NPO法人 国際芸術家センター（IAC）会報

風流

第三十三号

二〇一六年七月一日発行

題字背景●マケドニアの風景　写真提供：マケドニア共和国大使館

English inside

IAC会報「風流」読者の皆様

駐日マケドニア共和国大使館　特命全権大使
アンドリヤナ・ツヴェトコビッチ

私は駐日マケドニア共和国大使館の特命全権大使、アンドリヤナ・ツヴェトコビッチと申します。このたび、マケドニアの美しさ・英知・文化・芸術などを日本の皆様にご紹介できることを大変うれしく思います。私は約十年間日本に住みましたが、その経験から、日本人にはマケドニア人と似た繊細さや感受性があると思っております。

日本人はマケドニアのことを、アレキサンダー大王の国として認識しているのではないでしょうか。マザー・テレサの生地として記憶している方も少しはいるかもしれません。マケドニアは世界で最高のワイン産地の一つでもあります。またヨーロッパで最古かつ最深の湖の一つ、オフリド湖がある国です。この湖は四百万年の歴史があると見られており、他では見られない約二百の固有種が棲息しています。更に、マケドニアにはピラミッド・ストーンヘッジ・アンコールワットに次ぎ世界で四番目に古い天文観測所遺跡「コキノ」があります。他にもマケドニア人が誇りに思う様々な文物があります。近い将来、マケドニアは日本の皆様が旅行やビジネスで頻繁に訪れる場所となり、人的交流が活発に行われるようになるに違いないと確信しております。

マケドニア共和国と日本の外交関係は、マケドニアの旧ユーゴスラビアからの独立後、一九九四年三月一日に正式に成立しました。地理的に遠く離れた両国ですが、友好関係はたびたび強化されてきました。特に、甚大な被害をもたらした一九六三年のスコピエ地震の十数年後、一九七六年には明仁天皇陛下がご訪問してくださいました。また、日本の著名な建築家 丹下健三氏が地震後のスコピエの新しい町並みをデザインしてくださったことは、マケドニアの復興と日本との友好の象徴となっています。

マケドニアについて

ヨーロッパ南東部の中心に位置するマケドニアは、中央ヨーロッパ及び地中海と東ヨーロッパの間の地理的な関係をよく表しています。マケドニア共和国は多民族で、民主的かつ安全な国です。また、この地域における経済改革のリーダーでもあります。近年行われた改革により、マケドニアは世界銀行が定める「ビジネスのしやすさ」の順位を九四位から十二位まで躍進させました。こうした良好な投資環境は世界中の多くの企業を引き付け、マケドニア国内にある十二の自由経済特区のいくつかで生産施設が建設され、事業が立ち上げられました。こうした特区では十年間の免税など様々な優遇措置が受けられます。

マケドニアは正にバルカン半島を代表する国であり、マケドニア的なものと地中海的なものが魅力的に融合して成り立っている国です。また気候的には地中海から大陸に至る特色があるため、多様な観光業が発展する条件を有しています。

マケドニア料理

マケドニアはオーガニック料理と家庭料理の宝庫であり、果物と野菜が有名です。イタリア料理には「マチェドニア（イタリア語で「マケドニア」の意）」という様々な果物をミックスしたデザートがあります。マケドニアはスローフードの国でもあり、国民は食を文化として楽しむことを知っています。季節ごとに異なる旬の食材があり、地域ごとに独自の食べ物があります。マケドニアへ行ったら、チーズ職人が昔ながらの方法で作った上質な黄チーズと白チーズをぜひ食べてみてください。

私たちが読者の皆様にお勧めする伝統料理の一つが「タフチェ グラフチェ」です。これは新鮮な豆などを焼いた料理です。マケドニアのほとんど全てのレストランで食べることができ、伝統的な陶器に入れて出されます。タフチェ グラフチェはマケドニアの国民食といえるでしょう。

