

May-2007
No.33
NEWSLETTER
Kyoto International Cultural Association, Inc.

(財)京都国際文化協会

京都市左京区吉田河原町15-9 京大会館116号
TEL. 075-751-8958 FAX. 075-751-9006 〒606-8305
e-mail office@kicainc.jp
URL http://kicainc.jp/

会長 西島安則 ・ 理事長 千玄室

2006京都国際文化協会
エッセーコンテスト
《私の見た日本》



Mr. Leon de Vreede at Forum

第29回エッセーコンテスト(財団法人京都国際文化協会主催、独立行政法人国際交流基金京都支部・京都大学国際交流センター・京都府後援)の発表会は、長年慣れ親しんだ京大会館から京都大学百周年時計台記念館へ会場を移して、9月24日(日)午後に行われました。

応募総数66編(日本語の部15編、英語の部51編)から選ばれた各部3人の筆者が出席し、「京都国際文化協会賞」と副賞5万円が西島安則当協会会長から贈られました。入賞作品は次の通りです。

日本語の部「京都国際文化協会賞」(3名)

「私の沖縄旅行」 金 京美(韓国)
「日本のお風呂と私」 ターンブル・サラ(英国)
「吾輩はこたつ猫である」 于 麗(中国)

英語の部「京都国際文化協会賞」(3名)

「日本万歳！」
ジュヌビエーヴ・バール(オーストラリア)
「竹と桜と」
ズィ・リアン・チュー(米国)
「ジャガイモ?それともお米?」
リオン・デ・ブリド(オランダ)

入賞エッセー6編は12頁以降に掲載していますが、発表会の様子と各エッセーの要旨を続けてご紹介します。英語の部の入賞エッセー3編の要約はピーター・デ・カノンさんにお願ひしました。

KICA Essay Contest: Japanese Culture, My View

The Presentation and Forum of the 29th KICA Essay Contest was held at the Clock Tower Centennial Hall, Kyoto University September 24. Three authors of the selected essays in Japanese and three in English presented their essays and then were honored and awarded the KICA Prizes and the supplementary prize of ¥50,000.

Prize-winning Essays in Japanese

“My Trip to Okinawa” Kim Kyungmi (Korea)
“Japanese Bath and I” Sara Turnbull (UK)
“I Am a *Kotatsu* Cat.” U Rei (China)

Prize-winning Essays in English

“PS: I Love You.” Genevieve Barr (Australia)
“The Tale of the Bamboo and Sakura”
Zhi Liang Chew (USA)
“Why Potato? Why Rice? A Comparison of Food Culture in The Netherlands and Japan”
Leon de Vreede (the Netherlands)

The contest has been supported by the Kyoto Prefectural Government, the Japan Foundation Kyoto Office, and the Kyoto University International Center. The following are summaries of the selected essays, and the complete versions appear from page 12 on. We are most grateful to Mr. Pieter de Canon for his outstanding skill summarizing the essays in English.

発表会当日、フォーラムの進行役をお願いしていた加藤久雄、青谷正妥両先生がスクリーンやプロジェクターの設置に力を貸して下さる最中、最初の発表者が友人と到着。その後、時計台記念館の内外に案内板を置く頃から、人の流れが受付へと向かい、嬉しいことに開始時には学生や一般の方々で百人収容できる会場が満員になりました。発表会では入賞者が工夫を凝らしてエッセーの内容を話すと、選考委員や出席者らは、時にはその重いテーマ性に静かに耳を傾け、時にはユーモア溢れるパフォーマンスに大いに笑い、優れた発表に拍手を惜しみませんでした。続いて行われたフォーラムでは選考委員に続き、一般の方々や京都大学や京都外国語大学の学生も積極的に感想を述べ、質問をしました。発表会後のレセプション会場では、発表者を中心にそこかしこに輪ができ、閉会時間を大きく過ぎるほど交流を楽しみました。



With the Prize-winning Essayists at the Reception

「私の沖縄旅行」 金 京美

現在、大阪成蹊短期大学で観光学を学ぶ金さんは三年前、お母さんのたつての希望で日本での家族旅行を計画することになり、その旅行先に沖縄を選びます。南国リゾートで筆者は戦争の悲惨さを物語る遺品を所蔵する資料館や日韓の戦没者慰霊碑を訪れて沖縄戦の歴史を学び、平和への努力を誓います。

ダイヤモンドのように輝く海やパイナップル公園を観光した初日、沖縄は期待通りの楽園でした。二日目

Professors Hisao Kato and Masayasu Aotani, who had volunteered to coordinate the Forum, were also great powers in setting the hall for the Presentation. To our great surprise and relief, the hall were soon packed with an audience of over 100 people, Japanese and non-Japanese, young and old, by the time the presentations were to start. As each author presented their essays in their own creative ways, the audience fully enjoyed them. They listened to a presentation about the war experiences by the citizens of Okinawa with heartfelt compassion, and gave a round of applause for the humorous performance given by another author. The members of the selection committee, general audiences, students from Kyoto University, and Kyoto University of Foreign Studies exchanged their thoughts, comments, and opinions at the Forum with the authors. Everybody enjoyed meeting friends new and old at the reception held after the Forum.

2007 KICA Essay Contest: Japanese Culture, My View

Kyoto International Cultural Association is holding an annual Essay Contest for foreign residents of Japan. Japanese essays must be between 4,000 and 6,000 characters in length and between 2,000 and 3,000 words in English. An application form can be requested via postcard or e-mail. The application deadline is June 30, 2007. The selection of essays will be divided into Japanese and English. The six best essays will be awarded KICA prizes, and each author is expected to give a fifteen-minute presentation on September 23, 2007 in Kyoto.

2007京都国際文化協会エッセーコンテスト

《私の見た日本》

京都国際文化協会では日本にお住まいの外国人（日本語を母国語としない人）から「私の見た日本」をテーマにエッセーを募集しています。日本語の場合は4000～6000字、英語の場合は2000～3000語とします。申込用紙をハガキまたはEメールで請求ください。受付締切は2007年6月30日です。応募エッセーは日本語と英語に分けて選考し、総計6編の優秀なエッセーの筆者は発表会（9月23日、京都）に参加することを「京都国際文化協会賞」受賞の条件とします。

の目的地はひめゆりの塔でした。隣接する平和祈念資料館で、同じ年頃の女学生たちの写真に胸が詰まりますが、その時点ではまだ悲惨な沖縄戦を十分理解していなかったと後に振り返ります。琉球村では、沖縄民謡の独特の響きや濟州島と似た石塀や砂糖きびをなつかしむ祖母の姿に触れて、沖縄により親近感を覚えます。摩文仁の丘では韓国家族と思われる名前を見つけ、不思議な絆を感じます。ふたつの戦争を経験した祖母は、「大切な人の命が奪われ、人が人間性を失う戦争を絶対にしてはいけない」と言います。沖縄戦のニュースフィルムを見た金さんは、赤ん坊を抱いて崖から身投げした沖縄女性もそれを記録撮影したアメリカ兵も祖母の言うとおりの人間性を失っていたのだろうと悲しく思います。

韓国では毎年6月25日に朝鮮戦争戦没者追悼式が行われます。沖縄の歴史を学んだ今、金さんは6月23日の摩文仁の丘の平和祈念公園の慰霊について母国の人人にも伝え、世界中の一人一人が日々平和への努力を忘れないことを祈念したいと思っています。

「日本のお風呂と私」 ターンブル・サラ

京都大学大学院研究生のターンブルさんは、お風呂に関して日本と母国イギリスでは浴槽の形や入浴の回数や方法は元より価値観が随分と違う例を挙げて、自身が体験した戸惑いを紹介します。違いを乗り越えて銭湯で地域の人々と付き合ううちに、言葉や習慣を学び、母国の文化を再発見することになります。

銭湯の暖簾をくぐると、恥ずかしがりやと聞いていた日本人が堂々と裸なので、初めターンブルさんは啞然とします。それでも意地で逃げ出さず、日本の習慣通りに体を洗い、湯船につかりました。以後ゆったりお湯につかる日本の習慣に親しむと、もうイギリス流の入浴法に馴染めなくなりました。来日していた彼女の父親は日本人ボーイフレンドの父親から温泉入浴を誘われて困惑します。イギリスでは特に男性は人に裸を見せません。とっさに彼女はもっともらしい話で双方の父親の気まずさを救います。

筆者の研究テーマである環境問題の視点からの考察もしてみせます。銭湯や温泉行きは出費ですが、地域社会と人を繋げ、地域の経済を発展させる役割を担っ

ていると考えます。環境問題のキーワードである Sustainable System – 経済、社会、環境の調和を図る社会の仕組み – の観点から銭湯や温泉の効果を述べます。

「吾輩はこたつ猫である」 于麗

中国の東北地方出身の于さんは、友人が帰国の際にどうしても持って帰りたいものにこたつを挙げるのを聞き、納得できました。こたつは日本の風土に合い、日本人の知恵の賜物です。

機密性の低い日本家屋では冬の暖房にこたつが一番です。故郷では蒸気暖房を使います。日本でこたつを購入したのは大雪の日。約束通り配達する家電販売店の質の高いサービスに感謝しました。アニメ「サザエさん」を見て、こたつを愛用する庶民の暮らしに共感します。日本独特だと思うこたつもその起源は中国にあるからでしょうか。懐かしい感じがします。こたつは環境にやさしく、省エネルギーに最適な暖房器具で、使用法には質素、節約を美德とする日本人気質が見られます。

留学生活を通して日本文化を理解し、愛着を覚えるようになりました。日本から中国へ、そして世界へ文化の発信をすることが少ないのではないのでしょうか。それにより誤解や摩擦が起こっています。自らを含めて留学生はその発信の担い手となり、相互理解に役立つ責任があると感じています。



Prize-winning Essayists in Japanese at Forum

「日本万歳！」 ジュヌビエーヴ・パール

つかの間咲き誇ったかと思うと散ってしまうはかない桜花から正確で丁寧この上ない郵便局窓口での応対まで、オーストラリアから来日したパールさんの目には日本の何もかもが光り輝いて見えるようです。日本での滞在を通して作者は母国オーストラリアについて以前とは異なった思いを持つようになったと言います。まず、日本では演劇、音楽のような文化面から食生活のような日常生活のそこここに至るまで、全てのものに美が存在すると作者は感じます。次に作者は精密とも言える日本の社会秩序に瞠目してやみません。こともなげに時間通りに発着する交通機関、配達の遅れや長い列のできる窓口など見たくても見られない郵便局のサービス。その結果、日本滞在此の上なく快適なものとなった作者はそとつぶやきます。「ごめんなさいオーストラリア、わたし、他にいい人が出来たの」と。



Ms. Genevieve Barr (ジュヌビエーヴ・パール)

「竹と桜と」 ズィ・リアン・チュー

日本に留学中のズィさんは、現代の日本が現在、文化の輸出国として世界中で成功している秘訣は、長い歴史を通して日本が常に効果的に続けてきた異文化移

“PS: I Love You.” Genevieve Barr

Genevieve Barr’s essay is an unreserved celebration of everything about Japan, from the transient beauty of Japan’s cherry blossoms to the meticulous operation of the postal service. Indeed, Ms Barr’s eulogizing reaches such extents that she wonders – tongue-in-cheek, one hopes – if her native Australia would not have been better served under Japanese colonial rule. Be that as it may, time spent living in Japan has given her a new perspective on Australia and its flaws. First, she discovers in Japan a “true loyalty to beauty” embodied in Japan’s theater, music, and cuisine, which is apparently missing Down Under. This attention to the aesthetic is not limited to the dramatic and culinary arts, however, but appears to run through every feature of everyday life. Second, she marvels at the precision and care of the Japanese railway and postal services as against the long delays and long queues that characterize public services in Australia. For now, then, it seems that she is quite content to live and love Japan and “learn from its brilliance and beauty, genius and magnificence.”

