

EDELWEISS

MAI 2022

PEACE — KUNSTHAUS ZÜRICH

チューリッヒのクンストハウス新館では5月29日(日)までオノ・ヨーコの展示会が開催されています。彼女の平和思想とフェミニズムは、類まれな、時にラディカルな表現者の目でさまざまな方法で作品化され、今回はその一部が展示されています。ジョン・レノンと会う前の表現者としての彼女の、そして恐らく最高の思想の共有者であり、理解者であったジョン・レノンと出会ってから一緒に作り上げた作品やプロパガンダは、一般の思いつきとは絶対的に異なる強さと不思議さで平和への信念を訴えかけます。高校生ぐらいの男子たちが「Mend broken cups」というワークショップで、割れたコーヒーカップをなんとか元通りにしようと頑張っている様子は、今の戦争やコンフリクトを思うと象徴的で感動的ですからある姿でした。

3月のチューリッヒ歌劇場でのウクライナ支援コンサートは、ジョン・レノンの「Imagine」を、その晩歌った歌手たちと会場の観客が合唱をして幕を閉じました。この曲を作るにあたってはオノ・ヨーコの影響を非常に強く受けていると、レノン本人が語っています。曲は知っていましたが、配られた歌詞を文字通り素直に読んで、今世界中の人たちにこの歌を歌ってもらえたらという思いに駆られ目頭が熱くなりました。

それにしても麗かな春を迎えているチューリッヒ。そこから2000km離れたところで、戦争で花も愛でることができない人々がいると思うと心が痛みます。平和ということを変更して意識できるこの展示会を覗いた後は、花が咲き誇る市内のお散歩はいかがでしょう。新しい街情報も掲載の今月のエーデルワイスをお楽しみください。(KC)



FRÖHLICHER FRÜHLING

LANDESMUSEUM — IN THE FOREST

チューリッヒ中央駅横のスイス国立博物館(Landesmuseum)の「In the forest」という展示の一環で、中庭に設置されたちょっと残念に見える桜。実は、大都会の真ん中で昆虫や鳥に新しい命を育む死にかかった桜の木を、アリーナ状の囲みで風雨を和らげ見守っていくという力強いインスタレーションなのです。展示会は7月17日(日)まで。



- ▶ 巻頭文
「また必ず会おうと誰もが言った」 青砥 玄 (会長)
- ▶ 私のイチオシ、シェアします! Vol.24
「バスク食文化に浸る」 カンツィアーニ かほり
- ▶ 古典籍スクール Vol.7
「火事と喧嘩は江戸の華」 ブランド啓子
- ▶ 生物学者ママの食の歳時記
「世の中にたえて桜のなかりせば」 清水(稻継) 理恵
- ▶ Kette(会員の輪) Vol.158
神田 俊雄さん (ウスター在住)

巻頭文 「また必ず会おうと誰もが言った」

青砥 玄 (会長)

スイスの教育制度は日本と違い、高校を卒業してマトウラ（大学入学資格）を取得すれば、大学入学が可能となります。その資格を取得した 若者は、実際に大学へ入学して本格的な勉強を開始する前に1年間、自分の好きなこと、旅行やバイト、ボランティアなどをして、人間力を磨く期間を取る者も少なくありません。

我が家の長女は、日本語とスペイン語を半ばずつ勉強したいと、グアテマラへボランティア活動に行き、日本では交換留学生として、両親の家に住みながら私の母校県立松江北高校に通いました。両親にとって、孫娘との水入らずの半年の生活はとても嬉しい体験となり、私がいまだにできなかった親孝行を娘が代わりにやってくれた結果となりました。次女もザンビアへボランティアに出かけたのがきっかけでスラム街の学校建設のNGOを立ち上げました。息子もバイトをしながら世界中を旅して廻り視野を広げ、たくさんの出会いを経験しました。

「かわいい子には旅をさせろ」は先人の知恵を表す言葉ですが、その深い意味を実感させてくれる本に最近出会いました。喜多川泰氏の「また必ず会おうと誰もが言った」偶然出会った、たくさんの必然」です。ベストセラー作家の喜多川氏の作品はかつて「賢者の書」を2014年11月号でご紹介したことがあります。今回、この作品のあらすじを簡単にお話いたします。

些細な嘘がきっかけで、熊本から東京ディズニーランドに一人で行く羽目となった、秋山和也（17歳・高2）。日帰りの筈の予定が狂い帰りの最終便の飛行機に乗り遅れます。所持金は3400円だけ。

「どうやって熊本まで帰ればいんだ...」と人気の無くなった羽田空港で頭を抱える和也に「おい、そこの若者！」と声をかける売店のおばさん。そのおばさんの好意で彼女のアパートに泊めてもらい、言われた通りに電話で母親にすべての事情を正直に打ち明けます。おばさんは「これは人間として大きくなるチャンスだから」と貸すつもりでいたお金を貸さず、自力で熊本まで帰るように勧めます。さらに「居候としての心構え」（人より先に動いて、人の役に立つこと）の大切さを教え込みます。和也は青春18切符（JR一日乗り放題）を購入し、おばさんの別れた息子・雄太に会うために静岡まで行きます。そこから雄太が勤める吉祥寺の美容室の店長・木原、小田原の警察官・太田、小田原から西へ行くヒッチハイクに応じてくれたトラック運転手・柳下とその娘の千里、四国へ行くフェリーの中で柳下を助けた医師・和田など出会います。

