

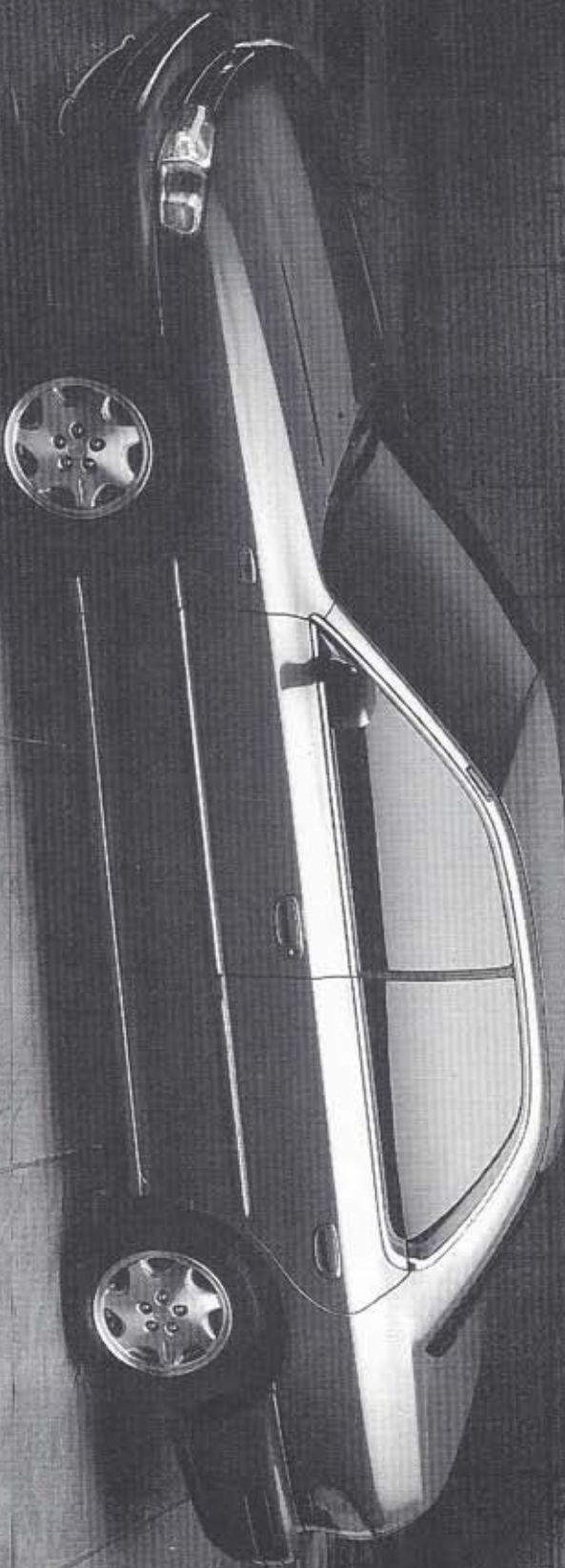
# オーラ

# 夏

カナダのライフスタイル誌・1993年夏 第3号



# Turns corners as easily as heads.



It's perhaps the most passionately engineered, durable, well-thought-out car in its class. It shows inside and out.

Introducing the exciting new Subaru Impreza.

New Impreza was engineered with a remarkable 16-valve, 1.8 litre horizontally-



Find out why  
Silken Laumann  
drives a Subaru.

opposed, low end torque engine. Unyielding solid body construction. An uncommonly luxurious, quiet interior with features such as tilt steering, automatic headlight shut-off and child safety seat anchors. Superior stability for precise control. Available safety features such as All-Wheel Drive, driver's side air bag and 4-channel Anti-

lock Braking System. Subaru's 24-hour roadside assistance program in partnership with CAA® for added peace of mind. And the durability Subarus are legendary for.

There's only one way to appreciate new Impreza. Take a test drive.

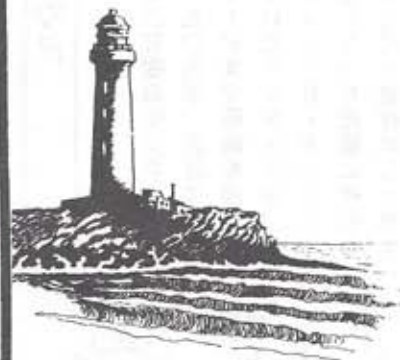


# SUBARU IMPREZA

C O N T E N T S

# オーロラ 夏

カナダのライフスタイル誌



1993年夏 第3号

- \* 「ある軽はずみな独り言／二つの文化の間で」  
服部公一・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
- \* 「ビジネスマン、生涯の過ごし方」のキングスレー・ウォード氏  
を訪ねて 松宮俊彦・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
- \* 日本とカナダの教育改革（その2）「カナダの教育問題と  
その改革の動き」名古屋大学助教授 大谷尚・・・・・・・・・・ 12
- \* トロント周辺のカントリー・イン／松宮未生子・・・・・・・・・・ 16
- \* ガスベのサバ釣り／新照子・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 18
- \* カナダのゴルフコースめぐり「グリーンゲープル・ゴルフ・  
コース」 ミッキー川崎・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 20
- \* 自然と生物の世界／モントリオール・バイオ・ドーム  
沼波美木・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 24
- \* K&K野球放談／今シーズンの大リーグ・・・・・・・・・・・・・ 28  
ジョン戸鼻の優勝チーム予想
- \* 夏のバーベキュー特集／ミカド・樹田佳一・・・・・・・・・・・・・ 32  
杉山園子    フジスイ・五味浩孝
- \* ヨーロッパ磁器の宝庫／ハンガリーのヘレンド・・・・・・・・・・・・・ 39



- 夏のイベント・カレンダー・・・・・・・・・・ 2
- 見たり聴いたり試したり・・・・・・・・・・ 4
- 「マイライフ・イン・カナダ」池内光久・・・・・・・・・・ 10
- 「某月某日駐在員日記」田阪裕人・・・・・・・・・・ 11
- 「辛口経済時評」南部真也・・・・・・・・・・ 15
- 日塔富夫の「映画エッセイ」・・・・・・・・・・ 23
- 「私のカナダ史」ジョイ・コガワ・・・・・・・・・・ 26
- 東京裏通信／尼子三矢子・・・・・・・・・・ 27
- 「磯野家の謎」・・・・・・・・・・ 27
- OCS新刊紹介・・・・・・・・・・ 39

表紙 日塔富夫  
デザイン 山本 博 野尻佳子

\$4.50 (GST込み)

夏のイベント

# カレンダー



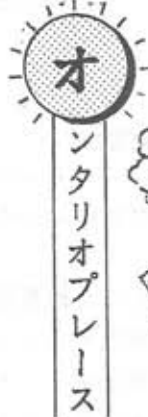
六月は天上の女神また女性・結婚の護神と敬慕される古代ローマの女神ジュノー (Juno) を讃える月。六月にウエディングベルがたくさん鳴るのもうなずけます。



6月の第三日曜日は父の日です。父の日は一九〇九年、五月の母の日に協会のサービスで母親を讃える説教を聞いていたワシントン州、スポケン市のジョン・B・ドッド夫人は、若くして亡くなった母親に代わり六人の子供を自分を犠牲にして男手一つで育て上げた亡き父親を思うにつ

け、父親に感謝する日が無いのは何故だろうと思った事から始まります。協会の協力を得たドッド夫人の努力で翌年にはスポケン市が世界ではじめて父の日を祝いました。

正式に父の日が認められるまでにはその後六二年もかかりましたが、一九七二年ニクソン大統領が国会決議にサインをして母の日と同格の地位を得ました。ドッド夫人は、お父さんのお誕生日である六月五日を父の日としたかったのですが、母の日と近すぎるため第三日曜日に延ばす事に同意し、現在の父の日となりました。はじめの頃はライラックと緑の葉を着けていたそうですが、後に父親への感謝を示すために赤いバラを、父親の亡くなった人に白いバラを胸に着けるようになりました。オーストラリアでは九月の第一日曜日に父の日を祝うそうです。



今年も五月からオントリオプレーズでは野外コンサートが始まり、本格的な夏を迎えようとしています。水遊びからパラセール、バンジージャンプ、花火大会、コンサートと年令層広く夏の一日を楽しめます。

フォーラムのコンサートは九月四日まで。大きな球形で親しまれている、六階建ての大きさを誇るシネスフィア (Cinesphere) では、海底に沈んだタイタニック号発見のドキュメンタリー "Titanic" 湾岸戦争の時の



クウェート油田火災のドキュメンタリー "Fire of Kuwait"、蛟を追う学者達をとらえた "Sharks" が上映されています。(切符の問い合わせはコンサート共 870-8000)

また、六月二日から七月一〇日までの六日間には花火の華麗さを、五カ国が音楽とシンクロさせて競う "Symphony of Fire" が催されます。今年フランス、ポルトガル、イギリス、カナダの五カ国が夜空を飾ります。

オントリオプレーズの入場料は、Symphony of Fire がおこなわれている日をのぞき八月一七日までは無料。八月一八日から九月六日まではCNEに入場した場合無料。一般の問い合わせは 314-9900



# 日新

NISSIN TRANSPORT (CANADA) INC.

航空海上輸出入貨物輸送／倉庫保管／トラック運送  
海外・国内引越し／事務所移転・・・その他何でも

「運送のデパート日新」の

国際ネットワークを御利用下さい。

日本国内、米国、イギリス、ドイツ、オーストリア、スペイン、イタリア、香港、シンガポール、タイ、中国、ソビエトの各営業拠点を結び「NISSIN」による安くて、早く、確実なサービスを提供致します。

### TORONTO

42 Voyager Ct. N.  
Etobicoke, ONT  
M9W 4Y3

Tel: (416) 674-0503

Fax: (416) 674-0881

### VANCOUVER

12411 Vulcan Way  
Richmond, B.C.  
V6V 1J7

Tel: (604) 276-9691

Fax: (604) 276-9692



七月はジュリアス シーザーの誕生月。一八世紀の終わりまで「U」は「Unite」とジュリアスを回想させる発音としていたそうです。

**カナダデー**

ノバスコシア、ニューブランズウィック、ケベック(当時 Lower Canada) オンタリオ(当時 Upper Canada)の四州の連合が一八六七年三月に英議会の承認を得、その宣言が七月一日にウィンザー城で行われ、カナダデーが始まりました。

東海岸の州間で連合国を作ろうという動きが出、一八五四年ノバスコシア州の州議会が正式に提案がされました。十年後の一八六四年シャーロットタウン(Ch.)で連合について話し合う第一回の会議が開かれました。この会議にはケベック、オンタリオ両州は招かれていませんでしたが、自主参加をしたことからもっと広い連合を考慮するために同年十月第二回の会議が行われ、「連合の創案」が決議されました。

三年後、カナダの連合国を認める法が承認されると、初代首相となるジョン・A・マクドナルドはこの法を確実なものとするためロンドンに赴き新しい国の名称を「The Kingdom of Canada」とするよう提案しますが、当時の担当大臣ダービー卿に、「King」という言葉はアメリカ人の感情を害する恐れがあると指摘され、



英国で常用されていた「Dominion of Canada」が新しい国名として使われる事になりました。

カナダのお誕生日七月一日は以来 Dominion Day として祝われていましたが一九八二年カナダ憲法の発足により、英国から完全に独立、// Canada Day となりました。

Canadaは、イロクワインディアンの「Kanata」…… Village または Settlementの意…… からきています。

**キッズサマー**

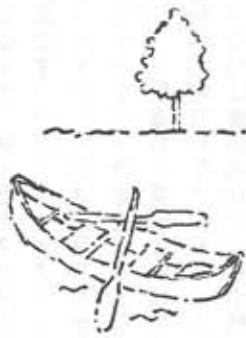
夏休みの期間中の六五日間、子供を対象にした色々な催しや見学がトロント市内を中心に無料で予定されています。詳しくは Toronto Life 七月号にカレンダーが挿入されますのでお求めください。