“The Tale of Bamboo and Sakura” Zhi Liang Chew

Zhi Liang Chew’s essay begins by reviewing Japan’s long history of effective cultural borrowing, which, he believes, is key to understanding Japan’s continued success as a cultural exporter not only to Asia but to the world. He skillfully likens the practice of cultural appropriation and assimilation to the bamboo, which, he writes, “bends and absorbs outside forces without breaking.” In this way, Japan is able to continue “being Japanese” while at the same time continuously importing ideas and commodities from abroad. Indeed, so successful is Japan’s “bamboo culture” that Chinese noodles, American hamburgers, and a host of other foreign imports are actually *done better* in Japan than in their countries of origin. Zhi Liang Chew discovers in Japan’s vibrant (pop) culture a space for inter-Asian dialogue and understanding and hopes that this might present a viable

入にこそあると言います。ズィさんはこの文化的融合作業を、しなりはするが折れることのない「竹」に擬えます。日本人は常に外国の創意工夫や商品を取り入れはするものの、決してその過程で日本らしさを失わないではないかと。その結果、ラーメンもハンバーガーも生まれ故郷のものよりずっと美味しいものになるのだと。作者は活気に満ちた日本の大衆文化の中にアジア人が共有できる広場があると見ています。この広場こそが、言い争いに明け暮れる昨今の外交手段に取って代わることができるのではないかと。しかし筆者は、この「竹」の文化の中に希望を見ると同時に、満月の夜の満開の桜にも似てあつという間に雲に隠れて見えなくなってしまうかもしれない日本の古き佳き文化、「桜」の文化をも大切にしなければと呼びかけています。

「ジャガイモ？それともお米？」 リオン・デ・ブリード

オランダから来日して名古屋で英語を教えているリオン・デ・ブリードさんはオランダと日本の食生活の比較を試みています。単にすしとストローフワッフルを並べて比較するのではなく、双方の伝統的な主食である日本の米とオランダのジャガイモを通しての双方の文化を考察しようというものです。近年のグローバリゼーションはふたつの国の食卓にも相当な変化をもたらしていますが、筆者によるとオランダ人は元来、簡素、質素、そして勤勉、ちょうど、慎ましいけれど栄養豊富なジャガイモによって体現されているような国民性を持っているそうです。最近、移民の増加により様々な異文化から入ってくる「伝統食」をも受け入れているのは、オランダ人の理性的で流動的な国民性の現れであろうとしています。これに対して日本人が単に米食というだけでなく、驚くほど国産米にこだわって来たことが、何であれ「日本製」であるかどうかで物事を評価する傾向を生んできたのではないかと指摘しています。強まるグローバリゼーションの真っ直中で、オランダも日本も同じように、その文化的な主体性を守ろうと苦闘してはいるのですが。



Prof. Nishijima Awarding Prizes to Essayists in English

alternative to the divisive diplomatic squabbling of recent years. But just as he finds hope in Japan's "bamboo culture" he wonders what this will mean for Japan's rich past, which, he suggests, may quickly wither and disappear like cherry blossoms in full bloom.

“Why Potato? Why Rice? A Comparison of Food Culture in The Netherlands and Japan” Leon de Vreede

Leon de Vreede undertakes the fascinating task of comparing Dutch and Japanese cuisine, doing so not simply by juxtaposing *sushi* and *stroopwafels* but by assessing how Dutch and Japanese cultures are expressed through their staple foods: potatoes in the Dutch case, rice in the Japanese. Globalization has brought significant changes to Dutch and Japanese tables, so Leon de Vreede deliberately limits his focus to what he calls “cultural foods,” those foods that reflect each country's culinary history and that continue to be prepared from basic ingredients. The Dutch, he notes, have historically seen themselves as simple, thrifty, and industrious, values that are neatly embodied by the humble yet nutritious potato. Japanese cuisine, on the other hand, has continually developed while at the same time remaining surprisingly loyal not only to traditional culinary forms but to locally produced foodstuffs. Leon de Vreede perceptively identifies in this adherence to

KICAセミナー

セミナーでは京都府の後援を得て、来日中の外国人研究者や芸術家をお招きして専門分野のお話や日本への関心をお聞きしています。

サマルカンド建都2750年を祝って

シルクロードを介して東西の文物が行き交う都市として栄えた中央アジア、ウズベキスタンの古都サマルカンドが2007年に建都2750年を迎えるのを記念して、2006年11月12日（日）午後1時からのセミナーにはミルソビット・オチロフ駐日大使ご夫妻をお迎えしました。「青の都」とも呼ばれる美しい都市の姿がスクリーンに映し出される中、その長い歴史と文化が紹介されました。続いて刺繍研究家の中山富美子先生が蒐集された「スザニ」を展示紹介してくださいました。娘が生まれたその日から母親が一針一針刺し続け、その子の結婚に備えたと伝えられる伝統刺繍の数々は暑い夏も寒い冬も娘を砂塵から守り、訪れた客人の心を慰めたに違いありません。今も人々が家の扉に鍵をかけることはほとんどなく、訪れた人々を大歓迎するのが当たり前というウズベキスタン。今年、記念の年を迎えるサマルカンドは歴史遺産を守りつつ、近代化を進めているということです。一度訪れてみられませんか。



Ms. Nakayama Talking about Suzani Pieces

国連は21世紀の希望になれるだろうか

同じ11月12日（日）午後3時からのセミナー講師には、イザベル・グルーン先生をお迎えしました。先生はカリフォルニア大学サンタクルーズ校の名誉教授で、ご専門は国際政治学です。冷戦後のいま国連が直面す

culinary tradition that peculiar Japanese quality of valuing something simply because it happens to be Japanese. Ultimately, Leon de Vreede discovers in both culinary cultures the struggle between maintaining some sort of coherent cultural identity in the face of globalization.

KICA Seminar

KICA Seminars, supported by the Kyoto Prefectural Government, invited researchers and artists from abroad to talk about their specialized fields and their personal concerns about Kyoto and Japan.

Celebrating the 2750th Anniversary of Samarkand

KICA was very honored to invite Ambassador and Mrs. Mirsobit Ochilov of the Republic of Uzbekistan on Sunday, November 12 to talk about Samarkand, as this beautiful ancient city will celebrate its 2750th anniversary in 2007. After the talk by Mr. Ochilov, a number of exquisitely beautiful scenes from the famous “Blue City” were shown in the video presentation. Ms. Fumiko Nakayama, famous for her studies of the folk embroideries, exhibited Suzanis from her precious collections and talked about the warmest hospitality imaginable given by Uzbeki people, and deep love of Uzbeki mothers for their daughters sewn into Suzani tapestries stitch-by-stitch.

The seminar was co-sponsored by Embassy of the Republic of Uzbekistan in Japan and the Kyoto City International Foundation.

The United Nations in 2006: 20th Century Relic or Vehicle for the 21st Century

On the same Sunday, November 12, we invited Professor Isebill Gruhn, Professor of Politics, Emerita, University of California, Santa Cruz.

The United Nations is criticized for its in-effectiveness and inability to represent “real” power in today’s world, while the whole world has been undergoing crises such as global terrorism, nuclear proliferation, poverty,

る危機的状況に対して、私たち一般市民も無関心であってはならないことを、広い目配りに裏付けられた優しく温かい言葉で語っていただきました。

国連は今日、国際テロ・核拡散・貧困・集団殺戮・地球温暖化・エイズ・水不足といった緊急問題に対して、真剣に向き合っていないと批判されています。国連内には「干渉しすぎる国」と「殆ど何もしない国」が混在していて、正常な機能ができなくなっているからです。国連が今後現代の問題を解決する希望の担い手になるために、私たち一人一人が先ず国連の現状に関心を持ち、自分の考えに従って行動しようとしなければと呼びかけられました。

大学生による、世界についての学習と研究

12月3日(日)は新島会館で、京都外国語大学教授クレイグ・スミス先生の指導を受けてKUFUS Peace Projectsを推進する外大生の皆さんを招き、目標や活動内容をうかがいました。プロジェクトは4つから成り、そのひとつがGlobal Village Program参加です。特定非営利活動法人Habitat for Humanityが提供するこのプログラムはボランティアによる労働力、資金、物資の寄付に支えられ、災害などで住む家を失って途方に暮れているホームパートナーと一緒に家の建築及び修復を行っています。この趣旨に賛同した外大生たちは学生支部を組織し、募金活動や訪問国の勉強会を重ねて、これまでタイやフィリピンへ行ってきました。建築の過程や現地家族との交流を写真で紹介しました。

もうひとつは国連サークルです。「世界模擬国連大会2006 in 北京」に参加し、ブロックに分かれての軍縮会議では中国や韓国から参加した学生から日本の戦争責任や歴史教育について厳しく問われ、返す言葉に詰まりました。教室では英語に自信があった彼らも、模擬国連の雰囲気や早いスピードの英語に圧倒されたと言います。その他、絵本や紙芝居を作ってカンボジアの子供たちと交流している教育サポートが紹介されました。

「模擬国連会議 - 貧困と平和」が2007年10月26日から28日まで京都外国語大学で開催されます。

詳細は <http://www.kufs.ac.jp/MUN/> をご覧ください。

genocide, global warming, disease, and the impending water shortages in many parts of the world. Prof. Gruhn pointed out that the UN has been accused of doing too little by some and interfering too much by others. She argued that we, as citizens, should have an informed opinion and ought to play an important role in global affairs in the 21st century.

Learning through Working in the Asian Countries

On Sunday, December 3rd, students from Kyoto University of Foreign Studies presented their activities on KUFUS Peace Projects at the Nijima Kaikan. Under the guidance of Professor Craig Smith, the students have enthusiastically committed themselves in four projects in order to learn more about the world and people there. The Global Village Program, one of the four, aims to build houses for those who have somehow lost their homes. Funds, labor, and building materials are all donated by voluntary members. The wonderful part of the program is that volunteer builders always work together with those who need housing. The students of KUFUS visited Thailand and the Philippines to work on the building sites there.

Another group of students visited Beijing to attend the “2006 Model United Nations Conference in Beijing”. At the Disarmament Conference held there, KUFUS students were chastised for Japan’s not having answered for the war crimes during the World War II or the “defective” historical education in Japan by Chinese and Korean students. The KUFUS Students were completely overwhelmed by the severe atmosphere at the conference and did not know how to cope with the questions.

Another student group talked about their experiences visiting Thailand and Cambodia. They made friends with the children there through playing *Kamishibai* or reading the picture books which the students had written and published.

舞踊を通して学ぶ韓国の歴史と文化

2007年3月26日(月)には、韓国の舞踊家、徐希寧先生をお迎えしました。

徐先生は、現在、京都韓国教育院で韓国舞踊を、大谷高校で非常勤講師として韓国語・韓国文化を教える傍ら、内外各地で韓国文化の紹介に努めておられます。

セミナーでは、まず韓国宮廷舞踊を見せていただきました。きらびやかな衣装と緩やかな舞に魅了されました。その後、韓国の歴史や文化についてお話をうかがい、続いてワークショップでは、韓国舞踊の基礎を参加者全員が教わりました。基本の動きを練習した後、音楽に合わせました。始めはごこちない動きでしたが、何度も練習するうちに段々滑らかになり、最後には音楽に乗って踊れるようになりました。大汗をかきましたが、大変楽しく和やかなセミナーになりました。

外国人留学生交流プログラム

京都で学ぶ留学生とその家族のために、千玄室理事長の支援を得て、伝統芸能の鑑賞や料理を通じての交流、日本語学習の支援などを行っています。

留学生と作る世界の家庭料理

陽射しに春の訪れを感じる土曜日の午後、中国四川省からの留学生王静さんに代表的な四川料理を作っていただきました。

冷菜 きゅうりのサラダ

熱菜 粉蒸肉、回鍋肉、麻婆豆腐、虎皮ピーマン、卵トマト炒め、白菜スープ

デザート 銀耳羹

中華料理用の包丁、それぞれの料理用スパイスなど四川省から持参されたものを使って手際よく本場四川料理の調理を進めていただきました。一品、一品料理をしながらそのやり方や味付けの話聞く時、母から娘へと「我が家の味」が確実に伝えられていることを実感しました。白菜スープの香りが漂うころ、豪華な中華料理一卓の出来上がりです。中国ではスープは最後にいただくという話を聞き、冷菜からのスタートです。中国と日本、同じ素材を使っても調理の仕方によって随分違った一品になることに驚きました。四川料理をいただきながら、四川省のパンダや美しい高原植

You are cordially invited to **A Model United Nations Conference on Poverty and Peace and other four Imagine Peace events** (October 26- 28, 2007) at Kyoto University of Foreign Studies. For more information, please visit their website: <http://www.kufs.ac.jp/MUN/>.

Meeting with the Korean Culture through Dancing

On Monday, March 26, 2007, Ms. Sub Hee Young, accomplished Korean Dancer, talked about the history and culture of Korea, performed a dance and gave an enjoyable workshop on Korean dancing.



Ms. Sub Hee Young (徐希寧先生)

Program for Foreign Students and Families

This program, supported by Dr. Genshitsu Sen, offers Private/Small Group Lesson in Japanese, Advising for Everyday Life Issues, Theatergoing for Kabuki and Bunraku, and Joy of Cooking with Students from Abroad.

