MIFA NEWS

ミファニュース

2023 10月号 October issue

イベント情報 Event Info.
P.1 弓道実射体験 Kyudo (Japanese archery) Trial Lesson

イベント情報 Event Info.
P.2 日本の発酵食を体験しよう！ "Let's experience Japanese fermented food"

MIFAからのお知らせ Info. from MIFA P.3

登録団体からのお知らせ Information from Group Members P.3

10月9日(月 祝日) 弓道実射体験を開催します

Kyudo (Japanese archery) Trial Lesson on Oct. 9

» もっと詳しく (MIFA HP)
» English Info (MIFA HP)

日本の伝統文化のひとつ、弓道を体験してみませんか？外国人参加者を募集します！

Please come and join a trial lesson of Kyudo, Japanese Traditional archery!

いつ　10月9日　(月曜日 祝日)
(1)　9：30～10：30
(2) 11：00～12：00

どこ　目黒区 中央体育館（目黒本町5-22-8）
https://meguro-taiiku.com/access

集合　中央体育館に(1) 9:15 a.m.　(2) 10:45 a.m.

言葉　日本語 & English　　参加費　無料

募集　中学生以上の外国人の方
(1) (2) 各15名まで (先着)

Time & Date:　October 9 (Monday, national holiday)
(1) 9:30~10:30　(2)11:00~12:00

Place:　Meguro Chuo Gymnasium
(5th floor, 5-22-8, Megurohoncho)
7 min. walk from Nishikoyama Station on Meguro Line
https://meguro-taiiku.com/access

Meet: (1) 9:15 a.m. (2) 10:45 a.m at the venue

Language:　English & Japanese　　Fee: Free of charge

Eligibility: To be a non-native Japanese resident over 12 years old.

Limited Enrollment: 15 for each time slot, FCFS

服装：動きやすい服装（長袖が安心です）　必ず靴下を履いてください（道場内は裸足禁止です）
アクセサリー（ネックレス、ピアス、指輪、ネクタイ等）は つけないでください

Clothes: Please wear a shirt without ornaments and a pair of socks (barefoot is not allowed);
You are kindly refrained from wearing necklaces, pierces, rings, neckties, or other ornaments.

雨の場合はイベントは中止です　This event will be cancelled in case of rain.

参加申込み

MIFA (info@mifa.jp)に お名前、国籍、住所、電話番号
希望時間帯、学校名、MIFA会員番号を 送ってください。

To sign-up, inform MIFA via email (info@mifa.jp) of your name, nationality, address, telephone number, preferred time slot , and name school and MIFA membership No. if applicable.

目黒区国際交流協会（MIFA）
Meguro International Friendship Association
〒153-0051 目黒区上目黒2-19-15　目黒区 総合 庁舎 別館5階（TEL 03-3715-4671）
5th floor, Meguro City Office Complex's Annex, 2-19-15, Kamimeguro,Meguro-ku

Email info@mifa.jp　WEB https://mifa.jp/　Facebook @mifa.meguro.tokyo.jp　Instagram @mifa.meguro　Twitter @InfoMIFA

日本の発酵食を体験しよう！
“Let's experience Japanese fermented food” participants wanted!

日本では毎日のように発酵食を食べます。
日本食に欠かせない味噌や醤油なども 発酵食です！
実際に発酵食を食べて、理解を深めましょう♪

10月21日（土）、28日(土)に開催するイベントの外国人参加者を募集します

This is an event for international students and other foreign residents to deepen understanding about fermented food eaten on a daily basis in Japan

第1回「納豆・味噌・醤油・甘酒とは何か？」

日時　２０２３年１０月２１日（土）１４：００～１６:００

場所　目黒区国際交流協会(MIFA)事務所
目黒区上目黒2-19-15 目黒区総合庁舎 別館５Ｆ

対象　外国人40名(先着)　　**通訳**　あり(日本語⇔英語)

内容　日本の食生活に欠かせない納豆・味噌・醤油・甘酒とはどのような発酵食なのか、実食を通じて理解を深めます

講師　川松正孝氏（放送大学非常勤講師（発酵学））

◆Part I: “What are natto, miso, soy sauce, and amazake?”

Time & Date: October 21st (Sat) 14:00-16:00

Location: Meguro International Association (MIFA) Office (2-19-15 Kamimeguro, Meguro-ku, Meguro Ward General Government Building Annex 5F)

Target: 40 foreigners (first come first served)

Interpretation: Available (Japanese ⇔ English)

Content: What kind of fermented foods are natto, miso, soy sauce, and amazake that are essential to the Japanese diet? Deepen your understanding through actual food.

