

Iwate International Association 2015

いわて国際交流

2015
Vol. 78

特集

外国人に岩手をアピール!

01-05 なんだろう? 外国人が気になる岩手のおみやげ

06 たくさんの外国人アスリートがやって来た!

07-08 平成27年度の岩手県国際交流協会の取り組み

09-10 クイズ&アンケート、ことばマメ知識コーナー“ぺっこ”、賛助会員特典情報

裏表紙 縁(ユーカリ)通信 ■福井ラウラ美穂さん from パラグアイ

ホームページアドレス▶<http://www.iwate-ia.or.jp/>



公益財団法人 岩手県国際交流協会

特集

外国人に岩手をアピール!

1340万人。この数が何かご存知ですか?実は、昨年1年間の訪日外国人旅行者の数です。2年連続で最高記録を更新しています。(日本政府観光局JNTO調べ)

岩手に来た外国人の皆さんには、ぜひ岩手のファンになって帰ってもらいたい。今回の特集では、岩手を訪れる外国人の皆さんにさらに岩手を満喫してもらうためのヒントを探しにに行ってきました。

なんだろう?
外国人が
気になる岩手の
おみやげ

外国人の視点から見た「岩手のいいもの」とはいったい何でしょうか。県内在住外国人と菜園にある「特産品プラザ らら・いわて盛岡店」におじゃまし、外国人にとってどんなものが気になるのかを聞いてきました。取材に同行してくれたのは、岩手県国際交流員の李楠さん、同じく岩手県国際交流員のチョ ユミさん、岩手大学留学生のチョールナヤ・オクサーナさんの3人。そして同店の菊池奈津美さんには、外国人の皆さんからの質問に答えていただきました。



岩手県国際交流員
李楠さん
(中国・雲南省出身)

2014年4月に国際交流員として来県。岩手県と雲南省は、上海万博での共同出展をきっかけに2013年11月に友好交流協力協定を結んだ。



岩手県国際交流員
チョ ユミさん
(アメリカ・カリフォルニア州出身)

2014年8月に国際交流員として来県。日本で仕事がしたいと思い、JETプログラムに応募し赴任。



岩手大学留学生
チョールナヤ・オクサーナさん
(ロシア・サンクトペテルブルク出身)

双子のお姉さんと共に来日。現在、就職活動中。



商品を見るオクサーナさん

店内に入りまず初めに、3人には店内を自由に見てもらい、気になるものを探してもらいました。

さて、3人はどんなものをピックアップしたのでしょうか?

Topic1 「あ、これいいな!」と思ったもの



南部鉄瓶



チョ ユミさん(以下、ユ): アメリカでは最近、お茶が人気です。私の家族もお茶を飲むのが大好きなので、両親のためにプレゼントとして買いたいです。

李楠さん(以下、李): プール茶やウーロン茶など、発酵させているお茶は熱いお湯で淹れるとおいしくなるといわれているので、鉄瓶ととても相性がいい。鉄瓶で沸騰させたお湯は甘みがあるし、鉄分もたくさん含まれているので(中国でも)とても人気があります。

チョールナヤ・オクサーナさん(以下、オ): (色が)きれいで、飾りとして使ってもいいですね。

菊池奈津美さん(以下、菊): (らら・いわてに来店した)中

国の方は、みんな鉄瓶コーナーに行きます。最近はまだ
とめて5個や10個買われた方もいますし、形にもこだわ
ってよく見えています。実際には使わず、(インテリアと
して)飾っておくという方もいます。



手作りのもの

オ:この手作りのものは、
とてもきれいです。

菊:木の茶托ですね。

李:手作りのものは、日本
の文化をよく表してい
ますね。手作りのもの
をおみやげとして買
いたいです。」



岩手の特色を
生かした
食べ物



ユ:クッキー生地(南部)せんべいは、岩手に来て初めて
食べました。ごまのお菓子も大好きです。

李:岩泉ヨーグルトもおいしいですね。石割桜、南部せんべ
いとか一本松のクッキー、かもめのだまごも(ネーミ
ングが)おもしろいですよね。見た目もかわいいし。(地域
の)文化や精神も含まれていて、すごくいいです。

オ:南部せんべいが大好きですが、ロシアに売っていない
ので残念です。ロシアでは豆をお菓子に使わないので、

珍しいと思いました。最初に黒豆パンを見たとき、レー
ズンパンだと思って喜んで買ったのですが(笑)



盛岡三大麺

李:盛岡の三大麺って、とても国際的な感じがします。

菊:本当ですか？

李:じゃじゃ麺の「じゃじゃ」(炸酱 zhàjiàng)や「ちーた
んたん^{※1}」(鸡蛋汤 jīdàntāng)は中国語。(盛岡)冷麺
も韓国から来たもの。そして、わんこそばは地元の味。
国際的ですね。