Joy of Cooking with Students from Abroad

On Saturday, March 10th, we invited Ms. Wong, a student from Sichuan, China. Ms. Wong prepared eight dishes to make a complete lunch table of famous Sichuan delicacies very skillfully. She explained the subtle keys of genuine Chinese cooking using her own "kitchen knife" and various spices she had brought from

物ブルーピーやエーデルワイズ、九寨溝の話に参加者一同すっかり四川省に旅した気分になっていました。

KICA日本語個人・小グループレッスン

1998年度「日本語教師養成講座」を受講、現在ボランティアで教えておられる土井茂さんからクラスレポートを寄せていただきました。

「日本語で遊んだり、日本語と苦闘したり」

土井 茂

私のクラスのメンバーはここ二年余り、コロンビア、アルゼンチン、スペイン、スロベニアと非漢字圏の人達ばかりでした。レッスンは「日本語で遊ぼう」と会話中心に進めていますが、皆熱心で読解もかなり出来るようになってきています。ただ「日本語で書く」という事は余り日常的でないようで（年賀状くらいでしょう）、その一助となればと思って連絡する事があれば電話ではなくつとめてメールを送る様になっています。体言止めや丁寧表現も交えて。それに対する質問も含めて返信は日本語で文章を作るという事になり、それを次のレッスンの時に添削する事も出来ます。

また日本語の勉強をする人の中にはテレビで盛んに行われているテロップ付きの番組（多くはヴァリエティ番組のとんでもない日本語）を見て、そうした表現を使う事が日本語に習熟していると錯覚している向きもみられますが、クラスのメンバーは幸か不幸か余りテレビを見ない様なので、その弊害からは免れている様です。

B君とKさんはそれぞれスペインとスロベニアに帰国しました。アルゼンチンのVさんは昨年春から京都外国語大学でスペイン語の講座を持ちましたので、コロンビアのP君一人と日本語能力検定試験に備えて特訓、二級に合格出来ました。また彼は一昨年映画「バルトの楽園」にドイツ兵のエキストラとして参加、その体験談を吉田のグループで日本語で発表しました。

この春休みにはVさんも暫くの間クラスに復帰、六月にお目出度との嬉しいニュースも届けてくれました。

来日して三年余り、P君は合気道の修練やドイツ語の個人授業に、Vさんはキャンパスで日本人学生と接して異国での彼等の行動範囲はどんどん広がっていくのを見ると心強くなる日々です。

home. We enjoyed not only her dishes, but also her talk when she introduced the famous spots we should not miss in Sichuan like the Panda Park, the highland with blue poppies and edelweiss blooming, in her admirable Japanese. We felt as if we had visited her home country



Ms. Wong Introducing Chinese Cuisine

外国人による日本語弁論大会

第20回を迎えた今大会は、11月23日（木）に京都市国際交流会館で行われ、先の選考で選ばれた12人が発表に臨みました。発表の内容も発表者の日本語のレベルもこの20年ですばらしく向上し、審査は極めて難しいものだったようです。最優秀賞に選ばれた唐妍さんは立命館大学の1回生。唐さんが下宿している家庭のおばあちゃんには少し認知症の症状が見えます。世話をするお母さんはとまどいながらも優しくおばあちゃんに接しています。弱い者は困った存在だと思っていた唐さんですが、2人の様子を見ながら毎日を過ごすうちに弱い人の持つ不思議な力に驚きを感じるようになりました。この発見を忘れることなく、弱い人も強い人も一緒に生きられる社会の実現に尽くしたいと唐さんは発表を結びました。

「外国人による日本語弁論大会」は（財）京都市国際交流協会、京都市、京都西ライオンズクラブとともに主催しています。

国際茶会

海外から京都を訪れている人々を招いて催される恒例の「国際茶会」が10月21日に開かれました。掃き清められた裏千家茶道会館の前庭を心地よく風がわたる爽やかな土曜日の午後、茶道会館の茶室に案内され、お菓子と薄茶をいただく。来日して学び、働き、交流を重ねている300人ものが慌ただしい日常の生活から離れて静かな心で秋の午後を過ごしました。隣に座った人と再会を約している人々もあちらこちらに。心づくしのおみやげは銀杏や菊の花を象った干菓子の数々。心に残る秋の午後でした。

国際茶会は京都国際文化協会・国際茶道文化協会・今日庵・茶道裏千家淡交会総本部主催、京都市国際センター・京都市国際交流協会後援により開催されました。

国際交流講座 ≪日本語を教える人のために≫

世界的なグローバル化に日本社会の国際化も進み、民間の日本語教師養成機関も増え、多くの大学に日本語・日本語教育研究コースが設けられるようになりました。また、社会の変化に伴い日本語学習者の層や求められる日本語教育も大きく変わってきています。

当協会の「日本語教師養成講座」が発足して24年。最近では、日本語教育や異文化交流関係の研修会や会議で、当講座を修了された方々によくお会いするようになりました。講座修了者の多くの方がさまざまな形で日本語教育や国際交流に関わってくださっているのを実感しております。

講座は毎回火曜日、午後6時半から8時半まで、会社員、主婦、学生、退職された方など、さまざまな方々に熱心に受講していただいています。受講目的もさまざまですが、この講座が現在活動しておられる方、これからこの分野を勉強したいという方々の一助となるよう、社会の要請に出来るだけ対応していきたいと思っています。

2007年度はこれまで年40回行っていた講義を27回にし、Ⅰ期は「日本語を知るために」、Ⅱ期は「日本語を教えるために」、Ⅲ期は「日本語を考えるために」と、より明確で具体的な内容の講座を目指しています。講座を全期修了された方には、これまでと同じく京都

International Tea Gathering

The 26th Annual International Tea Gathering was held at the Sado Kaikan, Urasenke on Saturday, October 21st. Over 300 guests from abroad were invited and enjoyed a tranquil afternoon in the tea house where they were served sweets and tea. Some guests made friends with the person sitting next to them, and some were impressed by the delicacy of the souvenir they received upon leaving the Urasenke.

International Tea Gathering is co-sponsored by KICA and UIA, and is supported by the Urasenke Foundation.



International Tea Gathering

Japanese Classes for Beginners at KICH

KICH and KICA co-organize Classes in Japanese language for the newcomers. Each course (12weeks) starts in April, July, October and January.

Place: Kyoto City International Community House

Schedule:

The First Step in Japanese

(A) Every Friday 13:00-15:00

(B) Every Friday 18:30-20:30

The Second Step in Japanese

Every Thursday 18:00-20:30

Fees: ¥3,000/12weeks

For further information, call KICH at 075-752-3511
or KICA at 075-751-8958.



講座風景（浅野敏彦先生）

市国際交流会館で開かれている「やさしい日本語」教室での見学と実習を用意しています。講座修了生の方々とのネットワーク作りに努め、世界の国々から日本を訪れる人々との交流を通して、ネットワークを世界に広げていきたいと思っています。

《日本語を学ぶ人のために》「やさしい日本語」教室

京都市国際交流協会との共催講座「やさしい日本語」教室では、いろいろな国の方々が日本語を勉強しておられます。職業も年齢もさまざまですが、教室に入ったらみんなクラスメート。誰かが練習中に詰まると、クラス中の人達がいろいろなサインを出して助けます。誰かがウィットに富んだことを言うと、どっと笑い声が上がります。

和気藹々としていますが、日本語学習に対しては真剣です。「やさしい日本語Ⅱ」では、日常の暮らしの中で疑問に思った言葉や聞き取れなかった表現についての質問がよくあります。このクラスより上級レベルのことが多いですが、出来るだけ分かりやすく説明するようにしています。理解、納得できたら、とても嬉しそうです。そんな時はこちらも嬉しくなります。勉強しながら使うという理想的な言語学習環境を生かせ、教室から日常生活に繋がればと思っています。

やさしい日本語Ⅰ（A） 毎週金曜日 13:00-15:00
（B） 同 18:30-20:30

やさしい日本語Ⅱ 毎週木曜日 18:30-20:30

場所：京都市国際交流会館、費用：3,000円（12回）

問合せ：京都市国際交流協会（075-752-3511）

又は当協会（075-751-8958）まで。

2007年度講座カレンダー

国際交流講座

——日本語を教える人のために

| 2007 | | 講座Ⅰ — 日本語を知るために | |
|------|------|------------------|----------|
| 1 | 4・17 | 日本語の世界 | 玉村文郎 |
| 2 | 24 | ことばのしくみ | 吉田和彦 |
| 3 | 5・8 | 発音・アクセント | 壇辻正剛 |
| 4 | 15 | 日本語の文法 | 加藤久雄 |
| 5 | 22 | 日本語の文字・表記 | 大島中正 |
| 6 | 29 | 敬語とやりもらいの表現 | 浅野敏彦 |
| 7 | 6・5 | 国語教育と日本語教育 | 糸井通浩 |
| 8 | 12 | 海外の日本語教育 | 中野佳代子 |
| 9 | 19 | 日本語の語彙 | 玉村文郎 |
| 10 | 26 | 日本語教育の専門用語 | 玉村文郎 |
| 2007 | | 講座Ⅱ — 日本語を教えるために | |
| 1 | 9・4 | 文型の指導 | 鈴木睦 |
| 2 | 11 | 誤用例研究 | 玉村禎郎 |
| 3 | 18 | 対照研究と日本語教育 | 大倉美和子 |
| 4 | 25 | 日本語の言語行動 | 金田一秀穂 |
| 5 | 10・2 | 日本語と中国語 | 名和又介 |
| 6 | 9 | 日本語と韓国語 | 泉文明 |
| 7 | 16 | 入門期・初級の指導 | 吉田恵子 |
| 8 | 23 | 音声の指導 | 土岐哲 |
| 9 | 30 | 日本語教育と辞書・辞典 | 玉村文郎 |
| 10 | 11・6 | 日本語教授法 | 松井嘉和 |
| 2008 | | 講座Ⅲ — 日本語を考えるために | |
| 1 | 1・15 | 日本語教育史と日本語教育事情 | 玉村文郎 |
| 2 | 22 | 言語と認知 | 山梨正明 |
| 3 | 29 | 日本語と日本文化 | 前田富祺 |
| 4 | 2・5 | コミュニケーション・ギャップ | 乙政潤 |
| 5 | 12 | 日本語と日本社会 | 真田信治 |
| 6 | 19 | 外から見た日本語・日本文化 | K.シュベネマン |
| 7 | 26 | 国際交流と日本語教育 | 廣田崇夫 |

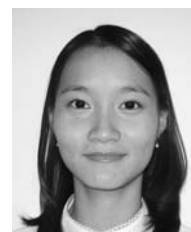
会場：京大会館

日時：毎回火曜日 6:30～8:30 p.m.

協会年会費：¥5,000

受講料：講座Ⅰ ¥20,000 Ⅱ ¥20,000 Ⅲ ¥14,000

私の沖縄旅行



金 京美

私が3年前日本語学校に通っていた時、母国にいる母から日本で家族旅行を考えているからどこかいいところを調べて欲しいと言われました。私は初めての家族旅行だったので、とても嬉しい気持ちでした。旅行先は当然沖縄でした。その理由は学校の通り道にある旅行会社のポスターでした。その旅行会社のガラスにいつも貼っていたポスターは沖縄の大きな海でした。その海は透き通っていて、とても青くて広く、海の中に生きている生き物までが見える、美しい海でした。私には、いつもそのポスターが目に入ってきていたので沖縄でまるで平和な楽園だなと思いながら、いつか必ず行って見たいなと思っていました。

私はすぐに沖縄の旅行の手続きや、準備を始めました。旅行の計画が決まり、その日まで待ちきれない日々が続きました。ついに沖縄の旅行当日、私はもちろん家族全員がどきどきしながら大阪から沖縄へ出発しました。飛行機から見た沖縄の景色は、青を基調とした、とてもきれいな海の広がりでした。沖縄に着いたとたん、海の匂いが私の鼻に挨拶してくれました。私たちはすぐに車に乗りホテルに向かいました。私はホテルに向かって途中何回かアメリカの軍用車や兵士たちを見かけました。私はなぜこんなにアメリカの兵士がたくさんいるのだろうと疑問に思いながらホテルに到着しました。私はホテルやホテルの周辺を見ると、心が広がったようで、素敵でいい眺めだなと思いました。ホテルを出て車で沖縄のパイナップル公園の所に向かって途中、大きな海が目の前に広がりました。その海は旅行会社に貼っていたポスターよりもきれいで、太陽の光に反射しており、まるでダイヤモンドの海と言っても過言ではありませんでした。私は心の中でやはり沖縄は私が思ったとおり、平和な楽園だと改めて思いました。私たちはパイナップル公園に到着し、一風変わった乗り物に乗り、公園を一周し、

パイナップルを育てる過程の説明を聞いたり、試食をしたりしました。パイナップル公園の観光が終わって次の目的地サボテン公園に向かっている途中、私は再びアメリカの軍用車や兵士をたくさん見かけました。私は不思議な気持ちのままサボテン公園に到着しました。サボテン公園には見たこともなかったサボテンのいろいろの種類がたくさんあり、私の身長をはるかに超えるサボテンもありました。サボテン公園からホテルへの帰途、沖縄のそばを食べました。沖縄のそばは大阪のそばより麺が太くて独特の味でした。もちろん韓国にもありません。とても嬉しかった一日が過ぎました。

二日目の観光目的地はひめゆりの塔でした。私は今日も楽園の観光を楽しもうと思いつきながら、ひめゆりの塔に到着しました。私たちが車から降りた瞬間、不思議な光景を目にしました。近く、ある場所で多くの人々が集まっているのが見えたのです。私たちはいったい何をしているのだろう、何かいいことでもあるのかなと思い、静かにそこに近づきました。しかし、そこで見た光景は思いもかけないことでした。多くの人々がひめゆりの塔の前で頭を下げ、両手を合わせて静かに祈っていました。私はなぜ多くの人々がひめゆりの塔で祈っているのかわかりませんでした。いや、もっと正直に言ってひめゆりの塔の意味自体がわかりませんでした。そこで私がわかっていたのは何か重苦しい雰囲気だけでした。私たちはガイドさんの案内でひめゆりの塔の平和祈念資料館に入りました。そこで私はなぜ多くの人々がひめゆりの塔で祈っていたか、ひめゆりの塔の意味は何かがわかるようになりました。

ひめゆりの塔は1945年第二次世界大戦の沖縄戦で犠牲になった多くの女子学生たちのために作られた塔でした。当時女の子たちはまだ16歳から18歳の学生でした。16歳から18歳として本当に花が咲く前に戦争の犠

犠牲者になって将来を奪われた若い命…私は衝撃を受けました。そこには女子学生たち一人一人の写がありました。それらの写真は、きれいで純粋な女子学生たちがたくさん写っていましたが、一人一人がなにかを訴えるようで、本当になんとも言えない感情になりました。私たちは資料館から出ると抑えきれない感情で自然にもう一度ひめゆりの塔に行って頭を下げ、両手を合わせて心から祈りました。しかし、私はその時点でもひめゆりの塔を含め沖縄戦がどれだけ悲惨なものであったかがわかりませんでした。

