

№ 142, Октябрь 2023

[www.nief.or.jp](http://www.nief.or.jp)

# НИИГАТА СЕГОДНЯ

## ДОРОГОМУ ЧИТАТЕЛЮ

Наступила самая очаровательная пора года - осень. Пора, о которой так часто любили писать русские поэты, от Пушкина до Пастернака, воспевая и красоту золотой листвы, и романтику дождливой, туманной погоды, и бодрящую силу прохладного воздуха. Осень в Японии - по-настоящему волшебное время года. Стоит теплая и сухая погода, идеально подходящая для прогулок под открытым небом, любования багрянокрасными листьями кленов, посещения природных горячих источников, экскурсий и культурных мероприятий.

Кроме того, это период сбора урожая. Жители страны считают период с сентября по ноябрь сезоном повышенного аппетита, поэтому выбирают более сытные продукты с яркими вкусами. Блюда японской кухни окрашиваются в желто-оранжевую цветовую гамму. На столе появляются свежие груши, хурма, сладкий картофель, тыква, лосось и другие сезонные продукты.

В рубрике "Взгляд на город" октябрьского номера газеты размещена информация о городских местах отдыха, где можно полноценно насладиться этим прекрасным временем года.

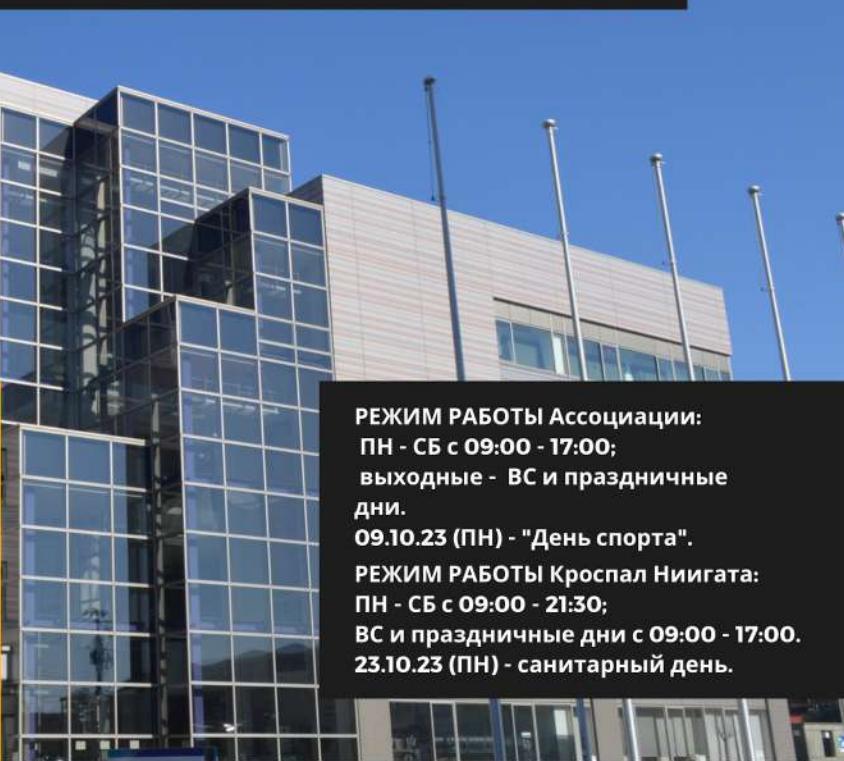
Приятного чтения!

Муниципалитетом г. Ниигата создан публичный аккаунт в мессенджере LINE, в котором будет осуществляться оперативное информирование жителей города о временном прекращении, ограничении водоснабжения, непогоде, стихийных бедствиях.



**РЕЖИМ РАБОТЫ** Ассоциации:  
ПН - СБ с 09:00 - 17:00;  
выходные - ВС и праздничные дни.  
**09.10.23 (ПН)** - "День спорта".

**РЕЖИМ РАБОТЫ** Кроспал Ниигата:  
ПН - СБ с 09:00 - 21:30;  
ВС и праздничные дни с 09:00 - 17:00.  
**23.10.23 (ПН)** - санитарный день.



## СПИСОК МЕСТ ДЛЯ ЛЮБОВАНИЯ КЛЕНОВЫМИ ЛИСТЬЯМИ

Момидзигари (紅葉狩) - переводится как "охота за кленовыми листьями", явление, которое привлекает в Японию множество туристов со всего света.

Ниже приведен список мест в городе Ниигата, где можно насладиться красотой кленовых листьев.

- Бывшая летняя усадьба семьи САЙТО. Сезон с середины по конец ноября.
- Музей культуры севера. Сезон с середины ноября.
- Музей-усадьба семьи НАКАНО. Сезон с середины ноября.
- Парк Хакусан. Сезон с середины ноября.
- Гора Какуда-яма. Сезон с середины ноября.