例えば、警察官の太田は和也の身の上話を聞き「いやあそれにしては面白い経験をしているねえ。面白いなんて考える暇はないかもしれないけど、君の人生において一生忘れることのできない経験を、今していることは間違いない。そんな経験の途中で

出会えた僕もラッキーだなあ」と彼との出会いを心から喜びます。トラック運転手の柳下は和也に「お前の人生はおまえのもの、全てお前の責任で起こる。相手が大人だろうが先生だろうが、言いなりになって何かを手に入れようなんて思ったところで、お前はお前らしさを失う、そしてそれによって起こることを自分のせいじゃなく、他人のせいにして生きる。分かるか？」と他人の眼鏡で世の中を見るな、自分の人生を生きる」と諭します。

和也は、このように旅を通して市井のいわゆる普通の人々に出会い、彼らの日常に触れながらたくさんのことを学び、自分自身を見つめ直しながら、人間として大きく成長してゆくという感動の物語です。喜多川氏はこの本のあとがきで次のように著者の意図を語っています。

成功したいと願う若者は、その為何が必要か？と問われれば「もっと努力しなければならぬ」と自分に目を向けがちです。一方で、世間から既に成功者と認められている人が、そうなるために何が必要だったか？と問われれば例外なくこう答えるでしょう。「私の成功は出会いによってたらされました。出会った方々のお陰です」つまり幸せも成功も人が運んでくるもの。それだけじゃない。その人の持つ無限の可能性を開花させてくれるのも、それにふさわしい人との出会い。人生は誰と出会うかで決まるのです。それは何も有名な人や世間からすごいといわれる人との出会いに限られません。日常のふとした出会いが、人生を変えるきっかけをくれることだって少なくありません。いやほとんどがそうです。大きく人生を変える、結婚相手との出会いも、最初はそういう偶然の出会いがきっかけですから。ただ確かに一つ一つの出会いは偶然起こっているように見えるけれども、今という場所から過去を振り返り、一つ一つの出会いを見つめてみると、どれも今の自分を作るうえで欠くことが出来ない必要な要素になっていることに気づかれます。つまり、全ての出会いが今の自分にとって必要だったからこそ起こった様にも思えるのです。偶然に見えるすべての出会いが必然である。僕はそう思っています。であるならば、自分から出会いを求めて行動することによって、人生は今まで以上に開けるはずなんです。そういう意味では、旅は人生をよりよく生きる出会いをもたらしてくれる場になります。もちろん旅から得られることはそれにとどまりません。海外旅行をして初めて日本の良さ、日本の文化の素晴らしさに気づくことがあります。非日常の世界から自分の日常を見ることが気づくことがたくさんある。過去多くの偉人がそうやって自分の使命を発見してきました。彼らは旅によって自分の人生を何に使うべきかを発見していったのです。つまり、人は自分の居場所じゃないと

ころから自分の居場所を見る経験から、新しい気づきや日常に対する感謝、人生の使命すら知ることが出来るのです。旅は人生を変えるきっかけになります。

この物語では、一人の若者が旅を通じていわゆる普通の人たちと出会い、その人たちの日常に触れながら自分の日常を見直す機会を得ます。その中で彼は同時に、生きる力についても学んでいきます。思えば、僕たちの人生も同じです。予定通りいかないことの連続、その中で起こる愛すべき人たちとの出会い、そして別れ。その繰り返しの中での気づき。この本によって積極的に人との出会いを求めて行動し、そして生まれながらに備わっている生きる力を磨こうとする人が一人でも増えることになれば著者としてこれ以上嬉しいことはありません。（2010年10月 喜多川 泰）

喜多川氏の思いに大いに共感いたします。私自身、自らの過去を振り返ると喜多川氏の言うように、人との出会いによって予想もしなかった方向へ人生が開けていった体験を何度もしました。またそれらの出会いは自分が出会ったというよりも、出会うべくして出会わされたという方がふさわしいと感じます。そうだった人生で大切な出会いが、残念ながらコロナ禍によって阻害されてしまっているように感じています。最近私も頼まれてオンライン見合いまでもアレンジせざるを得なくなり、考えさせられました。ビジネスの世界ではある程度可能かもしれませんが、やたらサイバー空間での出会いが多くなりがちなこんな時だからこそ、「一期一会」に見られるように、日本人が歴史的に育んできた大切な知恵の世界に、再び立ち返ることが極めて大切ではないかと心から思う次第です。

この物語は、映画化され「この人たちは別れるときにさよならとは言わなかった、また必ず会おうと誰もが言った」と予告編では紹介されています。この書は2012年公益法人読書推進運動協議会による「若い人に贈る読書のすすめ24冊」に一冊に選出されています。



「また、必ず会おう」と誰もが言った。

著者：喜多川 泰
サンマーク出版
単行本：215ページ
ISBN-10 476313115X
ISBN-13 978-4763131157
© Amazon

巻頭文編集(本号P2のみ)：中 東生

ご意見・ご質問は青砥まで
gen.Aoto@toyota.ch

スペイン北部のバスク地方の町、サン・セバ스티アン(Donostia-San Sebastián)といえば、美食とかミシュランとかいったことを連想する方が多いはずですが、王様がいたわけでもないこの小さな町が、世界中の美味しい物好きの聖地となるほどに有名なのですから、面白いものです。実は街自体は廃れていたけれども、趣味で本格料理をする町の男たちが(男です、ここでは女子厨房に入るべからず!の伝統がありました)、内輪でチマチマやっていないで、これを街の武器にしようではないか、サン・セバ스티アンに活気を取り戻せ!という事で、町中が協力して美味しいものを提供し始めたことが町全体のレストランのレベルアップにつながった、と聞きました。因みにドノ스티ア(Donostia)はこの町のバスク名です。



STADT, BERG ODER INSEL?
私のイチオシ、シェアします!