基礎データ

国名：マケドニア共和国
首都：スコピエ
面積：二五、七一三㎢（日本の約十五分の一）
アクセス：イスタンブール、フランクフルト、ウィーンなどヨーロッパ主要都市を経由
通貨：マケドニア・デナル（MKD）
人口：二、〇六九、一六二人
著名人：アレキサンダー大王、マザー・テレサ、レネ・レゼピ（世界最高のレストラン「ノーマ」のシェフ）、ミルチョ・マンチェフスキ（アカデミー賞ノミネートの映画監督）
言語：マケドニア語
文字：キリル文字

（編集協力：山崎陽子（IAC会員））

Join us for tea at the Embassy

大使館でお茶を

第三回　セルビア　十一月十九日
第四回　アゼルバイジャン　十二月十七日
第五回　マダガスカル　三月十二日

日本に居ながらにして各国のおもてなしを体験する在日各国大使館とIACとの共催イベントは、昨年九月に初回のタンザニア、二回目ボツワナと好調なスタートを切りました。その後もイベント告知後、すぐに定員に達するほどの人気となっております。

このシリーズの大きな魅力は、通常はなかなか入ることができない各国在日大使館にお客様として歓迎していただくことから始まります。ホスト役の大使や外交官が美しい民族衣装で迎えてくだされば、お招きいただいた参加者も季節に合わせた和装の方もいて、素敵なお茶会のスタートです。

それぞれのお国の歴史文化、生活習慣などのプレゼンテーションを聞き、手作りのお菓子やスナック、飲み物（日本では手に入りにくいお国自慢のアルコールの試飲ができる機会があることも）を堪能し、民族衣装の試着や、民族楽器に触れることもあります。そして、各国の外交官やシェフなどとも自由にお話し、交流したりと、相互理解・友好促進の体験型の文化交流イベントとなっています。

毎度、聞かれる参加者の感想が「ほとんど知らなかった国がグッと身近になり、訪れてみたくなった」というものです。おびただしい情報はインターネットをはじめ、様々なところから得ることができる時代だからこそ、触れあう、交流するというライブ感を大事にするこのようなプロジェクトをIACは今後も続けていきたいと思います。

それぞれの「大使館でお茶を」は、IACのフェイスブックでも写真、アンケート結果、参加者と大使館の感想など詳細を報告記事として掲載していますので、お楽しみください。また、「大使館でお茶を」の専用のフェイスブックも立ち上げましたので、こちらも、是非、ご覧ください。

同シリーズは、原田和義さんの記事で二月にニッポンドットコム（多言語で日本に関する情報をインターネットで発信しているサイト）で日本語、英語、アラビア語で大きく取り上げていただきましたので、是非、ご覧ください。〈ニッポンドットコム　大使館でお茶を」で検索してください。〉

原田和義さんにつきましては、事務局便りもご覧ください。

マダガスカル共和国

キツネザル、バオバブの木など、一般的な情報に加えて、さらなる魅力を発見することができました。

「シルクの島」とも呼ばれている程で、野蚕で製作する「ランバ・ランディ」というシルクスカーフは、かっちりとした風合いで、色、柄とも日本の和装文化にもマッチしそうで、アジアとアフリカが交差するマダガスカルならではのデザインと感じました。民族楽器の「バリハ」は、音を出す仕組みも音色も日本の琴に似ています。

