



会報 11月

NO 151 2020年11月号 チェンライ日本人会発行

タイ政府は、国民に旅行を奨励し、地元の経済を活性化させるために、11月19日と20日を新たに休日として、19日～22日まで4連休になります。

11月からは『乾期』に入り、気候が良く、大変過ごしやすい時期になります。

ただし、新型コロナ感染は完全には終息していませんので、感染防止対策をしっかりと取りましょう。

また、首都バンコクや一部の都市で若者による大規模なデモが行われています。

出かける時はこれらの騒動に巻き込まれないように十分ご注意ください。

会長 小杉 誠輝より

ビザセミナー開催

10月10日(土) 11:00~12:00

WIANG INN HOTEL CHIANG RAI Chiang Saen Roomにおいて開催されました。

チェンライイミグレーション ベンジャー ラサッテイ警察大尉、サテイポーン ラサッテイ等巡査を囲んで



2020年10月10日 チェンライ日本人会ビザ説明会まとめ

- ビザの更新は期限日の**45日前**から更新できます。
 - NON-OA、NON-O ビザから NON-O、結婚ビザへの切り替えは可能(残存滞在期間21日以上)
 - リタイアメントビザの更新の場合は更新の2ヶ月前から、また更新後3ヶ月間は預金の全額を保持し更に通年40万 B 保持する。
 - 結婚ビザの場合は新規・更新とも2ヶ月前より40万バーツ以上の預金。
 - 預金と年金の合算で80万バーツ以上の場合、預金の出し入れは出来ない。
 - 預金残高証明書は一週間以内に発行されたもの。
 - 結婚ビザで離婚又は妻が死亡の場合は、その時点で失効になり1週間以内に出国が必要、出国しない場合はその日からオーバーステイとなるので、要注意です。
 - TM30の届け出はタイ国内での移動の場合は届け出なくても良い。(例外あり)
- ビザの更新時には、なるべくタイ語と日本語の両方を話せる方と同行しましょう！**

安全対策連絡協議会では

チェンマイ領事館より、瀬田領事と井上領事が来られて、タイの国内情勢や北部9県における邦人の各種事案などが紹介されました。



Consulate General of JAPAN in Chiang Mai

2020年10月1日現在、在留届け出数は、チェンライ県430人、パヤオ県113人です。

北部在留邦人の特徴として、高齢のロングステイヤーが多く、医療問題や介護問題を抱えている方もおられます。

日頃から友人、知人、日本の親族、兄弟などとの連絡を取っておくことが必要です。

他方、在留届の記載事項変更など（住所、緊急連絡先、日本国内の連絡先、同居家族の追記）がありましたら、速やかに当館まで届け出してください。

日本国内の連絡先は友人・知人ではなく、**家族、兄弟姉妹、親戚などの親族**を届け出してください。

『遺族年金勉強会』を実施

10月24日（土）10:00～12:00 チェンライ日本人会事務所にて

遺族年金勉強会の主旨は、

勉強会を通じ各自が遺族年金の種類、受給要件、請求手続きなどを習得して、継続的に遺族年金を受給できるようにする。

会では、遺族の方からの要請と承諾を原則として、遺族年金に関わる書類の作成や日本年金機構との連絡などをお手伝いいたします。

次回の勉強会は12月の開催を予定しています。



新入会会員紹介

ふかざわ しげかず
深沢 茂和さん

神奈川県川崎市出身

メースアイ在住

麻雀とゴルフが趣味です。

よろしくお願い致します。



情報 INFORMATION NEWS ข่าว

八木 伸会員（享年77歳）が10月18日（日）午後2時、胃感染症により自宅で亡くなられました。心よりお悔やみを申し上げます。



11月18日(水)に、合同雑談会を行います。

10人中7人が利用していると言われるスマートフォン、(略称スマホ)ですが、今では、電話・カメラ・買い物・ホテルの予約・音楽、映画鑑賞・銀行・検索などなど、生活に欠かせない手段として、子供から老人まで、時間や場所に関わらず利用されています。

しかしながら、“エッ!ソナコトガデキルンダ”と感心することも有ります。

スマホを未だ持っていない方、初心者の方、ベテランの方が集まって、お互いに教え合って生活に役立てましょう!

●場所 JAPANESE RESTAURANT 『作』にて

●時間 10時~12時

※テーマ スマートフォン最新情報について



※参加希望者は小杉まで 085-8064571

“ゴルフ愛好会開催のおしらせ”

Covid-19 や幹事宮川会員の体調不良で休会していましたが、朝夕は寒さを感じるゴルフには最高シーズンにはいりましたので、11月15日(日曜日)8:30分スタートで再開いたします。

健康維持、親睦がテーマですのでスコアに関係無く興味のあるかたは奮って参加をおまちしています。

尚、競技終了後は表彰式、親睦会をレストランで開催いたします。 暫定幹事: 須藤
追伸: 参加希望者は暫定幹事須藤のメッセージャー又はライン、e-mailのいずれかで連絡願います。

シーブリン病院で健康診断実施



9月18日、血液検査を受けました全員異常なしで一安心!

会員からの投稿

一寸四杯

もう三杯で投稿を終わろうと思っていたのですが、先日バンドー市場へ妻の買い物に付き合っ
て行き、妻が買い物している間の暇つぶしに、酒を取り扱っている店を覗いてみた。そこに何か古ぼけ
たボトルが目についた。訳も分からなく、店員に「タオライ？」と聞いてみた。すると
「200baht！」と言う。ダメもとでそれを買ってみた。

そして、ほこりまみれのボトルを手にとってじっくり見ると、タイ産のラム酒「Sang Som センソム」
である。ラム酒といえばアルコール度数が世界で一二を争う高いものがあるので有名。

しかし、どこを見てもアルコール度数の表示がない。後でネット検索しても確認出来ない。

ラム酒はサトウキビの廃蜜糖を原料にした蒸留酒、あえて言えば焼酎と変わりはないが、
サトウキビの絞りカスと原料は安い。どうしても「安く酔えるのか」気になった。

自宅にカクテルに使うマドラーで、アルコール度数によって浮き上がり下がりして簡単に度数を
推測出来るものがあるので、30度の「Yoohng thong ヨントーン」と40度の「ラオ」とで、同じように
希釈して測定してみた。すると、写真のように40度の「ラオ」と同じような色の浮きが上がった。
となるとこれは安く酔える（しめたッ！）。それも5年熟成酒（店でも1年は棚ざらしになっている
だろうから6年以上か？）なのでマイルドかも？

そこで気になるのは他の酒店でも同じ値段で販売されているかで、ネットで検索しても別の「セン
ソム」は200~300baht位でコンビニでもあるようだが、この5年物はヒットしない。ですから、今
はバンドー市場に在庫が数本ありましたが、他店での価格は保証できかねます。

試飲してみると中々の旨酒でした。甘めですが炭酸割して飲めば美味しいと思います。

追記：後日その酒店に行って店主らしき人物に200bahtを先出しして「センソム」を買おうとした
ら、10bahtのお釣りがもらえた。ということは、売値は190bahtだったんです。

（写真説明：左がヨントーン30度、右がセンソム40度？）

文：成岡卓翁

