

【発行】全国商工事業協同組合連合会
【住所】兵庫県姫路市神子岡前1-8-20
【tel】079-299-2355
【url】<https://rengoukai.jp/>

全商連だより

◆◆◆◆◆◆◆ 電子車検証が発行された方 ◆◆◆◆◆◆◆

ETC・燃料カードに関するお手続きの際は 自動車検査証記録事項をご提出ください

※カード作成車両分のコピー

「自動車検査証記録事項」は2023年1月（車検証の電子化）から3年間は電子車検証と一緒に発行されます。

電子車検証

A6サイズの厚紙
(ハガキより少し大きいサイズ)



電子車検証が発行されたが
自動車検査証記録事項が
お手元にない場合

車検証閲覧アプリからPDFをダウンロードできます



パソコンのアプリ画面



スマートフォンの
アプリ画面

電子化により、紙の車検証に記載されていた情報の一部はICタグに記録されるため、閲覧にはパソコンまたはスマートフォンへ「車検証閲覧アプリ」のインストールが必要です。

パソコンでICタグ記録情報を閲覧するには、ICカードリーダー(ISO/IEC 14443 TypeA規格に準拠)が必要です。スマートフォンの場合、NFC対応のスマートフォンで読み取ることができます。

自動車検査証記録事項

こちらが
必要です！

A		自動車検査証記録事項	記録年月日
		1111210000001	令和3年5月10日
1. 基本情報			
自動車登録番号又は車両番号		札幌300お9999	
車両番号		R35-DSG-00001	
整備年月日 / 登録年月日	令和3年5月10日	初度登録年月日	令和3年5月
所有者名		有効期間の満了日	
運輸太郎		令和6年5月9日	
所有者の住所		北海道札幌市東区北36条東○丁目△△△	
使用者名		[50007 0331]	
使用者の住所		***	
使用の本拠の位置		***	
3. 車両詳細情報			
車名	ニッサン		
型式	CBA-R35	原動機の型式	V-R38
自動車の種別	普通	用途	乗用
車体の形状	乗用車	事業用の別	自家用
車両重量	1500kg	車両積載重量	1000kg
前輪重量	940kg	前後軸重	790kg
燃料の種類	ガソリン	型式指定番号	15965
4. 備考	[新規登録]、新規登録 自動車登録番号：Y49-1200 登録年月日：令和3年5月10日 新規登録 令和2年燃費基準4.0%向上達成車 平均2.7年燃費基準2.0%向上達成車 平均2.7年燃費基準2.0%向上達成車 車両空気清浄装置搭載車 車両空気清浄装置搭載車 [登録年月日] 令和3年5月10日 [車両総走行距離] 0.000km (令和3年5月1日) [ハイブリッド車] [電気自動車]、直接排気騒音規制値 -9.6dB マフラー加速度音規制値 [整備工場コード] 41-00000 番号控え交付 以下省略		
【注意事項】 記録事項はシステム登録時点の情報となります			
車両ID		A01234560001	
12345678901234567890			

車検証閲覧アプリに関してはこちら



- ICタグ記録情報の確認
- 車検証情報をPDFでダウンロード
- リコール情報の確認
- 車検証有効期限の通知

外国人技能実習生作文コンクール

入賞者発表

最優秀賞・優秀賞
3作品全文掲載

第14回外国人技能実習生作文コンクール表彰式



最優秀賞

グエン ティ グエット	ベトナムのフォー	ベトナム	IDECA ロジスティクスサービス株式会社	経営ビジネス協同組合
-------------	----------	------	-----------------------	------------

優秀賞

コウ エイ	どこで本を読むかについて	中国	大栄化学工業株式会社	オーニング・ネット事業協同組合
テー テー ワイ	ミャンマーの天候	ミャンマー	地方卸売市場 株式会社高田魚市場	トータルビジネス協同組合

姫路大手前ライオンズクラブ賞

ソン メイケイ	私の趣味	中国	柴田・プロメテック株式会社	オーニング・ネット事業協同組合
スス テイン	実習生としての生活	ミャンマー	社会福祉法人双恵会	経営ビジネス協同組合
アグン レゼキ	私の家族	インドネシア	株式会社オフィス早田	トータルビジネス協同組合

姫路さくらライオンズクラブ賞

チャン ティ ヴィエン	いろいろな道	ベトナム	株式会社肉好	協同組合エヌ・ティー・アイ
ファン ティ ホン ミン	アオザイはベトナムの民族衣装です	ベトナム	IDECA 株式会社 福崎事業所	経営ビジネス協同組合
レティ テウイ チャン	日本で実習生の生活	ベトナム	双葉運輸株式会社	ビジネスネット協同組合

姫路市文化国際交流財団賞

サンダ ウィン	私の火曜日	ミャンマー	株式会社魚笑庵	オーニング・ネット事業協同組合
---------	-------	-------	---------	-----------------

