

Volcano

June, 2002 The Quarterly newsletter of Active Line Volume 5, Issue No. 3

Think globally;
Act locally

What does Active Line mean?

Active Line is a non-political, non-religious, non-profit organization that is actively seeking to form lines of communication with citizens of the world through volunteer activities. Active Line wishes to set itself apart from other "friendship" organizations by making efforts to improve the attitudes of Japanese nationals toward resident foreign people in Japan. As of April 30, 2002 there were 6,838 people with different languages and cultures living in Hachioji. This simple fact suggests that creating an open world society in which everyone lives in harmony, is becoming increasingly important in the Hachioji area. The goal of Active Line is to think globally and act locally. Active Line would like to broaden its vision. We would like to see ourselves as members of an international community, not a "closed" local society. Active Line wants to help develop the Hachioji area from a global perspective.

"Culture through Cooking" Classes



Active Line launched a new program on Saturday, May 18, 2002, called "Culture through Cooking". The program aims to teach participants about various cultures through cooking classes. The first class featured Osuman Orlando Bingle, a Ghanaian musician living in Kodaira City. He introduced *fullo wachi*, a bean stew, and *suya*, a type of kabob. (see recipes on Page 4) Since the 20 attendees had never experienced Ghanaian dishes, Orlando's help was highly sought after when it came time for seasoning! While tasting the dishes, participants had the opportunity to learn about life in Ghana more personally. One of the participants said, "I'd like to invite Orlando to come visit my daughter's school." Active Line is pleased to see this kind of networking and will lend support. "Culture through Cooking" classes will be held every other month on the 3rd Saturday. Classes are limited to 24 people at Create Hall in Hachioji and will feature different cultures/food each time. As an extra bonus, baby-sitting services will be provided on-site for families with small children. Men and women are welcome to attend. The next "Culture through Cooking" class will be Saturday, July 20, 2002, from 2:00-5:30 PM, with German food. Please contact Yumiko Sato (page 6) to reserve your spot now!

「世界の味にふれる」料理講習会

5月18日(土)、アクティヴラインは、新企画「世界の味にふれる」料理講習会を開催しました。食文化を通して様々な文化を体験することを目的としています。第1回目は、小平市在住のガーナのミュージシャン、オスマン・オランド・ビングルさんに豆のシチュー、「フロ・ワチ」と串焼き「スヤ」を紹介して頂きました。作り方は4ページに掲載。20人の参加者達は、これまでガーナ料理を食べたことがなかったので調味する時には、オランドさんへのヘルプコールの連続でした。出来あがった料理を試食しながら、ガーナの生活についての話を直接聞くことが出来ました。ある参加者は、「オランドさんに娘の幼稚園にも来て頂きたいですね」と、話していました。アクティヴラインはこのような関わりが広がることを歓迎し協力していきたいと思えます。講習会は八王子市のクリエイティブホールで開かれ、毎回異なった国の料理を紹介していく予定です。小さなお子様連れの方には、ベビーシッターのサービスもありますので、ご利用下さい。定員は24名、男女問わず大歓迎です。次回は7月20日(土)、2時から5時半までドイツ料理を予定しています。お申し込みは佐藤弓子(6ページの連絡先)まで。

人は誰でも、自分を閉じ込めている殻に気づき、自らこれを打ち破ろうとしなければ、外の世界に触れることも、外の世界からの呼びかけに応えることもできません。広い世界に心を開き、異なった文化、異なった言語を持つ人々と共生していくことで私達は心の豊かさやゆとりを得ることができ、自分の住む町を開かれた、誰にでも住みやすい地域に育てていくことができます

アクティヴラインは、これまでの単なる「友好団体」ではなく、私達日本人の中にある「外国」、「外国人」という意識やそこから生まれる姿勢を見直し、すべての人と隣人になれることを目指そうというグループです。

「Volcano」は火山です。一人一人の心の中の思いがマグマのように溢れ出て、一つの流れとなる時、その流れは変化を促す力となってくれるでしょう。

What's inside this issue?

