



Buod ng Aking Buhay bilang Manggagawa

~Sa edisyong ito ng Mimitaro, kinapanayam namin si G. Ewerton Yoshio Kimura ng siyudad ng Ritto, ukol sa pagtatrabaho ~



May 18 taon na mula nang kami ng aking pamilya ay dumating sa Japan nang ako ay 8 taong gulang. Naging mahirap ang mga panahong iyon dahil hindi ako nakakaunawa ng wikang Hapon at nakaranas rin ako ng pambu-bully. Nagpatuloy ako sa

senior high school sa panghihikayat ng aking mga magulang. Nagpapasalamat ako sa pagsunod sa kanila. Pagkatapos kong mag-aral, nagtrabaho ako bilang isang *welder* ng 6 na taon, bilang *machine operator* ng 1 taon, at may 2 taon pa lang mula nang magsimula ako bilang pirmihang manggagawa ng isang ahensiya ng trabaho (*haken gaisha*) sa departamento ng pananaliksik at pagpapaunlad sa isang pagawaan ng *seat belt*.

Ang pagpaparehistro sa isang nangungunang website sa paghahanap ng trabaho ang nagbigay-daan sa kasalukuyan kong gawain. Mula pa noon ay nagtrabaho ako bilang isang regular na manggagawa, kaya't noong una ay nag-alinlangan ako sa pagpasok bilang pansamantalang tauhan, subalit nang maglakas-loob akong magpalit ng trabaho, binigyan ako ng tamang pagtratong siyang sumuporta sa akin. Sumailalim ako sa pagsasanay sa Excel sa loob ng isang buwan at bukod pa rito, kinailangan ring magsanay sa CAD ng isa pang buwan. Pagkatapos nito, ako ay idinestino sa lugar ng aking gawain. Wala na akong mahihiling pa sa magandang kapaligiran ng trabahong ito. Maraming matututunan dito at nakadama ako ng kasiyahan. Ang naging desisyon kong ito ang naging simula ng pagbabago sa takbo ng aking buhay.

Ang aking gawain ay ukol sa pagdidisenyo ng mga produkto ng *seat belt* at paggawa ng mga produktong tutularan (o *prototype*). Ang ilang teknolohiyang natutunan na sa trabahong ito ay maaaring magamit, subalit dahil sa ito ay nangangailangan ng mga makabagong kaalaman, ang tulad kong hindi nakarating sa kolehiyo ay kailangang magdagdag ng kakayahan. Kapag natapos na ang *prototype*, itinutuloy ang proseso sa produksyon habang ito ay inaayos na kasama ang ibang departamento. Ito'y isang bagong karanasan para sa akin. Hindi ako sanay na makihalubilo sa ibang tao, subalit ito'y hindi ko na maaaring idahilan sa ngayon. Ginagamit ko ang kamay, paa at lahat ng parte ng aking katawan at pati na ang aking bibig ay kumikilos rin, upang mapunan ang aking kakulangan. Bukod sa sarili kong trabaho, tumutulong rin ako sa gawain ng iba, kaya't nadaragdagan pa ang aking mga karanasan. Natutuwa ako't dahil dito ay maraming nakikipag-usap sa akin at dumami rin ang aking kaibigan. Pinasasalamatan ko rin ang pagkakaroon ng isang tagapamahala, na ibinabahagi nang lubos

ang kanyang kaalaman sa isang katulad kong pansamantalang tauhan lamang. Gagawin ko ang lahat upang hindi mabigo ang aking mga kasamahan sa trabaho sa lalong madaling panahon.

Kailangan ang tamang panahon at suwerte sa paghahanap ng trabaho, subalit kung hindi magsisikap ay walang pag-asenso saan man magpunta. Kung walang maging mabuting bunga ang pagsisikap, sa aking palagay ay mas mabuti ang magbago ng kapaligiran. Nagtatrabaho ang isang tao para sa kanyang sarili at pamumuhay. Nagpalit ako ng trabaho dahil isinaalang-alang ko ang aking pangmatagalang kinabukasan. Kinasanayan ng tao ang lipunan bilang batayan ng lahat ng bagay at kapag siya ay nasa isang mahirap na sitwasyon, madalas na siya ay mawalan ng lakas ng loob at sumuko agad. Subalit kung siya ay hahakbang mula rito, mabubuksan ang susunod na pinto.

