あくら

Vietnamese

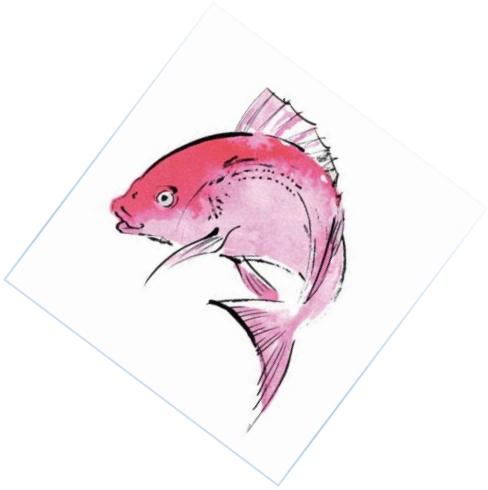
AKURA

2025年1月　第146号　編集局:岡山市国際交流協議会

Số thứ 146 tháng 1 năm 2024
Ban biên tập: Hội nghị giao lưu quốc tế thành phố Okayama

特集：岡山の魚

Đặc san: Cá trong vùng 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。

Nhật Bản là một quốc đảo được bao quanh bởi biển. Okayama cũng nằm ở phía biển Seto, nhưng khác với Biển Nhật Bản hay Thái Bình Dương, nó là một biển nhỏ đến mức có thể nói: "Đây có phải là hồ không?" Chính vì vậy, ở đây có nhiều loại cá mà không thể tìm thấy ở những vùng biển lớn. Không chỉ có cá, mà còn có sò, cua, tôm, bạch tuộc, và cả việc nuôi hàu và rong biển cũng rất phát triển. Các con sông như Takahashi, Asahi và Yoshii đổ vào Biển Seto cũng có cá, và ở những nơi nước sông và biển hòa trộn (vùng nước lợ) cũng có những loài cá đặc trưng. Okayama là kho báu của cá.

Cá được cho là có hương vị thay đổi theo mùa. Ngoài ra, cá có tốc độ sinh trưởng nhanh, chỉ sau một năm, cá có thể lớn hơn một vòng. Kích thước khác nhau sẽ làm thay đổi hương vị và cách sử dụng, cũng như giá trị hàng hóa của chúng. Do đó, nếu một loại cá lớn lên mà vẫn giữ tên gọi giống nhau thì sẽ gây khó khăn, vì vậy tên gọi của cùng một loại cá sẽ thay đổi khi chúng trưởng thành. Những loại cá có tên gọi thay đổi khi trưởng thành được gọi là "cá thăng tiến". Ngoài ra, có những loại cá được coi là "may mắn" hoặc có điềm lành, tức là cá mà có thể mang lại điều tốt lành cho người bắt.

＜目次＞

特集：岡山の魚　p 1
簡単料理：魚料理に挑戦してみましょう　（1）　p 3
岡山、内の目・外の目：魚の食べ方に見る食文化の違い　p 3
シリーズ「人」：情熱的な歌人、芦田高子　p 4
ぶらり：坂野鉄次郎と記念館　p 6
生活情報：災害に備えて　p 7
あくらボランティア編集委員・Facebook・連絡先　p 8

Mục lục

Đặc san: Cá trong vùng Okayama　p 1
Món ăn đơn giản: Hãy thử làm các món ăn từ cá (1)　p 3
Từ cái nhìn chủ quan và khách quan: Ở Okayama Sự khác biệt trong văn hóa ẩm thực được thể hiện qua cách ăn cá　p 3
Loạt bài “Con người”: Nhà thơ đầy nhiệt huyết Ashida Takako　p 4
Tản mạn: Bảo tàng của Sakano Tetsujiro　p 6
Thông tin sinh hoạt: Chuẩn bị ứng phó với thiên tai　p 7
Ủy viên biên tập tình nguyện Akura – Thành lập – Facebook －Địa chỉ liên lạc　p 8

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　鰆（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。サッ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 ㎝ぐらいの小さな魚です。とてもおいしくて、まま（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。焼いても酢漬け、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。

Vậy thì, tôi sẽ giới thiệu những loại cá nổi tiếng ở Okayama theo từng mùa.

