

つなぐ

アジブリ通信
2026年 2月
第12号



結婚 おめでとう!



社会福祉法人ことの海会のプトリさんとテリヨさんが
約4年の交際を経て2025年6月8日にご結婚されました！
2人は6年前にインドネシアの日本語学校で出会いました。
いつの間にかお互いに好きになっていたという2人。
特定技能として働きながら愛を育みました。おめでとうございます！



ことの海会に 伝えたいこと

会社感謝かな、
なぜなら許可出して
いるのがありがたい
気持ちです。
そのおかげで2人の
関係を結び、永遠に
なる事です。



<インドネシア（ジャワ島）の結婚式>

ジャワ島出身の2人は、ジャワ文化の結婚式を行いました。
純潔と新しい始まりを意味する白の衣装でイスラム教の
婚姻誓約式を行い、ジャワの伝統的な花嫁衣装で最も格式が
高いとされる黒、清潔感や平和を象徴する水色の服を着て親族
一同でお祝いをしたそうです。





九州アジア バングラデッシュの学校と提携

～学校を2校見学した松本さんレポート～

介護教育も開始した送出機関：Advanced Training Centre
建設分野に特化した送出機関：プロサーチトレーニングセンター

今回、3泊5日の行程でバングラデッシュのダッカに行ってきました。目的は、日本で技能実習生になるため頑張っている日本語学校等の視察です。

当初、この国の印象としては、HPで知る限り「世界で一番貧しい国だから貧困が多い」、「人口が多い」、「ごみの町」、「空気が汚染されている」という悪いイメージでしたので、どうなるのか、病気の心配もありました。

しかし、ダッカ到着が夜中1時過ぎだったのもあり、そのような雰囲気を感じないまま、現地関係者に出迎えてもらい入国審査も簡単にできました。案内された施設には、この国1番と言われる大学学長、送出機関関係者、道越社長（石川県出身－設備工事の講師として従事）共に自己紹介され、圧倒されての始まりでした。



翌日は、眠い状態の中送迎され、日本語学校に到着すると生徒達が熱心かつ楽しく日本語の授業を受けている姿が目に見えてきましたので、眠気も吹っ飛びました。私達が日本から来たたと自己紹介すると、教室全体に活気ある生徒の熱気を感じるほど歓迎を受けました。

生徒に日本に行きたいか?と質問すると全員が挙手。3クラスを見学した際も同様で、大変日本にあこがれている印象を受けた瞬間でした。

ただ、介護職を目指している生徒は女性だけの7人程度で少し残念だったかな。

※この生徒さんは全員寮(4畳半に6人ー2段ベッド)で自炊生活でした。



その後、移動→本命である送出機関「プロサーチ人材コンサルタント」へ、距離的には5～6kmだったんですが、道中は傷だらけのバス、車・車、リキシャ、三輪車による大大渋滞と道路の未整備が多くノロノロ運転のため30分以上でやっと到着・・・したかと思うとそこから道が未整備で車が行けず徒歩での移動。

しかし、学校に着いたら生徒達が整列して待っていてくれて全員による挨拶から始まり開始しました。



その後、送出機関との自己紹介後に道越社長から設備工事に必要な道具、工具、材料(パイプ・金具類)を全て揃えている部屋、その材料を使用して完成した家屋の説明を受け、これらすべてを日本からコンテナにて搬入されたものとのことでした。

この授業にかける道越社長の情熱は半端ないと感心した場面でした。

また、この日は面接を拝見できる機会に恵まれ、社長から生徒に対する指導・意気込みを叩き込まれて始まりましたが、まだまだ日本語の理解が乏しいためか回答に苦慮する場面が多く見受けられました。

それでも、終了後はその日に合格発表された2名は大喜びの状況で、是非日本で頑張りたいと切望する場面でもありました。

翌日は、高度人材と大東設備「西畑社長」との面接に参加、人材としては、大学生、社会人としてすでに働いている方ですので、資格も豊富に取得されているメンバーでした。



当初、大東設備の概要を説明後に「自己紹介と併せてどうして日本で働きたいか」という事に対して各人1分ほどで終了と思いきや5分以上の大熱演揃いで熱気が半端なく、予定時間オーバーで大盛り上がりの面接となり、終了後は、西畑社長との写真撮影会を求める状況となりました。

ちなみに、この面接会の司会をされたのは株式会社BJIT/BJIT Inc. 高度人材活躍推進事業部の小椋様(本社東京)でした。

今回、この視察を通じて、バングラデッシュの日本語学校が技能実習生たちに与える影響の大きさを実感しましたし、今後、この実習生がさらに日本語を学ぶことで将来的に日本での生活や仕事のチャンスが広がることを願っています。

