

いわて国際交流

Autumn
Vol.75

Iwate International Association 2013

2013



01-06 特集 ▶ あなたのお国は ホントにこんな国??

07 Close Up

■ゲルでつながる岩手とモンゴル ラオグジャブ・ムンフバットさん

08 ユーカリ通信

■北山恵美子さん（トルコ在住）

09 外国人の知恵袋

10 ことばマメ知識コーナー “ぺっこ”

「いわて国際交流」プレゼントクイズ

裏表紙 エスニックレストラン・グルメレポート



ロシアでは、どの家庭にもマトリョーシカがあります。家族のお守りのようなものです。実は昔、ロシア人が日本に行った際に見た、神様をかたどったかわいい人形をもとにして作ったと言われています。娘のマトローナのために作った人形だから、マトリョーシカという名前になったそうです。名前の最後に「シカ」をつけると、かわいい印象になるんです。日本のこけしやだるまに似ていますから、そのロシア人はそれらを見て作ったのかもしれませんがね。

回答者：吉田アレクサンドラさん
(ロシア出身)



質問

ロシアの
マトリョーシカは
一家にひとつは
あるもの
なんですか？

マトリョーシカは、人形が何個も入れ子になっています。最初に作られたときは家族を模して作られていましたが、今では一番大きい人形がお母さんで、中に入っているのはその娘たちです。男性のマトリョーシカはいないですね。入れ子の数は5〜6個が一般的ですが、300もの数が入っているものや人間が入ることができるものも作られているそうです。

ところで、ロシアには4月から5月の間に「卵のお祭り」があります。ゆでた卵の殻に花や動物など、いろいろなものをカラフルに描きますが、マトリョーシカを描いたものも



マトリョーシカ

回答者：ヴァレラ・ミゲルさん
(メキシコ出身)



質問

メキシコの人
みんな
ソンブレロを
持っているんですか？
お値段は？



よく見られます。これらを教会に持っていく、祈りを捧げます。この卵は後で子どもたちの遊び道具になり、手に持った卵同士を打ちつけて合って、最後まで割れなかった人が勝ちです！

ソンブレロはスペイン語で「影をつくる」という意味で、強い日差しの下で農業を営む農家にとって欠かせない帽子です。

メキシコの南、ユカタン半島がある地方では、シユロ（ヤシ科の植物）で編まれた日本の麦わら帽子のようなソンブレロが使われます。かぶると一番涼しいのが、このシユロのソンブレロです。また、首都メキシコシティがあるメキシコの中央では、厚みのある生地（フェルト）を重ねて作られるソンブレロがよく使われます。雨に降られても顔が濡れないくらい厚みのあるものです。

そして、アメリカの国境に近いメキシコの北側では、カウボーイ・ハットによく似たソンブレロをかぶります。私の出身地もメキシコの北の方で、国境を挟んでテキサス州のお隣です。ちなみに、出身地はチワワ市というのですが、あの犬のチワワの由来になった都市です。

このように、ソンブレロにもたくさんの種類があり、地域によってソンブレロの素材や形も違ってきます。お祭りがあると、屋台にも安いソンブレロが並びます。日本円で500円から700円くらいでしょう。

特集 ホントに あなたのお国は こんな国??

例えば、「岩手」と言われたら、まず何を思い浮かべるでしょうか。最近であれば、NHKの連続テレビ小説「あまちゃん」や、流行語にもなっている「じぇいじぇい」が浮かぶかもしれませんね。

同じように、国名を聞けば、あるイメージが浮かぶ国があると思います。でも、そのイメージは本当に正しいのでしょうか。今号の特集では、そんな外国に対する素朴な質問を県民のみなさんから集めて、その国出身の方々9人に聞いてみました。

さて、イメージ通りの国はいくつあるでしょうか…!?

