

Sahabat Trainee Praktek Kerja

No.214 November 2010 <Edisi Bahasa Indonesia>
Penerbit: JITCO,
Divisi Urusan Umum, Seksi Hubungan Masyarakat,
Tel: 03-6430-1166
Alamat: Sumitomo Hamamatsucho bldg, 4F
1-18-16 Hamamatsucho, Minato-ku, Tokyo, 105-0013

★★ Semua pertanyaan dan keluhan para Trainee dan Trainee Praktek Kerja akan dijawab dengan bahasa Indonesia. ★★
Tel: 0120-022332 Fax: 03-6430-1114
Tiap Selasa 11.00~19.00 (13.00~14.00: istirahat)
Tiap Sabtu 13.00~20.00
Divisi Fasilitator Pelatihan, Seksi Konsultasi

技能実習生の友

第214号 2010年11月 <インドネシア語版>
発行 財団法人 国際研修協力機構 (JITCO)
総務部 広報室 電話: 03-6430-1166
〒105-0013 東京都港区浜松町 1-18-16
住友浜松町ビル 4F

★★ 技能実習生・研修生のみなさんの疑問や悩みなど、
インドネシア語で相談に応じます★★
電話: 0120-022332 FAX: 03-6430-1114
毎週火曜日 11:00~13:00 14:00~19:00
毎週土曜日 13:00~20:00
-企業部 相談課-

Berita Tanah Air

Berita-berita di bawah ini kami kutip dan ringkas dari majalah Tempo dan surat kabar Kompas Online.

Sentuhan Personal Pemain Baru

Sebagai pendaatang baru, Cipaganti- Taxi, yang Juli lalu mengoperasikan 200 unit mobil di Jakarta mencoba menawarkan konsep berbeda dibanding taksi lain, yaitu sentuhan personal. Penumpang boleh memperlakukan angkutan umum itu bak mobil pribadi. Selain memutar video dan musik digital, Cipaganti Taxi juga menyiapkan sambungan listrik untuk menyalakan laptop atau mengisi baterai telepon seluler. Tak lama lagi setiap armadanya dilengkapi pula dengan fasilitas Internet nirkabel (Wi Fi). Tarifnya, sama dengan Grup Blue Bird, yang menggunakan tarif atas, Rp 6.000 per km. Namun meski layanan Cipaganti memang oke, tapi tidak mudah menemukan Taksi Cipaganti di Jakarta. Setengah jam menunggu di jalan belum tentu dapat yang kosong karena armadanya memang masih mini dibandingkan dengan armada taksi lainnya.
(Tempo, 27 Sept.)

Getuk Stroberi

Di Desa Serang, Purbalingga, getuk yang terbuat dari stroberi lazim dijual sebagai oleh-oleh. Sama dengan getuk pada umumnya, salah satu bahan baku utamanya adalah singkong. Singkong yang sudah direbus dan ditumbuk halus lalu dicampur dengan stroberi dan gula, kemudian diaduk hingga benar-benar tercampur. Setelah itu, adonan dipotong kecil-kecil kemudian digoreng. Itulah getuk Desa Serang yang berawal dari keprihatinan akan banyaknya sisa buah stroberi hasil panen petani setempat yang terbuang sia-sia. Sejak tahun 2003, di Desa Serang memang berkembang pertanian stroberi. Desa ini cocok untuk tanaman agrowisata tersebut karena berada di ketinggian 1.000-1.500 meter di atas permukaan laut. Temperaturnya pun menunjang untuk pengembangan stroberi, yakni sekitar 15-25 derajat Celsius.
(Kompas Online, 1 Okt.)

祖国のニュース

以下のニュースは、テンポ誌、コンパス・オンラインの記事の引用・要約です。

新顔はパーソナルタッチで

去る7月にジャカルタでタクシー200台の操業を開始したチパガンティ・タクシーは、新規参入業者として、他のタクシーにはない独自のコンセプト、即ち「パーソナルタッチ」の提供を試みている。乗客はこの公共の乗り物を自家用車のように扱うことができる。ビデオプレーヤーやデジタルオーディオプレーヤーのほか、ノートパソコンの使用や、携帯電話の充電用に電源も用意。近いうちに、無線インターネット設備 (Wi-Fi) も全車に完備される予定だ。料金は、キロメートル当たり6,000ルピアの高料金を採用しているブルーバードグループと同じである。ただし、チパガンティのサービスは素晴らしいが、ジャカルタでチパガンティ・タクシーを見つけるのは難しい。他のタクシー会社に比較して総台数が少ないため、道端で30分待ったとしても空車のチパガンティに出会えるという保証はない。
(テンポ、9月27日)