Sa aking palagay, ang mga dayuhan ay may ugaling ihiwalay at lagyan ng tatak ang kanilang sarili bilang mga "dayuhan" at basta na lamang sumusuko. Sa kasamaang-palad, mayroon pa ring mga kumpanyang namimili ng nasyonalidad ng kanilang empleyado, subalit sa katunayan, marami ring hindi ganito. Sa aking karanasan, ang aming kumpanya ay hindi pinahalalagan ang nasyonalidad, ang naabot sa pag-aaral, o iba pa. Sa halip, isinasalang-alang nila kung "kaya mo ang trabaho" o "makakasundo mo ang mga kasamahan sa trabaho".

Sana ay magkaroon ng malaking pangarap at huwag magtakda ng limitasyon sa kanilang sarili ang mga kabataan. Naging mahirap ang henerasyon ng ating mga magulang sa pagtira sa isang bagong bansa, kaya't maaaring marami kayong narinig na mga mapapait na karanasan sa lipunan at sa trabaho. Sayang naman kung inyong iisipin na "Ganito talaga ang magtrabaho" o "Ganyan talaga ang lipunan, sapat na ang kumita ka". Alamin ang ukol sa ibang lipunan, makinig sa ibang tao, mangarap ng malaki. Maraming handa na tayo ay tanggapin, mabilis na nagbabago ang lipunan at maraming oportunidad ang naghihintay. Sa ngayon, magsikap tungo sa pangarap at sunggaban ang bawat oportunidad. Isa pang aking naunawaan ay ang kahalagahan ng katutubong wika. Sa pag-unawa ng 2 wika, lalawak rin ang posibilidad natin sa lipunan. Kapag tayo ay nasa edad na, kailangang tuparin ang ilang patakaran bilang mamamayan ng ating sariling bansa nang mag-isa. Sinimulan ko na ang muling mag-aral ng wikang Portuges dahil sa ang aking abilidad ay tumigil sa antas ng isang 8 taong gulang.

Naranasan kong magtrabaho sa 3 kumpanya at sa tuwing ako ay magpapalit ng trabaho, nararamdaman kong lumalawak ang aking pananaw. Hindi na ako aatras pang muli. Nilalayan kong magpatuloy sa pagsulong tungo sa isang mas malawak na daigdig.



Mahalagang Impormasyon Ukol sa Alagang Hayop



Narito ang ilang impormasyon ukol sa pag-aalaga ng hayop! Tratuhan sila nang tama at pangalagaang mabuti.

◆ Bago mag-alaga ng hayop (pet)

Maaaring bumili ng mga hayop na puwedeng alagaan sa mga *pet shop*, subalit maaari ring kumupkop ng mga ito kung magpaparehistro sa mga *animal protection center* na nangangalaga sa mga aso at pusa na walang nagmamay-ari. (Mayroong mga hayop na hindi pinahihintulutan ng batas na gawing alaga). Dapat na pag-usapan ang ukol sa posibleng *allergy* ng miyembro ng pamilya, at ang pang-habambuhay na pananagutan sa pag-aalaga ng hayop. Ang mga naninirahan sa apartment o paupahang-bahay ay dapat na siguruhin ang mga kondisyon ng kanilang pangungupahan. Ang mga alagang hayop ay maaaring magkasakit at tumanda, at sabay nito ay ang paglaki ng gastusin sa pagpapagamot sa kanila, kaya't isaalang-alang rin ang papasaning gastos bago magdesisyon. Mayroong mga kumpanya ng pribadong seguro, subalit walang sistema ng pampublikong seguro para sa mga hayop.

• Shiga Animal Care Center	TEL. 0748-75-1911	136-98 Iwane, Konan City	http://www.sapca.jp/
• Otsu City Hall Health Department Health Center	Animal Care Center		TEL. 077-574-4601
1-chome 24-2 Oginosato, Otsu City		http://www.city.otsu.lg.jp/soshiki/021/1442/	

◆ Mga patakaran sa pag-aalaga ng hayop (aso)

Pabakunahan ang alagang hayop laban sa rabis sa isang beterinaryo (ito ay isang obligasyon), kumuha ng “katunayan ng pagpapabakuna” at ito ay ipasa sa munisipyo. (Ang pagbibigay ng pinaghalong bakuna, paglalagay ng *microchip*, pagkapon at pagpigil sa panganganak, paghadlang sa sakit na *filariasis* o *heartworm disease*, at pagbibigay ng gamot para sa pag-iwas sa pulgas/garapata ay boluntaryo). I-rehistro ang inyong aso sa munisipyo at kumuha ng *tag* at *registration card* (mula 91 araw hanggang 120 araw pagkasilang o sa loob ng 30 araw mula sa araw ng pagiging may-ari nito). Ang mga aso na mahigit na sa 91 araw pagkatapos na ipanganak ay babakunahan laban sa rabis nang minsan sa isang taon.

