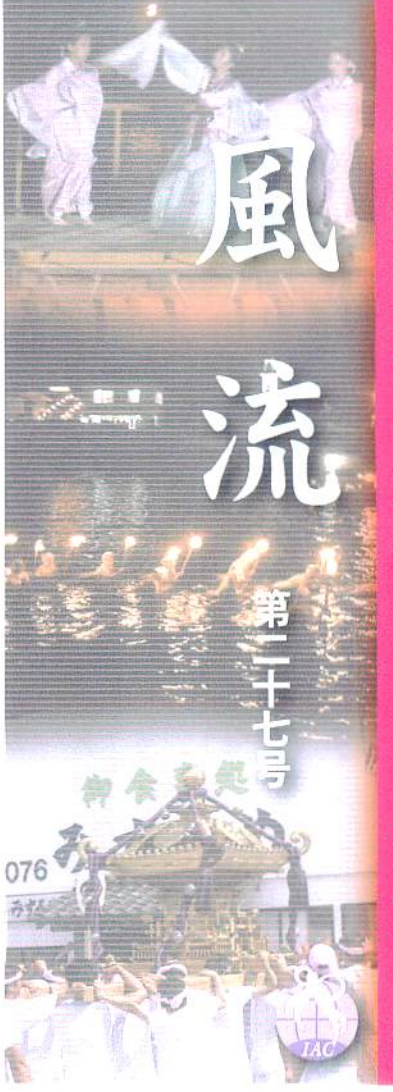
NPO法人 国際芸術家センター（IAC）会報
風流 第二十七号
二〇一四年二月一日発行



題字背景●白浜海女まつり　写真提供：大谷晴信（近畿日本ツーリスト）

English inside

和文化が色濃く残る田舎にこそ、相互理解の原点がある

地域創造プロデューサー　二瓶長記

二〇一三年暮れ、遂に訪日外国人観光客は年間一千万人を突破しました。しかし、必ずしも驚くべき数値ではありません。世界一の外国人来訪者を受け入れているフランスはなんと日本の八倍もあり、外国人旅行者受入数ランキングでは日本は世界で三九位、アジアでも十位で、国際観光面ではまったくの開発途上国です。しかし、日本には現在、留学生や就労者を含め、二百万人強の外国人（出入国管理統計年報二〇一二年度版）が暮らしています。近年、訪日外国人誘致拡大に余念のない日本政府ですが、私は、来日外国人誘致の前に日本に在住している外国人に対して日本文化の素晴らしさに触れていただくことが先決ではないかと思います。日本に暮らす外国人たちは、日本各地の著名な観光地には比較的訪れているようですが、伝統的な暮らしや祭りなど和の文化がたくさん残っている田舎にはほとんど訪れていないようです。真に国際相互理解を促すには、日本文化の原点が色濃く残る田舎の素晴らしさに触れていただくことではないでしょうか。長く地域づくりに携わってきた私の経験から言っても、外国人が日本の田舎を訪れることは、地域を元気づける起爆剤にもなると思いますし、地域にとっても、今や、そうした取り組みを真剣に考える時にきていると言えるでしょう。

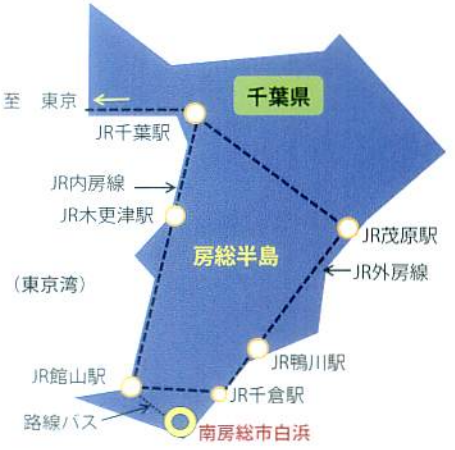
私にとっても、従来にも増して、今後も文化交流に積極的に取り組んでいきたいと考えるIAC（国際芸術家センター）との接点ができたことは大変心強く感じています。

IACは現在、各国の在日大使館との提携で、固有の食文化を体験してもらう「食から知る民族文化」というイベントを開催していますが、ほかにも外国の若手外交官たちを日本の田舎に連れて行き、地元民との交流を通じて相互理解を深める活動もしています。二〇一三年の東京多摩地方の日の出町訪問では、ロンヤス会談で知られる元中曽根康弘総理大臣の茅葺の別荘「日の出山荘」見学や「桜まつり」への参加など、国際交流の橋渡しに一役買いました。今年は在日大使館員たちやその家族を対象に、私も多少関わりをもつ千葉県南房総市白浜の「白浜海女まつり」の体験モニターツアーを実施する予定です。

