



Olá Okaya

Centro Internacional de Okaya
 CEP:394-0029 Okaya-shi Saiwai-cho 8-1
 Antiga Prefeitura da Cidade, 1º andar
 TEL:(0266)24-3226 FAX : (0266)24-3229
 E-mail:oiea@oiea.jp URL:www.oiea.jp
 Ano de 2017 Edição de Outono (ポルトガル語)

Este informativo é produzido e distribuído 4 vezes ao ano dentre as estações do ano pelo Centro Internacional de Okaya com o intuito de levar aos residentes estrangeiros da cidade informações úteis ao cotidiano, além de compartilhar sobre a cultura japonesa. Críticas e sugestões pelo contato acima.

Caçando Folhas de Outono

Santuário Izuhaya Jinjya

O Santuário Izuhaya Jinjya situa-se nas partes altas do percorrer do rio Yokokawa da Cidade de Okaya e é cercado por inúmeras belezas naturais. Em época das folhas de outono, neste santuário é realizado o Festival das Folhas de Outono (Kouyou ou Momiji Matsuri), onde mais de 150 espécies de árvores e arbustos nos fazem sentir a chegada do outono colorindo nossa visão com as cores vermelho, amarelo, laranja, além de outras. Este festival é realizado do final do mês 10 ao término do primeiro período do mês 11 (entre dia 1 até dia 10), sendo acesas lanternas japonesas noturnas e contando com a recepção dos naturais da região, servimento de chá, além de muito mais. Que tal sair para apreciar as lindas folhas de outono no Santuário Izuhaya Jinjya?



Parque Toriidaira Yamabiko Kouen

É possível ter uma visão esplêndida do Lago de Suwa (Suwako) do Parque Toriidaira Yamabiko Kouen e quando o tempo está aberto pode-se apreciar também a cadeia de montanhas do Yatsugatake. Este parque é repleto de atrações para crianças como Carrinhos Elétricos, Bicicletas Divertidas, Brinquetos com Formato de Animais, Escorregador Jumbo, além de muito mais atrações. Para aqueles que gostam de movimentar o corpo é possível realizar esportes como Summer Bobsleigh, Ciclismo, Golf de Marreta, além de outros esportes. É possível também apreciar um bom churrasco sem ter que levar nada pois há ingredientes e mesa com churrasqueira nas instalações. Que tal fazer um churrasco apreciando as folhas de outono com a família ou com os amigos nesse outono?



Como apreciar as folhas de outono?

- ★Aprecie o contraste das colorações das cores vermelho, amarelo, etc, apreciando toda a paisagem enquanto caminha.
- ★Aprecie todo o contraste da cores das montanhas enquanto aprecia um passeio de carro.
- ★Aprecie uma boa refeição em um restaurante com visão panorâmica das árvores com folhas de outono.
- ★Aprecie a beleza das folhas de outono enquanto banha-se nas termas japonesas (Onsen).
- ★Aprecie a beleza do solo coberto e colorido pelas folhas de outono caídas e espalhadas pela superfície.
- ★Aprecie uma folha caída como marcador de página.

Árvores que mudam e que não mudam de cor.

Folhas com tempo de vida longo não mudam de cor, folhas com tempo de vida curto mudam de cor.

~Árvores com folhas que mudam de cor~

Bordo, Ginkgo Biloba, Faia, Cerejeira, Bétula Branca

~Árvores com folhas que não mudam de cor~

Pinheiro, Cedro Japonês, Cipreste Japonês

Carteira de Habilitação

Para dirigir automóveis no Japão é necessário obter a carteira de habilitação japonesa. Quando se atualiza a carteira de habilitação que possui como carteira de habilitação internacional, pode-se utilizar a mesma. Caso a validade da habilitação internacional seja inferior a 1 ano, sua validade será até a data da validade da mesma.

Carteira de Habilitação Internacional

★Carteiras de Habilitação dos países Suíça, Alemanha, França, Taiwan, Bélgica, Eslováquia e Mônaco são válidas e podem ser utilizadas as mesmas por 1 ano a partir da data de entrada no Japão. Porém, é necessário que a mesma acompanhe a sua tradução, realizada pelos respectivos consulados ou pela Federação Automobilística Japonesa (JAF).

Transferência para Carteira de Habilitação Japonesa

<Requisitos>

- ★Ter permanecido mais de três meses no país de emissão da carteira de habilitação após obtê-la.
- ★Possuir a carteira de habilitação estrangeira válida.

<Local para Transferência>

Na província de Nagano são 2 os locais que realizam os protocolos de transferência e testes, o Hokushin Untenmenkyo Center (Cidade de Nagano) e o Chuunanshin Untenmenkyo Center (Cidade de Shiojiri). Residentes da Cidade de Okaya ou Região de Suwa realizam seus trâmites no Chuunanshin Untenmenkyo Center (Cidade de Shiojiri).

<Documentos Necessários>

- ★Carteira de Habilitação Internacional.
- ★Tradução da Carteira de Habilitação Internacional (realizada pelos respectivos consulados ou pela JAF).
- ★Passaporte.
- ★Atestado de Residência (Jyuminhyou).
- ★1 Foto (3cm×2.4cm)

Obs: As traduções de Carteiras de Habilitação Internacional realizadas pela Federação Automobilística Japonesa (JAF) tem um custo de 3000 ienes mais taxa extra de 290 ienes para caso de devolução por correspondência.

Após entregar o formulário de solicitação e ao término da avaliação dos mesmos será realizado no mesmo dia o teste de aptidão e de conhecimentos sobre regras de trânsito japonês.

Os seguintes países são isentados da necessidade de teste de aptidão e de conhecimentos sobre regras de trânsito japonês.

