



MIKI
INTERNATIONAL
ASSOCIATION

VOL 22 2004 .11(平成16年11月)

三木市国際交流協会

Kid's English in Miki

Aug.20&21

「楽しかったよ。お国めぐり!!!」



8月20日、21日の両日、三木ホースランドパーク研修センターにおいて夏休み恒例の「こども英会話」が行なわれました。参加したのは昨年とほぼ同数の42名の小学生です。このプログラムは協会会員の河越恭子、新田俊子、藤井薫さん3名で計画されたものです。「英語との楽しい出会い」と「外国の人々との交流」を主な目標にして2日間のプロセスが設定されました。ボランティア・アシスタントとして、西美知子、生友かよ、新井輝美、片山式子さんなど12名が協力してくださいました。また、外国人ゲストとしてアメリカのメリッサとアリソン、イギリスのローラ、オーストラリアのアン、タイのワニダとジャンサクル、フィリピンのアレソンとエスポニラ、ペルーのアルフレドとカルメンさんら10名に参加協力をいただきました。

1日目は「友だちと挨拶し仲良くなる」を目標に「名前ビンゴゲーム」や「グループ作り」を通して名前を覚えたりグループを決めたりしました。グループは歌、折り紙、相撲、食べ物、祭り、習字などテーマ別に作られ、それぞれのテーマグループに関連のある単語を覚えていきます。そして、翌日のプレゼンテーションに備えて日本文化を紹介するため、小道具を作ったり説明文を準備したりしました。例えば、習字グループは翌日出会うことになる外国人ゲストの名前を漢字で考え習字用紙に書きました。また、相撲のグループは丁髷やふんどしを作りました。食べ物のグループはマキ寿司を説明するため紙で大きなモデルを作りました。その後は発表に向けての練習をしました。

2日目は外国人ゲストとの出会いです。ゲーム「カンントリーハンティング」でゲストの名前や国名を覚えた後、プレゼンテーションです。例えば、習字グループは「有村」をアリソン、「和二田」をワニダというようにゲストに読んでもらい、「This is your name.」と書いて贈り物にしました。また、折り紙グループは説明しながら大きな紙でだまし舟の折り方を示して、ゲストに折ってもらいます。これもおみやげです。それぞれのグループがグッドアイデアでした。

最後はアメリカ(メリッサ、アリソン)、イギリス(ローラ)、オーストラリア(アン)のゲストによる「お国巡り」です。どの国のコーナーにも、国旗、ポスター、観光地の写真、地図、などが張っており、説明を聞き終わるとその国のお菓子をおみやげにもらいうれしそうでした。

「こども英会話」は毎年入念な計画と準備をして、新しいアイデアを盛り込んで行なわれています。子どもたちにとっては、ほとんど初めての英語との出会いです。将来の英語学習への興味をそそるように工夫されています。来年も多く的小学生が参加してくれることを期待しています。ご協力ありがとうございました。



USA アメリカ 国旗の星の数だけ州があるヨ



UK イギリス ベッカムの国か?



AUS オーストラリア コアラとカンガルーは知ってるヨ



姉妹都市交流事業への貢献者ラス・ウェバー氏 ご逝去



あいさつを述べるラス・ウェバー氏（2001年7月）

姉妹都市米国カリフォルニア州バイセリア市公共事業部長、ラス・ウェバー氏が、去る8月9日朝逝去されました。61歳でした。ウェバー氏は長年に渉り、両市の架け橋的要素として交流に努めて来られました。本年7月の三木市制50周年記念式典にもリンク市長随行として来訪される予定でしたが、昨年からの腎臓疾患が治らず、来日直前に断念されたということでした。

2001年（平成13年）夏には、姉妹都市提携35周年を記念に、10名の訪問団の団長として三木市を訪られました。当時、パーティーや市内各所の案内を通じてその人柄に接した三木のみなさんも多いことと思います。交流協会では加古房夫市長及び岡田 保会長から弔辞を送り、ご冥福をお祈りしました。

「MIA日本語教室」と「日本語トーキングサロン」!!