では、南房総市の「白浜海女まつり」とはどのような祭りかご紹介しましょう。

海女の歴史は大変古く、その発祥年代や発祥地は不明ですが、現在、世界の中でも素潜りで海女漁が行われているのは日本と韓国だけのようです。二〇一三年にNHKテレビ朝の連続ドラマで評判になった「あまちゃん」は東北の岩手県三陸海岸の漁村を舞台にしていますが、千葉県南房総市白浜も海女の歴史は古く、現在も素潜り漁の伝統を引き継いでおり、毎年夏には「白浜海女まつり」も行われています。地元の海女たちが特有の白装束に身を包み、手に松明をもって夜の海を泳ぐ「海女の夜泳」は圧巻で、夏最大の祭りとして定着しています。昨年度からは海女の夜泳に参加する女性を全国募集するといった新たな取り組みも始まっています。夜になると、祭りのハイライトでもあるダイナミックな神輿の練行や龍神の海上乱舞、炎の松明を片手に泳ぐ海女たちの夜泳、フィナーレを飾る海上花火といった一連の炎のドラマは見る者を幻想の世界に誘います。今年は祭りが始まってから丁度五十年目という節目の年を迎えるだけに、さらなるパワーアップに期待が高まっています。

このような地域文化と在日外交官との触れ合いをコーディネートするIACには、今後も日本の田舎との交流を通して、世界の国々との相互理解を高めてほしいと思います。そうした活動が日本の地域活性化にも役立てられれば、地域創造プロデューサーである私にとってもこの上ない喜びです。IACは異文化交流のキーステーションとして、今後の活動にも大いに期待したいものです。



食から知る民族文化…⑫

ペルー（キヌア産出国）

「2013年国際キヌア年」に合わせて

12月7日
さくら亭
（渋谷区原宿）
にて

日本ではまだなじみの薄い「キヌア」ですが、優れた栄養バランスの穀物で次世代の食糧として注目されています。（参照：風流二十六号・巻頭エッセイ）「国際キヌア年」に合わせてペルー大使館との協力で「食から知る民族文化」を開催し、キヌアについて知り、食すという楽しい企画となりました。

また、さくら亭に隣接したデザインフェスタギャラリーではペルーのアーティストの絵画やアルパカ製品、工芸品などが高品質で料金がリーズナブル、楽しくかわいらしいとの感嘆な声とともに来場者の方々に購入されていました。

当日の感想を、参加者の小島聖美さんとペルー大使館からいただきました。

ペルー大使館からの感想

十二月六日（金）から同月九日（月）までの四日間に亘り、国際芸術家センター、デザインフェスタ、ペルー大使館主催による、つのイベントが開催されました。

デザインフェスタギャラリーでは「マチュピチュへのオマージュ」と名付けられたペルー人画家ジセラ・フレウンドゥ氏の絵画コレクション、そして日系人画家オズワルド・ヒグチ氏の作品が展示されました。これにあわせ、ペルーの色鮮やかな民芸品やアルパカ素材のマフラーや手袋の展示・販売も行われました。

また、十二月七日には「食から知る民族文化」と題したペルー紹介講座及び料理教室が行われ、ペルー大使館からは、エラルド・エスカラ大使が出席しました。また、講師としてオマール・オルテガ、等書記官とジュリアーナ・ソト公邸料理人等が出席しました。

ペルーはキヌアの主要産出国であり、今年二〇一三年は国連が定めた「国際キヌア年」でもあることから、ペルーの文化や観光に加え、また日本では馴染みの薄いキヌアについて講義を行いました。

キヌアは飢餓や栄養不良、貧困の撲滅に重要な役割を果たす可能性を秘めており、近年世界中から注目を集めています。料理教室ではこのキヌアを使った「魚介類のキヌアリゾット」を実践形式で紹介すると共に、ペルーの紫トウモロコシを使って作られたジュースとゼリーも振る舞われ、参加者に大変好評でした。

