

# 風流

第十五号



ボツワナ大使館との協力事業

## カーマ大統領の来日に合わせた

### 2つの文化使節

デイペラ・ツア・ハ・コボクウェ  
 (「伝説の岩ウサギ」の意) 伝統舞踊団、  
 バンジヨ・モセレとヴェテランズ

ボツワナ大使館とIACの協力は二〇〇八年がスタートでした。この年、開催されたTICAD (アフリカ開発会議) に合わせた「ボツワナ伝統ダンスと音楽」の公演は観客を魅了し、再来日を望む声は、ずっとIACに届けられていました。そしてこの十月、ようやくそれが叶えられました。カーマ大統領の来日に合わせ二つの文化使節が派遣されたのです。

このように大統領とともに文化使節を来日させるボツワナの例は、各国もお手本にして欲しいと思います。資金捻出、協力団体や自治体を募るなど、実現までの道のりは平坦ではありません。それでも、実現させる文化交流こそが、政治レベルともビジネスレベルとも異なるお互いの国の一般市民同士の相互理解を大きく促します。IACは、これからも皆さんのご支援をい



▲カーマ大統領と握手をする渡辺貞夫氏と舞踊団メンバー (「ボツワナ伝統文化のタペ」の終演後) ©A・I 撮影：内藤勉

ただきながら文化交流を継続したいと考えています。二つの文化使節は、ボツワナ大使館主催の「アート&ダイヤモンド展」やレストラン「カラバッシュ」でのライブでも熱いパフォーマンスを披露しました。ここでは、IACも協力した他の三つの事業を紹介いたします。

### 舞台公演「ボツワナ伝統文化のタペ」

港区・赤坂区民センター 十月十九日(火)

#### 伝統舞踊とアフロジャズの舞台

ボツワナのカーマ大統領が列席している超満員の会場の幕がひらくと、舞台上に美しい褐色肌の裸の若い男女がずらりと並んでいる。男性はみな髪を短く刈った頭で、ジャツカル皮の短パンツをはき、女性は皮製の短いスカートと胸当てにダチョウの卵殻の首飾りをつけ、男女ともに足首にはマラカシュという小石入りの蛾の繭を束ねたものを巻きつけている。踊るとシヤカシヤカとリズムを増幅する。

この舞踊団は、急速な時代の近代化によって失われようとしている多数の部族の伝承音楽や踊りを保存するために結成された非営利の団体だそう。飛び跳ねたり、メゴロクワネという舌を振るわせた叫びや男性の「長舌出し」、またモロバという太鼓を足に挟んで叩く。激しいボツワナの民俗の音楽の響きに圧倒された。

第二部では著名なバンジヨ・モセレのアフロジャズ・クインテットの演奏があった。一般的なジャズの楽器にカウベルが加わった普通の編成だが、ボツワナの部族に伝えられてきたメロディを元にしたアフロジャズの民族色豊かな独特の音とリズムがあった。サクスをたずさえたナベサダ(渡辺貞夫)が飛び入りでセッションしてより盛り上がった。遠い国をいつとき旅をしているような一夜だった。

(写真と文 藤倉明治・IAC会員)

※公演の収益はボツワナの恵まれない子供たちを支援する「スポンサー・チャイルド基金」に寄付されます。



▲渡辺貞夫氏(中央)とセッションするバンジヨ・モセレ氏(左) ©A・I 撮影：内藤勉



(伝統舞踊) 撮影：藤倉明治

### 応援ハフォーマンズ

タートルマラン・足立区 十月十七日(日)

デイペラ・ツア・ハ・コボクウェ 伝統舞踊団が応援ハフォーマンズで出演したマラソン大会は、タートル(海亀)のようにマイペースで走ることを楽しむことが目的で、第三九回となる今回は、足立区の荒川河川敷で約一万三千人のランナーの参加で、開催されました。

