



Olá comunidade brasileira de Nagahama!!

Nesta edição falaremos um pouco sobre as especialidades da nossa cidade, vocês poderão experimentar e eventualmente apresentá-las aos amigos que moram em outras regiões.

Se vocês ainda não experimentaram as especialidades da cidade de Nagahama, agora é a oportunidade! Vejam abaixo algumas dessas especialidades.

Funazushi (鮒寿司) é um prato típico da província de Shiga. Existe há muitos anos sendo feito com o peixe *nigorobuna*, próprio do Lago Biwa.



Retira-se as partes internas do peixe deixando somente as ovas, tempera-se com sal deixando-o num recipiente fechado por uns 3 meses, então, lava-se o peixe com água corrente e novamente o coloca no recipiente, em camadas, alternando com o arroz cozido. Seu preparo inicia-se em abril, podendo ser consumido no final do ano, entretanto, há pessoas que deixam por mais tempo.

Seu odor e sabor são muito característicos pois o peixe é fermentado juntamente com arroz cozido. Essa técnica é muito antiga, utilizada na conservação de alimentos.

Esse prato pode ser consumido como prato principal ou pode ser servido com arroz branco.



Um dos pratos mais apreciados no inverno de Nagahama é o *kamonabe* (鴨なべ).

Magamo (マガモ) em japonês, corresponde ao *pato-real*. O macho dessa espécie possui a cabeça de cor verde muito característico. Este pato, por não ter nem odor e nem amargor fortes é muito utilizado na culinária local, e sua carne é muito saborosa. Além do *nabe*, pode ser preparado de várias outras maneiras, como o *sashimi*; com macarrão do tipo *udon* e também com um prato muito popular que é o *kamosuki* (*sukiyaki* feito com a carne desse animal).



O *salada-pan* (サラダパン), é um pão que foi criado em torno de 1957 numa padaria que existe há anos em Nagahama, na região de Kinomoto.

Este pão (do tipo cachorro-quente) é bem simples, seu recheio é de maionese com *takuan* (nabo em conserva, de cor amarela) bem picadinho. Nas localidades fora de Kinomoto, esse pão é vendido nos supermercados da província de Shiga e também via internet.

Yaki Saba Soumen (焼鯖素麺) é uma especialidade da região de Kohoku em Nagahama. Assa-se o peixe do tipo *carapau* e depois o cozinha. Então usa-se o caldo para preparar o macarrão fininho chamado *soumen*.

Inicialmente, este prato não tinha fins comerciais, mas devido ao sabor e à maneira de como é preparado, foi ganhando espaço nos restaurantes do centro da cidade.



O *Italian Yakisoba* (イタリアン焼きそば) é um outro prato típico do município de Nagahama. É feito com macarrão fino regado com molho à bolonhesa.

Vocês podem encontrar essa iguaria num restaurante perto da estação de Nagahama. O macarrão é caseiro, o molho é especialidade da casa e a receita está na família há quase 60 anos.

Seguro contra acidente de trânsito



Com apenas 500 ienes vocês poderão contratar seu seguro contra acidente de trânsito por um ano inteiro. Além de acidentes com automóveis, este seguro

também cobre acidentes envolvendo bicicletas, passageiros de ônibus que se machucaram com freadas bruscas, pedestres que se acidentaram ao serem atingidos por um automóvel em movimento, entre outros.

Todos as pessoas que residem na província de Shiga (inclusive estrangeiros) poderão fazer o cadastro na prefeitura ou na subprefeitura mais próxima de sua casa. Trazendo o atestado médico e cópia do boletim de ocorrência (atestado de acidente de trânsito) mais documentos pessoais, o seguro poderá pagar até 20 mil ienes por um dia que tenha estado no hospital. Maiores informações na homepage:

<http://www.shiga-skskk.jp/> (em japonês)

Um cartão de vantagens

Vocês conhecem o cartão de vantagens *Omi Kosodate Oen Card*?

Com este cartão vocês poderão receber diversos tipos de cortesias e presentes em estabelecimentos comerciais da província de Shiga, como lojas, supermercados, restaurantes entre outros.



Adesivo colado nos estabelecimentos afiliados

Vocês poderão utilizar o cartão em estabelecimentos afiliados marcados com o adesivo *Omi Kosodate Oendan* acima.

Quem pode solicitar o cartão:

- Famílias que possuem um ou mais filhos menores de 18 anos;
- Grávidas ou sua família.

Maiores informações no site:

<http://www.pref.shiga.jp/multilingual/portuguese/okoc/index.html>



Novo horário de funcionamento das bibliotecas municipais



A partir de 1º de abril, as bibliotecas municipais de Nagahama terão novo horário de atendimento ao público. Confirmam abaixo:

Biblioteca	2ª.	3ª.	4ª.	5ª.	6ª.	Sáb.	Dom.	Feriado	Horário de funcionamento
Nagahama				●					10h~19h /sab,dom,fer 9h~18h
Biwa		●							10h~18h /de 6ª.10h~20h
Kohoku		●	●					●	10h ~ 18h
Azai		●	●						10h ~ 18h
Torahime			●	●				●	10h ~ 18h
Takatsuki				●					10h ~ 18h

- ● marca referente aos dias de folga de cada biblioteca.
- Todas as últimas quartas-feiras do mês, todas as bibliotecas estarão fechadas para balanço.

Caso tenha alguma dúvida, crítica ou sugestão, entre em contato conosco pelo e-mail ou telefone:

✉ cir@city.nagahama.lg.jp
☎ 0749-65-8711

Departamento de Promoção da Autonomia dos Cidadãos Secretaria de Planejamento Municipal de Nagahama