

# 風流

第二〇号



## 『ハティ・ク・ハティ』心から心へ ジャワスマトラから神戸、そして東北へ

株式会社ジャパン・ファースト・クラブ代表取締役

日本マジャパヒト協会代表

工藤尚徳



私とインドネシアとの本格的な交流が始まったのは、二〇〇八年六月、私が新エネルギー関係のビジネスコンサルタントとしてインドネシアに行った時に遡る。

一般的に国際交流と言えば「日本」を理解してもらってから始まるのだから、私は日本の人々に「交流相手国」を知ってもらうことから始めた。

国際交流には政治・経済・文化・芸術・スポーツ・民間・学生交流等の総合的交流があり、相互理解の成り立つところにあるのが国際交流ではあるが交流相手国を知らずしての交流はあり得ないと考えたからである。

その第一弾がインドネシアと日本、アジアの友好親善とインドネシアの礎とされている『マジャパヒト王国』の遺跡発掘啓蒙のための

理解と援助をゆかりのある各国に呼びかけるためのプロジェクトであった。

二〇一〇年七月四日、木造船『スピリット・マジャパヒト』号がインドネシアジャカルタ市内のバタビア・マリナを出港した。マジャパヒトは高校の歴史で聞いた覚えがある程度にしか知られていない。

マジャパヒト王国はインドネシアの原型であり、ジャワ(現在のインドネシア)を襲った元寇をはねのけた英雄として知られるラーデン・ヴィジャヤ王が二九三年、ジャワ島東部に建国した。都をプランタス川流域にあるトロワン(東ジャワ州)に置いたヒンズー王朝で、ジャワ島中心に栄えた。

最盛期にはマレー半島のパタニやトゥマシク(シンガポール)、カリマンタン(ボルネオ島)を支配下におき、東西交通の要衝である

マラッカ、スンダの両海峡を制圧し、インドネシア史上の最大領土をなした。アユタヤ王朝(タイ)、カンボジア、ベトナム、琉球王国などと広く交流するほか、マジャパヒトの人々はインド洋を渡り、遠くアフリカまで到達したともいわれる。

しかし、周辺にイスラム教国が台頭したことなどから衰退し、十六世紀初めに滅ぼされたという。

マジャパヒト王国は「東南アジア最大で最後の王国」といわれ、王国の遺跡とみられる寺院や沐浴場、住居跡、金・青銅製の手工芸品がジャワ島で発掘されているが、各国の関心も薄く、研究者によると見つかっているのはまだ一部で、本格的な遺跡発掘が進んでいないのが実情だ。

マジャパヒトは東南アジア史上、インド文化の影響を受けた最後の王国で、規模も最大級。大型の遺跡が見つからないことから知名度は高くないが、王都トロワンは繁栄した都市生活の跡を残しており、発掘の進展を待ち望む声は多い。

今後、王都トロワンでの発掘が進むことによつて、東南アジア文明の解明につながる期待されている。

インドネシア政府文化観光省ではインドネシアの原型ともいえるこのマジャパヒト王国の発掘こそがインドネシアの経済発展には欠かせないとの観点から、日本政府に遺跡発掘のための技術協力・資金援助要請を働きかけてほしいとの要請から、有志により当協会での交流協力が始まった。

開発途上国での環境保護の取り組みを世界に向け発信、親善を求め「多様性の中の統一」を航海テーマに帆を張り出港したが、世界的な異常気象の前にひれ伏さざるを得な

い憂き目を見た。そしてこの航海は翌年へと繰り越した。

二〇二一年三月十一日、東日本大震災が発生、原発事故による放射能漏れ事故が起き、海外から日本への渡航が危ぶまれ、インドネシア関係者も同様に日本への渡航を拒絶したので二〇二一年の航海を中止、二〇二二年夏、「東北復興支援と精神的復興支援」へテーマを変更して航海することが決定した。

インドネシアでは二〇〇四年スマトラ沖での地震で甚大な津波被害を受けたが、日本をはじめとする世界各国の支援により復興を遂げた。この復興支援では日本からの支援や贈られた千羽鶴が被災者の心の支えとなり、多くの被災者を元気づけ勇気づけたと感謝されている。同じ海洋民族として同じ経験を持つ人間同士としてスマトラから神戸、そして東北へ「海は安全」というメッセージを携えて航海し復興支援での精神支援かつ同じ経験を持つ被災地同士の絆を深めようと呼びかけたところ、スマトラ州在メダン日本総領事である濱田雄二氏から賛同が得られ、氏から震災復興・精神的支援のために日本からスマトラに送られた千羽鶴を東北へ届けようという民間交流を超えての協力を得ることができた。