スタート地点から約二キロの西新井橋付近の赤じゅうたんの特設ステージでの、歌と手拍子とともにボツワナの動物の様子や生活ぶりを披露した楽しいハフォーマンズにランナーたちは驚きながらも、手を振ったり拍手をしたりで笑顔で応援していました。応援の観客たちをも和ませたこの温かいハフォーマンズは、足立区教育委員会、社団法人日本タートル協会、NPO法人足立フォーラム21のご協力をいただいき実現したことに、感謝申し上げます。

(IAC国際交流事業担当・金屋輝美)



撮影：稲垣春郎

## 小学校訪問 横浜市

〔十月二十日（水）〕

### ボツワナ文化使節の

### 横浜・小学校での交流によせて

横浜市では二〇〇八年に「TICA D（アフリカ開発会議）IV」が開催され「横浜宣言」～元気なアフリカを目指して～が採択された。以来、横浜市民とアフリカの距離が近づき続けることを望んでいた私にとって、この度のボツワナの元気な文化使節団の来浜は大変喜ばしく、ボツワナ大使館をはじめとしてご尽力いただきました皆様にはあらためて感謝を申し上げます。

十月二十日、横浜市栄区内の横浜市立桂台小学校と同小山台小学校の二校では、一年～六年の全校生徒約六五〇人と教職員、保護者が民族舞踊団「ディペラ・ツア・ハ・コボクウエ」のパフォーマンスを体験。毛皮の衣装や弓矢などの小道具、動物の鳴き声を思わせる発声でまず度肝を抜かれた私たちは、広い体育館の床から伝わる彼らの独特のステップとダンスに、心を振動させられた。続いて、舞踊団メンバーの自己紹介では、はじめて耳にするボツワナ人の名前を生徒たち全員で唱和し、簡単な挨拶も習ううちにすっかり彼らのリズムに巻き込まれ、笑顔の絶えない交流会となった。小山台小学校ではメンバーが生徒の輪に飛び込んでボツワナの踊りの指導をしてくださり、盛り上がりは最絶頂。両校共に最後は生徒たちからの心からの謝辞で締めくくられた。

横浜の公立小学校では、心に残る豊かな体験のための努力を行政も現場も常に心がけていると感じる。このたびの交流も

両校の教職員の方々を初めとして、関係各位の英断と配慮がなくては実現できなかったであろう。習慣も背景も異なる国際間での交流はやはり難しい側面を伴うが、それを乗り越えて実現する事業のひとつひとつが、子供たちはもちろんのこと、我々大人にとっても心のダイヤモンドを磨く貴重な体験である。今後ともNPO法人国際芸術家センターの活動に出来る限り協力していきたい。

（文 興石且子・IACC会員）



▲横浜立小山台小学校



撮影・横浜市立小山台小学校

## 事務局便り

▶「食から知る民族文化」は、ちょうど1年前の2009年10月のエクアドルを初回に、ウズベキスタン、パキスタン、ラトビアと継続させてきました。各国在日大使館の外交官から自国の話を生で聞ける上に、お国の料理を習い全員一緒に調理し、会食する楽しさで一回ごとにファンを増やしています。

今後の予定は、

第5回 マダガスカル 2011年1月29日（土）午後  
会場：港区田町リーブラ

第6回 エストニア 2011年3月12日（土）午後  
会場：豊島区みらい館大明

参加料：2000円（IAC会員は1000円）です。

お申し込み、お問い合わせはIAC事務局へ。

▶ボツワナ大使館との協力の文化使節の来日事業は、短い準備期間でしたが、たくさんの方々のサポートをいただき、受け入れ先それぞれの地域で素晴らしい交流を実現しました。お力添えくださった皆さんに感謝申し上げます。IACの活動は、そのボツワナの舞踊団も参加したタートル・マラソンの亀のように、ゆっくりでも停まることなく、走り続けたいと思います。沿道から見守り声援をいただくこともうれしいですが、伴走して下さる余裕のある方は、どうぞお気軽にご連絡ください。よろしくお願い申し上げます。