**サマーキャンプ**

夏休みのキャンプを楽しみにしているお子様も多いと思います。早いところは三月頃から受付をしていますが、まだ間に合うサマーキャンプもたくさんあります。どんなキャンプがあるのか知りたい方は、オンタリオキャンプ協会やYMCA、地域のサーブिस機関へお問い合わせください。

(Ontario camping Assn. 781-0525)



**日新トラベル**

NISSIN TRAVEL, a division of  
NISSIN TRANSPORT (CANADA) INC



出張、家族旅行、その他何でも

旅のことなら日新へご相談下さい

TORONTO 42 Voyager Ct.N. Etobicoke, ONT. M9W 4Y3  
Tel (416) 674-7057 FAX (416) 674-0881

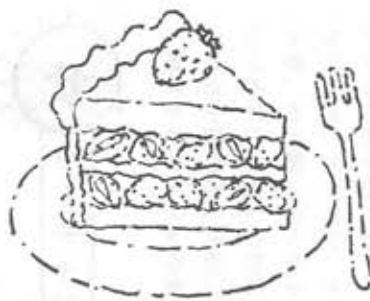


ストロベリー摘みと  
ストロベリー・フェスチバル



初夏のフルーツの王様はストロベリー、店頭には一年中ありますが、季節の採りたてのフレッシュな味にはかないません。天気の良い日に近郊のストロベリー・ファームに摘みに出かけてはいかがが。トロントでしたら、西にはブランプトン、カールトン、ジョージタウン、ミルトン、オレンジビル地区に、北はポルトン、キングシティ、マーカム、リッチモンドヒル、ソーンヒル、ユニオンビル地区に、東はスタップビル、マウンツ・アルバート、アスプリッジ地区に、野菜と果物のファームが沢山あります。摘みに行く時はなるべく規模の大きいファームを選びましょう。農家のオーナーが収穫の現場までライト・トラクターで連れて行ってくれます。服装はスラックス、履物はスニーカーか雨の日用のゴム長靴、ストロベリー島には乾し草のヘイが広がっているため、ゴム長の方が案外便利かもしれません。手袋は必要ありませんが、サンスクリーン・クリームと

帽子は必要。入場料はなくて、摘んだバスケット一つがいくらという計算です。フルーツ・バスケットいっぱい七ドル前後。ハイシーズンは六月下旬から七月上旬。ファームによっては子供を受け入れないところもありますから、子供連れの場合は事前に確かめましょう。金曜日か土曜日の午前中がよいストロベリーが採れます。日曜は摘み残りになり小粒になります。ストロベリーが終わると今度はラズベリーのシーズンです。フレッシュで食べた後のストロベリーやラズベリーはジャムやシロップにしたり、あるいはそのまま冷凍して保存しておきましょう。



ストロベリーのシーズンにはあちこちでストロベリー・フェスチバルが行われます。フレッシュ、ジャム、ストロベリー・タート、ストロベリー・ショートケーキ、全部ストロベリーです。バンドが入って歌ったり、踊ったり、というお祭り。

ある夏、ピクトンに行った帰り、ベルビルの近くの村でストロベリー・フェスチバルに行き当りました。日曜日の夕方、教会の庭で大勢の人が賑やかにストロベリーのケーキ類を食べています。通りがかりの人は誰でも歓迎、フカフカの大きなショートケーキを食べて、フレッシュなイチゴをお土産に買って帰りました。

真心と感謝を胸に、

旅の

ご相談にお答えします。



VOYAGES 東京「ツアーズ」(株)  
TOKYO TOURS LTÉE



MONTREAL • TORONTO • CHICAGO • TOKYO

See us... for most economical travel, expertise and dependable services

TORONTO

436 ADELAIDE ST. WEST  
TORONTO, ONTARIO M5B 1S7  
TEL: (416) 363-6363  
TELEX: 06-2267  
FAX: (416) 363-6361

MONTREAL

625 AVE. DU PRESIDENT KENNEDY, SUITE 1203  
MONTREAL, QUEBEC H3A 1K2  
TEL: (514) 842-1757  
TELEX: 055-60381  
FAX: (514) 842-0916

## コロンビア・グレイシヤル

バンフに行く機会があったので、ついでにコロンビア・グレイシヤル・ツアーに参加した。朝八時出発、夕方五時帰着の全日行程である。英語ガイド付き六九ドル、日本語ガイド八九ドル、勿論安い英語の方にした。別個に氷河の雪上車の乗車券一六ドルが必要。シーズンオフのせいか同行者はたった六人。観光客は日本人三人、関西から来たらしい若い女性二人と筆者、後の三人は当地のガイドさんがデイトフを利用して勉強のために他のツアーに参加しているもので、ワーキングホリデーの日本人女性二人とカナダ人のマウンテンガイドが一人。採算の採れないツアーである。

バンフからレイク・ルイズを通過して二時間、その間観光ポイントに数回止まり、撮影するので三時間かかってコロンビア・グレイシヤルの麓に着く。正確にはコロンビア氷原から流れ出たアサバスカ氷河の麓である。コロンビア氷原は山の上に広がっているのでヘリコプターで飛ばないと見えない。山手



線の内側半分ほどの大きさの世界最大の氷原だそうである。ロッジで昼食後、雪上車で氷河を登る。四分の一くらい登ったところで雪上車から降りてじかに氷河の上を歩く。氷河は後退中で氷がぐずぐずに溶けて足をとられそうだ。同行のガイドさんの一人が汲んできた氷河の水を飲む。なめっこく硫黄温泉の水みたいだ。沢山飲むとおなかをこわすそう。他のツアーは九割方が日本からの観光客で氷河の上は日本人だらけ。氷河の水のウイスキーのオンザロックで乾杯しているおじさん一行がいた。

## モントリオール・ジャズ・フェスティバル

### フェスティバル

モントリオール・ジャズ・フェスティバルはカナダ最大のジャズ・フェスティバル。トラディショナル・ジャズからニューミュージックまで、世界的なアーティストから地元ケベックのミュージシャンまで参加する夏のイベントの一つである。今年七月一日から一日まで、サール・ウイルフレッド・ペレティエ、テアトル・メゾヌーブ等、数カ所の会場で夕方から深夜まで演奏が行われる。新人にとっては一つの登竜門になっている。

今年の出演者は、ハービー・ハンコック・トリオ、ハービーマンとリユニオンバンド、キース・ジャレット、ゲリー・ピーコック、ジャック・デジョネットのトリオ、ジョージ・シエアリングとメル・トーマの顔合わせ、ジェリー・マリガン・カルテット、デーブ・ブルーベック・カルテットジネット・リノとオリバー・ジョーンズといったそうそうたる顔ぶれが並んでいる。入場料は一九・五ドルから三五・五ドルまで。ライブとは別に、ジャズの歴史的名演奏記録映画をシネマテク・ケベコワで期間中連日上演、入場料三・五ドル。お問い合わせと入場券予約は 1-800-361-4575

★ YOUR TRAVEL PARTNER  
**KINTETSU**  
INTERNATIONAL

KINTETSU INTERNATIONAL EXPRESS

1550 Enterprise Rd, Suite 227  
Mississauga, Ontario L4W 4P4  
Canada

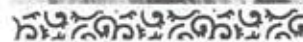
416-670-8710  
FAX 416-670-2238

- ・日本への格安里帰り及び日本からの呼び寄せ
- ・各種パッケージ・ツアーのアレンジ
- ・ジャパン・レール・パス
- ・ホテル/レンタカーの予約

## 二つの文化のはざ間で ある軽はずみな独語

服部 公一

(作曲家、エッセイスト)



私がミシガン州に留学して二年ばかりたった頃だった。今から凡そ三十年も前のことである。

ある昼下がりに私は大通りを歩いていた。いつも通る商店街だからどの角にどんなくぼみがあり、どの信号がどのくらいの時間で切り替わるのかまで知りつくしていた。

この町には日本人どころかアジア人は殆ど住んでおらず、日本料理店どころか中華料理店すら一軒もない時代だった。

少しボーッと歩いてしていると向こうからおかしな奴がやってくるではないか。

大きな丸い頭に胴なが足短かのケチなスタイル、少し前かがみで貧相な歩き方である。

それにしてもこの男どこかで見えたことがあるなと思いつきながら近付いて行くと何とこれはデパートのショウウィンドに写った私自身であった。

私にとって留学初めの一年間は屈辱の連続だった。これは主に言葉の不慣れが原因だった。

とりあえず、留学生試験に合格したのだから英語を知らないわけではなかったのだが。

教室で講義のやりとりは何とかやれても日常生活でのやりとりがにがてだった。

学生食堂の姉ちゃんにやり込められ、煙草屋の婆さんにどなられという始末。

そんなことにやっと慣れ毎日の暮らしが少しずつ楽しくなった矢先の出来事がこのショウウィンド事件であった。

人間に可愛いがられているベット達は生まれてから人間様しか目には見えないから自分もあんな姿、つまり自分も人間だと思ってるのだそうだが、あの頃の私が正にそれだったのだ。

いつも見ているのがアメリカ人達であってみれば、己自身の真の姿をはからずも見えてしまって驚くのは道理であろう。

すらりとして肩巾がひろく、ヒップがばっちりばちで足はあくまでも長い、我がクラスメイトを毎日見て暮らしているうちに私はかのベット君と同じ心境にたち到っていたにちがいない。

ついこないだニューヨークのコロンビア大学に所用で出掛けた。ここは三十年前の我が

母校とちがってデカチビノッポ、白黒黄色種々雑多である。これなら己の写し身がたくさんいて昔みたいなのはないなあと思っていたらブロードウェイ百十六丁目の入口でDonald・キーン先生にばったり出合って五分ほど立ち話をした。そういえばキーン先生もスタイル自慢の紳士ではなさそうである。

留学生時代、それに続く数年のアメリカ生活時代、そして世界中入ったり来たり最近一私は何百回外国に出たろうか。

そして毎回帰国の飛行機の上で同じような気持ちにとらえられてしまう。

「あーあ、又日本に帰らなくちゃならない、あの何ともちやちな雰囲気その中へ帰るんだ、とやりきれない思いがまず襲ってくる。そしてすぐその次にへいはいや、そんなこと思っちゃいけない。そのちやちの雰囲気こそ、私が一生の場として選んだ場所なんだから」と私は私に言いかけせるのである。機上のテレビがNHKなどの番組を流す。

それがニュースの場合はまだいいが、どたばたのパラエティールか何かの流れると正視にたえないほど惨めな気持ちになる。

そして私の半分が八なんて田舎なんだ日本はVとつばやく、私のもう半分は八逃れ得ぬ宿命だ、ちゃんとそれを正視しろVと叱咤するのである。

こんな相克がいつも帰国機上の私の中に発生している。

私は昭和一族である、幼年期は戦前を少年期は戦中、青春は焼跡の上であった。



鬼畜米英の軍国主義スローガンすら対西歐人的劣等意識の産物であったと私は思っているが、ともかくも明治以来の「西歐文化に追いつけ」の思想の中で私は育ったのである。そこに私の留学熱は芽生え、幸いにも実行することができた。

つまり私は西洋人のように「やれること」「なること」が一つの美德だった時代に育ったのである。

私はアメリカで多くの日系人と出会った。一世は異国での生活を成り立たせるためになりふりかまわず働き子供達に少しでも立派な教育をと願って生きた。

そして、二世の多くはその願いに答えたのであるが、一部にはアメリカ流西歐文化にめざめる成長過程において、だんだん親達の日本的たたずまいや営みを遅れたもの、かっこ悪いものとしてうとましく感じる向きもあった。