Mùa xuân: Cá Sawara (鰆)

Đây là loại cá đại diện cho mùa xuân ở Okayama. Khi còn nhỏ, nó được gọi là "Sagoshi". Đây là loại "cá thăng tiến". Có thể ăn sống (sashimi), nướng sơ qua, nấu, chiên đều rất ngon.

Mùa hè: Cá Ayu (アユ)

Là loại cá tiêu biểu của các con sông ở Okayama. Nó rất ngon khi chiên tempura, nướng muối, phơi khô qua đêm hoặc nấu.

Mùa thu: Cá Chinu (チヌ)

Chinu là tên gọi ở miền Tây Nhật Bản, trong khi Cro Dai (**クロダイ**) là tên gọi ở miền Đông Nhật Bản. Khi làm sashimi hoặc nướng muối, nó rất ngon.

Mùa đông: Cá Hirame (ヒラメ)

Cá này có thể được đánh bắt quanh năm, nhưng cá Hirame vào mùa đông có thịt dày và trắng, nên nấu, nướng hay chiên đều rất ngon.

Ngoài ra, một loại cá đại diện cho Okayama là "Mamakari". Tên tiêu chuẩn của nó là Sappa, nhưng ở Okayama, người ta gọi là Mamakari. Đây là loại cá nhỏ khoảng 15 cm. Nó rất ngon, đến nỗi người ta muốn "mượn cơm" để ăn nhiều hơn, từ đó có tên gọi là Mamakari. Nó có thể được nướng, làm dưa hoặc dùng trong sushi.

Ở Nhật Bản, có một loại cá mà người ta nói rằng chỉ người dân tỉnh Okayama mới ăn, đó là cá "Hira". Nó có rất nhiều xương nhỏ, nên người ta thường loại bỏ xương trước khi ăn. Mặc dù hơi mất công, nhưng hương vị rất tuyệt. Nó cũng có thể được làm sashimi, nấu, hoặc ngâm dấm để làm nguyên liệu cho sushi.

Ngoài ra, còn có nhiều loại cá khác như cá Tai, Mebaru, Geta, Hamo, và Ikanago. Okayama là kho báu của "hải sản". Trên Instagram và Facebook của Bộ Nông nghiệp và Thủy sản tỉnh Okayama, có nhiều hình ảnh giới thiệu các loại cá và cách chế biến ngon bằng tiếng Nhật. Hãy đến các khu vực cá trong siêu thị hoặc cửa hàng cá tươi, và khi thấy những loại cá hấp dẫn, hãy thử nghiệm nhiều cách chế biến khác nhau nhé!

簡単料理：魚料理に挑戦してみましょう（1）

特集で紹介した岡山の魚を使った料理をしてみましょう。

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」は酒のことです。「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ょう。

（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、ふっ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。

Món ăn đơn giản: Hãy thử làm món ăn từ cá（1）

Hãy thử làm món ăn từ cá Okayama được giới thiệu trong chuyên đề!

Món Cá Kho

Để có món cá kho ngon, bạn hãy ghi nhớ công thức: " 1 chén Samishisa, 2 chén nước."

Ghi nhớ câu nói này để có món cá kho ngon.

"Sa" nghĩa là đường, **"Mi"** nghĩa là mirin, **"Shi"** nghĩa là nước tương , **"Sa"** nghĩa là rượu sake

"1 chén" có nghĩa là bạn sẽ sử dụng cùng một lượng cho các nguyên liệu sau: Đường, Mirin, nước tương, Rượu sake. **"2 chén nước"** có nghĩa là bạn sẽ sử dụng gấp đôi lượng của các gia vị sau: Đường, Mirin, Xì dầu, Rượu sake. Nếu bạn ghi nhớ tỷ lệ này, bạn sẽ có thể nấu được món cá kho ngon miệng với bất kỳ loại cá nào!

Trong các món ăn ngày Tết, cá buri thường được sử dụng rất nhiều. Cá buri được coi là "cá thành công", tượng trưng cho sự thăng tiến và phát đạt trong năm mới.

Phần 2 người

- Cá buri: 2 miếng
- Đường : 1 muỗng canh
- Mirin: 1 muỗng canh
- Xì dầu : 1 muỗng canh
- Rượu sake : 1 muỗng canh
- Nước **:** 2 muỗng canh

① Cho đường , mirin, xì dầu , rượu sake và nước vào trong nồi.

