

Y I A 会員だより 2006年4月号



発行：吉野川市国際交流協会・広報部 (Tel : 42-4117、Fax : 42-4499)
ホームページURL : <http://www.tcu.or.jp/kamoiima/via/>

【4、5月の活動計画】

	月日(曜日)	時間	会場および問合せ先	行事名および内容	備考	担当
定例事業	4月22日(土)	17:00~18:30	文化研修センター	定例理事会(開催時間にご注意ください)		事務局
	毎週木曜日	19:00~21:00	文化研修センター	英会話教室 講師:アリソンさん		
	毎週金曜日	19:00~21:00	川島教室	日本語教室 講師:手塚功先生 サポーター:住友初美さん		支援部
	毎週日曜日	14:00~16:00	石井教室			
			19:00~21:00	上板教室		
	毎週日曜日	13:00~15:00	文化研修センター	日本語教室 講師:村上瑛一先生		
未定(日曜日)	19:00~21:00	治作マンション	英会話フリートーク:アン・中村さん	瀬尾	交流部	
企画事業	5月14日予定	13:30~16:00	文化研修センター	総会	*1	事務局
	4月9日	9:00~17:00		うどんパーティ in 土成	*2	支援部
	4月下旬 約2週間程度	9:00~17:00	上板町	出張支援 手塚功先生		
	適宜		任意	訪問インタビュー		
	4月23日(日)	13:00~	鴨島駅前	まちかどコンサート	*3	環境部

***** お知らせ *****

*1	*2	*3
<p>2006年度 定期総会</p> <p>日時(予定): 5月14日(日) 場所: 文化研修センター</p> <p>総会 13:30~15:00 記念コンサート 15:00~16:00</p> <p>* 記念コンサートは、鏡信宣氏による、中国の弦楽器・二胡の演奏の予定です。</p>	<p>うどんパーティ in 土成</p> <p>石井教室の学習者が、「うどんパーティ in 土成」に国際交流をかねて参加いたします。どなたか送迎を兼ねて参加していただけたら、ご報告ください。</p> <p>日時: 4月9日(日) 11時より15時くらいまで</p> <p>お問合せ: 手塚 (090-6284-1284)</p>	<p>まちかどコンサート</p> <p>今回は、山川町オールウェイズのジャズコンサートです!</p> <p>日時: 4月23日(日) 13:00~</p> <p>場所: JR鴨島駅前</p> <p>ぜひお越しください!</p>

【3月の活動報告】

環境部

原田英代さんピアノコンサート

3月4日(土)に、YIA後援で原田英代さんによるピアノコンサートがスタジオピクニックにて開かれました。

まちかどコンサート

3月26日(日)、まちかどコンサートでの国際交流ひろばとフリーマーケットの出店。今回の売上は、480円でした。

支援部

村上先生の日本語教室(金曜日)を引き継いで開くことになり、3月31日に第一回の打合せをしました。中国人受講生が5人出席しました。お手伝いして下さる方を引き続き募集しています。(お問合せ:市原 24-5052)

交流部

地域国際交流

3月17日(金)に森山小学校にて、地域国際交流の授業を行ないました。講師の山田琴美さんと、5年生の生徒達が餃子作りで交流しました。

広報部

「国際交流よしのがわ」第2号、完成!

3月25日にYIA機関紙の「国際交流よしのがわ」第2号を発行しました。原稿、編集にご協力いただいた皆様、ありがとうございました。

【事務局からの連絡】

ご事情により、退会をご希望の会員の方、および退任をご希望の理事の方は、4月15日までに瀬尾までご連絡ください。TEL:24-2762 FAX:24-2769

【ドイツ高校生のエッセイ】

昨年の初夏に、吉野川市でホームステイ体験をしたドイツの高校生ヨナタンさんの、日本文化に触れた感想文をご紹介します。この文章は、全ドイツで最優秀賞に選ばれたそうです。

(裏面に掲載)

日本の食事を体験して

ヨナタン・ミスフェルト (訳: 北原顕彦・桂修治)

まずはじめに伝統的な日本の食事とその内容について述べよう。ドイツと同様、日本でも一日の食事は三回であり、私の経験では、一般にドイツよりいくぶん早くこれらの食事を取る。朝食は主に午前7時から8時の間にとる。このことが、伝統からくるものか、あるいはそれ以上に現代の労働生活の必要性に由来するものなのか、私には判断できない。伝統的な日本の朝食の最も重要な食べ物は米であり、ご飯として、あるいは胡麻で味付けしたり中に魚をいれたりしたライスボールの形ででてくる。日本の米はヨーロッパの米より粘りがある。ご飯にはしばしばお椀に入ったミソのスープが添えられる。これはミソと呼ばれる大豆のペーストをベースとするスープであり、具には海草や豆腐が入っている。さらに伝統的な朝食の内容としては、次のようなものがある。日本の果実のどれか、たとえばウメボシ(すっぱく漬け込んだプラム)など、冷たい魚、ご飯にかけて食べる生卵、ノリ(乾燥させた海草の一種で、これでご飯、あるいはおにぎりを食べることもある)。朝食には、緑茶か水を飲む。

普通正午から午後1時の間に食べる昼食は、通常実に質素なもので、ご飯が主食になることが多く、これにミソスープがつくこともある。しかし今日では、カレーライスと呼ばれる料理が会社や学校の食堂で出されることも多い。これはご飯にカレーソース、肉、野菜、ときにはジャガイモを添えたものである。同様に人気があるのはスープ麺である。たいてい魚のだしを使ったもので、うどん(日本式の長くて太く硬質小麦でできた麺)かソバ(細くて丸い中国式の麺)で、これにはネギが薬味に添えられるが、乾燥した魚を削ったものがのせられることも多い。この料理は、他の麺料理と同様、ご飯なしで供される。