- ★ Maging responsable sa iyong alagang hayop: isama ito sa paglalakad, ito ay pakainin at pabakunahan. Disiplinahin upang hindi makaabala sa iba. Linisin at iuwi sa sariling bahay ang kanilang dumi. Pinagbabawal na bayaang makakawala ang aso habang ito ay inilalakad ninyo sa labas.

🐾 Ano ang dapat kong gawin ... !?

May mga pasilidad, hotel, restawran, at parke sa Shiga para sa mga alagang aso!

◆ Nawala ang aking alagang hayop! Kinukupkop ko ang isang hayop....

Makipag-ugnayan sa *animal protection center* o sa pinakamalapit na istasyon ng pulis.

◆ Kung mamatay ang aking alagang hayop?

- Makipag-alam sa munisipyo. * Maaaring iba ang patakaran depende sa lungsod, subalit ang ilan dito ay mayroong lugar para sa pagsunog sa labi ng alagang hayop (*cremation*). Para sa mga aso, sundin ang paraan ng pagkansela ng rehistro sa munisipyo (sa loob ng 30 araw).
- Mayroong mga pribadong kumpanya para sa paglilibing ng mga alagang hayop.
- Maaaring ilibing ang namatay na hayop sa sariling lupa, subalit ito ay ipinagbabawal sa mga ilog, parke, atbp.



◆ Kung lalabas o papasok ng bansa na kasama ang alagang hayop?

Upang maisama sa ibang bansa o iuwi ang alagang hayop, kinakailangang sundin ang mga tuntunin upang makapasok ng Japan at ng bansang pupuntahan. Dahilan sa ang pagsunod sa proseso ay mangangailangan ng oras, hangga't maaari ay makipag-ugnayan sa *Animal Quarantine Service* nang maaga.



Animal Quarantine Service <http://www.maff.go.jp/aqs/animal/index.html>

<http://www.maff.go.jp/aqs/english/animal/dog/index.html> (Ingles)



Nakahanda ka ba para sa kalamidad?

Sa mga panahong ito ay madalas na maganap ang malalaking mga kalamidad na tulad ng lindol, malakas na pag-ulan at bagyo. Ang pagiging laging handa ay napakahalaga para sa paghadlang sa pinsalang dala ng mga kalamidad! Magkaroon ng kaalaman ukol rito at maging laging handa.

◆ Nagsagawa ka na ba ng mga hakbang para sa kaligtasan ng iyong tahanan?

Gumawa ng mga hakbang tulad ng pagsasaayos ng mga gamit sa bahay, paglalagay ng mga ito sa matatag na puwesto at pag-iwas sa pagbagsak ng mga kagamitan.



◆ Nakahanda na ba ang iyong mga gamit na pang-emerhensiya?

Para sa paglikas (*evacuation*), ihanda and sapatos na goma o *sneakers* at ilagay ang mga sumusunod sa isang bag na tulad ng *knapsack*: takip sa mukha (*mask*), guwantes, damit na panloob, mga gamot, pagkaing pang-emerhensiya, tubig, pera, *insurance card*, listahan ng mga numerong kokontakin, kopya ng *ID card* (pasaporte at *residence card*), at iba pa.

◆ Alam mo ba kung nasaan ang pinakamalapit na *evacuation area* (*hinan-jo*)?



Magtanong sa mga kalapit-bahay o bisitahin ang inyong munisipyo at tiyakin ang “mapa ng mga mapanganib na lugar” (*hazard map*) sa inyong pook. Mahalagang tandaan ang salitang “*hinan-jo*” (*evacuation area*), pati na rin ang *kanji* nito (避難所)! Huwag mag-atubiling pumunta sa *hinan-jo* kahit na hindi nakakaunawa ng wika.

◆ Paano ipinagbibigay-alam ang mga impormasyon sa oras ng kalamidad?

Ang “paghahanda sa paglikas” (*hinan jyunbi*), “abiso sa paglikas” (*hinan kankoku*), at “pag-uutos sa paglikas” (*hinan shiji*) ay ipinararating sa pamamagitan ng telebisyon, radyo, internet, cellphone at sa paunawang mula sa mga sasakyang naglilibot sa komunidad upang magbigay ng babala, komunikasyon sa radyo sa oras ng kalamidad, at iba pa. Magpunta sa *hinan-jo* nang may pag-iingat sa mga nagaganap sa inyong paligid.