5月から毎月曜日夜7時から開いている日本語教室には10月現在、ベトナム6人、中国1人、ブラジル1人、インドネシア4人の13人が登録しています。これに対して常時5、6人のボランティアがインストラクターとして協力いただいています。特に、ベトナムのラム君やインドネシアのジャミル君などは熱心で、仕事を終えてから教室に駆けつけ、「日本語能力検定試験」の1級や2級を受けようと努力しています。日本人ボランティアの方が受講者の学習意欲やスピーディな日本語能力の向上に驚き感心しています。

また、3年前から関西国際大学留学生支援事業として始めた「日本語トーキングサロン」も続いて実施しています。6月から7月にかけて、中国、韓国、フィリピン、ベトナム、タイからの国費留学生に延べ30数回実施できました。大学後期の9月からはアメリカとオーストラリア、フィリピンからの留学生4名を対象に実施しています。

現在ご協力いただいていますボランティアのみなさんには心から感謝申し上げます。また、このような活動に参加いただける方はいつでも事務局へご連絡願います。



月曜19:00～ 日本語教室

「ことばの教室新講師紹介」



「英会話実用」

メリッサ (Melissa) アメリカ

9月から変わりました。



「英会話中級」

ローラ (Laura Starnes) イギリス



2004国際チャリティーバザー ご協力ありがとうございました

11月6日(土) 三木金物まつりにおいて「第3回国際チャリティーバザー」を行ないました。今年も10名のボランティアの皆さんに協力をいただき、9月から活動を開始。広報宣伝、物品収集、物品仕分け、値札付けの作業を行ない当日は早朝から物品を展示し午後5時まで声をからして協力を呼びかけました。また、物品は昨年より少ない60の事業所やご家庭から提供いただきましたが、量的には昨年を上回っています。このバザーの結果は、後程ご報告いたします。ありがとうございました。

国際料理教室

夏の和菓子「わらび餅と大島饅頭」

7月25日(日)13:00~13:30 三木市立青山公民館

7月25日、青山公民館で「国際料理教室」を開催しました。今回はこれまでに行なったスイス、ペルー、中国、韓国、イタリア、日本などの家庭料理と異なり普通プロによって作られている和菓子に挑戦しました。多くの外国人にとって「あんこ」はあまり好まれていないようですが、伝統のある和菓子は日本の食文化の目玉でもあります。関西国際大学の留学生(ベトナム、韓国、オーストラリア、アメリカ、フィリピン、中国)と会員合計25名で協力しながらの2時間あまりでした。

講師は緑が丘町和菓子店「栄太桜」店主の前川厚行氏です。神戸市と周辺の和菓子職人とともに「和菓子普及活動」をしていると聞き、お願いしました。山芋のわらび粉を用意するなど材料を揃え、手際よく職人の手捌きを示しながらの見事な指導でした。

参加のみなさんは、あんこ包みに四苦八苦しなから、腰の強いわらび餅と見事な艶と香り的大島饅頭を作りあげて、思わず歓声を挙げていました。留学生の中でもベトナムのレテシュンジュウさんは昨年の「巻き寿司」に続いて2回目の参加です。「日本の料理は繊細で美しく口に合います。国へ帰っても、時々作ってみんなに食べさせたいと思います。」と語りました。これからも、いろいろな国の料理を取りあげていきます。リクエストがあれば事務局へお申し付けください。



職人の技に注目!!!



It's hard work !!!



見事!!! 大島饅頭のできアガリー!!!

