanto, Tetsujirō estableció la base del servicio postal actual al crear un mapa de comunicación, determinar la clasificación del correo, establecer una oficina telefónica, construir un tren de correo especial para transportar una gran cantidad de correo, entregar tarjetas de Año Nuevo el primer día del año y garantizar tiempos de entrega precisos.

Tetsujirō se retiró del Ministerio de Comunicaciones en 1919 y regresó a su ciudad natal de Okayama. Realizó su mejor esfuerzo para ayudar al desarrollo de Okayama, como presidente del Ferrocarril Katakami, el establecimiento de una empresa que agrupe a las compañías eléctricas en la prefectura, alcalde del pueblo y miembro de la Dieta.

Entremos en el Museo Conmemorativo de Sakano. En el patio, hay un monumento de piedra que dice: "mantenga la ideología que ganancias escasas, pero ventas altas". Esta frase era una enseñanza que Tetsujirō apreciaba con el fin de avanzar en el sistema postal moderno.



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。)

En el interior del museo, hay una sección sobre la historia de los servicios postales hasta la actualidad, una introducción a los logros de Tetsujirō Sakano, una reproducción de su cuarto donde se exhiben su escritorio, maletín, pertenencias, diplomas, etc., y una exposición de sellos emitidos en Japón.

Ahora, el correo electrónico y las redes sociales se utilizan a menudo como métodos de comunicación. Además, las tarifas postales han aumentado desde octubre del año pasado. Es un momento difícil para el servicio postal, pero es interesante conocerlo ¿por qué no visitar el Museo de Sakano?

Información para la Vida: Prepararse para los Desastres

El año pasado, la península de Noto experimentó un gran terremoto con una intensidad sísmica de 7 grados; el 1 de enero y lluvias torrenciales récord en septiembre. Después del terremoto frente a la costa de Hyuganada el 8 de agosto con una intensidad sísmica de menos de 6 grados, la Agencia Meteorológica de Japón emitió "información temporal" por un período de tiempo como una "advertencia de terremoto enorme". Estoy seguro de que muchos de ustedes han revisado la preparación de su hogar para desastres. Según una encuesta de Kyōdō News, más del 50% de las personas "inspeccionaron y compraron agua, alimentos y suministros de emergencia", y el 26% "verificó las rutas de evacuación y los sitios de evacuación". En mi casa, también revisé y agregué kits de emergencia. Para obtener más información sobre los sitios de evacuación y los suministros de emergencia, puede buscar en el sitio web de la ciudad de Okayama en Internet. Los mapas de peligros también están disponibles en varios idiomas, incluyendo información detallada sobre la preparación para desastres y los métodos de evacuación. Por lo tanto, investigué la preparación y el conocimiento de los desastres de las personas cercanas a mí con la cooperación de los miembros del comité editorial de Akura, el personal y las personas cercanas.

- Lo que la mayoría de la gente estaba preparando
- Reserva de alimentos y agua de emergencia (Hubo una respuesta de que se estaban preparando para 3 días.)
- Mapa de peligros (Disponible en instalaciones públicas como oficinas de distrito y centros comunitarios.)
- Cómo contactar a los miembros de la familia (Aquellos que respondieron teléfonos inteligentes también piensan en métodos de carga y otros métodos de contacto.)
- Confirmación de lugares y rutas de evacuación (Hubo una respuesta de que era más seguro en el segundo piso de su casa en lugar de la ruta de evacuación a lo largo del agua de riego en caso de lluvias intensas. También, el riesgo de evacuación es mayor para los ancianos porque el lugar de evacuación está lejos.)

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。



Además, están la compra de bienes de prevención de desastres, la prevención de la caída de muebles y el almacenamiento de electricidad mediante la generación de energía solar.

○ Ansiedad por vivir en un centro de evacuación en caso de desastre

- ・ Aseos y privacidad
- ・ Cómo conseguir medicamentos habituales
- ・ Comida (Hay varias restricciones debido a la religión y hay algunas cosas que no se deben comer. Por ejemplo, la carne de cerdo. Debido a una enfermedad, existen restricciones sobre lo que puede comer.)
- ・ No hay refugios donde se puedan evacuar mascotas.

○ Otras opiniones

- ・ Teniendo en cuenta mi edad, trato de estar saludable para poder cuidarme a diario.
- ・ La evacuación es temporal, así que creo que es necesario un poco de alivio.
- ・ Se debe tener en cuenta a los ancianos, los enfermos, las minorías y los vulnerables.

La ciudad de Okayama también sufrió graves daños por las lluvias torrenciales en el oeste de Japón hace seis años. Se dice que el terremoto de Nankai Trough tiene una alta probabilidad de ocurrir dentro de 30 ~ 40 años. Por favor, eche un segundo vistazo a qué tipo de desastres se esperan en su área y si está preparado.

Voluntarios Akura

Harumi Kishimoto, Keiko Katayama, Hideshi Mori, Toshiko Shimoyama, Kyou Ha, Akie Sakata, Zaheed Mahmood

Publicación cuatrimestral en seis idiomas: inglés, chino, coreano, español, portugués y 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

Se ha creado el Facebook oficial de la Asociación Internacional de Okayama, para difundir noticias y eventos de la asociación, se presentan en varios idiomas. Por favor haga clic el código y eche un vistazo.

<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。

Contacto

Salón de Intercambio Internacional (Nishigawa Ai Plaza 4º piso)

Saiwai-cho, 10-16, Kita-ku, Okayama, C.P.700-0903

Tel: 086-234-5882

División de Asuntos Internacionales, Okayama:

Daiku, 1-1-1, Kita-ku, Okayama, C.P. 700-8544

Tel: 086-803-1112

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

Los artículos anteriores (del 5º año de Reiwa) están publicados en el sitio web.