回答者：工藤順子さん
(アルゼンチン出身)



質問

アルゼンチンの
サッカーは
いつ始まったん
ですか？

アルゼンチンでサッカーが始まったのは、1893年です。イギリス系移民から伝わり、国を代表するスポーツになりました。どのくらい人気があるかというと、1家族に必ず一人はサッカーをしているといえます。お父さんがしていれば、子どももサッカーをします。

例えば、小学校2年生の社会科の教科書には、サッカーの単元があります。サッカーを題材に、マナーや文化、チームワークについて学びます。算数にもサッカーが出てきます。お父さんチームと子どもチームの

ゴールの数を、グラフにして比べる学習をします。

アルゼンチンの小学校には体育の時間がありません。だから、サッカーは休み時間か放課後にします。休み時間のサッカーはガラスを割らないように、新聞紙を丸めたボールを使います。

私立学校であれば、他のスポーツも学ぶことができます。ただ、国全体で盛り上がるスポーツといえば、やはりサッカーです。

以前、アルゼンチン出身のサッカー指導者と話す機会がありました。日本では、子どもが平等に成長の機会を与えられないと保護者からコーチへ苦情が来ることがあるといえます。アルゼンチンでは見込みのある子どもがいたら、その子を集中的に指導します。他の子どもたちも、その子の力を認め、自分には何が足りないのかを考えて努力します。コーチへ苦情なんて言ったら、「どうぞ他のチームへ」と言われて終わります。

大人は仕事が終わってから、集まってサッカーをすることが多いです。そこで仲間と身体を動かし、終わったビールを一杯。これがストレス発散になっています。



協会所蔵のオオザイ（貸出できます）

回答者：ダオ・トゥン・ズンさん
（ベトナム出身）



質 問

ベトナムといえば
民族衣装のオオザイが
美しいですが、
みなさん普段も
よく着るのですか？

ベトナムの南部の方では割と着られています。真っ白なオオザイは南部の女子学生の制服にもなっています。一方、北部ではあまりオオザイを着ることがありません。私の出身も北部（ハイズン）ですが、Tシャツとパンツが制服です。オオザイは卒業式で着たぐらいです。

また、花嫁が結婚式の前日に親戚と集まる際にも、オオザイを着ます。オオザイは正装です。日本ではお祭りなどいろいろな機会に着物を着ることがありますが、ベトナムでは普段オオザイを着る機会はそんなに多くありません。オオザイを持っている人もいますし、持っている人でも1着ぐらいだと思います。

コロンビアのコーヒーはたくさんの人に飲まれています。コーヒーを作る人はそれに比べて少ないです。でも、コロンビアのコーヒーはとても（質が）いいのです。コロンビア人にとって、「コーヒー畑のないところには町はない」と言っているくらい大事なものです。コロンビア人はやる気があります。お金持ちではないけれど、とても幸せです。畑で一生懸命、一生懸命、コーヒーがいいものになるように願って作ります。だから、コロンビアのコーヒーは、世界の中でもいいコーヒーです。

回答者：橋本マリアさん
（コロンビア出身）



質 問

本場の
コロンビア
コーヒーは
どのように
飲みますか？

飲み物の中で、3番目に飲まれているのがコーヒーです。1番は水、2番目はお茶ですね。コーヒーの木は葉っぱがシンプルな形でちよつと大きく、高さはさほど高くありません。豆は赤くて、形はぶどうに似ています。大きさはぶどうより少し小さいくらいです。

コロンビアのコーヒーは（他のコーヒーと比べて）アロマ（香り）が一番いいです。ブラックで飲むことが多いですが、ミルクや砂糖を入れることもあります。インスタントのコーヒーも飲みます。でも、やはり自分で豆を挽くことが多いです。ブラックコーヒーをカップに半分だけ入れて飲む「デイント」という飲み方があって、みんな朝に必ず飲みます。普通よりちよつと濃いめです。あとは、仕事中に疲れて眠くならないように、3時くらいに飲むことが多いです。都会も地方も、みんな飲み方は変わりますが、私もコロンビアのコーヒーを毎日飲んでいました。スーパーで買うときは必ずColombiaと書いてあるのを見てから買っています。