「国際キヌア年」にふさわしい楽しい交流会

インカやクスコ、チチカカ湖や世界遺産で有名なマチュピチュは有名ですが、今回は「キヌア」という初めて聞くフレーズがテーマです。

当日は大使館の方々の手際の良い進行と、フレンドリーな話術であっという間にペルー文化に引き込まれてしまいました。地理や気候、観光情報などの紹介の後、いよいよペルーの食文化そして「キヌア」の紹介です。

大使館のシェフは明るく、ユーモアを交えて実演しながらペルーの伝統的な家庭料理を披露し、我々も真似をしながら一緒にキヌア料理を作りました。出来上がった「キヌアリゾット」は、日本人の味覚にもよく合うとても美味なもので、同時に紹介された紫トウモロコシのジュースやゼリーも珍しいものでしたし、生の食材（キヌア、紫トウモロコシ）を実際に見せて頂けたのも、興味深いものでした。

日本語と英語が同時に飛び交う楽しいイベントで、まさに「国際キヌア年」にふさわしい交流会でした。

ギャラリーではペルーからの民芸品やアーティストの絵画なども紹介・販売されており、私もアルパカの手編みのマフラーや帽子、手袋を購入しましたが、それらは今毎日の私の防寒アイテムとして活躍しています。

（文：小島聖美）

▲ペルー人画家の展示をご覧になる
駐日ペルー特命全権大使　エラルト・エスカラ氏

▲セビチェをつくるシェフのソトさんの動きを
真剣に見つめる参加者たち

バガン

仏教王国（ミャンマー）の宴の跡

前編

今後の経済成長が注目されているミャンマーは、豊かな文化を持つ国としても魅力にあふれています。IAC理事の川﨑知が二〇一三年十二月にミャンマーのバガンを訪れた感想を二回に分けてご紹介します。

本号ではヤンゴンでの入国手続き、その後空路にてバガンに到着した様子が語られます。

初めてその国を訪れ、最初に実感し、心に焼きつき離れないその国の心象風景。

旅行業を営む私にとって空港到着時から税関を通り抜けるまでの体験がそれだ。

軍事政権の国・ミャンマー、そんなイメージをもって深夜ヤンゴン空港に降り立った。

入国審査は一～二時間はかかるだろうと覚悟を決めターミナルに到着した。案の定二か所以外の審査場は開かれていなかった。やはりとため息をつき一列にならんでいた。ほんの五分間ぐらいか、どこからともなく二～三人の係員が笑い顔で現れた。他の審査場をOPENし、こちらへ、こちらへと手招きするではないか。他の旅行客も私同様に驚いた様子、しかし迷わず指示に従った。軍事政権だと身構えていたのに本当に拍子抜けしてしまった。

審査官（女性もいる）もパスポートを厳密にチェックするという風ではなく淡々と業務をこなし、その後の通関は書類を渡すだけであった。この第一印象が私にとっていまでも続くミャンマーそのものなのだ。

昨年の暮れ、ヤンゴンより空路にてバガンまで足を伸ばした。ボロブドール（インドネシア）、アンコール・ワット（カンボジア）と並ぶ世界三大仏教遺跡の一つである。夕刻五時とはいえ空港を除き周りは漆黒の闇の中にうずもれていた。空港ではバガンの景観保護のため、外国人旅行者は十五ドルを支払い証明書が発行される。五日間は遺跡群への入場は無料となる。空港からホテルまで、碁盤状に続く直線道路の暗闇の三十分、自動車ライトに照らされた道にはごみ一つ落ちていない。両サイドの木々の間からライトアップされた遺跡群が次々現れ、右左と振り向けば、いつしか心は十一世紀～十三世紀のバガン王国の昔に飛んでいた。＜風流二十八号に続く＞

（文：川﨑知　IAC理事・ソフィア株式会社代表取締役）

ペルー料理レシピ

Quinoa Soup
キヌアスープ

■材料（２人分）
- キヌア　100 g
- 牛肉　50 g
- 玉ねぎ　1 個
- 摩り下ろしたニンニク　スプーン 1
- トマト　2 個
- 植物油　10 ml
- オレガノ、塩、こしょう　適量

■作り方

1 小さめの角切りにした牛肉を鍋に入れ、塩、こしょうを振り、軽く炒める。
2 みじん切りにした玉ねぎ、ニンニクを加える。これにトマトのみじん切り、キヌアを加えよく混ぜ、オレガノ、塩を振って炒める。
3 具が隠れる程度の水を入れ、15 分ほど煮込む。