いや、私は今「一部には」と言ったが実は多くの二世がこのような感情を心のどこかにもっていたことは否めないのである。

それを露骨に行動に現す二世と、それを自分と与えられた致し方ないものとして受容するものとの差、と言った方がいいかもしれない。いくらアメリカ風にしゃれてみても日本人伝統の短足はどうなるものでもないのに鶴の真似をする鳥のようにつっぱって生きる二世の姿は致し方ない過度期的世代の生き方だったろう。

しかしこれが三世四世になるとアメリカ社

会一つまり西歐風の中にうまく溶け込み、肩ひじはらずに顔の黄色は黄色としてそのまま自然体で過ごすようになる。

この日系人の世代差にあてはめてみると私のような日本人は心理的に一世と二世の間を行ったり来たりしているなさけない存在ということになるのか。

帰国して一日二日は日本のテレビをいつもアメリカのそれと比較して番組のケチでいいましい印象がぬぐえないで困る。三日四日になるとどっぷりそれにひたってしまい、私は何の異和感もおぼえなくなってしまう。

二つの文化のはざ間における、私のこの何ともおかしな心象風景は昭和一桁生まれという世代の特徴なのかもしれないし、私のごく個人的な心の狭さに起因するものかもしれない。

そういえばその昔、戦後の日本には怪しげな片言の米語を話し得意がっているアメリカかぶれ青年が氾濫した時期があったが、私は軽佻浮薄にもその流れをくんでいる日本人なのかもしれない。

(東京家政大学大学院教授)

(注)服部公一氏は山形市生、学習院大学卒、ミシガン大学に学ぶ。レコード大賞、芸術祭奨励賞、日本童謡賞等を受賞。海外活動も多く、世界各国ですでに百数十回の講演、指揮を行っている。外務省、国際交流基金等からも派遣。エッセイストとしても有名で「パパとママの音楽手帳」「音楽のある風景」「音楽百年目の逆転」等著書多数)

THE CHOICE  
OF  
PROFESSIONALS

YAMAHA PIANOS  
GRANDS  
UPRIGHTS  
RECORD/PLAYBACK  
DIGITAL

YAMAHA CANADA MUSIC LTD  
MUSIQUE LTEE

「ビジネスマンの父より息子への  
三〇通の手紙」から五年。  
自伝とも言うべき三作め

## 「ビジネスマン、

## 生涯の過し方」

を著した、

## キングスレイ・

## ウォード氏

に聞く

松宮 俊彦

私が丁度、カナダ転勤の内示を受けた頃、日本では一冊の本が刊行され話題になっていた。その本のタイトルは「ビジネスマンの父より息子への三〇通の手紙」、著者はカナダ人ビジネスマンのキングスレイ・ウォード氏ということであった。二人の男児の父親である私は、そのタイトルに興味を惹かれて早速購入し、一息に読了した。日本語版の初版の発行は一九八七年一月十五日、私の購入した本は同年二月十二日発行です。第六刷であった。

以来、この本は多数の読者の共感を得て、日本でミリオンセラーになったということだ。

私が八七年一月にカナダに着任してから六年足らずの歳月が流れた。



「ビジネスマンの父より息子への  
30通の手紙」初版本

先日、日本の雑誌の書評欄に目を通していた折り、再びキングスレイ・ウォード氏の名前が目に飛び込んできた。「息子への手紙」の後、「ビジネスマンの父より娘への二五通の手紙」の刊行を経て、自らの半生を綴った「ビジネスマン、生涯の過し方」という三作目を著し、今また日本で話題になっているというニュースであった。

折も折、氏の友人である山本宗一郎氏夫妻のご紹介で、思いがけなく本誌のために、氏にインタビューする機会を得、風の強い五月のある夕方マーカーカムのおフィスにお訪ねした。

ドアをノックすると、氏自らがにこやかに戸口に出迎えて下さった。肩幅のがっちりした大柄な体躯に、お人柄をしのばせる気さくな笑顔。しかし、想像していたよりはるかに若く見える。「息子への手紙」は息子の大学合格から始まり、事業を息子に任せて隠退するところで終わっている。これから推測すると、著者は本の刊行当時に六十代半ば、現在は七十代ということになるのだが実はそうではない。氏は一九三三年生まれで、やっとなんて還暦を迎えたばかりなのだ。どうしてこういう誤解が生じたのか？

「実は、息子への手紙は実際に起こったことを

キングスレイ・ウォード氏と著書



綴ったものではない」のだと言う。

「私は過去に、狭心症で二度の大手術を経験しています。その二度目の手術の直前に、有名私立高校に入学を許可された息子が突然行きたくないと言いつ出したのです。私は心配して、考え直すようにという手紙を書きました。結局彼はその忠告を受け入れ入学したのですが、そのとき私は考えたのです。もしかしたら手術が失敗して私は死ぬかもしれない。私が死んだら、息子が今回のような問題に直面したとき、だれがアドバイスをしてくれるのだろうか。私以上に息子のことを案じてくれる人がいるだろうか……。」

それなら考えつく限りの起こりそうな問題を想定して、それに対するアドバイスを書いておいたらどうだろう。こうして氏は、三〇通の手紙を書き留め、息子に見せたのだそうだ。



ワード氏とアデル夫人

「当時のことながら、これは私と息子との間の非常に個人的な事柄でしたから、出版しようなどということは全然考えませんでした。」

本にするとするのは奥さんのアデルのアイデアだった。この手紙にはハートがあるから、きっとよそのお子さんが読んで役に立つにちがいないというのであった。

「妻はそれが良いことだと信じてとことんやり抜くところがあるのです。私と息子がいくらやめてほしいと頼んでも聞き入れず、とうとう自分で編集して自費出版してしまっただけです」

「私はこんな個人的な本をだれが読むものかと高をくくって傍観していましたが、元々子供が生まれるまで広告業界にいたアデルは、その経験

を生かして必死の売り込みを行ったのです」

五週間の朝、新聞を読んでいたワード氏は、読書欄に目を通して仰天した。ベストセラーの第七位に自分の本が入っていたからである。

「それから後は信じられないことの連続でした。ニューヨークの出版社からアメリカ版を出したいという話が来、ほどなくしてスウェーデン、スペイン、ノルウェー、イギリス、フィンランドでも版權が売られました。そして日本です。」

全く文化背景の違う日本で、この本がどのように受け入れられるのだろうかと半信半疑で契約書に署名したというワード氏であったが、出版されてしばらくして、自分の本がリー・アイアコッカの自伝の部数(四五万部)を上回った(五〇万部)と聞かされたときは哑然としてしまったそうだ。

続いて出版された「娘への二五通の手紙」の方は氏の自宅を訪問した新潮社の出版部部长梅澤氏に書くよう勧められたものだという。

ワード氏は一九三二年、ニューブランズウィックのモンクトンの近く、マウント・アリソンという村で生まれた。「生涯の過し方」によると、様々な転機に恵まれ成功してきた氏であるが、最初の幸運は、氏が二歳の時に両親が農場の生活に見切りをつけて近くの町に移ったことであった。そうでなければ大学にも行かず、農場でやっとな食べるだけの生活を今もしていることだろうという。

二度めの転機は大学を卒業する時、当初の計画を変更して「故郷の小さな町に帰るより、トロントのような大都会で仕事をみつけるように」という教授の忠告に従ったことだった。

「小さな町に若いうちから引っ込んでしまうと、将来都会の大企業の人間と交渉する時、妙な劣等感を感じてしまうかもしれないから」というのが

理由であった。

こうして、トロントの大手会計事務所に勤め始めた氏は結局、以後故郷に戻ることはなかった。

三番目の転機は、安定した職業をなげうって、いっしょに事業を起こそうという友人の誘いに応じたことだった。色々紆余曲折はあったが、この三十年間で十二の会社のオーナーになり、現在でも九つの会社を経営しているという。

氏の自伝を読んでいると、いろいろなことが次から次へと起こり、まるで小説のようにスリリングな人生だが、第十四章のタイトルにも書かれているように、「気まぐれな運命と積極的に付き合う」という姿勢こそが、転機を逃さず、チャンスをものにし、実りの多い人生を氏に歩ませているのであろう。

二年前に氏は、初めて日本を訪れ東京、旭川、神戸で講演を行った。

「日本の経済的な成功は、一にも二にも教育の力だと思えますよ。カナダも、高校を卒業しても、まともに計算ができない、文が書けない人が沢山いるという現実を何とか変えていかなければいけないと思います」

「しかし、日本の方には申し上げたのです。日本はひとつ重要な資源を活用していませんね」と

「それは『父親』です。日本の男性は会社での仕事に全精力を注ぎ込んで、家庭で次世代の担い手を育てるといふ役割を放棄しているのではありませんか？」

続けて氏は「何故自分の本が、日本でこんなに読まれるのだろうか」と逆に私に尋ねられた。

訳者の城山三郎氏は、「生涯の過し方」の後書きでワード氏の本の魅力を一挙四つ挙げている。

ひとつは、この本がありきたりの編年史風では

なく「ケース・スタディー・自分史」のようなもので追体験できること。二番目は、ユーモアがあつて「教えると同時に楽しませる本」であること。三番目に、「日本での新しいビジネスマンの生涯を考える参考になる」こと。第四は「とにかく内容がいきいきしておもしろい」ことである。

どれも全くその通りであると思う。敢えて自分なりに分析してみると、ウォードさん御本人の魅力ではないかと思う。

まず、立派なビジネスマンであること。そのためには厳しい現実と直面しても、それを克服する勇氣や判断力、そして知恵も必要だろう。

ただそれだけではない。ウォード氏はブッシュパイロットの免許を持ち、自然の中に上手に身を置いて、それを楽しみ、活力の源泉にしている。

また家族の絆は大切にしているが、個々人の自由な活動を妨げない距離は保っている。友人との関係も同様で、暖かいがベタベタしていない。息子や娘への手紙の内容をみると、指示が具体的に、日本人にありがちな説教くささがない。ユーモアがあるが、同時に厳しさもある。

こういった色々な要素が、ウォード氏という個人の中にバランスよく詰まっている。そしてそのバランスこそが、私の、そしておそらく日本の一般的なビジネスマンには、欲しいけれど手に入りにくいものなのだろう。だからこそ、一種の憧れを抱きつつ、彼の生活と考え方を、せめて本を通じて後追いしようとしているのかもしれない。

カナダに五年以上暮らし、カナダのビジネス環境、家族関係、自然、社会の有様を見ていると、うまくすればウォード氏のようなビジネスマンが育ってくるのかなあと思える。

一方、日本の現状では、ウォード氏のようなビジネスマンが育つにはまだまだ時間と変革が必要なのではないだろうか。

「どうしたら、あなたのようなバランスのよい生活ができるのでしょうか」と私は尋ねてみた。

「オフィスに出て来るのは月曜から木曜まで、金曜日は家にいて、思索をする期間に充てています。オフィスで仕事をする時は朝早く出社して仕事を始め、昼の休みもあまり長く取らずにいっきに仕事をします。すると、夕方の五時か六時には、その日の仕事は大方片付いてしましますし、私自身もそれ以上オフィスにいるのは飽きてしまします。夜は全く趣味やボランティア活動に時間を割くようにしています。また私はゴルフをしないので、週末はゆっくり家族と過ごすことができました」

現在は、体の不自由なお年寄りのための特別な車椅子の制作販売会社の経営に励む奥さんの代わりに、買い物や食事の支度をすることもあるというウォード氏。息子は、そのアデルの会社を手伝い、娘さんは、「娘への手紙」そのままにウォード氏の事業を手伝っている。

「将来起こりそうなことを書いた」という「息子」と「娘への手紙」は着々と現実化しているようである。そして、二つの本の最終章のようにウォード氏がハッピー・リタイヤする日が、いずれ遠くないうちに来るのかもしれない。