（事務局：金屋輝美）

## 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/>

## 葵サロン 貸画廊・貸会議室のご案内

- 貸画廊：絵画（20号大）50点展示可能
- 貸会議室：収容人数60名（ホワイトボード、マイク設備有）
- 貸囲碁会場：対局可能人数40名
- 会場費：1日（フロア全体50坪） 60,000円  
3時間 20,000円
- ※3時間以内のご利用でも20,000円の会場費となります。
- お問い合わせ：ギャラリー葵 ☎03-3583-8279  
港区赤坂1-1-16 細川ビル（最寄駅：溜池山王9番出口3分）

## 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（一〇）
- 「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。

# ラトビア

このシリーズ初のヨーロッパの国はラトビア、今までになく早々と定員に達し、初のキャンセル待ちリストを作成しました。3つの料理をそれぞれ異なる講師から習つのも初めて、また、食の専門家であるフードコーディネーターの協力も初めて得て、総勢五〇名が集いました。第一部の国の紹介のビデオは歴史や文化がわかるように丁寧に編集されていて、世界遺産に指定されている美しい街並みや豊かな自然、人口は多くないのに芸術大国など、参加者のラトビアに対する興味がかきたてられ行つてみたいという声が多数聞かれました。

第二部の料理部門では、フードコーディネーターの久保田淳さんが進行役を務め、オレグス次席夫人のオルロフス田中愛子さん、在日ラトビア人のラスマ・吉田さん、オルロフス次席で自身も料理もできる外交官ぶりをアピールするという豪華な講師陣から指導を受けました。当日の感想をオルロフス次席とこのシリーズ皆勤で参加の入江希保さんにお寄せいただきました。

## 4カ国の参加者で楽しんだラトビアの食

「食から知る民族文化」はエクアドルから始まり、ウズベキスタン、パキスタンからラトビアとなり4回目の参加です。特にラトビアは私が、昔、シベリア鉄道大陸横断で旅したフィンランドとスウェーデンの近隣国で懐かしさと親近感があります。さらに今回は、日本人だけでなく、パキスタン人、マダガスカル人、エストニア人の参加者もみられ、国際色豊かでした。

最初のメニューの「あんず茸のスープ」はクリーミーでコクのある味わいでした。あんず茸は日本になじみのない食材で戸惑いましたが、乾燥させたナメコとイタリアのポルチーニに似た食感でした。「ジャガイモのひき肉ソースかけ」は、牛ひき肉とブロックベーコンを使用した割には簡素な味わいでした。デイルを散らしたジャガイモとの食べ合わせが「おふくろの味」を感じさせました。

デザート「フローティング・アイランド」は流水にちり

ばめられた花のファンタジーを連想させ、甘みの泡を食べべているような触感でした。大使館から提供された黒パンとチーズも濃厚でおいしかったです。

今までのシリーズで習つて吸収したことを、今後の自分の食生活に取り入れてみようと思います。  
(入江希保・IAC会員)

## ラトビア大使館からの感想 次席 オレグス・オルロフス

先日は、すばらしい催しにお招き頂きありがとうございます。日本にとつては、まだ、なじみの薄い私たちの国を「食」というテーマをもとに皆様に紹介できたことをうれしく思います。

今回のイベントでは、ラトビア料理だけでなく、ラトビアの歴史や文化についても紹介しましたが、みなさんがとても興味を持つて聞いてくださったこと大変感激いたしました。ラトビアに行つてみたいという感想を持つてくださった方もいらつしやう、私たちの国がまた一歩みなさんにとつて近い国になったのではないかと感じました。

そして、何よりみなさんの料理の腕前が大変すばらしく、講師である私よりもみなさんの方が上手でしたね。また、たくさんの方で料理をするのとても楽しい体験でした。特にラトビアのライ麦パン、チーズ、そしてラトビアの飲み物を紹介できて、皆さんが講師と一緒に作った料理を食べたり、飲んだりして大勢で賑やかに料理をする経験は初めてでしたが、こんなに面白いとは思いませんでした！

ラトビアの料理は日本人の口に合つて、とても素材の味を生かしたものが多くです。是非、またラトビア料理に挑戦してみてください。そして、次回はラトビアでみなさんにお会いできることを楽しみにしています。



