



第2回 日本电影放映会  
「书道女孩!! 我们的甲子园」  
in 上海市工商外国语学校

2012年10月12日,本馆以上海市工商外国语学校商务日语专业1年级至3年级约215名学生为对象,举办了日本电影「书道女孩!! 我们的甲子园」电影放映会。

这次放映的作品是以爱媛县四国中央市的高校书道部为背景创作的电影。

电影放映之前, JETRO职员上海代表处(爱媛县厅出身)的丹章郎先生为大家介绍了爱媛县的著名旅游景点,传统表演,饮食文化等。

或许是因为电影主人公们的年龄与学生们相仿,因而学生们是将感情投入于角色之中观看了整部影片。特别是

对书道表演的场面,所有人都神情相当专注。

本馆为了促进当地对日本的理解,今后也将计划在本馆馆内或者当地教育机构内举办一系列结合地方或传统文化介绍演说的电影放映会。如若有想要申请举办电影放映会的教育机构等,请与本馆新闻文化处联系(电话:021-6219-5917)。



### 日本酒的品鉴方法

日本酒是用大米和水酿造的,根据酿造方法的不同而分成各种类别。具有代表性的是根据精米生成比例(原料米的碾制程度)分成「大吟酿(50%以下)」「吟酿(60%以下)」,另外还有根据添加酒精的有无分成「纯米酒(不添加酒精)」和「本酿造酒(添加少量酒精)」。酒的味道当然不尽相同。大吟酿有着水果的清香,而纯米酒则能感受到很多醇厚的米香味。

为了享受各种日本酒的不同个性,酒的调温是很重要的。要品味吟酿酒和大吟酿酒的清爽水果香,则冰镇至(10~15℃)饮用最佳。若是纯米酒,则无论是常温或加温都有很好的口感,当然一旦加温则更能感受到醇厚馥郁的酒香。喜好烈性口味的,可以将酒加温到(50~55℃),则能增加其烈性口味。



日本酒里也有一定的季节性,每个季节有不一样的品种推出。

例如冬天是「新酒」的季节。因为日本酒一般都是冬天酿造,所以冬天能及时品味到刚刚酿好原汁原味的「新酒」。新酒一般多数都是生酒(没有经过加热杀菌的),因而更能品味到那微发泡的新鲜口感。

秋天推出的是酿造后经过半年时间熟透的口感醇厚,名为「春酿秋出」的日本酒。这种酒烫热后也极其美味。

### 关于中国公民东北三县多次签证(个人旅游)

本馆从2012年7月1日开始对中国公民签发东北三县(岩手,宫城,福岛)多次签证。什么是东北三县多次签证(个人旅游)?

取得签证后首次赴日行程中必需包含东北三县(岩手,宫城,福岛任意一处住一晚)。第二次以后,可在有效期3年内多次访问日本全国各地。一次可停留90天。

申请方法  
在本馆指定的赴日旅游旅行社申请,不可以不通过旅行社直接在领馆申请。具体所需资料请咨询各旅行社。

### 留学咨询的介绍

大家好,我是日本驻上海总领事馆留学咨询员朱惠。“留学咨询员”为憧憬日本留学的您专门设置,提供奖学金申请和正在招募中的各个留学项目的相关信息,助您圆梦日本。无论您是怀揣留学梦想的学生,还是有志于继续深造的社会人士,都请与我联系。另外,馆内更提供丰富的留学资料、大学简介以及日语教材,期待与您分享。

联系地址:上海市万山路8号



日本驻上海总领事馆新闻文化处  
咨询时间 周一、三、五  
13:30-17:30(根据咨询员的情况有时可能会暂停服务)  
电话:021-6219-5917  
传真:021-6219-5957  
电子邮件:  
sh.koubun@sh.mofa.go.jp

# 日领馆新闻

第33号  
Vol.33

2013 第1号

发行/日本国驻上海总领事馆

Newsletter from Consulate-General of Japan in Shanghai

## 日本冬来清新气 银装素裹待客来

日本亦将迎来冬日。  
天朗气清,映衬眼前世界美景无限。

北海道、北日本以及其他地方的山岳地带一片银装素裹。在欣赏美景之余,可以体验滑雪、滑雪橇以及打雪仗的快乐。而且,在雪中的露天温泉里,还可以感受与大自然融为一体的极至放松的境界。同时,观赏富士山最美的季节也是冬季,而位于日本南端的冲绳迎来春季前则可以欣赏到最早绽放的樱花。