Quinoto
魚介類のキヌアリゾット
Rissot with Quinoa

■材料（２人分）
- 茹でたキヌア　150g
- アヒ・アマリージョ（黄トウガラシペースト）50 g
- 魚介類　100 g
- 牛乳　50 ml
- クリーム　30 ml
- モッツァレラチーズ　80 g
- パルメザンチーズ　50 g
- オリーブオイル　10 ml
- オレガノ、塩、コショウ　適量

■作り方

①オリーブオイルを引いた鉄板で魚介類を炒め、塩、コショウを振る。
②1 に茹でたキヌア、牛乳、アヒ・アマリージョ、モッツァレラチーズを加える。
③最後にクリーム、パルメザンチーズを加えて混ぜ、塩コショウで味を調える。

Ceviche
セビチェ
Marinated Ahi dish with lemon and hot Chilean pepper

■材料（２人分）
- 新鮮な白身魚　400 g
- 玉ねぎ　1 個
- 摩り下ろしたニンニク　スプーン 1/2
- レモン汁　200 ml
- 生姜　スプーン 1/2
- エバミルク　10 ml
- ペルートウガラシ、塩、こしょう　適量

■作り方

①小さめの角切りにした魚をボールに入れ、塩、コショウ、ニンニク、生姜、ペルートウガラシを加えて混ぜ合わせる。
②①にエバミルクを加え、最後にレモン汁とスライスした玉ねぎを加える。

Chicha Morada & Mazamora Morada
紫トウモロコシのジュースとゼリー
Juice and Jelly made from purple corn

写真：藤倉明治（ＩＡＣ会員）

▲シェフの
ジュリアーナ・ソトさん

<ペルー大使館からのスタッフ陣>

▲二等書記官のオマール・オルテガさん（右）とテシー・柴田さん（左）

▲上見世晃子さん

◀マキシモ・アリアガさん
（写真提供：デザインフェスタ）

事務局便り

▶ 今年こそ、ラトビアへ！
18 番目のユーロ導入国となったラトビア、首都のリガは 2014 年の欧州文化首都にも制定されています。
リガは世界遺産にも指定されている美しい街でその旧市街を走る抜ける「リガマラソン」の今年の開催は、5月 18 日（日）です。"走りを楽しむ大会" とリガをよく知る人から聞きました。フル、ハーフ、10ｋｍ、５ｋｍという４つのカテゴリから選べることからして、まさしく "楽しく走ろう！" 精神。リガマラソンへの参加、ラトビア方面への旅行についても IAC にお気軽にご相談ください。

▶ 日本国内も、一度は訪れたい場所、体験したい祭り、交流してみたい人々でいっぱいです。今号の巻頭エッセイの二瓶長記さんがおっしゃってくださった「異文化交流のキーステーションとしての IAC」の役割も、今後、果たしていければと思います。それは、日本の良さを外国人に知らせると同時に、海外に関しても、まだ日本人がそれほど知らない民族文化や地域の魅力を伝えてもいきたいと思います。皆さんからのご意見、ご提案もお待ちしています。

▶ IAC 国際芸術家センターの Facebook に「いいね！」をお願いします。
イベント情報だけでく、文化や芸術にかかわる活動をしている人たちの情報など、盛りだくさんです。
https://www.facebook.com/iactokyo

（事務局：金屋輝美）

【ミャンマー】
諸部族割拠時代を経て 11 世紀半ば頃に最初のビルマ族による統一王朝（バガン王朝，1044 年～1287 年）が成立。その後タウングー王朝，コンバウン王朝等を経て，1886 年に英領インドに編入され，1948 年 1 月 4 日に独立。

※外務省ホームページより引用
http://www.mofa.go.jp/mofaj/area/myanmar/

こんにちは、大使館【第16回】ブルキナファソ

AMBASSADE DU BURKINA FASO
ブルキナファソ大使館

ブルキナファソ アフリカ西部の内陸国家
60の民族 60の言語の多民族国家
国名の意味は「高潔な人の祖国」産業の主力は農業、畜産
日本の指導で野球チーム育つ

◀ブルキナファソ特命全権大使
François OUBIDA（フランソワ・ウビダ）さん

IAC の活動の強力なパートナーの各国大使館を紹介している、コーナーです。
今回のブルキナファソ大使館との協力で２つのイベントを開催いたします。2014 年２月 14 日から 17 日、原宿のデザインフェスタギャラリーでの展示、２月 15 日、さくら亭で「食から知る民族文化第 13 回」を開催いたします。ご来場をお待ちしております。