② Đặt nồi lên bếp, đun cho đến khi hỗn hợp sôi. Sau đó, thêm cá buri vào. Đậy nồi bằng giấy bạc và đậy nắp, ninh ở lửa nhỏ trong khoảng 8 phút rồi tắt bếp.

③ Bày cá kho ra đĩa và món ăn đã hoàn thành!

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。

Từ cái nhìn chủ quan và khách quan: Ở Okayama Sự khác biệt trong văn hóa ẩm thực được thể hiện qua cách ăn cá
-Về cách ăn cá ở Đại Liên, Trung Quốc-

Như đã đề cập trong chuyên đề, Okayama nằm bên bờ biển Seto, và được ban phước với **"**hải sản tươi ngon**."** Tôi đã sống ở Đại Liên, một thành phố lớn bên Vịnh Bột Hải, nơi cũng có nhiều loại cá phong phú. Với sự rộng lớn của đất nước Trung Quốc, cách ăn cá cũng khác nhau tùy theo từng vùng miền.

Ở Đại Liên**,** bánh gyoza làm từ cá sago là một món đặc sản nổi tiếng. Súp cá sago cũng thường xuyên xuất hiện trên bàn ăn. Món bánh Gyoza với nguyên liệu chính là cá sago và thịt heo được xay nhuyễn. Tỷ lệ giữa cá sago và thịt heo có thể là 50-50 hoặc bạn cũng có thể dùng cá sago chiếm khoảng 1/3**.** Gừng được băm nhỏ và cho vào hỗn hợp thịt xay. Sau đó, bạn thêm nước lạnh từ từ, khuấy theo một chiều để các nguyên liệu hòa quyện với nhau.

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。ふっ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っ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。

魚の骨切り

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、ふっ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。

Thêm 1 muỗng cà phê muối và 2 muỗng canh dầu salad vào hỗn hợp, rồi tiếp tục khuấy theo cùng một chiều. Cách làm này giúp hương vị và độ ngọt được giữ lại trong các nguyên liệu, mang lại cho nhân bánh sự hòa quyện thơm ngon và hấp dẫn. Khi hỗn hợp đã trở thành dạng bột nhão, bạn cắt hẹ thành từng đoạn dài 0.5 cm và rải lên trên nhân bánh. Rải hẹ lên trên nhân bánh. Ở bước này, bí quyết là không nên khuấy quá nhiều, để giữ cho hẹ không bị nát và vẫn giữ được hương vị tươi ngon. Nếu khuấy nhiều, màu sắc của hẹ sẽ bị tối đi và hương vị cũng sẽ bị giảm sút, làm cho món ăn kém hấp dẫn hơn. Gói nhân bằng vỏ bánh Gyoza sao cho không bị tràn ra ngoài. Cho bánh Gyoza vào nồi nước đang sôi và đậy nắp lại. Khi nước bắt đầu sôi trở lại, hãy mở nắp và nấu trong khoảng 2-3 phút. Khi bánh bao đã nổi lên và có hình dáng căng phồng, hãy lấy chúng ra và đặt vào một đĩa nông.

Cho 1 thìa cà phê muối và 2 thìa canh dầu salad vào, rồi khuấy đều theo cùng một hướng. Như vậy, hương vị sẽ được giữ lại trong nguyên liệu. Khi hỗn hợp đã trở thành dạng sệt, cắt lá hẹ thành các khúc dài 0.5 cm, rải lên trên nguyên liệu. Lúc này, mẹo là không nên khuấy quá nhiều. Nếu khuấy, lá hẹ sẽ chuyển sang màu đen và hương vị cũng như vẻ ngoài sẽ giảm đi. Sau đó, gói nguyên liệu trong vỏ bánh gyoza sao cho không bị tràn ra ngoài. Đặt gyoza vào nồi nước sôi, đậy nắp lại, khi nước sôi lại thì mở nắp và luộc trong 2-3 phút. Khi gyoza nổi lên và căng phồng, vớt ra và đặt vào đĩa nông. Nước chấm có thể là giấm, chanh Sudachi, chanh Yuzu, v.v. Nước thịt sẽ lan tỏa trong miệng rất ngon.

