

VIVA! ひめじ

2021 diciembre Vol.79

Español

Revista informativa para los residentes extranjeros
que viven en Himeji

¡Apoyemos a Himeji Egrets!	• • • P1
Centro de Consulta para Extranjeros	• • • P2
Región Natal de <i>Sake</i> Harima	• • • P3
Noticias de la Fundación	• • • P4

Grupo voluntario que edita la revista informativa de la
Fundación cultural e intercambio internacional de Himeji



¡ Apoyemos a Himeji Egrets !

Himeji Egrets es un equipo activo de baloncesto femenino basado en la ciudad de Himeji. El equipo fue establecido en 2013. Actualmente, juegan un papel como miembros de la Confederación Japonesa de Baloncesto (JSB) en la liga de la región Oeste de Japón. Se ha decidido que a partir de la temporada del 2022, participarán como parte de la liga W, la más avanzada en baloncesto femenino en el país. Serán el único equipo del Oeste de Japón en afiliarse con la liga W.



Actualmente hay 15 jugadoras en el equipo. Mientras tienen un trabajo diurno en la empresa patrocinadora local, las jugadoras también entrenan durante su tiempo restante en la noche y los fines de semana. En preparación para la participación en la liga W el próximo año, con el liderazgo de la capitana Shirasaki están enfocándose en fortalecer al equipo.

Este verano durante los juegos olímpicos de Tokyo, el equipo de baloncesto femenino japonés destelló con medalla de plata y logró obtener atención pública. De ahora en adelante se tiene expectación en la participación de “Himeji Egrets”.



Sitio Web de
Himeji Egrets
<https://egrets.jp>

¡También hay una jugadora extranjera en el equipo!



Srta. Laliya Adiawiakoye

Laliya (20 años) es de la República de Mali al Oeste de Africa. Mide 195 cm de altura, y actualmente es la jugadora más alta en la liga W. Ella participa en el equipo mientras que a la vez, también se esfuerza como estudiante.

Al parecer su meta es volverse una jugadora famosa que le pueda brindar orgullo a su familia en Mali.

Centro de Consulta para Extranjeros de la Ciudad de Himeji

En medio de la vida cotidiana cuando atravesaste alguna dificultad o querías saber algo, ¿tenías dudas sobre dónde podrías consultar? En el Centro de Consulta para Extranjeros de la ciudad de Himeji, el servicio se presta en 7 idiomas. Para los idiomas que no se cuenta con consejeros, se utiliza las máquinas intérpretes. También, es posible hacer las consultas por teléfono, siempre y cuando se hagan a la hora que los consejeros de tu idioma se encuentran presentes en el centro.



La consulta es gratuita. Se garantiza total confidencia en las consultas, por lo que no existe riesgo que personas ajenas se enteren de los problemas, así que cálmate y consulta.

Lugar de Consulta

Edificio de la municipalidad de Himeji, 1er Nivel,
dentro del centro de consulta ciudadana

Dirección : 4-1 Yasuda, Himeji

Teléfono : 079-221-2159



Mapa edificio municipal



Horario de Consulta

Japonés, inglés, francés, y máquinas intérpretes: lunes a viernes, 9:00 a 12:00a.m., 1:00 a 5:00p.m.

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Vietnamita	○ 1:00 a 5:00 p.m.	○ 1:00 a 5:00 p.m.	○ 1:00 a 5:00 p.m.	○ 1:00 a 5:00 p.m.	○ 1:00 a 5:00 p.m.
Chino		○ 1:00 a 4:00 p.m.			
Español Portugués		○ 1:00 a 4:00 p.m.			

※En idioma vietnamita también se puede hacer consultas en los lugares que se indican a continuación.

Martes: Centro General de Joto-machi

Miércoles: Centro General de Takagi

Jueves: Sala de intercambio de Mino no Sato

Horario de consulta: 1:00 a 5:00p.m.

Teléfono: 080-6158-4445 (directo con los consejeros)



Región Natal de *Sake* Harima



Invierno es la temporada para disfrutar el *sake* (vino de arroz) recién elaborado. El *sake* era esencial no solo para “emborracharse o divertirse”, sino también para “llevar la vida con Dios”. En Japón, el *sake* no puede faltar en los eventos sintoístas como ceremonias de boda y fiestas. Además, el *sake* se toma frecuentemente en las actividades estacionales como el año nuevo, reuniones para ver los cerezos y la luna. El *sake* ha construido la cultura e historia con los japoneses.

