



風流

第二十五号



グルジア再発見 (Discover Georgia)

駐日グルジア特命全権大使
レヴァズ・ベシツゼ



一般的な情報

世界で最も古い国の一つであるグルジアはヨーロッパの南東に位置し、アジアとヨーロッパをつなぐシルクロードの十字路としても知られている。グルジアは小さな国だがその地理的位置から戦略的には欠かせない国である。

北海道よりやや小さいくらいだが(面積：六九、七平方キロ・人口：四五〇万人)地方によって驚くほどさまざまな自然が見られる。高い山々のおかげで、グルジア人は自分の特徴的な文化を今日にいたるまで守ってきた。グルジアには過去二千五百年の間に作られた、歴史的・文化的に興味深い場所が四千か所ほどある。

最近、トビリシの少し南にある丘で百八十年前のドマニシ原人の化石が発見され、ニュースになった。アフリカ人からヨーロッパ人への進化の過程のミッシングリンクが発見された。

文化

紀元前八世紀から四世紀の記録に舞踊や労働、遠征の際歌われていた多声音楽のことが書かれている。

二〇〇一年にユネスコは、グルジアの多声音楽文化を世界無形文化遺産に指定した。グルジア多声音楽はアメリカ、西ヨーロッパ、日本などでも歌われている。日本では山城組のコーラス隊が歌っている。

グルジアのフォークダンスは力強く美しく、観る者を魅了する。大胆で洗練された動きが特徴。舞踏には剣や短剣が使われる。高い技術と訓練が必要。

絵画では、世界中の大きな展覧会でも作品が公開されている原始の画家、ニコ・ピロスマニ(一八六二―一九二八)のふるさとでもある。

クラシックバレエでもよく知られており、世界的にも有名なグルジアのプリマバレリーナ、ニノ・アナシヴィリのアリソン・芸術的な指導によって、高い技術が確立され国際的な基準に達した。

ワイン

グルジアはワインの発祥地である。古代ギリシアでは、グルジアのワインが輸入され飲まれていた。言語学的にもグルジアがワインの発祥地であることが証明できる。グルジアではワインのことを "gvino" と呼んでいるが、"vino" や "vine" はそれ由来する。

数年前、科学者が世界最古のワインを発掘した。液体のワインは残っていたが、八千年前の石器時代に作られたワインボトルの内側についていた残りかすをテストした。新石器時代には、赤ワインをボトルで熟成させていたのである。

大きな土器で作られるクヴェルリワインは健康に良いとされている。グルジアのクヴェルリワインにはタンニンとヒタミンが多く含まれ、完全にオーガニックで独特な味がする。ヨーロッパの他の有名なワインよりも多くタンニンが含まれている。ポリフェノールが多いため、心臓血管の疾患対策やコレステロール値を低く保つ効用があるワインは、長寿と深く関わりがあるとされている。

世界の二千種のぶどうのうち、五百以上の種がグルジアに由来し、そのほとんどがワインに使われている。

世界のワイン通にとつてサペラヴィ、ムクザニ、ツィナンダリ、クヴァンチカラ(Khvanchkara)、テリアニなどの名前は広く知られている。

観光地

スヴァネティ 地方

スヴァネティ地方にある中世の塔状の家や教会、標高五千メートル級のコーカサス山脈に囲まれたウシュグリ村の中世の要塞、清純な森、環境汚染されていない村、ユニークな壁画、アイコン、写本と鍛冶。この遠くで絵のように美しいスヴァネティの名所は、古い塔だけではなくヨーロッパの最も高い居住地である(標高二千三百メートル)。そのため、年間のほとんどが大雪でおおわれるウシュグリから、晴れている日にはグルジアの最高峰のシハラ(標高五千六十八メートル)がまっすぐ見える。また、スヴァネティの記念建造物群は、一九九六年にユネスコの世界遺産にも登録されている。