総会記念講演（ビゴの店 取締役社長 フィリップ・ビゴ氏）

5月22日 教育センター

「フランスパンがとりもつ日仏交流」



テレビやラジオでもおなじみの「フランスパン・ビゴの店」社長、フィリップ・ビゴさんには、3年前にコンタクトを取り、やっと三木へ来ていただきました。契約の際、握手をしましたが、その握力の強さに思わず手を引っ込めんばかりでした。フランスのパン屋の息子として生まれ、日本でフランスパンを広めた彼は、生粋の職人魂を持ち続けている人と見受けました。当日、100名近い聴衆は、そのエネルギーやユーモアと多少の毒気に当てられ、記念のビゴのパンと共に満足してお帰りいただきました。

おはようございます。みなさん、ビゴの店をご存知ですか？パンを買ってくれた方は？結構いるね。ありがとうございます。

では、ウォームアップに声を出しましょう。まず、「ビゴの店」、そして、「ムーテンカ（無添加）」、そして、「エメラビ（人を愛する）」。（会場全体で2回唱和）

さて、パンの話をしていきましょう。パンには10,000年の歴史があるといわれます。なぜなら、エジプトや中国の古墳の中から麦の穂や釜などがでてくるからです。次はギリシア、ローマ、フランスと続いています。この地方の人々があほだからとか、賢いからという事ではなく、ただ、麦が作れるという風土がパン作りを可能にしたといえます。麦の粉には蛋白質の多い順に強力粉、中力粉、薄力粉がありますが、フランスでは中力粉の元になる麦がとれます。中力粉を水で溶くとねっとりします。それを発酵させて味付けもしないで焼いて食べていました。かなり固いパンですから、スープにつけて食べたりしていました。もっとも、パンができるのは粉にグルテンが含まれているからだということはご存知ですね？

長い歴史を持つフランスパン（バケット等）は粉を水でこねて（この作業が大変）少しのイーストと塩を加えるだけで6時間程度寝かします。無添加ですから自然そのもの、長生きの元です。粉を漂白し、こねる作業を機械（ミキサー）ですると、できたパンの老化が早く、おいしいパンはできません。パン屋の心、職人の誇りを込めてやらないとおいしいパンはできません。パン職人は肉体的にも精神的にもつらい作業に耐えねばなりません。

多くの職人が徒弟制度の中で親方に弟子入りし、この修行に耐えてきました。

ところが、最近の日本では多くの弟子がこれに耐えられず、すぐ辞めてしまいます。それでも、私はドンクからビゴの店のオーナーになり、現在までに100人程の弟子を育てることができました。日本にも職人芸の歴史があります。その伝統が残っているからだと感じています。

さて、1954年（昭和29年）、私の先生、フランス国立製粉学校教授、レイモン・カルヴェン先生は日本にやって来ました。日本においてパン文化やフランスパンを広める可能性を調べるためです。

この時、先生は青森から連絡船「洞爺丸」に乗船する予定でしたが、都合で乗り遅れました。その洞爺丸は折からの台風によって転覆、多くの水難死亡者を出してしまいました。先生はラッキーでした。そして、このことから先生と日本との交流が続き、そのお蔭で私、ビゴも日本に縁ができたのでした。

1965年（昭和40年）私、ビゴは22歳、カルヴェル先生について日本に来ました。東京・晴海で開かれていた「第6回東京国際見本市」でフランスパンを宣伝するためです。現在、日本のパンは食パン60%、クロワッサン25%、ハード系15%です。しかし、当時は、ほとんどがアメリカの粉を使ったパンで、ハード系のものは1パーセントも占められていませんでした。フランスから設備やフランスの粉を持ち込んでパンを焼きました。前年に母が亡くなっていました。母なら日本行きに反対し