## カナダ・ライフ

池内光久著



一九八四年夏から八八年まで四年間、保険会社のトロント駐在員として滞在した池内さんのカナダ駐在生活の記録である。元々日記として書かれたものだが、出版するにあたって、各テーマごとに編集し直している。月並なカナダの紹介ものや旅行記と違って、フレッシュな印象を受けるのは日記というマイ・ライフの経験であり、単身赴任をいう極めて日本的な特殊の状況の産物であり、またビジネスマンの目を通して見たカナダであるからであろう。我々同じ時期カナダに住んでいたものが読むと、遠い過去になりつつあるあの四年間のカナダが池内さんの目を通じて鮮烈によみがえってくる感じを持つ。もう一つの印象は日常生活の中で生活を楽しむすべを持っていられることで、興味が広く、音楽講座やエチケット講座などにも通っている。そして随所に池内さんの温かい人柄が感じられ、さわやかな読後感を与えてくれるのである。

巻末の海外単身赴任サーバイバル・ヒントは健康管理、事故防止、お手の物の自動車事故処理、日常生活と食事等について、こまごまとした注意が述べられている。いずれも四年間の実践から得た貴重な注言である。さらに一つ、サーバイバル・ヒントとして付け加えさせていたかどうかは、それは池内さんのように日記をつけることであろう。(二〇四ページ、一八四五円、彩光社刊)

田阪裕人

車窓に過ぎる景色を眺めながらふと思うには、毎日見慣れたこのトロントの街並も、将来帰国ということになると、懐かしく憶い出すことはまず間違いないだろうということだ。今迄二十七年間のサラリーマン生活で、勤務地が変わったのが六回、この間、独身寮、社宅及び自宅を含めてほぼ三年に一回は住居が変わっているのは極く平均的な転勤族の実態と云えるのかもしれない。子供たちの成長を絡めて、曾て勤務した町を懐かしく思うのは、誰もが経験することである。

最近、カナダ人もこの点については我々とあまり変らぬ感情を持っていることを発見した。日本人のビジネスマンと家族が毎年多数日加間を往来するのと同様に、カナダ人ビジネスマンの日本駐在の他、学生として、又、英語の教師として日本に長期滞在するカナダ人の数は、毎年着実に増加している様だ。彼等も任期を終えてカナダに帰国後は日本での経験を生かす職場につく人もいるが、大部分は日本とは関係ない仕事を持ち、時折り新聞雑誌やテレビで日本の関連ニュースが出ると、懐かしく憶い出す、というところが実際の話ではないのだろうか。

我々の例でも、帰国後はカナダ関連の仕事から離れる場合も多く、折々に小さなコラムで紹介されるカナダの記事を読んだり、何故アメリカの関係する記事ばかりで、日加関係が正當に評価されていないのかと義憤を感じる日が続くことになる。

いずれの場合でも曾ての勤務地、滞在了した国に対する思い入れというものがある。勿論例外もあるが、苦しい嫌な思いは消去されて、年月を経るに従い楽しい思い出が残る。カナダはよかった、日本はよかったとお互いの国民が懐かしく憶い出すのは、それはそれで肯定できることではある。ただし、お互いに相手国に対して特別の思い入れがある人達が増えてくるのなら、この感情を永続きあるものにしたいたいと考えるのも次のステップとしては当然の帰着といえるかもしれない。

トロント日加協会という任意団体があるが、約十年前日本に関心の深いカナダ人を中心に結成され、現在個人会員が三百人程度登録されている。月一、二回の会合があり、スピーカーを囲んで日加の経済、社会問題等を話し合っている他、ビールパーティーとかポーククルーズ等のソシアル活動も行っている。大半がカナダ人の会員なのだが、彼等は仕事で日本に関係のある人々の他、日本に一時滞在して最近帰国した人達も多い。自分達の経験した日本をトロントの地でもある意味で追体験したい人々の集まりなのだ。日本語を忘れない様に練習している人もいる。日本と日本人に関心のある人々が沢山いるということは今後の日加関係を考えると心強い限りだ。我々もカナダに住んでいる間はこのような人々の間に入って、カナダ人の日本理解のお手伝いが出来ればと思う。(トロント日加協会の活動に関心のある方は、393-4684、モリー・トムソンまでご連絡下さい)

(東京海上トロント首席駐在員)

## 626 CRONOS

### GIVE THE FAMILY A GOOD NAME.

Today the competition in the family sedan market is fiercer than ever. But one glance at the 1993 Mazda 626 Cronos will convince you that this compact, yet spacious sedan was designed with your family in mind. With design and quality levels far beyond traditional sedan expectations, the 626 Cronos provides more headroom and total legroom than either Camry or Accord. The 1993 626 Cronos also offers a vast array of competitive features for your family. Fluid, sculpted lines. A roomy interior. A double-overhead-cam engine that's as smooth as silk. An extra-large wiper fluid tank. And a driver's-side airbag. The 1993 Mazda 626 Cronos. Just imagine what the neighbours will say.



**mazda**  
IT JUST FEELS RIGHT

# 日本とカナダの教育改革

## その二

### カナダの教育問題と

### その改革の動き

名古屋大学教育学部助教授

大谷 尚



#### ■はじめに

今回は、カナダとの比較で、日本の学校教育の改革の動きについて書きました。今回は、カナダの教育問題とその改革の動きについて述べてみます。

#### ■カナダの学校の

#### 直面する諸問題

ドラッグとアルコール カナダ教育協会（C E A）が全カナダを対象に行った調査では、学校の直面する最も大きな問題として、「ドラッグとアルコール」を上げた人が最も多く、一九八四年も一九九〇年もともに一七％を越えています。

基礎学力の低下 また、「読み書き算数」など、基礎的能力の問題を見てみると、これを上げた人

は、一九八四年には三・五％でしたが、一九九〇年には八・五％と、倍以上に増えています。基礎学力の低下がなぜおこってきたのか、これについては創刊号の拙稿「カナダの教育のこれまでとこれから」に述べましたので、ここではくりかえしませんが、これは、アメリカとカナダに共通する大きな問題です。そしてこれは、産業や経済の問題と直結するだけに、深刻に受け止められています。なかでも、読み書きの教育の問題は重大で、カナダの教員養成の最大の課題は、読み書きをきちんと指導できる教員を養成することだといわれているほどです。

ドロップアウト 皆さんは、テレビで政府広報のこんなコマercialをご覧になったことがあるでしょう。仕事をしたい青年が、電話ボックスから会社に電話をかけて、自分を採用してくれといっています。相手が、高校の卒業資格（ハイスクール・

ディプロマ）はもっているか？とたずねるので、持っていないが仕事はできる、と売り込むのですが、あっさり断られてしまい、残念そうに立ち去るあとに、「学校にとどまろう」という文字が出るものです。カナダでは、落第もごくあたりまえにあります。ほとんどの州で、一六才までが義務教育です。第一二学年（日本の高校三年）の内容を終わらない内に義務教育期間を終わって、学校から出てしまうことができます。また、在籍しながらさぼって通学しない子供でも、一六才を過ぎれば通学義務がなくなることがあります。これらのケースでは、卒業資格は得られず、これをドロップアウトといいます。この率は、三分の一にも及ぶのです。これは、大変質の悪い労働力を生産していることになります。

#### ■経済問題・国際競争力と教育・学習

学校の直面する以上のような問題を背景として、しつけの見直しや基礎学力の重視や大学入試の復活などの世論が強くなっています。しかし一方では、多様な民族的・文化的背景や移民の子ども達の実情から、もっとゆるいカリキュラムや学習指導をすべきで、そのほうが教育問題を解決できるという声もあるのです。

では、国の経済問題などとの関わりで、教育はどのようにとらえられているでしょうか。

「良い学習、良い生活」 一昨年（一九九一年）に、カナダ政府は、一セットとなった二冊の冊子を出しました。一冊は「Learning Well... Living Well」（良い学習、良い生活）、もう一冊は、「Positivity Through Competitiveness」（競争力を通しての繁栄）という題名です。これらの文書は、国の繁栄や国際競争力と教育や学習との重要な関わり

りについて、広く議論を盛り上げ、コンセンサスを作り上げるねらいで作られています。ここでは前者の文書を取り上げますが、まず、私の目をひいたのは、その題名です。

創刊号に私が紹介したとおり、オンタリオでは、一九六八年に、「生活と学習」という名の報告書が出て、経験主義と人間中心カリキュラムを中心とする柔らかい方向へ、教育が変わり始めました。つまりこのときは、学習は子どもの生活を基礎にするという生活第一主義を取ったのです。

それに対し、今回の「良い学習、良い生活」では、「良く学習する者や国民こそが、よい生活をするができるのだ」と、生活と学習の位置を逆転させています。国際競争力の低下や経済の低迷などに悩むカナダ政府が、いよいよ強い危機感を持って、教育や学習に大いに期待しているのがよくわかる思いがします。

「良い学習、良い生活」の内容 その内容ですが、まず、カナダの暮らしと経済・産業について、「これまでは良かったが、これからはだめになる恐れがある」と警告しています。その理由として「他の先進工業国に比べて、資源としての人の開発がおくれていること、そしてそれを問題視してこなかったこと」を上げています。また、「多くの働き手は、学習を仕事の一部と考えない」と指摘しています。「しかしカナダの繁栄は、一部の高度な研究や産業に従事する人だけではなく、すべてのカナダ人がもつ基礎学力や能力にもとづいて決まる」のだと強調しています。そして「この問題に皆が気付づき、学習を重視する」ことから変革が始まるとしています。

協調性、協力 また、「これまで学習における『協力』の重要さを無視してきた」と指摘しています。もともとカナダは、アメリカのようないきすぎた個人主義を好ましくないものとして避けよ

うとしてきた傾向があります。しかし今日、協力が重視されているのは、第一に日本に見習って生産性を上げ、製品の品質を上げるためでしょう。そしてさらに、科学研究や技術開発の最先端が、もはや共同研究・共同開発以外では行えないことから、協力できる国民を育てないかぎり、科学技術の領域で他の国と競争できない、という危機感が持たれ始めているのです。

### ■これらの問題を解決するにはどうするか

企業の学習重視 まず、カナダの企業内訓練は、世界でも低い水準にあるアメリカの半分程ではない「こと」や「教育支出の比率は、日本について世界第二位に高いのに、雇用者の教育投資、従業員教育費は日本の五分の一で、世界最低の内の一」だと指摘し、企業の学習重視の必要性を述べた上で、「労働人口に占める若い人の割合は減少していくから、将来の職場で必要とされる新しい能力は、学校で獲得することを期待できない」と述べ、今後一層企業内学習が重要になることを述べています。

失業、資格 また、「仕事があっても、資格のある人がいないので、職がうまらない」こと、たとえば、「カナダには、百万人の失業者がいるが、同時に六〇万人分の職が空いている」ことを示し、「社会保険等を学習との関係で見直し、失業保険を、新たな能力を身につけるための学習機会の提供に使うべき」だと述べています。

通学日数 また、学校教育では、通学日数が非常に少ないことを、日本やドイツとの比較で示しています。

生涯教育体系への移行 さらに進んで「学習文化を社会全体に作る」ことが必要だと指摘しています。それには、社会全体が、学習を「コスト」として見る見方を改め、「投資」と考えるべきこと、そして、「教育省と生徒、雇用者と被雇用者がいっしょにこのような状況を変革すべき」だと述べています。

### ■教育の地方自治と変革の時代の学校への期待

ところで、この文書は、「カナダの労働力の質の低さは、成人学習（社会教育、生涯教育）に問題があるのに、これまですべて学校のせいにしてきた。しかし、学校はむしろこれまで地域の期待に答えてきた。問題は、社会が学校に何を期待するかだ」と述べています。その例として、「ドロップアウトの率が高いのに、これを引き下げるべきだ」という世論はあまり強くなかった」点を指摘しています。