ストロベリー・グトウック

プルバリングのセララン村は、イチゴを使ったグトウックを土産品として販売している。一般に知られているグトウックと同様、主原料はキャッサバ芋だ。茹でてなめらかに潰したキャッサバ芋にイチゴと砂糖を加え丹念に練る。続いて、それを小さく切り分けて油で揚げる。セララン村のグトウックは、そもそも農民の収穫したイチゴの多くが余って廃棄されていたことへの憂慮から生み出された。2003年以来、セララン村ではイチゴが盛んに生産されてきた。村は海拔1,000~1,500メートルに位置し、アグリツーリズムとして、農場で休暇を過ごす者がイチゴを栽培するのに適している。摂氏15~25度の気温もイチゴの成長に役立っている。

Menatap Muhibah Burung-burung

Oktober adalah bulan istimewa bagi pengamat burung. Sampai November, burung-burung pemangsa (raptor) akan melintasi langit Indonesia, seraya melakukan migrasi dari bumi belahan utara menuju belahan selatan. Kegiatan pengamatan burung di Indonesia dimulai sekitar awal 1990 di kampus-kampus, lambat-laun peminatnya tidak hanya dari mahasiswa yang menekuni studi fauna, tapi juga masyarakat umum. Berhasil menemukan satu jenis burung yang langka memang merupakan kebanggaan dan kepuasan tersendiri. Prestasi lain yang pantas dibanggakan : catatan jumlah jenis burung yang sudah diamati. Seorang pengamat burung dari Yogyakarta bahkan mendapat ide wirausaha dan merintis wisata pengamatan burung akhir tahun ini. Banyak ragam tujuan mengamati burung, banyak pula muaranya. Yang jelas, dari pengamatan burung itu bisa sekaligus diperoleh perubahan yang terjadi pada alam. (Tempo, 4 Okt.)

Peti Kemas Lipat

Sejumlah pelabuhan kerap kewalahan menyediakan area peti kemas ketika bongkar-muat transaksi pengiriman barang berada pada puncaknya. Gudang-gudang tak mampu menampung kontainer. Walhasil, banyak pengusaha menaruh peti raksasa di gudang penitipan di luar pelabuhan, yang sewanya lebih mahal. Seorang pengusaha punya solusi dengan membuat kontainer lipat. Selain hemat tempat dan biaya, kontainer ini menggunakan produk yang memenuhi ISO dan konvensi keselamatan. Satu peti kemas dapat diringkas menjadi ukuran sekitar 1/4 nya. Saat ini, untuk melipat satu boks butuh waktu 10 menit dan masih memerlukan dua orang untuk melipat secara manual dengan bantuan truk forklift. Pada masa mendatang akan dirancang agar dapat beroperasi secara otomatis. Akhir bulan lalu, inovasi kontainer lipat ini masuk finalis *Green Challenge 2010* yang berhadiah 500 ribu euro. (Tempo, 4 Okt.)

Sate Indonesia dan Jepang

Sekalipun Jepang sudah memiliki sate yang disebut yakitori, chef terkemuka Jepang, Hirohisa Koyama, Presiden *NPO Nippon Culinary Exchange Institute*, masih penasaran soal sate Indonesia, ia tidak segan masuk-keluar warung sate di Jakarta demi mengetahui cara membuat sate. Dijelaskannya perbedaan antara sate Jepang (sate ayam yang empuk, potongan daun bawang, dan bakso) dan Indonesia (sate ayam dan kambing). Sate Jepang tampil lebih rapi, tidak banyak berminyak, rasanya cenderung gurih mengarah ke asin, karena hanya dilumuri, garam Jepang dan kecap, dan warna daging yang dibakar lebih merata tidak gosong. Sementara sate Indonesia lebih penuh (banyak daging), rasanya lebih gurih dan manis, memakai aneka bumbu, dan ada bagian agak gosong tidak merata. Jelas daging gosong tidak bagus untuk kesehatan. Bukan hanya itu, Koyama menyarankan agar tukang sate Indonesia mengurangi pemakaian minyak lewat racikan bumbu kacang atau lemak sebab minyak berlebihan kurang bagus bagi tubuh. (Kompas Online, 4 Okt.)

る。 (コンパス・オンライン、10月1日)

野鳥の調和を観察

野鳥観察者にとって10月は特別な月だ。北半球から南半球へ移動する猛禽類 (Raptor) がインドネシア上空を通過する様子が11月まで見られる。インドネシアにおける野鳥観察の歴史は1990年初頭に各大学でスタートし、やがて生物相を研究する学生だけでなく、一般市民にも愛鳥者を増やした。希少種を発見することが名誉であり、自己満足となる。ほかには、観察した鳥の数を増やすことも賞賛の対象となる。ジョグジャカルタのある野鳥愛好家のように、野鳥観察ツアーを立案し、今年末から実行しようという人もいる。野鳥を観察する目的も様々ならゴールも様々だ。野鳥の観察により自然界でどのような変化が起きているかを知ることにも可能だ。 (テンポ、10月4日)