<u>Opinion</u> : "The Problem with Education in Japan" By: Haruo Uchibori	日本の教育問題:	内堀晴夫	2
<u>Life Stories</u> : "Why I'm in Japan" By: Olive Kisaki	私が日本にいる訳:	木崎オリーブ	3
<u>Checkmark</u> : Japanese Classes/Recipe	日本語教室 / レシピ		4
<u>Dear Hanako-san</u> : Garden Plot Info/Tips	菜園作りに関する情報とアドバイス		5
<u>Information Briefs</u> : Garden Supply Stores	園芸店		6

Opinion: The Problem with Education in Japan

By: Haruo Uchibori



Recently a newspaper featured a story about Zhu Chen Tsung, a Chinese student studying applied biochemistry at a national Japanese university, and his daughter. Mr. Zhu decided to return to China next year after getting his doctorate, forgoing further study in Japan, for the

sake of his daughter's education. Comparing curriculum offered in Chinese primary schools with Japan's, he felt Japan's was much worse. At a PTA meeting, Mr. Tsung asked his daughter's teachers to give her more work, but his request was never honored. In the end, he concluded that his daughter would be better off getting educated in China.

According to Professor Endo of the Foreign Students Center of Tsukuba University, Mr. Zhu's case is common among Asian foreign students. Many of them send their children back to their home countries for an education because they are disappointed with the quality of Japanese public education. In Japan, educational standards are being driven by the belief of *yutori*, which means educational standards that give students more latitude or release from the pressures of studying. Mr. Takashi Tachibana criticizes that the Ministry of Education of Japan has lowered elementary and secondary education standards since the 1980s in order that the general public would be more accepting. Consequently, almost all primary school students go to *juku* or private cramming schools to make up inadequate parts of their public school education.

Furthermore, the Ministry of Education announced that from April 2002, public elementary, junior high, and senior high schools would not have classes on Saturday. As a result, mathematics will be reduced by 25 classes a year and Japanese language will be reduced by 35 classes a year in upper-elementary grades. Poor standards in primary and secondary schools have a negative effect on the quality of education in colleges and universities.

Singapore's goals for education are significantly different from those of Japan. Their focus has shifted to building national strength for the next generation. Since the 1980s, resources have been allocated for education relating to foreign trade and bioscience. From last year, genetics became a compulsory subject in junior and senior high schools.

Now, Japan must fundamentally restructure its education system, taking into consideration what is best for an individual's happiness, to benefit Japan's long-range national plans.

みんなの声：日本の教育問題

内堀 晴夫

最近、新聞がある国立大学の博士課程で応用生物化学を専攻する中国人留学生朱建忠さん(仮名)と娘さんについての記事を載せていました。朱さんは来年学位を取得したらその後の日本での研究を諦め帰国することにしました。この決心のきっかけは2年前の一時帰国でした。娘の幼なじみは既にある程度の英会話をマスターしていました。中国では、小学校3年生から英語が必修です。娘と同年の算数の問題集を土産に持ち帰って娘に解かしてみると方程式を用いた文章問題などは、全く歯が立ちませんでした。朱さんは娘の通う小学校の保護者会で、「もっと勉強させてほしい」と先生に訴えたのですが取り合ってもらえませんでした。「このまま日本で育てたら子供のためにならない」との思いが帰国を決意させたのです。

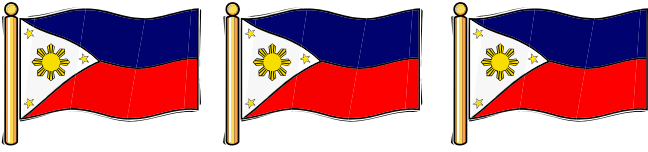
筑波大学留学生センターの遠藤教授によれば「最近、アジアの留学生があいついで子供を母国の親や兄弟の元に帰している」とのことで、「ゆとり」をかかげる日本の教育の内容の乏しさ故です。日本の文部科学省が1980年代から大衆迎合的に初等中等教育の水準をどんどん下げた結果、みんな小学校時代から塾へ通うという驚くべきゆとり教育国家を作り上げてきた、とは立花隆氏の指摘です。