# ВЗГЛЯД НА ГОРОД

## РАЙОН ГОРЯЧИХ ИСТОЧНИКОВ ИВАМУРО

На смену жаркому японскому лету плавно приходит прохладная осень, появляется желание расслабиться в ваннах горячих источников, съесть тарелку горячей лапши, а возможно, и пригубить благородного горячительного сакэ. Все это можно попробовать в единственном в городе Ниигата районе-курорте горячих источников - ИВАМУРО. Первый источник в этом районе открыли более 300 лет назад и назвали "Рэйган-но-ю" (перевод с яп. яз. - горячая вода духа дикого гуся). Термальная вода местных источников славится своим оздоровительным эффектом и благоприятно влияет на кожу и суставы тела. Кроме горячих источников здесь находятся небольшие ресторанчики, мастерские, сувенирные лавки. Попробуйте после ванных процедур отведать лапшу соба ручного изготовления в ресторане Watazen [ わた膳 ], награжденного в 2020 году мишленовской тарелкой.

В 15 минутах ходьбы от ресторана расположен небольшой завод Takarayama-shuzo 「宝山酒造」, где производят сакэ. На заводе действует бесплатная ознакомительная экскурсия длительностью 30 минут, а также работает уголок для дегустации.

Любителям сладкого рекомендую проложить свой маршрут до кафе Regalo, в котором делают мороженое из натурального молока, или до магазина сладостей Kofujuya, где можно купить сладкие подарки для своих близких.

В Ивамуро можно отдохнуть, вкусно поесть, купить сувениры и насладиться багрово-красным красками равнинны Этиго.



## ПАРК УВАСЭКИ-ГАТА

Городской парк с богатой и живой природой, расположенный у подножья горы Какуда. Место подходит для семейного отдыха, на территории парка находится большое озеро, аттракционы для детей, зона для барбекю. В октябре можно любоваться цветением космеи.

Парк известен тем, что на протяжении многих лет круглогодично проводится арт-фестиваль соломенных фигур. В этом году тема арт-фестиваля: "Море Этиго". Студенты из университета искусств Мусасино (Токио) собрали три композиции из рисовой соломы: осьминога, дельфина и ибиса высотой около 3-х метров. В период проведения фестиваля на территории парка работает рынок Нисикан. Кроме того, здесь есть замечательное кафе Taibow! coffee & gelato soft, в котором можно сделать перерыв на кофе. Внутреннее пространство кафе украшают деревянные балки и перекрытия, благодаря чему можно почувствовать теплоту и уют деревенского дома. Выпечка и мороженое изготавливаются вручную. Кофе готовит профессиональный бариста, участвовавший 3 раза в конкурсе LatteArt на Хоккайдо.

Период проведения фестиваля: 27.08.23-31.10.23.

## Музей-усадьба семьи НАКАНО

Музей, расположенный в районе Акиха города Ниигата, ранее принадлежавший "Нефтяному королю" - НАКАНО Канити. Это одно из самых популярных мест города Ниигата, где можно полюбоваться красотой кленовых листьев. Деятельность г-на Накано по добыче нефти началась в 1874 году в районе Акиха (ранее Канадзу). В течение первых нескольких десятилетий добывалось лишь очень ограниченное количество нефти. Однако с 1903 года он начал добывать нефть в промышленных масштабах и превратился в одного из ведущих производителей страны, заслужив прозвище "Нефтяного короля". В 1997 году усадьба Накано и прилегающий сад Сэнкай-эн стали использоваться в качестве музея. Дом оформлен в традиционном стиле эпохи Мэйдзи, украшен великолепными картинами и роскошной мебелью. Сад Сэнкай-эн очень просторный, на протяжении долгого времени он заполнялся самыми цennыми видами деревьев и камней со всей Японии. В саду высажено около 2000 кленов, поэтому здесь можно полноценно насладиться красотой японской осени и сделать потрясающие фотографии.

Кроме того, ежегодно в музее проводятся выставки традиционных ремесел Японии, в этом году открыта выставка традиционных ремесел префектуры Иватэ. В пешей доступности находятся музей нефти и храм Хоридэ.