特産品である上質のバニラ（世界生産量の七割を占めている）について、輸出会社の社長の説明は興味深いものでした。

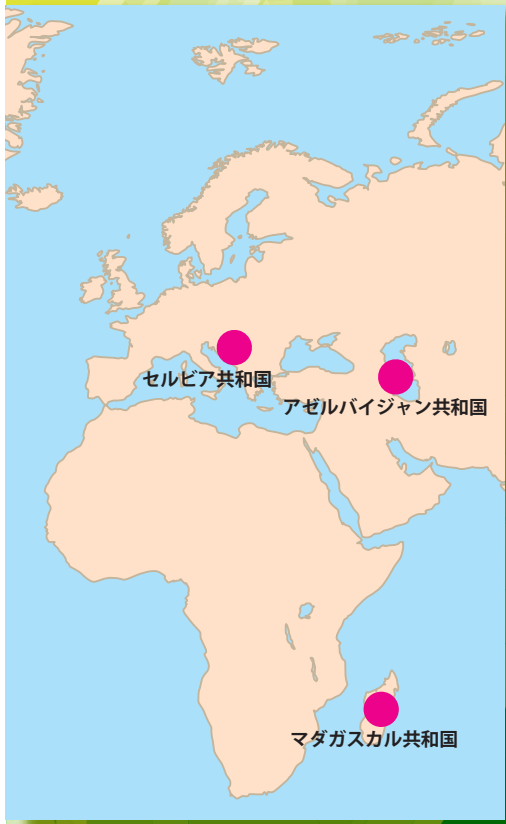
さらに、農業がすべてオーガニック、有機農業というのは、驚きでした。マダガスカルは動植物とも固有種が多いので、外から持ち込まれる脅威となる害虫などもあまりないのかもしれません。国としても「マダガスカル産はすべてオーガニック」とPRしてもいいと思いました。

EMBASSY OF MADAGASCAR
AMBASSADE DE MADAGASCAR
マダガスカル大使館

▲バニラ会社 Bemarivo Vanilla の社長
Ms. Joanah Palumbo

▲駐日マダガスカル臨時代理大使
Ms.Rosette Rasoamanarivo
（ロゼット・ラソアマナリヴォ）夫妻
ご主人の Mr Michaël RAJOHARIMANANA
（ラジョハリマナナ　ミカエル）は、シェフとして当日のメニューをご用意くださった。
代理大使はシルクスカーフの「ランバ・ランディ」をおしゃれにまとい、ご主人は民族楽器のバリハを手に。

- Pie with Malagasy Vanilla flavor（マダガスカルヴァニラパイ）
- Vegitable cooking Madagascar way（マダガスカル風野菜料理）
- Samosa beef（ビーフサモサ）
- Samosa vegitable（ベジタブルサモサ）
- Vegitable skewers（野菜の串焼き）
- Hot tea Vanilla from Madagascar（ヴァニラティー）
- Hot tea Cinamon from Madagascar（シナモンティー）



セルビア共和国

セルビアの人々は、大変な親日家が多く、二〇一一年の三・一一の東日本大震災の時は、セルビアからの多くの励ましや、同国の所得水準から考えると多額の義援金が寄せられたとのこと。その後、二〇一四年にセルビアが大洪水の折は、日本から支援金が届けられたと。このような市民レベルの交流を初めて知る参加者も多く、感激しました。

当日のメニューで「怠け者のパイ」という名前に反して、作るときは結構な手間がかかるという、おいしいリンゴパイの紹介の時に、「苦しい時にもリンゴは沢山収穫でき、そのリンゴでパイを作り時代を乗り越えてきた」という話にはセルビアの複雑な歴史を思い、胸が詰まりました。

▲民族衣装の試着

▲Ms. Tijana Nagato
（ティヤナ・ナガト）大使秘書

▲Ms. Ana Kontić
（アナ・コンティッチ）参事官

- Kiflice sa sirom i sunkom チーズとハム入りのロールパン
- Proja プロヤ コーンパウダーの伝統的なパン
- Sopska salata ショプスカ サラダ
- Lenja pita 怠け者のパイ（伝統的なりんごケーキ）
- Cupavci チュパヴツィ チョコレートとココナッツのケーキ
- Kiflice sa orasima クルミ入りのクッキー
- Biljni caj セルビアのハーブティー
- Srpska kafa セルビアのコーヒー

アゼルバイジャン共和国

アゼルバイジャンでは、お茶の文化は長い歴史があり、様々な味を楽しむために、入れ方や道具や容器へのこだわり、一緒のお菓子など何を合わせていただくかも、とても重要なことであるとわかりました。

