



# HALO OKAYA

OKAYA SHI KOKUSAI KORYU KYOKAI 〒 394-8510  
 OKAYA SHI BALAI KOTA LANTAI 4  
 TEL: (0266)24-3226 FAX: (0266)24-3229  
 E-mail: oiea@oiea.jp URL: [www.oiea.jp](http://www.oiea.jp)  
**Musim panas tgl 15-7-2009** インドネシア語

~Berita dan informasi ini untuk masyarakat yang berkebangsaan asing, memberitahukan tentang kebudayaan Jepang dan hal yang bermanfaat untuk masalah kegiatan sehari-hari. Berita ini dikeluarkan setiap musim (setahun 4 kali).  
 Kalau ada pertanyaan dan pendapat, dapat menghubungi alamat di atas.~

## Shingata Infuruenza/Influenza jenis baru

Jepang terjangkit influenza jenis baru tanggal 16 Mei.

Pada mulanya influenza jenis baru ini adalah influenza binatang (flu babi), yg kemudian menular ke manusia. Di dalam tubuh manusia virus tsb menjadi bertambah dan beradaptasi dg tubuh manusia, yg kemudian virus tsb menular ke tubuh manusia lainnya. Departemen kesehatan Jepang menyatakan bahwa flu babi (H1N1) yg terjadi di Meksiko dan Amerika itu ternyata virus influenza jenis baru.

Ciri2 tertular influenza jenis baru biasanya, sakit tenggorokan, pilek, bersin2, batuk, kedinginan juga disertai suhu badan meningkat. Selain itu juga sakit otot, sakit tulang sendi, terasa sakit pd bola mata, sakit perut, mencret dll. Suhu badan meningkat kira2 sampai 5 hari berturut2. Akhir2 ini jadi perhatian bahwa, influenza jenis baru ini bisa menimbulkan kombinasi penyakit lain seperti radang otak dan ensefalitis (brain fever). Kalau terjangkit penyakit ini, akan mengakibatkan kejang2 dan kalau tidak dapat tertolong bisa sampai meninggal dunia. Influenza jenis baru dan influenza biasa, mirip dan sulit dibedakan, tetapi apabila curiga atau terinfeksi influenza jenis baru, bisa diketahui/ diperiksa dg PCR test atau test yg lain. Daya tular influenza jenis baru ini, kira2 sama dg influenza biasa. Dari satu orang menular ke 3~4 orang lainnya. Di Jepang sekarang penularan virus ini banyak terjadi pada anak2 muda. Penularan dari 1 orang ke orang lainnya yg berturut2, bisa menyebabkan kuatnya daya

tular virus tsb. Di dalam provinsi dan di daerah Kansai terkena wabah ini juga. Meliburkan kegiatan belajar mengajar di sekolah, serta banyak diadakan kegiatan pencegahan penularan/ penyebaran virus baru ini. Diperkirakan kemungkinan wabah ini akan terhenti sementara pd musim panas, tapi penularan virus dari 1 orang ke orang yg lain akan terus berlanjut, dan akhirnya dari musim gugur sampai musim dingin nanti akan terjangkit wabah influenza jenis baru ke 2, dan saat itulah akan banyak memakan korban. Virus ini bisa diobati dg obat **Tamiflu** dan banyak persediaannya, sekarang cara pembuatan vaksinnnya pun sangat jadi perhatian masa.



Wabah ini telah menyebar besar, jadi yg terpenting adalah cara penanggulangannya. Hindari pergi ke tempat yg ramai, cuci tangan, pakai masker, berkumur. Makan dan tidur yg cukup, banyak mengkonsumsi vitamin. Yg paling mudah terserang adalah anak kecil. Mendidik supaya selalu cuci tangan, berkumur waktu ada di sekolah atau di rumah. Kalau mengalami demam/ suhu badan meningkat sampai 38° lebih, hubungilah **Shuwa Hoken Fukushi jimusho** (kantor asuransi dan kesejahteraan) 0266-57-2930, **Shuwa Godochosha** (gedung/ kantor urusan umum) 0266-53-6000. Okaya juga memberi perhatian khusus untuk hal ini. Jadi perhatikanlah informasi ini dg teliti. Untuk konsultasi di balai kota Okaya, silahkan hubungi seksi kesehatan (**Kenko Suishin Ka**) Tel 0266-23-4811

