

# MEET OUR Team



HONDA

「つながり」は、地域の情報を知りたいという意見があり作り始めました。この地域には多くのベトナム人が住んでいますが、ベトナム語の情報が少ないので現状です。ベトナム人の皆さんにとり日本的生活で役立つことや気を付けることなどを中心に作りました。こんな情報が欲しいというリクエストもあれば下にある連絡先から教えてください。



HIRATA

地域に住む外国人の方が必要としていたり興味をお持ちになったりすると思われる情報を提供することを目的として、昨年6月から本誌の翻訳に取り組んで参りました。今後も本紙を通して、地域のみなさんとつながり、みなさんの日本での生活を楽しいものにする助けになれば幸いです。



HA YEN

2022年6月から「つながり」の内容とデザインを担当します。チームメンバーと読者の関心事を考えて、トピックを決め、情報を探して「つながり」を作りました。取り上げた情報は外国人が日本文化を理解し、日本での生活に役に立つことを願っています。

毎月、「つながり」をお読みいただきまして誠にありがとうございます。  
これまでの「つながり」は、ホームページで日本語版・ベトナム語版・英語版  
を読むことが出来ます。右の2次元コードをスキャンしてください。  
合わせて、コメントを下の連絡先からお寄せください。  
よろしくお願ひいたします。



## 問い合わせ

私たちは、まちの課題を自らの手で解決に向かって取り組む「意欲する市民」がまちに多く生まれるよう、さまざまな情報・ノウハウを提供する等の支援を行っています。場とつながりの研究センターでは皆様からのさまざまな相談支援をしています。初回の相談は無料ですので、気軽にご連絡ください。「子ども・若者の居場所づくり、多文化共生のまちづくり」などにも取り組んでいます。

日本の生活で困っていること、わからないことはありませんか？

仕事のことで悩んでいることは、ないですか？

相談する人が近くにいなければ、私たちが皆さんに会いに行きます。

遠慮をせず、連絡をください。

[連絡先] NPO法人 場とつながりの研究センター

★中国語はメールで予約相談をしてください。

電話: エン 080-6817-7616 (火・水・金)

ほんだ 080-5331-8987 (月~金)

時間: 10:00~12:00、14:00~16:00

メール: kokusai@batotsunagari.net

SCAN ME

Website



Facebook messenger



Email



Vol.2, No.2

2023年2月

# つながり



## 節分

2月の代表的な行事と言えば節分です。今年の節分は2月3日（金）になります。この記事では、節分の由来・豆まきの仕方・食べるもののなどを紹介します。



豆まき

### 節分とは？

節分とは本来、「季節を分ける」という意味で、立春・立夏・立秋・立冬それぞれの前日に、1年に4回あったものでしたが、一般的に立春に節分が行われるようになりました。節分は、1年間健康に過ごせるようにと願いを込めて行います。「鬼は外、福は内」という言葉は、誰しも一度は聞いたことがありますよね。これは、病気や災害という予期せぬ出来事を鬼として払い、幸運を入れることを目的としています。

### 食べるもの



自分の年齢と同じ数の豆を食べます。これは「年取り豆」とよばれます。

数え年で数えるので、「今の年齢+1個」食べることとされています。

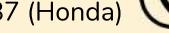
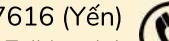
### ・ 恵方巻

節分の日に食べる代表的な食べ物のひとつに巻き寿司のような恵方巻があります。恵方巻は「恵方」というその年にもっとも縁起が良いとされる方角を向き、目をつぶりながら願い事を思い浮かべるようにして食べます。また、恵方巻は切り分けてはいけません。切り分けると「ご縁を切ってしまう」といわれているからです。ご縁を切らないために、恵方巻は1本丸ごと食べきりましょう。2023年の恵方は南南東です。南南東の方角を向き、無言で願いを込めながら恵方巻を食べてくださいね。食べきるまでは、喋らないこともポイントです。話すと口から運気が逃げていくとされているからです。

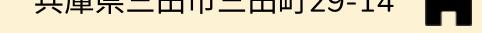
今年の節分も、家族みんなで1年間幸運を願いながら、楽しんでみてください。

080-6817-7616 (Yén)

080-5331-8987 (Honda)



兵庫県三田市三田町29-14



kokusai@batotsunagari.net



080-6817-7616 (Yén)

080-5331-8987 (Honda)



兵庫県三田市三田町29-14



kokusai@batotsunagari.net