最後に、今回このような機会をいただいた皆様に心より感謝申し上げます。ありがとうございました。



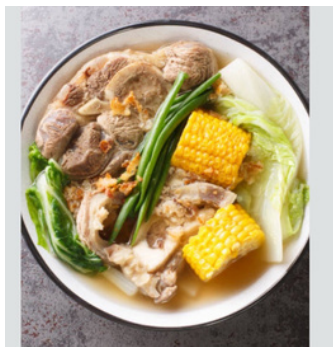
世界の

鍋 アツい!!! 特集



寒いが続いていますね。そんなときは特にアツアツのお鍋を食べたくなりますよね～
今回は世界のお鍋をご紹介します！
ぜひみなさんも一度作って召し上がってみてください(^^)／

まずは フィリピンの鍋



材料

- ・牛すね肉
- ・スイートコーン
- ・にんにく
- ・たまねぎ
- ・いんげん
- ・白菜
- ・こしょう
- ・ナンプラー／塩



作り方

1. 鍋に水を入れて沸かし、にんにくとたまねぎを加える。
1～2分ほど煮たら牛すね肉を入れる。
再び沸騰させ、アクを取り除く。
ふたをして、肉が柔らかくなるまで煮込む。
2. 肉が柔らかくなったら、コーンとナンプラーを加え、10～15分ほど煮る。
塩とこしょうで味をととのえる。
3. いんげんと白菜を加え、さらに2分ほど煮る。

【柳ファーム アナリザさん投稿】

つぎに インドネシアの肉団子鍋 (パクソ鍋)



材料

<肉団子>

- ・牛ひき肉
(または 鶏ひき肉)
- ・にんにく (すりおろし)
- ・塩
- ・こしょう
- ・少し砂糖
- ・片栗粉 (少量)
- ・冷水 (少し)

<スープ>

- ・にんにく (おりおろす)
- ・ナツメグ (少量)
- ・こしょう
- ・油
- ・鶏ガラスープの素
- ・塩
- ・水

<具材>

- ・豆腐
- ・チンゲン菜 (または 青菜)
- ・春雨
- ・ねぎ
- ・フライドオニオン (あれば)
- ・ライム (あれば)



作り方

1. ひき肉に調味料を入れ、粘りが出るまでよく混ぜ、丸い形にする (肉団子)。
2. 鍋に油を入れ、にんにく・ナツメグ・こしょうを炒める。
3. 水を入れ、鶏ガラスープの素と塩で味を調える。
4. 肉団子を入れて、弱火でやさしく煮る。
5. 豆腐を入れる。
6. チンゲン菜と春雨を入れる。
7. 最後にねぎを入れて完成！



【御陽会デシアナさん投稿】

そして

インドネシアの野菜スープ風鍋



あっさりしていて、
日本の鍋に近い味です。



材料

- ・ 鶏肉
- ・ にんにく（すりおろし）
- ・ 玉ねぎ
- ・ にんじん
- ・ じゃがいも
- ・ キャベツ
- ・ 長ねぎ（または ねぎ）
- ・ セロリの葉
- ・ 塩・こしょう
- ・ 鶏ガラスープの素
- ・ 油
- ・ 水



作り方

1. 鶏肉を一度ゆでて、ゆで汁は捨てる。
2. 鍋に油を入れ、にんにくと玉ねぎを炒める。
3. 鶏肉を入れて軽く炒める。
4. 水を入れ、塩・こしょう・鶏ガラスープの素で味を調える。
5. にんじん・じゃがいも・キャベツを入れて煮る。
6. 最後に長ねぎとセロリの葉を入れて完成。

【御陽会デシアナさん投稿】

そしてそして

ロシアの鍋 борщ（ボルシチ）

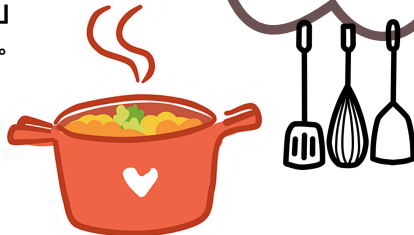


ロシア料理で有名な「ボルシチ」
発祥は実はウクライナなんです。



作り方

こちらが完成したボルシチのイメージです。ビーツの鮮やかな赤と、ヨーグルトの白のコントラストがとても綺麗ですよ。もし手に入れば黒パンと紅茶を添えて召し上がれ！



今回は鮮やかな赤色とヨーグルトの酸味が絶妙な「お手軽ボルシチ」のレシピをご紹介します。



材料

- ・ ビーツ（缶詰め）：1/2缶（スライスまたはダイスカット）
- ・ トマト缶
- ・ 玉ねぎ、じゃがいも 適量
- ・ 牛肉細切れ
- ・ 水：400ml
- ・ コンソメ顆粒：小さじ2
- ・ プレーンヨーグルト：適量（サワークリームの代用）
- ・ 塩・こしょう：少々
- ・ オリーブオイル：小さじ1

