



在留カード

ILC国際化推進員 トマス・アンナの

Vol. 18

あんなこと こんなこと



ILCにまつわる話題や、アンナさんの目線で見えた本市の姿などをお届けするこのコーナー。今回のテーマは「在留資格」です。

外国人が日本に住むには在留資格が必要です。在留資格とは、日本の入国管理局から「何らかの活動をしなから一定期間日本に住んでもいいですよ」と許可をいただくことです。

在留資格には留学や研修などさまざまな種類がありますが、許可された活動・仕事しかできません。例えば「技術・人文知識・国際業務」の資格の場合、資格を変更しないで、明日から牛を育てることはできません。私の資格は「日本人の配偶者等」で、この資格だと仕事は大体自由に選択することができます。

日本人と結婚すれば日本人になると思っている人がいるのですが、実際はそうではありません。日本国籍

を取得するには帰化が必要です。帰化は、長年日本に住み、膨大な書類の提出や面接などが必要ですし、これまでの国籍を喪失しなければなりません。私は日本が大好きですが、アメリカの国籍を失いたくないので、永住権の取得を目指しています。永住権は、ずっと日本に住んでもいいということで、取得するにはさまざまな条件があります。私はもう少し時間が経つと永住権を申し込めるので、そのための準備を頑張ります！

仕事は家計や人々とのつながりのために重要です。ILCで日本に来る研究者の配偶者などは仕事ができる資格だといいなと思います。日本を気に入る、永住権や帰化を目指す研究者もいたらもっとうれしいです。

▶ ILC計画についてのご質問は、本庁 ILC推進室(内線415、☎2533、✉ilc@city.oshu.iwate.jp)までお気軽にお寄せください

姉妹都市
静岡県 掛川市

掛川だより

「歴史的風致維持向上計画」国が認定

掛川・横須賀城下、報徳運動など6点盛り込む

歴史的な風情や伝統文化を生かしたまちづくりを行うために策定した掛川市の「歴史的風致維持向上計画」が1月23日、国の認定を受け、国土交通省で松井三郎掛川市長が認定証を受け取りました。

同計画は通称「歴史まちづくり法」に基づくもの。計画で定めた歴史的建造物の補修や文化継承に、国から交付金上乗せなどの重点的な支援が受けられます。

掛川市は歴史的風致の維持向上に向け、掛川城、高天神城、横須賀城、報徳運動、掛川茶の生産、事任八幡宮に関する伝統文化や祭り、景観など6点を計画に位置づけ。特に掛川・横須賀城下を重点区域に定め、電線地中化や道路の修景、掛川藩御用達の豪商山崎家が遺した「松ヶ岡」の修復などに取り組んでいきます。



今年10月、重点区域の掛川城下で3年に1度の掛川大祭が開かれる



広告

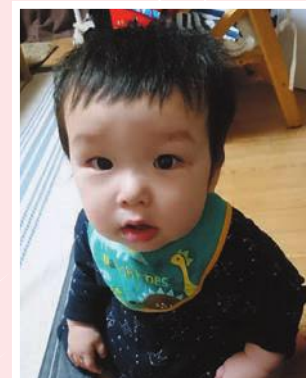
我が家のアイドル

137

応募いただいた3歳未満のお子さんの写真を掲載しています。



高橋 和真ちゃん(2歳5カ月)
＝江刺区稲瀬字鶴羽衣台＝
(幸宏さん・彩央里さんの次男)



照井 楓人ちゃん(1歳3カ月)
＝水沢区字福原＝
(俊仁さん・葉津子さんの次男)



佐藤 こはねちゃん(1歳9カ月)
＝水沢区字堀ノ内＝
(翼さん・ゆきさんの長女)



柴田 依愛ちゃん(7カ月)
＝前沢区字中村＝
(力さん・都香さんの長女)



今月のおいしい顔



前沢小学校のみんな

栄養士オススメ！



～材料(4人分)～

- 牛肉 ……100g
 - 赤ワイン ……大さじ1
 - おろしニンニク ……4g
 - ジャガイモ★ ……2個
 - 玉ネギ★ ……1個
 - ニンジン ……1本
 - ブナシメジ ……40g
 - トマト缶(ダイス) ……25g
 - 油 ……小さじ1
 - 塩 ……少々
 - コショウ ……少々
 - ケチャップ…大さじ1と1/2
 - 中濃ソース ……大さじ1
 - ビーフシチュールー ……適量
 - デミグラスソース…大さじ1と1/2
- ★奥州市産の食材です

～作り方～

- 牛肉は一口大に切り、赤ワインに浸す。鍋に油を熱し、おろしニンニクを炒め、牛肉を加えて赤ワインのアルコールを飛ばす。
- ①に乱切りにしたジャガイモ、玉ネギ、ニンジン、ブナシメジを加えて炒め、塩・コショウをふる。
- トマト缶と水600ccを加え、具材が柔らかくなるまで煮込む。
- ④Aを加え、さらに煮込んだら出来上がり。

広告