

Aprendendo Japonês 日本語学習

Início de ano é uma sempre uma boa época para se iniciar algo. Muitos devem estar planejando: “vou aprender japonês em 2011”, mas, não sabem por onde começar. Vamos apresentar nesta edição do Amigo Tsuushin sites e outras dicas para quem está pensando em estudar japonês.

Mas não podemos esquecer do principal: é importante ser persistente e ter autodisciplina para ter um bom resultado. Bons estudos!

Revista Hir@gana Times

A revista Hir@gana Times é uma publicação voltada para estudantes de língua japonesa. As matérias são publicadas em inglês e japonês. O texto em japonês possui “furigana” (hiragana em cima dos kanjis) para facilitar a leitura. A revista pode ser encontrada na biblioteca de Nagahama.

Furigana On-line

www.hiragana.jp/en/

Atualmente existem serviços que traduzem instantaneamente os sites em diversas línguas. Semelhante a estas ferramentas, este site coloca “furigana” em páginas de língua japonesa. Para utilizar, acesse o site e na tela principal, digite o endereço do site onde deseja colocar “furigana” e clique em “GO”.



Estudando on-line

Estudar japonês utilizando a internet pode ser a melhor forma para aqueles que não podem frequentar um curso regular. Porém, é difícil escolher um site com conteúdo confiável. Apresentamos aqui uma seleção de sites criados por instituições governamentais, com informações corretas e fáceis de serem utilizados, e principalmente, gratuitos.

Curso de Japonês da NHK (português)

<http://www.nhk.or.jp/lesson/portuguese/>

O curso criado pela rede estatal de TV NHK possui apostila e arquivos de áudio disponível para download. O curso é dividido em 100 lições com expressões do dia-a-dia. Consulte também a página principal em português.



Projeto Tucano (português)

www.tufts.ac.jp/common/mlmc/kyouzai/brazil/por/

Desenvolvido pela Universidade de Língua Estrangeira de Tokyo. Apesar do material ter sido originalmente criado para crianças, as apostilas de kanji são recomendadas para o aprendizado de pessoas de qualquer idade.



Sushi Test (português)

<http://momo.jpf.go.jp/sushi/>

Avalie o seu nível de conhecimento em japonês neste site. Possui perguntas referentes à escrita/leitura, audição e gramática. Totalmente on-line, não é preciso baixar nenhum arquivo extra.



Japonês de Animê-Mangá (inglês e espanhol)

<http://anime-manga.jp/>

Diferentemente dos cursos onde só se aprende o japonês padrão, neste site, é possível aprender variações como o japonês falado por jovens, samurais, ninjas e por um típico “senhor de Osaka”.



Erin's Challenge! (Roma-ji, hiragana e inglês)

<http://www.erin.ne.jp/en/>

O curso é uma espécie de novela da estudante Erin no Japão e seu aprendizado da língua japonesa. O curso on-line possui vídeos, lições básicas e avançadas. Um dos melhores cursos disponíveis atualmente.



Nihongo e na (inglês e japonês)

<http://nihongo-e-na.com/eng/>

Site que reúne links para diversas páginas de aprendizado da língua japonesa. Os links são divididos conforme o conteúdo: hiraganá, katakaná, kanji, gramática, cultura, tradutores on-line, entre outros.



Exame de Proficiência em Língua Japonesa Nihongo Nouryoku Shiken 日本語能力試験

O Exame de Proficiência em Língua Japonesa é uma prova que testa o conhecimento da língua em escrita/leitura, vocabulário, compreensão auditiva, interpretação de texto e gramática.

É aplicado no mundo todo e seu certificado tem validade internacional, sendo o mais requisitado na busca por um emprego onde se utilize a língua japonesa. Detalhes nos sites abaixo:

Japão: <http://www.jees.or.jp/jlpt/>

Brasil: <http://www.fjisp.org.br/> (Fundação Japão)

Curso de Japonês da UNESCO ユネスコ日本語教室

Em Nagahama há um curso de japonês realizado por voluntários através da UNESCO.

