

風流

第十四号



駐日大使の講演シリーズを 秋田で実現

——大使館との交流で多様な異文化を体験しよう

国際教養大学教授

勝又 美智雄



秋田市にある国際教養大学では二〇〇九年九月から二年間、世界の主要国の駐日大使を招いて連続講演を行っている。開学五周年を迎えた大学と創刊百三十五周年を迎えた地元の秋田魁新報社との記念事業として企画・共催したもので、「国際社会の未来と日本の役割」を共通テーマに、十人の大使に自由に語ってもらい、本学の学生や一般市民に「世界を見る目」を養う一方、大使や大使館員に日本の若者やごく普通の市民に親しく接してもらおうと、「草の根」レベルでのお互いの理解を深めてもらうという趣旨で始めた。

駐日大使はその国を代表して日本に来て

おり、公務や公式行事への出席が多く、特定の大学や団体のために講演に出かけるという例は少なく、依頼してもなかなか実現しにくいというのが実情だ。現に東京の有名私立大学が以前、各国大使の連続講演を企画したが、せいぜい一年に一人の大使に来てもらうのがやっとだったという。それだけに、東北の田舎に、はたして一年間に何人呼べるか、と懸念する声もあった。早くから講演日程を決めていても、日本とその国との関係の急な変化やその国の国内事情、大使館の都合などで、大使の講演が直前にキャンセルされることも決して珍しくないからだ。

ところが本学の大使講演シリーズは、第一回のデビッド・ウォレン英国大使を皮切りにフィリップ・ウォール（フランス）、ミハイル・ペールイ（ロシア）、レンツェンドー・ジグリット（モンゴル）、権哲賢（クオン・チョルヒョン）韓国、ワリード・マハムド・アブデルナーセル（エジプト）、ジョナサン・フリード（カナダ）、マレー・マクレーン（オーストラリア）各大使と既に八人が登場してくれ、さらに六月末にヘーマント・クリシャン・シン（インド）、七月にはフォルカー・シュタンツェル（ドイツ）各大使が来てくれることが決まっている。当初予定通り十人の大使講演が実現するという、ちよつとした快挙となった。

羽田空港から一時間で、秋田空港から車で十分、という「地の利」も幸いして、東京の大使館から日帰りで来てくれる大使もいれば、「折角の機会だから」と泊りがけで男鹿半島や田沢湖、十和田湖、角館、象潟、鳥海山など秋田県内の観光名所まで足を運んでくれる大使もいる。講演の前後に大学内のカフェで簡単なレセプションを開いて学生や教職員たちと歓談する機会もつくっているが、大使たち、随行了した大使館員たちも一緒に「日本の大学生たちに直接話ができうれしい」「学生や一般市民の率直な話が聞けて面白かった」と喜んでくれている。

本学は既に世界三十四カ国の百五大学と教育交流協定を結んでおり、お互いに留学

生を交換している。それが大使たちの関心を呼び、本学および秋田を訪問するきっかけになっていることは間違いない。そして私たちにとっても特にうれしいのは、来学した大使、随行員たちが例外なく秋田を好きになって、ぜひまた訪問したいと言ってくれることだ。そうした市民レベルでの交流を深めることが、確実にお互いの国のファンを増やし、日本の学生や市民の「多文化理解・多文化共生」感覚を養うことに大いに役立つはずだ。

聞けば、国際芸術家センターでは、各国大使館と首都圏の小・中・高校や市民団体などとの交流を促すために、舞台芸術の公演や大使館員とその家族たちによる料理教室などさまざまな企画を進めているという。最近では日本の若者が「内向き」になって、海外の出来事に関心を持たなくなっているという。それは多分に、テレビや映画などの映像で海外のことを知ったつもりになっているからではないだろうか。だが、生身の人間はもつと多様で、もつと多彩で、個性豊かな魅力に満ちている、ということを知れば日本の若者にもつと知ってもらいたいと思う。また同時に、各国大使、大使館員にもごく普通の日本人、それも特に小学生から高校生と気軽に接して、お互いの「お国自慢」をしながら、日本の子供たちの間にその国のファンを増やしてもらいたい、と私は期待している。

「ヒスミイフ（いただきます）」「マゼダールへ（ごちそうさま）」と皆で声を合わせたシリーズ3回目は総勢40名が集いました。

講師は、パキスタン大使館の公使イムティアズ・アハマドさんで一部での国の紹介と二部での料理解説は流暢な日本語でされました。調理指導の大使館シェフのサイド・インサフ・ハッサン・サーさんは、プロの手際の良さを見せると同時に、各テーブルを回って気さくにアドヴァイスなどされていました。秘書のセイフ・ウラさんは終始、全体の進行状況に気を配り、ちょうど来日中だった公使の叔父のアブドゥル・ラザーク・トゥルさんは、参加者たちと楽しそうに談笑されていました。