バトゥミ

アドジャラ自治共和国の黒海沿いのいわゆる夏の楽園は、バトゥミ、ユブレティ、ゴニオ、サルピシなどといったリゾート地を有し、ここではあらゆる種類のエンターテインメントが様々なグレードのホテルから提供されている。

前述の場所のほかに、グルジアのユネスコに登録された世界文化遺産、たとえばバグラティ聖堂やゲラティ修道院、そしてムツヘタの歴史的な建築群も、観光客の訪問を歓迎している。





食から知る民族文化…⑩ エクアドル

4月20日
さくら亭（渋谷区原宿）にて

エクアドルは、このシリーズ二回目の登場で、前回とは珍しい食材の野菜バナナを使ったメニューなどが好評でした。今回は場所も趣向も変え、お好み焼きの鉄板でエクアドル料理を楽しむプログラムを用意しました。サクラ亭と大変国際色豊かな会となりました。

調理に先立ち、第一部のお国紹介では、エクアドルの自然の豊かさ、スケールの大きさや美しさに触れ、ガラパゴスがエクアドルだと初めて知ったという声も聞かれました。サクラ亭でのこの食の企画と合わせ、デザインフェスタギャラリーでは、エクアドル大使館による展示も四月十九日から二十一日まで開催され、こちらもたくさんの方の来場者にぎわいました。

イベント終了後、エクアドル大使館からの感謝状が届き、このように参加者と一緒に楽しく調理をしながらエクアドルを理解する企画に感動していただき、更なるコラボのオファーもいただきましたので、継続して別の企画も考えたいと思います。

イベント開始前の調理の下ごしらえからお手伝いいただいた藤井愛さんと井上美恵子さんに感想をお寄せいただきました。

エクアドルを思い出した楽しいイベント

世界各国からの参加者と、お好み屋さんでエクアドル料理を食べるといっしょに変わった内容でしたが、とても楽しめました。特にジャガイモにチーズを入れて焼いた料理がおいしかったです。

子供から大人まで参加者の年齢の幅も広く、英語での案内と日本語での案内が両方あり、全員が交流し楽しめるよう工夫された素敵なイベントでした。

私はエクアドルに行ったことがあるので、懐かしい気分になりました。

綺麗な自然を撮った写真の紹介もあり、行ってみたいところも多いいいかなと思います。南米のイベントは少なく情報も少ないので、またぜひこういった機会を作っていただきたいです。

(文：藤井愛)

短い時間で異文化交流と相互理解

美味しく楽しい時間はあっという間で、あんなに短い時間で異文化交流、相互理解が深められたのは、調理を切り口に共に働いたからだと思いました。

エクアドルレストランに行つて食事をするのも、現地観光でリゾートを満喫することも、きつと楽しいひと時だと思いがちですが、様々なバックグラウンドを持つ方々と一緒にじゃがいもをつぶし、手を切つてしまった大使館の方をみんなで気遣いあつたりした、そんなひとは、私にとって忘れがたい「エクアドルの思い出」となりました。

エクアドルに行つたことはありませんが、きつといつか南米に行つたら、笑顔でこの日を思い出したいと思います。

このような貴重な機会に参加させて頂き、ありがとうございます。

(文：井上美恵子)

<エクアドル大使館からの講師陣>



▲公使
ボリバル トーレスさん



▲三等書記官
カルロス パラさん



▲通訳
桜井文子さん



▲エクアドルの民族衣装に着替えた井上さん(左)と藤井さん(写真提供：井上美恵子)



▲映像でのエクアドル国紹介



セルビアの芸術作品展示

7月5日〜10日
デザインフェスタギャラリー原宿にて

セルビア大使館とサクラグループ、IACとのコラボレーション企画として、セルビアの紹介イベント及び料理教室が二〇二三年七月六日、「さくら亭」にて開催されました。在日セルビア共和国大使館からはアタッシュエのネマニヤ・グルビッチさんと大使秘書の長門ティヤナさんが講師として参加しました。(この食のイベント報告は次号の風流に掲載いたします。)