バスク食文化に浸る カンツィアーニ かほり

のレストランと、翌日のお昼のピンチョスツアー。星付きのレストランはここにはたくさんあるので、適当に選んでも間違いはないでしょう。どこも美味しいはずです。問題はピンチョスツアーなのです。スペインの小皿料理は通常タパスという名で知られていますが、ピンチョス(バスク表記はPintxos)は、バゲットのスライスに具の乗せて、落ちないように串で刺した一口サイズ(と言っても一口では有り)のものを指し、北に行くほどピンチョスが多いようです。

とにかく沢山あるピンチョスパルですが、それにもまして沢山の人がいるのです。特に人気店の人ばかりといった

ら...。スペイン語はできますか?人の波をかき分けてカウンターの前にとり着き、スペイン語で書かれたメニューを見て、注文できますか?初日の散策中に見たこのごった返した様子を見て、普通の日本人にはムリ!と思いました。もちろんブラブラしながらちょっと空いているお店で好きなものを物色するのも楽しいですが、ここに来たからにはやはり「外せない」ではないですか。

やっぱり予約しておいてよかったピンチョスツアー。値段はいろいろですが、ここでは奮発していただきたい!オススメはMIMOのツアーです。私たちはお昼のツアーを予約し、ガイドのユーレン君おススメのピンチョス3~4品とワインを楽しむ、そんな感じで4軒ほどのバルを梯子し、5軒目にはバスクケーキの店であの美味しいチーズケーキとそれに合う甘いシェリー(Pedro Ximenes)で乾杯して解散。小さなツアーなので気軽にガイドと会話もできるし、「あと食べてみたいものはある?」などと聞いてくれます。もちろんガイドはバルでファストパスですから、私たちは苦労なしで、世界最高峰のピンチョスが経験できるのですよ。バスクの食文化、万歳!(KC)

参考URL: <https://mimo.eu/experiences/san-sebastian-pintxos-wine-tour-lunch>

スイスから行く場合にはマドリッド経由でサン・セバ스티アンに入る方法と、ビルバオまで飛んでバスや車を利用するのだと思いますが、私はボルドーに住んでいる友人を訪ねていた時に、そこから車で3時間だというので、1泊で行ってきました。(因みにチューリッヒからボルドーまでは約1000km10時間のドライブ。あ〜今ガソリン代が高いから飛行機で行った方がいいでしょうか...笑)。あんまり長居をすると食べ過ぎて大変なことになるので、3日ぐらいで行くのがいい気がします...。観光客で賑わう地域は海沿いの旧市街とそれに隣接する新市街の一部です。市民の憩いの場のサンドビーチは、町中にドーンとあって地元の方達が寛いでいらっやいます。旧市街には個性的な店が並び、町ブラに疲れると海風を求めてビーチへ、なんてこともできるのです。Pata Negraで有名なイベリコハムもスイスの値段からするとお安く、特に切り落としなどは大分お買い得です。バスクのパプリカはエスペレット(Espelette)といい、こちらの料理には欠かせません。

ここでの目的は食べることに尽きます。あらかじめ予約をしたおいたのは、着いた日の夕食にミシュラン一つ星



火事と喧嘩は江戸の華

1. 江戸の火事

1601 (関ヶ原の戦いの翌年) - 1867 (大政奉還) の267年間に、江戸では46件の大火が起きています。同期間に京都では9件、大阪は6件そして金沢では3件の記録があり、確かに江戸の火事数は桁違いです。おまけに普通の火事も1792件にも及んでいるのですから、火事の都としては断然トップと言えますよ。

統計的に江戸の大火事はほとんどが空気の乾燥した冬(1-3月)、北西の季節風に煽られて起きています。江戸の庶民の建物は火事を見越して安価に作られひしめき合っていて燃えやすく、壊れやすく(!)、関西の商家の用心深い防火意識には遠く及びませんでした。庶民もそれなりの自衛策を考えていました。例えばこの時期には火事を恐れて婦女子を江戸の外に疎開させる、裕福な商家は店が全焼してもすぐに再建して営業再開できるように店一軒分の木材を材木屋に預けておく、土蔵よりは安価な穴蔵を備える等々です。

次々と火事に見舞われ状況を憂慮した幕府は、法書火消(1629)、大名火消(1643)、定火消(じょうびけし 1658)などの火消を創設して火災に対処しましたが、町方の者は恩恵を受けられず、かなり後になってから町火消が編成されました。

全てが華美な江戸のこと、大名火消は火事が起こると、華麗な火事装束に身を包

前回は都市としての江戸が明暦の大火(1657)を経て軍事から防災都市へと変貌したことを書きました。今回は「火事と喧嘩は江戸の華」と言われるようになった、江戸の防火を見てみましょう。

み、隊列を組んで現場まで行進して消火活動に当たりました。大名自らが火事場に登場することもあり、装束もどンドン派手になって、消火活動中に装束の着替えを3度も行なう大名まで現れたそうです!