香辛料、ひよこ豆、バスマティ米を大使館からの提供していただき、他の食材の調達は一A C会員の山崎榮一さんをお願いしました。

初回同様、港区からのお祝いのお花で華やぎ、港区国際化推進担当課長・解良武さん、港区国際交流協会からは事務局長の大友正弘さんと後藤三智代さんもご参加いただきました。レシビとともに当日の様子をアハマド公使と会員の萩原つね子さんのご感想からお伝えします。

食を通じてパキスタンの素顔が見えた

当日のメニューで味の決め手になる、香辛料、岩塩、お米は、パキスタン大使館の提供で、イベント開始前にアハマド公使ら四名のパキスタン大使館の皆さんが、各テーブルに必要な量を取り分け配っていました。日本人の参加者たちは、どんな味がするのか、興味津々で、一番辛いと

いうチリパウダをほんのちよつと味見。あとから辛味がジューツときて、「わあ、辛い」。皆さん、好奇心旺盛なこと。

一部では、パキスタンのご紹介ビデオを見たあと、公使が補足説明をされました。

そして、いよいよ、二部のお料理開始。ほんのちよつと緊張した中、ひよこ豆のピラフの作り方が始まりました。ひよこ豆はひよこの形に似たホクホクした食感の豆です。お米はパキスタンのバスマティ米。形はタイ米のように細長く、新米よりも古米のほうがおいしく値段が高いとか。前回のウズベキスタンのピラフもそうでしたが、たくさんサラダオイルを使うので、健康志向の強い日本人にはびっくり。でも、食べるときには油っぽくなく、お米とお米がパラパラしてとてもおいしい。

次はチキン・カラヒ。「カラヒ」とは「煮込む」という意味だそうです。調理が進む中、公使に、「パキスタンでは男の方は調理するのですか?」と、質問。「男は原則しません。でも、仕事を始めたころ、母親にちゃんと食べているか?と心配されて、料理を習いました。今は妻がしますが、料理するのは好きです。」と、気さくにお答えいただきました。人懐こい素顔が見られ、国の違いなんて無いのだなあと思いました。

ライタに使うクミンシードを噛んだ時、クミン独特の風味が口の中に広がって、おいしかったです。ヨーグルトをライタとラッシーにも使いましたが、パキスタンの農家ではヨーグルトを自家製で作るそうです。

料理が進む中、パキスタンの普段の生活に関するお話などをたくさんしていただきました。国境や宗教を超え、さまざまな年代の人が楽しく国際交流が出来たひとときでした。

(萩原つね子・I A C会員)

パキスタン大使館からの感想

公使 イムティアズ・アハマド

五月八日、I A Cの会員や港区の方々、パキスタン料理を紹介する機会を得る事ができました。

多種にわたるパキスタン料理の中から、何を紹介したらいいか、選択するのは大変困難でした。しかし最終的には、ひよこ豆ピラフ、チキンカラヒ、ライタ、ラッシーの作り方を紹介する運びとなりました。

参加者の方々は全員、料理、そして調理過程に強い興味をお持ちで、参加者から寄せられる質問から見ても、それは明らかでした。調理のデモンストレーションを注意深く間近で見学した後は、参加者全員が実際に自分で調理しました。最後には、皆と一緒にパキスタン料理を食べる事ができました。

ひよこ豆ピラフは、「バスマティ」と呼ばれる長い穀粒のお米で作ります。バスマティは香りがあり、多くの国で大変人気があります。もちろん私たちは、味付け、香り付けに多種のスパイスを使います。レッドチリはとても辛く、好みに応じて量を決めます。パキスタンでは岩塩を使い、岩塩は日本も含め多くの国に輸出されています。

メインディッシュは他にも、チキンカラヒがあります。骨付きチキンと大量のトマトを使い、ご飯やパンとともによく合います。

ライタは、ヨーグルトと混ぜた一種のサラダです。きゅうりとトマトを使います。味付けにクミンシードと塩を加えます。

ラッシーはパキスタンでは大変人気のある飲み

物です。パキスタン人は、朝食時だけでなく、一日中飲みます。暑い季節に飲むと、リフレッシュします。

パキスタンティーは沸騰したお湯に茶葉を入れ、牛乳を加えます。牛乳が沸騰したら、ティーの出来上がりです。少量の砂糖を加え、いただきます。

パキスタン料理を作る為の食材は、東京でも簡単に手に入りますし、パキスタン料理店は何十もあり、日本人の皆さんにも愛されています。パキスタン料理が日本で人気が出てきているのを見ると、私どもも大変嬉しく思います。

