

武漢事務所週刊ニュース 34号 (2012年12月11日~17日)

食品博覧会が今日からおいしい香りとともに開幕、2万種類以上の食品を楽しむことができる

2011年12月12日 長江日報

本日、第20回食品博覧会が武漢国際コンベンション&エキシビジョンセンターにて開幕した。全国各地から1,100以上の食品生産企業、2万種類以上の食品が市民の来場を待っている。これほどの規模は当博覧会最大である。

宣伝を見ただけで、百花繚乱の様子が見て取れる。穀物、油、豆、乳、肉、魚、鳥、卵、水産、海産、キャンディー、ケーキ、コーヒー、チョコレートなどが各種あり、新疆ウイグル自治区のシャジーやクコ、天山鶏、四川省のお茶や燻製肉、山西省の陳酢、「六味齋」醬肉、浙江省の古超龍山黄酒、塩漬けにした豚の腿肉、河南省の大棗、果物の砂糖漬け、東北地方の雑穀、朝鮮人参、沿海地区のクラゲ、筍の水煮などほとんどが各地の特産品である。

ベルギーのチョコレート、イスラエルのオリーブやシリアル、オーストラリアのワイン、日本の海鮮調味料、韓国の焼酎、マレーシアの霊芝コーヒーなど各国の産品も出展されており、食品博覧会に異国情緒をもたらしている。

食品博覧会のチケットは2元(約24円)であり、12日から18日まで開催される。総規模は1,200ブースになり、そのうち2/3が湖北省以外のブースである。広東省の東莞は単体で106のブースを出しており、一地方としては食品博覧会での最大であり、新記録となっている。

武漢市に外国人学校が2、3校できる

2011年12月15日 長江日報

12月14日、武漢市共産党委員会弁公室によると、「中国共産党代表大会に貢献するための一策」活動の一環として、企業から意見を収集するため、1週間の期間をおき、対応する職能部門からの全ての回答を得ることができた。武漢市教育局は武漢スポー炊飯道具有限公司などの企業の声に基づき、5つの対応策を決定した。これにより、武漢市の企業で勤めている外国人の子どもは武漢でスムーズに勉強することができ、優秀な人材が将来を憂慮し他の地に流出することを防ぐことができる。

5つの対応策は、以下の通り。企業に勤めている子どもが入学する「グリーン

コース」を開設し、申請等の手順を簡略化する。長期に渡って武漢で学んだ外国籍の子どもたちが、小学生もしくは中学生になるときに、武漢市の学生と同等の待遇を受けられるようにする。有能な人材の子どもの学籍について管理することにより、クラスの収容人数や入学の条件に適合しているだけでいつでもクラスに参加することができる。また、正当の理由があればいつでも転校も可能である。考慮すべき事情がある場合には特別に対応し、小学校や中学校への入学等の課題を優先的に解決する。外国籍の子どもたち専門の学校を2、3箇所開設する。