• Gamitin ang serbisyo ng “Disaster Emergency Message Dial 171” (*saigai-yo dengon dial 171*), “Disaster Emergency Message Board web 171” (*saigai-yo dengon-ban web 171*) at *email* upang mag-iwan ng mensahe, sa halip na telepono, na inaasahang magiging mahirap ang koneksyon. Pag-usapan ang mga paraan upang makontak ang bawat miyembro ng pamilya. Maghanda ng higit sa isang pamamaraan ng komunikasyon kung sakaling hindi ito magamit (tulad ng *Twitter*, *LINE*, *Facebook*, atbp.) I-download sa inyong cellphone ang mga application na mapapakinabangan sa oras na maganap ang lindol.



“Paghandaan ang lindol sa paggawa
ng mga bagay na kayang gawin”

<http://www.s-i-s.or.jp/hijyou/saigai/jishin-jpn.html>

NHK WORLD-JAPAN

<https://www3.nhk.or.jp/nhkworld/>

Shiga Pref. Disaster Prevention Portal Site

<https://dis-shiga/>

Shiga Pref. SNS

https://twitter.com/watan_shiga

<https://www.facebook.com/pref.shiga>

Shiga Pref. Disaster Prevention Information Map

<http://shiga-bousai.jp/dmap/>

Shiga Pref. Radio Stations (MHz): NHK Shiga 1st Broadcasting (945)

e-radio (77.0)

FM Hikone (78.2)

FM Kusatsu (78.5)

B-WAVE (79.1)

Radio Sweet (81.5)

◆ Paglilikas ng mga alagang hayop sa oras ng kalamidad

- Siyasatin nang maaga sa munisipyo kung aling mga evacuation area ang nagpapahintulot sa pagsasama ng mga alagang hayop at maghanda antimano ng isang pansamantalang mapaglilagakan sa kanila. Ang may-ari ang siyang may pananagutan sa kanilang alagang hayop sa loob ng evacuation area.
- Ang mga hayop ay natataranta rin sa oras ng kalamidad. Palagyan ang inyong alaga ng *microchip* at kabitan sila ng etiketa (*tag*) upang madaling matagpuan kung sila ay maligaw man.
- Sanayin ang inyong alaga na mamalagi sa loob ng kulungan, disiplinahin sila upang huwag mag-ingay nang walang dahilan, at sanaying huwag matakot sa ibang tao.
- Kung sila ay naiwan sa bahay o sa iba pang lugar, sumangguni sa tauhan ng inyong munisipyo na namamahala nang may kinalaman sa mga hayop.



Ang madalas na pagbati sa mga kalapit-bahay ang maaaring magligtas sa inyo sa oras ng kagipitan!

Makipagtulungan sa inyong kapwa sa oras ng emerhensiya!

Lumahok sa mga pagsasanay sa paghadlang sa pinsala ng kalamidad sa inyong lugar!

Event Information



Pagdiriwang ng Setsubun 2/3 (Lin.)

Noong unang panahon, sinisimulan ang taon sa unang araw ng tagsibol (*risshun*). Sa araw bago ang *risshun* na tinatawag na *setsubun*, naghahagis ng mga *beans* (*mame*) upang itaboy ang malas habang binibigkas ang: “*Lumabas ang kamalasan, pumasok ang suwerte!*” (*Oni wa soto, fuku wa uchi!*)

- ◆ **Tachiki-jinja** (shrine) 4-1-3 Kusatsu, Kusatsu City
Tel. 077-562-0420
- ◆ **Daiho jinja** (shrine) 7-5-5 Heso, Ritto City
Tel. 077-552-2093
- ◆ **Zensui-ji** (temple) 3518 Iwane, Konan City
Tel. 0748-72-3730
- ◆ **Taga-taisha** (shrine) 604 Taga, Taga-cho, Inukami-gun
Tel. 0749-48-1101



Hina Matsuri 3/3 (Lin.)

Isang pagdiriwang upang ipagdasal ang kaligayahan at kalusugan ng mga batang babae. Ang mga manika (*Hina dolls*) ay pinapalamutian ng mga bulaklak ng *peach*.

- ◆ **Hina Matsuri Tour ng Hino** 2/10 (Lin.) hanggang 3/10 (Lin.)
Mula Okubo hanggang Murai at Nishioji sa Hino.