当日、特別に用意してくださった炭を使うsamovar（サモワール）で入れた紅茶は格別でした。

お国のプレゼンはイスマイルザーデ大使の流ちょうな日本語で行われました。ソ連崩壊時の一九九一年に独立し、イスラム国の中では初の民主主義共和国で、女性が選挙権を最初に得た国でもあるとのこと。天然資源に恵まれ、政教分離のもとで、イスラム教徒、キリスト教徒、ユダヤ教徒が共存して平和に暮らしているという説明には、「宗教絡みの争いがないなんて、稀有な国」との参加者の感嘆の声が聞かれました。

▲Ms. Narmina Aslanova
（ナルミーナ・アスラノヴァ）
一等書記官

▲駐日アゼルバイジャン大使
H.E. Mr. Gursel Qudrat oglu ISMAYILZADA
（ギュルセル・グドラト
・オグル・イスマイルザーデ）

▲炭を使う
samovar（サモワール）

- shekerbura シェケルブラ
- pakhlava パクラヴァ
- quince preserves マルメロのプリザーブ
- Karabakh style kete カラバグ　ケテシ
- ザクロジュース
- ワイン

写真：藤倉明治、①②高田桃子

事務局便り

▶ IACの強力なサポーターであった原田和義さんがご逝去されました。

ニッポンドットコム（日本に関してインターネットで多言語発信で紹介しているサイト）にIACの「大使館でお茶を」のシリーズに関して記事にしてくださったのが、今年の２月でした。そして、たった２か月後の４月12日に、くも膜下出血で、67歳で急逝されました。

楽しく分かりやすい記事でニッポンドットコム以外でも、ジャーナリストとしてIACの活動をご紹介くださっていました。

「文化交流は両想いでないと続かない」ということは常に、おっしゃっていました。参加者と主催者、日本人と外国人など、関わるすべての人たちが素敵な時間を共有でき、原田さんも喜んで、見守ってくださる、そんなプロジェクトをIACとして今後も続けたいと考えています。

原田さんのご冥福を心からお祈りいたします。

▶ 人気シリーズの「大使館でお茶を」は次回はリトアニアを10月に予定しています。ご案内はフェイスブックで致します。チェックをお忘れなく！

▶ 食関連に偏りがちになっている最近のIACの活動ですが、「東京と各国在日大使館の歴史」の企画も準備中です。こちらのご案内もお楽しみに！

（事務局：金屋輝美）

アルメニア文化週間2016：日本文化との邂逅

3月22日から27日　於：代官山ヒルサイドテラス

両国お馴染みの食材を使ったお料理の出来上がりは？

▲グラント・ポゴシャン氏
駐日アルメニア共和国特命全権大使

▲ソプラノ歌手
アラクス・マンスリャンさん

▲民族楽器「ドゥドゥク」演奏　樽見康隆さん
ドゥドゥクは杏の木で作られている。

写真：白石一良、高田桃子（料理の写真）

「アルメニア文化週間2016：日本文化との邂逅」は両国の文化がめぐりあい、相互理解が深まることを目的に昨年に引き続き開催され、音楽、絵画、現代アート、短編映画、さらに両国のアートのジャンルを超えたパフォーマンス(アルメニア音楽と日本の舞のコラボ)など、盛りだくさんでした。

IACは得意分野の食の企画で昨年に引き続き協力させていただきました。

アルメニア大使グラント・ポゴシャン氏、IAC会員の高田桃子と中路理恵子の感想をご紹介します。

グラント・ポゴシャン
駐日アルメニア共和国特命全権大使

今年3月22日から27日まで代官山ヒルサイドテラスにて開催された「アルメニア文化週間2016：日本文化との邂逅」は、我々アルメニア大使館が日本の皆様にアルメニア文化を紹介するために企画している様々なイベントの1つです。