この指摘は実は重大な意味を持っています。カナダでもアメリカでも、教育は州の管轄であり、教育の地方自治という原則を持っています。このことは、いいかえれば「学校は地域の要求に『応える』ことを第一義とするということです。それに対して、ここに至ってとうとう、学校は地域の要求に『応える』だけではだめだ」という時代に入ってきていると思うのです。ただ、この文書では、国の要求にこたえろとはさすがに言っていないわけで、「地域自体が、国全体のことも考えて、もっと学校に要求すべきだ」といっているわけです。

アメリカでも、ブッシュ前大統領が大恐慌以来半世紀ぶりに全州の知事を集めて合意を行い、新たな教育改革の方針である「危機に立つ国家」の発表を行い、「二〇〇〇年のアメリカ」というプロ

プロジェクトを始めたことは、創刊号にも書きましたが、このように、教育に関する地方自治の原則だけでは、国の教育と経済が、うまく働かなくなっているのです。経済は国家レベルで動いており、国際競争も国家間でなされる以上、教育を各州独自の方針で行うだけでは、経済問題を解決できません。このあたりに、教育の地方自治を第一義としてきた国の、きわめて歴史的、現代的な悩みが浮上してきたと考えられます。ひょっとするとこのような状況は、教育の地方自治という考え方に、これから影響を及ぼして行くかもしれません。

## ■学校や教師への信頼

それと同時に、この指摘から述べられるもう一つの重要な点は、カナダではいせんとして、学校や教師に対する信頼はかなり高いということです。実際に、教員の社会的地位は、給与の面でもアメリカに比べてかなり高いですし、調査によると、カナダでは、政治家や弁護士に対する敬意は下がってきていますが、教員に対する敬意は上がっています。また、カナダ人の多くは、カナダの教育はアメリカよりも良いと考えています。これらのことは、教育改革を進めるうえで、重要な基礎となると思います。

## ■各教育委員会での

### 呼応する動き

以上のような問題に対して、各州、各地方の教育委員会も、さすがに強い危機意識を持ち始め、これに呼応した動きがたくさん出てきています。それらは上げればきりがありませんが、いくつかの例を見てみましょう。

科学教育と協力の推進 各教育委員会では、算数、数学、理科の教育を充実させるためのプログラムの開発を始めました。たとえばメトロポリタン・セバレストスクールでは、問題解決能力と、工学的な能力、つまりデータの管理、確率、推計などの能力を重視しはじめました。また、学習における能力の重要性をとき、小さいときから、協力して課題に取り組める人間を育てようとしています。

授業時数を増やすこと たとえば、ニュー・ブランズウィック州では、教員の勤務日数は一九五日で授業日数は一八二日でした。これに対し昨年（一九九二年）、「教育の卓越化委員会」が「新たな世紀の学校」という報告書を出し、その中で、勤務日数を二〇〇日に、授業日数を一九〇日に延ばすこと、そして授業日数の中には、嵐の日などを含まないことを提案しました。嵐の日には、教師も子どもも学校にこなくても、授業日数に入っていたのです。州政府はこの方向で努力をし、本年度は、勤務日数を変更しないまま、授業日数を一八七日まで延ばしました。この動きは、他の州にもひろがるかもしれません。

テストの導入 教育の成果を測る広域的なテストは、様々な層の反対で、これまで実現しませんでした。しかしカナダの各州の教育大臣で構成する「カナダ教育大臣会議」は、賛否両論の渦巻く中、全国レベルの学力テストの導入を合意しました。これを背景に、オンタリオでも、来年度から、学力テストを導入する方針を決めました。

## ■おわりに

先回に述べた日本の教育改革が、これまでのカ

ナダの教育のような、柔らかい方向をめざすものであるのに対し、以上のような動きは、外見上、日本のこれまでの在り方を見習うものになると映るかもしれません。実際、「日本の教育とカナダの教育を大きなミキシングボールに入れて混ぜ合わせれば、良い教育になる」と言っていたカナダ人もいました。

しかしカナダには、連邦に文部省がなく、中央が強いイニシアティブを取ることがありません。むしろ、教育大臣会議や連邦政府のさまざまな機関が、指導的な役割を発揮しながらも、国全体でコンセンサスを作り上げなければなりません。またそのさいには、多民族、多文化という社会的、文化的状況を尊重し、校正や平等に十分配慮しながら、あくまで、各州の教育自治を尊重しつつ、今後の方向を探って改革をすすめていかなければなりません。

ですから、日本の教育のある局面だけを取り出してカナダに移植することは無意味だと思われる。しかしながら、我々が自分達の経験から、提供できるものは多くありますし、カナダの教育者や教育研究者はそれを強く望んでいます。

カナダにとって、教育改革は、長く苦しいみちのりになるにちがいありません。しかしカナダには、先述のように、学校や教師への信頼があります。これを基盤に、豊かで、しかも必ずみのない教育改革が行われることを期待したいと思います。また、日本の教育がそこから何をどう学ぶべきか、皆で考えていきたいと思っています。





# 辛口経済時評 南部真也



〃ほめ殺し〃の円高

円レートが史上最高値を更新中である。新聞などによれば、今回の円高は『政治相場』といわれている。ベンツエン財務長官のみならず、クリントン大統領まで「円高が望ましい」と発言するものだからもう大変だ。あつという間に史上最高値を更新することになってしまった。

しかしながら、ちよつと視点を変えてみれば、今回の円高はなるべくしてなったものだとわかる。その犯人は日本の巨額の経常赤字である。一九九二年通年で二二〇〇億ドル近い経常赤字が記録されたが、経常赤字とは外貨の流入超だからこの分誰かが外貨（米ドル）を売らなければならぬことになる。供給が多ければ、価格が下がるのは経済学の常識であり、（ちよつと乱暴な言い方だが）年間で二二〇〇億ドルもドル売りがあれば、いつか大雪崩を起こすのは当たり前前である。それにも拘らず、昨年円高にならなかったのは、クリントン大統領への期待『変化—アメリカ再生』に対する期待の高まりに、皆の目がアメリカに向いてきたからである。即ち、先物買いが相場を支えていたのである。

クリントン新大統領への失望感が徐々に広がりはじめた。「本当に米国はクリントン新大統領の下、再生できるのか？」という疑問に米ドル買いの腰が引けてきたのである。まさに機が熟さんとする状況下、米政府首脳は円高容認発言に、大雪崩が発生してしまったのである。



底を打ったとか、日本の強さは損なわれていないとかいって、いかにもバラ色の未来が再びやって来るように円は買われ、日本株も買われている。本当にこれでいいのだろうか。円高の結果、企業収益の悪化、対外資産が減価が生じることになり、日本企業の足腰は弱ってくる。

物価水準で考えた場合、均衡レートは一九〇円くらいという説もあるし、住宅など基本的な部分で日本は決して豊かでない。旧来の強さが失われる中、今回の不況から本当に日本が立ち直れるかは極めて疑問である。

今の日本にとって、円高は何もメリットがないのである。そして、クリントン新政権はそれを知っている。爾来、円相場は米政権の思惑で動いてきたし、今回もそうである。

「期待されたようにアメリカが〃再生〃しないのは、日本のせいだ。日本は失業を輸出している。」内政へのイラ立ちを日本にぶつけるため、円をハヤし始めたのである。これはもう〃ほめ殺し〃である。為替調整だけで経常収支の問題が解決しないのは、歴史を見ても明らかである。それにも拘らず、円が買われるように仕向けられている。そして日本政府はこの〃ほめ殺し〃をやめてもらうように、また頭を下げ、金をバラまくのであろうか。日本もまた何も変わっていないのである。（カナダ東京銀行VP）

¥ \$

## THE JAPAN CANADA JOURNAL

ジャパン・カナダ・ジャーナルは、  
カナダ経済についての  
ニュースレター

カナダ進出の日本企業、カナダ市場に  
関心をお持ちの方々、日加経済に  
携わっていただける方々にとって  
必読の情報メディアです。

毎月2回、1日と15日に発行  
年間購読料 400カナダドル

Mailing Address:  
P.O. Box 507, Station "P"  
Toronto, Ontario, Canada M5S 2T1

Address:  
73 McCaul Street, Suite 729  
Toronto, Ontario, Canada  
Tel: (416) 340-0853 Fax: (416) 340-0854



プルマーヂ  
美容室

960-0335

予約はユミ子まで

110 Bloor St. W. Lower Level

(地下鉄 BAY 駅下車)  
CUMBERLAND EXIT すぐ

# トロント周辺のカントリー・イン おいしい食事と散歩を楽しむ



トロント周辺には、一時間余りのドライブで出かけられるカントリー・インが沢山あります。食事だけを提供するところ、宿泊もできるところ、様々ですが、一九世紀の建物をそのまま使っているインも多く、たずまいを眺めるだけでも興味深いものです。

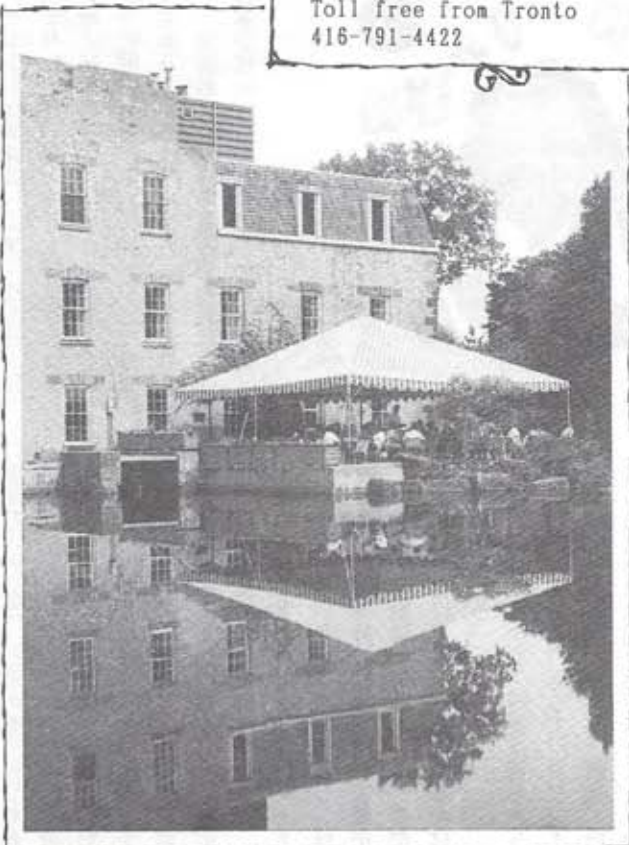
日の長い夏の日、ドライブがてらそういったインに出かけて、おいしい食事と周辺の散歩を楽しむというのはいかがでしょうか？

今回は、クレジット・リバーの源流に近いカレドン地域の二つのインをご紹介します。

### §

ミルクロフト・インは一九世紀のメリヤス工場の建て物を修復したもの。

The MILLCROFT INN  
John Street, Alton, Ontario  
Toll free from Toronto  
416-791-4422



石造りの外壁、ジョージア・パインをふんだんに使った内装のコンビネーションが美しいインです。建て物のすぐ脇を流れるクレジット・リバーは、ここではミル・ポンドと呼ばれる池と小さな滝になっており、ダイニングはその眺めを楽しめる位置に設けられています。

特に眺めが良いのは、滝のそばに張り出されたガラス張りのコーナード、ここにはテーブルが二つしかないのですがこの席に座りたい方は予約された方がよいようです。いずれにしても、サンデー・ランチは混むので予約が必要だということですよ。

