



九州アジアソ産業支援協同組合

つ

なぐ



アジブリ通信
2024年 11月
第7号



Indonesia 旅行記

ちょっと紹介！

インドネシアってどんな国？？？



東南アジア南部に位置する、赤道をまたいでいる約18,000の島々からなる国です。首都はジャカルタ。国土は日本の約5倍の広さで、人口は世界4位の約2.7億人です（日本の人口の約2倍）。約300の種族がいる多民族国家で、公用語のインドネシア語のほか500以上の言語が話されています。

今回初めてアジアの仕事でインドネシアのスラバヤに行きました！

長崎、福岡、沖縄などの法人様とご一緒させて頂き、初めてお会いする方々もおられました。皆様と過ごす時間はとても楽しく、学びと感動の旅となりました！

スラバヤに着きましたらなんと沖縄チームは全員荷物が届いておらず、そういう事もあるよ！という感じでした。細やかなのは日本だけですね（笑）次の日には届きました！

到着日の食事は南国を感じるレストランで頂きましたヤシの実のドリンク、

辛いソースのお魚のフライ、ナシゴレン、辛いのは激辛だけど、他の料理はなかなか美味しかったです。

長時間のフライト、荷物遅延の手続きなど、疲れもあり、ホテルのベッドが気持ちよく、ぐっすり眠る事が出来ました。



2日目、Padang baiグループの日本語学校へ視察に行きまして、若くて目をキラキラさせた学生達が緊張しながらも、大きな声で日本語の挨拶をして出迎えてくれました。法人様それぞれが、対面で面接をされ、生徒達も一生懸命日本語で答え、上手な日本の歌も披露してくれました！

人材も志高く、法人様も人選にとっても悩まれていた様子でした。本当に貴重な経験をさせて頂きました！

面接途中で、お祈りの時間を知らせる為の大音量の男性の歌声が流れてビックリしました！時間が来ると、

とてつもなく大きなスピーカーから流れてくるのです…

現地の人によると、それが原因で引っ越す人もいたようでした（笑）

また、午後からは日本語の勉強風景も観察し、高校生くらいの



生徒さん達は、日本で働きたいです！

と語り、意欲と熱量を感じました。

沢山のお土産も頂き、写真にある通りオレンジのオリジナルTシャツを作ってく

れていたの（沖縄チームは荷物がまだ届いておらず、着替えが無かったので助かったと思う）全員着用しての視察でした。

さて、気温は熊本より高く31℃位で、スラバヤは暑いと人材に脅されて来た私は覚悟していたのですが、体感としては湿気と火の国熊本27℃と同じくらい？と思えました。

その後老人ホームを見学し、可愛らしいおばあちゃん達と交流して、ゆったり過ごしている様子で笑顔に癒されました。92歳？とは思えない→この右の写真のおばあちゃんが、写真を撮られるのが恥ず



かしいと言っている横で、通訳してくれてる声がカッスカスだったダリスさん？が、おばあちゃんに写真撮るからと説得している隙に、パチリ。本当にのびのびとしていてお元気でした。

その後夕食に向かいまして、スラバヤはインドネシアでも大きな都市にな

ると思うのですが、移動中はとにかくバイクが多い上に信号があ

ってない様なもの！クラクションは鳴りまくりで、原付バイクに3人だったり、

しかも小さい子を抱いて4人乗りだったり！それに車が

止まるとどこからともなく人が現れて、ギターを

ジャカジャカ鳴らしながら運転

手にお金をもらおうと近づいて

来る人や、全身





銀色の人だったり、近づく人は様々でしたがそれを仕事にしている様でした！

3日目は人材の家庭訪問でした！遠い所はホテルから5時間！！私は腰痛で行けませんが、夏吉睦福祉会様の熱いお気持ちがあり、素晴らしい訪問になった様です。海邦福祉会様に同行された、通訳でインドネシア在住の日本人、ハイヒールが大好きなアイさんによると、家族の思い、子ども



達の気持ちを聞いたりしていたら、自分と重ねてしまい

涙が溢れたそうです。日本で働く実習生に、きっと頑張ってくれると思います！と答えたそうです！

私が同行した悠光会様の家庭訪問は、日本で働いた収入で新しいお家が立ったばかりでした。どこの家庭もそうですが、どれくらい時間をかけたのだらうと思えるご馳走を用意してくださり、私たちを心から歓迎してくださいました！

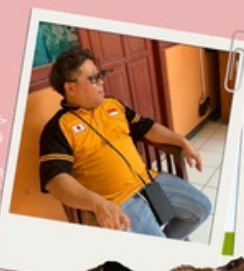
フィルダーさんとユラさんそれぞれの家庭訪問でビデオ通話で繋げましたが、本当に感動的な時間でした！フィルダーさんは私たちが家族に会っているのを見たからなのか、感動して泣き、それを責任者の西塔さんが見て泣き、それを見た私も泣きの連鎖。ご馳走を準備して下さっていましたが、ご家族は少し離れて笑顔で見守っており、一緒に食べようと何度も促して、やっと食べてくれたのはいいけど、立って食べてる…

でもそれがゲストをおもてなしする習慣

なのだそうです。

私の心があったかくなったのは、ユラさんの実家で、お母さん手作りのクッキーがあったのですが、ユラさんにお母さんの味を食べさせてあげたいと全部袋に入れて持って帰った親心の施設長。