私たちは次の目的地水族館に向かいました。私は沖縄の水族館が日本で一番大きいと聞いたことがあります。やはり聞いたとおり水族館は目を奪われるほどの大きさで、多様な海の生物がたくさんいました。水族館では夢幻の境地を味わったような気分でした。私はたくさんの写真を撮って、次の目的地沖縄の琉球村に向かいました。琉球村で私たちは沖縄の歌を聞きました。沖縄の歌は韓国の伝統の歌のように独特のアクセントや調べがありました。私たちは沖縄の歌の魅力にすっかりとりこになりました。琉球村ではたくさんの伝統的な家屋がありました。家の周りには石で作った塀で囲われていました。それは母国、韓国の済州という島でも同じような形をしています。沖縄の家の特長の一つに家の屋根があります。家の屋根はとっても小さくて、低いものばかりで、その屋根の上には獅子を連想するシーサーというものが飾ってありました。私はそれを疑問に思い、尋ねてみると、シーサーというのは家を守ってくれる存在で、屋根が小さくて低いのは、台風のためだと聞きました。私には厳しい自然と戦う人間の姿が見えてくるようでした。琉球村で私の祖母は砂糖きびを見つけて大変喜びました。懐かしい懐かしいと何度も言いながら食べていました。私も砂糖きびは初めて見たので食べてみました。とても甘くておいしかったと思います。もっとも、沖縄戦のとき、砂糖きびの畑の中に隠れて爆弾や銃弾を避けたと言うことは後になって知ったことでした。琉球村で沖縄の様々な文化や伝統を見た後、私は不思議に母国との親近感を感じました。

母国との共通点を考えながら、私たちは次の目的地摩文仁の丘に向かいました。摩文仁の丘には沖縄戦で

犠牲となった人々の名を刻んだ石碑が広がっていました。私は石碑を見ている中でなんと表現したらいいのか、強烈な感動を覚えました。明らかに、同国人であり、家族と思われる人々の名を偶然に石碑の中に発見したことです。まさか、韓国の人々が沖縄戦で犠牲になったなどとは考えもしなかったことでした。私は母国の人々とつながる不思議な、不思議な絆を見出しました。私たちは摩文仁の丘の観光を最後にホテルに戻りました。深い感慨に浸りながら、その夜、私の母は沖縄の旅行は本当楽しかったね、またの機会があったらもう一度沖縄の旅行を楽しみたいねと言いました。同意はしたものの、私には母と違った不思議な違和感がありました。

家族旅行としての沖縄の観光を終え大阪に戻った後、縁あって、私は短期大学に入り、授業をきっかけにして、私が平和な楽園だと考えていた沖縄が大変悲惨な戦争の地であったことを知るようになりました。沖縄戦がもっとも悲惨な戦いとなった理由は、日本軍が沖縄を本土決戦のための時間稼ぎの捨石としたことです。

那覇市は1944年10月10日の空爆によって、市内の80パーセントが焼失し、すべてが灰になったといえます。主要な建物が破壊され、飛行場が爆破され、なお戦闘が続いたのです。1945年から、それまで以上に市民が戦争体制の中に組み込まれて、さらに窮乏生活が厳しくなりました。そして、1945年4月1日のアメリカ軍の上陸を機に、沖縄本島が完全に分断され、南北に分かれて戦闘が続き、弾薬が欠乏し、市民の食料が絶たれ、日々の生活が維持できなくなったと聞きました。沖縄戦を通じて無数の砲弾で亡くなった兵士たちは9万4千人にもなります。何の罪もなく、犠牲になった市民はそれ以上になります。沖縄戦では敵が敵を攻撃することはもちろん、アメリカ軍に殺されるより自分たちの手で死を選んだほうが良いと考え、肉親同士が殺し合う「集団死」が起きました。また、アメリカ軍に連れ去られて解放された市民の中にはスパイと見なされ、日本兵に殺される事件も起きました。本当に悲しくてむなしい気持ちになりました。

私はニュースで第二次世界大戦の沖縄戦でアメリカ軍が沖縄の人々が崖から身を投げるのをフィルムで撮影したのを見ました。その中で女の方が赤ちゃんを

抱いて崖から身を投げているのを見ました。本当に悲しみが一杯で胸が痛みました。一方、私の国、韓国は二回の大きな侵略と戦争を経験しています。一回目は日本の侵略と、二回目は北朝鮮との戦争でした。私の祖母は二回とも戦争を経験しています。祖母に戦争の話聞いた時、祖母は言いました。常に脅えている状態で夜になっても怖くて寝る事が出来なかったと、また大切な人を失う事はもちろん人間が人間性を失ってしまうと、そして絶対に戦争というものはするものじゃないと、祖母は私に何度も何度も言って聞かせてくれました。ニュースで見た沖縄戦で崖から身を投げていた人々も、それを撮影していたアメリカ軍も、戦争で人間性を失ってこのような悲惨な形になっていたと思います。

1972年5月15日アメリカから日本に沖縄が返還されました。しかし、私が沖縄で疑問に思った、主なアメリカの軍事基地の問題はつづいています。韓国でもアメリカ軍基地の問題があります。ソウル近郊で通学途中の学生二人がアメリカ軍の操縦する戦車に引かれ死亡するという痛ましい事件がありました。私はこのような様々なアメリカの軍事基地の問題を乗り越えて、アメリカや韓国や日本が世界の平和に貢献することが必要だと思います。

今年も、最後の激戦地となった沖縄県糸満市摩文仁

の平和祈念公園で、沖縄戦での全ての戦没者追悼式が開かれたと言います。

われわれ韓国人は、決して悲劇の6月25日を忘れることはないし、二度と同胞があい戦うことがないように、全力で将来の韓国を築かなければならないと考えています。また、その6月25日に併せて前々日の6月23日と言う日に、沖縄戦の最後の戦闘終結地となった摩文仁の平和祈念公園のことを、忘れることなく母国の人々に伝えたいと心から思っています。

美しい沖縄が、観光のリゾート地として発展することは外国人のわれわれが見知らぬ美しい海を体験することで、大いに意味があることだと思います。また、沖縄の観光リゾートだけではなく、沖縄の本来の歴史を体験することを沖縄旅行を通じて痛感しました。私は沖縄の歴史を、もう一度学んで、充分理解した上で、改めてもう一度異なった目で沖縄へ旅行に行きたいと考えています。

戦争と言うものは、数知れぬ多くの犠牲を伴います。敵、味方に関係なく、誰もが犠牲者となるものです。そして、戦争は決してあってはならぬことだと考えます。そのために世界の人々の一人一人が、一日一日、平和への努力を忘れぬことを念願したい気持ちで一杯です。

日本のお風呂と私



ターンブル・サラ

お風呂に関して、日本とイギリスは随分違う。形、利用回数、入浴方法など、様々な点でイギリスと日本のお風呂は異なっている。利用回数や「お風呂」に対する価値観を比較するだけでも、その相違点が浮き彫りになる。イングランドの女王、エリザベス1世のお風呂にまつわる俗話はこの価値観の違いを説明するのに良い例であろう。彼女は、「私は一年間で一回お風呂に入るわ。例えそれが不要な時でもね」と言ったと伝えられている。

近年のイギリス人はもちろん、かのエリザベス女王より頻繁にお風呂を使用するが、日本人のお風呂の利用回数からすると微々たるものである。この根本的な原因は日本とイギリスの気候の違いである。例えば日本の夏はジメジメと蒸し暑く、汗をかきやすい。人はそのべっとりとした汗を、さっぱり洗い流すためお風呂に入る。その結果、お風呂を利用する回数は必然的に高くなってくる。逆にイギリスの夏はカラッとして湿気を感じさせない。そのため汗をかくことがあまりなく、汗を洗い流す必要がないのである。

風呂釜の形もその国民の“お風呂慣習”を現している。イギリスの風呂釜は細長く、深さは約30センチある。一方で、日本のお風呂はどんなに狭くても、50センチほどの深さを持つ。これは、風呂釜の利用の違いのためである。イギリス人は風呂釜の中で身体を洗う習慣があるため、浅い方が適しているが、日本人は身体をきれいに洗いお風呂に入るため、ゆったりとくつろげるよう造られている。

これは随分と昔の話になるが、入浴方法の違いのためにカルチャー・ショックを受けたことがある。私が日本に興味を持ち始めた頃、日本人特有の入浴方法について本で読んだことがあった。そのため、初めて来日した時も難なく滞在ホームステイ先のお風呂に入ることができた。ところが、生粋の江戸っ子の様な足取

りで向かった銭湯で、私は今まで経験したことのない強い衝撃を受けた。軽い足取りで暖簾をくぐり入ると、なんと、周りにいる人は皆裸ではないか。私は唾然とし、どうしていいものか分からず、ただおどおどと困った。イギリスでは、自分の体はほとんど他人に見せないものであるが、ましてや恥ずかしがりやの日本人が、こうも堂々と裸体をさらけ出すとは考え難いものであった。しかし、私もイギリス人である。おめおめと逃げ出すのはプライドが許さない。堂々とした足取りで浴室に入り、体をきれいにしてから湯船に入った。日本人が恥ずかしがり屋だというのは、イギリスではロンドンの地下鉄内を走り回る子ネズミでさえも耳にしたことがある。しかし、百聞は一見にしかず、日本人には本当に驚かされた。

外国で生活すれば、その国の文化はもちろんのことだが、母国についての自分勝手な認識も増えてくる。これは自分の中の母国と実際に経験する外国との比較から生まれる産物である。そのため、実際に帰国し、母国を目の辺りにすると、以前まで自分が暮らした場所が全く違ったものに映る。自国文化の再発見である。私は大学を卒業した後大阪で英語教師として働き、2005年まで滞在した。その後、一時帰国したが、私の価値観はイギリス人から少しずれたものになっていた。特にそれが見受けられたのがお風呂の習慣であった。私はいつも通りお風呂に入ったつもりであったが、お湯が足りない気がした。再度お湯をたっぷり入れ入浴するが、お湯はこぼれ落ちるだけである。深さが明らかに浅いのである。その上、お風呂の形が細長いため首が痛くなる。しかし私を戸惑わせたのはそれだけではなかった。私はお風呂の中で体を洗うことが嫌になっていた。馬鹿馬鹿しいとさえ思えた。日本に行く前は、全くそんなことはなかったのに。

バスルームを濡らすなど母に怒られ、細長いバスタ

ブのため首を痛めながら、私は初めて自分の文化を外から覗き見ることができた。お風呂で自国文化を再発見するなど、私らしいと思え、おかしかった。しかし、この発見は、私が「純粋なイギリス人」でなくなったことを物語っていた。それは私の家族が来日した際にはっきりとしたものとなった。母や祖母を温泉・銭湯に誘ったが、イギリスで暮らしている彼女達にとって、皆の前で裸になりお風呂に入るのは恥ずかしく、到底容認できるものではなかった。しかし、私にとってそれはとても滑稽で、愚かにさえ映った。母や祖母の来日から一時が過ぎ、父が私を訪ねて日本にやって来た。しかし、「お風呂」が父に与えた衝撃は母や祖母のケースよりもさらに複雑であった。

私は、私のボーイフレンド（日本人）と彼のお父さん、そして私の父4人で熊本・阿蘇山を展望しに出かけた。時は正月で山には分厚い雪が積もり、手がかかるといえるくらい寒かった。そこで、彼のお父さんは、温泉に寄って暖まって帰ろうと言いつつ出かけた。前に説明したようにイギリス人は他人に裸体を見せるのを恥ずかしく感じる。イギリスの男性の間では特にこの習慣が強い。逆に恥ずかしくないイギリスの男性は、男好きだと思われる。特に父の世代の男性は他の男性と一緒に裸で入浴するなどあり得る話ではない。ここで、私の父の戸惑いと困惑を想像してほしい。彼は初めて会った娘のボーイフレンドの父親から、男三人でお風呂に行こうと日本語で誘われ、どう返答してよいか分からず、「ウー」とだけ呟いていた。私は彼の心境を理解し、「昔々、父の先祖であるスコットランド人の子供達はお風呂に入らず、冬を過ごしたものです。それはスコットランドの寒さが厳しく過酷であったため、抵抗力が低い子供達は病気に罹り、死ぬことが多かったためです。そのため、今でも冬の時期になると彼のスコティッシュとしての血がお風呂を避けようとするのでしょう。」と説明した。この話を聞いた彼のお父さんは私の言いたいことを理解し、「なるほど、まるでエリザベス一世みたいだな。さすがイギリス人、変わってるな。」と笑い飛ばした。なんとか、温泉騒動は収まったが、ボーイフレンドの父とガールフレンドの父と一緒に温泉に行くことは、父にとって驚くべきカルチャー・ショックであった。しかしそれは、私の父が一緒