しかし日本ではお昼にオベントウを買う人が多い。これはパックになった食事で、ゴマで味付けしたご飯、野菜、肉や魚、醤油、サラダなどが小さなプラスチック容器に入っていて、日本の物価からいうととても安い。(400円から600円くらい、3-5ユーロ程度)。ときには昼食が夕食の代わりになるくらいの量があって、いかにも夕食にでてくるような食べ物が出ることもあるが、これはむしろまれなことである。レストランが昼食にはその価格を夕食の半値くらいにまで下げているのは、このためである。昼食にはたいてい水を飲むが、出される水には炭酸は含まれていない。

夕食は伝統的に最も大切な食事で、通常午後7時から8時の間に食べる。夕食を見れば、日本食のバラエティーの豊かさが一番よくわかる。日本の夕食の食卓を飾るものとしては、スシ(酢飯の上に生魚、生の海産物、あるいは玉子焼きを載せたもの)、またはテマキスシ(生魚や生野菜をノリとご飯で巻いたもの)、サシミ(これは野菜のサラダに載せた生魚で、醤油やワサビをつけて食べる)、テンブラ(エビ、魚、野菜などを玉子の衣をつけて揚げたもの)、そしてスキヤキ(食卓の上で牛肉や鶏肉、豆腐、もやし、キャベツ、コンニャクなどを甘い醤油だしで煮て、これらを溶き卵に浸けて食べる)などが最も有名だが、これ以外にも以下のようなものがある。さらに二つ例を挙げるとすると、ヨーロッパではそれほど有名ではないがオコノミヤキ(玉子の生地の上に好みの具をのせ、同じように食卓の上で焼くパンケーキのようなもの)や、あるいはタコヤキ(玉子の生地にかの薄片を入れ、同じくテーブルの上で球形に焼くもの)などがある。夕食にはいつもご飯が出される。またスシのように、料理のメインにご飯が含まれていることもある。夕食にも水を飲む。夕食の前後にはサケ - 米で出来たワ

イン - というアルコール飲料を飲むが、食事中は飲まない。伝統的な日本食では、デザートは一般的ではない。

日本の主要な食事について述べてきたが、そこではご飯が日本料理での最も重要な食べ物であることが明らかになっただろう。米は炊飯して(電気炊飯器は日本の台所の必需品である)、そのままの形かライスボールにして、常に暖かい状態で供される。米の調理方法でさらに人気のあるのはモチである。これは米のケーキというべきもので、とても粘りのある細かい粒子の米の種類を砕き、こねて、ひとかたまりにしたものである。

これ以外に、麺類はしばしばその役割が過少に評価されている主食である。麺類にはたくさんのバリエーションがある。日本は島国なので魚や海産物が大きな役割を果たしている。その魚や海産物は、炒めたり、衣をつけて焼いたり、あるいは生のまま食べる。同様に海草も献立の重要な要素であるが、肉は食べる頻度が低い。

最も人気のある肉の種類は、鶏肉、豚肉、そして牛肉であり、これらは油で炒めたり、煮たりして食べる。果物や野菜は日本料理の中で重要な役割を果たしている。野菜は、汁物の身、たいていの料理の副菜として生で供されるが、ときには煮込んだり、衣をつけて揚げたりして食べることもある。

果物は生で食べるか甘酸っぱいソースで食べる。同様に重要なのは、大豆である。これは、重要な調味料である醤油の原材料であり、また豆腐(そのままか煮て食べる)の材料にもなっている。アンコと呼ばれる甘く味を付けた小豆も、和菓子に使われている。

以上に紹介した私の経験から、米がどれほど日本の食事に影響を及ぼしているかよくわかっていただけたと思う。しかしこの影響は、私が最初に想像していたよりもはるかに大きいものだった。たとえば、稲の栽培は日本の風景に大きく影響していることを知った。というのは、少なくとも南日本では平地では、建物が建てられているか農業(ここでは稲作)が行われている。他方、水田を作るのに適していない山間部は、手付かずのままになっていて、植物が密生している。

このような身近な例を見るだけでも、食物とそれに結びついた経済活動およびその他の人間による文化現象との間に関連性があることが理解される。これと同じように日本の食習慣の変化もまた、より大きなコンテキストの中で見る事が出来る。というのも、私が紹介した「和食の一日」はもはや日常的なものではないからである。最近では朝食にトーストとソーセージが出るようになり、飲み物のメニューでも清涼飲料水や「ジュース」(英語の juice、果汁)が大勢を占めるようになり、また各地方都市にも必ずと言っていいほど「マクドナルド」があるという具合である。

また、能力指向の現代の職業世界では、ますます食事の速さが求められている。そのため今日、家族でそろって朝食を食べるのはだいたい休日だけになってしまい、昼食はほとんど職場または学校で食べるようになってきている。このような変化は、ヨーロッパと同様、日本のグローバリゼーションの大きな流れの中で起こっている。問題は、ますます単一化の進む世界を考えると、日本のような伝統を重んじる国で、食べ物のような日常的で基礎的な文化領域において、伝統的な要素がどれほど保持されるのだろうか、ということである。この問いへの答えを求めてゆく中で、日本文化の未来についていくらかのことを知りうるだけでなく、我々の未来についても多くのことがわかってくるはずである。

(紙面の都合上、少し省略しました。)