2. 破壊消火

驚いたことに当時の消火活動は、破壊消火というものでした。火元の風下2町とその両脇2町の計6町を、火が移らぬように破壊し除去してゆくのです。火消人足は、定火消の配下の臥煙(がえん)、町火消の中核をなした鳶人足(とびにんそく 鳶職)などです。ちなみに 臥煙は必ず江戸っ子でなければ採用されず、ヘアスタイルは奴銀杏(やっこいちょう)という、粋な結い方。出動時には、白足袋に真新しい六尺の締め込みをつけ、肌にはいなせな彫り物(いれずみ)、半纏一枚で飛び出します。軽業師のような身のこなしで火事場を跳梁し、人気もありましたが、組織ごとの対抗心や気性の荒さから喧嘩が絶えませんでした。

3. いろは48組

江戸南町奉行の大岡越前守は享保5年(1720)、町民の店火消し(たなびけし)にヒントを得、48の「いろは」の記号を付けて、江戸の町火消「いろは48組」を編成し

ました。各組の象徴は個性的な纏(まとい)です。いざ火事になると火の見櫓(やぐら)の半鐘が鳴ります。消火隊は纏持ちを先頭に火事場に駆けつけ、火元を探して組の名前を書いた消札(けしふだ)を近くの軒先に掛け、纏持ちは一番火の粉が降りかかる風下の屋根に上がり長さ約2メートル、重さ22キロの纏を振り立て、房のような48枚の馬簾(ばれん)で火の粉を避けつつ組の消火活動(破壊)の鼓舞を行いました。竜吐水(りゅうどすい)というポンプは火元よりも仲間に水を掛け火から守るのに役立ちました。火事現場では火消札を巡っての争いも多く、肝心の消火活動をせずに喧嘩をはじめたこともしばしばでした。幕府は火事場での喧嘩を禁じましたが、初期には武家火消同士で、町火消誕生後は武家火消と町火消で、武家火消が衰退すると町火消同士で、といった具合に功名争いは絶えず、喧嘩がなくなることはありませんでした。大名火消は幕府の管轄でしたが、町火消は町が費用を負担しました。雀の涙ほどの身入りでも派手に命を張るあたり、やはり江戸っ子らしい生き様といえるのでしょうか。



豊原周作 1874年
「東京一二伊達競」
「市川團十郎」

日本へのお土産はもう迷わない

日本への入国は「鎖国」と呼ばれるほどにハードルが高かったコロナの期間中でしたが、オミクロン株の特性を見極めた緩和策がなされたこの春。これを機に待ちに待った帰国を計画した方達は多いようです。帰国のたびにお土産どうしようか...というのはスイスから日本に行く時の悩みの種です。もちろんチョコレートですが、日本の気候ではこれからの季節は暑すぎてあわないし、第一たまには変わったもの、こんなものもスイスにはあるんだぞ!と自慢したいのに、さあ一体そんなものはどこにあるのでしょうか?というわけで、今回2つのお店をご紹介します。



まず1軒目のお店はLimmat川沿いのちょうどLindenhof下に位置する**Schipfe 16**。向かいにある同名のレストランには川に面してテラス席があり、これからの季節大人気です。この2軒のSchipfe 16はチューリッヒ市が運営しています。ここでは失業者や障害のある人たちを積極的に雇い、社会生活を応援しています。このお店で扱っているものはスイス産のものばかり、特に東スイス、グラウビュンデンからのものに重点を置いてローカル経済の活性化にも一役買っています。私たちもここで買い物すればその一端を担えるというわけです。

もう一軒は生産者と消費者を直接結び架け橋となりたいという、**Berg & Tal**。このお店はNiederdorfとViaduktのMarkthalleに入っています。お店曰く99%はスイスで生産されているものを扱っていると



2軒の店はまさに今必要とされているモデルケースではないかと思えます。

そしてもう一つおすすめのお土産としてご紹介したいのが、写真のペンです。**ENERGEL (エナージェル)**といってべんてる社ご自慢のロングセラー人気商品ですが、この度日本の有名なアウトドアショップのスイス法人mont-bell (Suisse) SAとスイスべんてるとのコラボレーションで、スイスのモチーフを柄に取り入れて、限定販売で5種類のエナージェルが発売になりました。スイスでしか買えないこのペンは、日本で喜ばれること請け合いです。モンベルの直営店(ZermattとGrindelwald)のほか、文具小売店でも購入可。また一部のCoopでは6月中旬以降から販売だそうです。



現在日本行き飛行機のスケジュールは、ロシア上空の飛行規制で随分と乱れているようです。みなさまご帰国の際にはゆとりを持ってご計画なさってください。(KC)

Have a Pho!