この上さらに、今年4月から新学習指導要領が実施され、土曜日は休みとなり、小学校高学年の授業時間が年間70時間減り、算数は25時間、国語が35時間減ります。このような初等中等教育のゆがみは、47%という高い大学進学率とそのほとんどが落第することもなく卒業するという日本独特の事情とあいまって、大学生の質の低下となって現れます。大学が高度な教育をしようとしても、学生の質がそれに追いついて行けないのが日本の現状です。国の政策と教育の関わりを考える必要性を示唆する次のような記事があります。胃がんや白血病の発症に関わる遺伝子研究で世界をリードする京都大学の伊藤嘉明教授(63才)、今年の4月に助手や院生9人を引き連れ、シンガポール国立大学の分子生物研究所に研究室ごと移籍します。日本が誇るがん遺伝子研究チームの頭脳流出は学界に衝撃を与えました。京都大学では、63才になると、成果や能力に関係なく退職しなければなりません。「長年の苦勞が収穫期に入るのはこれから。今の規模と体制で、研究を続けるには、日本を飛び出すしかなかった」と、伊藤教授は決心したのです。

一方、シンガポール大学は「世界中から優秀な頭脳を集める為なら、どんな苦勞もいとわない」と言い、同大学には、がん研究の一大拠点づくりをねらい、今や23カ国から人材を呼び寄せています。シンガポール政府は、次代の競争力の照準を、貿易から生命科学などに移して、1980年代からこの方面の教育にも力を注いでいます。先端研究を支えるため、理科や数学教育を強化し、昨年からは中学・高校では、遺伝子を必修にして技術者を養成しています。今、我々は個人の人生にとって何が幸せかを考慮に入れながら、教育は国家100年の計の根本であることを忘れずに、教育システムを再構築する必要があります。



**Life Stories:
“Why I’m in Japan”
By: Olive Kisaki**



In the Philippines, we learn about Japan in our “history class” in high school (which is 4 years, no junior high school like Japan). I also heard stories about “the Japanese” from my grandparents. In the mountain areas of Northern Luzon where I come from, the “Japanese hidden-treasure” is still being talked about even though it’s been over half a century since the war. These are my glimpses of Japan. I did not know that, someday, I would be coming to live in Japan.

Foreign people come to Japan for a variety of reasons. Like some, I came because I got married to a Japanese. In my country, many presume that marrying a Japanese person is a good way to cross over to Japan and have a “better life.” Unfortunately, it’s not as easy as they think. Marriage is more than just a passport or a visa. Besides, living in Japan does not equate a better life. I’ve lived in Japan for over 3 years now and have heard plenty of sad stories from my own countrymen.

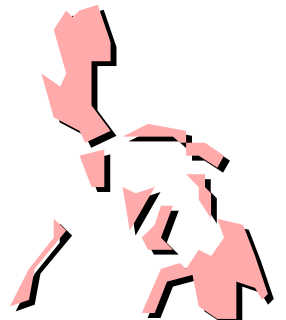
Apart from being married to a Japanese, I am a volunteer like my husband. We work with young people, especially those who feel life is hopeless. In terms of education and standard of living, Japanese youth are more fortunate than most of the youth in neighboring developing countries, like the Philippines. While many of these disadvantaged youth are envious of Japan, we feel that many Japanese youth are very un-happy with and un-appreciative of the life they’ve got. The reason for this dissatisfaction, we believe, is that life is not about the abundance of material possessions and educational pursuit. Statistics reflect these feelings in an alarming suicide rate in Japan. My husband and I hope to be of help in some way.