Lecturer: Mr. Masataka KAWAMATSU (part-time lecturer at The Open University of Japan (fermentology))

第2回「日本酒とは何か？」

日時　２０２３年１０月２８日（土）１４：００～１６:００

場所　上と同じ

対象　外国人40名(先着)　　**通訳**　あり(日本語⇔英語)

内容　日本酒はどのように作るのか？ワインとはどのように違うのか？日本酒にはどのような種類があるのか？日本酒にはどのような食材と相性がよいのか、実食を通じて理解を深めます

講師　上と同じ

◆Part II: “What is sake?”

Time & Date: October 28th (Sat) 14:00-16:00

Location: Same as above

Target: 40 foreigners (first come first served)

Interpretation: Available (Japanese ⇔ English)

Content: How is sake made? How is it different from wine? What types of sake are there? What kind of ingredients go well with sake? Deepen your understanding through tasting.

Lecturer: Same as above

さんかもうしこ 参加申込み

MIFA (info@mifa.jp)に お名前、国籍、住所、電話番号
参加希望日(第1回、第2回)、学校名、MIFA会員番号を 送ってください。

*Application: Email (info@mifa.jp) your name, address, phone number, school name (students only), type of paticipation (part1, part2) and MIFA membership number to MIFA.

目黒区で外国につながりを持つ児童・生徒の支援をします

Meguro city has started to offer supports
for children with foreign backgrounds

≫もっと詳しく（MIFA HP）　≫English Info（MIFA HP）

【多文化キッズコーディネーター　TABUNKA Kids' Coordinator】

多文化キッズコーディネーターとは、日本語を母語としない子供等の困りごとに寄り添い、学校・地域・ＮＰＯ・行政機関などと連携して支援や情報が行き届くようにする調整役のことを言います。

目黒区では、この「**多文化キッズコーディネーター**」を**2023年10月より配置し、目黒区に在学在住の外国につながりをもつ児童・生徒を対象に支援**をしていきます。

◎日本語や学校の勉強、学校生活のこと、進路のこと等の相談を受け付けます。
（外国につながりを持つ児童・生徒の保護者、学校関係者、行政機関からのご相談も受け付けます。）

【多文化キッズサロン～目黒区日本語学習支援教室～】※2023年 12月より（予定）

Co-space for Children with Foreign Backgrounds (*tentative name)

目黒区に在住・在学の外国につながりをもつ児童・生徒を対象に日本語学習支援教室も12月に開講する予定です。

開催方法：オンライン（Zoom）または、目黒区国際交流協会会議室にて

お問合せ　nihongo@mifa.jp　03-3715-4671

目黒区国際交流協会（MIFA）　月～金 9:00～17:00（休み：土日・祝日、年末年始）

目黒区役所総合庁舎 別館5階　（〒153-0051 東京都目黒区上目黒2-19-15 別館5F）

◎外国につながりを持つ児童・生徒の支援ボランティアを募集します！！

12月開講予定の学習支援教室で外国につながりを持つ児童・生徒の支援をしませんか？
日本語学習、または教科学習支援ができる方、子どもたちが感じている学校での困りごとについてお話を聞いていただける方を募集します。

募集対象：-外国にルーツをもつ子どもの支援経験者　-日本語教師　-MIFA通訳ボランティア
-外国にルーツをもつ子どもと交流をしたい学生

開催方法：
オンライン（Zoom）または、対面にて1対1、1対2

ご応募・お問合せ：上記お問合せ先まで
※お申込後、簡単な面談をさせていただきます

登録団体からのお知らせ　Information from Group Members

イピル・イピルの会　Ipil-Ipil no Kai

WEB
http://ipil.hanagasumi.net

第８回 子供絵画コンクール「きれいな空気・緑のある生活」in BiH（展示）
Exhibition: The 8th Drawing Competition in Bosnis & Heruzegovina

日時　２０２３年１０月２３日（月）～１０月２７日（金）
場所　目黒区役所 西口 ロビー
（東京都目黒区上目黒2-19-15目黒区総合庁舎））
入場　無料（開館時間に、自由にご覧いただけます

Monday, October 23 ~ Friday, October 27
Meguro City Office Complex West Lobby
(2-19-15 Kamimeguro, Meguro-City, Tokyo)
Free admission during business hours