另外,请品尝一下日本火锅寿喜烧、日本涮涮锅以及各地风味火锅,体验在寒冷冬日里大快朵颐,温暖身心所带来的幸福享受。

同时,在日本各地还可以体验和参与宛如艺术品般的彩灯会和冰雪节。

在此,我们将一如既往地热忱欢迎中国的朋友们,衷心期盼各位的到来。



### 日本国驻上海总领事馆

Consulate-General of Japan in Shanghai

地址:上海市万山路8号 邮政编码:200336  
电话:021-5257-4766 传真:021-6278-8988

### 新闻文化中心

开放时间:周一~五 10:00~17:30  
电话:021-6219-5917 传真:021-6219-5957

http://www.shanghai.cn.emb-japan.go.jp/cn/index\_cn.htm



我们日本国家旅游局(JNTO)为了向中国的朋友们介绍日本的魅力,通过网站和社交网络(SNS),将日本放心、安全、舒适的旅游魅力展现给大家,敬请各位关注。相信您一定可以感受到日本冬日之魅力。

具体详情请查阅一下网站:  
日本国家旅游局(JNTO)官方网站:  
www.welcome2japan.cn  
日本国家旅游局(JNTO)上海事务所微博:  
http://e.weibo.com/jntoshanghai



# 上海直航！雪的观光地

## 富山县

### 白雪妆扮的世界遗产五个山合掌造型村落

富山有被登录在联合国教科文组织世界遗产的五个山合掌造型村落。

五个山合掌构造村落 1995年12月被收录入联合国教科文组织世界遗产。作为历史建筑，由于其合掌构造所具有的重要意义、且为兼有自古以来

美丽的自然景观与独特的生活文化的日本传统村落，因此作为日本特有的文化遗产，受到了很高的评价。

五个山区冬季的大雪在日本是屈指可数的，合掌型房屋由于是等边三角形的陡坡型屋顶构造，雪很容易滑落，因此从很久以前自古以来被沿用至今。现在这些合掌构造房屋也被重点地保护，现存合掌构造房屋中最古老的约建于400

年前。在被皑皑白雪笼罩的2月，整个村庄通过灯光照射为您呈现出梦幻般的世界。

航班情报：浦东国际机场 ↔ 富山机场 周二、周六



## 石川县

### 兼六园的夜景灯

兼六园作为日本三大名园之一而闻名于世。因兼具六种绝美景观“六胜”，故被命名为兼六园。在被称为林泉回游式的庭园中，匠心独具的景观随处可见，共同描绘出世间仅有的春·夏·秋·冬四季风情。

而在冬季，兼六园的雪吊颇为有人气。金泽的降雪量很大，为了防止冬天厚重的白雪压坏树木，每年11月初要进行设置雪吊的作业。呈现几何图样外观的雪吊搭配上美丽的雪景，梦幻如诗的美景成为了冬天金泽独具特色的景观，因此也吸

引了相当多的游客特地前来欣赏。架设雪吊的松树在灯光的照耀下闪烁着金黄色的光芒，真是美不胜收！

而今年，为响应多数游客的要求，兼六园会延长夜景灯的时间，开放时间段为：

2013年2月1日(周五)~3日(周日) 17:30~21:00

2013年2月8日(周五)~17日(周日) 17:30~21:00

夜景灯开放期间入园免费，敬请莅临鉴赏！

航班情报：浦东国际机场 ↔ 小松机场 周一、周四、周五、周日



## 北海道

### 北海道之冬

冬季是北海道最具魅力的季节。有代表着神秘自然现象、犹如小钻石闪烁的钻石雪，有被称之为“浮冰天使”的裸贝和海豹这些代表着冬天的可爱野生动物等，冬季北海道拥有无穷魅力的旅游资源。