に温泉に行きたくないと理解した、ボーイフレンドのお父さんに対してもカルチャー・ショックではなかったのか。

現在、私は京都に住み、毎日近くの銭湯に通っている。お風呂で裸になるのはもはや当たり前の沙汰であるが、未だに恥ずかしく思えることがある。それは、私の顔・腕・体が真っ赤になることである。まるで赤鬼のように。その赤さは日本人の“お風呂焼け”とは異なっており、昔、外国人が赤鬼と呼ばれた意味が少し理解できた気がする。かといって、うれしいことでもない。だが、良い話題になるのは確かで、銭湯で回りの人と話すチャンスがある。そのおかげか、関西弁を話すことに少しずつ慣れつつある。中でも「ホンマによかったわ。」は頻繁に使用するようになった。また、彼氏の話し口調から覚えた男っぽい言葉ばかりしていた私にとって、女性らしい言葉を覚えるきっかけ作りにもなった。このように、「お風呂」は身近で毎日利用するものであるが、新たなきっかけや発見を生むことがある。例えば最近こんな出来事があった。

お風呂に入り、落ち着くと、一日の考えやその日の出来事を整理することができ、その時は気づかなかったことに改めて気付いたりする。銭湯を利用するうちに私の研究テーマを好きなお風呂と関連してみてもどうかという考えが浮かんだ。始めは、馬鹿馬鹿しいと思ったが、次第に日本人の生活習慣をもっと詳しく知るチャンスではないかと思い始めた。このひらめきは私に新たな発見と興味を与え、私の研究を促進させるきっかけとなった。

少しだけレポート的になるが、私の研究テーマを説明したい。興味が許す限り読んでいただければ嬉しい。ちなみに私が専門分野とするのは環境問題である。この分野では「Sustainable」がキーワードである。「Sustainable」とは経済、社会、環境の調和を図った社会の仕組みのことである。経済発展や景気回復だけを念頭に政治が行われると環境は悪くなる一方である。そのため、世界中の国、民間企業や研究機関などは「Sustainable」な社会をつくることに注目している。私はこれを日本のお風呂に焦点をあて考察してみることにする。

住宅のお風呂、銭湯、温泉を金銭面で比較すると、

温泉が最も高く、住宅のお風呂が最も安いことがわかる。そのため、家でお風呂を使うことは経済的に理に適っている。だが、地域社会の面から考えると少々見方が変わってくる。温泉、特に銭湯は遠くからはるばるやってくる人より、地元の間人が多い。また、中での交流も多々あり、一種のコミュニティーセンターみたいなものになっている。私も、近くの銭湯に行くが、来客のほとんどが近所の人である。またおもしろいことに、これらの人の多くが商店街で店を開いている。私は普段、駅近くの大きなスーパーで買い物を済ませることが多かったが、銭湯で知り合いができてからは商店街で買い物をすることにした。買い物をする時お風呂の知り合いが気軽に声を掛けてくれ、自然に笑みがこぼれる。夜は銭湯で話し、私と地域をより一体感のあるものにしてくれる。このように、一見温泉や銭湯はお金が掛かるだけのように思われるが、地域社会と人をつなぎ、小経済を発展させる上で大きな役割を担っていることがわかる。銭湯や温泉に行くのは少々高いが、ローカル経済・社会に対して少なからずプラスになっているのではないだろうか。

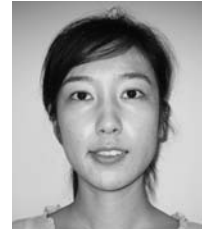
次に、研究のキーワードである「Sustainable」に大切な環境面を念頭におき、自宅の風呂、銭湯、温泉を比較してみる。すると水の量、水を温めるエネルギーの量の二つが挙げられる。水の量を比較すると、家でお風呂を入れる方が銭湯、温泉で消費される水の量と比べはるかに少ない。そのため、自宅の風呂を使用する方が水の使用面で環境にやさしいと思われる。かかるエネルギーの点のみで比較すると、温泉の方が環境への影響は低いと考えられる。温泉の湯は自然地熱により温められるため、自宅や銭湯のように二酸化炭素を排出し加熱する必要はない。

しかし、実際のところ、温泉は家庭の近くにはないことが多く、移動手段に車を使う人が多い。そのため、交通手段のエネルギー消費も加えると、温泉が環境にやさしいとはいえない。また、太陽電池で自宅の熱水を作る家も見られるため、統計的に考えても、自宅でのエネルギー浪費が最も低いであろう。だが、この問題をさらに深く理解するためには、さらなる「お風呂」研究が必要になるであろう。私は銭湯でシャンプーをしながら、「この研究は私にぴったりなんちゃう？」と何度も試行錯誤、研究法やその調査対象になるカテゴリーについて考えたことがある。だが、シャンプーを流し、タオルをターバンのように巻いてお風呂の温かい湯に抱かれてしまうと、湯の温みで、夢心地になってしまうのが現実だ。

もう一度、私にとって日本のお風呂がどんなに重要なものとなったか改めて述べたい。まだ、銭湯を試したことの無い外国人、また、私の視点で銭湯・温泉を体験してみたい日本人の方、たまにはお金を気にせずパーッとお風呂でのんびりしては。エリサベス一世が「お風呂に入りたいわ」というようなめったにない珍しい発見が生まれると思う。また、外国人の感じた「日本文化」というものを見つけることができるかもしれない。

私は日本人の温かさと日本の湯の温かさのおかげで、言葉、習慣、方言、コミュニティーなど本当に数えきれない発見ができた。これからも私には日本＝銭湯の方程式が成り立つであろう。最後に、ここでのエリザベス1世にまつわる俗話の形を借りて、「私は一年間で三百六十五回お風呂に入るわ。たとえそれが不必要なときでもね！」と言って終りたい。

吾輩はこたつ猫である



于 麗

友人が大学院を卒業して故郷の上海へ帰る直前に、みんなで鍋を囲みました。彼女は大学時代からずっと日本で勉強していましたので、留学生活には何の不自由も感じない、おしゃれな人間でした。帰国する前に何が一番ほしいのか、みんなは興味津々でした。聞いてみましたら、彼女は四人の真ん中を指して、「やっぱりこれを持ち帰りたいわ」と答えました。それは意外にも何年もずっと使ってきた古いこたつでした。「だってこれがないと、冬は過ごせないもん」と説明までも加えたのです。

初めはびっくりしましたが、ちょっと考えてみたら、なるほど、自分も同じじゃないかと納得できました。日本は四季の移り変わりがはっきりしていて、それぞれ連想される物があります。春と言えば、桜。夏と言えば、スイカ。秋と言えば、紅葉。冬と言えば、こたつ。テレビ、みかんとこたつは、日本の冬の三点セットだと言われているようです。冬の寒さは厳しいですが、こたつと一緒になら、室内はそんなに暖かくしなくても、小さな空間をポカポカにして、暖かさを感じさせてくれます。この日本特有のこたつは地球にも優しい省エネ設計で、まさに世界に誇れる暖房器具だと思っています。

それに対して、私の故郷は中国の北方なので、冬になると、ほとんど全部の住宅に蒸気暖房が入っていますから、室内全体は暖かくて外と比べるとまるで別の世界のような感じです。厳冬の朝、窓ガラスの内側に水蒸気が氷結して奇妙な花模様になっているのは北方特有の風景かもしれません。このような部屋で夜何時間も勉強したら、頭も熱くなってはたらかなくなることもよくあります。窓を少しだけ開けて、頭を夜空の下に出して、大きく口を開いて新鮮な冷たい空気を吸うと、私の吐き出した白い蒸気が毎回少なくなってしまい、

最後は見えなくなりました。それはすぐに首を部屋に引っ込めなさいという合図です。何年間もの学生生活をこのように送ってきて楽しんではいますけれども、確かにちょっと不便なことだとも思っています。

こんな私にとっては、日本家屋の冬の寒さはかなり厳しいものです。住むには冬の寒さ対策が最大の問題になります。もちろん、エアコンも使えますが、いつも使いつづけると、電気代が随分かかります。それに、使っていても長く同じところに座っていると、やはり脚が冷えてきます。いろいろ観察したすえ、一番暖かくて快適なのは、こたつだと思いつきました。電気もそれほど消費しませんから、ローコスト万歳！こたつ布団を使用するので、その中は機密性が高く、足や下半身、時には全身を暖めるのに効果的です。その上、上半身はこたつ布団の外ですから、頭の方はそんなに熱くならないから、長く勉強しても大丈夫です。大丈夫というより、むしろいったん足を入れるとなかなか抜け出せなくなるほど快適ですね。伝統的な日本の住宅では、機密性の低さから、部屋全体を暖めることより、人間の身体だけを暖める方法が発達したのでしょう。それに、これは質素・儉約を美德とした日本古来の暮らしぶり日本人のすばらしい知恵をも反映していると思います。近年、エアコンやファンヒーター、電気カーペット、床暖房など、技術の進歩による暖房用の電化製品やガス器具が多く登場しましたが、こたつは依然として根強い人気を持っているようです。また、驚いたことに、ダイニングこたつと呼ばれる、洋式の机と椅子にこたつを合体させたものも見かけました。小さな部屋で家族が体を寄せ合うこたつは、昔から日本の家庭にもっとも相応しい暖房器具だったのかも知れません。

去年の冬、ホームセンターでぶらぶらしていると、あちこちにこたつが陳列されているのに気づきました。

ちょうど寒い時期なので、購入が早ければ早いほど得だと思いましたが、早速注文して、家まで届けてもらうことにしました。翌日の朝、外を見ると、大雪で天地が一色となっていたのです。こんな天気だったら、注文したこたつがちゃんと届けられるかどうかと心配になりました。昼過ぎに私の携帯に電話がかかってきて、「お客様、大雪で渋滞ですから、今はまだ京都の四条あたりです。遅くなくてもかまいませんか」と聞いていました。このような天気にも別に外出はしませんから、「かまいません。運転に気をつけてくださいね。」と答えたら、相手はまた何度も「すみません」を繰り返しました。どうせ天気の良いから、遅くなくてもしかたがないし、キャンセルされても私としては言い分がありません。それに、大雪の中で運転するのは危険ですから、感謝を言うべき人は私なのに。まだ日本に来ていない時にすでに日本人のサービス精神は世界でも有数で、店の人は丁寧だと聞いたこともありました。実際日本に来て、何度も実感しましたが、今回は一番印象的で、感動させられました。夜になってやっとこたつが運ばれてきました。前に電話で会話を交わしたからか、運送会社の人と顔をあわせると、二人で思わず笑いました。

私の買ったこたつはスリムに収納できる折れ脚式です。組み立ても簡単なので、初心者でも一人で20分以内で済みます。このこたつとは付き合いがまだ短いですが、私にとってすでに欠かせない存在です。学校から帰ると、いつもこたつに直行して、中に潜り込んで手足を温めます。寒い冬の夜、みかんを食べながらこたつでくつろぐのはホッとすると同時に、時には、課題に追われて、徹夜で必死に読書したこともあります。やはりだんだん眠くなって、結局こたつにもぐりこんで猫のように丸くなってぐっすり寝込んでしまいました。翌朝目が覚めると、ずっと暖めてくれていたこたつに「お疲れさま」と呟きたいぐらい感激の気持ちで胸がいっぱいになりました。ある日、テレビで『サザエさん』の面白いシーンを見ました。春になったからサザエさんがこたつ布団を片付けると、その下に本、オモチャ、眼鏡などがいっぱい隠れていることにびっくりしました。その時、私も「同感、同感」

と叫びたかったです。こたつには本当に物が隠されやすいですね。ただし、私のこたつは75cm×75cmのわりと小さいやつですから、隅々まで足が届きます。見当がつかない物体にぶつかると、直ちにそれを蹴りだして正体を究明します。このように毎日巡察するから、実は私のこたつの下はきれいなほうだと自慢ができます。たまにこたつから駆逐された不審物を睨む瞬間、さすがいくら謙虚な私でもやはりこの小さな天地における君臨、天下の快活さを抑えきれず、結局しばらく目を閉じたままになってしまいます。

こたつは和服、下駄、柔道のように日本独特のものだと以前思いましたが、実際に自分も使ってみると、なんとなくもともと自分の国にあったものであるかのような懐かしい感じが湧いてきました。中国も古代には椅子はありませんでしたから、ひょっとしたら私の祖先もこれと形の似ている机を使っていたのではないかと想像してみました。白衣の書生たちもそれを囲んで、天下万事、詩経楚辞を議論していたのでしょうか。確かな根拠はまだありませんが、そう思うたびに、自分も古人のごとく風雅なことをしているように錯覚して、心の中でひそかにこの喜びを味わいました。そんな時、私も立派な詩句が詠めたらいいなと思ったのですが、残念ながら陶酔に落ちているだけで、詩は一句も出てきませんでした。でも私の居場所とも言えるこたつのことになると、特別な感情が湧き上がるのは今に至っても変わりありません。

中国で生まれ育った私は日本のこたつがこんなに好きになりました。これは意外なことだと思われる方があるかもしれませんが、私は好きになっても当然だと思います。古来、中国文化をはじめ、様々な文化が海を越えて日本に伝わってきました。それが日本人の生活に定着して、ユニークな日本文化を形成しました。こたつはそのような日本文化のほんの僅かな部分を占めているだけです。この奥深い日本文化に深く魅了されたからこそ、世界各国の留学生が日本へ集まってくるのでしょうか。

日本に留学する事によって、日本文化を理解し、ま

た愛するチャンスも得ました。それに、お互いの国の文化に溶け込み、それを尊重し合うことは21世紀の私たちにとって大切なことだということも分かりました。でも、中国では日本文化に触れるチャンスが少ないです。中日両国の間に摩擦が頻繁に起こっているのも事実です。日本への冷たい視線を変えるには、日本からの情報をできるだけ多く流してもらえような働きかけをすることだと思います。このような交流によって誤解が解け、相互の真実の姿を理解することもできる

でしょう。これは日本に留学している私の責任だと思います。

日本での学業は後二年です。やっぱり私も中国に帰るときにこたつがほしくなるでしょう。冬の午後、こたつに潜り込んで、お茶を飲んでいる私は、東の空を眺めて、忙しくて楽しい日本留学時代を追憶しながら、またひそかな笑顔で呟きます。「吾輩はこたつ猫である。寒くなると、こたつで丸くなりたい。」

PS: I Love You.