**ライフストーリー：私が日本にいる訳
木崎オリーブ**

フィリピンの高校（日本のような中学校ではなくて4年制です）では、歴史の時間に日本についていくらか勉強します。私はまた、祖父母から「日本国民」についての話を聞きました。私の出身地であるルソン北部の山岳地帯では、戦後50年以上経つ今でも「日本の秘宝」のことが話されています。これらが、私の垣間見た日本です。いつの日か自分が日本で、暮らすことになるとは知りませんでした。

多くの外国人が様々な理由で日本へ来ます。他の何人かの人達と同様、私は日本人と結婚したので日本へやってきました。私の国では多くの人が日本人と結婚するのは日本へ来て良い暮らしをするいい方法だと思っています。が、残念ながらそれは、みんなが考えるほど、簡単なことではありません。結婚はパスポートやビザとは違います。それに日本で暮らすということは、いい生活と同じ意味ではありません。今まで3年以上日本にいますが、祖国の人達から悲しい話をいくつか聞きました。

日本人と結婚しているということとは別に、私は夫と同様ボランティアの一人で、若い人達と一緒に活動しています。私達は人生に絶望している若い人達を助けたいと願っています。教育や生活水準に関しては、日本の若者はフィリピンを含む近隣の発展途上国の大方の若者より恵まれています。近隣途上国の若者の多くが羨んでいるのに、日本の若者は自分たちが持っているものに満足していませんし、感謝もしていません。彼らの不満の理由を考えると、人生は、物質的に多くのものを所有することや、高い学歴を求めることからなっているのではない、ということだと思っています。統計では、日本の驚くほど高い自殺率がこういった気持ちを表わしています。夫と私は何かお役に立ちたいと思っています。







Checkmark

チェックマーク

1. Learn Japanese—Free private and small group lessons with volunteer teachers. Please contact Toshiko Sonoda in Japanese/English at 042-594-0157 for more information.
2. Active Line Meetings—Saturday/Sunday June 15/16 at Ms. Yamamoto's cottage in Yatsugatake, Yamanashi Prefecture. Saturday, July 20 at 1:00 PM at Hachioji Create Hall together with cooking class. No meeting in August. For location information and map, contact Yumiko Sato in English or Japanese at Phone/FAX: 0426-68-5208. Everyone is welcome!

1. 日本語学習 ボランティア教師による個人または小グループのレッスン。無料。
問い合わせ：園田とし子 Tel / Fax 042 594 0157

2. アクティヴライン定例会議 2002年6月15日、16日、山梨県八ヶ岳にある山本さんの別荘。
7月20日(土) 1時から八王子市クリエイトホールで、料理講習会の前にミーティングがあります。
8月はお休みです。