具有代表性的冬季北海道户外运动项目——滑雪。北海道的特殊环境形成了雪质极佳的天然粉雪，在雪面上滑行时感受不到重力影响令人有种独特的浮游感。在冰天雪地里运动一番后，尽享温泉、全身美容、新鲜的海产品制作而成的各种美食。正因如此，北海道的滑雪度假村吸

引来自世界各地的游客趋之若鹜，一到冬季很多游客云集到此体验滑雪乐趣。

除了滑雪，代表冬季北海道的还有流冰。北海道是世界上能欣赏到流冰最南端的地方，搭乘破冰船、穿上防寒衣在流冰上漫步，都是只有在北海道才能体验的无限乐趣。

如今世界各地的游客都向往冬游北海道，来北海道旅游吧，一起来编织弥足珍贵的旅行回忆。

航班情报：浦东国际机场 ↔ 新千岁机场 周二、周三、周五、周六、周日

## 福岛县

### 鹤城 雪国缤纷东北第一城

鹤城是日本东北地方极具代表性的古城。在江户时代(1600~1867年)曾是会津藩藩主的城堡。这座状似白鹤起舞的古城，由于美丽的外观仿佛白鹤从空中飞落的地面一般而得名。现存的鹤城是于1965年重建的，不过古城的石墙却是忠实地被保留在原位，至今已有逾

400年的历史。鹤城的周围现在已建成公园，以赏樱而闻名。

冬日的鹤城别有一番韵味，在皑皑白雪与冬日暖阳的映衬下，这座东北第一古城焕发出美轮美奂的余辉，让远道而来的游客无不为之沉醉。每年的二月，鹤城更是承办当地传统祭典【会津彩烛节】的主会场之一。在万千彩烛点缀下的鹤城，更是呈



现出曼妙的流光溢彩，为你勾勒出一个缤纷艳丽的世界。

航班情报：浦东国际机场 - 福岛机场 现在停驶中

## 福井县

### 冬季的美味极品 皇室的贡品“越前螃蟹”

享誉日本的冬季美味极品“越前螃蟹”，因它生长在大海深处，加之日本海冬季寒冷水质环境，使其蟹肉格外紧致、蟹膏蟹黄无比美味。

在日本，只有福井是从明治



时期起向皇室进贡越前螃蟹的地方，进贡的螃蟹无论是口味、还是质量都居全国第一。

此外，越前螃蟹具有低热量低脂肪的特性，所以它是健康长寿之乡福井的理想的健康食品。越前螃蟹之所以美味，是因为它的新鲜。渔船一早出海捕捞，当日就将捕捞的螃蟹卸到港口，经纪商人早早候在港口，当场定价拍卖，中间没有流通环节，减少了搁置时间，保持了螃蟹的新鲜度。

渔民与商人间的这种热烈而紧张的竞价气氛，是当地冬季的一道独特风景。

为了保护越前螃蟹的资源，国家规定捕捞期，每年的11月6日—3月20日为捕捞期，雌蟹的捕捞期更短至1月20日为止。

越前螃蟹有各种各样的吃法，保持原味的水煮螃蟹、香气扑鼻的烤螃蟹、冰鲜的螃蟹刺身、味道醇厚的螃蟹酱油等等，请一定品尝我们当地的越前螃蟹，它将给您的舌尖带来无穷享受。

航班情报：附近的机场是石川县小松机场。从小松机场到福井市坐巴士只需大约60分钟

## 感受日本旅馆



接受了我们采访的女店主是：福岛县福岛市穴原温泉·匠之心「吉川屋」女将 HATA Hideko 女士(注：日本旅馆女店主被称为“女将”(okami)。很多日本旅馆店主不是男士，而是富有亲和力的“女将”。)