Genevieve Barr

I am a foreigner. Foreigner. F.O.R.E.I.G.N.E.R. I am a foreigner in Japan and in Japan, I am a foreigner before I am anything else. I have no country, no self. The very word 'foreigner' describes and identifies me. The title is burdened by meaning, always interpreted only by others. The label 'foreigner' is loaded with connotation contrived only by others. I can barely remember what it was like to once exist as a whole person. A time when I had reference points, friends, family, location, language. In Japan, my once real existence is a faint memory in a past dream. It all seems such a long time ago. Now, I occupy a space in which there is no familiar language to log on to and give me entry into a physical world. Now, I live in silence and exist in darkness. But in this world, I have shaped a new way of seeing and hearing. I have intuited a heightened sense of observation where visual cues are my language of communication and aural cues give me insight into a world beyond the physical. Is it possible to hear in the silence and see in the darkness?

In the often painful, always stressful world of a foreigner,

I see the beauty, the genius, the modern, the magnificence of Japan, and a mirror is held up, a looking glass through which I see my own reflection and that of my country; a vast cinema of moving images depicting my country, warts and all. You see, in traveling, we can often learn a great deal about who we are and where we come from. We can discover what makes us tick, what makes our home country tick, our own country's vices and shortcomings. Here in Japan I find myself careering along the learning curve of a new country and a new culture. Some days my slide is downwards, other days, I climb a tiny bit higher, but always, everyday, I negotiate the trials and triumphs of survival in a foreign culture and in the process I find myself on a parallel learning curve, seeing bits and pieces of my own home country with my eyes wide open.

Beauty.

Sitting in the café overlooking the station concourse, a concrete edifice which serves as a transitory

thoroughfare for the lives of a country's people to move along a time line from beginning to end, I watch Japan pass by. I watch casual men and smart women in their rush to and from. I see picture perfect families strolling, loving, caring. Expressive, happy, laughing teenagers and clipped and dangerous Yakuza dealing. People going about the business of life. And then I catch a flash, a fleck. It's a 'foreigner'. A tired-looking man of about thirty years of age, wearing a creased and tired expression to match his faded and jaded clothes. Seeing him, all crumpled, moving slowly, moving lonely, looking for something to look at, makes me feel awkward, self-conscious, ordinary. A hint of tension filters through the curious air. Everyone (or so it seems) sneaks a quiet double-take to check to see if the two foreigners know each other. The world being so small and all. He moves on, to Starbucks, probably, or somewhere else familiar where he can pretend to be. And Japan moves on. And I think, I wish I could be someone. I wish I could be as inspired as the Japanese. The dazed, scruffy foreigner has disturbed me and I begin to wish to absorb Japan's confident sense of expression and the understated beauty that I see all around. You see, Japan has a perpetual belief in the notion of beauty, a true loyalty to beauty. You can see it. You can see it in the dedication to the slow process of their art, in the painstaking creation of ikebana and the tea ceremony, so concentrated and precise, slow and methodical, that it becomes existential. You can hear it. You can hear it in the ethereal pleasure of their traditional music. The haunting shriek of the shakuhachi is the blood of Japan as it pumps with the beat of the tsutsumi and taiko. You will find it in the fluidity of Kabuki. Kabuki, like watching time flow through the centuries, and you will participate in it every time you sate your appetite. In Japanese food there are untold beauties. Food in Japan is a conceptualized art. This art form holds the essence of food, an essence in which we the audience/consumer are given the freedom to evoke the meaning of Japanese cuisine. One does not eat in Japan; one involves oneself

in the artwork. We are all expected to contribute to the creation. And beyond the art of Japan? Beyond the music? The food? Well, let's see, aah yes, the Cherry Blossom.

Cherry Blossom. Spring snow in the sunshine, emerges gracefully once a year like royalty from its protected enclave. The buds peek out at us, teasing us and tempting us with pink wonder. Japan prepares for it like one would prepare for the coming of royalty. Throughout Japan, rugs are laid down, red carpets if you like, in parks and gardens, and people ring through the streets regaling and celebrating the prospective balcony appearance. And then the time arrives. A pink veil casts a mist of color, the glowing bride enters and for a brief moment the world stops to gasp at a moment that will quickly disappear. Cherry Blossom viewing is a time when Japan is at its best. Is Japan a little intoxicated? Yes. A little silly? Of course. A little happy? Absolutely! Japan is happy! That elusive quality which we all spend our lives in search of visits Japan. For a short time. Maybe the ethereal beauty of the Cherry Blossoms lies in its fleeting existence. The transitory, natural beauty is something we mere mortals cannot ever possess. Been. Gone. All beauty in Japan seems fleeting and fragile. It is this fragility that adds to the mystique perhaps. It is a precarious beauty. The Cherry Blossom appears for only that wisp in time and then it is gone.

Trembling flower on a delicate branch,
leaf tickling petal,
brief breeze,
brief love.

Can I compare this beauty to an Australian sensibility? Australians love art! We do! Dressed up the elites sashay to the opera, the theatre, the concert. The rest of us read the reviews. I have never been to the opera. What a pity. But in everyday life, do we value beauty? Do we playfully flirt with aesthetics in our day to day

business? Do we find meaning in the everyday? I wonder. Japan does. Japan understands the fragile and the fleeting. Maybe Japan understands the fragility of life. Maybe it is being born onto unsteady ground. Maybe it is being born into natural elements that can tear away existence in a fashion as violent and magnificent as it was created. I don't yet understand what it is that is rooted deep inside the Japanese psyche that causes such attention to life and beauty. I am a foreigner, so perhaps I will never know. But what I do see is beauty everywhere in Japan. It is conscientiously worked at in every tiny nook and every tiny cranny of everyone's world. And then...gone.

Today is April,
Tomorrow will be May.

The fine times duck through the clocks quick ticks,
while the shadows cast over the slow shifting of the dial.

One can never tell.

How is time running today?

Genius.

How is time running today? Need one ask? The genius of it all. The genius of time. The genius of controlling time, collecting it, wrapping it in fine paper and delivering it to one of the greatest assets of Japan. The Japanese railway system. This is an infrastructure of true wonder and awe. A fully operational precision tuned web of sheer genius. I am Australian you must understand, and modern Australia is a country still in its infancy, only two hundred odd years since the British arrived to claim it theirs, and modern Australia has yet to design a practical, serviceable public transport system. For the Japanese, commuting is a hell of fiery anguish, at best, but for me, with the good fortune of 'outsider' observation, the Japanese railway system is a marvelous thrill. The trains, big huffing, puffing iron horses, arrive, arrive frequently and arrive on time to shift people to all corners of far-flung suburban outposts and back again. And lest we forget all the peripherals to this wonderful

stamp of mankind. Ticket machines! Tickets! Conductors! Station staff! People employed, doing their work with an unflinching focus to their job at hand. To an Australian, these are all abstracts of thought. Dreams. Fantasies. La-la land. What a pity. My mother, a practical woman who, even though she lost friends to the Japanese POW camps, claims still today that Australia would have been better off if the Japanese had been successful in their endeavors to claim Australian soil. 'At least we'd have a decent public transport system!', she has said, time and time again. I give this some thought. Maybe she's right. The Japanese could have been our Romans. Not only would we have a decent public transport system but probably a well thought through road infrastructure, a land management plan, irrigation, a sustainable environment, water management and a blue-print for the future. Dreams of the impossible dream? Not for the Japanese. Japan. Beautiful. Sensible. Practical. Genius.

Service.

May I remind you again that I am a foreigner, and as any foreigner will tell you, we can live from day to day purely on the kindness of strangers. That kindness can be our breath, our lifeline, our saviour from isolation and tragedy. A kind word from the bank teller, 'hello' will do it, or a gesture of communication from a sales assistant. These small acts reach out across the oceans and touch my heart and tickle my soul back into the light. These are small acts of kindness that can keep a foreigner's spirit alive. Then, there are the great feats; demonstrations of the human capacity to be overwhelmingly good. Nowhere else have I ever seen such magnificent humanness than in Japan and, I want to be specific here, the Japanese Post Office.

The local post offices, those tiny nooks of smiles and efficiency dressed in crisp uniforms offer professionals and counter service unparalleled in any other modern

world that I have visited. I have bought stamps, sent parcels, made collections and dispatched postal orders, all tasks done with next to no Japanese language ability, but, at the same time, no stress. A stress-free post office?! I am from Australia remember, a land where a trip to the post office requires mental preparation, physical stamina and an elite level of focus and determination rivaling any Olympic gold medalist. Our post offices were once like Japan's. Our post offices were once efficient and beloved. Now they are 'organizations'. A visit to an Australian post office means long queues often meandering out onto the street and a dogged belief that one's postal needs will actually be achieved. But in Japan, the postal service offers an untiring, forever dedicated, deep-rooted passion to service. Home visits to deliver parcels, mail delivery on public holidays, carefully handwritten, meticulously considered English notes giving me information I need to know, delivered to my door. Such attention to the job scrambles my Australian head, and my brain tumbles into temptation to sign off always with 'thank you, I love you'. I do love you, I think. Is it possible to fall in love with a postal service?! It offers support, comfort, inclusion and care. Why not?! But I am getting carried away. Remember, I am a foreigner, an Australian and unaccustomed to such magnificence in service. What a pity.

Love.

So I turn my foreign head to that notion of 'love'. A dangerous word in any language. Love equals elation, pain, joy, sadness, loneliness and hope. Wait a minute,

that's what I am going through here, in Japan. And I want to talk about Japan so much that my heart breaks out onto the paper in front of me. There is so much to talk about. Two thousand words?! But I have only just begun! Like anyone who has a new lover, I want to talk endlessly. Don't you want to hear? Do you know about the grace of the Japanese heart? Have you heard of the calm found in the nature? The stillness contained in the countryside? How about the frenetic mayhem of the cities? Do you know? The throbbing nucleus of Tokyo? A city which holds all the questions and is sure to have all the answers. Do you know? Have you heard? There is too much to talk about. And what of Australia? Australia, I loved you, but you have changed. We have grown apart. You don't pay me any attention any more. You stopped giving me what I need. And I have found someone else. Someone who does pay attention, someone who does still try. You, Australia, stopped trying. You sank back into the couch 'relaxed and comfortable' and stopped noticing the growing cracks in the walls, the holes in the roof, the leaking taps and the broken furniture. What a pity. So, I'll leave you to it. Maybe one day you'll visit and we can talk. I hope so, for I do still harbor a secret desire for reconciliation. In the meantime, I shall bask in the honeymoon glow. I shall value my new love and learn from its brilliance and beauty, genius and magnificence.

Thank you Japan.

PS: I love you.

The Tale of the Bamboo and Sakura



Zhi Liang

A gander at Japan's contemporary culture and deep-rooted traditions will reveal to even the most non-astute observer that there is an ongoing practice of borrowing from other cultures. These borrowed pieces are then re-spun, remixed, and rewired, often producing stunning results received favorably by people around the world. Even today, the successful tradition of assimilating foreign influences and reinterpreting them in meaningful ways remains a source of Japanese pride. In this essay I wish to explain how this Japanese tradition of "borrowing" has helped it succeed as a cultural behemoth, and how this cultural hegemony can serve as more than a vehicle towards greater understanding during fractured times. In the latter half I wish to further delve into my personal collection of borrowed ideas I have accumulated thus far during my sojourn in Japan.

Cursorily investigate the staples of Japanese culture and you might find something familiar from your own culture. Japan's writing system effectively sums up her tradition of fusing elements of other national cultures, a penchant as strong today as it was a thousand years ago. Today's Japanese language is an eclectic mix of indigenous, curvaceous *hiragana*, ornate *kanji* of Chinese origin, and a plethora of *katakana* loan words primarily of Western origin. Even with the deluge of foreign elements, Japanese still feel that their language is their own. Researchers such as Kurt Singer and his book, *Mirror, Sword, and Jewel*, explore Japan's juggling act of "plasticity" and "endurance," the marvelous feat of importing culture while preserving a sense of ownership. Like a bamboo, Japan's culture bends and absorbs outside forces without breaking, retaining its fundamental Japanese-ness.

But Singer was not the only one bedazzled by this intriguing process. Sitting in one of Harajuku's hidden ramen shops, I overheard a Chinese couple so fascinated by the taste of Japanese ramen that their hullabaloo drowned out the voracious slurping of the *sarari-man* sitting beside them. "味道不同! (The taste is different!)," they giddily exclaimed to each others. The other day I went to McDonald's with my study abroad friend who was caught off guard by the Japanese version of his preferred fast-food chain. "Is this really McDonald's? Why is it so clean and why is the service so good? Hey, Japanese workers should go back to America and train their employees!" Perhaps more epic was the animated masterpiece *Spirited Away*, a dominant juggernaut in foreign film competitions in 2001. The director Hayao Miyazaki is known to have used many ideas from foreign films as inspiration, a practice that has reverberated with his huge fan base overseas.