Canh cá có vị giống với súp trong suối trong của Nhật Bản. Nguyên liệu làm súp này là cá Hira, rất ngon. Cá có màu vàng champagne, với nhiều cơ bắp màu trắng. Về mặt dinh dưỡng, cá này ít chất béo, nhiều protein và rất giàu collagen. Cá Hira có rất nhiều xương nhỏ dưới lớp da, giống như cá Hamo. Việc cắt xương được thực hiện giống như ở Okayama. Khi làm súp, ta cần bỏ vảy cá Hira, cắt xương nhỏ, rửa sạch và tráng qua nước sôi để khử mùi tanh (nếu dùng cá Sago, cũng làm như vậy). Cho nước lạnh vào nồi, cho cá vào nước lạnh và đun với lửa nhỏ trong khoảng 10 phút, tránh để nước sôi mạnh. Khi cá chuyển sang màu trắng, cho gừng thái sợi vào, rồi tắt bếp. Rắc một ít mùi tây Ý hoặc rau mùi cắt lát lên trên, cho một chút muối và vài giọt dầu mè, vậy là xong. Phần súp còn lại sẽ chuyển thành dạng thạch. Đây cũng là một món ăn tuyệt vời cho chế độ ăn kiêng.

Như vậy, mặc dù nguyên liệu là giống nhau, cách chế biến món ăn lại rất đa dạng tùy theo từng quốc gia và từng vùng miền. Ở Nhật Bản, cũng có những món ăn đặc sản địa phương, mỗi vùng sẽ có cách chế biến và món ăn độc đáo của riêng mình. Bạn đã từng sống ở quốc gia nào, và ở đó có những món cá nào đặc biệt?

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。

Loại bài "Con người": Nhà thơ đầy nhiệt huyết Ashida Takako

Ở Nhật Bản, có một cách sáng tác thơ gọi là "Tanka", với cấu trúc 5-7-5-7-7, tổng cộng 31 âm (31 chữ), dùng để thể hiện cảm xúc, cảnh vật, trạng thái, v.v. Cách thể hiện thơ Tanka được gọi là "đọc Tanka" (tức là thể hiện Tanka).

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。

Ashida Takako là một nhà thơ nổi tiếng người Okayama, chuyên sáng tác tanka (thơ 31 âm) và cũng là một nhà thơ ngâm tanka. Takako đã xuất bản tập thơ "Lưu Tùng" (Sasuhiba) với những bài tanka đầy đam mê, và trở thành một nhà thơ rất nổi tiếng. Takako, người có cảm giác mạnh mẽ về công lý, đã phản đối việc thử nghiệm đạn dược phục vụ cho chiến tranh tại một bãi thử ở miền Bắc Nhật Bản, và cùng với những phụ nữ ở khu vực Hokuriku đã đấu tranh chống lại việc này. Cô đã ghi lại những sự kiện này trong tập thơ "Tập thơ Uchinada" và trở thành một nhà thơ nổi tiếng trong cộng đồng tanka xã hội.

Takako sinh năm 1907 tại huyện Katsuta, tỉnh Okayama, ở vùng phía Bắc của tỉnh này. Cô là người duy nhất trong làng có thể tiếp tục học lên trường trung học nữ. Takako yêu thích văn học và đã tốt nghiệp từ một trường chuyên về phụ nữ ở Osaka, sau đó trở thành một phóng viên tạp chí. Khi chiến tranh Trung-Nhật nổ ra, cô đã đến Trung Quốc và viết về những trải nghiệm của mình, sau đó công bố dưới dạng tiểu thuyết, thu hút sự chú ý lớn.

Cô kết hôn với một sinh viên y khoa, rồi chuyển đến sống ở quê chồng tại tỉnh Ishikawa và tiếp tục hoạt động sáng tác tanka. Tuy nhiên, cuộc sống hôn nhân không kéo dài do những quan niệm cũ về vai trò của phụ nữ, và Takako cuối cùng ly hôn. Sau khi ly hôn, cô vẫn tiếp tục duy trì niềm đam mê với tanka, tổ chức các câu lạc bộ yêu thích tanka tại thành phố Kanazawa, và thành lập "Tân Ca Nhân Xã" (Shinkajinshi), một tổ chức tanka, xuất bản tạp chí riêng của mình.