La región de Harima es famosa por ser uno de los sitios de nacimiento del *sake*. En un libro que se escribió hace unos 1,300 años, se describe, “como había moho en el arroz que habíamos ofrecido a Dios, preparamos *sake* usando el arroz, lo dedicamos a Dios y celebramos la fiesta.” Se dice que dicho sitio es el santuario de Niwata situado en la ciudad de Shiso de la Prefectura de Hyogo. En la ciudad de Himeji y ciudades colindantes hay muchas fábricas de *sake* incluso ahora.

Tipo de *Sakes*

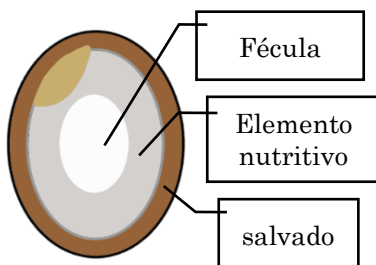
	PPA*: Menos de 50%	PPA*: Menos de 60%	—
Sin Alcohol Destilado (<i>Junmai shu</i>)	<i>Junmai Daiginjo shu</i>	<i>Junmai Ginjo shu</i>	<i>Junmai shu</i> (PPA*: No definido)
Con Alcohol Destilado (<i>Jozo shu</i>)	<i>Daiginjou shu</i>	<i>Ginjo shu</i>	<i>Honjozo shu</i> (PPA*: Menos de 70%)

※PPA…Proporción de Pulido de Arroz

Alcohol Destilado

El *Sake* se clasifica generalmente en 2 tipos “*Junmai shu*” y “*Jozo shu*”. Los ingredientes de *Junmai shu* básicamente consisten en arroz, malta y agua, y en el caso de *Jozo shu* se añade alcohol destilado a dichos ingredientes. Si se añade alcohol destilado, el sabor será lujoso y frutal. Podemos disfrutar el sabor original del *sake*, cuando no se le añade alcohol destilado.

Proporción de Pulido de Arroz



Junmai shu y *Jozo shu* se dividen más en detalle en tres tipos dependiendo de la proporción de pulido de arroz. La proporción de pulido de arroz significa el tamaño remanente de arroz después de pulirlo. Por ejemplo, el arroz con la proporción de pulido de 60% es el que elimina 40% del arroz integral desde la superficie.

Hay una capa de fécula en el centro del arroz y el arroz tiene una capa de elemento nutritivo en contorno de la fécula. El elemento nutritivo hace el sabor del *sake* complicado. Cuanto más se pule el arroz, tanto más refrescante es el *sake*.

☆Noticias de la Fundación cultural e intercambio internacional de Himeji☆

■Se darán lecciones de japonés fácil

El once y doce de febrero se darán lecciones de japonés fácil en Egret Himeji. En la Fundación Cultural e Intercambio Internacional de Himeji también pueden actuar como voluntarios personas que su lengua nativa no sea japónes. ¿Por qué no participan en las lecciones de japonés fácil y utilizan su visión de no-nativo de japonés para ayudar a otros? Confirмен los detalles en el Web site de la fundación escaneando el código QR a la derecha. Pregunten abajo.



◇◆◆Nota de la Redacción◆◆◇

Continúan los fríos días en diciembre. En Himeji tenemos el clima del mar interior de Seto. Por eso no llueve mucho y tiende a ser seco a través del año. Esta tendencia se incrementa en invierno y estamos propensos a pescar resfriados y enfermedades infecciosas. Para estar sanos, no solo usen máscaras y lavense las manos para prevenir las enfermedades, sino también nutranse ingiriendo alimentos calientes como “Nabe” u “Oden”.



Vocabulario para prevención de desastres

復旧 ふっきゅう *Fukkyū*: restauración
Ej.) 復旧工事 ふっきゅうこうじ *Fukkyū-Kouji*: obra de reparación

Colaboradores de la redacción de esta edición

Japanese: MOCHIZUKI Toshiharu, SHIGETA Fusako, MIYAMOTO Mika, HONJO Masako
TANITA June,
Español: MARQUEZ Jacqueline, HASHIZUMI Lucrecia, SHIMIZU Kenichiro,

Solo ponemos los nombres de quienes permitieron imprimir. Agradecemos su ayuda.

Lea los números anteriores de 「VIVA!ひめじ」 en nuestro sitio web (<https://www.himeji-iec.or.jp/>).
El próximo número saldrá en marzo, 2022.

Esperamos sus opiniones y comentarios. Buscamos asistentes que ayuden a la traducción y corrección. Por favor póngase en contacto con nosotros en la dirección abajo en mención.

INFORMACIÓN

Fundación Cultural e Intercambio Internacional de Himeji
Edificio Egret Himeji 3er. Nivel, 68-290 Honmachi Himeji 670-0012
TEL : 079-282-8950 FAX : 079-282-8955
Correo electrónico : info-iec@himeji-iec.or.jp