最優秀賞

ベトナムのフォー

フォーの美しさについて紹介します。

ベトナム人の食生活において、麺類はなくてはならない存在で、そのなかでも人気を誇るのはフォーです。日本のうどん、素麺、ラーメンといった麺の多くは米から作られるのに対して、ベトナムの麺の多くは米からできています。フォーも例外ではありません。今なお、フォーの由来はまだ確実に知られていないようです。フォーは植民地時代にフランスの牛肉の調理の仕方をベトナムの汁の仕込み方に結び付けて作られたという説もあり、中国から来た「牛肉炒め麺」という料理に由来するという説もあります。ただし、どうであれ、フォーはベトナムの料理の中で最もベトナムらしい料理であることは確実です。そして、ハノイのフォーは最も伝統的なフォーです。

「ベトナムと言えば、フォー。フォーと言えば、ハノイ」という言葉があります。なぜなら、フォーはハノイの独特な料理ではないにもかかわらず、ハノイでのフォーは最も美味しいとされているからです。ここではハノイのフォーについて紹介したいと思います。フォーの魅力は一体どこからくるのでしょうか。それは店で料理する匂いが遠くまで漂って、食欲を進ませることでしょう。また、どんどん近づいて行って店の中がはっきり見るようにになると、シェフの周りの風景はまるで色彩のメロディーのようなものだということでしょう。そこにはネギの緑色、とうがらしの真っ赤な朱色、鶏肉の黄色、牛肉、豚肉の赤銅色、麺の真っ白な色など数多くの色が見えます。シェフが手早く肉を切ったり、フォーの麺を茹でたりして、汁の鍋のふたを開

けると同時に、湧き上がっている汁から白いじょうきが出て、美味しそうな匂いが店の隅々まで溢れます。そうすると、誰でも食べたいという気持ちを抑えられなくなります。フォーの美味しさを決めるのは、汁が最も大切な要素だと考えられています。フォーはあつという間に出来上がるよう見えますが実は非常に手間がかかります。汁の仕込みはしっかりとしないとフォーは美味しいです。汁にこそフォーの美味しさがあると言っても過言ではないと思います。フォーは確かに骨、肉バラからの旨味でできていますが、ハーブ類、ライム、もやし、チリソースなど様々なトッピングがテーブルに用意されているので、食べる人の好みによって、フォーの最終的な味付けが決められます。フォーの麺も大切です。フォーの麺は米から作られる平たい麺です。美味しい麺は柔らかくても噛むとき歯にしっかり歯ごたえを残す麺です。もちろん、肉にも気を使わないといけません。薄く切れば切るほど、汁からの旨味が染みこみやすいからです。フォーはいつでも食べられ、誰にでも好まれている料理です。暑い日に熱いフォーを食べると、汗をかき、少し風が吹いてたら大変涼しく感じます。寒いときに食べると、体から心まで温かくなります。公務員から一般労働者までお年寄から子供たちまで、ベトナム人でフォーを食べたことがないという人はいないほど人気のある料理です。フォーを食べるのはベトナム本国で食べるのが何よりですが、日本にもベトナム料理店があるので、宜しかったらフォーを味わいに行ってみてください。

グエン ティ グエット
NGUYEN THI NGUYET

実習実施者 IDECA ロジスティクスサービス株式会社
監理団体 経営ビジネス協同組合



高見澤特任教授による講評

技能実習生作文コンクールも、回を重ねること 14 回目を迎え、作文投稿者も 300 名を超える盛況になりました。誠におめでとうございます。

技能実習生も近く制度が改定されて、勤務期間は最長 5 年に延長され、技能実習を円滑に終了すれば、さらに 5 年の延長が可能になります。その後は、業種ごとも技能試験に合格すれば、特定技能者としての資格が与えられて、通常の外国人労働者として日本企業に就職が可能になることです。

このように技能実習生も希望すれば、長期的に日本で働くことが可能になりますが、勤務期間が長くなれば、当然担当する業務内容も複雑になるので、作文コンクールなどに参加して、筆記能力や文作成能力を向上させることも必要になります。

こんな事情があるので、作文投稿者が増えているのかもしれません。ただ、現状では作文の質が十分なのは、2 割程度で、他の人たちは、文字能力も文作成能力も不十分で、審査員としては、作文の審査より、文章の修正や誤字の訂正に時間を採られています。私としては、技能実習生に基本的な表記能力や文構成能力の学習を行うのが先決問題だと思います。

その段階を踏んで、スムーズに日本文が書けるようになることが、技能実習生の将来を明るくするために尽力したいと思います。皆様もよろしくお願い申し上げます。



城西国際大学大学院人文科学研究科
博士課程 高見澤 孟 特任教授

全商連だより WEB 版では
受賞者全員の作文を
掲載しています
ぜひご覧ください



全商連だより

優秀賞

どこで本を読むかについて

本を読むならやはり自宅のほうがいいと思います。

図書館にいるとどうしても他人の目が気になります。自宅だったら寝転がるなど、楽な姿勢で本を読むことができるから気楽です。

私は図書館のような重苦しい雰囲気が好きではありません。いつも自分の行動が他人に影響を与えないように気をつけています。私は読みたい本を探すためだけに図書館に

コウ エイ
高 錩



実習実施者 大栄化学工業株式会社
監理団体 オー・エム・ネット事業協同組合

行きます。私は読みたい本を見つけたら、すぐに借りて家に持ち帰ります。軽音楽流し、熱いコーヒー飲みながら本を読みます。私は時々面白い内容を見ると、思わず笑って声を出します。これらは図書館でやってはいけないことです。