今回のイベントでは、アルメニアと様々な形で関係をもつ日本の友人たちの力を借りて、日本の皆様にアルメニア文化を紹介したほか、日本文化とのコラボレーションも行うことで平和・共生への願いを伝えるものでした。その中でも、我々の長年のパートナーであるIAC-国際芸術家センターの皆様のご尽力で実現した食のコラボレーション「両国お馴染みの食材を使ったお料理のできあがりは?」では、レセプションにて同じ食材が使われた日本・アルメニア両国の料理をお試し頂き、それぞれの食文化の違い・特徴を皆様に楽しんで頂くという興味深い試みでした。ご来場の皆様はIACによる食文化のコラボレーションを十分に堪能されたことでしょう。素敵なお料理をご提供頂き、レセプションに花を添えて頂いたIACの皆様にこの場を借りて御礼申し上げます。

我々は、日本ではまだ馴染みの薄いアルメニアという国の文化・習慣を日本の皆様に今後も紹介させて頂きたいと考えております。本企画のような文化面での交流を通して、日本とアルメニアの両国民間の友好関係がさらに深まることを強く願っております。

高田桃子（IAC会員、管理栄養士、料理研究家）

昨年2015年のアルメニア文化ウィークでは、アルメニアと日本両国のお酒、菓子、料理を同時に楽しむ食のクロスオーバー企画を行い好評を頂きました。今回は、両国にとって馴染み深い「ナス、杏、豆」という3つの食材を使って、お国料理の違いを楽しむという企画で参加させて頂きました。

ナスは、両国とも発酵食品をプラスしたメニューに仕上げました。ナスと発酵食品は相性が良いのかもしれませんね！アルメニアは、ロールド・ナス（胡桃入りサワークリームを茄子で巻いたもの）、日本は、ナスのシギ焼きをご用意しました。自分の好きな食という分野で文化交流ができるのは本当に素晴らしい体験です。アルメニアとの素敵な縁を今後も繋げていけたら嬉しいです！

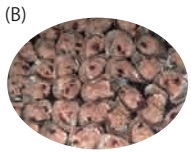
中路理恵子（IAC会員、調理師、製菓衛生士）

今年は食文化比較がテーマでした。その中の一つは、「豆ご飯」、アルメニア料理はレンズ豆入りのレバーが添えてあるもの、日本代表は、お赤飯をちいさなおにぎりに白ゴマをのせました。お菓子については、調べていたとき「アルメニアでは、杏の花がとても美しく、みんな楽しんでいる」というネット記事をみつけ、長野で杏の花見をしたことがあり、その光景が目に浮かび「杏のお菓子の食べ比べ」を思い立ちました。それで、ドライアプリコットを、蒸留酒で食感が残る程度にもどし、半分ホワイトチョコレートでコーティングしたものと、日本のものとして、杏の羊羹をださせていただきました。

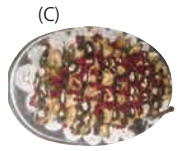
今後も両国の人的国際交流がさらに盛んになることを祈念しております。

(A)

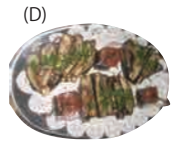
(B)



(C)



(D)



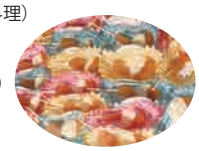
<IAC 提供：アルメニアと日本の食べ比べメニュー>

◆豆◆
(A) Rice and Lentil Pilaf（レンズ豆入りピラフ、アルメニア料理）
(B) 赤飯（日本料理）

◆茄子◆
(C) Rolled Eggplants
（胡桃入りサワークリームを茄子で巻いたもの、アルメニア料理）
(D) 茄子のシギ焼き（日本料理）

◆杏◆
(E) 杏のトリュフ（アルメニア料理）
(E) 杏の羊羹（日本料理）

(E)



IAC 会報「風流」第 33 号　2016（平成 28）7 月 1 日発行　（年 4 回　事業開催に合わせて発行）
発行：NPO 法人国際芸術家センター（IAC）　編集：「風流」編集部　〒156-0053　東京都世田谷区桜 2-9-30-208 号
TEL ／ FAX：03-5426-2047　<e-mail>info@iactokyo.jp　<official site>http://iactokyo.jp
<web-shop 世界の工芸品 >http://iactokyo.shop-pro.jp　<facebook>http://iactokyo.jp/facebook/