## ☆MARI KITA MENGENAL ADAT-ISTIADAT JEPANG~

### SAKE 酒(さけ)

Sake adalah minuman beralkohol Jepang kuno yg terbuat dari beras dan air. Bisa di disajikan/ diminum dg dihangatkan tapi bisa membuat kita mabuk lebih cepat, dan di musim dingin bisa dapat menghangatkan badan. Sake yg bagus bila diminum dg didinginkan, rasanya seperti wine yang berkualitas tinggi. Sehingga pada pertunjukan pameran produksi wine di Eropa, salah satu sake Jepang mendapat penghargaan. Sake ada yg diproduksi masa dan dijual keseluruh negeri, juga di setiap daerah di Jepang ada pembuatan sakenya. Dari kualitas beras dan airnya atau cara pembuatannya yg berbeda, membuat sake tsb mempunyai rasa dan ciri khas tersendiri. Hal ini disebut 「JISAKE」 atau sake lokal. Akhir2 ini Jisake sangat populer. Karena kandungan alkoholnya kira2 15% enak dan tidak terlalu keras, banyak wanita Jepang yg suka minum sake.



### SHOYU 醤油(しょうゆ)

Shoyu merupakan salah satu bumbu khas Jepang yg bahan utamanya terbuat dari kedelai. Kata shoyu berasal dari bahasa Inggris 「soy」. Berwarna cokelat kehitam-hitaman dan mempunyai aroma yg khas. Shoyu juga merupakan bumbu masak yg unggul, dan tak bisa ditinggalkan lagi dlm berbagai masakan Jepang. Hal itulah yg mungkin menjadi dasar dari rasa/ selera orang Jepang. Tanpa shoyu orang Jepang tidak bisa makan sukiyaki, sushi, atau sashimi.

Akhir2 ini shoyu dijual di Amerika dan di negara2 barat. Dipakai untuk bumbu/ saus steak atau masakan lain. 「teriyaki steak」 merupakan masakan yg dibakar/ dipanggang dengan menggunakan saus rasa shoyu.



### MISO 味噌(みそ)

Miso juga sama dg shoyu yg bahannya terbuat dari kedelai. Sebuah bumbu yg kebanyakan berwarna cokelat yg bentuknya berupa paste (seperti selai kacang). Waktu sarapan pagi banyak orang Jepang yg minum sup miso. Berbagai bahan yg dimasukkan/ dipakai untuk membuat sup miso seperti tahu, wakame (sejenis rumput laut), sayur2ran. Dan yg terakhir memasukkan bumbu miso dan melarutkannya ke dalamnya lalu disajikan dg panas2. Selain untuk sup miso, bisa juga dimasukkan kedalam ramen, dioleskan ke onigiri, atau dipakai juga untuk bumbu masakan nabe. Selain itu kita bisa memasukkan ikan atau daging ke dalam miso yg bisa membuatnya jadi enak dg rasa miso, jg membuatnya jadi tahan lama (tidak gampang membusuk). Miso juga merupakan bumbu yg penting bagi orang Jepang dan tak bisa ditinggalkan lagi. Akhir2 ini sup miso dinilai sebagai makanan kesehatan yg memiliki gizi tinggi yg seimbang.



# Informasi dari balai kota

Di balai kota Okaya lantai 4. kokusai koryu kyokai madoguchi (loket/ tempat informasi), membantu untuk pengisian formulir pendaftaran dibawah.  
(Bahasa portugis setiap hari Rabu jam 9:30~15:30)



## ★ Sudahkah anda mendaftar untuk mendapatkan TEIGAKU KYUFUKIN(pembagian tunjangan jumlah tetap)★

Untuk mendukung dan membantu warga masyarakat yg mengalami krisis dan menggiatkan perekonomian daerah, pemerintah membagikan Teigaku Kyufukin. Untuk mendapatkan teigaku kyufukin harus melamar/ mendaftar dulu.

Di Okaya tanggal 16 Maret 2009 formulir pendaftaran dikirim ke setiap rumah, dan menerima pendaftaran sampai tanggal **18 September 2009**.

Di balai kota Okaya loket pendaftarannya ada di lantai 5 seksi perencanaan(Kikaku Ka).Bagi yg masih belum mendaftar silahkan segera mendaftar.

### ◇Yang berhak mendapatkan teigaku kyufukin

1.Yang berhak mendapat, dimulai dari tanggal 1 Februari 2009(kijun bi/ hari permulaan). termasuk (1) atau (2).