1. 下準備

玉ねぎ、じゃがいもと牛肉は食べやすい大きさに、缶詰のビーツがスライスの場合は、食べやすい大きさにカットする。

2. 炒める

鍋にオリーブオイルを熱し、玉ねぎと牛肉を炒める。

玉ねぎがしんなりしたら、じゃがいもを加えてさっと炒め合わせる。

3. 煮込む

水とコンソメ、**ビーツ（汁ごと入れると色が鮮やかになります）**を加え、中火でじゃがいもが柔らかくなるまで約10分煮込みます。

4. 仕上げ

塩・こしょうで味を整えたら器に盛り、仕上げにヨーグルトを中央にのせて完成です！
ディルを飾りに。

名前だけ聞いたことがあった「ボルシチ」。田中さんの手料理で初ボルシチをいただきました！
カラフルで見た目がきれいが第一声！そして一口ほおばると、見た目と違うやさしいお味でした。日本にはない味なのに、なんだか懐かしいような味でした。また作ってほしいなー

田中さんのボルシチを食べた西崎さんより



【アジアンサポーター田中さん投稿】

ついでに

ボリビアの鍋

Sopa de mani (ソパ デ マニ)
＝ピーナッツのスープ



材料

- ・牛肉（お好みでほかのお肉でも）
300g
- ・ピーナッツ（生） 100g
- ・じゃがいも 2個
- ・にんじん 1/2本
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・にんにく 1片
- ・ショートパスタ 100g
- ・塩、こしょう 適量
- ・クミン 小さじ1
- ・オレガノ 小さじ1/2



①下準備

・ピーナッツに水を加え、ミキサーにかけてペースト状にしておく

- ・お肉を食べやすい大きさに切る
- ・玉ねぎ、にんじんはみじん切りにする
- ・じゃがいもは食べやすい大きさに切る

②具材を炒める

・お鍋に油を熱し、にんにくを炒める。香りが立ってきたら玉ねぎを加え透明になるまで炒める。
・お肉を加えて炒め、焼き色をつける。

③煮込む

- ・お鍋に水、クミン、オレガノ、塩を加え、沸騰させる。
- ・ピーナッツペースト、にんじん、じゃがいもを加えて具材が柔らかくなるまで弱火で煮込む。
- ・その間にショートパスタを少し多めの油で炒め、こんがり焼き色がついたらお鍋に入れて柔らかくなるまで煮込む。
- ・また、細切りにしたじゃがいもでフライドポテトを作っておく。

④仕上げ

- ・塩こしょうで味をととのえる。器に盛り、トッピングにフライドポテトを乗せたら完成！

【アジアンスポーター村上さん投稿】

最後に

日本のちゃんこ鍋



材料

<スープ>

- ・水 800ml
- ・鶏ガラスープの素
大さじ1.5
- ・醤油 大さじ1
- ・みりん 大さじ1
- ・にんにく（すりおろし）
小さじ1
- ・しょうが（すりおろし）
小さじ1

<メインの具材>

- ・鶏肉（もも） 150g
（一口サイズに切る）
- ・鶏つくね（ミートボール）
6～8個
- ・白菜 1/8個（ざく切り）
- ・長ねぎ 1本（斜め切り）
- ・豆腐 1/2丁
（食べやすい大きさに切る）
- ・しいたけ or えのき 適量
- ・人参 1/4本（薄切り）

★材料に決まりはありません。家にあるお肉や野菜、魚でOK！



美味しく
作るコツ

「シメ」を楽しもう

具材を食べ終わった後のスープには、旨味がたっぷり凝縮されています。そこにうどんやごはん（＋卵）を入れて最後まで楽しむのが力士流です。

タレで味変

味が薄いと感じたら、ポン酢を少しつけて食べる。もちろんスパイシーな調味料を加えても美味しいですよ。



作り方

1. **スープを沸かす**

大きな鍋に【スープ】の材料をすべて入れ、中火にかける。（にんにくとしょうがを入れることで、スタミナのつく「ちゃんこ」らしい味になります。）

2. **肉から煮る**

スープが沸騰したら、鶏肉と鶏つくねを入れる。（肉から美味しい出汁（スープ）が出るので、先に入れるのがポイントです。）

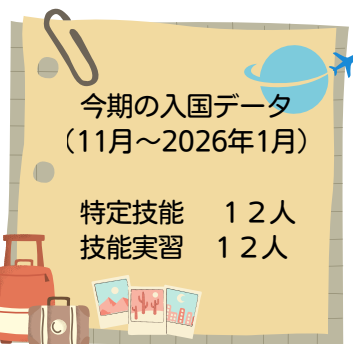
3. **野菜を加える**

再び沸騰したら、人参、白菜の硬い部分、しいたけを入れる。野菜が少し柔らかくなった後、残りの白菜の葉と長ねぎ、豆腐を加える。

4. **仕上げ**

蓋をして5分ほど煮込み、全ての具材に火が通れば完成！

【アジアンスポーター福田さん投稿】



「長崎県での取り組み」 インドネシアへ長崎をアピール

長崎県では、長崎を海外でPRする企画がすすめられています。
そのPR動画に、社会福祉法人長崎市手をつなぐ育成会のレナタさんが、出演しました！長崎での生き生きとした生活の様子を撮影し、インドネシアの皆さんに紹介するためです。おつかれさまでした！

Good Work!