提问：请问福岛(及贵旅馆)的魅力何在。

女将：本旅馆距离东京乘坐新干线约1个半小时的车程，周边环境风光明媚，被火山与湖群环绕，并坐拥众多温泉。

每到春季，在花见山和三春泷樱所在地等处百花盛开，此情此景犹如世外桃源般绚丽多彩。同时，各种时令鲜果，如樱桃、蜜桃、梨、苹果也迎来了最为可口的时节。

吉川屋历史悠久，乃在江户时代便开始营业的老牌旅馆。而旅馆的建筑本身却是近代风格，别有一番韵味。

在第50届国民体育大会期间，天皇和皇后两陛下曾于本旅馆下榻2晚，皇太子和太子妃两殿下也曾2次光顾本旅馆，各位皇室成员也是本旅馆的贵宾。

提问：担任“女将”后要留意注意的有哪些方面？

女将：我在担任“女将”一职后，致力于旅馆更长远的发展。我认为，“女将”是促进工作人员和宾客之间关系的润滑剂。我强调所有的工作人员贯彻执行「微笑待客，寒暄问候，自身整洁」等三项以人为本的准则。真心诚意地服务，让每一位下榻的宾客留下美好的回忆，是我毕生的使命。

提问：感受日本旅馆魅力的关键在哪里？和酒店不同的旅馆魅力在什么地方？

女将：日式旅馆的最大特点无疑是体验温泉入浴。接触自然美景，邂逅其他旅客也是一大魅力所在。与西式酒店不同的是，日式旅馆的收费包含了一宿两餐，在这里，您

可以品尝到由料理人精心烹制的，选用四季食材的怀石料理。

提问：对留宿外国观光客的旅馆及其服务有何评价和建议。

女将：温泉极具魅力(对皮肤很好)，日本料理色香味俱佳，工作人员的服务很到位等。

提问：给中国观光客的建议。

女将：福岛县有包括美景和温泉在内的，四季不尽相同的看点。其中，饭坂温泉更是被誉为日本东北地区三大著名温泉之一。本旅馆最为自豪的美景首推摺上川的溪谷美景和大型的露天温泉及浴场。

我们衷心期待各位前来安心·安全的福岛。



【旅馆的介绍】  
福岛市穴原温泉·匠之心「吉川屋」  
地址：福岛市饭坂町汤野字新汤6  
HP: http://www.yosikawaya.com/

## 日本人和中国人眼中日本旅馆的魅力……

住宿场所等，为了使日本的旅行更加愉快，因而向日本旅馆的“女将”(okami)及在日本旅馆工作的中国研修生询问了日本旅馆的魅力所在。



接受了我们采访的研修生是：宇奈月温泉·「宇奈月大饭店」服务员 郑小姐、张小姐  
提问：考虑在日本旅馆工作的契机是？

研修生：最初是想既然学日语，而且又要实习，那么，为何不来日本实习吧。

提问：有没有具体的失败感或者特别高兴的事？

研修生：工作了快半年，与印象中的日本既有相同，又有出入。刚来的第二天吧，脚不小心扭了，其实也没有和别人说，那天晚上，一位

## 中国人眼中的日本旅馆文化

日本姐姐就敲开了我的门，然后送给我药。工作上自己最大的不足恐怕就是日语了，有时候会听不懂客人的话，就不得不让日本同事帮忙，当然也会有很好玩的事发生，比如说一位客人在走了之后还特意寄了信和照片给我。

提问：日本旅馆的魅力是？

研修生：国内可能常常对日本人有误解，想来日本玩又担心日本民众可能不喜欢中国人，在安全上有顾虑，其实我觉得日本人总体来说是友善的，一旦你踏上这片美丽的国土，融入到当地的风土人情之中，那我敢打赌你会有一趟完美的旅程。

提问：「因为自己是中国人而能做到！」的服务是？

研修生：如果说因为自己是中

国人而能做到的服务我想当然是面对中国客人的服务了，我们旅馆有时会有中国人入住，而中国人常常因为语言不通，有些想要问的问题就没办法沟通，这时我们就会是最好的沟通桥梁。

提问：给中国观光客的建议。

研修生：国内可能常常对日本人有误解，想来日本玩又担心日本民众可能不喜欢中国人，在安全上有顾虑，其实我觉得日本人总体来说是友善的，一旦你踏上这片美丽的国土，融入到当地的风土人情之中，那我敢打赌你会有一趟完美的旅程。

【宾馆的介绍】  
黑部峡谷·宇奈月温泉「宇奈月大饭店」  
地址：富山县黑部市宇奈月温泉267  
HP: http://www.unaduki.com/chinese\_k/index.html