The "bamboo culture" has definitely struck a chord with Japanophiles worldwide. There is something interesting when foreigners are presented with their own product after it has undergone Japanese *kaizen* (improvement), for often it takes on a form the originator could never have dreamed of. Much of Japanese culture thus circumvents first-time user skepticism—there is already a sense of familiarity in place.

Familiarity is a rare commodity in a region where differences in opinion are more often highlighted than overlooked. The tremendous importance of Japan's exported culture remains difficult to quantify, but it is safe to say that this cultural gravity helps to hold Japan steady in an Asian region tossing and turning with political unrest. With its Asian neighbors awakened

from their economic slumber, Japan has quickly found out that she is no longer the only Asian Tiger on the prowl, her neighbors licking their lips in a predatory fashion for a chance to secure the top seat in the region. Though while China and Korea have dramatically challenged Japan's dominance on numerous battlegrounds, the incumbent still holds an advantage on the (pop) cultural front.

Japan's hegemony over Asia is largely intact because of this irresistible scepter of "cool". Take a trip to Taipei, Shanghai, Seoul, or Hong Kong and you will notice that while the youth may speak different dialects and languages, the Japanese cultural influences that pervade their modern fabric all sing out loudly in a common chord (Ayumi Hamasaki, anime, cell-phone straps to name a few). It is a hope that this tune will be able to reverberate across the Japan Sea and drown out the discordant harping of bickering politicians and steamroll over the obstructions for greater peace and harmony in the Asian region. Obstinate folks in stuffy suits and hardened opinions may not be accustomed to the idea, but "cool" is a viable form of diplomacy, something that the youth of East Asia must cling onto if they wish to take a step toward the future in the same direction. As the cultural pied piper of Asia, it is Japan's *duty* to convey to other countries that "bamboo culture" is the way to go.

The cacophonous clash of uncompromising opinions deafens the ear to rationality. We must not become embroiled under these situations but bend like bamboo: absorb our differences gracefully, while retaining our essence and dignity.

Sakura Culture:

I am admittedly a huge borrower of Japanese ideas myself, and though there are many things I have selfishly absorbed into my personality, one in particular begs disclosure. On a fine spring day, I attempted to salvage what had been quite a disastrous Sakura season. Inclement weather had beset the delicate cherry blossoms for several days, sending them fluttering to the

soft ground prematurely, only to perform their graceful spiral in front of a few brave spectators with umbrellas awkwardly cradled between the chin and the shoulder as they freely took pictures with their tilted heads. For several days I looked longingly outside with pleading eyes, praying for the resiliency of the Sakura and the return of the sun. After what seemed like eternity, Mother Nature finally acquiesced to my wishes and granted me a three-hour window to behold one of the most bedazzling sights she concealed in her repertoire.

I must make it painfully clear that I am not here to put into words the aesthetic beauty of the Sakura flower. Anyone who tries to without first supplying a high-quality photo would be committing an egregious crime against both the flower and the listener. As far as I am concerned no language is quite vivid enough to faithfully translate the spectacle into neither text nor speech. But I will try to recount the *culture* surrounding Sakura, because it is exactly this mystique that undergirds its unparalleled attractiveness.

Sakura culture is premised on the temporariness of the flower. From the moment the first blossoms are reported, the hourglass is flipped on its head and flower watchers are pitted in a race against time. There are two ways to lose your breath with flowers. The most common way can be exemplified by the way I once took away the breath of my college sweetheart when I showed up on her doorstep with a dozen roses. In an entirely different way, I lost my breath while diving into the train despite the frantic pleas of the train conductor's recorded voice, and then lost it again running past the herds the people flocking to see same thing I had come a long way to see. There was a healthy fear that if I did not hurry, the opportunity might be lost forever, my study-abroad experience forever incomplete because I was too late. The evanescence of the blooming season thus gives Sakura a distinct edge over other flowers. While roses can move you yearlong with its crimson exquisiteness and sentimental attachment, there is no need to rush. It is only Sakura that can make you frantically *chase* after it.

The temporality of Sakura and its cherished position in Japanese culture reminds us that there is beauty in this chase. When something is widely available it risks losing its appeal. As a casual observer of Japanese consumerism, I noticed how Japanese shoppers bounded towards *gentei* (限定) products and largely ignored those that seemed to be produced in mass quantity. This restriction of supply, whether produced naturally or constructed artificially, appears to have an extremely powerful effect. For the Ginza shopper it might mean putting their name on the month-long waiting list for the next Murakami-inspired Louis Vuitton print handbag. For me it meant becoming a *kakekomijyousha* during my race against the setting sun on the final day of flower watching season.

The notion of ephemerality runs very deep in my current study abroad experience. Each day I wake up is a day that creeps closer to the expiration date of my visa. This date has been emblazoned in my mind ever since I stepped foot into Narita Airport and rears its ugly head every time I make the mistake of flipping open my passport. But I shall not lament the brevity of my sojourn in Japan. Quite the contrary, I have come to realize that it is precisely the transience that has kept me spellbound throughout this past year. Like the fluttering Sakura whose true aesthetic apogee comes at the moment it flutters gingerly from the branch to the ground, so too must I make the most of my time during the final moments of my study abroad: I want to sing karaoke in my squeaky voice with nary a hint of embarrassment, renew and reaffirm friendships I have made along the way, apologize for the *meiwaku* I may have inadvertently caused to my building manager when I was still unaccustomed to taking off my shoes at the entrance and leaving the bathroom slippers in the bathroom. Time is short and the list of things-to-do remains long.

In this way the fleeting timeframe of Sakura culture can be expanded to longer lengths of time—it is not clearly defined and is enjoys the flexibility of

arbitrariness. When I waited for the rain to abate, the shortened week for *hanami* seemed like a short time. But then when I juxtaposed my stint in Japan with the rest of my life, a year then seemed all too short. And why stop at just one year? Why not view the entirety of life as something precious, something fugacious?

If you ever see my grandmother in the kitchen you would swear she is still in her forties. She moves from pot to simmering pot with the deftness of an athlete, throwing in peppers and spices and salts until the whole house is filled with the aroma of her delicacies. It is during these moments that I try to trick myself into believing that she will always be around for me. But her agility in the garden and her youthful laughter belie her true age, and the truth of the matter is that, like Sakura, many of our most precious things were not made to last. In the feelings I have for my loved ones, a lifetime turns into a moment, never quite long enough for our liking, but long enough to be remember it as something beautiful.

Conclusion:

When the two forces described in this essay forge together, a symbiotic relationship is created. Bamboo and Sakura culture are two fundamental cornerstones of the Japan that I have fallen in love with and I have chosen to write about the two because I envisage that the former directly serves as an impetus for the latter.

Commodore Perry's opening of Japanese ports under the Convention of Kanagawa in 1854 ended years of exclusion and introduced foreign culture into the lives of Japanese people. In many cases, the Japanese proved to have a voracious appetite for these new ideas, and seemingly overnight the *chonmage* of men fell to the floor while the women tucked their *kimonos* into their closets in favor of new Western garb. With Japan's Bamboo culture, nothing is guaranteed to last forever, and this limitedness fuels the nostalgia of those who are lucky enough to catch a glimpse of *old Japan*. This might happen when a group of girls in yukata sashay across the fields during fireworks season, or when the

tune of the *imo* truck selling potatoes fills the air when it rolls by. In a country where trends are subject to change, everything can be viewed as *gentei*; this is the perpetual dance played out by Bamboo and Sakura in Japanese culture. As such, there will always be a certain

turmoil in the relationship I have with Japan: a bit worried that the Japan I know may vanish in the near future, but ever excited at the prospect of something completely new the next time my curiosity gets the better of me and I find myself back here once again.

Why Potato? Why Rice?

A Comparison of Food Culture in The Netherlands and Japan

A Question of Culinary Reflection

I arrived in Japan a mere 3 months ago in order to teach English in public schools near Nagoya. When asked by curious Japanese people where I am from, I will not hesitate to say “*Oranda*” (Holland / The Netherlands). I will also not hesitate to say, perhaps a little further on in the conversation, that “I love Japanese food!” “*Sushi, sashimi, miso shiru, umeboshi, tempura, takoyaki*: you name it, I’ll eat it,” I exclaim to my jubilant hosts. I also love Japanese culture. My particular interest is in the interplay between a culture and the food it consumes, and I am curious how Dutch and Japanese cultures find a sense of identity through the food they eat.

Mashed potatoes or *Miso shiru*? *Stroopwafels* or *sushi*? This is not an essay comparing and contrasting Dutch and Japanese food items or preferences. Instead, it seeks to understand the cultural values expressed through *general food choices*. In other words, rather than simply observe that “the Dutch prefer potatoes prepared in such a way, whereas the Japanese enjoy rice prepared like so,” I believe it is far more interesting and culturally insightful to ask “how is Dutch culture expressed through the eating of potato, and how is that similar or dissimilar to the expression of Japanese culture in the eating of rice?” Thus, “why potato, why rice?” becomes

the focus. Clearly, there will be no concrete answers. This will be a light sampling of taste and habit in a brief review of two unique and very different food cultures.

Appetizer: Cultural Foods vs. Consumer Foods

Before I delve too far into cultural foods, I need to disclaim that the majority of people in Holland, and some people in Japan, do not actually eat much traditional food anymore. Food tastes (in Holland especially) have, in the past 50 years, become so internationalized as to have reached a high degree of cultural fusion and big-brand-name product orientation. Case in point: a brand-name breakfast cereal happily eaten by a Dutch child is indistinguishable from the same cereal eaten by children in Japan, the U.S., England, Canada, Brazil, or any other part of the globe. For the purpose of defining terms, I will refer to the modern phenomenon of culture-transcending instant meals, frozen foods, fast foods, breakfast cereals, and other such mass-produced, packaged, and branded food products as ‘*consumer foods*’, in order to distinguish them from the regional uniqueness and ethnic character of ‘*cultural foods*’. Though some ambiguity will remain, the fundamental difference is that cultural foods reflect the culinary history of a population, and are still prepared from basic ingredients by members of that population. In effect, consumer food is the



Leon de Vreed

antithesis of cultural food, as it competes with regional diversity and tradition, and compromises the ability of people to prepare their own food from scratch.

Main Course: Bread and Potatoes in Holland

The potato (*Solanum tuberosum*) was introduced to Europe from South America in the 17th century and has, together with bread products, formed the main food staple of Holland and much of Europe. Before the 19th century, however, Europeans largely considered potato unfit to eat, a strange root crop to be fed only to pigs and poor people. Yet once the potato's nutritional and agricultural value was recognized (among other benefits, its high vitamin C content helped prevent scurvy in sailors), it became a popular food, especially among the lower classes. What does the history of the humble potato — starchy, nutritious, simple to grow, and easy to store and prepare — tell us about Dutch culture? In 1885 the young Dutch painter Vincent van Gogh painted *De Aardappeleters* (“The Potato Eaters”), which portrays a poor Dutch peasant family sharing a simple meal of potato. Of his sober, earthy painting van Gogh said, “...I've tried to bring out the idea that these people ... have dug the earth with the self-same hands they are now putting into the dish, and it thus suggests manual labor and – a meal honestly earned.”

The earning of an honest living through simple a lifestyle and hard work is a value that can be traced back to what has been coined the ‘Protestant work ethic’. Since the Reformation (16th century), Holland has long been a bastion of Protestant (Calvinist) Christian culture in Europe, and for several centuries the rallying cry of ‘hard work and service to God’ shaped Dutch popular culture and industry. From the time of the Middle Ages, up to the turn of the 20th century, the Dutch were known for being simple but thrifty and industrious people, and our unadorned yet functional meals of potato, meat, and

¹ Souce: see Bibliography #5

bread reflected these cultural values. Though a richer court culture of refinement was maintained by the upper classes, many of its lavish habits and foods were imported from the aristocracy of France and Germany. The traditional foods that we consider to be truly ‘Dutch’ are a legacy of the peasant people.

During the colonial period, Holland prospered thanks to its growing position as a port nation and a center of trade activity. New foods and tastes were imported, and foreigners from the colonies started to immigrate to Holland, the effects of which have strongly shaped Dutch culture and politics ever since. Thanks to trade and the entrepreneurial culinary undertakings of the new residents, the Dutch developed a love for international cuisine. Meals became enriched by new imports from distant and exotic lands: tea and spices such as nutmeg and pepper came from Indonesia and other colonies. However, not all Dutch people welcomed the new settlers and tastes (some still don't, even today), and traditional meals of bread and potato were still eaten in most homes. One common Dutch expression epitomizes this attitude: “*de boer lust niet wat hij niet kent*” (“the farmer doesn't like that which is unknown to him”). One reason may be that in the Calvinist tradition, notions of glamour, frivolousness and expensive tastes were commonly associated with gluttony and indulgence, which the popular mind saw as shortcomings of the rich. Another reason may be that potato and bread were cheap, easy to produce and prepare, and nutritious. Any farmer could grow potatoes by him or herself, granting farming households a high degree of nutritional independence. Thus, simplicity, thriftiness, efficiency, and self-sufficiency were favored over excess. The Dutch became the advanced, seafaring people with the simple ways. We had access to all the world's exotic ingredients, but in the privacy of our homes, most of us still preferred to eat the same humble dishes our parents ate. This characteristic element is still very much alive in Dutch culture today, especially among the older generations.