(1)Warga yang punya alamat tinggal di Okaya

(2)Warga asing yang punya alamat tinggal di Okaya sesuai dg gaikoku jin toroku (tidak termasuk orang ilegal dan orang asing yg tinggal cuma sebentar)

2.Yang berhak mendapat, anggota keluarga dg atas nama kepala keluarganya (untuk warga asing atas nama per orang)

### ◇Perhitungannya

Tiap orang 12,000 yen (bagi yg diatas umur 65 tahun dan dibawah umur18 tahun, berhak mendapat 20,000 yen)

### ◇Cara mendaftar dan mendapatkan teigaku kyufukin

Lakukan sesuai dengan persyaratan2 di bawah ini.

[mendaftar lewat pos]...mengisi nomer rekening bank lalu dikirim ke balai kota Okaya. Penerimaannya lewat transfer bank.

[lewat loket pendaftaran]...mengisi nomer rekening bank lalu diserahkan ke loket tsb, dan penerimaannya lewat transfer bank.

※Pengecualian, bagi yg tidak punya rekening bank, bisa mendapatkannya secara kontan※Pendaftaran ditutup sampai tanggal **18/9/2009**

### Proses penerimaan teigaku kyufukin

(1) Dari balai kota Okaya tanggal 1 Februari 2009 formulir pendaftaran mendapatkan teigaku kyufukin dikirim ke warga yg sekarang tinggal di Okaya.

(2) Mengisi formulir dan melampirkan 「1. foto copy identitas pendaftar( foto copy gaikoku jin toroku)」, 「2. mengisi nama bank, nomer rekening, nama pemilik rekening(dengan furigana katakana), melampirkan foto copy buku tabungan dan kartu atm」.

(3) Mengirim lewat pos dengan melampirkan formulir yg sudah diisi, atau pergi langsung dan mendaftar ke loket pendaftaran.

(4) Menerima teigaku kyufukin lewat transfer bank.

◇Untuk pertanyaan dan informasi silahkan menghubungi seksi perencanaan(Kikaku KA) Tel 0266-23-4811

## ★ Sudahkah anda mendaftar mendapatkan tunjangan khusus biaya anak★



Bagi yg berhak mendapatkan tunjangan khusus biaya anak, formulir pendaftaran dikirim dari balai kota kira2 pertengahan bulan Maret. Balai kota Okaya sudah mengirim/ mentransfer uang tunjangan ke masing2 nomer rekening yg sudah mendaftar sampai tgl 31 Maret. Dan bagi yg masih belum mendaftar, silahkan segera mendaftar.

### ◇ Yang berhak mendapat tunjangan

Anak yang berhak mendapat(atas nama kepala keluarga), dimulai dari tanggal 1 Februari 2009(kijun bi/ hari permulaan). termasuk (1) atau (2)

1. Warga yang punya alamat tinggal di Okaya

2. Warga asing yang punya alamat tinggal di Okaya sesuai dg gaikoku jin toroku (tidak termasuk orang ilegal dan bagi yg tinggal cuma sebentar)

### ◇ Anak yang berhak mendapat tunjangan

Anak yg lahir dari tgl 2 Februari 2002 sampai tgl 1 April 2005 (dihitung dari mulai anak nomer 2)

※Perhitungan anak nomer 2 adalah anak yg lahir mulai dari tgl 2 April 1990, urutan umurnya dihitung dari anak nomer 1, nomer 2 dstnya.

◇ Besarnya tunjangan . . . tiap anak mendapat 36,000 yen

◇ Cara mendaftar

Lewat pos (dg amplop balasan, tidak pakai perangko) atau daftar langsung ke tempat pendaftaran, bawa kartu identitas, nomer rekening bank (foto copy buku tabungan)

◇ Waktu dan tempat pendaftaran

• Balai kota Okaya lantai 2 seksi anak-anak (**Kodomo Ka**), atau tempat cabang (Minato, Kawagisi, Osachi) Jam 8:30~17:30 (kecuali hari libur, Sabtu dan Minggu)

• Kantor di depan stasiun Okaya (Rara Okaya lantai 1) . . . Setiap bulan hari Selasa minggu ke 3 libur. Jam pendaftaran 10:00~19:00

◇ Masa pendaftaran . . . sampai tanggal 18 September 2009 (hari Jum'at)

◇ Lain-lain

• Bila anak yg berhak mendapat tunjangan dan anak pertama tinggal secara berpisah, dari balai kota tidak akan dikirim formulir pendaftaran, jadi tolong tanyakan. ( penanggung/ nama orang tua dari anak tsb harus sesuai dg kartu keluarga yg berlaku)

• Bagi yang ingin transfer lewat bank pos, akan sedikit makan waktu lama dari pada transfer lewat bank biasa, harap dimengerti.