Sau đó, Takako đã công bố hơn 6.000 bài tanka và số lượng học trò của cô ngày càng tăng. Các chi nhánh của "Tân Ca Nhân Xã" đã được mở rộng ra toàn quốc, và một chi nhánh cũng được thành lập tại Tsuyama, tỉnh Okayama.

Takako, mặc dù sống ở tỉnh Ishikawa, vẫn không bao giờ quên quê hương Okayama. Cô thường xuyên trở về quê, và đã viết rất nhiều bài tanka về Núi Nagi, ngọn núi mà cô nhìn thấy từ ngôi nhà tổ tiên của mình.

Tanka của Takako chứa đựng một tư tưởng sâu sắc về sự giải phóng phụ nữ và mong muốn thay đổi xã hội tốt đẹp hơn, và chính điều này đã thu hút sự đồng cảm của nhiều người. Cô đã được chọn là một trong những thành viên của "Phái đoàn nữ giới thăm Liên Xô lần thứ nhất", và đã thăm Liên Xô (nay là Nga) trong một tháng. Nhờ vào chuyến đi này, tập thơ "Tập thơ Ashida Takako" của cô đã được dịch ra tiếng Nga và tiếng Trung và xuất bản, trở thành lần đầu tiên một tập thơ của nhà thơ Nhật Bản được dịch và xuất bản bằng các ngôn ngữ này. Sau đó, cô cũng được mời tham dự buổi lễ chào đón nhà du hành vũ trụ Yuri Gagarin của Liên Xô tại Tokyo, và đã tặng một chiếc đĩa vẽ tanka của mình cho ông, điều này đã được đón nhận nồng nhiệt.

Khi tuổi tác đã cao, Takako gặp phải một tai nạn tàu hỏa và phải nằm trên giường suốt 8 tháng, nhưng trong thời gian đó, cô vẫn tiếp tục sáng tác và ngâm tanka một cách tích cực.

Với những hoạt động của mình, Takako đã nhận được nhiều giải thưởng ở tỉnh Ishikawa, và một bia đá tanka đã được dựng gần khu vườn Kenrokuen. Cô cũng được đánh giá rất cao. Tuy nhiên, ở tỉnh Okayama, chỉ có hai bia đá tanka được đặt tại Đỉnh TANGO và Công viên Kaze no Sato gần ngôi nhà tổ tiên của cô, điều này là một sự tiếc nuối lớn.

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。

Mặc dù Takako Ashida không được nhiều người biết đến ở tỉnh Okayama, nhưng nếu có dịp đi ra phía Bắc của tỉnh, bạn có thể ghé thăm những bia đá tanka để tưởng nhớ về cuộc đời đầy đam mê của nhà thơ Ashida Takako.

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すめ、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。

Tản mạn: Bảo tàng của Sakano Tetsujiro

Khi đi qua sân thể thao tổng hợp tỉnh Okayama và hướng về phía bắc theo quốc lộ cũ số 53, bạn sẽ thấy bưu điện Tsudaka. Bên cạnh bưu điện này là "Bảo tàng tưởng niệm Sakano." Bảo tàng này được xây dựng vào năm 1993 để vinh danh những đóng góp to lớn của Sakano Tetsujiro đối với hệ thống bưu chính Nhật Bản và nhằm giúp công chúng biết nhiều hơn về ngành bưu chính. Trong bảo tàng có trưng bày các di vật của Tetsujiro và nhiều tài liệu liên quan đến bưu chính.

Ở Nhật Bản, cho đến thời kỳ Edo, thư từ được vận chuyển bởi "hikyaku" – một hệ thống chuyển thư qua người vận chuyển theo hình thức tiếp sức. Năm 1871 (năm Minh Trị thứ 4), hệ thống bưu chính Nhật Bản được khởi động, cung cấp dịch vụ chuyển thư từ và bưu kiện trên khắp cả nước với mức phí cố định và rẻ. Người sáng lập hệ thống này là Maejima Hissoka, được gọi là "Cha đẻ của bưu chính Nhật Bản," và có thể bạn đã từng thấy hình ảnh ông trên con tem 1 yên.