本場のソンブレロ

か。きちんとしたソンブレロは値段も高く、1万円から7万円くらいします。農家を使うものはいらないので、年に一回くらいのペースで買替えているようです。

お祭りのときは、各町にある広場にみんなが集まります。各々、おしゃべりに飾りつけたソンブレロをかぶって歩きます。みんな農作業用のソンブレロの他に、ちゃんとお祭り用のソンブレロを持っているんです。

回答者：マルクス・ロスケンさん
（ドイツ出身）



質 問

ドイツでは
朝からビールを
水のように飲むと
聞きました。
本当ですか？



ソンブレロも、日本の礼儀作法と同じように、屋根のあるところに入ったら脱ぎます。人と話すときも脱ぐのが礼儀です。カウボーイの映画でよく見る、荒野のバーに入ってくる「ならず者」はわざわざ帽子を外しはしません。

確かに、ビールの消費はドイツの方が日本より多いですが、ビールのために出しているお金は日本の方が多いいと思います。たぶん日本のビールはドイツのより3、4倍高いから、日本の方がビールにお金をかけていますね。

ドイツは日本のお酒と同じように、地ビールがたくさんあります。ドイツでは、ほとんどどこでも、小さい村でも、ペアレインビールみたいな地ビールがあります。私はだいたいどここのビールでもおいしいと思います。特徴といえば、南の方が濃いという強い感じで、北の方はちよつと薄い感じですが、でも、私はビールの専門家じゃないので、（地ビールの違いについては）そういう印象があるというだけです（笑）。

「ドイツだから、ビールとソーセージでしょ」と、広島大学に1年間留学していたとき、いつも言われましたね。私は1年間、いや、そうでもないよ、もちろんあるけど、そればかりではないと言っていました。それで、一回ドイツに帰ったときに、ちよつとお祭りをしていたんですね。そうしたら、みんなビールとソーセージばかりで…。日本に戻って、確かにそうだねーって（笑）。お祭

りだったからですが、私にとってもカルチャーショックでしたね。

ドイツは確かに、ビールの文化があります。例えば、私が実家に帰ったら、必ずビールが出ますね。水より、まずビール。でも、だからといってドイツ人が朝からずっとビールを飲んでるわけではありませんよ。日本と同じように、仕事中にビールを飲むのは禁止です。

あと、ドイツでは、ビールとワインは16歳から飲めます。みんなではないですが、酔っぱらって二日酔い、そういう体験は16歳くらいにしますね。そして、18歳になって運転免許証を取るときには、酒が自分の体にどう影響するのか分かっていきます。みんな飲酒運転は危ないと思っています。みなさん16歳からというのはちよつと早すぎると思いますが、これも日本とドイツの文化の大きな違いです。ドイツの教育はお酒だけではなくいろんな場面で、これでいいかどうかを自分で決めさせることがあります。



質問

ジャマイカは
ブルーマウンテンの
コーヒーが
有名ですが、
その他の名物を
教えてください。

回答者：ラトーヤ・タロックさん
(ジャマイカ出身)



ジャマイカといえば、ジャークチキン(またはジャークポーク)です。スパイスやハーブに漬け込み、炭で焼き上げたスパイシーな肉料理です。スパイシーだけど燻した香りがして、ただ辛いだけではありません。肉を何時間もジャークスパイスに漬け込みます。このジャークスパイスというのはいくつかのスパイスを合わせたもので、いろんなレシピがありますが、主に共通しているのは、玉ねぎ、こしょう、スコッチボネット(とても辛い種類の唐辛子)、ケ



ジャークチキン

い揚げパンのようなもの)などが添えられます。普段からよく食べますが、伝統的に金曜日の夜にジャークチキンを食べることが多いです。ジャマイカのパーティーは朝まで続くのですが、パーティーの後にジャークチキンの露店に寄って、朝の5時、6時にジャークチキンを食べるのです。パーティーが終わったら必ずジャークチキン(笑)。