After the suppression and scarcity of World War II, however, the pendulum swung the other way: we loosened our belts and Dutch food choices became increasingly international. This was accompanied by a further influx of foreign immigrants, to the point where a significant percentage of our modern population is of South-East Asian, Surinamese, African, Turkish, Chinese, and Eastern European ancestry. These subcultures have largely maintained their own traditional food cultures, adding much diversity to the national food culture. Today, though many Dutch people still enjoy a good potato meal, traditional potato dishes are often considered to be a thing of our grandparent's generation, an old and somewhat bland style of cooking that is far less exciting than fast food, or the many dishes offered cheaply on the international food market. Finally, the past decades have seen an increasing consumption of branded 'consumer foods', especially in the areas of fast foods and snack foods, and an increasing share of the restaurant and consumables market is being overtaken by large companies and restaurant chains.

Dutch food culture reflects elements of Dutch culture in several ways. Firstly, it shows us that the relatively homogenous native Dutch were a rational, thrifty, and hard-working people. As evidenced by the success of the potato, our meals were, and generally continue to be, simple, to the point, and unadorned (even international meals are usually prepared with ease and simplicity in mind). Preparation, presentation, and consumption etiquettes are simple and often ignored, and we also employ as few cooking and eating tools as possible. At the same time, the Dutch have an international reputation for being globally-minded people: we are generally fond of other cultures and their foods, as evidenced by our ethnically diverse population, and the popularity of international cuisines in Holland. Unfortunately, this paradox of old and new has a darker side: it reflects an increasing disconnection from our

common past, and a dwindling sense of cultural identity. Whether we will reclaim a 'Dutch identity' or move into complete internationalization, is a topic of heated social and political debate at this time, and tensions have recently boiled over into incidents of ethnic violence. Is our conscious internationalization a culturally enriching process that is experiencing some 'growing pains'? Or is it that, in the growing void left behind by our disappearing home culture, are we turning towards the international and the global (including globalized 'consumer foods') to take its place?

Main Course: Rice and Seafood in Japan

Japanese 'cultural food' is, as far as my limited experience has been able to comprehend, diverse, highly refined, regionally distinct, and at the same time accompanied by a rich cultural etiquette of preparation, presentation, and consumption. To start with the basics, Japanese cuisine has centered on rice since the crop was introduced from mainland China about 2000 years ago. Not just any rice, but Japanese short-grained rice: *Oryza sativa*, subspecies *japonica*. Indeed, the Japanese are so fond of their homeland rice that they hardly import any rice at all, an incredible feat for a crowded industrialized nation that could easily convert more of its agricultural land to more profitable land use. Yet the popular insistence, and corresponding government policy structure, is to produce and consume Japanese rice. Is this rice so popular because of certain characteristics that give it a superior quality, taste or texture, and therefore make it an obvious better choice when compared to many varieties grown in Asia, even if they are cheaper to import? Or is the overwhelming vote of the Japanese people for this particular rice because... well... because it's *Japanese*? The answer to this complex question will probably reveal much about Japanese food choices, and in turn, about the Japanese people.

Japanese food culture has evolved greatly over the

centuries. Of historical significance is a major physical feature of Japan – it is comprised of an archipelago of islands separated from the mainland by a considerable sea voyage. This means that in addition to having been highly influenced by the mainland, Japanese culture has also experienced times of isolation, resulting in a cultural ‘island effect’: a high degree of cultural development due to internal rather than external forces. New language, technology, cultural values, political structures, and foods have been introduced to Japan in successive waves over the centuries. In response, the Japanese have had the time to personalize and refine those introduced cultural elements, creating a rich and distinct Japanese culture.

During the Classical era (538-1185 CE), the aristocratic ruling class developed a fine court culture, and Japanese culinary taste began its long journey of refinement. The drinking of tea, and with it, the tea ceremony, was imported from China and then refined during the Feudal era (1185-1603). The *kaiseki*, or exquisitely prepared light meal accompanying the Japanese tea ceremony, blended flavor, taste, seasonal appropriateness, and aesthetic arrangement into a unique art form. During the prosperous and relatively peaceful Edo Period (1600-1867), Japan secluded itself from the rest of the world, and its culture evolved internally. Culinary delights were again taken to new heights and food became more stylized, with the newly popular *bento*, or Japanese lunchbox meal, representing both popular and upper-class attraction to this idea. It was also during this period that *sushi* as we know it today became immensely popular, having evolved from a method of preserving fish with salt and fermenting it with rice. The Meiji Restoration of 1868 returned power to the Emperor, and placed Japan onto the world stage, launching it into the modern era. In the last 50 years, the influence of brand-name ‘consumer foods’ has grown but has not become a replacement for Japanese cuisine in the way that it has in Holland.

Though modern Japanese food culture is complex, I will characterize it by comparing it to Dutch food culture. First of all, despite the growing effects of the consumer food movement, Japanese food has retained a worldwide reputation as being refined and of good quality. Many regard Japanese food as *haute-couture* – a cross between a nutritional necessity and an art form. This alone is enough to differentiate it from simple, to-the-point traditional Dutch cuisine. The implication is that, compared to the Dutch, the Japanese continue to appreciate a sense of their ‘high’ culture. The Dutch, by comparison, had developed a less extensive ‘high’ culture, and as mentioned earlier, we are struggling to maintain any sense of shared culture at all, whether ‘high culture’ or ‘popular culture’.

Secondly, for a highly developed nation that is a major player on the world economic and political stage, Japan has retained a surprisingly popular traditional food culture. Whereas the Dutch only sometimes eat the same meals that our ancestors would have eaten 200 years ago, the Japanese have held on to their popular culinary traditions. Japanese households still prepare frequent rice-based meals such as *ichij_sansai* (rice, soup, and 3 side dishes), drink *miso shiru* for breakfast, and partake in traditional meals during ceremonies and visits with family elders. Thus, Japanese food culture retains its historical and regional connectedness. This mirrors the sense of Japanese cultural identity, which is shared widely by its more or less ethnically homogeneous population (it’s rare to see people of African or even European descent in most places in Japan).

Finally, the Japanese have been spectacularly adept at assimilating foods from other cultures. Examples of popular fusion dishes include *tempura* and *pan* from the Portuguese, *curry-rice* from the English, and numerous dishes such as *ramen* noodles from the Chinese and Koreans. Yet even once these fusion dishes had been assimilated, the Japanese strongly differentiated them

from their own native menu, calling them *seiy_shoku* (“Western cuisine”), as opposed to *washoku*, (“Japanese cuisine”). This need to distinguish that which is Japanese from that which is not, is so strong that the Japanese even invented a separate syllabary, *katakana*, to keep record of the new loan words. By comparison, most people in Holland have long since forgotten where most of our language and food comes from, and have tended to embrace foreign cultural elements as our own rather than maintain an artificial boundary between the native and the foreign. This reveals an important value of Japanese society: the sublime importance of being *Japanese*. On the one hand, it promotes social cohesion, empathy, and a feeling of common heritage. It’s darker side, however, is that it can also take the form of nationalistic or ethnocentric sentiment. Many of these descriptions would be absent in a similar assessment of Dutch culture, which tends to value individualism, globalism, and rational thinking over structured sentiment.

Dessert: Conclusion

In conclusion, I present Dutch and Japanese cultures in the following light: the former has never had room to fully develop a ‘high culture’ for itself, and is well into a modern process of cultural fusion and diffusion, while the latter is still holding tightly onto its ‘high culture’, resisting a takeover by globalizing forces by fervently reinforcing its self-identity.

Why potato? Because the Dutch found it simple, appropriate and convenient, but international foods are fulfilling those same needs and have resulted in new food choices. The Dutch treat food choices rationally, and see food culture as interchangeable.

Why (Japanese) rice? Because the Japanese are connected to their culinary and cultural heritage, and are trying to preserve it in the face of globalizing processes.

The Japanese regard their traditional food as part of their intrinsic identity, and choose to remain connected to it.

In the end, will the Dutch rediscover a sense of culinary and cultural identity, or will our culture fade forever into historical oblivion? On the other hand, will the Japanese hold proudly onto their national identity and traditional foods, or will they too succumb to the culture-destroying effects of globalization and the consumer food movement? Despite the many differences between the two food cultures, one thing binds them in a common process: the struggle between maintaining a cultural identity, and dissolving into the unknown. A related, and perhaps more disturbing question, is will the terms of the emerging global food culture be determined by the big brand name companies? Or will it be created by the people of the world’s nations, who can choose to remember how to prepare their own traditional foods from basic ingredients? I believe that it is up to those who care about culture and cuisine to help support and preserve traditional food cultures, for future generations to enjoy and cherish.

Bibliography: Background Information

1. Dutch cuisine. (2006, June 22). In *Wikipedia, The Free Encyclopedia*. Retrieved 02:47, June 26, 2006, from http://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Dutch_cuisine&oldid=59983217.
2. History of Japan. (2006, June 25). In *Wikipedia, The Free Encyclopedia*. Retrieved 02:51, June 26, 2006, from http://en.wikipedia.org/w/index.php?title=History_of_Japan&oldid=60483559.
3. Hosking, R. (1997). *A Dictionary of Japanese Food: Ingredients & Culture*. Rutland Vermont: Tuttle Publishing.
4. Japanese cuisine. (2006, June 19). In *Wikipedia, The Free Encyclopedia*. Retrieved 02:50, June 26, 2006, from http://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Japanese_cuisine&oldid=59447038.
5. *Vincent van Gogh: The Letters (Arles: 1888-89)*. (n.d.). Retrieved June 26, 2006, from http://www.vggallery.com/letters/to_theo_arles.htm

当協会の運営を支えてくださっている団体・個人の方々

◆法人維持会員（一口50,000円/年）

(株)京都銀行 (株)京都新聞社 (株)松栄堂 (株)淡交社
池坊華道会 (株)ワコールホールディング
裏千家今日庵 オムロン株式会社 表千家不審菴
村田機械株式会社 京セラ株式会社
京都外国語大学 京都信用金庫 月桂冠株式会社
サントリー株式会社 佛教大学
ガリオア・フルブライト京滋同窓会

(敬称略・順不同)

◆個人維持会員（一口30,000円/年）

西島 安則 猪野 愈 児玉 実英
玉村 文郎 森 金次郎

(敬称略・順不同)

◆一般会員（一口5,000円/年）

鶴屋 吉信 国立京都国際会館 日本放送協会
浅井 邦一 浅野 敏彦 荒木不二洋
家村 悦子 五十嵐康弘 糸井 通浩
井上 章子 伊吹 知子 入江 由美
馬江 勉 大泉智賀子 大倉美和子
大谷利枝子 大坪 倫子 大南 正瑛
乙政 潤 海田 能宏 海田 礼子
加藤 久雄 川島 良治 木田余知葉
小林 哲也 金剛 永謹 澤田 道代
嶋本 幸治 シュペネマン・クラウド
杉田 陽子 垂澤恭仁子 末満 健二
田附 房子 玉村 禎郎 田村 武
千種 彩 辻 加代子 辻 淳子
土井 茂 中島 千恵 中村 皓一
名和 又介 西尾 節子 西澤 典子
畑 肇 林 正 日高 敏隆
広中和歌子 富士谷あつ子 牧田 正大
松本 健二 水谷 久司 南 恵美子
村山 郁子 柳田 吉秋 山縣 祥子
山本 祥子 山本 壮太 横山 俊夫
脇田 正子

講座受講生の皆さん、日本語教師一同、スタッフ

(敬称略・順不同)

本誌には再生紙を使用しています。

Our NEWSLETTER is printed on recycled paper.

◆協力者

いけばなインターナショナル 田中 里枝
藤田 榮一 片山 和子 井上 栄子
石田 紀郎 二股 茂 安問てう子
Pieter de Ganon (敬称略・順不同)

◆特別プログラム後援

京都府 120万円 (国際交流講座・国際文化講座・
エッセーコンテスト)
京都市 42.5万円 (国際交流講座)
千玄室 100万円 (千玄室交流プログラム)

編集後記

皆様のご支援ご指導への感謝を添えてニューズレター33号をお届けします。京都御苑を散策すると明るく太陽の光が満ち満ちて新緑が爽やかに香っています。自然の息吹を感じると、心も身体もゆったりと鼓動し始めるのが感じられます。しかし、社会の新しい息吹を察知することは、私たちにとって簡単なことではありません。私たちに何が求められているのでしょうか。迷い多い一年でもありました。25年目を迎えた国際交流講座「日本語を学ぶ人のために」が4月から新しくなりました。今号に講座カレンダーを掲載しています。昨年度の活動報告と併せてご覧ください。ご意見、ご感想をお待ちしております。

Dear Readers,

We are a non-profit organization working for a better communication between the Kyoto citizens and visitors from abroad. For further information, please call our office:

TEL. 075-751-8958 FAX. 075-751-9006

E-mail office@kicainc.jp

URL http://kicainc.jp/

Kyoto International Cultural Association, Inc.

Rm116 Kyodai Kaikan

15-9 Yoshida Kawahara-cho

Sakyo, Kyoto, 606-8305 Japan