また、七月五日〜十日には、「Discover Serbia」と名付けられた芸術作品展示会を「デザインフェスタ・ギャラリー原宿」で実施しました。この展示会の感想をセルビア大使館から寄せていただきました。

Discover Serbia

「Discover Serbia」の展示会では、セルビアの若手芸術家のマリヤナ・アンジェリッチさん、ミリツァ・ニコリッチさん、ミレーナ・ミロサブリエヴィッチさんの作品やセルビアの民俗工芸品が飾られました。

イベント期間中は連日数多くの方々にご来場いただき、セルビアの多様な文化を知る素晴らしい機会となりました。

芸術家の一人、マリヤナ・アンジェリッチさんは展示会場で多くの出会いに恵まれたようで、次のように印象を語ってくれました。

「希少なイベントに参加する機会をいただいたこと、そして開催期間中に多くの方とお話することができて、とても嬉しかったです。会場には、セルビアを全く知らない人、何気なく足を運んだ人、会場の異色な雰囲気誘われた人など、実に様々な人たちに訪れていただき、まさに文化交流の場となりました。日本では珍しいナイーブアートの装飾が施されたお皿にもすごく興味を持ってくれました。私は3作品を展示しましたが、どれも日本の伝統的な絵画技法を用いてセルビアのモチーフを扱った作品です。今回は、日本とセルビアという少し風変わりな融合作品を通じて、長い間忘れ去られてしまった遠いストーリーを呼び起こすきっかけにもなったと思います。会場でいろいろな方とお話をさせていただいたことは、私にとって一生の思い出となります」



エクアドル料理レシピ

Ensalada (サラダ)

■材料(5人分)

- レタス 半分 ●玉葱(大)半分
- トマト(大)半分

■作り方

野菜を切り、以下のドレッシングを混ぜ合わせる。

★ドレッシング★

Aderezo (Agridulce) アデレソ (甘酸っぱい)

■材料(5人分)

- レモン(大)1個 ●パセリ 少々
- オリーブ油 少々 ●塩 適量
- 唐辛子 適量 ●フルーツ酢 半スプーン
- 砂糖 適量 ●水 適量

■作り方

レモンを洗い、搾り、味を見ながら水を混ぜる。オリーブ油、塩、唐辛子、酢、砂糖を加えた後、細かく切ったパセリを混ぜる。

▶野菜をドレッシングと混ぜ合わせている桜井さん



写真：藤倉明治 (IAC会員)

Llapingachos (tortillas de papa) リャピンガチョ(トルテイージャ デ パパ) ジャガイモのトルテイージャ

■材料(3人分)

- ジャガイモ 400g ●アチョテ 1 スプーン
- 玉葱 半分 ●ネギ 1本
- フレッシュチーズ(柔らかいもの) 40g づつ 3種類
- 植物油 ●塩

■作り方

- ①皮をむいたジャガイモに玉葱半分と塩を入れてゆでる。
- ②柔らかくなったなら水を切り、すばやく冷やし、フードプロセッサーにかける。
- ③ネギをきざみ、アチョテをいれていためる。
- ④チーズをすりおろし、②のジャガイモで③を包み込み、2センチくらいの厚みにする。
- ⑤鉄板に油をひき、キツネ色になるまで両面を焼く。



▲アチョテ



◀チーズ



Carne a la Plancha カルネ ア ラ プランチャ 牛肉鉄板いため

■材料(5人分)

- 牛肉薄切り(400g) ●塩 ●胡椒
- マスタード ●にんにく 2かけ
- 玉葱(大)半分 ●赤パプリカ(大)1個
- オリーブ油

■作り方

- ①牛肉の細切り、胡椒、挽いたニンニク、マスタード少々で味付けし、2時間おく。
- ②玉葱とパプリカを細切りにする。
- ③鉄板にオリーブ油をひき、熱し、牛肉、玉葱、パプリカをいため、最後に塩を入れる。