折りたたみ式コンテナ

出荷貨物の積降ろしがピークに達すると、港はコンテナスペースの確保にてんてこまいだ。コンテナの数は倉庫の収容能力を超えてしまう。その結果、多くの実業家が外部の貸し倉庫にコンテナを預け、港内の倉庫より高い借料を払っている。問題解消のため、ある実業家が折りたたみ式のコンテナを作った。場所を取らず、経費も節約できるほか、このコンテナはISO規格と安全条約の基準を満たした製品を使用している。たためば4分の1ほどの大きさになる。現時点では、1ボックスをたたむのに10分間を要し、フォークリフトを用いて二人がかりでたたんでいる。将来的には自動化されるであろう。この折りたたみ式コンテナは先月末、賞金50万ユーロをかけて競われた *Green Challenge 2010* の最終審査に残った。 (テンポ、10月4日)

インドネシアと日本のサテー

日本には焼き鳥という名のサテーがあるにも関わらず、日本の有名シェフで *NPO Nippon Culinary Exchange Institute* 代表のコヤマヒロヒサ氏は、インドネシアのサテーにも興味を示している。サテーの作り方を知らうとジャカルタのサテー屋のはしごもいとわれない。彼は、日本のサテー (やわらかい鶏肉とネギとつくね) とインドネシアのサテー (鶏肉とヤギ肉のサテー) の違いを明らかにした。日本のサテーは見た目が綺麗で脂が少なく、味は旨味があって、塩と醤油だけをからめるためどちらかというと塩辛く、均等に焼き色がついており焦げしていない。一方、インドネシアのサテーは肉がぎっしり (たくさん) 並んでいて、旨味と甘みがある。様々な香辛料を使い、少し焦げているところがあって焼き色が均等ではない。焦げた肉が健康に良くないことは明らかだ。それだけでなく、コヤマはインドネシアのサテー屋に「脂肪の過剰な摂取は体に良くないので、ピーナッツソースに入れる油の量や脂身は減らして」とアドバイスした。 (コンパス・オンライン、10月4日)

Info Trainee Praktek Kerja

技能実習情報

— Jam Kerja, Istirahat, Hari Libur —

— 労働時間、休憩、休日について —

1 Jam Kerja

Menurut UU Standar Kerja, jam kerja tidak boleh melebihi 8 jam per hari atau 40 jam per minggu setelah dipotong jam istirahat. (Prinsip dasar jam kerja menurut hukum).

1 労働時間

労働基準法により、休憩時間を除き1週間に40時間、1日について8時間を超えて労働させてはならないとされています。(法定労働時間の原則)

2 Sistem jam kerja non-reguler per bulan

Ini merupakan sistem jam kerja sebagai kekecualian dari nomor 1, dimana seandainya ada kecenderungan pekerjaan banyak dilakukan pada masa tertentu, misalnya awal bulan, jam kerja dalam seminggu akan melebihi 40 jam, sementara pada minggu lainnya yang tidak begitu banyak pekerjaan, jam kerjanya dikurangi, sehingga dalam periode 1 bulan tersebut rata-rata jam kerja tsb menjadi 40 jam per minggu.

2 1ヶ月単位の変形労働時間制

上記1の例外として、1ヶ月の内に、例えば月初めなど特定の時期に業務が集中する傾向がある場合に、業務が集中する特定の1週間については40時間を超え、業務が比較的暇な1週間は労働時間を少なくして、1ヶ月以内の一定期間を平均すると1週間40時間以内に所定労働時間を配置する制度です。

3 Sistem jam kerja non-reguler per tahun

Ini merupakan sistem sebagaimana halnya no 2, yaitu dalam periode setahun, seandainya ada masa sibuk dan ada masa tidak sibuk, maka apabila dalam periode tersebut (dalam kurun waktu 1 tahun), apabila rata-rata jam kerjanya tidak melebihi 40 jam per minggu, maka pekerjaan dapat dilakukan dengan jam kerja melebihi ketentuan 8 jam per hari, atau 40 jam per minggu. Dalam hal ini, terdapat ketentuan batas jam kerja, jumlah hari kerja, dsb, sebagaimana yang tertulis di bawah ini.

3 1年単位の変形労働時間制

上記2と同様に、1年のうち、忙しい時期と余裕がある時期がある場合に、対象期間（1年以内の期間）を平均して1週間当たりの労働時間を40時間を超えない範囲内に、定めた場合は、特定された週について40時間、特定された日について8時間を超えて労働させることができる制度です。この場合、次のような対象期間における労働日数、労働時間等の限度が定められています。

(1)Batas jumlah hari kerja = 280 hari/tahun

(2)Batas jam kerja per hari = 10 jam

(3)Batas jam kerja per minggu = 52 jam

(4)Jam kerja yang melewati 48 jam per minggu hanya bisa dilakukan maksimal 3 minggu berturut-turut.

(5)Periode tersebut dibagi menjadi per 3 bulan, hari pertama dalam minggu yang jam kerjanya melebihi 48 jam per minggunya, di bawah jumlah 3.

(6)Batas jumlah hari kerja yang berturut-turut. Periode = 6 hari.