その他の食べものでは、国民食といわれるアキー&ソルトフィッシュがあります。アキー(Akiki)はジャマイカで食べられる木の実、ソルトフィッシュは干しタラのことです。ベジタリアンに特に人気の食事で、朝食として食べられます。

質問

アメリカン
サイズって
どのくらいの
大きさですか？

回答者：ディーン・ホデン・ルツァーさん
(アメリカ出身)



アメリカの一人前は、確かに日本より大きいですが、家庭で出される量はだいたい同じぐらいです。レストランでは大きいイメージがあります。日本人が食べる量は少ないかというところではないですね。日本でも食べ放題のレストランがあったり、安くて大きなハンバーガーがあったりします。日本人のイメージでは、日本人の消化(力)はアメリカ人よりもっと弱いんです。でも、日本人の胃袋は、だいたいアメリカ人と同じです。これは、イメージの問題です。アメリカンサイズの問題は、(実際と比べると)差があります。一人前は確かに日本より大きいですが、日本人がイメージするアメリカ人の一人前は実際より2、3倍も大きいんです。それほどはないです(笑)。場所にもよりますね。商品によって、場所によって、(アメリカ

ンサイズは大きいというイメージは)ある程度は本当です。でも、日本人のイメージは大きすぎます(笑)。

私の印象では、大食いのイベントなどは日本の方が多いと思います。例えば、アメリカではお祝いでアップルパイを食べるコンテストがあります。こういうことは日本とアメリカは同じかもしれませんが、わんこそばは有名じゃないですか。

日本のテレビ番組でもいっぱい食べる競争があります。アメリカにもありますが、私のイメージではたぶん、日本の方が多いです。(アメリカでは)例えば、私の出身大学にはレストランがたくさん集まったセンターがあって、その提供で大きなお祝いをするがあります。そのときは色々な大食いコンテストがあります。ハラペーニョ(唐辛子)を食べるコンテストとか、コロラド州で有名なパッファローのステーキや、牛乳など、その地方だけのコンテストがあります。

私は世界で一番おいしくて質が高いメイプルシロップを作る、バーモント州出身です。そこでは、シュガー・オン・ザ・スノーというお祭りがあります。シロップを雪の上に

質問

イギリス料理は
おいしくないとも
聞きますが、
本当ですか？



垂らして、固まったら食べます。お菓子みたいですね。ドーナツやリンゴサイダーと一緒に食べます。「シュガー」はメイプルシロップのこと。地方のごちそうのパーティーですね。

回答者：アン・プリディさん
(イギリス出身)



第2次大戦後の配給の時代にあま

ンスやイタリア料理との比較から、1950〜60年代にはイギリス料理はおいしくないとの評判が立ってしまいました。伝統的なイギリスの食事は、ミートパイ、ローストミート、デザートにプディングなど、動物性脂肪が多く、あまり健康的とはいえないものでした。

60年代から70年代になると、テレビでの料理番組が増え、おいしいレストランを紹介する本なども出版され、料理への意識が芽生え始めました。そして、80年代に(料理研究家の)

デリア・スミス(Delia Smith)が登場し、テレビ番組で様々な料理を紹介し始め、人々の意識が変わっていききました。イタリア料理やインド料理など、外からの影響を受け、イタリア料理のラザニアが食卓に上り、伝統的な料理にもこれまで使われなかった材料が使われ始めました。70年代以降、エビのカクテルに始まり、メインディッシュにローストビーフとヨークシャープディング、デザートにはアップルパイという形がで上がりました。90年代には一大料理ブームが訪れ、デリア・スミスがテレビで料理を紹介するとその食材がたちまち売れるという事態に。不況から脱した2000年代



には、人々がレストランに足を運ぶようになり、料理はよりおいしくなっていました。とくに、地域のレストランは目覚ましい進化を遂げました。チーズ、肉、野菜などの地元食材に誇りを持ち、積極的に取り入れるレストランが増えました。

イギリス料理はここ20年で進化し、おいしくなりました。イギリスに来たら、海沿いの町で食べるフィッシュ&チップスや、地域の食材が食べられるレストランや地元のパブをおすすめします。