## こんにちは、大使館 【第6回】



# マダガスカル ルーツはボルネオ人

お米が主食、  
一人当たり消費量世界一  
アジアと深いつながり  
感じさせる



▶マダガスカル共和国 特命全権大使  
Jimmy RAMIANDRISON  
(ジミー・ラミアンジソン) 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します。6回目はマダガスカル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会員の取材で構成しますので、ご興味の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。

地図で見ると、アフリカ大陸の東側のインド洋にあたかも小さな殻付きピーナツ豆が寄り添っているののように見える国、マダガスカル。実はこの島は面積が約59万平方キロメートルもあり、世界第4位の広さの島なのだ。アフリカ大陸との地理的近さから住民のルーツはアフリカ系といふ思い勝ちだが、5世紀ごろ、ボルネオ島からわたつてきたマレー系の人々がこのマダガスカルに定住し、マダガスカル人のもととなったという。

しかし、広いインド洋を渡らなくてはならない。当時の貧弱な船でどうしてマダガスカルまで来ることができたのだろうか？ラミアンジソン・ジミー大使は「いろいろ学者が研究していますが、おそらく海流にのつてマダガスカルにたどり着いたであろうこと以外には、まだはつきりしたことはわかっていません。ただ、マダガスカル語には古いマレー系の言葉がすくなく使われており、言語的にもボルネオがルーツであることは間違いありません」

さらにマダガスカル人はお米が主食、国民一人当たりのお米の消費量



## あんず茸（ジロール茸）のスープ

■材料（8人分） <講師：オルロフス田中 愛子>

米 500g  
あんず茸（ジロール茸） 400g  
たまねぎ 2個  
ジャガイモ 4個  
ディル 適量  
ブーケガルニ 3袋  
オリーブオイル 大さじ4  
塩/胡椒



▲あんず茸（ジロール茸）

### ■作り方

- ①あんず茸、玉葱は薄切りにする。ジャガイモはサイの目に切る。
- ②鍋にオリーブオイルを熱し、玉葱を透き通るまで炒め、ジャガイモを加え、火を通す。
- ③野菜スープ、ブーケガルニを加え、煮込む
- ④玉葱、ジャガイモを煮込んでいいる間に、フライパンにオリーブオイルを入れ、あんず茸を炒める。
- ⑤あんず茸がしんなりしたら、四分の一を残して、ジャガイモとたまねぎの鍋に加える。
- ⑥その間にパプリカパウダー、塩、胡椒も加え、20分ほど煮込む。
- ⑦スープを冷まし、ディルと共にミキサーにかける。
- ⑧滑らかになったら、鍋に戻し、残しておいたあんず茸を加えて温める。  
(こうするとあんず茸の触感も楽しめます。)

## フロートイングアイランド

■材料（8人分） <講師：オレグス・オルロフス次席>

卵白 4個分  
ミックスベリージャム 200g  
ブルーベリーやラズベリー 適量  
牛乳 適量



### ■作り方

- ①ボールに卵白、ミックスジャムを入れ、ハンドミキサーで泡立てる。
- ②牛乳を器に注ぎ、泡立てた卵白を浮かべる。
- ③ブルーベリーやラズベリーを飾る



▶ビール  
ラトビアのビールは伝統があり、今でも昔のレシピでビールをつくっているところもあり、種類も多く、美味しい。今回、紹介のビールも、異なる度数や味の濃さなどを楽しめた。

### ◀リガブラックバルザム

1752年から作られ、ハーブからできているアルコール度数45%のラトビアの伝統的な酒。冬は風邪予防にストレートかコーヒーや紅茶に入れ、夏は様々なカクテルに使用。



## ジャガイモ牛ひき肉ソースかけ

■材料（8人分） <講師：ラスマ・吉田>

ジャガイモ 1000g  
牛ひき肉 300g  
ブロックベーコン 70g  
玉葱 70g（みじん切り）  
ピクルス 170g  
ディル 15g  
バター 30g  
小麦粉 15g  
ブイヨンスープ 150ml  
サワークリーム 70cc  
塩 小さじ3分の1  
粗挽き胡椒 小さじ3分の1  
ケチャップ 大さじ3