Terutama dalam masa sibuk, dalam 1 minggu harus ada libur 1 hari.

Sistem jam kerja non-reguler per tahun ini banyak dilakukan oleh lembaga pelaksana praktek kerja.

(1)労働日数の限度 280日/年

(2)1日の労働時間の限度 10時間

(3)1週間の労働時間の限度 52時間

(4)労働時間が48時間を超える週を連続できるのは3週以下

(5)対象期間を3ヶ月毎に区分した各期間において、労働時間が48時間を超える週の初日の数が3以下

(6)連続して労働させる日数の限度

対象期間 6日

特に業務繁忙な期間 1週間に1日の
休日を確保

1年単位の変形労働時間制は多くの実習実施機関で採用されています。

4 Perpanjangan jam kerja

Seandainya lembaga pelaksana praktek kerja mempekerjakan pada jam lembur yang melebihi jam kerja yang ditentukan hukum pada no 1, 2, 3 di atas, atau pada no 6 di bawah tentang kerja di hari libur yang ditetapkan hukum kepada

4 労働時間の延長

実習実施機関は、労働者(技能実習生を含みます。)に上記1、2又は3の法定労働時間を超えて時間外労働を行わせる場合及び下記6で述べる法定休日労働を行わ

pekerjanya (termasuk Trainee Praktek Kerja), maka ia harus mengikat kesepakatan kerja dan mengajukan permohonan kepada Kepala kantor pengawasan standar kerja.

Kesepakatan kerja ini dilakukan oleh Serikat Buruh apabila separuh lebih dari pekerja di Lembaga Pelaksana membentuk Serikat Buruh secara resmi, sementara bagi yang tidak mempunyai serikat buruh, maka pihak Lembaga Pelaksana akan membuat kesepakatan dengan wakil dari separuh jumlah pekerja di situ, mengenai alasan bekerja lembur di luar jam kerja, jenis pekerjaan, jumlah kerja yang dapat diperpanjang, dan sebagainya.

Untuk pekerjaan yang mengandung bahaya, dalam UU Standar Kerja ditentukan bahwa perpanjangan jam kerjanya tidak boleh melebihi 2 jam per hari.

- * Pekerjaan di terowongan.
- * Pekerjaan yang menangani benda-benda bertemperatur tinggi dalam jumlah besar, atau bekerja di tempat yang panas sekali.
- * Pekerjaan yang menangani benda-benda bertemperatur rendah dalam jumlah besar, atau bekerja di tempat yang sangat dingin.
- * Pekerjaan yang mempunyai kemungkinan terkena radiasi, misalnya di lokasi X-ray dan lainnya.
- * Pekerjaan ditempat yang banyak serbuk- serbuk atau debu-debu beterbangan.
- * Pekerjaan di bawah tekanan udara yang luar biasa.
- * Pekerjaan yang banyak mengandung guncangan, yang menggetarkan tubuh.
- * Pekerjaan berat yang menangani benda- benda berbobot berat.
- * Pekerjaan di tempat yang sangat bising.
- * Pekerjaan di tempat yang mengeluarkan gas, uap, dan serbuk-serbuk beracun.

5 Istirahat

Istirahat harus diberikan sekurang- kurangnya 45 menit apabila jam kerja melebihi 6 jam, dan istirahat 1 jam apabila jam kerja melebihi 8 jam.

Umumnya jam istirahat tidak dibayar.

6 Hari libur

Hari libur harus diberikan sekurang- kurangnya 1 kali per minggu. (Tanggal merah).

Tetapi ada juga yang memakai sistem hari libur non-reguler, yaitu memberikan hari libur minimal 4 hari dalam 4 minggu. Dalam hal ini, perlu adanya ketentuan yang jelas tentang penghitungan kapan dimulainya periode 4 minggu tersebut.

Kini, kebanyakan Lembaga Pelaksana mempunyai hari libur lainnya di luar tanggal merah. Hari libur yang manapun akan ditentukan sendiri oleh masing-masing Lembaga Pelaksana.

せる場合は、労使協定を締結し所定の様式により労働基準監督署長に届け出なければならないことになっています。

この労使協定は、実習実施機関の労働者の過半数を組織する労働組合がある場合はその労働組合、そのような労働組合がない場合は労働者の過半数を代表する者と実習実施機関が、時間外労働をする事由、業務の種類、延長することができる時間数等を協定するものです。

なお、労働基準法で次の有害業務の労働時間の延長は1日について2時間を超えてはならないとされています。

- * 坑内労働
- * 多量の高熱物体を取り扱う業務及び暑熱な場所における業務
- * 多量の低温物体を取り扱う業務及び寒冷な場所における業務
- * エックス線その他の有害放射線にさらされる業務
- * じんあい又は粉末を著しく飛散する場所における業務
- * 異常気圧下における業務
- * 身体に著しい振動をを与える業務
- * 重量物の取り扱い等重激な業務
- * 強烈な騒音を発する場所における業務
- * 有害物の粉じん、蒸気又はガスを発散する場所における業務