▲バオバブの木

▲タムタム（太鼓）を叩く人

▶「プリンセス イエネンガ」王の娘で勇敢な戦士、父親である王と離れ自身の王室を築いた。

「ブルキナファソを知っていますか？」こう聞かれた日本人はほとんどの人が「？」に違いない。ブルキナファソはアフリカ大陸西部の内陸国家。面積 27 万 4,000 平方キロメートル（日本の７割強）、人口 1,576 万人（2008 年）。1960 年、フランスから独立した当初はオートボルタ（ボルタ川の上流）という国名だったが、1984 年、革命的民主主義を掲げるサンカラ大統領の時代にブルキナファソに改名した。

ブルキナファソは現地の言葉で「高潔な人の祖国」の意味だという。そのブルキナファソ大使館は東京・港区仙台坂上の閑静な住宅街の中にある。周辺には韓国、マダガスカル、フランス、ドイツなど各国の大使館が多い。

出迎えてくださったのは大使のフランソワ・ウビダさん、2011 年 12 月に赴任したキャリア外交官。これまでキューバ、ニューヨークなどでも勤務した。

大使「日本の勤務は初めてですが、本省で二国間局長をしていたことがあるので日本についての知識はそれなりに持っていました。また 1998 年、ＪＩＣＡの招待で訪日したこともあります。」

――ブルキナファソはどんな国ですか？

大使「60 の民族、60 の言語がある多民族国家です。そのため公用語はフランス語です。経済の中心は農業です。綿花、落花生、サトウキビ、ゴマなどの栽培とその加工品生産や羊、ヤギ、鶏などの牧畜が盛んです。今後は農産物加工の高度化が国としての当面の目標です。工業製品はまだまだです。このため日本との貿易関係においても日本の大幅な輸出超過となっています。政治的には大統領制の共和国で、民主主義国家です。建国以来何度かクーデタがありましたが現在のコンパオレ大統領となって政治的に安定しています。大統領は任期をそれまでの 7 年から 5 年に短縮するなど民主化の努力もしています。」

――ブルキナファソでは野球が盛んだそうですね？

大使「まだ首都のワガドゥグーだけですが、５つのチームが活動しています。約 10 年前日本の青年海外協力隊がわが国で野球を初めて指導、そこから根付きました。日本の高知県のチームにもラシーナ・サンホという選手を送り込んでいます。」

そのうち図抜けた選手が出てきて、日本のプロ野球、高校野球さらには米メジャーリーグで大活躍するようになるといいですね。ブルキナファソの知名度がうんと上がりますね

文：山下靖典（IAC 顧問）
写真：藤倉明治（IAC 会員）

▲ブルキナファソ大使夫人
Aminatou　Oudiba（アミナトウ　ウビダ）さん

▲ヤギ革と藁で作った「サボネの帽子」
頭を剃っていた昔の酋長は、当時、直射日光よけに着用していたが、今は、サボネ村の人は誰でも着用する。

▲ヤギの革製コースター
虫よけなどのためコップにふたをするように上に置く。
コップの下には敷かない。

▲ヤギ革製の宝石箱

▲バラフォン
木琴のようなもので、裏側はひょうたん

広　告

沖縄の精霊のおはなし。
沖縄の精霊
キジムナーと男の子の友情のお話。
タイトル・作者
「キジムナーとカミジュ」
たまもと さゆり

ご購入はコチラから▼
https://www.o-kyohan.co.jp/

不思議大好き
ソフィアは中近東、中央アジア、アフリカの旅行を得意としています。
不思議大好き直通電話 TEL：03-5292-7858
FAX：03-5272-6020
ソフィア株式会社 東京都知事登録旅行業 第 3-4240
東京都新宿区大久保 1-1-45

IAC 会報「風流」第 27 号　2014（平成 26）２月１日発行　（年４回　事業開催に合わせて発行）
発行：NPO 法人国際芸術家センター（IAC）　編集：「風流」編集部　〒156-0053　東京都世田谷区桜 2-9-30-208 号
TEL　03-5426-2047　FAX：03-5426-2048　<e-mail>info@iactokyo.jp　<official site>http://iactokyo.jp
<web-shop 世界の工芸品 >http://iactokyo.shop.pro.jp　<facebook>http://iactokyo.jp/facebook/