ユ:(盛岡)冷麺にスイカとキムチが入っていますが、それ
を見てびっくりしました。韓国の冷麺にはスイカもキムチ
も入っていないので。梨は入っていますが、キムチは絶
対入れないです。でも、おいしかったです。

オ:味噌が苦手なのでじゃじゃ麺はちょっと。でも(盛岡)
冷麺はおいしかったです。

※1:じゃじゃ麺を食べ終えたあとの皿に、卵とスープをいれたもの。



じゃじゃ麺



ちーたんたん



盛岡冷麺



わんこそば

©岩手県観光協会



菊池奈津美さん(右)

特集

Topic2 自国の家族や友だちへのおみやげを買うなら

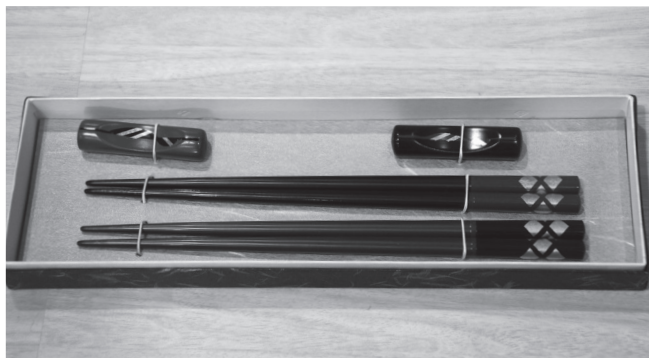


お菓子をいっぱい

ユ: 親戚はおせんべいが好きなので、買って帰ります。岩手はおせんべいの種類が多いので嬉しいです。私の家族は日本のお菓子がかわいいと言っていて、見るのが好きです。パッケージもかわいいですし、お菓子自体もかわいい。アメリカや韓国では、お菓子の見た目は気にしないのでそんなにかわいくない(笑)

李: 日本人はこだわりがあって、繊細な心を持っているので、デザインが素晴らしいですね。

ユ: 飾り物だったら、風鈴、お箸や箸置きもきれいですから買いたいです。



南部鉄器の風鈴



李: 南部鉄器の風鈴はとてもきれいな音がしますよね。少し重いですが、そんなに大きくないから。日本でおみやげというとお菓子を選ぶ方が多いですが、中国人はおみやげとして友達にあげるのは食べ物とは限りません。



南部鉄器の急須や
こけし、
日本酒など

オ: ロシアでも、おみやげに物をあげるのが好きです。おばあちゃんが紅茶を飲むのが好きなので、急須を買っていこうと思います。こけしのように木から作られた人形や漆器も、日本っぽくてきれい。チャグチャグ馬つこのキーホルダーもきれいだし、高くないのでおみやげとして結構買います。あとは、ウクライナの友達に日本酒を買って帰ります。飲んだことがないと言うので、頼まれました。

菊: (その友達は日本酒を)知っているんですね。

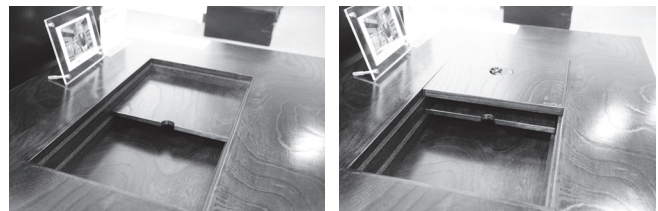
オ: (日本に関する) テレビや映画などを見るとみんなお酒を飲んでいるので、「お酒」という言葉は知っています。ロシアやウクライナにはお寿司の店がたくさんありますが、お酒はあまり売っていないんです。



Topic3 「これは何だろう?」と思ったもの



これは、何ですか?



李: テーブルなのに蓋を開けることができ、その蓋は二重になっています。

ユ: 大事なものを入れたりしますか。

菊:これは「いろり型テーブル」と言って、鍋を食べるときにこのくぼみを使います。くぼんでいる中にカセットコンロを入れると、ちょうど鍋だけが見えます。コンロの高さが低いのもあれば高いのもあるので、高さ調節のために二重にしてあるんです。この中にコンロを入れると(高さがちょうど良くなり)具材が取りやすくなるんですよ。

李:繊細ですね。普通ならテーブルの上に(コンロと鍋を)ポンと置けば大丈夫なのに。



これ初めて見ました



ナス型の鉄

ユ:(ポップの説明の)写真を見てもよくわからないんですけど。

菊:茄子の漬物を漬けるとき、鉄の物を入れると色がきれいで出るんです。黒豆を煮るときもこれを入れると柔らかく、シワにならない。色もきれいに鮮やかになります。

ユ:初めて知りました。



みそ漬けが面白い!