これこそが国際交流であり、民間交流から国家間協力へと推進していくものと期待して止まないものである。

微力ではあるが、これからも民間人として国際交流を継続し次世代の若者たちに継承していくことが私の使命なのだと考えている。

日本マジャパヒト協会

<http://www.j-majapahit.com/>

ボツワナ大使館とIACは二〇〇八年と二〇一〇年のボツワナからの文化使節の公演を協力し、文化交流にはとても熱心な大使館であると感じています。今回の「食」の企画でも、料理の講師を務めた参事官のタボカ・マタラバハリさんをはじめボツワナ大使館の関係者全員が楽しんで日本人の中に入ってくださり、参加者一同、ボツワナの方々の親しみやすさにびっくりしました。料理は味付けは塩だけというシンプルなものだったからこそ、素材のよさが引き立つものでした。映像を使つての国の紹介やツワナ語講座もあり、参加者全員ボツワナを堪能し、身近に感じた日でした。

ボツワナの工芸品のボツワナバスケット、アクセサリー、民族衣装を着た人形、それに港区からのお祝いの花も加わり、会場の華やかな雰囲気作りも申し分ありませんでした。

当日の感想をボツワナ大使館と会員の谷岡公子さんにお寄せいただきました。

Ke a Leboga (ケアレボガ) は「ありがとう」

「こんにちは」は、Dumela, mma ドウメラ・マ(女性に対して)、Dumela, ra ドウメラ・ラ(男性に対して)、ツワナ語に初めて触れ、ボツワナに思いを寄せました。

面積は日本の一・五倍、人口は約二〇〇万人、ダイヤモンドをはじめとした豊富な鉱物資源を有し、経済的にも恵まれている国、ボツワナ。

動植物の楽園と呼ばれる、その自然の豊かさは言葉で失う程の迫力を感じました。ライオン・ゾウ・サイ・ヒョウ・バッファローはビッグ五と呼ばれサバンナの主役を張っています。他にもキリン・シマウマ・インパラ・カバなど野生動物たちが、オカバンコ・デルタやモレミ野生動物保護区、チンベ国立公園などの大自然の中で逞しく生息しています。

概ね知識を得たところで、いよいよボツワナ料理の調理実習です。メインディッシュであるセスワは、じっくり煮込んで、お肉が柔らかくなつた処で、木べらで勿体ないと思う程、潰し崩していきます。見た目はコンビーフ風ですが、缶詰とは違って、肉本来の味をじっくり堪能出来ました。講師の先生の塩加減は、日本人よりは濃いめに味付けされていて、さすがに美味しいものでした。

サンプルは、もっちりしていて、満腹感が保たれます。淡泊な味なので、カレーにも合いますし、餡にも合いそうかな?と思いました。一緒に実習をしたお料理の上手な方から、翌朝、グラタンにアレンジした写真を戴きました。香りまで伝わって来そうな程美味しかったです。

モロホは、葉が分厚くやや苦みのある野菜を乾燥したもので、一度戻してから、みじん切りにした玉ねぎとトマトを加えてオイルで炒め、野菜の原型が無くなるまで煮込み



▲国紹介

日本にはボツワナ料理を提供するレストランがないため、ほとんどの参加者にとつては、ボツワナ料理を食べるのは初めての経験だったことでしょう。寒い冬に食べるのに向いていて、皆様に喜ばれそうなメニューを選びました。



▲ボツワナ大使館からの講師陣：左側から、公使プレ・ンポトゥエ夫妻、アタッシュェのシスタ・マベオさん、参事官タボカ・マタラバハリさん(今回の料理の講師)、一等書記官ティラハロ・セカオさん



▼ボツワナの工芸品

塩で味付けをします。今まで食したことの無いお味でしたが、美味しく戴きました。

飲み物は、タボカさん特製のバイナップル入りジンジャー・ドリンクです。あっさりして爽やかなドリンクで何杯でも戴けてしまいます。ボツワナの家では何時も欠かさず置いてあるそうです。

このイベントで、ボツワナがより私たちに近づいて感じられるようになりました。

Ke a Leboga.