[Info] Hino Tourist Association Tel. 0748-52-6577



- ◆ **Tamura Shrine Yakuyoke (Pag-aalis ng malas) Festival**
2/17 (Lin.), 2/18 (Lun.), 2/19 (Mar.) Tamura-jinja
470 Kitatsuchiyama, Tsuchiyama-cho, Koka City

[Info] Tamura-jinja (shrine) Tel. 0748-66-0018

- ◆ **Hiwatari-shinji (Ritual ng paglalakad sa apoy)**

2/25 (Lun.) 10:00 am to 12:00 tanghali
Sugawara-jinja 1041 Oaza Nagahara, Yasu City
Pagdanas ng paglalakad sa apoy: ¥1500

[Info] Sugawara-jinja (shrine) Tel. 077-587-2003

- ◆ **Sagicho Festival** 3/16 (Sab.), 3/17 (Lin.) 13:00~17:30
3/18 (Lun.) 10:30~22:40

Himure Hachimangu 257 Miyauchi-cho, Omihachiman City
[Info] Omihachiman Station North Exit
Tourist Information office Tel. 0748-33-6061

- ◆ **Nagahama Hikiyama Festival** 4/9 (Mar.) to 4/17 (Miy.)

Nagahama Hachimangu 13-55 Miyamae-cho, Nagahama
[Info] Nagahama City Tourism Assn. Tel. 0749-65-6521

★ Nagsimula ang ganitong pagdiriwang nang gumawa ang mga taong-bayan ng mga karosa mula sa ipinamahaging salapi ni Hideyoshi Toyotomi upang ipagdiwang ang pagsilang ng kanyang anak.



Lake Biwa Museum



Isang museo na kung saan makakapag-aral ng nasisiyahan ukol sa buhay at kasaysayan ng mga tao, kalikasan at mga bagay na may buhay sa paligid ng Shiga at ng Lake Biwa. Sa Kansai ay dito lamang makikita ang Baikal seal! Sinimulan na rin ang “Tree Canopy Trail” kung saan maaaring magmasid sa mga punong-kahoy na nasa ibaba mula sa itaas at matatanaw rin ang kalawakan ng Lake Biwa.

Bayad sa pagpasok: Estudyante sa elem. at Jr. HS: Libre
Sr. HS: ¥400 Matanda: ¥750

[Info] Shiga Pref. Lake Biwa Museum

1091 Oroshimo-cho, Kusatsu City Tel. 077-568-4811



Mga Lokal na Pagkain ng Shiga



Jun jun “Sukiyaki” sa bandang norte ng Lake Biwa. Ang mga isdang galing sa lawa na tulad ng palos (eel) at karpa, pato at karne ng baka (Omi beef), ay pinapakuluan sa sabaw, kasama ng *gobo* (*burdock*), murang sibuyas, at *tofu*. Sinasabing ang pangalang “*jun jun*” ay nanggaling sa tunog na maririnig habang ito ay kumukulo.

Funazushi Ito ay *sushi* mula pa noong unang panahon na kung saan ang isda ay binuro sa asin at nilutong kanin. Isa sa mga sangkap nito ay ang isdang karpa na tinatawag na *nigorobuna*, na buhat sa Lake Biwa at isang katutubong pagkain sa Shiga.

Hikone champion Ramen na may sangkap na maraming karne at gulay, may kakunatan at katamtamang kakapalan ang *noodle*. Naiiba ang sabaw nito na buhat sa isdang tinatawag na *katsuo* (*bonito*) at sa *konbu* (isang halamang-dagat).

Noppei udon Udon noodle na may *shiitake* mushroom at *kamaboko* (*fish paste*) at may malagkit na sabaw. Ito ay isang lokal na pagkain sa Nagahama at sa mga kalapit-lugar nito.



Mimitaro News



Final Income Tax Return: 2/18 (Lun.) hanggang 3/15 (Biy.)

Ang mga taong may malaking binayaran sa pagpapagamot; bumili ng bahay sa pamamagitan ng pag-utang (loan) at mayroong pagwawasto sa inawas na halaga nito; may kinikita na hindi naiaawas sa suweldo; may kinikita sa isang negosyo o may kinikita na buhat sa mahigit pa sa isang kumpanya, ay kinakailangang mag-file ng income tax return sa tax office. *Nasasakop sa binagong *Spouse Deduction* at *Spouse Special Deduction* mula taong 2018.

(Basahin ang *Mimitaro* Blg. 126 para sa detalye)

<https://www.nta.go.jp/> (Ingles)

Ang susunod na edisyon ng *Mimitaro* ay lalabas sa Abril. Huwag itong kaligtaan!