# МЕРОПРИЯТИЯ В КРОСПАЛ НИИГАТА

## ПРИВЕТСТВИЕ НОВОГО ПРЕДСТАВИТЕЛЬНОГО ДИРЕКТОРА АССОЦИАЦИИ

Здравствуйте, меня зовут САТО Такаси, рад сообщить, что я приступил к обязанностям представительного директора Ассоциации международных связей. Более 40 лет я работал в муниципалитете города Ниигата, но 31 марта вышел на пенсию. Во время службы в муниципалитете мне удалось поработать в разных отделах и накопить опыт в разных сферах, но к сожалению, я не был задействован напрямую в международных проектах города Ниигата. Уверен, что, благодаря поддержке коллег, я углублю знания в сфере международных проектов. Ситуация, в которой оказался мир и Япония, меняется быстрее, чем мы можем себе представить, и, возможно, она станет еще более сложной и жесткой, поэтому именно в это непростое время на первые места выходят культурные обмены и взаимопонимание между жителями разных стран. Я буду стараться приложить все усилия к развитию международных культурных обменов города Ниигата. Надеюсь на вашу поддержку и понимание!



### День кимчи в Ниигате

Дата и время проведения: 01.12.23 (ПТ), 02.12.23 (СБ), 13:00-16:00.

Место проведения: Кроспал-Ниигата, 5 этаж, кулинарный зал.

Целевая аудитория: интересующиеся культурой Республики Корея.

Мероприятие проводится два дня с одинаковым содержанием программы, 01.12.23 (ПТ) - для всех, а 02.12.23 (СБ) - в приоритете студенты и старшеклассники.

Количество участников: 24 чел/день. Участники определяются по итогам конкурсного отбора. Оглашение результатов конкурсного отбора после 31.10.23.

Стоимость: 2000 иен/чел., необходимо оплатить заранее денежным переводом или наличными.

Информацию об оплате сообщают дополнительно после проведения конкурсного отбора.

※ При себе иметь головной убор, фартук, полотенце, контейнер для еды. Регистрация: по QR-коду.



### Фотовыставка: "Обзор популярных в Америке японских комиксов манга и аниме".

Период проведения: 16.09.23 (СБ) - 16.11.23 (СР).

Место: "Кроспал Ниигата", 2 этаж, мини-галерея.

На выставке можно познакомиться с содержанием одноименной лекции, проведенной 19.08.23 координатором международных связей Алисой Вильямс. Дополнительно на выставке будет представлена материалы о популярных манга и аниме в эпоху Сева (1926-1989 гг.)

### ОБЪЯВЛЕНИЕ

#### Медицинский осмотр для иностранных жителей города

Содержание осмотра: рентген легких, измерение роста и веса, общий анализ крови и мочи. Проведение консультаций с терапевтом, ортопедом, стоматологом.

Дата и время проведения: 15.10.23 (ВС) 10:00-14:30.

Место проведения: "Кроспал Ниигата", 2 этаж.

Стоимость: бесплатно. Регистрация: по QR-коду



### 11-я встреча по обмену опытом среди изучающих японский язык

Дата проведения: 04.11.23 (СБ), 13:30-15:00 (прием с 13:00).

Место проведения: Кроспал-Ниигата, 5 этаж, зал культурных обменов.

Количество участников: ограничено первыми 50 чел.

Содержание: выступление на японском языке; выступление на музыкальных инструментах, исполнение песен; лотерея подарков.

Приветствуется участие иностранных граждан, желающие продемонстрировать свои навыки.

Справочная информация: 025-225-2727, kyokai@nief.or.jp (Ассоциация).

Регистрация: по QR-коду.



## Обучение

### Помощь волонтёров в изучении японского языка

В разных районах города волонтерскими группами проводятся курсы японского языка для иностранцев. Актуальная информация по QR коду.



Клуб "Никопал" -

оказание помощи детям

школьного возраста из международных семей в обучении и выполнении домашних заданий.

Место проведения: "Кроспал Ниигата".

Форма участия: бесплатно.

Расписание: СР 09:30-11:30 ауд. 202;

СБ 10:00-11:30 ауд. 201.

Выходные дни: 14.10.23 (СБ), 21.10.23 (СБ).

※ Перед посещением занятий, пожалуйста, уточните информацию по телефону.

## Рецепт непальской кухни: Момо с соусом

Ингредиенты (на 4 порции, 12 штук):

Лепешки гёдза - 12 шт.;

Куриный фарш (можно и свиной) - 200 гр.;

Зеленый лук - 1 шт.;

Томат - 1 шт.;

Капуста - 1/4 части;

Чеснок - 2 зубчика;

Имбирь - 1/4 части;

Соевый соус - большая столовая ложка; Белый кунжут - 1/2 чайной ложки;

Приправа Aji-no-moto - 1/2 чайной ложки;

Смесь соли и черного молотого перца -

щепотка;

Тминная пудра - полчайной ложки.

Ингредиенты для соуса:

Чеснок - 3 зубчика;

Репчатый лук - 1/2 части

Зеленый лук - по вкусу;

Томат - 1 шт.;

Соль, перец - по одной щепотке;

Тминная пудра - 1/2 чайной ложки;

Арахис - 10 орехов;

Перец чили - по вкусу;

Лимон - 1/4;

Подсолнечное масло: столовая ложка.