(谷岡公子・IAC会員)

ボツワナ大使館からの感想

この度はIACと港区のご協力により、日本の皆様にボツワナ料理を紹介するチャンスを得て、皆さまに厚く御礼申し上げます。皆様と親しく交流し、ボツワナと日本の友好関係を深める一助になれたと考えています。皆様には、ぜひ一度ボツワナに旅行して、大自然の驚異を体験していただきたいと思っております。

ボツワナは内陸国なので、あまり魚は食べません。一方、肉はボツワナの食文化の中で大変重要です。多くの人が牛・ヤギ・鶏などの家畜を飼い、家庭で食しています。今回ご紹介したセスワは、結婚式や葬式など、多くの人が集まる機会には欠かせない料理です。そうした大きな行事では、セスワを作るのは主に男性たちです。サンプルは日本で手に入りませんが、セスワはご飯と食べても美味しいので、ボツワナに思いを馳せながら、ぜひご家庭で作ってみていただきたいと思っております。



写真：藤倉明治

# ボツワナ料理レシピ

講師：ボツワナ大使館 参事官 タボカ・マタラバビリさん

## 牛肉煮込み (Seswaa)

### ■材料(7人分)

牛肉 250g × 7 = 1750g  
塩 適宜

### ■作り方

- ①肉の塊を3cm×10cmに切る
- ②肉を鍋に入れ、肉がかぶるくらいの水を入れる。  
2時間程度、水けがなくなるまで、弱火で煮込む。
- ③肉を木べらでたたいてほぐし、塩で味付けする。



▲皆で肉をほぐしましょう。



▶肉を木べらでたたいてほぐすとコンビーフのようになります。

できあがり♪



◀ボツワナ風ジンジャードリンク (タボカさん特製)と共に皆で美味しくいただきました。



◀参加者全員で記念撮影。楽しいひとときでした。

## モロホ (Morogo)

▶モロホ

### ■材料(7人分)

モロホ(豆の葉を乾燥させたもの) 1カップ  
トマト 1個  
玉ねぎ 1/2個  
湯 2カップ  
サラダ油 大さじ2  
塩 少々

### ■作り方

- ①トマトを粗く刻む。
- ②玉ねぎをみじん切りにする。
- ③モロホを鍋に入れ、湯を注いで火にかける。
- ④サラダ油を加える。
- ⑤モロホがほぐれてきたら、トマトと玉ねぎを加える。
- ⑥火を弱め、柔らかくなるまで20-25分ほど煮る。
- ⑦塩を加えて調味する。  
(先にトマトと玉ねぎをサラダ油で炒めてからモロホと湯を加えてもよい。)



## 豆入りサンプ (Samp with Dikgobe)

### ■材料(7人分)

ひきわりトウモロコシ 80g × 7人  
(一晩、水につけておく)  
うずら豆 80g × 7人  
バター 50ml(サラダ油でも可)

### ■作り方

- ①ひきわりトウモロコシを水切りをしてうずら豆と一緒に大きな鍋に入れる。
- ②カップ5~6杯の水を加え、水がほとんどなくなるまでじっくりと煮込んでいく。
- ③柔らかくなるまで煮込む。  
十分に柔らかくならない場合は水を足す。
- ④塩で味付ける。
- ⑤バターを混ぜる。(お好みで)
- ⑥熱いうちに牛肉煮込み(Seswaa)と一緒に盛り付ける。



▲ひきわりトウモロコシ



▲ウズラ豆と一緒に煮ます。



▲出来上がり。



事務局便り

▶各国の工芸品を扱う「IACインターネットショップ」が4月1日にオープンしました。  
ホームページアドレス <http://iactokyo.shop-pro.jp/>  
各国の工芸品は、その地域の動植物という身近な自然のものを材料に、何代にもわたり、地域や家族に伝わる手法で受け継がれている品々です。それらは、日常使いを考慮して実用でありながら、遊び心のある模様やデザイン、また醸し出す民族的な味わいは魅力的で芸術的ともいえるものがたくさんあります。IACだからこそ、紹介できるそんな貴重な品々を取りそろえています。  
ボツワナ・バスケット、南アフリカのバティック(ろうけつ染め)布、ケニアのバオバブのショルダーバッグ、インドの山羊皮のバッグなど、これから紹介する国や品々も増やしていきます。ぜひ、ご来店ください。

▶「ペルシャ絨毯からイランを知る」セミナーを6月に開催します。(イランの紅茶とお菓子付です。)  
世界的にも有名なペルシャ絨毯は、イラン国内の各地方によって織り方、デザイン、素材の違いがあり、それぞれの地域の歴史や伝統を絨毯から見るすることができます。  
当日は、実際の手織りの本物のペルシャ絨毯をご覧になれます。  
講師は、タブリーズコーポレーションのマジッド・ロガニ氏です。  
日時、場所など調整中です。詳細が決定次第、ご案内します。