オススメレストランのご紹介

今回はネオ・ヴェトナム料理・Co Chin Chinです。コー・チン・チンと読みますが、これはかつてベトナムの南の地域をそう呼んでいた、つまり地方の名前です。

さて、このお店、オープンはずでに数年前。ベトナム料理が好きな私は早速トライしようと足を向けるも予約がなくて入れず、以来コロナ禍ということもあって行きそびれていたのです。それが最近別のお店を探していてふと通りかかり、「あら、こんなところだったかな」と思っ覗いてみたら座れてしまったのです。やはり人気なのか、そこは知らぬ間にできていた2号店でしたが、1号店から離れること200mです。内装は今まで行った世界中の（と言っても4軒ぐらい）ベトナム料理屋さんで一番おしゃれです。基本はしっかり押さえたベトナム料理で、お店曰く「まるでサイゴンにいらるような、そのままの食事」だそうで、フランス植民時代の雰囲気薫るカモ料理や、バゲットにベトナム食材を挟んだサンドイッチも。私は実際にベトナムでお料理を食べたことはありませんが（笑）、「ネオ」ですから恐らくサイゴンにあったとしても洗練された部類に入る料理ではないかと思えます。

そう、ベトナムはその昔フランスの統治領だったため、フランスに移民が多く、当然ベトナム料理屋さんの数は多いです。もう30年来パリに行けば必ず寄るサンジェルマン地区のお姫様通り(Rue Princesse)のPalanquin (Palanquin) という店は上品な味で美味しく、私のベトナム料理への愛着はその店の料理が原点です。先ほど「基本はしっかり押さえてる」などと書きましたが、本場の本物を知らない私の基本はPalanquinなのです。しっかりした濃い味付けが好みのスイスドイツ語圏ではタイ料理が人気で、優しい味のベトナム料理は影が薄く嘆いていましたが、もう大丈夫。

ミントをはじめとする香り高いハーブ、これをケチってベトナム料理は語れません。代表格でイチオシの麺料理、Pho (フォー) は、あっさりしたブロスに米麺、トッピングにもやしとハーブというのですが、コリアンダー、バジルといったパンチの効いたハーブと、このすっきりしたスープ麺の味が最高のマリアーージュなのです。そしてもう一つ大事な引き立て役が、ライム。これをキュッと絞って全体の味を明るくします。

メニューには豪華本格と普通のPhoがあるのですが、普通のを食べるこの興奮ぶりですから、豪華本格の方は一体どんなかと、次回楽しみにしています。他のお料理のことを全く書いていませんが、美味しいです。ただ私にとってはPhoのお味が大事。それはビザ屋に行ってもまずマルガリータを食べればその店のレベルがわかる、というのと同じと思っています。



実はPhoはお家で意外と簡単に作れます。ただ作る前にぜひCo Chin Chinで食べて、理想のPhoをしっかりと頭に入れてから作ることをお勧めします。(KC)

Co Chin Chin
Gasometerstrasse 7, 8005 Zürich
www.cochinchin.ch

BULLETIN BOARD

竹下数雄 テノール リサイタル

ピアノ:松浦弥奈子
曲目:シューベルト「美しき水車小屋の娘」ほか20曲
日時:5月22日(日) 13:30- 15:00
会場:Zunfthaus zur Waage, Münsterhof 8, Zürich
入場無料・コレクテ
連絡先:takekazuo@hotmail.co.jp

与謝野晶子のエッセイ集 "Männer und Frauen"

与謝野晶子(1878 - 1942)は歌人としてだけでなく、「デモクラシーについて私の考察」、「教育の民主主義化を要求する」等の政治評論、女性の自立、解放論等、評論家としても偉大な足跡を残しました。今回、スペイン風邪をテーマにした「感冒の床から」、「死の恐怖」それに文学論等も取り入れた彼女のエッセイ集が初めてドイツ語に翻訳され、2022年5月に出版されます。



Männer und Frauen (ドイツ語版)
出版社: Manesse Verlag
編集・翻訳: Eduard Klopfenstein
チューリヒ大学名誉教授

ISBN/GTIN: 978-3-7175-2542-4 © www.orellfuessli.ch

COMING SOON

与謝野晶子の処女歌集「みだれ髪」399首のドイツ語への全訳が2023年同出版社より出版予定。
展示詳細: www.tinguely.ch
アーティスト詳細: http://taroizumi.com/ja/

広告



Mediterranean Nights Project というのをご存知ですか? 直訳すれば「地中海の夕べ プロジェクト」。夏の夕べは心地よい気温と解放感で、レストランやバーのテラスに座って、友人たちとゆっくり過ごしたい...、イタリアやスペインの街角で遅くまでワイワイと語り合う夏の夜...が、現在チューリッヒ市のテラス席は夜中の12時までと決まっているために、シンデレラの魔法が解けるが如くに、「さあ、帰った帰った、中ならいいけどね」または自分で飲み物を買って外でウロウロ...となる訳です。コロナの期間で苦労したガストロ業界を支えるためにも、と昨年の夏にSt.Gallenでトライアルをしたこのプロジェクトですが、一定の成功を収めたということで、この6月から8月の間、チューリッヒで同様の試みが行われます。1つ問題は近隣住民との妥協ですが、この間の6週末のみということで折り合いが付いたそうです。近隣住民の1番の心配事は騒音ですが、どのみち外飲みは許されているので、それなら座った方が人々はおとなしく飲むという傾向もあるということです。定着するかどうかはこのトライアルが一定の経済効果を上げるかどうかにかかっている様ですが、先のSt.Gallenでは成果があったとしてこの夏も続けるそうです。困みに以外にもチューリッヒはこの夜のテラス席に関しては他州に遅れを取っているらしく、バーゼルやベルンなどでは試運転も含め既に導入済みだそう。チューリッヒとしてもイカした街にいるためには、どうしても「人出の居場所を提供できる」ということは大事な要素なのです。どうにも「Dead」の感が否めないチューリッヒの夜ですが、このプロジェクトで「地中海化」となるのか、夏が楽しみです。(KC)