 <p style="text-align: center;">What's Cook' in? From the kitchen of: Osuman Orland Bingle of Ghana</p>	<p style="text-align: center;">今日のメニュー</p> <p>オスマン・オランド ピングルさんの キッチンから</p> <p style="text-align: center;">**ガーナ料理**</p> 										
<p>Curried-Flavored Bean Stew:</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td>2 onions</td> <td>3 cups dried black-eyed peas</td> </tr> <tr> <td>2 cans of tuna flakes</td> <td>2 cans of stewed tomatoes</td> </tr> <tr> <td>1 clove garlic</td> <td>Curry powder</td> </tr> <tr> <td>1 1/2 Tablespoons salt</td> <td>Pepper</td> </tr> <tr> <td>Salad oil</td> <td>Water</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cook peas in water in deep pan until soft. Drain and remove. (about 30 - 40 minutes) 2. Mince onions and garlic. Sauté in salad oil in deep pan. 3. Add tomatoes, tuna, and some water. 4. Add peas. Simmer. 5. Season with curry powder, salt, and pepper 6. Serve with bread (French baguette) or rice 	2 onions	3 cups dried black-eyed peas	2 cans of tuna flakes	2 cans of stewed tomatoes	1 clove garlic	Curry powder	1 1/2 Tablespoons salt	Pepper	Salad oil	Water	<p>フロ・ワチ (ガーナ風ビーン・シチュー)</p> <p>材料：玉ねぎ 2個、ブラックアイ 黒目玉豆 3カップ、ツナ缶 2個、トマト水煮缶 2缶、にんにく一片、カレーパウダー、塩 大さじ1 1/2、こしょう、サラダ油、水</p> <p>作り方：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 豆は深鍋に入れ水から柔らかくなるまで煮る。(30~40分位) 2. 玉ねぎ、にんにくはみじん切りにし、深鍋に油を入れ軽く炒める。 3. トマト、ツナ、水を入れる。 4. さらに豆を入れて40分ほど煮込む。 5. カレーパウダー、塩、こしょうで味付けする。 6. 器に盛り付け、フランスパン、またはご飯と一緒にいただく。
2 onions	3 cups dried black-eyed peas										
2 cans of tuna flakes	2 cans of stewed tomatoes										
1 clove garlic	Curry powder										
1 1/2 Tablespoons salt	Pepper										
Salad oil	Water										
<p>Kabobs:</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td>2 pieces of chicken (dark meat)</td> <td>2 onions</td> </tr> <tr> <td>Soybean powder</td> <td>Chili pepper</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td>Pepper</td> </tr> <tr> <td>Salad oil</td> <td>Skewers</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cut chicken and onion into bite-sized pieces similar to Japanese yakitori 2. Sprinkle chicken with salt and pepper. 3. Mix soybean powder, pepper, and red pepper and dust chicken 4. Place chicken and onion pieces on skewer. Baste with oil. 5. Grill 10 minutes on each side in oven. 	2 pieces of chicken (dark meat)	2 onions	Soybean powder	Chili pepper	Salt	Pepper	Salad oil	Skewers	<p>スヤ ガーナ風串焼き)</p> <p>材料：鶏もも肉 2枚、玉ねぎ 2個、きな粉 1/2カップ、チリペッパー、塩、こしょう、サラダ油、竹串</p> <p>作り方：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 鶏肉、玉ねぎは、焼き鳥位の小さめの一口大に切る。 2. 鶏肉に、塩、こしょうの下味をつける。 3. きな粉、こしょう、チリペッパーを合わせたものを鶏肉にまぶす。 4. 鶏肉と玉ねぎを竹串に刺す。刷毛などで、油をぬりオーブンで焼く。 		
2 pieces of chicken (dark meat)	2 onions										
Soybean powder	Chili pepper										
Salt	Pepper										
Salad oil	Skewers										

Dear Hanako-san

Do you have a question for Hanako-san? Would you like to express your opinion? Have a personal story to share? Please send contributions to the address printed on the back page of the newsletter in either Japanese or English. All are subject to space availability. Contributors may remain anonymous in Volcano if so stated, but name and phone number will be retained in the editors' files.

「花子さん」に質問がありませんか？あなたの意見を発表してみませんか？分かち合いたい経験はありませんか？

このニュースレターの裏面に記載されている住所までご投稿をお願いします。日本語でも英語でも結構です。

掲載は全て紙面の都合によります。なお、投稿される時は、必ずお名前とお電話番号を記入して下さい。ご要望があれば、紙面上では匿名とさせて頂きます。



Question: I see groups of little gardens in random places. Are they privately-owned?

Answer: Yes and no. Although, chances are you saw one of the 18

garden plots sponsored free of charge by the Agriculture Section, Economy Division, of the Hachioji City Office (0426-27-5951), the individual gardens are privately planted and cared for by Hachioji residents.

How to Get One: Plots are assigned using a lottery system. In March, announcements are made in the Hachioji Kono, a city newsletter published the first day of the month. All Hachioji residents are eligible to enter by sending in a pre-paid postcard. If you're a winner, a postcard will be mailed back to you—serving as your April-March "contract". There is a limit of one garden plot per winner.

Garden Plot Specifics: All city-sponsored garden plots are 10 meters by 10 meters and are located near train stations or bus stops. Garden plots can only be used for vegetables and herbs. No flowers. Gardening chemicals on the market are allowed. There is NO parking, water source, storage, nor refuse disposal at the garden plots. Everything must be carried in and out!!

