



◆当協会では、相談コーナーに専門機関から職員や相談員を派遣していただき外国人向けの専門相談を行っています。このコーナーでは、協力機関でどういった相談ができるのかを紹介します。

## 【労働相談】

あいち多文化共生センターでは、毎月第2月曜日 午後1時から午後5時まで愛知労働局から職員を派遣していただき、外国語による労働条件（賃金、解雇、年次有給休暇など）に関する相談を受付けています。

今号では、厚生労働省愛知労働局 指導課 武 聡太さんに教えていただきました。例えば、こんなことが相談できます。

事例 1.	週5日勤務しているが、年次有給休暇を取りたいと話しても担当者が「年次有給休暇は5日しかない、それ以上は取れない」と主張して取らせてくれない
事例 2.	派遣労働者として働いているが、派遣先が変わったときに労働条件通知書の時給より100円低くなってしまった。同意していないのだが差額はもらえるのか
事例 3.	1日8時間を超えて働いても残業代（割増賃金）がもらえない
事例 4.	職場の先輩から嫌がらせを受けているが、会社が対応してくれない
事例 5.	理由の説明もなくいきなり雇止めになった、3か月契約を何度も更新していたのにおかしい
事例 6.	会社の規則に則って1か月前に退職を申し出たら「3か月前に言うのが常識だ」、と言われて退職させてもらえない

身近に、このような困りごとを抱えている外国人の方がいらっしゃいましたら、下記の相談窓口までご連絡ください。

### あいち多文化共生センター

利用時間：月曜日～土曜日 10:00～18:00

労働関係の相談：毎月第2月曜日 13:00～17:00

1週間前の月曜日正午までに電話で予約してください。

電話：052-961-7902

URL: <https://www2.aia.pref.aichi.jp/sodan/j/senmon/senmontop.html>



## 第18回「セビーチェ」（ペルー共和国）

◆このコーナーでは、それぞれの国の家庭の味、故郷の味といった料理を紹介しています。



今回は、ペルー共和国総領事館にお勤めのカロリーナ アヒペ オオシロさんにペルーのソウルフードをご紹介します。

セビーチェは、ペルーでは、先コロンブス期以前から食されている伝統的な料理とされており、正式に国の文化遺産として認められようとしているほど国民から愛されています。伝統的なセビーチェの専門店は、セビチェリアと呼ばれています。

### ◆材料（4人分）

魚の刺身 …………… 1kg  
 塩コショウ …………… 適量  
 レモン汁 …………… 1/2 カップ  
 たまねぎ大（薄切り） …………… 1個  
 アヒ・リモ唐辛子（みじん切り） …… 1本  
 （手に入らない場合は鷹の爪で代用可）  
 口コト 唐辛子（みじん切り） …………… 1個  
 （手に入らない場合は鷹の爪で代用可）

にんにく（みじん切り） …… 1片  
 香菜（みじん切り） …………… 大きじ1  
 セロリ（みじん切り） …… 1/4 カップ  
 〈飾り付け用〉  
 サツマイモ  
 レタス  
 白トウモロコシ



### ★作り方★

1. 魚の刺身を角切りにし、丁寧に洗い、水気を切る。塩コショウで味付けをする。レモン汁に浸す。たまねぎ、唐辛子、にんにく、セロリを加え、数分おいて味をなじませる。
2. 1をお皿に盛り、横にレタス、ゆでた白トウモロコシ、サツマイモを一緒にのせる。香菜を上から飾る。