生物学者ママの食の歳時記 世の中にたえて桜のなかりせば

清水（稲継）理恵

…春の心はのどけからまし、と続くこの歌を読んだのはかの有名な在原業平朝臣だが、業平卿でなくても初春の桜が咲きそうな季節になると、日本人なら誰でも気分がソワソワしてくる。スイスにいる我々として例外でなく、近所にある桜“っぼい”花（リンゴやナシなどいろいろある）を見かけてはそろそろ咲くかと思ひになり、日本のニュースで桜前線を見ては故郷のあの場所に桜はいつ咲くかと思いをさせる。我々は仕事の関係で、今年久々に日本で桜を見ることができた。10年ぶりに桜を見て喜び我々両親を尻目に、子どもたちは何の興味も感概も示さない。彼らは生物学的には100%日本人だが、もはや心の中は日本人ではないのかもしれない。可能な限り文化を継承しようと努力はしてきたつもりだが、周りに桜もなければ花見もない環境では、春の訪れの象徴として桜を愛でる気持ちは伝わらなかったようだ。

日本の桜は年々開花が早まっている。我々が子供の頃には入学式を彩る花であったが、昨今では入学式の時期にはとっくに散ったあと、もしくは地方によっては卒業式の花になっている。いうまでもなくこれは温暖化のせいだ。一般的な開花日予報は次の2つの方法で行われる。

- (1) その年の2月1日以降の最高気温を足していき、その累積が600度を超えた日
- (2) その年の2月1日以降の平均気温の累積温度が400度を超えた日

つまり、桜の開花は気温によって強く決定される性質があり、日長やその他の環境要因では左右されにくい。そのため温暖化の影響を受けやすいということだ。これは他の植物でも広く見られる有名な現象で、気温によって発現量が調整される同じ遺伝子が関与していることが知られている。

（編集部より）桜の葉のお話の後で、今度は桜餅のお話です。関東版と関西版の桜餅のちがいをから桜餅レシピまで、ご紹介いたします。

桜の葉の香りの秘密、
そういうことだったん

です。ところでみなさん、桜餅には関東版と関西版の2種類あるのをご存知ですか？ 私は東京出身なので、関東版のものを桜餅といい、関西版のものを道明寺と、物心ついた時からそう呼んでいます。関東版の桜餅は桜色のパンケーキのような粉物を軽く焼いて皮を作り、それで餡を包んでいます。関西の桜餅は道明寺粉と呼ばれるもち米ベースの粉を使い、もちりした食感になります。もちろん香りの良い桜の葉で包んであるのは共通点。生物学者ママの本文に出ている桜餅発祥の地とされる長命寺は、江戸は隅田川近くの向島ですから、桜葉の塩漬を巻いた桜餅はまず江戸で作られ、上方に伝わってアレンジされたということでしょうか。丁度新緑のこの時期です。冷凍保存もできるらしいので、今年は桜の葉をなんとか手に入れ、塩漬を作って、自家製桜餅を作ってみるのはどうでしょう？ 道明寺粉はこちらでは手に入らないので、関東風桜餅を、もちもち感を出すために白玉粉を多めに混ぜて作ってみましょう。（KC）

このように各植物種で開花に関係する遺伝子には、開花遺伝子というかわいい名称がついている。

さて、食の歳時記の筆者としては、桜とくれば桜餅についてもふれないわけにはいかない。文字通り花より団子である。桜のフレーバーときくと、視覚的には桜の花を思い浮かべつつも、普通は桜餅が包まれている葉の方の風味を思い浮かべられるだろう。この矛盾は面白いが、実際桜の花の方には特に強い香りはないため、塩漬けになった葉の芳香が印象としてわかりやすいのは否めない。

塩漬けの桜の葉にするには、適した品種があるらしい。どの品種でも同じような香りは生まれるのだが、大島桜の葉が特に強い香りを持つため、商業用に流通するものの大半は大島桜の葉だそう。暖かく水はけのよい静岡近辺では、塩漬け用に大島桜が大量に栽培されているらしい。奈良の吉野などは梅の花とその加工品である梅干しで有名だが、そのような桜畑も花の時期には結構な観光地になりうるのではと想像してしまう。

面白いことに、生の葉の状態ではこの独特の香りの元であるクマリンという物質はまだ存在しない。クマリン酸配糖体という、クマリンの元となる物質（前駆体）の状態で葉の細胞中に貯められている。塩漬けにして細胞が壊れると、別の所に保存されていた酵素が作用してクマリン酸配糖体から糖が外れ、クマリンとなるそう。道理で生の葉からは桜餅の香りがしないわけである。どういうわけで、とても美味しそうには見えない桜の葉などを塩漬けにして食べようと思ったのだろうか？ 一説には、桜餅の発祥である長命寺の門番が、落ち葉掃除の際に大量に集まった桜の葉を塩漬けにして菓子に使ったのが最初ともいう。この発見（もしくは冒険？）がなければ桜餅も誕生しなかったわけで、偶然の産物とはいえやっぱり日本の食文化は面白い。

Recipes

葉の塩漬け

材料：柔らかい桜の葉20枚、
塩10g、レモン又は酢 大匙1



焼き皮 (8~10枚分)