(事務局：金屋輝美)

「アルメニア人はノアの方舟の末裔」

長い歴史とキリスト教を国教に苦難の歴史続き、

国外に人口の3倍以上のアルメニア人

世界で活躍アルメニア系の人々、テニスのアガシ、歌手のアズナブール

高い教育水準 特別顧問は流暢な日本語の使い手 交流は一步一步積み重ねて



各国在日大使館は、IACの強力なパートナーです。それぞれの国について「食から知る民族文化」や「民族芸術シリーズ」とは別の切り口でこの紙面から紹介します。このコーナーは、引き続きIAC会員の取材で構成します。ご興味がある方は、事務局に奮ってご応募ください。

▲アルメニア共和国大使館 特別顧問  
Dr. Grant POGOSYAN (ポゴジャン グラント)さん



「ええ 私たちアルメニア人はノアの方舟で、アララト山にたどり着いた人々の末裔なんです」 都心の一等地に立つ高級マンションにあるアルメニア大使館。特別顧問のポゴジャン・グラントさんは、ことも無げにそう語った。

悪に走った人間を滅ぼそうとした神が行いの正しいノアだけは救おうと、方舟の建造をノアに命じる。ノアと其のファミリー、動物などの一行を乗せた巨大な方舟がたどり着いたのは今のトルコ東端の高山アララト山（5165メートル）であったと旧約聖書の「創世記」は伝えている。「アララト山は、我がアルメニア人の国民的なシンボルです。」日本人は概して「旧約」の記述は「神話」の世界と思いつちだが、特別顧問からするとそう簡単に即断できるようなものではなさそうだ。

それゆえ、アルメニアの歴史は古い。ポゴジャンさんによると、今から約4500年前に建国され、キリスト教がもたらされたのは紀元1世紀頃。アルメニア正教の源流である。同301年に国教化されて今日に至っている、歴史の長い分だけ、苦難の時も少なくなかった。アレクサンダー大王の東征、ペルシャ、モンゴル、トルコ、そしてソ連などの侵略、国土分割支配などにより国土はあられ、国を去った人も少なくなかった。「アルメニアの人口は約300万だが、国外に住むアルメニア人が700万人以上います。」

合計1000万人、現在の国の人口の3倍以上だ。「アルメニア人はとても教育熱心。大学進学率は日本よりも高いです。それがアルメニアの国を今日まで支えてきた要因の一つだともいえます」世界で活躍するあるいは活躍したアルメニア人やアルメニア人の血を引く人は少なくない。テニスのアガシ、歌手のシャルル・アズナブール、作家サローヤン、ソ連時代の作曲家ハチャトリヤン、そして外相ミコヤン。

来日して約20年になるというポゴジャンさんは、大変流暢な日本語の使い手だ。モスクワ大学時代に日本に関心を持ち、簡単な日本語会話本を1冊独学し、基礎をマスターした。努力の人なのであろう。その後、研究教育のため来日、今は都下の大学で数学とコンピュータ科学を教える教授だ。

アルメニアはある意味で、日本との距離感は遠い。歴史的な関わり希薄なこと、経済関係の少なさなどが其の背景にある。アルメニアには日本の大使館はまだない。しかし、ポゴジャンさんは「アルメニアにとって日本は大切な国です。一步一步実績を積み重ねていかなければなりません。去年は東京でアルメニア音楽祭や映画会を開きました。今年は少年少女合唱団の音楽会を東北地区も含めて開催します」着実な交流の歩みが確かに前進しているようだ。

文：山下靖典 (IAC 顧問)  
写真：藤倉明治 (IAC 会員)



▶アルメニア産の有名なブランド「アララト」、ラベルもやはりアルメニアのシンボルであるアララト山

▶ザクロが原料のワイン

広告

ペットからのメッセージを入れた似顔絵を贈ります。

■天国のペットからのメッセージ  
■お友達への贈り物 など

【ペット似顔絵 .com】  
アクセス ▶ <http://petnigaoe.com/>

**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

一緒に実現する IACの文化交流

- 会員として活動に参加してください。年会費:個人1万円 法人5万円(一口)
- 「風流」の同行取材にご協力いただける方を募集しています。
- 広告を募集しています。

「風流」やIACホームページへの広告で、貴社、貴店のPRとともにIACの活動をサポートしてください。