◇ Untuk pertanyaan dan informasi silahkan hubungi panitia pendidikan seksi anak-anak (Kodomo Ka) Tel 0266-23-4811

## ★Mari kita cek lagi cara pembuangan sampah★

Di kota Okaya diadakan pengumpulan/ pembuangan sampah, antara lain :

■ Sampah mudah terbakar ■ Sampah tidak mudah terbakar • kaleng aluminium/besi • sampah logam ■ Botol • returnable bin (botol bir • botol sake)

■ Sampah kertas • sampah kain • botol plastik • Tray ■ Batu baterai ■ Lampu neon • bola lampu

Sampah yg tidak dilayani pembuangannya :

⇒ daur ulang 4 macam barang elektronik rumah tangga (TV • lemari es ( • kulkas) • mesin cuci • AC)

◇ Peraturan-peraturan pembuangan sampah

• Buanglah sampah pd hari pembuangannya pagi sebelum jam 8:30. **Dilarang membuang diatas jam 8:30 atau pada malam hari sebelumnya.**

• Gunakan plastik sampah khusus kota Okaya (plastik sampah **Kanen butsu, Funen butsu**). Selain itu tidak boleh dipakai.

• Di plastik sampah harus ditulis nama ( nama dan nama keluarga). Mari kita bertanggung jawab atas sampah yg kita buang.

• Buanglah sampah pada tempat yg telah ditentukan (wilayah/ area tempat tinggal anda)

◇ Barang yg bisa di buang / didaur ulang

■ Peralatan tidur ( kasur dll )

Kasur (berisi kapuk/ kapas), karpet, baju boneka, tempat tidur beralas (kecuali spring bed), selimut listrik dan karpet listrik kabelnya harus dilepas.

■ Rumput • Ranting

• Rumput, ranting, rumput dan ranting kecil yg ukurannya berdiameter lebih dari kira2 10cm, dipotong kira2 kurang dari 60cm dan diikat, dikeringkan lalu dimasukkan ke dalam kantong sampah yg telah ditentukan.

• Untuk merisaikei pohon dan tumbuhan, diameter batang kira2 kurang dari 17cm, panjangnya kira2 kurang dari 180cm dan diikat (kira2 mudah untuk diangkat), lalu dibawa langsung ke pabrik pengolahan sampah.

※ Tidak melayani dan menerima pohon berduri, bambu, akar pohon, pohon yg sakit atau pohon beracun.

■ Perabotan rumah tangga yang terbuat dari kayu

• Lemari, rak buku, meja, rak bufet dll, barang yg bisa dibakar dibongkar/ dipotong2 kira2 kurang dari 60cm dan diikat, paku atau barang logam ( barang yg tidak mudah terbakar dll ) dipisahkan.

■ Binatang mati ( bangkai)

• Anjing atau kucing piaraan termasuk dalam binatang kecil (dikenakan biaya) — Kadang2 tidak melayani untuk pembuangan binatang piaraan besar atau binatang piaraan khusus.

Cara pembuangannya, masukkan ke dalam kantong dg mulut diikat, lalu masukkan ke dalam kotak kardus dan ditutup dg plaster.

**【Jam pelayanan, bila mau membuang langsung ke pabrik pengolahan sampah】**

Hari biasa jam 8:30~16:00, Hari Sabtu dari jam 8:30 sampai tengah hari, Happy Monday dari jam 8:30 sampai tengah hari

\* Happy Monday: hari laut • hari penghormatan orang lanjut usia • hari olah raga • hari kedewasaan

**【Hari libur pabrik pengolahan sampah】**

Hari Minggu • hari libur besar (kecuali happy monday) tanggal 15 dan 16 Agustus akhir tahun dan tahun baru libur



◇Pertanyaan – pertanyaan penting

Q. Bagaimana cara membuang/ mendaur ulang hand phone?

A. Bawalah ke toko penjualan hand phone. **Jangan dibuang ke tempat pembuangan sampah biasa atau ke tempat sampah tidak mudah terbakar**



◇Mari kita cek lagi hari pembuangan sampah (masa berlaku : tgl 1 April 2009~tgl 31 Maret 2010 )

Hari pembuangan sampah (termasuk sampah daur ulang) di tiap2 daerah berbeda. Mari kita kurangi pengeluaran/ pembuangan sampah.