材料：白玉粉50g、
Weissmehl 50g、食紅少々、
砂糖15g、水150ml

* 上記を順番に混ぜて、薄く油を敷いたフライパンで焦がさないように焼くだけです。

基本こし餡ですが、お好みのあんこを包み、桜の葉を巻けば出来上がり！

- ① 桜の葉を洗って、熱湯にささっとくぐらし、冷水にとって、ペーパータオルなどで水気をとる。
- ② 容器に、葉を縦半分折って塩をまぶし、レモン/酢をかけて、その上にラップをして重石をし、10日ほどつけおいたら出来上がり。使う時には軽く塩出ししましょう。

JCZ事務局からのお知らせ

「妊娠と出産のハンドブック」

スイスで妊娠期を過ごす方、出産を迎える方達に日本語でスイスの妊娠・出産の情報をわかりやすく提供するために、JCZでは「チューリッヒ 妊娠と出産ハンドブック」をまもなく出版いたします。旧婦人会で編集された「妊娠と出産のしおり」から時間の経過を踏まえ、内容を大幅に改訂し、新たな手引き書として必要な皆様のお手元になるべく早く届くべく、ただいま最終の調整をしております。出版の暁には改めて紙面にこの連絡いたします。



気軽に会話をしよう！ アフタヌーンカフェ

日本風にいったら風薫る5月。季節が明るくなってやる気も出てきますね。春休みも終わって、毎日の生活のペースも落ち着いていでしょうか。街で用事を済ませるついでに是非どうぞ。

日時：5月10日(木) 14:00~16:00

メール：JCZのHP

または、kikaku@japanswiss.ch

大体の参加人数を把握しておきたいので、参加される方は事前にご連絡ください。

ボランティアスタッフ募集中

日本人のチューリッヒでの快適な生活サポートするために、JCZでは一緒に運営のお手伝いをして下さる方を随時募集しています。内容はイベントの企画、IT知識のある方にはHPの管理、会計担当、会報編集、会報発送作業のお手伝いなど、ご提供いただけるお時間によって様々です。

どうぞお気軽にお問い合わせください。

お問い合わせ

JCZ会報・編集

edelweiss@japanswiss.ch

企画・その他

jcz@japanswiss.ch

ドイツ語で困ったときに... 日常ドイツ語サポートサービス

日頃ドイツ語が分からなくて困っていることはありませんか？ JCZではそういった方々のサポートを行っています。ご利用になりたい方は、いつでもメールでご相談ください。

申込先：JCZ事務局

メール：jcz@japanswiss.ch

※サポートの内容にもよりますが、10フラン程度を寄付という形でお願ひしています。

5月JCZ企画

Wakaraさんランチ & アーラウ歴史ガイドツアー

一度はスイスの首都だったこともあるというアーラウ。アーガウ州にお住まいの方は、よくご存知かもしれませんが、ガイドの坪川さんに案内していただいていた歴史的な街並みを散策しましょう。

まずは、ステイホームの間にお世話になった方も多いでしょう、美味しい鶏のから揚げのWakaraさんのフードトラックでお昼をいただいて、しっかりと腹ごしらえをしてから街歩きを始めましょう。ガイドツアーのあとは昨年開店したというWakaraさんの日本食品店に寄って帰ってもいいですね。奮ってご参加ください。



日時：5月18日(水) 11:30~ 15:00

集合：11:30 SBB アーラウ駅前

定員：定員制限なし

参加費：会員無料(非会員20フラン)

申込先：HPイベント申し込みフォーム

または kikaku@japanswiss.ch

※申込期限 5月15日まで



6月JCZ企画

Kunsthaus Zürich メルツバッハー・コレクションガイドツアー



4月のビュールレ・コレクションに続く第2弾はメルツバッハーコレクション(Sammlung Merzbacher)。メルツバッハー夫妻により集められた展示会は昨年秋よりチューリッヒ美術館新館(Kunsthaus Zürich)で公開されています。ガイドツアーは6月15日(水)に予定しています。詳しい内容を次号でお知らせしますので楽しみに！

EVENTS & FESTIVALS

チューリッヒ近郊 イベント情報

漸く例年のイベントが少しずつ戻ってきているようです。

Offene Weinkeller

190以上のワイン農家に参加する一大試飲会。近くの葡萄農家に行ってみては？ 以前JCZイベントで訪れたKusunachtのDiederikもオープン！
4月30日(金)、5月1日(土)

<https://deutschschweiz.swisswine.ch/de/offene-weinkeller-2022>

Renoir unplugged

印象派の絵画は額縁によって、またその有無によって見え方がどのようにかわるのか…。額縁に関する素朴な疑問は意外とあるようです。インターアクティブなコーナーもあります。何より、この美術館は素晴らしく美しいです。

9月4日(日)まで

Museum Langmatt Baden

www.langmatt.ch/ausstellungen/renoir-unplugged

CYCLE WEEK FESTIVAL

自転車の季節が始まる今、チューリッヒ中央駅横のEuropaalleeで行われる、サイクリング、自転車に関するあらゆる情報のエキスポです。Üetlibergの麓のCycle week campus、Brunauにはパンプトラックやダートジャンプ、など多くの自転車スポーツ施設が用意されます。

5月12日(木)~15日(日)

<https://cycleweek.ch>

Circus Knie

今年はいつもの時期にいつもの場所にKnieのサーカスが、しかも人気歌手、Bastian Bakerを携えて戻ってきます。

5月6日(金)~6月6日(月)

Sechseläutenplatz

www.knie.ch/circus/home

Harry Potter and the Prisoner of Azkaban

ハリー・ポッターシリーズ第3弾のお話を巨大スクリーンで物語を楽しみながらのコンサートです。

5月13日(金)~15日(日)までの5回公演。

KKL Luzern

www.kkl-luzern.ch

KETTE

Vol.158

神田 俊雄さん (ウスター在住)