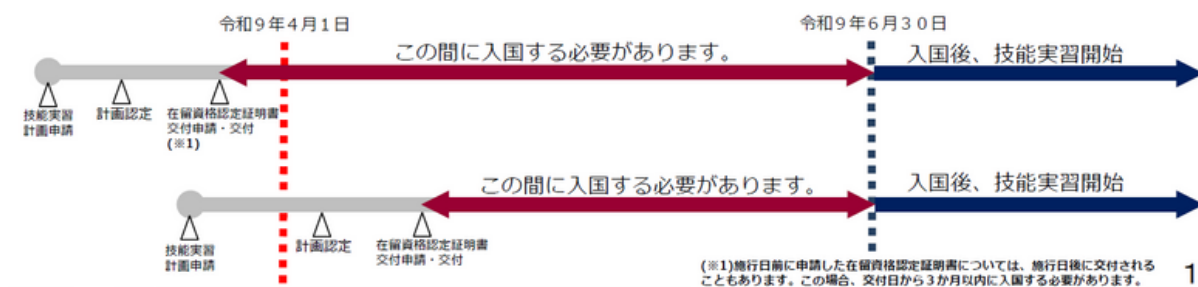
育成就労制度施行後の技能実習の取り扱い Part1

育成就労法の施行日（令和9年4月1日）より前に認定を受けた技能実習計画に基づき、施行日時点で技能実習を行っている者は、施行日以降も引き続き「技能実習」の在留資格のまま技能実習を行うことができます。技能実習

1号が終わったのち技能実習2号でも継続できます。技能実習3号に進むためには、令和9年4月1日時点において技能実習2号を1年以上を行っている必要があります。

施行日より前に技能実習計画の認定と在留資格認定証明書の交付を受けた者は、令和9年6月30日までに入国する必要があります。

施行日より前に申請した技能実習計画は、施行日以降に認定される場合があります。この場合、申請する技能実習計画については、実習開始日が令和9年6月30日以前であることが必要であり、原則として同日までに入国する必要があります。なお、施行日以降に技能実習計画の認定申請は行えません。



アジアからの

おしらせ

募集中!



組合員さんへ
次号の記事で、
働く仲間！写真展を行います。
生き生きと仕事をする人の
素敵な写真、大募集！

2026日本語スピーチコンテスト 開催日決定!!!

日時：2026年6月8日（月）
※9日にも研修を予定しています！

場所：佐世保市民文化ホール

スピーチテーマ

「日本人に知ってほしい私の国の良いところ」

参加者を募集しています！
たくさんの応募をお待ちしております。
同時に歌うまコンテストの出場者も募集中です！





アジアからの

おしらせ

～つづき～

技能実習生制度の終了が間近に迫っています。
技能実習生求人募集の期限の目安は9月上旬です。
現地面接のため、7月にインドネシア視察、
9月にミャンマー視察を計画中です。
2月に募集します!!!



**介護特定技能
必見!!!**

在留資格の延長ができるようになりました!

介護福祉士のパート合格により特定技能1号で5年の在留期限を迎える方が、在留期間更新許可申請ができるケースが厚労省HPにて公表されております。



いつから実施されますか?

令和8年の介護福祉士国家試験より
開始されます。



**特定技能3年目・4年目の
パート合格も適用されますか?**

特定技能5年目の結果が採用されま
す。そのため5年目に必ず受験する
必要があります。



合格基準について教えてください。

介護福祉士国家試験において全パートを受
験し、
①当該試験において1パート以上合格して
いる、かつ
②当該試験において総得点に対する合格基
準点の8割以上の得点がある
という条件があります。



どのくらい延長されますか?

最長1年可能です。そのため通算
特定技能6年となります。



その他の要件には何がありますか?

翌年度の国家試験受験の誓約、
特定技能所属機関において学習計画を立て
厚生労働省に提出すること、
などがあります。詳しくは九州アジアに
お尋ねください。

お問い合わせ先

手続きの不明点等については、
下記にご連絡ください。

社会・援護局福祉基盤課
福祉人材確保対策室
資格・試験係
03-5253-1111
(内線2845,2868)