★Hari libur pembuangan sampah(di tempat pembuangan sampah)

○Hari Minggu, hari libur/ tgl merah(kecuali hari libur yg tertulis di bawah ini)

•Hari laut(hari Senin minggu ke 3 bulan7) •Hari penghormatan orang lanjut usia(hari Senin minggu ke 3 bulan 9) •Hari olah raga(hari Senin minggu ke 2 bulan 10) •Hari kedewasaan(hari Senin minggu ke 2 bulan 1)

○ 15~16 Agustus ○ 29 Desember~3 Januari

Sampah mudah terbakar			
Hari	Sen · Kam	Sel · Jum	Rab · Sab
Tempat/ area	間下 小尾口 小口 東堀 中屋 中村 横川	下浜 上浜 新屋敷 小井川 西堀	今井 岡谷 小坂 花岡 三沢 新倉 駒沢 鮎沢 橋原

Sampah tidak mudah terbakar					
	Sen	Sel	Rab	Kam	Jum
minggu pertama	下浜 小尾口 新屋敷	間下 小口	中屋 中村 横川	上浜 西堀	三沢 新倉
minggu ke 2	岡谷	今井	東堀	小井川	小坂 花岡 駒沢 鮎沢 橋原
※minggu ke 3, ke 4 dan ke 5 libur					

Kaleng aluminium/ besi, sampah logam					
	Sen	Sel	Rab	Kam	Jum
minggu pertama	下浜 小尾口 新屋敷	間下 小口	中屋 中村 横川	上浜 西堀	三沢 新倉
minggu ke 2	岡谷	今井	東堀	小井川	小坂 花岡 駒沢 鮎沢 橋原
minggu ke 4	岡谷	今井	東堀	小井川	小坂 花岡 駒沢 鮎沢 橋原
※minggu ke 5 libur					

Botol kaca · returnable bin					
	Sen	Sel	Rab	Kam	Jum
minggu pertama	岡谷	今井	東堀	小井川	小坂 花岡 駒沢 鮎沢 橋原
minggu ke 3	岡谷	今井	東堀	小井川	小坂 花岡 駒沢 鮎沢 橋原
minggu ke 2	下浜 小尾口 新屋敷	間下 小口	中屋 中村 横川	上浜 西堀	三沢 新倉
minggu ke 4	下浜 小尾口 新屋敷	間下 小口	中屋 中村 横川	上浜 西堀	三沢 新倉
※minggu ke 5 libur					

Lampu neon · bola lampu					
	Sen	Sel	Rab	Kam	Jum
minggu pertama	岡谷	今井	東堀	小井川	小坂 花岡 駒沢 鮎沢 橋原
Minggu ke 2	下浜 小尾口 新屋敷	間下 小口	中屋 中村 横川	上浜 西堀	三沢 新倉
※ minggu ke 3, ke 4 dan ke 5 libur					

Sampah kertas · sampah kain						
	Sen	Sel	Rab	Kam	Jum	Sab
minggu pertama	今井 上浜 樋沢	三沢 横川	下浜 小口	駒沢 鮎沢 橋原	東堀	小尾口 西堀
minggu ke 3	今井 上浜 樋沢	三沢 横川	下浜 小口	駒沢 鮎沢 橋原	東堀	小尾口 西堀
minggu ke 2	新倉	小坂 花岡 中屋 中村	小井川	新屋敷	岡谷	間下
minggu ke 4	新倉	小坂 花岡 中屋 中村	小井川	新屋敷	岡谷	間下
※ minggu ke 5 libur						

◇地区名(ちくめい)Tempat/ area...Mari kita cek lagi tempat/ area pembuangan sampah kita.

間下 (ました Mashita) 小尾口 (こうぐち Kooguchi) 小口 (おぐち Oguchi) 東堀 (ひがしぼり Higashibori)  
 中屋 (なかや Nakaya) 中村 (なかむら Nakamura) 横川 (よこかわ Yokokawa) 下浜 (しもはま Shimohama)  
 上浜 (かみはま Kamihama) 新屋敷 (あらやしき Arayashiki) 小井川 (おいかわ Oikawa) 西堀 (にしぼり Nishibori)  
 今井 (いまい Imai) 岡谷 (おかや Okaya) 小坂 (おさか Osaka) 花岡 (はなおか Hanaoka) 三沢 (みさわ Misawa)  
 新倉 (あらくら Arakura) 駒沢 (こまざわ Komazawa) 鮎沢 (あいざわ Aizawa) 橋原 (はしばら Hashibara)

◇Pertanyaan dan informasi hubungi seksi kesejahteraan lingkungan(Fukushi Kankyo Bu) atau seksi lingkungan(Kankyo Ka)