たでしょうが、そのため逆に、父の「行ってこい。」の
声に送られて日本へ来ることができました。

とはいっても、まだ、尻が青い青年です。腕も未熟で
した。ただ、若さに物をいわせ、おこがましくも日本人
に米でなくパンを食べてもらいたいという思いでがんば
りました。設備屋さんに「こんな若僧でだいじょうぶ？」
といわれましたが、カルヴェン教授が「こいつは後15年
でもものになるからな。」とカバーしてくれました。この
見本市で日本との縁ができ、のちに藤井幸男社長の「ド
ンク」に勤めて職人の養成に全力を傾けました。そして、
フランスパンは全国に広がる140あまりの「ドンク」を
通して食べられるようになりました。また、東京の青山
を中心にロールパンが主流を占めていたところへドンク
が進出したものですから、フランスパンとの市場争いが
激しい時もありました。これは「青山ベーカリー戦争」
と呼ばれました。

やがて、1972年に独立して、芦屋に店を出すことがで
きました。狭い工房で職人とともにパンを作る毎日が続
きました。私はパン作りのディテールを教えることは
しません。職人自身が何度も試行をして師匠の技を身に
つけるようにさせます。粉を捏ねる方法、発酵させる時
間なども、その日の温度や湿度によって微妙に違います。
何度作っても、師匠のレベルには達しません。黙ってつ
き返されるパンを見ては、再びトライします。イースト
にしても、おふくろの味みたいなものです。それぞれの
店のものが長年に涉って培われています。その種を生か
してパンを作ります。芦屋の店は、芦屋、三宮、銀座な
どに増えましたが、店の数が増え過ぎても、店が大き
くなり過ぎてもいけないと考えています。伝統のフランス
パンを守るには優れた職人と小さな経営規模が必要です。
「Small is beautiful」です。では、最後にもう一度、「ピ
ゴの店」「ムーテンカ」「エメラビ」!!! ありがとう。

Q&A

Q1 なぜ、芦屋に店を出すことになったのですか。

A1 ドンクでは、いろいろの店に勤めましたが、鎌倉
が好きでした。しかし、独立するからにはドンクの
店のないところにしないといけないと思っていま
した。ところが、ドンクの社長が「芦屋に行きなさい。
芦屋では質のよい物が売れる。芦屋にはドンクの店
は出さないから。」といわれて芦屋に出すことにな
りました。

Q2 世界でパンを主食にしている人々は何パーセン
ト程度でしょうか。

A2 日本人はぜいたくです。大抵の人がパンか米を主
食にしていると思っています。しかし、パンは20パー
セント、米は20パーセントの人々に主食として食さ
れているだけです。60パーセントの人々は粟、稗、

とうもろこしや芋類を食べているのです。

Q3 イーストはいつから使われていますか。

A3 案外最近になって使われ始めました。その歴史は
150年程度でしょうか。また、フランスパンは、昔
は円形でしたが、後に長い形（バゲット）になっ
ています。

Q4 ピゴさんはフランスのどの地方のお生まれですか。

A4 ノルマンディ地方のルモンという町で生まれまし
た。家はベーカリーでした。この地方にはイールド
フランスとかボースという麦が収穫されます。フラ
ンスパンはこれらの麦から作られます。

ところで、私の妻は日本人です。わたしも和食が
大好きになりました。材料が豊富で健康によしい
ですね。でも、高くつきますね。まさに、王様の料
理といってもよいでしょう。

Q5 少年の頃の思い出は何ですか。

A5 私は楽しいことは覚えて、いやなことはすぐに忘
れるようにしてきました。神様は人の苦しみや悲し
みを和らげるために忘れることを教えてくださっ
ています。父のパン作りを手伝うこともありましたが、
楽しいものではなかったです。

1995年の阪神淡路大震災で5店舗がつぶれました。
私は、すぐに片付けにかかりました。3時間の後に、
数人の社員が駆けつけましたが、その時には殆ど片
付けていました。一流の職人になるには、片付けや
掃除がまともに出来なければだめです。工房や店が
片付いて美しいことが、おいしいパンができるた
めの元です。朝早くから夕方遅くまで働く職人にこ
うも言います。「パン作りは時間に合わせるのではなく、
パンの生地にあわせ。」と。