この企画を通じ、日本と外国の文化協力を推進すべく、ご尽力頂いているI A Cには心から感謝致します。また今回の教室を開催するにあたって、ご協力頂きました港区と港区国際交流協会にも感謝申し上げます。



▶パキスタン大使館からの講師陣
(左から) 秘書のセイフ・ウラさん、
シェフのサイド・インサフ・
ハッサン・サーさん、
公使イムティアズ・アハマドさん



◀公使の叔父の
アブドゥル・ラザーク・トゥルさん、
参加者たちと楽しそうに談笑



ヒヨコ豆のピラフ

■材料 (5人分)

米 500g
ヒヨコ豆 (ゆでたもの) 250g
玉ねぎ 半分
塩 小さじ1
チリ 小さじ1
オイル 150g



■作り方

- ①米を洗い、30分水につけておく
- ②鍋にオイルを入れ、熱する
- ③切った玉ねぎを入れ茶色になるまでいためる
- ④水を1カップ入れ、ヒヨコ豆とスパイスを加え、3分加熱する。
- ⑤米を加え、米から2.5cmくらい上まで水がかかるように水を加える(約2カップ)。
- ⑥フタをして、中火で沸騰するまで過熱する。(約15分)

ラッシー

■材料 (5人分)

ヨーグルト 500g
水 800g
塩 or 砂糖 (お好みの味付けで)



■作り方

- ①材料をミキサーに入れてかき混ぜる

パキスタンティ

■材料 (5人分)

牛乳 1リットル
お茶の葉 5スプーン



■作り方

- ①0.5リットルの水を沸騰させる
- ②お茶の葉を入れ5分加熱する
- ③牛乳を加え、沸騰させる

パキスタン料理レシピ



香辛料
後 岩塩(左) チリ・パウダ(右)
前 ガラム・マサラ(左) クミン・シード(右)



チキン・カラヒ

■材料 (5人分)

チキン (骨付き) 1kg
トマト 500g
オイル 200g
塩 小さじ1
チリ 小さじ1
クミン・シード 小さじ1
ガラム・マサラ 小さじ1



■作り方

- ①オイルをなべに入れ熱する。
- ②チキンを入れ中火で6分加熱する。
- ③トマトとガラム・マサラ以外のスパイスを入れてフタをして中火で加熱する。時々まぜながら、12分くらい加熱。
- ④最後にガラム・マサラを加える。

ライタ

■材料 (5人分)

ヨーグルト 500g
水 200g
きゅうり 1本
トマト 1個
塩 小さじ半
クミン 小さじ半



■作り方

- ①ヨーグルトに水を入れる
- ②トマトときゅうりを切る
- ③スパイスを加え、まぜる

事務局便り

▶「ラトビア」を『食から知る民族文化④』で取り上げます。ペーテリス・ヴァイヴァルス大使が講師で予定メニューは「ラトビア・ランチ」スープからデザートまでがとても楽しみです。日程は10月9日(土)、場所は豊島区大明です。ラトビアについては、風流13号『こんにちは、大使館』をご覧ください。

▶「ボツワナ」2年前のTICAD(アフリカ開発会議)に合わせたあの舞台の興奮を思い出してください!! 再来日を望む声がIACにずっとどいていましたが、ついにこの10月に実現です。詳細が決まり次第お伝えします。ご期待ください。

▶「ウズベキスタン」のカラバグ・テバ遺跡の発掘に日本人が協力しているプロジェクトについては風流13号の『わがまちで文化交流』で紹介しました。その現地で発掘をしてみませんか。第三次発掘支援隊(創設者・加藤九祚先生)の旅(10月30日~11月6日)の参加者を募集中です。昨年開通したタシケント・テルメズ線の寝台車も楽しめます。問い合わせは、03-5292-7858(ソフィア(株)の川崎)

▶「第四回IAC総会」は24名の出席(委任状を含む)で、6月15日、東京ボランティア・市民活動センターで開催しました。昨年度の収支決算、事業の報告をして、今年度の計画については、会員の方々のご意見やご協力のお申し出もいただき、とても有意義な会でした。

IACのように潤沢な資金をもたないNPO法人が文化交流を行う原動力となるのは、多くの方々からのサポートです。IACだからこそ実現できる事業、特に「日本の中の外国」である各国在日大使館との協力体制をさらに固めたいと考えております。理事のメンバーも一新し、金屋輝美(理事長・事務局長兼)、川崎知(副理事長・事務局次長兼)、飯島篤(理事)、住田高市(監事)の承認もいただきました。これからも皆さまのご支援、ご協力をお願いします。

(事務局:金屋輝美)