5 休憩

労働時間が6時間を超える場合は少なくとも45分、8時間を超える場合は少なくとも1時間の休憩時間を労働時間の途中に与えなければならないことになっています。

なお、休憩時間については賃金が支払われないのが一般的です。

6 休日

毎週少なくとも1回の休日を与えなければならないとされています。(法定休日)

ただし、4週間を通じて4日以上の日を与える変型休日制が採用されていることもあります。この場合、就業規則その他これに準ずるものにおいて4週間の起算日が明らかにされる必要があります。

なお、ほとんどの実習実施機関では法定休日以外にも所定の休日があり、何れも(休日として)各実習実施機関毎に定められています。

— Upacara Penyerahan Penghargaan Sayembara Mengarang dalam Bahasa Jepang —

Upacara Penyerahan Penghargaan Sayembara JITCO [Mengarang dalam Bahasa Jepang bagi Trainee dan Trainee Praktek Kerja dari Luar Negeri], telah diselenggarakan di Tokyo pada tgl 1 Oktober 2010. Sayembara ini dirancang dengan tujuan untuk mendukung pembelajaran bahasa Jepang Trainee dan Trainee Praktek Kerja (TPK), dan untuk mendengar secara langsung perasaan atau pengalaman selama mengikuti training dan praktek kerja. Karangan yang diikutsertakan dalam sayembara mengarang ke 18 kali ini, berjumlah 5.173 karya.

Dalam upacara penyerahan penghargaan ini, piagam dan hadiah uang tunai diberikan kepada para trainee & TPK yang karyanya terpilih sebagai pemenang melalui penjurian ketat. Lalu para pemenang Juara I membacakan karyanya sendiri di depan banyak hadirin. Karya-karya yang mendapat penghargaan ini dicetak dalam buku [Kumpulan Karya-karya Unggulan] yang dibagikan kepada lembaga penerima, selain juga dimuat di situs web JITCO, jadi silakan membacanya.

Sayembara ini rencananya akan diselenggarakan juga tahun depan. Pengumumannya akan dimuat di buletin [*Sahabat Trainee Praktek Kerja*] ini, juga di majalah umum JITCO [*Kakehashi*] dan situs web JITCO (sekitar Februari 2011). Bagi Anda yang berminat untuk ikut sayembara ini, tanyakanlah hal ini kepada lembaga penerima atau ke JITCO. Kami menantikan karya-karya menarik dari Anda semua.

Berikut ini adalah nama para pemenang yang meraih penghargaan. [Selamat] untuk mereka yang namanya tertulis di bawah ini :

◆Juara Pertama (4 orang)

Zhang Peng Peng	“Kehidupan bagaikan teh”	TPK/China
Hao Jin	Harta karun 2 tahun mendatang	Trainee/China
Nguyen The Dung	[Konfirmasi dengan telunjuk] yang dipelajari di Jepang	TPK/Vietnam
Mi Nian Feng	Harta penting di hatiku	TPK/China

◆Juara Ke-dua (5 orang)

Dong Yin Xiang	Belajar dari kesalahan	TPK/China
Jiang Mo Le	Air mata lelaki	TPK/China
Nguyen Dat Thoi	Balas budi	TPK/Vietnam
Shao Qing Qing	Selamat tinggal Jepang, sampai berjumpa kembali Jepang	TPK/China
Togtokh Odontuya	Mari lindungi lingkungan yang indah	TPK/Mongolia

— 日本語作文コンクール表彰式開催 —

2010年10月1日に、JITCO主催「外国人研修生・技能実習生日本語作文コンクール表彰式」が、東京で開催されました。本コンクールは、研修生・技能実習生の皆さまの日本語学習を応援し、研修や技能実習の中で感じたことを生の声でお伝えいただけるよう企画したものです。18回目を迎えた今回は、5,173編の作品が寄せられました。

表彰式では、厳正な審査の結果入賞された研修生・技能実習生の皆さまに、表彰状と賞金が贈られたほか、最優秀賞受賞者による作品の朗読が行われました。入賞作品は、「優秀作品集」として受入れ機関にお配りしています。JITCOのホームページでも一部公開していますので、是非ご覧ください。

本コンクールは、来年度も引き続き開催する予定です。この「技能実習生の友」の他、JITCOの総合情報誌「かけはし」やホームページ等で募集のご案内（2011年2月頃）をいたしますので、JITCOまたは受入れ機関にお問い合わせください。

研修生・技能実習生の皆さまの積極的なご応募をお待ちしております。

次の方々が入賞されました。おめでとうございます。

◆最優秀賞（4名）

张 朋朋	『「人生はお茶みたいだ」』	中国/実習生
郝 金	『2年後の宝物』	中国/研修生
グエン テー ムン	『日本で学んだ指差し確認』	ベトナム/実習生
糜 年凤	『私の大切な心の財産』	中国/実習生