ですから、私は自宅で本読んだほうがいいと思います。

優秀賞

ミャンマーの天候

ミャンマーは東南アジア最大の島国です。東はタイとラオスがあって、北は中国があって、西はインドがあります。ミャンマー南部にベンガル湾があって、インド洋とつながっています。ミャンマーには三つの天候があります。夏は 3 月から 5 月まで、梅雨は 6 月から 10 月までと冬は 11 月から 2 月までです。

夏は通常暖い天候です。今、気温はこれまで以上に年々高くなっています。今年の夏は摂氏 34 度でした。夏にまつりがあります。水まつりはミャンマーの中で一番有名なミャンマーの新年さいです。夏季は学校や大学が休校となります。夏休みはこどもと大学生にとって楽しい時間です。その時、リラックスするためにビーチに行きます。ミャンマーの夏は暑いですが、日本の夏はもっと暑いです。

夏のもう少しで何か月もつかれてた後、乾期は雨が降り始めます。暑さを減らしたいと思っているこどもも大人もいて、農民も雨を期待しています。雨季は暑すぎずさむすぎないのでそれは人々の感情を落ち着かせています。雨季が好きな人もいればきらいな人もいます。それがきらينا人にとっては、雨季は家の外への移動のしうへきと見ていました。こどものころ、雨が降っているとき、友達と外に出て遊んだことを覚えています。雨季には学校と大学が再開します。主要な農業農家も農業を始めます。ミャン

テー テー ワイ
THAE HTET WAI



実習実施者 地方卸売市場 株式会社高田魚市場
監理団体 トータルビジネス協同組合

マーにはいわゆる梅雨がありますが、日本には梅雨がありません。日本ではいつでも雨が降ります。

三つの天候の中で、冬が私の一番大好きな天氣です。冬の間は、おまつりや長期休暇がたくさんあります。つかれはてた一年後、冬まつりへ行ってリラックスします。冬休みの中でワンピラーフェスティバルやタダインジッ照明フェスティバルやクリスマスやハッピーニューレアルフェスティバルなど有名なおまつりがたくさんあります。冬は旅行に最適な時期でもあります。冬にはさまざまな花が咲いて、美しい景色を眺めることができます。美しい写真を撮ることもできる季節です。学生時代、長い冬休みに友達と山を旅したことを覚えています。とても楽しかったし、たくさん写真を撮りました。ミャンマーの冬は雪が降りません。ミャンマーには雪が降る場所は一つしかないです。その場所はミャンマー北部にあってカガボラジというミャンマーの一番高い山です。高さ 19296 フィートで、一年中雪が覆われています。私にとって、冬は喜びと幸せの季節です。日本の冬に雪が降るように、ミャンマーにも冬に雪が降ってほしいです。雪が降ると交通は大変だけど、雪遊びは楽しいです。ある時点で、私は長い冬の休暇中に旅行する予定です。

毎月開催

zen-pre

ゼンプレ

全商連だよりの
プレゼント企画

大切に育てた
ピオーネを
贅沢に使用



5名様に
プレゼント

5月15日(月)締切

プレゼント
ご応募は
こちら

WEBから応募→

右のQRコードからご応募ください。



FAX 0258-86-0123

応募用紙はなんでもOK! 以下の項目をご記入ください。

①4月号プレゼント ②会社名 ③会社電話番号 ④応募者名

わたしたちの葡萄で
人を笑顔にしたい!

井上ぶどう園



いのうえぶどう園

ピオーネジャムと 季節の果物ジャムセット

ピオーネジャム(150g) × 1本

季節の果物のジャム(150g) × 4本

原料となるピオーネは
当園産のみを使用



ぶどう栽培を始めて41年。

減農薬にこだわり早生栽培で
ぶどうを育てています。

そのぶどうを使用しジャムを作っています。今のジャムに
たどり着くまで5年の月日を
要しました。銅鍋で丁寧に煮込み、
添加物不使用のすっきりした甘さのジャムです。
その他のジャムも、自家栽培した果物など地産地消の原
材料にこだわって作っています。パン・ヨーグルト・ア
イスクリームなどに添えてお召し上がりください。



全商連だよりをご覧の皆様へ
井上ぶどう園様より限定特典

商品を購入の際に「全商連だよりを見た」の合言葉で

柑橘ジャムを1本プレゼント♪

5月31日まで

オンラインショップかFAXでご注文ください

FAX: 086-697-0285

井上ぶどう園



オンラインショップでのご購入では「その他ご要望欄」にご記入ください。

井上ぶどう園 岡山県倉敷市真備町下二万 61 番地 ビジネスネット協同組合の組合員様です

zen
pre
全商連だよりプレゼント



先月号プレゼントの
当選者はこちらから

先月号のプレゼント

京都小山鴨 合鴨モモ肉と
上スモークロースのセット