ランチは毎日十二時から二時半まで。サラダかスープにメイン料理、ケーキと紅茶かコーヒーの付く、日替わりメニューが二コース設けられています。

その他、ア・ラ・カルトでもオーダーが出来ますが、その中には、蛙によく似た珍しいアークティックチャーの一品もあります。また、カレドン・トラウトの松の実、ケッパー風味など、比較的魚料理が充実しています。お値段はア・ラ・カルトで十二ドルから十五ドルといったところです。

ディナーは別メニュー。こちらも日替わりのメニューがあります。シエフのお薦めは、ホール・ロブスターのラグー（シチューのような煮込み料理）。お値段は二十七ドルです。

ディナーは毎日六時から九時までオープン。

宿泊施設としては、本館内に二二室、滝の向こう側にスリーピング・ロフトと暖炉のあるシッティング・ルームの付いた二〇室の山荘があります。また元はミルのオーナーの屋敷であった、マナー・ハウスにもジャクジー付きの一〇室が用意されています。

ミルクロフト・インへの行き方は、ハイウェイ10を北上し、カレドンのハイウェイ24の信号で左折、五キロメートル程西に行ったハイウェイ136で右折。更に五キロ程でアルトンの町に入ります。ストップサインのあるメインの四辻で左折。二つめのストップサインに「ミルクロフト・イン入り口」の標識が出ています。右に折れ、しばらく行くとインの建て物が見えてきます。

### §

ミルクロフト・インに行く道と同じハイウェイ136を反対の南方向に下



ると、もうひとつの小さなインに行きあたります。

キャタラクト・インという名はその所在する小さな村の名前に因んでいます。キャタラクトは、一八一八年、「金が採れる」という為の情報に集まって来た人々が最初の定住者となった小さな村です。人々は金の代わりに、クレジット・リバーの豊かな水源を生活の糧にしました。そこには地域で最初の水力発電所が設けられましたが、現在はその跡地にある落差七〇フィートの滝を中心に *Folks of The Credit* という名のプロヴィンシャル・パークになっていて、ハイキングやピクニックが楽しめます。

キャタラクト・インは一八五五年に建てられた民家を改造して作られた、レンガ造りの可愛いインです。ダイニングは、暖炉のある部屋など、三つのセクションに分かれています、アットホームな雰囲気です。

### CATARACT INN

RR#2 Alton, (Cataract), Ontario  
519-927-3033

その一部を紹介すると……アペタイザーには、スモークサーモンとスモークトラウトのムース。アペタイザー・バスタとしてベンネ（斜めに切った短い管状のバスタ）のラムソーセージ添

メニューは年に二、三回変わりますが、今はシェフがドイツ人ということで、どちらかというと、ドイツ風のメニューとなっています。



ランチは金・土・日の三日間だけ、十二時から二時半までオープンしています。ディナーは、火曜日を除く週六日、五時半から九時まで。その他、金・土・日は二時半から五時半まで、パティオで軽食をオーダーすることができます。

え。メイン料理には、ビーフ、チキン、ポークの他にイエロー・フィン・グルーパーのシャンペン・クリーム。これ以外に日替わりの魚料理もあります。お値段はメイン料理で十六ドルから十九ドル。

ランチ・メニューのブラックフォレスト・パンケーキは南ドイツスタイルの料理。マッシュルーム、リーク、ゴートチーズがぎっしり詰まっています、とてもボリュームがありました。

キャタラクト・インにはカントリー風にデコレートされたベッドルームが六室ありますが、普通の民家の寝室と違ったしつらえなのでブライバシーの確保は難しいかもしれません。

この他、インではケイタリング・サービス、芝生にテントを張ってのローン・パーティーのサービスも行っています。

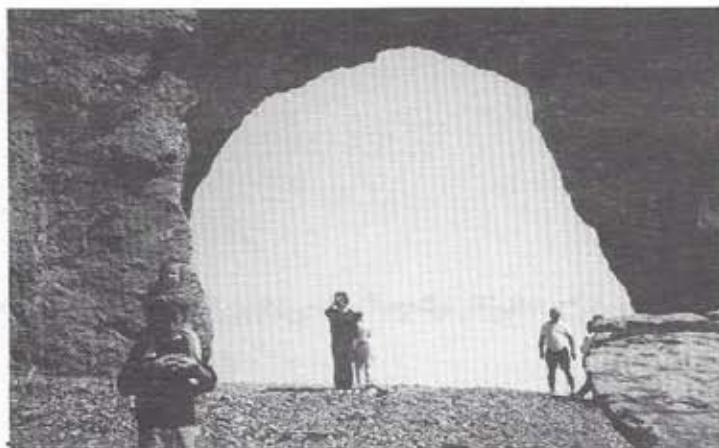
ロケーションはハイウェイを西に行き、ハイウェイ136で南に折れ、二キロメートル程行った右手です。



### 気球に乗って

日の出と日の入りを見る！

キャタラクト・インではユニークな気球のライドも運営しています。インの裏庭が離陸場所。日の出（夏は明け方四時半頃集合とか）か日の入りのどちらかが選べます。お天気次第の運行ですが、乗りたい日の少なくとも二週間前に予約が必要。費用は一人一七五ドル。興味のある方は、キャタラクト・インに連絡を。



ベルセのベルセ岩の奇観

## かかるはカニとオコゼばかり ガスペのサバ釣り

新 照子



魚釣りの好きな私は友人の鯖釣りの楽しい話しを聞いてる内に、いつかは行って見たいと想像していた。ある日のこと、その夢が実現し、友達とガスペに行くようになりました。子供のころの遠足を思い出し、前日から何回も釣道具を開けたり閉めたり、どんなものが必要なのかもわか

らず、何だもつめかえていたら、子供までが心配してくれて、あれこれと道具を取り揃えてくれました。

嬉しさのあまりに興奮して目を閉じたら、鯖の泳いでいる様子やきれいな景色が眼下に浮かんで、落ち着かないまま夜が明けてしまいました。集合先の友人宅まで主人に送ってもらい、うきうきと全員車に乗り込み、一路ガスペへと向かいました。

出発した時は好天気だった空が少しずつ暗くなり、雨がぼつぼつと降り出しました。神様、雨にしないでと空を眺めながら手を合わせて、雨女といわれている私だけにせめてこの旅行は天気であってほしいと、祈る思いでした。

途中で雨も止んで、良い天気になり、喜んで鼻歌でも歌っている矢先に、又、大雨、皆さんごめん、私が雨女でとあやまりながら当地に着きました。夏風と共に吹いてる海の匂いが何ともいえない感じで、子供のころを思い出している内に、海岸を歩き小さい貝を掘って採り、今夜のスープは貝汁ね、なんていいながら喜んでいると、現地の人から食べな

いようにと注意されてがっかりしました。

丁度満潮だったので、近くの橋で竿を投げてみましたが、何のこともなく何かコツがあるらしく特訓を受けました。遠くまで糸が飛んでいく気持ちの良いこと、そして下の方でビクビク、あれあれ、何かひいているよ、大声で叫んだら、皆さっと集まりじっと竿を見つめ、落ち着いて糸を巻かなくてはと必死になり、竿がぐーと曲がった。しめしめ、大喜びで引き上げてみたら、何と大きなオコゼ、キリョーの悪い顔、一寸気持ちが悪かったが、何せ自分の竿で引き上げたので、嬉しくてもう自信ついたねと言いながら、再びなげたら、又、オコゼ、次もオコゼ、鯖さん、あなたはどこに泳いでいるの！今夜は鯖のサシミでいっぱいしようねと楽しみにしているのに……。しばらくすると今度はカニ、海だもの、カニもオコゼも鯖もいろいろの魚が泳いでいるのはあたりまえ、でも、鯖釣りたい……。又カニ、とうとうカニ専門になり、カニばかり釣り上げた。皆から誉められながら、今夜はカニとオコゼで夕食ねとあきらめていたら、「サバー！」と、大声の友人の側に駆け寄り、もう自分の竿を投げ出し、針などどこかに引っかけたまま、側に行ってみたら何とおおきな鯖、青々とした背中をみて感激してしまいました。

ボクの店です安心してどうぞ  
大橋巨泉



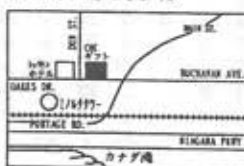
毛皮、皮製品、カウチンセーター、宝石、カナダ民芸品、  
ハーバリー、レノマ、フェンディ、クレージュ、ニナリッチ……等  
ブランド品も数多く揃えております。

\*現地の皆様には奉仕価格にてサービスさせていただきます。

おみやげのデパート

オーケーギフトショップ  
6683 Oakes Dr., Niagara Falls,  
ONT. L2G 7G1  
☎(416)374-1100

バンクーバー・バンフ店もよろしく



# KATSURA

JAPANESE  RESTAURANT

Artistic Sushi  
Intimate Traditional Dinning

2170 Mountain Street, Montreal

FOR RESERVATIONS CALL (514) 849-1172

Private Tatami rooms are available

その夜は、おいしい鯖のサシミ、オコゼ料理、カニ等満足して床につきましたが、カニとオコゼが目にはらちら浮かんで、明日は雨降らないようにと願いつつ夢の中……。

朝五時頃、隣の人達の出掛ける音をきいて、私も寝ておれず、又、同じ場所へ出掛けて行った。釣っている間、何も考えないで、魚を待つ気持ちには本当に心の安まる思いでした。波の音、海水の匂い、遠い地平線を眺めながら、静かなところに住んでいるこの地方の人達をうらやましくさえ感じました。

三日目は場所を替え、少し遠い所へドライブして釣り場を変えたら収穫なし。

四日目に又、元の所に帰って、今日こそは鯖が釣れるように願いつつ、

糸にかかるものは又カニばかり。

同じテクニクで同じエサなのに、何故私の所に鯖がこないのだろうと、憂鬱になり、しょぼりとしていたら、友人が次々と鯖を釣りだし大騒ぎ……。海水できれいに洗い、薄塩して、それを冷凍にして、やれやれトロントへのお土産ができた大喜びだった。

最終日には町を歩いたり、ベルセの岩のふもとを歩いたり、もう二度と見られないかもしれない大自然の景色、海辺のきれいな花、大きな石、小さな石に感謝しつつ、なごり惜しい楽しかった海を背に帰路、トロントへと向かった。

胸騒ぎ底で糸引く夫婦ガニ釣竿の糸がもつれて釣落とす

(裏千家 トロント支部教授)



釣り場を求めて、磯歩き

オーロラの読者の皆様へ

いつも資生堂化粧品をご愛用いただき有難うございます。資生堂は東京、銀座に1872年(明治5年)資生堂薬局として創業し、以来120年、化粧品の資生堂として皆様のご愛顧をいただけてきました。

北米には1965年(昭和40年)資生堂コスメティックス(アメリカ)を設立、併せてカナダにもその支店を設けました。

今年1月1日、カナダ支店を独立させて、資生堂カナダ・インクを発足、皆様によりよいサービスを提供すべく備えております。

カナダでは、Bay, Eaton, Sears等、240店舗の有名デパートの化粧品売り場を通じて、商品とサービスを提供しておりますが、日本からおいでのお客様方には何かとご不便をおかけしていると思います。