◆優秀賞（5名）

董 银香	『失敗から学ぶ』	中国/実習生
蒋 末乐	『男の涙』	中国/実習生
グエン タット トイ	『恩返し』	ベトナム/実習生

			邵 青青	『さようなら日本、 また会おう日本』 中国/実習生
			トゴトフ オボントヤ	『美しい地球を守ろう』 モンゴル/実習生
◆Juara Ke-tiga (23 orang)			◆優良賞 (23名)	
Gu Li Juan	Bibi di hari pasar	TPK/China	顾 丽娟	『市日のおばさん』 中国/実習生
Chen Yang	Hari yang tak terlupakan	TPK/China	陈 阳	『忘れられない日』 中国/実習生
Nguyen Ngoc Dung	Semangat yang meluap-luap	Trainee/Vietnam	グエン コック スン	『ハングリー精神』 ベトナム/研修生
Yao Zhi Fang	Lava pulau Miyake pun larut oleh hati yang hangat	TPK/China	姚 志芳	『三宅島の溶岩も溶かす 温かい心』 中国/実習生
Wang Yan	Ajaran Bibi	TPK/China	王 妍	『おばさんの教え』 中国/実習生
Li Wan Lin	Bahasa Jepang yang menyenangkan	TPK/China	李 宛林	『楽しく日本語』 中国/実習生
Liu Chun Lan	Guruku adalah burung gagak	TPK/China	刘 春兰	『カラスは私の先生』 中国/実習生
Li Ling	Menumbuhkan perasaan bersyukur	Trainee/China	李 玲	『感謝の気持ちを育てる』 中国/研修生
Li Jing	Sepotong tahu	Trainee/China	李 静	『一丁の豆腐』 中国/研修生
Cui Xiao Yan	Sayuran bernyawa kecil, bersemangat besar	Trainee/China	崔 小艳	『野菜の小さな命、 大きな精神』 中国/研修生
Cui Xiao Min	Surat dari China	Trainee/China	崔 晓敏	『中国からの手紙』 中国/研修生
Wang Ting Ting	Tanpa usaha, bakat pun sia-sia	TPK/China	王 廷廷	『努力に勝る天才なし』 中国/実習生
Liu Yu Fu	Kakek nenek Jepang yang segar-bugar	TPK/China	刘 玉福	『元気な日本のおじいちゃん・ おばあちゃん』 中国/実習生
Nguyen Trang Dai	Konfirmasi	TPK/Vietnam	グエン チャン タイ	『確認』 ベトナム/実習生
Nofi Ana Setyadi	Waktu yang sudah lewat tak akan kembali	Trainee/Indonesia	ノフィ アナ セイヤディ	『過ぎた時間はもどらない』 インドネシア/研修生
Wang Li Nan	Daya tarik bahasa daerah	TPK/China	王 丽南	『方言の魅力について』 中国/実習生
Wen Jing Jing	Surat terima kasih kepada Ibu	TPK/China	文 菁菁	『母への感謝の手紙』 中国/実習生
Dorjsuren Dashpurev	Hal yang kupelajari di Jepang	Trainee/Mongolia	ドルジスレン ダシプレブ	『私が日本で学んだ事』 モンゴル/研修生
Wu Wei	Pelajaran yang didapat dari pengalaman berbahaya	TPK/China	伍 薇	『危険な体験から得た教訓』 中国/実習生
Dou Jin Xiang	Doggi bag	TPK/China	窦 金香	『ドギーバッグ』 中国/実習生
Wang Qiao Yun	Kacang tanah dari kampung halaman	Trainee/China	王 巧运	『故郷の落花生』 中国/研修生
Han Chan Juan	Keramahan kecil	TPK/China	韩 婵娟	『小さな親切』 中国/実習生
Lu Yu Wen	Aku dan sayuran gunung Yomena	TPK/China	鲁 玉文	『私と山野菜「馬蘭頭」(ヨメナ)』 中国/実習生

Makanan Jepang yang terdapat di sekeliling kita

— Kesemek, makanan yang dipakai sebagai bahan pengecat —

Musim gugur adalah musim panen. Dimulai dari beras, umbi-umbian, buah-buahan dan sebagainya, banyak yang dipanen di musim ini. Begitu angin musim gugur mulai berhembus, cuaca pun menjadi sejuk, membuat selera makan kita jadi bertambah.

Di bawah cerahnya langit biru di pinggiran kota, kita bisa melihat pohon-pohon kesemek yang condong, sarat dengan buahnya. Buah kesemek juga dikenal sebagai raja buah-buahan. Kesemek yang manis dapat dimakan begitu saja sebagai makanan kecil atau hidangan penutup, sementara kesemek yang sepat, juga bisa dimakan dengan diolah terlebih dahulu, misalnya dengan cara di matangkan atau dikeringkan, atau dibuang rasa pahitnya dengan alkohol, karbon dioksida, pemanasan, dsb.