そして、ユラさんのご両親に、太陽の園で働くユラさんは、とても明るくて太陽のようです！と力強く伝えている西塔さんに、とってもゾーンとしました…



疲れを癒す全身マッサージにもお安く行けたことも満足して、私の3泊4日のスラブツアーは終わりました！行った事がない方、是非一度行かれてみて下さい！

三宅加代



アジアブリッジは 一般監理事業の区分に認定されました！



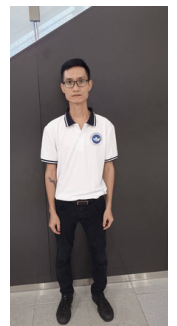
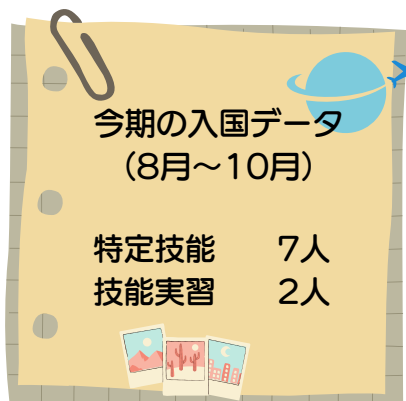
技能実習生の受入れ方法には「企業単独型」と「団体監理型」の2種類があります。2023年末の数字では団体監理型での受入れが実に98%以上を占めており、技能実習生の受入れはほとんどの場合が団体監理型で行なわれているといえます。

団体監理型では、監理団体を通じて技能実習生を受け入れることになりますが、その監理団体には「特定監理事業」と「一般監理事業」の2つの種類があります。

特定監理事業と一般監理事業の違いは、ひと言でいえば「技能実習制度を高い水準で行なっている優良な監理団体かどうか」ということになりますが、一般監理事業に認定されること、そして一般監理事業から技能実習生を受け入れることは、受入れ企業様にも大きなメリットがあります。

一般監理事業に認定された監理団体は、5年間の実習ができる技能実習3号の監理が可能となります。特定監理事業と比べると、下の表の通り技能実習生の受入れ可能な人数が多くなります。ただし、受け入れの実習実施者も優良実習実施者の区分に該当していなければいけません。

	特定監理事業 技能実習1号、2号	一般監理事業 技能実習1号、2号、3号
受入れ可能な 技能実習生 人数枠	- 技能実習1号：基本人数枠 - 技能実習2号：基本人数枠×2	- 技能実習1号：基本人数枠 - 技能実習2号：基本人数枠×2 - 技能実習3号：基本人数枠×6



国際交流フェスティバルに、出店しました！！

長崎で、9月15日に開かれたフェスティバルに九州アジアも参加いたしました。ご協力いただいたのは、社会福祉法人ゆうわ会さん、社会福祉法人ことの海会さんです。ゆうわ会さんのパンは、好評で午後には完売！ことの海会さんからは、インド人技能実習生アスワティさんが店員を務め、デイサービスで作った雑貨を並べて、交流しながら販売されていました！雑貨は小さな女の子に大人気でした。



アスワティが着ているのは故郷の南インド、ケララ州のサリー。インドサリーより、涼しい綿でできており、2枚仕立てなので一枚仕立てのサリーより着やすいそうです。



アスワティが、見学したのは、茶道！ベトナム人が体験している様子を見て、「苦そう～」と言いつつ、興味津々！



外国人も作れる！ 日本料理シリーズ①

めんつゆがあれば作れる！！

肉じゃが

<材料>

- 牛肉か豚肉の薄切り200g
- じゃがいも 2個
- 玉ねぎ 1/2個
- 人参 1/2本
- いんげん 4本（なくてもよい）
- めんつゆ（3倍濃縮タイプ）大さじ4
- 水 200cc
- 砂糖 大さじ1/2

砂糖は好みで入れても入れなくても良い

※日本人も甘いのが好きな人とそうでない人がいる
甘い料理が好きな人は砂糖の量を増やす

- サラダ油 大さじ1



「めんつゆ」ってなに？

しょう油、みりん、砂糖、出汁（だし：こんぶや魚からとった美味しい汁）で作った調味料のこと。そのまま使うものと水で薄めて使うものがあります

これがあればいろんな種類の料理が作れるよ

- めんつゆ+鶏肉→照り焼き
- めんつゆ+豚肉+しょうが→豚肉のしょうが焼き
- がめ煮（筑前煮ともいう）

うどんやそうめんを食べる時にも使います

めんつゆがない時は？

しょう油・酒・砂糖・みりんを全て大さじ2
粉末の出汁 大さじ1
これを代わりに入れます



育成就労制度が始まる前の準備 お忘れなく！！

出入国在留管理庁よりアンケートの依頼がきています。
11/15までにご回答お願いします。
育成就労制度を利用予定の場合必須項目になっているようですので、
よろしくお願いします！

アンケートはこちらからどうぞ→



- ①じゃがいもと人参は皮をむき、一口サイズ（一口で口に入る大きさ）に切る
※人参は、じゃがいもより硬いのでじゃがいもより小さめに切る
- ②玉ねぎを食べやすい大きさ（半分のを4つくらい）に切る
- ③いんげんはヘタを取り、ななめに3つに切る
- ④鍋を熱し、サラダ油を入れ、肉を入れ中火で炒める
次にじゃがいも・人参・玉ねぎを入れ軽く炒める
- ⑤めんつゆ、水を加えてひと煮たち（一回ふつとう）したら、砂糖を入れ、弱火で10分～15分程度煮る
- ⑥じゃがいもや人参が柔らかくなっていたらできあがり