Plot Locations:

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 1. Karamatsu | 1795-1 Kawaguchi-cho |
| 2. Kunugida | 529-7 Kunugida-machi |
| 3. Kami-Yugi | 2-19-19 Shimoyugi |
| 4. Kita-Kobiki | 843-1 Kobiki-cho |
| 5. Ohwada | 4-1832-5 Ohwada-cho |
| 6. Ishikawa | 2047 Ishikawa-cho |
| 7. Sanda-Minami | 2-1490-1 Sanda-cho |
| 8. Sanda | 4-316-9 Sanda-cho |
| 9. Suwa | 386 Suwa-cho |
| 10. Kohnohara | 2213 Nakano-cho |
| 11. Yugi | 496-1 Higashi-nakano |
| 12. Kitano-Uenohara | 84-1 Kitano-cho |
| 13. Narahara | 846 Narahara-cho |
| 14. Nagafusa | 1461 Nagafusa-cho |
| 15. Midori-cho | 445-1 Midori-cho |
| 16. Yokokawa #3 | 600 Yokokawa-cho |
| 17. Terada | 1113 Terada-machi |
| 18. Yokokawa-chuo | 763-1 Yokokawa-cho |

Tips: If you're still interested in all this work, before you even GET to the garden plot, be sure to keep in mind that zones, soil type, water content, insects, etc. may be very different from your home country. Assume nothing. Even the "fruits of your labor" may yield differently—for Westerners, the Japanese variety of eggplant is smaller, carrots bigger, and the cucumber has no seeds!



花子さんへ

Q: いろいろな場所に小さな菜園がいくつかまとまってあるのですが、個人が所有しているものですか？

A: そうとも言えるし、そうでないとも言えます。八王子市役所経済部農林課 0426 27 5951)が管理する市民農園は市内に18箇所あるので見たことがあるでしょう。その個々の農園は、八王子市民が個人で植えて育てているものです。

農園の借り方: 菜園を借りるには抽選で決まります。毎月1日に発行される八王子市の広報紙「広報はちおうじ」の3月号で募集しています。八王子市の住民であれば誰でも、往復葉書きで申し込みます。もし、抽選に当たったら返用のハガキが送られてきますので、それが、4月から翌年3月まで利用できる「契約書」になります。菜園の利用は一区画だけです。



市民農園の場所: 市所有の農園の広さは全て10平方メートルで、最寄りに駅かバス停があります。この農園は野菜かハーブの栽培は認められていますが、お花は認められていません。店頭で売られている農薬なら使用できません。駐車場、水道、倉庫、ゴミ置き場などいずれもありません。全て持って来て、そして持ち帰らなくてはなりません。

農園所在地:

- | | |
|-----------|-------------------|
| 1. 唐松 | 川口町1795 - 1 |
| 2. 梶田 | 梶田町529 - 7 他 |
| 3. 上柚木 | 下柚木2 19 19 |
| 4. 北小比企 | 小比企町843 1 |
| 5. 大和田 | 大和田町4 1832 5 |
| 6. 石川 | 石川町2047 |
| 7. 散田南 | 散田町2 - 1490 - 1 他 |
| 8. 散田 | 散田町4 316 9 他 |
| 9. 諏訪 | 諏訪町386 他 |
| 10. 甲の原 | 中野町2213 他 |
| 11. 由木 | 東中野496 1 他 |
| 12. 北野上野原 | 北野町84 1 他 |
| 13. 榎原 | 榎原町846内 他 |
| 14. 長房 | 長房町1461 他 |
| 15. 緑町 | 緑町445 1 他 |
| 16. 横川第3 | 横川町600 他 |
| 17. 寺田 | 寺田町1113 他 |
| 18. 横川中央 | 横川町763 1 |

アドバイス: まだ農園は借りていないけれど野菜作りに興味を持っているなら、地帯、土の種類、水分含有量、害虫など自国とは異なるので、気をつけることをお勧めします。何も収穫が無い場合もあるでしょう。欧米人にとっては「労働の結果」が実を結んだとしても、自分の国のものとは違って、ナスは小さくニンジンが大きく種のないキュウリが獲れることでしょう。