### Способ приготовления

- Мелко нарезать овощи, смешать с фаршем, добавить специи, включая соль и черный молотый перец.
- Немного смочить водой края лепешки гёдза и в центр выложить фарш.
- Слепить лепешку, сделав загибы по центру. Если фарша слишком много, лучше убрать часть.
- Подготовить пароварку, дно застелить пекарской бумагой или смазать растительным маслом. Выложить гёдза в пароварку и готовить 20 мин.

### Приготовление соуса

- Мелко нарезать овощи, томат нарезать кубиком.
- На разогретой сковородке протушить на растительном масле мелко нарезанный чеснок, затем добавить лук.
- На 30 мин. замочить в воде кунжут и арахис.
- Как только лук станет золотистого цвета, добавить длинный зеленый лук, томат, кунжут, арахис. После чего тушить около 5 минут. (Совет: убрать лишнюю влагу с томата, кунжута и арахиса)
- Добавить смесь соли и черного перца, тминную пудру и готовить ещё 5 мин.
- Приготовленный соус остудить, взбить миксером, добавить сок выжатого лимона. Можно добавить кориандер.

### ОСЕННЕЕ ТАНЦЕВАЛЬНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ

#### Секрет Японии в народных песнях, заставляющих сердца биться чаще.

Пляски под народную песню Ниигата-дзинку.

Дата проведения: 03.11.23 (СБ). Время сбора: 11:30.

Место проведения: Дом культуры района Конан.

Количество участников: ограничено до 20 чел.

※ Предоставляется кимоно. Если у вас есть обувь для танцев таби, пожалуйста, возьмите с собой. Также предоставляется бэнто и чай.

Стоимость: бесплатно.

Регистрация: 070-5450-6614 (Мурата-сан), при регистрации сообщите: имя, гражданство, контактные данные, пол, рост.

## Кулинарные мастер классы

### ОСЕННЕЕ МЕНЮ

Место проведения: г. Ниигата, округ Акиха, Огисима 3-4-16.

Дата и время проведения: 28.10.23, 29.10.23, 30.10.23 11:00-14:00.

Меню: брускетта (хрустящий и горячий хлеб, натертый зубчиком чеснока и приправленный оливковым маслом), курица по-нормандски под сливочным соусом; плов с бобами и другое.

Стоимость: 3800 иен, для иностранных граждан и студентов - 1800 иен.

Регистрация: по телефону 0250-24-6859 (УЭНО Яэ).

※ В случае участия, пожалуйста, свяжитесь за 3 дня до проведения мероприятия.

### Гостеприимная Республика Корея

Куриный суп комтхан.

Дата и время проведения: 25.11.23 (СБ), 10:30-13:00. Прием с 10:00.

Место проведения: Кроспал-Ниигата, 5 этаж, кулинарный зал.

Количество участников: ограничено до 24 чел.

※ В случае большого количества заявок, будет проводится отбор. Стоимость: бесплатно.

Регистрация: напишите на открытке с оплаченной маркой для обратного ответа следующую информацию: адрес проживания, фамилия, имя, возраст, номер телефона. На одной открытке можно указать до двух человек. Дата получения до 27.10.23.

Реквизиты для отправки:

951-8055, 新潟市中央区礎町通3ノ町2086 (公財) 新潟市国際交流協会「身近な韓国 料理教室申し込み」

Организаторы: Генеральное консульство Республики Корея в г. Ниигата; Ассоциация международных связей г. Ниигата.

## КОНСУЛЬТАЦИИ

### Консультации на русском языке

Место: Центр по консультированию иностранных граждан г. Ниигата (выставочно-деловой комплекс "Токи Мэссэ", 2 этаж). Получить консультацию можно при посещении центра, по телефону 025-241-1881, по эл. почте и онлайн.

Расписание консультаций:

по вопросам образования - каждый ВТ с 13:00-17:00;

по административным вопросам - 25.10.23 с 10:00-17:00;

по иммиграционным вопросам - 10.10.23 с 13:00-17:00;

по юридическим вопросам - 16.11.23 с 13:00-17:00.

### Консультации Ассоциации Gyosei Shoshi префектуры Ниигата

Опытные сертифицированные специалисты Ассоциации префектуры Ниигата ответят на все ваши вопросы, касающиеся административных процедур на территории Японии: консультации по бизнесу в Японии, смене статуса резидента, получения вида на жительство, заключении брака.

Дата и время проведения: 21.10.23 с 10:00-16:00.

Место: "Кроспал-Ниигата", 3 этаж, 306 ауд.

-Справочная информация: 070-1189-8555 (ответственное лицо - Такано-сан).