お仕事は？

Kowa Holdings Europe AG / Kowa Pharmaceutical Europe AGのCEOとして、2020年12月よりスイスに駐在しています。弊社Kowa Pharmaceutical Europeでは、興和株式会社の欧州子会社として医薬品開発を行っております。

スイスに来るまでのお話

直近は、名古屋の本社で海外子会社を統括する部署に在籍し、本社と子会社間の国際会計・税務と経営企画の仕事をしていました。

興和株式会社は医薬品製造販売、商社、光学機器製造販売等を営むユニークな会社ですが、入社後は商社部門に配属され、その後、香港に5年半ほど駐在。帰国後は一般医薬品（OTC）本部の管理部門、そして海外統轄部門に移り、再度の駐在でスイスに来ることができました。

スイス生活は如何ですか？

非常に快適で驚いています。赴任直後、各種証明書、SBBのスイスパスなど、スムーズに、そしてシステムティックに発行される姿に、社会システムが整備さ



編集後記

2011年7/8月号の会報編集から始まり、もうこんなに長くボランティアでエーデルワイスに関わってきたのかと、我ながら驚きます。ものなど書いてみたり、人様の文章をチェックして直したり、インタビューしたりと、とにかく未経験のことで、自問自答を繰り返しながら、編集チームと助け合いながら、あつという間の11年でした。初めの数年は毎月、ここ数年は隔月で入稿日に追われ、忙しくも充実した日々だったと思います。この度、諸事情を鑑み、今月号を持って編集の仕事から引退する決意をいたしました。会員の皆様からのお言葉は、いつも頑張る原動力となり、支えていただきました。長い間ありがとうございました。私の後も続くエーデルワイス、新風を入れてくださる編集者、早急に募集!(KC)

れ、そこで働く人の勤勉さを感じました。他の国ではなかなかこうはいかないものです。また、自然が身近にあるのが何より魅力です。ウスターに在住しているのですが、すぐに自転車欲しくなり購入しました。日の長い夏には、帰宅後に近くのグライフェン湖まで自転車で出かけることもあります。日本では味わえない贅沢な時間だと思います。



ご出身は？

愛知県名古屋市出身です。中日ドラゴンズの本拠地であるナゴヤドームのすぐ近くで育ちましたが、そのナゴヤドームが、今は弊社製品の「バンテリン」の名がついたバンテリンドームになっていることに何かの縁を感じます。

お気に入りの街は？

スイスでお気に入りの街はルツェルンと、そしてそこから足を延ばすリギ山です。ルツェルンは水の都と呼ばれるだけあって美しく、また、船に乗ってヴィツナウまで向かい、そこから古い登山電車に乗ってリギ山の山頂まで行くコースがお気に入りです。眼下に湖、時には雲海とアルプスを望むことができるリギ山は、チューリッヒからも近く、何度も訪れたいお気に入りの場所です。

趣味、今ハマっていること

趣味は写真です。スイス駐在が決まり、本場アルプスの写真を撮ることにまず心躍りました。日本では長野や北海道でよく風景写真を撮っていました。撮影ポイントに多くのアマチュアカメラマンがひしめき合うのが日本ですが、こちらは景色そのもののスケールが桁違いに大きく、混雑もなくいろいろな角度から山々や湖を自由に撮ることができ天国だなと思います。また、カメラを手に、趣のあるヨーロッパの街並みを歩くのも素晴らしい経験です。

スイスに来て気づいた不思議

ペットがとても大事にされていると思いました。その姿がとても微笑ましく、トラムや電車に乗るたびに、愛らしい犬の顔を見ては心が和んでいます。

最近楽しかったこと

息子とスイスの野球チームに入って野球を楽しんでいます。ヨーロッパに来てからは野球をする機会は無いと思っていたのですが、自宅近くの公園で息子とキャッチボールをしていたところをスイス人に声をかけられチームに入ることとなりました。息子のために入ったチームですが、私もコーチの手伝いとして参加し、日本とスイスの指導方法やプレースタイルの違いに驚かされながら楽しんでいます。私自身、根っからの野球少年でしたので息子より私の方が楽しんでいるぐらいです(笑)。思わぬ幸運に出会い、スイスの子供たちと、そして息子と野球ができることに感激しています。



広告掲載のご案内

ジャパンクラブチューリッヒでは、会員の方からのお知らせ・広告掲載、フライヤー等の会報同封配送を、有料(一部無料)で随時受け付けております。詳細については編集部までお気軽にお問い合わせください。

伝言板コーナーをご利用ください。

200文字以内のお知らせ・ご案内は無料で掲載いたします。掲載内容責任者のお名前(会員に限る)を入れた原稿を毎月10日までに編集部までメールにてお送りください。

*JCZでは広告・フライヤー・伝言板の記載情報については責任を負いかねます。

JCZ会報誌エーデルワイス

2022年5月号

発行責任者：青砥 玄(会長)

編集：カンツィアーニ かほり

レイアウト：鎌田 裕子

※編集部専用メールアドレス※

edelweiss@japanwiss.ch

JCZ Japan Club Zurich

Office of Honorary Consul

General of Japan

Utoquai 55, 8008 Zürich

www.japanwiss.ch

jcz@japanwiss.ch