Người cải thiện hệ thống bưu chính để nó trở nên thuận tiện và hiệu quả hơn chính là Sakano Tetsujiro, người xuất thân từ thành phố Okayama. Ông còn được gọi là "Mẹ của bưu chính Nhật Bản."

Tetsujiro sinh năm 1873 tại thành phố Okayama. Sau khi tốt nghiệp Đại học Đế quốc Tokyo, ông làm việc tại Bộ Giao thông và Truyền thông, cơ quan quốc gia quản lý bưu chính và truyền thông. Vào năm hệ thống bưu chính bắt đầu, số lượng thư từ xử lý khoảng 570.000 bức, nhưng khoảng 30 năm sau, khi Tetsujiro gia nhập, con số này đã tăng lên gấp 1.000 lần, khoảng 600 triệu bức. Sự gia tăng này dẫn đến việc chậm trễ trong giao thư và hệ thống trở nên kém hiệu quả. Vì vậy, Tetsujiro đã thực hiện nhiều cải cách như vẽ bản đồ truyền thông, phân loại bưu kiện, thành lập các bưu cục điện thoại, tạo ra tàu hỏa chuyên dụng cho bưu chính để vận chuyển số lượng lớn bưu kiện, giao thư chúc Tết vào ngày đầu năm mới, và đảm bảo thời gian giao thư chính xác. Những cải cách này đã đặt nền móng cho ngành bưu chính ngày nay.

Năm 1919, Tetsujiro rời Bộ Giao thông và Truyền thông, trở về quê hương Okayama. Tại đây, ông đã làm nhiều công việc để phát triển Okayama, như làm chủ tịch Đường sắt Katakami, thành lập công ty điện lực, làm trưởng làng và nghị sĩ quốc hội.

Hãy thử ghé thăm Bảo tàng tưởng niệm Sakano. Đầu tiên, tại sân trong của bảo tàng có một bia đá khắc dòng chữ "Giữ vững nguyên tắc bán nhiều với lãi ít," một lời dạy mà Tetsujiro coi trọng trong việc phát triển hệ thống bưu chính hiện đại.

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？

Trong bảo tàng có các khu trưng bày về lịch sử của bưu chính, thành tựu của Sakano Tetsujiro, phòng làm việc tái hiện với bàn, cặp sách, đồ dùng cá nhân và bằng tốt nghiệp của ông, cùng với các loại tem từng được phát hành ở Nhật Bản.

Hiện nay, các phương thức giao tiếp như email và mạng xã hội được sử dụng rất phổ biến. Hơn nữa, kể từ tháng 10 năm ngoái, phí bưu chính cũng đã tăng. Đây là một thời kỳ khó khăn đối với ngành bưu chính, nhưng nếu bạn ghé thăm Bảo tàng tưởng niệm Sakano, có lẽ bạn sẽ thấy hứng thú với bưu chính Nhật Bản hơn.

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弱の地震の後は、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したことでしょう。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。

〇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。）

Thông tin sinh hoạt: Chuẩn bị ứng phó với thiên tai

Năm ngoái, ở bán đảo Noto đã xảy ra một trận động đất lớn với cường độ 7 vào ngày 1 tháng 1 và mưa lớn kỷ lục vào tháng 9, gây ra những thiệt hại nghiêm trọng. Sau trận động đất cường độ 6 yếu ở ngoài khơi vùng biển Hyuganada vào ngày 8 tháng 8, Cục Khí tượng Nhật Bản đã phát đi “Thông báo tạm thời” cảnh báo về khả năng xảy ra động đất lớn trong một thời gian. Nhiều người có lẽ đã xem xét lại kế hoạch phòng chống thiên tai cho gia đình mình. Theo một khảo sát của Thông tấn xã Kyodo, hơn 50% người dân đã “kiểm tra và mua sắm các vật dụng phòng chống thiên tai như nước và thực phẩm,” và 26% đã “xác nhận lộ trình và địa điểm di tản.” Gia đình tôi cũng đã kiểm tra và bổ sung các vật dụng cần thiết cho trường hợp khẩn cấp. Để biết thêm thông tin về các địa điểm di tản và vật dụng phòng chống thiên tai, bạn có thể tìm trên trang web của thành phố Okayama. Cũng có bản đồ nguy cơ thiên tai (hazard map) bằng nhiều ngôn ngữ, trong đó có hướng dẫn chi tiết về cách chuẩn bị và phương pháp sơ tán khi có thiên tai.