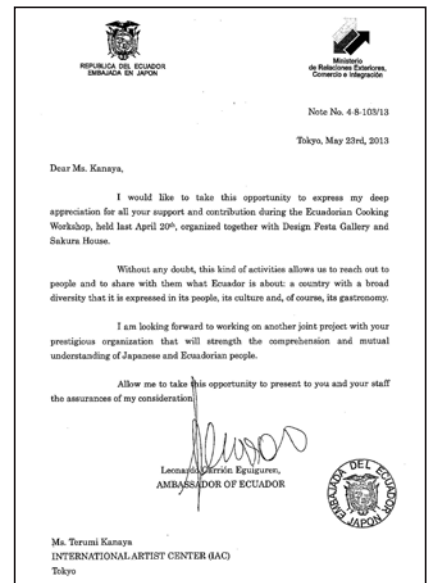
Arroz de Leche (postre) アロス コン レチェ 牛乳入りライスプディング

■材料(5人分)

- 白米 0.6 カップ ●干しぶどう 0.2 カップ
- 水 0.8 カップ ●牛乳 0.3 リットル
- 卵黄 半個 ●シナモン 半本
- コンデンスミルク 60g ●エバミルク 60g

■作り方

- ①米をとぎ、水とシナモンを入れ炊く。
- ②水が無くなった時に、牛乳と干しぶどうをいれ、よく炊き上げる。
- ③コンデンスミルクとエバミルクを加え、火からおろし、冷やす、生温く成ったら卵黄ぐずし、混ぜる。
- ④出す前にシナモンを加える。



▲エクアドル大使館からのお礼状
(文面は英語翻訳版をご参照ください。)

事務局便り



◀展示の説明をするセルビア大使館の長門ティヤナさん(左側)
(写真提供：DFG)

▶ 7月9日、7か国 11人の外交官たちがデザインフェスタギャラリーを見学!! ジャパンポップアートの発信地の原宿に位置するデザインフェスタギャラリー (DFG) を文化交流の場として各国にさらに活用してほしいと、IAC と DFG とのコラボでこの見学ツアーを実施しました。当日は、DGFで開催のセルビア大使館の展示でセルビアのアーティストの作品も熱心にご覧いただきました。(右ページ「Discover Serbia」の記事をご参照ください。) 今回の視察を今後の各国との文化交流事業へと具体化していきたいです。

▶ IACの第7回総会を6月19日、新宿区のソフィア株式会社で参加者32名(委任状含む)で開催しました。当面の目標は、寄付金税額控除が受けられる認定NPOとなることです。皆様の更なるご支援をお願いします。

▶ 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なく、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)



◀展示会場内の様子



マリヤナ・アンジェリッチ経歴

1984年セルビアのベオグラード生まれ
2008年ベオグラード芸術大学美術学部版画課卒業
2012年東京藝術大学大学院美術研究科日本画科修士課程入学

セルビアと日本において数々のグループ展を開催。モザイク、版画、日本画の技法を取り入れた作品を展示する。現在はセルビアの風景画を描きながら日本の絵画技法を模索。また、2つの文化間における予せめ融合を探索中。

不屈のポーランド人魂がポーランドを再生 時空を超えてポーランドと日本の絆は深く、幾重にも ロシア革命、阪神大震災、東日本大震災 いまポーランドでは日本ブーム



IA Cの文化交流の強力なパートナーは、各国在日大使館です。それぞれの国について「食」や「民族芸術」の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IA C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。

◀ポーランド共和国大使館 特命全権大使
Cyprian KOZACZEWSKI (ツィリル・コザチェフスキ)さん

ポーランド大使館はJR目黒駅と恵比寿駅の中間にある閑静な住宅地の一角にある。日本赴任以来約1年のツィリル・コザチェフスキ大使は豊かなひげを蓄えた44歳のエリート外交官。物静かな様子と論理的な語り口は哲学的な雰囲気もたよわせる。