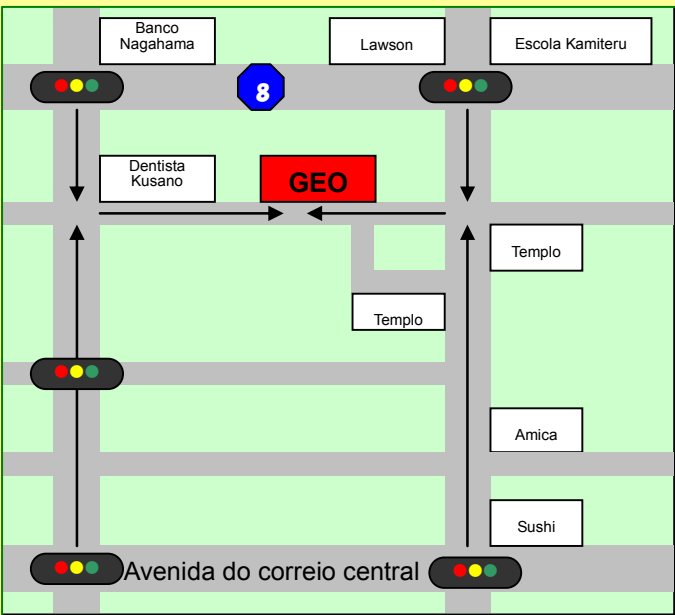
Os cursos são oferecidos às quartas-feiras e sábados, das 19:00 às 20:30 no GEO – Kokusai Bunka Kouryu House (Kamiteru-cho 519).

São vários níveis, do básico ao avançado. Para participar, deve-se comprar um ticket de 1000 ienes que vale por 4 aulas.

As matrículas são realizadas em qualquer época. Para efetuar-la, basta chegar às 18:45 no dia de aula.

Além do curso, diversos eventos são realizados durante o ano todo, promovendo a confraternização dos alunos e voluntários.

Alunos de diversas nacionalidades frequentam este curso, o que torna o ambiente diversificado, onde se pode aprender um pouco da cultura de diversos países.



Observação: A prefeitura de Nagahama não se responsabiliza pelo conteúdo dos sites e publicações apresentados nesta edição do Amigo Tsuushin.

Você sabia?

Cada caractere de *hiragana* e *katakana* tem origem em um *kanji*.

O *hiragana* surgiu de formas simplificadas de *kanji*. Já o *katakana*, foi extraído de partes de outros *kanjis*.

Veja na tabela abaixo o *kanji* que deu origem a cada caractere.

A	KA	SA	TA	NA	HA	MA	YA	RA	WA
あ	か	さ	た	な	は	ま	や	ら	わ
安	加	左	太	奈	波	末	也	良	和
I	KI	SHI	CHI	NI	HI	MI		RI	
い	き	し	ち	に	ひ	み		り	
以	幾	之	知	仁	比	美		利	
U	KU	SU	TSU	NU	FU	MU	YU	RU	WO
う	く	す	つ	ぬ	ふ	む	ゆ	る	を
宇	久	寸	川	奴	不	武	由	留	遠
E	KE	SE	TE	NE	HE	ME		RE	
え	け	せ	て	ね	へ	め		れ	
衣	計	世	天	祢	部	女		礼	
O	KO	SO	TO	NO	HO	MO	YO	RO	N
お	こ	そ	と	の	ほ	も	よ	ろ	ん
於	己	曾	止	乃	保	毛	与	呂	无

A	KA	SA	TA	NA	HA	MA	YA	RA	WA
ア	カ	サ	タ	ナ	ハ	マ	ヤ	ラ	ワ
阿	加	散	多	奈	ハ	万	也	良	和
I	KI	SHI	CHI	NI	HI	MI		RI	
イ	キ	シ	チ	ニ	ヒ	ミ		リ	
伊	幾	之	千	二	比	三		利	
U	KU	SU	TSU	NU	FU	MU	YU	RU	WO
ウ	ク	ス	ツ	ヌ	フ	ム	ユ	ル	ヲ
宇	久	須	川	奴	不	牟	由	流	乎
E	KE	SE	TE	NE	HE	ME		RE	
エ	ケ	セ	テ	ネ	ヘ	メ		レ	
江	介	世	天	祢	部	女		礼	
O	KO	SO	TO	NO	HO	MO	YO	RO	N
オ	コ	ソ	ト	ノ	ホ	モ	ヨ	ロ	ン
於	己	曾	止	乃	保	毛	与	呂	尔

Teste o seu conhecimento:

Você consegue ler os *hiraganas* e *katakas* abaixo?

	①	②
Hiragana	ゐ	ゑ
Katakana	ヰ	ヱ

Os caracteres ① são lidos como "i" e os caracteres ② como "e". Essas letras foram retiradas das tabelas de hiragana e katakana, porém, ainda são utilizadas em algumas placas e nomes de pessoas.

Com a exibição da novela épica “Gou – Himetachi no Sengoku”, Nagahama se tornou um dos pontos turísticos mais procurados pelos fãs de história e telespectadores da novela. Para recebê-los, o município preparou diversas exposições sobre o tema.