Nah, apakah Anda pernah salah menggigit kesemek yang sepat itu karena menyangka kesemek manis? Di dalam mulut terasa sepat, selama beberapa waktu, rasa sepat ini akan membuat muka kita bekernyut. Tetapi kesemek sepat sekalipun bukanlah benda yang patut dibuang, karena pada kesemek sepat terdapat sejenis zat yang mudah membeku. Di Jepang, sejak zaman Heian kesemek sepat sudah dipakai luas sebagai cat pelapis agar kedap air dan kuat.

Ada pula kipas yang bernama [*Shibusen*], yaitu kipas yang memakai bahan *washi* (kertas Jepang) yang diberi warna dasar terlebih dahulu, lalu di atasnya dicat lagi dengan zat kesemek sepat. Bahan kertas tersebut menjadi keras dan tidak mudah robek, muncul pula warna kilau yang sangat sulit untuk dilukiskan.

Lalu ada pula payung hujan yang disebut [*Bangasa*]. Sekarang payung hujan kebanyakan terbuat dari kain, nilon, dan plastik. Seandainya hujan turun secara tiba-tiba sekalipun, kita bisa membeli payung di minimarket dengan harga sekitar 500 yen ~ 1000 yen. Pada zaman dahulu, payung untuk mengatasi hujan biasanya adalah *Bankasa* yang di atas kertas payungnya dicat dengan kesemek sepat untuk membuatnya kedap air. Bunyi butiran air hujan yang jatuh di atas payung menimbulkan suasana yang dapat menghilangkan rasa muram karena hujan. Kini payung seperti itu sudah jarang sekali terlihat.

Selain itu, kesemek sepat juga dipergunakan dalam pembangunan rumah, misalnya untuk mengecat tiang-tiangnya. Sekarang tiang-tiang berwarna coklat ini pun hanya bisa dilihat di rumah-rumah rakyat yang sudah kuno.

Akhir-akhir ini, dengan semakin majunya ilmu pengetahuan, dapat dikembangkan berbagai jenis bahan baku, kehidupan pun semakin praktis, namun tetap saja kita harus mengagumi sikap dan pengetahuan para leluhur kita yang mengetahui keistimewaan benda-benda di sekitarnya, lalu menggunakannya dalam kehidupan tanpa menyia-siaknya.

身近にある日本の食物

— 塗料などとして利用される食物（柿） —

収穫の秋。コメをはじめとして、芋類、果樹類など、たくさんの作物が収穫されます。秋風が立ち、気候も穏やかになると、食欲も盛んになります。

郊外では澄みきった青空に、たわわに実をつけた柿の木を目にすることができます。柿は果物の王様とも言われています。甘柿はそのまま、おやつやデザートとして食べますが、渋柿は、熟柿や干し柿、さらにはアルコール・炭酸ガス・加熱等による渋抜きの方法で渋味を感じなくさせるなど、いろいろな工夫で楽しんで食べることができます。



さて、渋柿を甘柿と間違っただけでかぶりついたことはありませんか。口の中が渋くて、その渋さにしばらくは顔がくしゃくしゃになってしまいます。ところが、渋柿も捨てたものではなく、抽出した柿渋には凝固しやすい性質があるため、日本では平安時代から補強・防水用の塗料として広く利用されてきました。

「渋扇」という扇子があります。扇子に貼る和紙の下地に色を引き、その上に柿渋を塗ったものです。パリッと丈夫になり、独特のつやがでて、なんともいえない風合いです。



「番傘」という雨傘があります。今では、雨傘は布・ナイロン・ビニール製のものがほとんどで、急な雨に遭っても、コンビニエンスストアで500円から1,000円くらいで買い求めることができます。昔は、雨を防ぐ傘は、紙を貼った上に柿渋を塗って防水を施した番傘でした。雨粒をパチパチとはじき、その音は雨のうとうしさを忘れさせてくれる風情がありました。今ではほとんど見かけなくなりました。

また、柿渋は建築用として家の柱などに塗ったりしますが、その茶色い柱も古民家などでしか見ることができなくなりました。

昨今、科学の発達とともに、いろいろな素材が開発され、生活は便利になっていますが、先人達の、身近にある物の特徴を知り、それらを無駄なく利用し、生活に活かしてきたその知恵や姿勢には、ただただ頭が下がる思いです。

Info Mini

Jepang Saat Ini ～ Memasak dengan Microwave, Mudah dan Menyenangkan ～

November, musim gugur sedang berada di puncaknya. Kadang disebut juga sebagai [*Shukaku no aki* = musim gugur musim panen]. Di toko-toko berderet ikan, sayur, buah-buahan lezat yang ada di musim gugur. Lambung yang melemah karena kepanasan di musim panas juga menjadi pulih sehat kembali, membuat banyak orang jadi ingin makan bermacam jenis makanan yang lezat. Itu sebabnya, musim gugur juga disebut sebagai [*Shokuyoku no aki* = musim gugur yang menimbulkan selera makan].

