

Olá comunidade brasileira de Nagahama. Confirmam nesta edição o nome correto de algumas localidades de nosso município e uma deliciosa receita de Bolo de Milho Verde. Não deixem de ler até o final!

Nesta edição:

- Se localizando em Nagahama
- Curso de Língua Japonesa da Prefeitura
- Bolo de Milho Verde

Algumas localidades de Nagahama 長浜市内紹介

Vivendo em Nagahama, é importante conhecer os nomes de alguns pontos de referência para se localizar algo ou alguém. No entanto, muitas vezes, esses pontos de referência não possuem placas, ou quando as têm, são escritas em kanji, dificultando a leitura. Em alguns casos a comunidade brasileira acaba “colocando nomes” nesses locais, porém, nomes que dificilmente alguém de fora da comunidade entenderia.

Vamos apresentar aqui os pontos de referência mais utilizados e seus nomes corretos, facilitando assim o seu dia-a-dia nesta cidade.



① O 2º prédio da prefeitura de Nagahama é conhecido como prédio do Hoken Center, prédio atrás da loja de confecções, etc, porém o nome correto é “Higashi Bekkan”.

② O nome correto da “praia das uvas” é “Minami Hama”. O centro esportivo próximo a esta praia é chamado muitas vezes de “piscina das uvas”, porém, seu nome é ③ “Okubiwa Supotsu no Mori”.



④ A avenida da prefeitura chama-se “Eki Mae Doori”, ou seja, a avenida em frente a estação.

⑤ O nome correto do “parque onde está o castelo” é “Houkouen”. “Castelo de Nagahama” em japonês se diz “Nagahama jyou”.



⑥ A galeria comercial no centro de Nagahama é conhecida simplesmente como “galeria”. Na realidade, cada travessa tem um nome específico, sendo a principal delas a “Ootemon Doori” onde fica o prédio de paredes negras, “Kurokabe”, especializado em artesanatos de vidro.



Dois grandes templos estão localizados no centro da cidade. ⑦ O “templo atrás da prefeitura” é o “Nagahama Hachimanguu”, e ⑧ o “templo dos pombos” é o “Daitsuiji”. ⑨ A rua comercial que leva ao “templo dos pombos – Daitsuiji” chama-se “Omotesando”.



⑩ O centro esportivo em frente ao Lago Biwa, na entrada da cidade, é chamado por alguns de “tartaruga”, porém, seu nome oficial é “Nagahama Dome”.

Já se cadastrou no Serviço de Mensagens da Prefeitura? メール配信システム登録済ですか。

Cadastrando-se neste serviço, você receberá no e-mail do seu celular informações de interesse geral da comunidade e alertas em casos de calamidades. O serviço é gratuito* e o cadastro é muito simples.

Acesse a página de cadastros através do código QR ou envie um e-mail em branco a partir do celular para: nagam1.urgent@mpme.jp Em alguns minutos você estará cadastrado.

*Custos com envio/recebimento de mensagens e transmissão de pacotes por conta do usuário. Maiores informações no site <http://www.city.nagahama.shiga.jp> (acesso do PC).



Festival de Fogos de Artifício 花火大会

No próximo dia 5 de agosto será realizado o tradicional Festival de Fogos de Artifício de Nagahama (Nagahama Kita Biwako Oohanabitaikai).

Eleito um dos 20 melhores Festivais de Fogos do Japão, o evento conta com 10 mil disparos. Não deixe de participar.



Data: 5 de agosto (5ª f.) a partir das 19:30

(Em caso de chuva será adiado para o dia 9 de agosto)

Local: próximo ao porto de Nagahama.

Observação: Vamos cooperar com a limpeza levando o lixo embora para casa. A comissão organizadora estará recrutando voluntários na manhã do dia seguinte a partir das 7:00 para a realização da limpeza geral.

Bolo de Milho Verde とうもろこしケーキ

Julho é temporada de milho verde no Japão. Por aqui, o milho é pouco utilizado nas receitas, aparecendo mais em saladas e acompanhamentos. Aproveite a temporada e faça este bolo com sabor de Brasil. Esta receita é fácil de fazer e fica muito saborosa. Experimente!



Ingredientes:

4 espigas de milho verde (pode ser substituídas por 2 latas de milho em conserva)

1/2 xícara de chá de óleo

1 lata de leite condensado

3 ovos

1 xícara e meia de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

Manteiga para untar



Preparo:

Retire os grãos de milho da espiga. Bata no liquidificador com 1/2 xícara de água. Passe por uma peneira. Recoloque o creme de milho no liquidificador, junte o óleo, ovos e o leite condensado. Bata bem. Despeja essa mistura em uma tigela, acrescente a farinha e misture. Por último, acrescente o fermento em pó. Unte uma forma com furo no meio. Asse em forno médio alto (200° C) pré-aquecido por 40 minutos.

Dica:

Acrescente 100 gramas de coco ralado para dar um toque especial ao bolo.

Aulas de Língua Japonesa 日本語教室

A prefeitura de Nagahama está realizando Cursos de Língua Japonesa para os moradores do município falantes de português e espanhol. O curso e o material são em português e em dois níveis: introdutório e básico.

Nível Introdutório (Hiragana e Katakana):

- Todas às 4ª f. das 19:00 às 21:00 (14 aulas).
- De 1º/set/2010 à 15/dez/2010
- Valor: 1.500 ienes

Nível Básico (Kanji):

- Todas às 5ª f. das 19:00 às 21:00 (16 aulas).
- De 9/set/2010 à 20/jan/2011
- Valor: 2.000 ienes

Inscrições de 20 de julho à 10 de agosto pessoalmente ou pelo telefone 65-8711.

Confira mais detalhes sobre o curso nos panfletos distribuídos pela cidade.



E K I M A E D O O R I C V M W L P H B M
Q X K O D N A S E T O M O L F Z R O D I
U Q T Z G O D A I T S U U J I P W U P N
V Z H V W U M V N M S J L E R X U K J A
J A C R A E M O D A M A H A G A N O M M
E B A K O R U K K B N L O V S V B U R I
O O T E M O N D O O R I G C U B R E G H
E R R W Q K M U E H T P G W N Q A N X A
N A G A H A M A H A C H I M A N G U U M
N A K K E B I H S A G I H O J Q A T P A

Encontre no quadro acima o nome de algumas localidades de Nagahama.



Daitsuji
Houkouen
Nagahama Dome
Ootemon Doori
Ekimae Doori
Kurokabe
Nagahama Hachimanguu
Higashi Bekkan
Minami Hama
Omotesando

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

✉ cir@city.nagahama.lg.jp

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

長浜市企画部市民自治振興課