▲あんず茸のスープと牛ひき肉ソースかけ  
撮影：曾根原千夏

### ■作り方

- ①なべに水を入れて、ボイルします。(約10分くらい) その間にジャガイモの皮をむく。
- ②ジャガイモを丸ごと塩を入れて、20分くらいゆでる。
- ③ゆで終わったら、お湯をすて、また火にかけて残った水分を飛ばす。
- ④なべのふたにキッチンタオル(布)をつけて、皿にジャガイモを盛り付けるまで暖かいままにする。
- ⑤盛り付けたジャガイモにだディルとバター添え、下記の牛ひき肉ソースをかけます。

### <牛ひき肉のソースのレシピ>

- ①小さいフライパンに小麦粉を入れて、混ぜながら温める。8～10分くらいで小麦粉は黄色っぽくベージュに色になったら皿に入れる。
- ②別のフライパンで油を少し入れて、ブロックベーコンと刻んだたまねぎをいためる。たまねぎが柔らかくなったら、ひき肉を入れて、混ぜながら4～5分くらい焼く。
- ③熱いブイヨンスープに1.の小麦粉を入れて、混ぜながら塩と粗挽き胡椒とサワークリームと好きな方はケチャップを入れて、10分くらいゆでる。



▲ディル  
ラトビア料理にはかかせない香草



▲黒パンとチーズ  
本当に黒の色に近く、濃い茶色のライ麦パンを表す。昔からライ麦パンは力の源、ラトビアの主食の一つ。(ジャガイモはもう一つの主食)今回、紹介したチーズはパルメザンタイプのチーズで、黒パンにも合う。ラトビア人は子供から大人まで乳製品をたくさん食べる。

### ▼講師陣

(左) オレグス・オルロフス次席  
(中央) オルロフス田中 愛子次席夫人  
(右) ラスマ・吉田さん



人物、料理、製品撮影：藤倉明治

▶著名なヴァリア（竹筒琴）奏者のラジェル氏（左側）  
マダガスカル各地の伝統音楽とアフリカ大陸やインド洋音楽を取り入れたサウンドで国内外で人気を博す。  
(2010年8月23日 マダガスカル大使館にて)



▶マダガスカルの代表的な弦楽器の竹筒琴「ヴァリア」



▶バニラ、レッドペッパーなど良質な様々な香辛料が特産品として有名です。



は世界で一番だという。その食べ方は? 「いろいろあります。お粥のような食べ方や野菜スープとお米を混ぜて食べる食し方など、さまざまです」マダガスカルが実はアジアの人々と深いかわりがあると聞き、親近感が一層増してきた。

マダガスカルは地理的に孤立しているため、島固有の動物、植物が多いことで知られている。バオバブの木も、マダガスカルには7種類もあるのに対し、アフリカ大陸には1種類しかないとは大使の説明である。愛嬌ある表情で知られるキツネザルもマダガスカルの固有種である。島には、これらの貴重な動物植物を見たり、研究するため観光客や学者が多く訪れる。ユニークな形が印象的なバオバブの木だが、本当は大変実用的な植物である。「葉は野菜のように生で食べたり、あるいは乾燥粉末にしても食べられます。実はオレンジよりもビタミンCを多く含んでいます。種からは油がとれ、木から繊維、染料、燃料が採れる。果肉を挽けば清涼飲料も取れます」

大使は今年8月6日広島市で行われた原爆死没者慰霊式・平和祈念式に初めて参列した。「核兵器がもたらすネガティブな破壊力の大きさとそれがもたらす悲惨さに衝撃を受けた」と印象を語る。物静かな語り口の大使は、アメリカ留学を経て企業経営などに携わり、外交官に。マダガスカル日本の架け橋として更なる活躍が期待される。

文：山下靖典（IAC準会員）、写真：藤倉明治（IAC会員）