Information Briefs— Gardening Supply Stores

園芸店

Gardens 16-1, Matsuki, Hachioji Phone: 0426-76-7111 Website: www.gg-gardens.com/ Open: Year-round, 10:00-19:00	ガーデンズ 八王子市松木16-1 TEL: 0426 76 7111 http: www.gg-gardens.com/ 開店時間: 年中無休 10:00 - 19:00
Ryohoku Engei Center 1570, Kawaguchi-cho, Hachioji (along Akikawa-kaido) Phone: 0426-54-3851 Open: Year-round, 9:00-18:30	陵北園芸センター 八王子市川口町1570 (秋川街道沿い) TEL: 0426 - 54 - 3851 開店時間: 年中無休 9:00 - 18:30
Murauchi Hobby ◆ 5-9-7, Ohwada-cho, Hachioji Phone: 0426-44-0231 Open: Year-round, 9:30-20:30 ◆ 5-3-1, Sando-cho, Hachioji Phone: 0426-66-3911 Open: Year-round, 9:30-19:00 ◆ 353, Nishi-Terakata-machi, H Phone: 0426-51-9000 Open: Year-round, 9:30-19:00	ムラウチホビー(株) * 八王子市大和田町5-9-7 TEL: 0426 44 0231 開店時間: 年中無休 9:30 - 20:30 * 八王子市散田町5-3-1 TEL: 0426 66 3911 開店時間: 年中無休 9:30 - 19:00 * 八王子市西寺方町353 TEL: 0426 51 - 9000 開店時間: 年中無休 9:30 - 19:00
Hachioji Engei Center 585, Narahara-cho, Hachioji Phone: 0426-25-5816 Open: 9:00-19:00 Closed: Wednesdays in January, February, July, and August.	八王子園芸センター 八王子市榑原町585 TEL: 0426 - 25 - 5816 開店時間: 9:00 - 19:00 1月、2月、7月、8月は水曜日定休

Why the name "Volcano"?

Volcano means "kazan" in Japanese. The reason why we chose the name "Volcano" for our newsletter is because we believe people's opinions, ideas, and feelings should not lie



"dormant" or become "inactive" like volcanoes. "Magma" exists in everyone and it needs to voluntarily erupt once in a while to soothe one's soul.

How to Contact Us:

- ◆ With your questions, opinions, stories, suggestions, and ideas
- ◆ For information about membership and newsletter subscriptions

Yumiko Sato

Active Line

400-30-1-202 Terada-machi

Hachioji-shi, Tokyo 193-0943

Tel/FAX: 0426-68-5208

(English or Japanese)

Email:

kymrs@mub.biglobe.ne.jp

Join Us!

- ◆ Help gather resources and exchange information with other organizations
- ◆ As a Korean, Chinese, Spanish, Japanese, etc., volunteer teacher/translator/interpreter
- ◆ In planning, executing, or assisting with events
- ◆ As a computer assistant—Microsoft Windows 95 needed, with Japanese/English capabilities
- ◆ With the publishing and mailing of the newsletter
- ◆ Etc., make your own proposal

Newsletter Editors:

Yumiko Sato (Editor-in-Chief)

Amy Kamata (English Editor)

Andrew Church

Mutsu Niki

Ikuko Nakazaki

Haruo Uchibori

Atsuko Akiyama

Yoshihide Kusaki

アクティヴライン メンバー募集...一緒にやってみませんか

私達の住むこの地域を誰にとっても住みやすいところにしていく為に、考えたり、意見や情報を伝え合うことを *ハングル、中国語、スペイン語、英語、日本語などの翻訳や通訳を *日本語ボランティアとして教えることを *イベントの企画、実行、または手伝いを *ニュースレターの発行、送付や情報の整理、発信を *その他あなたの提案することを

連絡先: 八王子市館町1856-3 中崎郁子方 TEL/FAX: 0426-66-1184