Vì vậy, chúng tôi đã tìm hiểu về sự chuẩn bị và nhận thức của những người xung quanh đối với thảm họa thông qua sự hợp tác của các biên tập viên và nhân viên của nhóm biên tập Akura, cũng như những người ở gần.

〇 Những thứ mà hầu hết mọi người đã chuẩn bị:

- Thực phẩm khẩn cấp và dự trữ nước (có người trả lời rằng họ đã chuẩn bị đủ cho 3 ngày).
- Bản đồ nguy cơ thiên tai (có tại các cơ quan hành chính quận, trung tâm cộng đồng và các cơ sở công cộng khác).
- Phương thức liên lạc với gia đình (những người trả lời là dùng điện thoại thông minh cũng nên nghĩ đến phương pháp sạc pin và các cách liên lạc khác).
- Xác nhận địa điểm và lộ trình sơ tán (trong trường hợp mưa lớn, có người trả lời rằng ở tầng hai của nhà sẽ an toàn hơn so với đường sơ tán dọc theo con kênh. Ngoài ra, có ý kiến cho rằng địa điểm sơ tán ở xa nên với người cao tuổi, rủi ro trên đường sơ tán có thể lớn hơn)

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。

Ngoài ra, một số người cũng đã mua các đồ dùng phòng chống thiên tai, lắp đặt thiết bị chống lật cho đồ đạc và sử dụng hệ thống phát điện mặt trời để tích trữ điện.

〇Những lo ngại khi sống tại khu sơ tán trong thiên tai:

- Đảm bảo nhà vệ sinh và không gian riêng tư.
- Phương thức để tiếp cận thuốc men thường dùng.
- Vấn đề thực phẩm (do hạn chế tôn giáo hoặc bệnh lý, một số thực phẩm cần kiêng, chẳng hạn như thịt lợn).
- Không có khu sơ tán cho phép mang theo thú cưng.

〇 Ý kiến khác:

- Xem xét độ tuổi bản thân, luôn cố gắng duy trì sức khỏe để có thể tự lo cho bản thân.
- Vì cuộc sống sơ tán chỉ là tạm thời, cần thiết phải kiên nhẫn chịu đựng một chút.
- Rất cần sự quan tâm đối với người cao tuổi, người bệnh, những người thuộc nhóm yếu thế và thiểu số.

Thành phố Okayama cũng từng chịu ảnh hưởng nặng nề từ trận mưa lớn ở phía Tây Nhật Bản cách đây 6 năm. Theo dự đoán, động đất Nankai Trough có khả năng cao sẽ xảy ra trong vòng 30–40 năm tới. Các bạn hãy cân nhắc và xem lại liệu đã có sự chuẩn bị cho các loại thiên tai có thể xảy ra trong khu vực mình sinh sống chưa.

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。

Ủy viên biên tập tình nguyện Akura

Harumi Kishimoto, Keiko Katayama, Hideshi Mori, Toshiko Shimoyama, Kyouha, Sakata Akie, Morioka Atsushi, Zaheed Mahmood

Hiện tại đang phát hành với 6 thứ tiếng: tiếng Anh, tiếng Trung, tiếng Hàn, tiếng Tây Ban Nha, tiếng Bồ Đào Nha, tiếng Việt.

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

Chúng tôi thành lập trang facebook công khai của Hiệp Hội Giao Lưu Quốc Tế thành phố Okayama, và phổ biến thông tin, sự kiện của Hiệp Hội bằng nhiều ngôn ngữ. Xin hãy truy cập mã QR để xem.

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。

Địa chỉ liên lạc

Phòng giao lưu hữu nghị (tầng 4 Nishigawa Ai Plaza):
10-16 Saiwai-cho, Kita-ku, Okayama City, Zip 700-0903
Tel: 086-234-5882
Phòng quốc tế cơ quan hành chính thành phố Okayama:
1-1-1 Daiku, Kita-ku, Okayama City, Zip 700-8544
Tel: 086-803-1112
https://www.city.okayama.jp/0000012949.html

Các số trước đây (từ ấn bản Reiwa 5 năm) được đăng trên trang web của chúng tôi.