——ポーランドは18世紀には三度も領土を他国に侵略され地図から消えたと聞きました。また第二次大戦ではナチス・ドイツに侵略されて大きな被害を受けました。同大戦後はソ連(現ロシア)の勢力圏に組み込まれ、1989年に民主化を勝ち取り、EUに加盟するなど政治的、経済的発展を遂げています。この不屈の力の原動力はどこから出てきたのでしょうか。

大使「それは国民の団結の賜物です。さらに自国の文化的遺産への敬意を強く払っていることも背景にあります」

——日本人にはワレサ大統領の不屈の生き方もポーランドの歴史と重なり合うように見えますが。

大使「ワレサ氏はポーランドの主権確立のためにまい進した。その背景には偉大なポーランド国民があったのです」

この秋ポーランドの人物切手が日本郵便から発行される。デザインされるのはショパン、コペルニクス、キュリー夫人、映画監督アンジェイ・ワイダ、ワレサ、法王ヨハネ・パウロ二世そしてプロニスワフ・ピウスツキ、最も知名度が日本で低そうなピウスツキは、流刑地のサハリンでアイヌ女性と結婚してアイヌ研究に打ち込み、蠟管でアイヌ人の歌などを記録した人。

ポーランドと日本の縁はさらに深い。ロシア革命時にシベリアに取り残されたポーランドの子供たちを日本政府が日本に移送、最後は故国ポーランドまで送り届けた。そしてこの事を忘れなかったポーランドは阪神大震災にあった日本の子供たちをポーランドに



▲ぬくもりを感じるデザインや色で日本でも人気のポーランド陶器

招いている。また東日本大震災でホールが被災した気仙沼の幼稚園にポーランドの団体はホールを寄付、再建した。

時空を超えて両国の絆はつながっている。

大使「今ポーランドでは、和食、武道、漫画、アニメなどがブームで、日本への関心は高まっています。さらに日本の企業は現在290社がポーランドに進出しています。またポーランド産の豚肉、鶏肉とその加工品は日本に輸入され店頭に並んでいます。ぜひ味わってみてください」「日本とポーランドのこれからの経済協力の目玉はエネルギー関連分野です。石炭をできるだけ環境に負荷なく燃やすクリーンコール技術、再生可能エネルギー、原子力、天然ガス、省エネ技術などでかなりの協力が可能だと思います」

外交、経済、文化など幅広くポーランドー日本間の絆の強化を目指す大使だが、「任期を終えて帰国する時、そのことが実感できればそれで使命は達したと思う」

一つの人生哲学のように聞こえた。

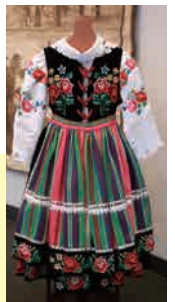
文：山下靖典 (IAC 顧問)
写真：藤倉明治 (IAC 会員)



◀▲有名なポーランドのお酒、ズブロッカ。この名前は、ジュブル(ヨーロッパ・バイソン)に由来する。ズブロッカの中には香草(パイソングラス)が一本入っている。大使館で出迎えてくれるかわいいぬいぐるみのジュブル。



民族衣装：女性用 ▶
19世紀初めからマゾフシェの農民が着用。ウォヴィチ市の聖体祭では今でもこの衣装を身に着ける。ポーランドで最大の民族舞踊団「マゾフシェ」でも使用されている。



民族衣装：男性用 ▶
クラクフの祭事に用いられた衣装は、ポーランドの民族衣装の中で一番知られている。白いシャツに、膝まで長けのある装飾が施された黒い(もしくは濃紺の)ベストと、クジャクの羽をつけた赤い四角い帽子に特徴がある。



広告

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

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/>

