



インドネシア技能実習生の休日



入国から4ヶ月が過ぎ、仕事にも日本の酷暑にも慣れてきたインドネシア技能実習生ですが、入国の時に持ってきたインドネシアの調味料がなくなったとのことで、買い出しがてら、インドネシア料理（ジャワ料理）のお店で食事を一緒にしました。今回は送出機関の日本側スタッフの方も予定を合わせ快く同席してくださり、実習生たちからの質問にインドネシア語で説明してくださって、大変良い時間を過ごすことができました。

（simカードはどこで契約するのがいいのかわかるのか、インドネシア食材が買える店舗、日本の社会保険料の仕組みについて等）

鶏肉や牛肉、魚などのメインのおかずをショーケースから選べるランチメニューで、ボリュームもたっぷり。指でいただく時のためにフィンガーボールも添えられています。彼女たちには懐かしく美味しい故郷の味だったので、リラックスした雰囲気の中、とてもいい笑顔を見せてくれました。

組合として、私たちは技能実習生のサポートをきめ細やかにこなしておりますが、賛同してくださり、しっかり日本側でもサポートして下さる送出機関との連携は大変心強く、大切だと考えております。今後とも両輪でのサポートをしっかりと継続してまいります。



CNNの世界の料理ベスト50で1位になった「ビーフン」があったので迷わず注文。イスラム教徒の断食明けのお祝いなどで振舞われる豪華な料理で、牛肉をスパイスとココナッツミルクでじっくり煮込んだスパイス煮込み料理は絶品でした。



技能実習と最低賃金について

ご存じの方も多いと思いますが、毎年見直される「最低賃金」は、技能実習生の給与と密接な関係があります。発効日以後は、実習実施場所がある地域の改定された最低賃金額以上の賃金を支払う義務が発生します。

技能実習生との雇用契約締結時に最低賃金以上の金額で契約していたとしても、この最低賃金改定の際は改めて基準を満たすかどうか、確認する必要があります。2022年度は全国平均で31円引き上げられる見込みで、過去最大の上げ幅となりそうです。10月上旬から改定となる予定ですが、各改定日以後の監理団体による監査においては、最低賃金以上の賃金が支払われているかどうかチェックの対象となりますのでご注意ください。



オンライン日本語学習 (N2レベル)

先日のオンライン日本語学習は、日本語で料理の作り方を発表する授業でした。

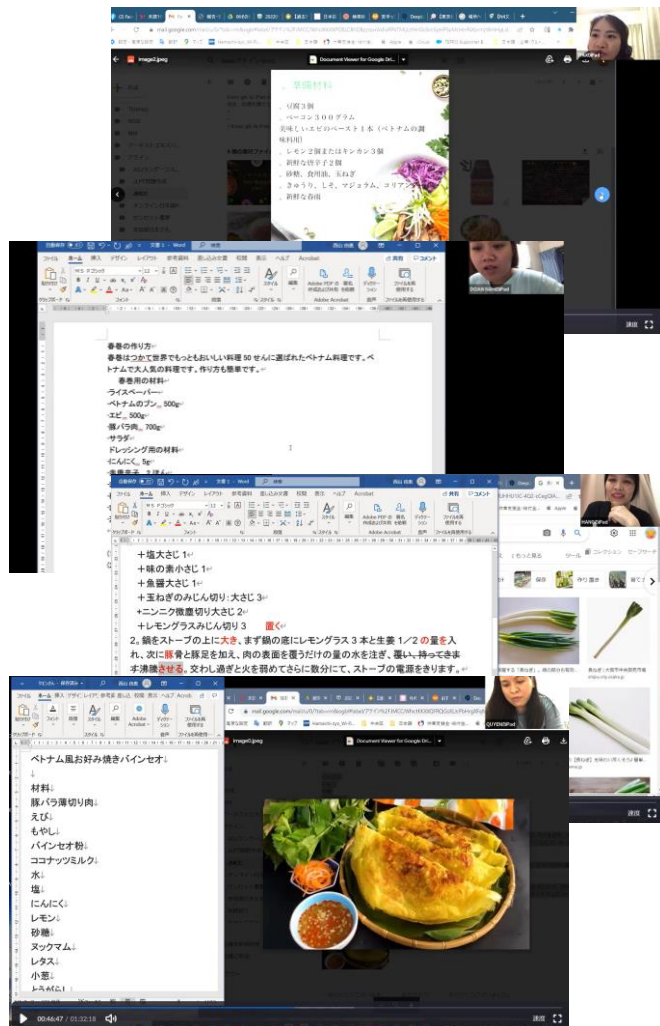
いつも作っている料理も、外国語で手順を説明しようとすると、「よくかき混ぜる」「沸騰させる」など使い慣れない日本語の表現などがあって、なかなか難しいものです。

1人は事前に調べた資料や写真を使って、ベトナムのお好み焼き「バインセオ」の作り方を説明してくれました。

発表の後、説明文の中の細かな助詞や言葉の使い方を、先生に丁寧に添削してもらっていました。

夜勤もあり、まとまった学習の時間がなかなか取れない彼女たちですが、この日のプレゼンのために資料をそれぞれが自作し、日本語で立派に発表ができました。

配属2年目になり、日本の生活にも慣れて中だるみしがちな時期ですが、彼女たちは期日をしっかり守ることもでき、自炊も学習も手を抜くことなく、仕事も主戦力となってしっかり成長を続けています。N2試験合格のためには特に文法や、より自然な日本語の言い回しにするために覚える表現が沢山あります。普段のコミュニケーションの中でも習ったことを意識して使えるように、引き続き指導してまいります。



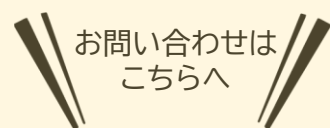
インドネシアの調味料 Kecap Manis

先日、インドネシア技能実習生の調味料の買い出しで、インドネシア料理に欠かせない調味料、Kecap Manis (ケチャップ マニス) を教えていただきました。

「ケチャップ」と聞くとトマト味のソースを思い浮かべますが、これは黒くてとろみのある、甘めの醤油のような調味料。インドネシア料理のナシゴレンも使われていますが、日本の焼き鳥にも合いそうなお味で、スープにも炒め物にもつけダレにも使える、インドネシアの万能調味料なんですね。日本のスーパーにはまだ取り扱いがないところが多く、購入できた実習生たちはとても喜んでくれました。



鶏肉を付け込んで焼いたり、炒め物に使ったり、インドネシアのみなさんが大好きな味です。



お問い合わせはこちら
東京都病院協会賛助会員
JMCC
Japan Medical & Care Cooperative

日本医療介護協同組合

<https://jmcc.or.jp/>

〒102-0093 東京都千代田区平河町一丁目7番20号

平河町辻田ビル7F

TEL 03-3221-7010