Ketika perut sedang kosong dan kita ingin segera menyantap makanan siap santap yang hangat, maka yang paling praktis saat itu adalah menggunakan *microwave*. Di rumah-rumah tangga Jepang, *microwave* ini mulai dipergunakan sekitar 40 tahun lalu, kini persentase kepemilikannya mencapai 97,5%.

Akhir-akhir ini *microwave* semakin praktis saja, dengan dijualnya berbagai peralatan memasak khusus, membuat hal yang dulu tidak dapat dilakukan oleh *microwave*, sekarang menjadi dimungkinkan, misalnya : menanak nasi atau memanggang daging. Bahkan sekarang ada pula produk yang dapat membuat *potato chip* atau ubi bakar. Produk baru untuk mengukus yang terbuat dari silikon dengan warna-warni cerah, sangat populer.

Menyampaikan Isi Hati Dalam Bahasa Jepang ～ Berterima kasih dalam Bahasa Jepang ～

Semuanya dimulai dari mempunyai perasaan syukur dan berterima kasih. Ini merupakan hal yang paling luhur bagi umat manusia. Perasaan syukur pertama-tama diwujudkan dalam kata-kata [*arigatou* = terima kasih]. Masih ada juga perkataan lainnya yang sering digunakan, misalnya ; [*osewa ni natte imasu* = saya telah merepotkan Anda] atau [*okagesama de* = berkat doa Anda]. Hanya dengan menambahkan kata-kata tersebut akan membuat pergaulan kita menjadi lebih harmonis.

Dalam buletin edisi September lalu, kami sudah memperkenalkan perkataan [*sumimasen*] dalam artikel [Minta maaf dalam Bahasa Jepang]. Sebenarnya perkataan [*sumimasen*] ini, tergantung situasi dan penggunaannya, juga mengandung arti permintaan maaf, permintaan tolong, serta berterima kasih.

Di bawah ini kami tuliskan beberapa contoh kalimat. Para Trainee Praktek Kerja sekalian, dapatkah Anda membedakannya ?

* Contoh permintaan maaf ;

[*renraku ga okurete sumimasen* = mohon maaf saya terlambat memberitahukan].

* Contoh permintaan tolong ;

[*sumimasen, kono shorui o todokete kudasai* = maaf, tolong antarkan dokumen ini].

* Contoh berterima kasih ;

[*waza-waza okoshii itadaite, sumimasen* = terima kasih Anda telah khusus datang kemari].

Tanggal 23 November merupakan hari besar di Jepang, yaitu hari berterima kasih kepada para pekerja. Hari raya ini ditetapkan untuk para penduduk dengan tujuan agar bisa saling berterima kasih, menghargai tenaga kerja dan merayakan produksi.

Jadi pertama-tama kita harus memiliki rasa syukur terlebih dahulu di dalam hati kita, setelah itu barulah kita dapat mengungkapkannya dalam bentuk kata-kata.

ミニ情報

日本のいま ～ 料理を電子レンジで 手軽に楽しく ～

秋真っ盛りの11月です。「収穫の秋」と言いますが、店先には秋ならではの美味しい魚や野菜、果物が並び、夏の暑さで弱っていた胃腸も元気回復して、美味しいものをたくさん食べたくってしまう人も多いのではないのでしょうか。そんなところから秋はまた、「食欲の秋」とも呼ばれます。

お腹が空いて、出来合いのものを温め直してすぐに食べたい、という時に便利なのが電子レンジですが、日本では一般家庭に登場してから40年余りで、現在普及率97.5%にもなるそうです。

最近のご飯を炊いたり肉を焼いたりといった、電子レンジで従来不可能だった調理法ができる専用の調理器具が販売され、電子レンジは益々便利になりました。焼き芋やポテトチップスを作れるという楽しい商品も続々登場しています。またシリコン製で色彩もカラフルな蒸し料理用調理器なども目新しく、とても人気があります。

心を伝える日本語 ～ 感謝の日本語 ～

全てに感謝の気持ちを持つことは、人として最も尊ばれることです。感謝の言葉といえば、まず『ありがとう』があげられます。『お世話になってます』、『おかげ様で』なども頻繁に使われており、添えるだけで、人と人との関係が和やかになります。

本誌9月号、「お詫びの日本語」で、『すみません』を紹介しました。実は、この『すみません』には、使い方によって、お詫び(謝罪)の他に依頼や感謝をあらわす意味もあります。

次に、例を書いてみました。技能実習生の皆さん！！ 区別できますか？

* お詫び(謝罪)の例として、

「連絡が遅れてすみません」

* 依頼の例として、

「すみません。この書類を届けてください」

* 感謝の例として、

「わざわざお越しいただいて、すみません」

11月23日は、日本の国民の祝日「勤労感謝の日」です。勤労をたっどび、生産を祝い、国民互いに感謝しあうことを趣旨として制定されました。

私達は、感謝の気持ちを持つことから始まり、感謝の心を言葉で伝えたいものです。