ボツワナ アフリカの優等生 ～ダイヤモンドと大自然 二つの宝～



▶インバラの毛皮
敷物にしても壁掛けにしても
ワイルドムードたっぷり



▶ボツワナ共和国 特命全權大使
Oscar Motswagae
(オスカー モツワハエ) 氏



IAC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ご紹介いたします。5回目はボツワナ大使にお話をうかがいました。このコーナーは引き続き IAC 会員の取材で構成いたしますので、ご興味がある方は事務局にご応募ください。同席ご希望の方も、できる限り調整しますので、ご遠慮なくご連絡ください。

2002 年米格付け会社ムーデイズが、日本の国債格付けをランク A 2 に下げたことがあった。これが当時のボツワナのそれよりも低かったことから、日本の経済界や政府関係者が「ボツワナよりも低いとは・・・」と嘆いて物議を醸したことがあった。しかし、それは、ダイヤモンド大国ボツワナの実情を知らないものということである。

世界有数のダイヤモンド産出国ボツワナは GDP の約 3 割をダイヤモンドが稼ぎ、輸出額の約 7 割はダイヤモンドが占めている。そのおかげで、国民は小学校から大学まで原則無料、医療もほとんど無料、初回の診察時に日本円で 30 円足らずの登録料を払うだけでよい。しかも広い国土（面積は日本の 1.5 倍）ながら国民は住まいの 7 キロ以内に医療施設が整備されているというまさに教育・福祉大国なのだ。

ボツワナが英国から独立したのは 1966 年のこと、その翌年に

ダイヤモンドの鉱脈が発見され、ダイヤモンド大国への道が始まった。「この 1 年の差が幸運でした。独立する前にダイヤモンド鉱脈が見つかっていたら独立できたかどうか・・・」とオスカー・モツワハエ大使。ダイヤモンドが貧しかった人口 180 万人（現在）の国の経済力を押し上げた。初代セレツェ・カーマ大統領の政治手腕も「アフリカの優等生」といわれるまでの政治的安定性、経済発展、民主主義などの備わった国に導いた。

「いつまでもダイヤモンドに依存はできません。余力のあるうちにインフラを整備し、人材を育て、持続する経済力を身につけなければなりません。そのためには日本の進んだ I T C (情報通信) などの技術、ノウハウを学びたい。中でも大事なのは国の将来を担う人材の育成です。」ボツワナは日本と経済協力関係を深めるため、日本の J O G M E C (Japan Oil, Gas and Metals National Corporation - 独立行政法人 石油天然ガス・金属鉱物資源機構) とボツワナ間の鉱業分野における共同プロジェクトの一環として、J O G M E C とボツワナ地質調査所は、2008 年にボツワナのロバツェ市に「地質リモートセンシングセンター」をオープンして、技術移転・衛星画像分析結果を活用して探査ポテンシャル地域の抽出などの活動をしている。

大使はキャリア外交官、48 歳。国立ボツワナ大学を卒業後大学職員を経て外務省入り、国連代表部などに勤務し、2005 年日本に 2 代目大使として赴任した。やさしい笑顔、穏やかでユーモアある話しぶりー大使のスタイルは、穏やかで親切とされるボツワナの国民性を象徴しているかのようだ。

「ボツワナのもうひとつの『宝石』は雄大で美しい大自然です。オカバンゴ湿地帯、カラハリ野生動物保護区などの雄大な風景とめずらしい動植物が野生のままで見ることが出来ます」。まだまだ日本ではその真の姿が理解されているとは言いがたいボツワナは可能性と魅力に富んだ国である。

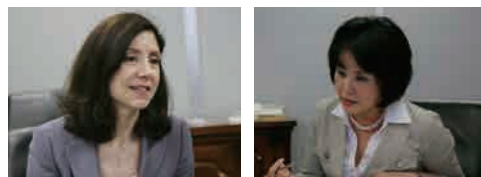
文：山下靖典 (IAC 準会員)、写真：藤倉明治 (IAC 会員)



▲ダチョウの卵の置物
中味を抜いて、ビッグ5をペイントしたもの。
ダチョウの卵の卵焼きは鶏卵 20 個分のボリュームとか。
(ビッグ5とは、ライオン、ゾウ、ヒョウ、サイ、バファロー)



▲ボツワナ・バスケット
実用品であり芸術作品。材料はオカバンゴ湿地帯のヤシの葉、伝統を受け継ぎすべて手作り。



▲通訳を務めた二人
(左) マーケティング・オフィサー 坂口ジェニファーさん
(右) 秘書・観光担当 量昌子さん

植物生まれのココロとカラダに優しいキャンドル
キャンドル専門店 Zakka Bakka

www.zakbakka.com

総合料理材料
各種香辛料
(チリパウダ・クミンシードなど)も扱っています。

～医食同源～ 有限会社 ヤマザキ
中央区築地 4-14-1-108 号
TEL (03)3541-5222

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。

広告