Islândia, Inglaterra, Itália, Austrália, Áustria, Holanda, Canadá, Grécia, Suíça, Suécia, Espanha, Coreia, Dinamarca, Alemanha, Nova Zelândia, Noruega, Finlândia, França, Bélgica, Portugal, Luxemburgo, República Checa, Taiwan, Estados Unidos da América (Estado de Maryland / Estado de Washington), Mônaco, Eslovênia.

<Teste de Aptidão>

- ★Teste de Visão (acima de 0.7 com os dois olhos, acima de 0.3 com cada olho.)
- ★Teste de Capacidade de Classificação de Cores (Distinguir Vermelho, Amarelo e Azul.)

<Teste de Conhecimento sobre Regras de Trânsito Japonês>

Teste com 10 perguntas sobre o conhecimento das regras de trânsito com necessidade de acerto superior a 70%.

Perguntas de com resposta por alternativa ○×.

※O teste de aptidão pode ser realizado nos idiomas Inglês, Chinês, Coreano, Espanhol, Português e Persa, além do Japonês.

<Confirmação de Proficiência>

Após aprovado nos testes de aptidão e conhecimento de regras sobre o trânsito, por fim haverá a confirmação de proficiência ou teste prático. Pode ser utilizados os carros de câmbio Manual ou Automático, porém quando utilizado o de câmbio automático, sua habilitação será limitada a automóveis automáticos. Caso seja aprovado no teste para carros com câmbio manual, sua habilitação abrangerá ambos os sistemas de câmbio.



Alterações de Endereço

É necessário realizar o protocolo de alteração de endereço em caso de mudança de endereço. Dirija-se ao Departamento de Polícia mais próximo ou ao Untenmenkyo Center da sua jurisdição com sua habilitação e documento que comprove a mudança de endereço (Zairyu Card) em posse e realize o trâmite.

Manutenção Obrigatória (Shaken)

Automóveis necessitam de realizar periodicamente a manutenção obrigatória.

Entre em contato com o Departamento de Transportes Terrestre mais próximo nos seguintes casos:

- ★Quando for comprar, vender ou dar baixa em um automóvel.
- ★Quando há alteração no endereço do proprietário.
- ★Quando há alteração no nome do proprietário.

Certificado de Estacionamento

Para registrar um automóvel é necessário o Certificado de Estacionamento que comprova que o automóvel tem um local apropriado para ser estacionado. Solicite o Certificado no Departamento de Polícia mais próximo do local onde encontra-se o estacionamento do carro.

Inscrição no Seguro para Automóveis

Os seguros para automóveis são divididos em dois. O obrigatório Jidousha Songai Baisho Sekinin Hoken e o Opcional Nin I Hoken. Para prevenir-se contra transtornos posteriores, é altamente recomendado a inscrição em ambos os seguros para automóveis.

~ Receita Japonesa Simples ~

A berinjela é uma das delícias do outono.
Vamos apresentar uma receita japonesa simples.



■ Berinjela cozida após fritada

Ingredientes / 10 Berinjelas, 1 pacote de Pimentão japonês (Shishito), Óleo (a gosto), ★400cc de água, ★1 colher de sopa de Tempero japonês a base de Peixe Bonito (Hon Dashi), ★100cc de Molho de soja (Shoyu), ★4 colheres de sopa de açúcar, ★80cc de Vinho de arroz (Mirin), Gergilim branco (a gosto).

Modo de preparo/

- ① Descasque a berinjela em listras com um descascador e faça vários furos com um palito para facilitar o cozimento.
- ② Pré-aqueça o óleo a 170°, frite a berinjela e o shishito virando-os constantemente por aproximadamente 3 minutos.
- ③ Enquanto seca o óleo da mistura ②, insira na panela os ingredientes com o símbolo ★ e coloque no fogo. Após começar a borbulhar, insira a berinjela e o shishito, cozinhe por 15 minutos, desligue o fogo e deixe descansar.
- ④ Sirva nos pratos, jogue um pouco de gergilim branco em cima e está pronto.

Estamos realizando Aulas de Japonês

O Centro Internacional de Okaya realiza aulas gratuitas de japonês 2 vezes por semana. São 2 as classes sendo a da manhã voltada para aqueles com o período diurno aberto, donas de casa, etc e a da noite voltada para aqueles que trabalham. Aproveite esta chance para melhorar ao máximo o seu conhecimento e proficiência no idioma japonês. Não há burocracias para participar.

Classe Diurna

Data: Quartas **Hora:** das 9:30am às 11:00am **Local:** Centro Internacional de Okaya, 1º andar

| Dias | 10/11 | 10/18 | 10/25 | 11/8 | 11/15 | 11/22 | 11/29 | 12/6 | 12/13 | 12/20 |
|------|-------|-------|-------|------|-------|-------|-------|------|-------|-------|
|------|-------|-------|-------|------|-------|-------|-------|------|-------|-------|

Classe Noturna

Data: Segundas **Hora:** das 19:00am às 20:30am **Local:** Ilf Plaza, Centro da Cultura, 3º andar

| | 10/16 | 10/23 | 10/30 | 11/6 | 11/13 | 11/20 | 11/27 | 12/4 | 12/11 | 12/18 |
|------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Sala | Dai San Kenshu Shitsu | Dai San Kenshu Shitsu | Dai Ni Kaigi Shitsu | Dai San Kenshu Shitsu | Dai San Kenshu Shitsu | Dai Ni Kaigi Shitsu | Dai Ni Kaigi Shitsu | Dai Ni Kaigi Shitsu | Dai Ni Kaigi Shitsu | Dai Ni Kaigi Shitsu |