参考文献

「ピゴさんのフランスパン物語」

晶文社 塚本有紀 著



第1回国際理解講座（平成16年9月4日）

「水墨画と日中交流」

劉 素眞 氏



三木には劉 素眞先生に水墨画を学ぶ「素眞会」というグループがあります。毎年、市役所の「みっきいホール」でその展覧会が開かれています。水墨画は本来墨一色で始まったものですが、顔采で彩色する作品もあります。1997年に始まったこの会には34人の会員があり、年間を通じて創作を続けています。

素眞先生は台湾生まれ。台湾師範大学美術学科卒業の後、中・高等学校の美術教諭となりました。1994年に兵庫教育大学大学院生となるとともに神戸・社などで個展を開きました。1997年には筑波大学大学院芸術研究所助教授に就任されています。

当日は、会員の他に加西、社、三木のお弟子さんなど70名のみなさんにも参加いただきました。話はパソコンからの写真を映しながら進められました。なお、ロビーには先生自筆の作品4点も飾られ、目の保養をさせていただきました。

私は今まで中国伝来の墨絵を追及し続けています。台湾では今でも墨絵が盛んです。例えば、小・中・高等学校や大学に至るまで墨絵が正式の科目になっています。図画工作や美術という教科で美術一般を教える日本のシステムとはずいぶん違います。

（写真を映しながら）

台湾では学校の他に社会人を対象にした個人教室やアトリエがあります。そこで、先生たちがどのように教えているか紹介しましょう。これは台北市内です。黄色の車は全てタクシーです。運転は少々荒っぽいですが、初乗り300円程度と安く便利です。市内では殆どの住居がマンション形式の物です。マンションには必ず管理人がいて、玄関は二重になっています。治安がもうひとつ良くないからです。ここはアトリエです。果物や花などを見ながら描きます。日本では墨絵というと墨一色ですが台湾では墨の他に顔采で彩色します。普段は真剣ですが休憩になるとスナックを食べたりお茶を楽しんだりリラックします。普通は画仙紙の上に描きますが、時にはシルク地を使うこともあります。きめの細かい絵が描けます。ここでは仏像の頭を写生しています。墨絵というと風景や草花というイメージがあると思いますが、先生によってモチーフが変わります。

これは日本の大学から学生30名が研修に訪れたときの様子です。先生が生徒の描いている絵を見て、何か気づ

いたときに指導を加えています。ときには作品自体に添削をする場合もあります。これは学生と先生の作品を並べて写したものです。どちらが先生のものか分かりますか。さらに、先生の作品をコピーしてそれを模写する場合もあります。画仙紙の場合、全体を染めたい時や雲などを表わしたい時には霧吹きを使うこともあります。

これは先生の作品です。顔采（絵具）の使い方、波や雲を刷毛で表現する技法などは先生の描かれる姿を見て自分の物として吸収していきます。ここでは、先生が画仙紙を斜めにして色染めをし、それを軽く拭き取って、また、染めるという方法で水や波を表わしています。美術館が主催する墨絵講座なども人気があります。早く申し込まないと入れないほどの人気です。時には桂林などの風景写真を見ながら描くこともあります。とにかく、写生を何回も積み重ねて彩色することが肝心です。

私は日本に8年間滞在しています。その間に墨絵を通して日本のみなさんとの交流を深めることが出来ました。その間、みなさんと台湾や中国本土を訪れる機会もありました。特に、桂林を訪れたときには、そこに墨絵そのものの風景を見つけました。墨絵のルーツはここだと思いました。また、民家を訪ねて土地のおじいさんやおばあさんと話をしたり、その生活ぶりを見たりもしました。