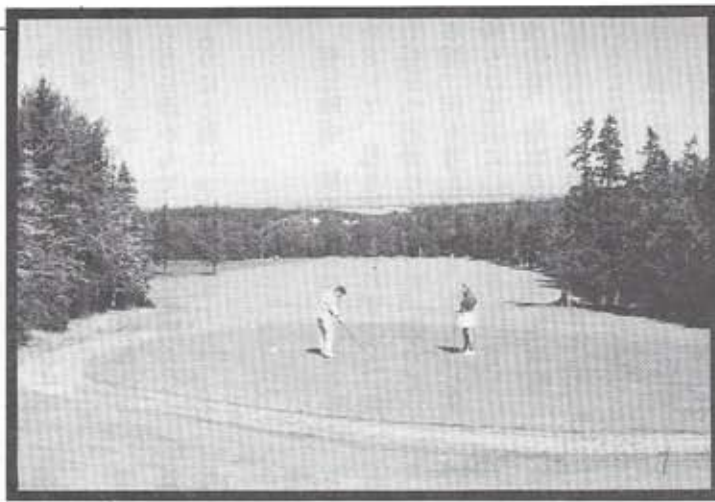
お問い合わせ等がおありでしたら、販売担当の西田までご連絡いただきたく存じます。

電話 = (416) 361-3324

住所 = Shiseido Canada Inc

468 Queen Street, East, Suite 212 Box 12  
Toronto, Ontario M5A 1T7

SHISEIDO



—カナダのゴルフコースめぐり—  
**GREEN GABLES GOLF COURSE**  
 「赤毛のアン」の島  
 プリンズ・エドワード島

キャベンディッシュの美しい海岸線を楽しみながらプレイ

ミッキー 川崎

(プリンズエドワードホテル)

小説「赤毛のアン」の舞台として有名なプリンズエドワード島は、カナダの東部、セントローレンス湾に浮かぶ、カナダ最小の州である。

毎年、かなりの数の日本人観光客が島を訪れ、キャベンディッシュ近郊に散らばるグリーンゲイブルズ等の観光施設を訪れる。

この島は、ゴルフファーマーにとっても天国といえる。ゴルフトーナメントの開かれる東部カナダを代表するコースから、今日初めてクラブを握る人にも楽しめるコースまで、バラエティに富んだ十一コースもの島内に点在する。

この度御紹介するのは、キャベンディッシュ国立公園の中にあり、グリーンゲイブルズの家に隣接する、グリーンゲイブルズゴルフコースである。

このコースは、バンフ、ジャスパーのゴルフコースの設計者として有名なスコットランド出身のスタンレー・トンプソン (Stanley Thompson) の手によって一九三七年 (昭和十二年) に着工、一九三九年 (昭和十四年) に完成した、五十年以上の歴史があるゴルフコースである。

当時は、ゴルフ場達成のための機械がほとんどなく、バンカーの配置やコースの変化造りは、ほとんど、人夫のシャベルと馬の力によってなされた、いわば手作りのコースである。

五十年歳月の中で、しばしば、コースの変更をしなければならなかった。というのも、海岸線に沿って造られていたコースは、荒波の浸蝕により、水没したり砂地となってしまうたりした

ため、十五、十六番ホールのそばには、かつてのホールの跡が残っている。

また、グリーンゲイブルズの家の正面玄関の真前に、かつての九番ホールのグリーンの跡が残っている。つい最近まで、その家に隣接してクラブハウスがあったそうだ。

「赤毛のアン」の小説を利用した政府の観光開発により、観光客の数が飛躍的に伸び、ゴルフボールの事故の危険性を回避するために、コースを変更したのである。

このゴルフコースは完全なパブリックコースであり、グリーンフィーが十八ホールで二十五ドル前後と安い。夏にはかなり混雑する。

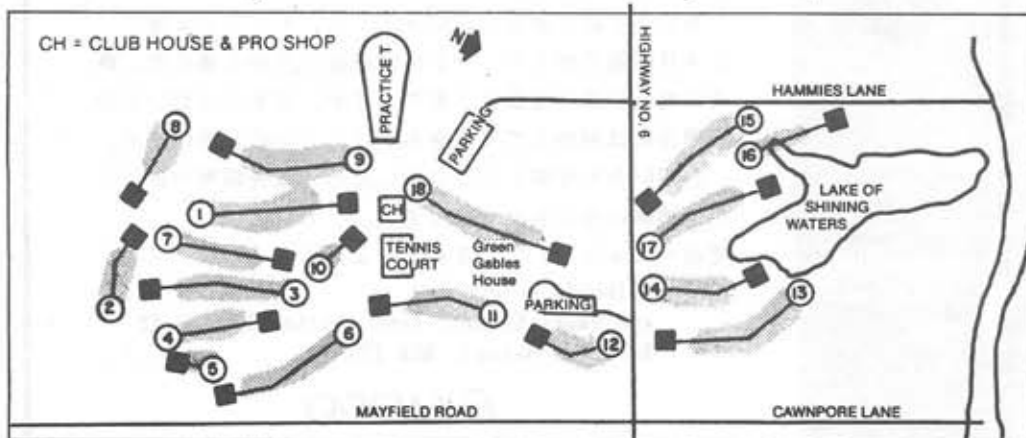
また、普通の運動靴でのプレイが可能のため、多少コース整備に難がある場合がある。例を挙げると、普段、皆様がプレイを楽しんでいるコースのグリーンの状態が坊主刈りだとすると、スポーツ刈りといった具合である。

コースのフェアウェイは、広々としていて、グリーンまで真っ直ぐのコースも多くショートボールを除けば、あまり水越えのホールもなく、比較的容易なコースであるといえるかも知れない。

そういった事情から、スコアを競ったり、難しいコースにチャレンジをするのが好きな上級者にとっては、コース整備の面の問題もあり、心から満足させるコースといえないかも知れない。しかしながら、プリンズエドワードアイランド国立公園の中にあり、特筆

すべき美しさを持つ、キャベンディッシュの美しい海岸線や、あざやかな緑の草原、軽井沢とよく似た、白樺並木が続いており、日頃の激務のストレスを解消するには最高の場所ではなからうか。

「赤毛のアン」の中で、世界で一番美しい島という表現が使われているが、その事が実感出来るコースである。



Please replace divots, level bunker footprints and repair ball holes on greens.				Prière de replacer les mottes de gazon, d'effacer les empreintes dans les fosses de sable et de réparer les marques de balles sur les verts.									
Course Rating Indice de difficulté				Men Hommes 70.5				Ladies Femmes 73					
	Men Hommes		Ladies Femmes		Name of Hole Nom du trou	Par - Norm.		Handicap Strokes					
	Yds. V.	m	Yds. V.	m		Men Hom.	Lad. Fem.						
1	536	490	501	458	ANNE SHIRLEY	5	5	5					
2	308	282	306	280	HILLTOP	4	4	13					
3	531	486	509	465	GULFVIEW	5	5	7					
4	356	326	350	320	THE MAPLES	4	4	11					
5	130	119	108	99	VIOLET VALE	3	3	18					
6	427	390	327	299	MAYFIELD	4	4	1					
7	401	367	401	367	MATTHEW'S FIELD	4	5	3					
8	142	130	128	117	DIANA BARRY	3	3	15					
9	377	345	350	320	MONTGOMERY	4	4	9					
Out Aller	3208	2935	2980	2725		36	37						

10	179	164	169	155	DYRAD'S BUBBLE	3	3	10				
11	382	340	345	315	GREEN GABLES	4	4	12				
12	292	267	282	258	HAUNTED WOODS	4	4	16				
13	433	396	403	369	THE DUNES	4	5	4				
14	295	270	280	256	LYND'S HOLLOW	4	4	14				
15	374	342	334	305	MARCO POLO	4	4	8				
16	173	158	144	132	SHINING WATERS	3	3	17				
17	490	448	407	372	AVONLEA	5	5	2				
18	505	462	447	409	THE MACNEIL	5	5	6				
Out Aller	3123	2856	2811	2571		36	37					
In Retour	3208	2935	2980	2725		36	37					
TOT.	6331	5791	5791	5296		72	74					
Handicap Net Score - Compte Net												
Player - Joueur						Attested - Certifié						Date

NO.16 のグリーン、後は輝く湖水のモデルともいわれる湖



各ホールごとの名前は、赤毛のアン  
の小説にちなんでつけられている。

この島の特徴である赤い土の砂には、この島の特色である赤い土の砂が使われている。土が赤い原因は、その中に大量の酸化鉄が含まれていて、その錆びた色だそうで、この島を代表する穀物であるじゃがいもの栽培に最適な土だそうだ。

ゴルフ場サイドからみてこの砂は、バンカーの造成には向かない、というのも、この砂が粘り質のため、雨が降ると固まってしまい、フェアウェイから打つのと大差がなくなってしまう。出しやすいのが災いして、私等、よくグリーンをオーバーをしてしまう。バンカーを造成し直している光景もよく見掛けるし、海岸の砂をそのまま使っているため、砂の中に貝殻をよく見掛ける。

だから、ゴルフをしながら自然を堪能したい方には、最高のコースになるだろうし、初心者大歓迎のコースであるので、私のように、ゴルフが下手だけれど好きな方、御家族でプレーを楽し

みたい方にも、是非お勧めしたいコースである。

特徴のあるホールとして、打ち下ろしティグラウンドから、美しい海の景色をはるかに臨む、三番のロングホール

ル、グリーンゲイブルズの家のすぐ横にフェアウェイのある十一番ホール、輝く湖水のモデルの湖もある湖越えの一番のショートホールが挙げられる。また、余談だが、コースのバンカー

プロショップには、GREEN GABLES

GOLF CLUBの刻印が押されたボール、キャップ等のゴルフ用品も販売しているので、よいお土産になると思う。

ロッカーはないが、シャワーの施設があり、簡素ながらバーラウンジもある。オーナーの話だと六月下旬から九月月上旬にかけては、非常に込み合うのであらかじめ、予約をお勧めするとの事である。地元のゴルフ選手権等でゴルフ場が使えない場合も時折あるので、注意した方がいい。

六月上旬の新緑の頃と、九月下旬の紅葉の頃は、コースが特に美しくプレーヤーもあまりいないので、存分にゴルフと景色を楽しむ事が出来る。

最後に、この文章の作成の際、ゴルフ場のオーナーである、Mr. Errol Nicholsonに、多忙の中、ゴルフコースを案内して頂き、数々のこのゴルフ場のエピソードを伺わせてもらった。また、PEI MARKETING AGENCY (州政府のPR担当) Ms Nancy Georgey (G) のコースの写真を貸与していただいた事に深く感謝している。

両氏共、多く日本人がプリンスエドワード島にお越しになり、自然を堪能してほしいと言っており、観光業に従事する私も、日本人のお客様が、この島での滞在を満喫出来る事を願っている。

### GREEN GABLES GOLF COURSE

代表: MR. ERROL NICHOLSON CAVENDISH, PEI COA INC

TEL: 902-963-2488(シーズン) 902-892-3767(冬期)

予約は年中受け付け

設計者: MR. STANLEY THOMPSON since 1939 ~

期間: 5月~10月(感謝祭の頃迄)

カード: MASTER, VISAのみ、AMEX, DINERS等は使えない。キャベンディッシュには、銀行がないので、銀行カードからお金を引き落とせない。カナダに駐在なさっている方は、くれぐれも注意。

料金: 18ホールで一人あたり25ドル前後、これにカート代(電動有)、貸しクラブ代、ボール代を必要に応じて加算、靴は、運動靴でOK。

施設: プロショップ、シャワー、ラウンジ、打ち放し場、駐車場あり。

交通: 州都、シャーロットタウンより、車で約40分(35KM)、タクシー利用の場合、片道約35ドル、公共の交通機関はない。

その他: 13番~17番に行くためには、幹線道路を横断しなければならない。車には充分気を付ける事。

CONCESSIONAIRE: ISLAND COASTAL SERVICES LTD.