Estudantes do *shougakkou* e *chuugakkou* do município receberam convites para as Exposições Gou – As Três Irmãs de Azai. Veja aqui para que serve o convite e do que trata cada exposição. Não perca a oportunidade de levar seus filhos e aprenderem juntos um pouco sobre a história de Nagahama e do Japão.



江・浅井三姉妹 博覧会

Vejam abaixo o que espera por vocês:

Exposição	Ingresso Individual	Data, Horário e Endereço das Exposições
 <p>Azai – Gou no Drama Kan Exposição de imagens, fotos, painéis e outros itens relacionados à novela da rede NHK.</p>	<p>Adultos 500 ienes</p> <p>Crianças 200 ienes</p>	<p>De 14/jan/2011 a 4/dez/2011 Das 9:00 as 17:00 Azai Fureai no Sato Uchibo-cho 2843</p>
 <p>Odani – Gou no Furusato Kan Exposição sobre o clã Azai, a vida das três irmãs de Azai e sobre o Castelo Odani.</p>	<p>Adultos 300 ienes</p> <p>Crianças 100 ienes</p>	<p>De 14/jan/2011 a 4/dez/2011 Das 9:00 as 17:00 Ibekouen Tokusetsu Kaijyo Kohoku-cho Ibe 757-1</p>
 <p>Nagahama Kurokabe – Rekishi Drama 50saku Kan Exposição sobre todas as 50 novelas épicas da rede NHK.</p>	<p>Adultos 300 ienes</p> <p>Crianças 100 ienes</p>	<p>De 25/dez/2010 a 4/dez/2011 Das 9:00 as 17:00 Nagahama Paubiru 2º andar Motohama-cho 13-31</p>
 <p>Azai Rekishi Minzoku Shiryokan Museu que retrata o dia-a-dia dos habitantes da região ao longo da história.</p>	<p>Adultos 300 ienes</p> <p>Crianças 150 ienes</p>	<p>Permanente (Folga às 2as e 1 dia após os feriados) Das 9:00 as 17:00 Ooyori-cho 528</p>
 <p>Odani Sengoku Rekishi Shiryokan Museu sobre o período feudal japonês, o clã Azai e o castelo de Odani.</p>	<p>Adultos 300 ienes</p> <p>Crianças 150 ienes</p>	<p>Permanente (Entre 14/jan e 4/dez, aberto todos os dias) Das 9:30 as 17:00 Odanigujyou-cho 139</p>

Valor do ingresso múltiplo (Exposições de Azai, Kohoku e Nagahama + ônibus): Adultos 1000 e Crianças 500

Perguntas e Respostas

① Quais os tipos de ingresso que estão a venda?

Para entrar nas exposições, o visitante pode utilizar diversos tipos de ingresso. Em cada exposição, pode-se adquirir o ingresso individual (*tankanken*), porém, é mais vantajoso adquirir o ingresso múltiplo (*kyoutsuiken*). Além do ingresso múltiplo, existe o ingresso antecipado (*mauriken*), que os alunos do município receberam gratuitamente. A venda do ingresso antecipado encerrou-se no dia 14 de janeiro.

② Qual a diferença entre o ingresso antecipado e o ingresso múltiplo?

O ingresso múltiplo permite a entrada nas três exposições e a utilização do ônibus que liga a estação de Nagahama aos locais de exposição em Azai e Odani. O ingresso antecipado, além das exposições e ônibus, permite a entrada nos museus históricos de Azai e Odani.

③ Onde adquirir os ingressos?

Os ingressos individuais estão a venda em cada local de exposição. O ingresso múltiplo pode ser adquirido nos locais de exposição e no centro de informações turísticas da estação de Nagahama. Na hora de comprar, diga: “*Gou Hakurankai no kyoutsuiken to basu no setto, onegaishimasu*”.

④ Como faço para ir até o local das exposições (Azai e Odani)?

O ingresso múltiplo e o ingresso antecipado permite a utilização gratuita dos ônibus que partem da estação de Nagahama até o local das exposições.

Kakutei Shinkoku – Declaração Definitiva de Renda 確定申告

A Declaração Definitiva de Renda (Kakutei Shinkoku) equivale a Declaração de Imposto de Renda do Brasil.

Local: Higashi Bekkan (Prédio Anexo Leste) da Prefeitura 6º andar.

Período de recebimento: De 16 de fevereiro a 15 de março.

Horário de atendimento: Das 8:30 as 11:30 e das 13:00 as 16:00

(Entre os dias 9 e 11 de março o atendimento será das 9:00 as 11:30 e das 13:00 as 18:30).