8年の間にホームシックにかかったこともあります。

特に、かわいがってくれたおばあちゃんが亡くなった時はショックでしたが、日本のみなさんがなぐさめて支えてくださいました。今では、日本を第二の故郷と思っています。

今の台湾では、英語が第二外国語です。学生の多くがアメリカやヨーロッパへの留学を希望します。それに比べると同じ東洋の近い国、日本への関心は少ないです。

しかし、私は台湾で、できるだけ日本のことを語ってきました。最近では、多くの学生が日本へ来ることを夢見ながら墨絵の修得を続けています。ありがとうございました。

Q&A

Q1 先生と生徒の間がなごやかですね。小学校での墨絵指導はどうなっていますか。

A1 芸術と人文という教科の中で教えます。だれもある一定の水準になるように指導します。墨絵を鑑賞する機会を設けて、絵を見る眼を養っています。墨絵では、にじみや線を味わう力を持つことが大切です。小さい頃から墨絵に馴染ませています。

Q2 日本のイメージについて、来られる前と来られた後との違いはありますか。

A2 外から見ると、日本人は堅く冷たく見えます。中国人やアメリカ人はかなりオープンに見えます。愛情表現ひとつをとっても、日本人は人の前でキスをしません。かなり、抑制された表現をしますね。しかし、最初は慎重でも、いったん分かり合うとやさ

しく、しかも、責任感があり情が深いことが分かりました。日本人は内向的で、しばらく相手を観察してから付き合いがはじまります。誤解されやすいです。台湾では気安く付き合ってくれますが、気をつけないといけないこともあります。それぞれ民族性でしょうか。

Q3 先生はどうして墨絵の道を進もうと決められたのですか。

A3 小さい頃、墨絵のコンクールがありました。そこで、入賞したり賞を取ったりしました。それで、周りの人から勧められて描き続けました。オリンピックの選手が毎日練習するように毎日描きます。

Q4 先生には播州に来ていただいたので、われわれの播州弁を聞いて日本語を覚えられたことと思います。ご迷惑でなかったでしょうか。

A4 私は正式に日本語を習ったことはありません。大阪弁も関東弁も聞いてきたつもりです。ある時、ラジオに出演しましたが、後で「先生、大阪弁をしゃべっていたね。」といわれました。これも親しみがあっているのではないかと考えています。来世にはしっかり覚えます。

日本ではこの世で受けた恩はこの世で返すという考えが生きています。自分に厳しすぎると思います。ところが、中国ではこの世で受けた恩をあの世で返せばいいという考えがあります。我儘かってなところがありますが、どうぞよろしく願いいたします。



2004 Christmas Party in Miki

Saturday, December 4 Micky Hall

12月4日 土曜日 16:00~18:00 受付15:30 三木市役所 みっきいホール

あなたと外国人ゲストとの出会い Join us and try to make friends!!!

参加費 1,000円(会員500円)当日受付でいただきます。

申込み 11月30日までに事務局へお願いします。

メニュー Menu

であい	Meeting
着物ショウ	Kimono Show
ミニコンサート	Jazz Mini Concert
ジャズバンド	with Vocal and Dance (Basie Special Band and Miki Dancing Club)
おしゃべりと会食	Talk & Meal

みなさまのご参加をお待ちしています。
なお、外国人の場合は無料です。お誘いください。



編集あとがき



バイセリア市長の来訪の後、長年、交流事業連絡調整役であったラス・ウェバーさんのご逝去の報に接し落胆の極みです。自らは部長職の激務にありながら、地元バイセリア少年野球連盟の世話とともに、三木市との姉妹提携事業に実務の面で尽力された方です。三木にも多くの知人友人を持ち、「三木は第二の故郷」というのが口癖でした。ご冥福を祈ります。

金物まつりでの「国際チャリティーバザー」ではみなさまのご協力をいただきました。ありがとうございます。「クリスマスパーティー」や「三木英語落語寄席・2月13日」など平成16年度事業について、引き続きよろしく願いいたします。

編集・発行

三木市国際交流協会

〒673-0492 三木市上の丸町10-30(市企画部企画政策課内)

TEL (0794) 89-2318

FAX (0794) 82-9755

[E-mail] kokusai@city.miki.hyogo.jp

[ホームページ] <http://www.city.miki.hyogo.jp/>