李:漬物は中国人も大好きですけど、味噌を入れて一緒に漬けるのは面白いと思いました。中国の東北地方では、冬になると昔はあまり野菜がとれなかったので、白菜に塩を入れて漬けます。南の辛い味が好きな地方は唐辛子なども入れます。でも、味噌の漬物は見たことがないのでどんな味が想像がつかないです。



これは、何でしょうか?

菊:ツボ押しですね(笑)体のツボを押す棒です。

(協会スタッフ):体の中に押しと目が良くなったり、肩こりが治ったりする場所があるんですよ。そこを押す棒です。」

李・ユ・オ:(興味深げ)



ロシアと同じものを見たんですけど



菊:ほうき。お掃除用の。

オ:ほうきですね。でも、なんで一万円もするんですか?

李:高いですね。

オ:ロシアだと同じ形ですが、1,000円です。

菊:ほうき草というほうき専用の植物があって、それを育てて刈り取って干して、(一から)手作りで作っています。

李:実際に使いますか?一万円だったら飾り物かと思いました。

オ:そう、飾り物かと思って。

菊:地元ではあまり使わないです。これを東京や大阪のほうで岩手の物産展をするときに、東京の人たちが買みたいですね。このほうきの毛先は細かいので、絨毯のホコリがよく取れます。

特集

Topic4 岩手のものを外国人にわかりやすく説明するには



使い方や
食べ方の
説明と写真が
ほしい

李:たとえば、鉄瓶と急須の区別ができない人が多いと思います。大きさだけでなく、使い方も。急須は中にお湯を注ぐものですが、鉄瓶はお湯を沸かせます。そして、中の様子も違いますね。

菊:急須は中にコーティングがしてあるので、お湯は沸かせません。

李:中の様子がそれぞれ違うので、(外国人が) どうしてなのかと考えてしまうかもしれません。

(協会スタッフ):「ここが違いますよ」と、写真と説明を書くかどうか。

ユ:そうそう、写真と説明があれば。写真も必要ですね。

菊:なるほど。使い方の写真。

オ:(ツボ押しも)どこを押せばいいか、知らないと全然役に立たない。

ユ:ナス型の鉄は、説明の絵がありましたがよくわからなかった。漬物などに鉄を入れることは、他の国ではやらないので写真を見ても。

菊:そうですね、写真を見てもわからないですね。「なぜ料理に入れるのか」という、コメントがあればいいですね。

オ:必要です。

李:そのナス型の鉄も、お湯を沸かすときにやかんに入れて鉄分をとる方法もありますよね。実用的に使える。最初は飾り物だと思いました。浄法寺塗の漆器などとても高い工芸品も、たとえば作っている大変さや全部手仕事で行っているところなど、(工程の)写真が3、4枚あると「なるほど〜」って。漆も日本産の漆ですし。

菊:そうですね。作業工程、出来上がるまでのストーリーの写真があると(いいですね)。

李:こけしも、家族で作っている場面の写真があれば。



最後に、「らら・いわて」のおすすめの商品を教えてください。

菊:外国から来たお客様は、みんな工芸品のほうに行きます。皆さんからお話がありましたように、南部鉄器が今人気になってきていて、外国から来る方々から南部鉄器はとてもいいものだ、という声がよく聞かれます。昔は、風鈴など音が出る物に興味を持って買っていかれましたが、今は使うもの、実用的なものを買っています。鉄瓶や急須です。おすすめしたいのは、やはり手作りのもの。昔からあるこけし人形も、今は買う人は少ないですが、未だに親子で長年作っているという工芸品もあります。

(協会スタッフ):皆さんも手作りのものが気になっていましたね。

李:大好きです。

菊:皆さんに良いつて思っていたのは、日本ではあまり(数が)出ないものでした。こけしなどは全然売れていませんが、そこに良さを感じて皆さん良いと言ってくれたので嬉しかったですね。たくさん感じたことを(意見として)出していただいて、参考になりました。日本の中でも、東京や京都などたくさん場所はあるんですけど、皆さんが岩手に来て感じたことをいろいろ聞いて良かったです。またふらっと来てください。



特産品プラザらら・いわて盛岡店

岩手県内各地のおみやげや工芸品が多数揃っています。洋菓子や海産物も扱っていますので、お買い物や休憩にぜひご利用ください。



営業時間/10時~18時30分

定休日/毎月第2水曜日

〒020-0024 盛岡市菜園1-3-6 農林会館1階

TEL.019-626-8178 FAX.019-654-184