Atendimento aos domingos com tradutores em português: dias 20 e 27 de fevereiro das 9:00 às 11:30 e das 13:00 às 16:00. Procure chegar cedo!



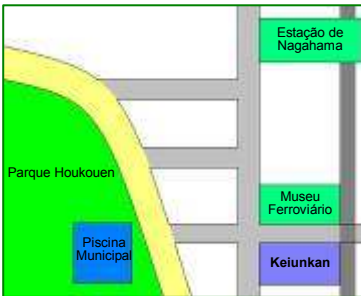
Detalhes sobre quem deve declarar estão publicados no Informativo “Kouhou Nagahama” edição de janeiro de 2011.

Exposição de Bonsai 長浜盆梅展

A exposição de bonsais de ameixeiras (Nagahama Bonbai Ten) chega este ano a sua 60ª edição.

Dentro dos exemplares de miniaturas de ameixeiras, será exposta uma árvore de 400 anos.

A exposição é realizada no Keiunkan, um prédio de valor histórico cujo jardim já vale a visita.



- De 20 de janeiro a 10 de março, diariamente das 9:00 às 17:00.

- Entre os dias 10 de fevereiro e 10 de março das 9:00 as 20:30 (com iluminação especial).

Entrada:

- 500 ienes para adultos e 200 ienes para estudantes do shougakko e chuugakkou.

Aula de Culinária Caseira Japonesa 日本料理教室

Será realizada a primeira aula de culinária japonesa. Muitas pessoas, quando ouvem dizer sobre culinária japonesa, pensam em pratos como o sushi e o sashimi, porém, se esquecem de pratos caseiros, preparados e apreciados no dia-a-dia das famílias japonesas. Nesta aula, será ensinado o preparo de 3 desses pratos.

Data: Dia 5 de fevereiro (sábado), das 10:30 as 14:00

Local: Nagahama Kouryuu Center (próximo ao Colégio Hokusei)

Taxa de participação: ¥1000

Vagas: 16 vagas (por ordem de inscrição)

Inscrições: Tel: 65-8711 (informar nome, endereço e telefone)



Pratos a serem preparados:

- **Nikujiyaga** – carne com batatas, tradicional receita caseira a qual cada família tem seu tempero especial.
- **Takikomi Gohan** – espécie de risoto japonês.
- **Miso shiru** – sopa feita com pasta de soja.

Receita de Cream Shichuu クリームシチューレシピ

O shichuu (do inglês stew) é um guisado muito apreciado no Japão. O mais popular é o Cream Shichuu, correspondente ao nosso guisado de molho branco.

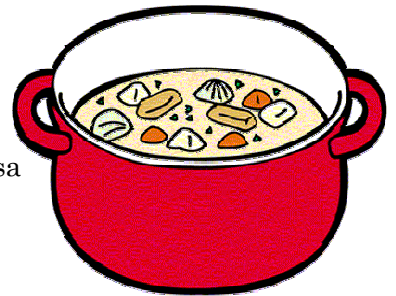
Podemos dizer que, se o curry é um prato que lembra o verão, o shichuu é o correspondente do inverno.

No Japão, os pratos ardidos como o curry, são apreciados durante o verão, pois ao consumir, a pessoa transpira e se refresca.

Já o shichuu, por não ser ardido, é um prato ideal para se aquecer durante o inverno. Veja como prepará-lo:

Ingredientes (4 porções)

- 40 g de manteiga
- 40 g de farinha de trigo
- 100 g de bacon
- 1/2 cenoura e 1/2 cebola
- 150 g de abóbora japonesa
- 2 a 3 folhas de repolho
- 200 ml de água
- 300 ml de leite
- 1 cubo de caldo de galinha
- Sal e Pimenta do Reino a gosto



Modo de Preparo

1. Fatiar a cenoura e a cebola. Cortar o bacon em cubos. Cortar a abóbora em fatias de 5 mm.
2. Derreter a manteiga na panela. Refogar a cebola, cenoura e bacon. Acrescentar a farinha e refogar até dissolver.
4. Acrescentar a água e misturar bem. Acrescentar o leite e ajustar o fogo para não queimar.
5. Acrescentar a abóbora, o repolho e o caldo de galinha.
6. Refogar até os legumes chegarem no ponto certo. Acertar o tempero com sal e pimenta do reino. Servir com arroz branco.

Caso tenha alguma dúvida, crítica ou sugestão, entre em contato conosco através por 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
長浜市企画部市民自治振興課