## 裏千家トロント教室

新 宗風 教室

8 Dallington Drive

Willowdale, Ontario

Ontario M2A 2G3

416-493-6776



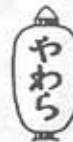
AUTHENTIC JAPANESE CUISINE

YAWARA 柔



6119 Yonge Street  
Willowdale, Ontario  
M2M 3W2

Tel: 512-1858







日塔富夫の『映画エッセイ』



# UTZ

ドイツ。良く手入れされた美しい庭の中に建つ、キャッスルの様な邸宅。あじけない少年は、池の中で泳ぐおたまじゃくしを数匹ガラス瓶に入れ、目を近づけて見つめている。少年の名を呼ぶ母親の声。家の中に入った少年は、廊下の隅にあるガラスのキャビネットの中を指さし「あれが欲しい」という。母親はそれをケースから出し、少年の手に握らせ「お父さんが亡くなった時、あなたのもになるだろう」と答える。

ブラハ。まだ子供だった頃の、遠い昔の父の死後、自分の所有物となった小さなチャイナボーセリンは、マスクをつけた道化師の像だった。その美しさにとり憑かれた彼は、結局その後の一生を、チャイナボーセリンのコレクターとして送る事になったのだった。彼は初老になっていて、時々起こる心臓発作をだましまししながら、スイスのオークションに出かけてはものを探し求め、もう長い時を過ごしているチェコスロバキアのブラハに帰ってくるという生活を続けている。そんなある日、オークションで知り合ったニューヨークのコレクターが、彼のコレクションを見たく、訪ねて来る。街中の、普通の建物のらせん階段をのぼりつめた三階が彼の部屋で、ドアにはUTZの表札がつけてある。中に入ると、家政婦らしいおばさんがいそいそと立ち働いていて、心よく迎えてくれる。生活道具は簡素で良く整えられている。しかし、コレクションのために使われている

部屋の中には、四方の壁がすべてガラスのショーケースになっていて、いろんな国から集められた、数えきれない程の沢山のチャイナボーセリンが、まばゆいライトに照らされてキラキラと輝いていた。そこには、美しさの外に、執念、欲望、業の炎もキラキラと燃えていた。ニューヨークのコレクターはその美しさに感動し、これはもう数億ドルの値打ちがあると彼に言う。

この映画は、ストーリーの展開が、現在から急に過去の時間に帰ったり、またすぐ今に戻ったりと、めまぐるしく変わる。ある部分在不明瞭のまま見続けると後になって気になり、僕は二度も見ることになってしまい、結果として、わからない方が良かった物語の背景も見えて、がっかりしたけれど……。

男は心臓発作におそわれ、歩く事も、口をきく事も出来なくなる。数日後、ニューヨークのコレクターは彼の死を知り、生前に約束していた、コレクションの一部を買うために彼の部屋を訪ねる。だが、そこにはボーセリンはおろか、生活の様子が多量に空室になっていた。また、彼の死後、コレクションのほとんどが市のライブラリーに行くだろうという事も知っていたので訪ねるが、そこにも一個のボーセリンも来ていないという。なぜ。一生を費やし集めた、自分の所有物とする事の魅力に憑かれた男の数億ドルのコレクション。

男は手足を動かす事も、口をきく事も出来なかった。家政婦のようなおばさんは、ベッドをボーセリンのある部屋の中央に移動し、コレクションにかこまれた男の世話をする。そしてある日、男の顔が苦しみにゆがんでいるのを見る。男の目の動きが何かを伝えようとしていて、おばさんはそれを読みとる。ボーセリンを壊してほしいとの事なのだ。おばさんは何のためにもなく、最初のコレクションになったマスクの道化師像を男の手に握らせ、床に落とす、粉々にしてしまふ。そして一つずつ、次々と床に落とす、すべてを壊してしまふ。その行動の中で、男は憑きものから開放されたような、幸福な表情で死んでいく。

家政婦のようなおばさんは、男の二十五年来の妻だったのだ。朴訥な夫である男の、人間をも物としてしか感じられない性格を理解し、コレクションの価値など全く無関心で、ただ相手の人の生活を助ける事に平和を感じる女性だったのだ。彼女の若い時の映像もあって、農家育ちの彼女が、湖で一羽のアヒルと一緒に泳ぐ姿がほほえましく美しく、淋しい。

一九九二年制作。ベルリン、シルバールバア賞、ベストアクター賞受賞。

(イラストレーター)





モントリオール 沼波美木 (ぬなみみき)

今回の取材では、アマゾンのジャングル探検、ローレンシャン森林地帯のハイキング、セント・ローレンス海洋でのダイビング、そして北極・南極への旅を味わう事が出来ました。といえば、読者の方は驚かれ、半信半疑でありましょう。実は、これ、モントリオール・バイオ・ドームを見学して経験したことではありません。

ここは、動物園ではなく、植物園でもなければ水族館でもない、しかし、計四六三三の魚、鳥、哺乳類、爬虫類、無脊椎動物が生活している場所です。

モントリオール・オリンピック・スタジアム、モントリオール・ボタニカル・ガーデン、そしてモントリオール昆虫博物館に囲まれているバイオ・ドームは、年間約百万人の見学者があり、小学生、中学生の実地学習場として大変人気があり、その内容は高く評価されています。

バイオ・ドーム、正に直訳される通りの「命の館」は、熱帯森林地帯、ローレンシャン森林地帯、セント・ロー



レンス海洋エコー・システム、そして北極・南極地帯と四つの自然環境が人工的に設置され、それぞれの環境の下で、沢山の生物が生活しているのです。

初めに熱帯地帯。汗ばむ気温にムッとする湿度、見渡す限り熱帯植物で覆われているドーム内には、今にもターザンが出現しそうな雰囲気。強い光りが天井から差込み、大きな植物の葉があちこちに影を作り、その影では、鮮やかな色をした鳥達が動いています。

木の枝には何匹かの赤毛ザルが目を見つめていました。ここでは、世界一大きいといわれる、それは深みを持つコバルト・ブルーの大インコがおり、ワニや、ナマケモノという半分熊のような動物などなど、時間をかけて観察す

れば、どこかで何か必ず動いているのです。

巨大な木の幹は、ドームの天井を突き抜ける様に立ち、近くに聞こえる水の音は、頭上から流れ落ちる滝の音でした。ぐるりとジャングルを廻ると今度は暗い洞窟、薄気味悪いコーモリの集団が逆さまに並んでおり、私の足どりが早くなったところでアマゾン河の魚達を目の前にしました。銀色の鱗をキラキラ光らせ泳いでいるのはピラニアでした。

汗を肌を感じながら暑いなあと再び思った頃にはローレンシャン森林地帯への入口。

急に体の暑さは抜け、肌寒さを感じた所は北アメリカの沼地。見とれてしまふ美しいカモが、のんびりと浮かんでいる風景は、落ち着きと快さを与えてくれます。

窓ガラスの向方には、ニジマスの集団が泳ぎ、ビーバーは沼地にダムを作り、カワウソは川の流れとふざけ合い、それを見ている子供も大人も一緒にしゃぐ、秋のピクニックにでも来た雰囲気です。

よく見ると、沼地の奥の方ではヤマアラシ、アライグマが丸くなって昼寝中。

頭上を優雅に飛んでいるのは海鳥達です。海鳥といっても、ケベック州東部、ガスペ半島にある、海鳥保護地区

に指定されているボナバンチール島から運び込まれた海鳥は、カツオドリ、ツノメドリ、ウシガラスなどの珍しい種類のものばかりです。このローレンシャン地帯だけでも百五〇匹以上の魚



と百匹以上の鳥が生息しているのだそうです。

大きく作られた海には、浮かびながら顔を突込み、魚を食べている海鳥もいれば、人工絶壁に沼地からの小枝を口にくわえ巣作りに専念している海鳥も見かけました。反対側の高い山ぞいからは、鋭い目と尖った耳をしている大ヤマネコが見学者を見下ろしていました。

タイムマシーン・トリップはまだ続き、次はセント・ローレンス海洋エコ

・システム、すなわち海の中です。天井から床までが全てガラス張り、ガラスの奥には、美味しそうなクラ、スズキ、オヒョウなどの魚の大群。海底には、砂と見分けのつきにくいヒラメがあちこちに。ヒトデ、イソギンチャク、ウニ、カニなど計一七三八の生物がいるのだそうです。これだけの海の世界を見せてくれるパイオ・ドームの作りと技術は、他の水族館に勝る素晴らしさです。二・五百リットルの人工海水を必要とするのでからどれだけ大きいものか御想像がつくでしょう。

北極圏、南極圏地帯は、ドームの中でも他の地帯から比べ多少小さめです。それでいて、壁一面のガラスの奥には二五九匹のペンギンが暮らしています。ペンギンと一言でいっても、こんなに種類多くあるものかと気が付く程です。両極圏は一万キロも離れており、ペンギンでも全く顔型が異なります。何故か人間を恐れる様子もなく、見学者の目の前へビョコビョコと近づいて来ます。天井からは人工雪がバラバラと降り、手前には泳げる海。ペンギンの歩く滑稽なその姿は忘れられません。

さて、私が見学した内容をまとめてはみましたが、このパイオ・ドームにはもっと深い意味をもつ視点があることに気が付きます。

それは、全ての生物が自然を頼りに生きているという事です。

パイオ・ドームで見せてくれる以外に、地球にはまだまだ異なる地帯があり、その自然の法則に従い、土、水、光、温度、そして湿度が定められ、その土地に適する動物が生息しているのです。

心を休めながらの自然との接触は、毎日時間に追われ生活する私達にとって忘れがちなものです。これらのナチュラル・パワーを改めて意識する時、人々はいかにこの地球の自然を守ってゆかねばならぬかを考えるのです。自然





保護の大切さを日常生活の中に取り入れ、今の子供達に手本を見せてゆくことが大人の責任である様に感じます。

カナダの魅力とされる雄大な土地と自然は、他国からの旅行者を多く集める程の美しさを持ちます。しかし、個人の自然保護への努力と知識がない限り、その美しさは徐々に破壊され、又住み慣れている生物の命までもが奪われてしまいます。実際に、これは地球全体の大きな問題のひとつでもあります。

バイオ・ドームを訪れた人々が、少しでも自然の威力を再発見出来たならば、それは小さなコミュニティ内での努力から始まりいつかは大きな国の財産として残るものとなるのです。

幼時から御老人まで、楽しさばかりではなく、一緒に経験し、学べる自然環境は、バイオ・ドームだけでのアドベンチャーです。

入場料

大人 八・五ドル  
子供 六才〜一七才 四・二五ドル  
シニア 六五才以上 六ドル  
月曜日から日曜日

午前九時〜午後六時  
六月一九日より九月八日まで  
午前九時〜午後八時

Biodome de Montreal  
4777 Pierre de Coubertin  
Montreal Quebec H1V 1B3  
Tel. 514-868-3000

『私のカナダ史』

書くことで見つけた  
ファンダメンタル・トラスト

ジョイ・ユガワ (作家)

私の人生で最も重要なモメントは一九六四年であった。それは長い苦闘の後、この世の中で「善」の力を信じる事が出来なくなった。私の Faith の問題ではなかった。若い時から自分の人生にとって正しいことは、誰にとっても正しいことだと信じていたからである。正しいこと、それは「愛」であった。「愛」は行動だけではなく、感情でもあり、二人の間で結び付きを作るものである。私は「愛」をアクトすることは出来たが、フイルすることが出来なかった。

私はクリスチャンとして育つたので、自分が正しいことをしていれば神は私に「愛」をくれるものと思っていた。私は結婚して、ずっとこの生活を続けていかなければならなかった。

長い苦しみの後、私は自分の心の中の深部を理解しようと思ひ、ペンを使って過去を発見しようとした。ドリームも探した。ある時点でエクスプロージョンが訪れた。エクスプロージョンの中で、私は内部にひたすら落ち込んでいった。そして、ある一つのことを発見したのである。『I Can, t say, I can, t believe anything』、『God is good』、『うじゃスト・ワン・シング』であった。フラッシ

ユのような一瞬であった。人間を信じることは必要ないが、もっと深いところで人間と存在を信じるということである。神は信じるが、人は信じない、というのほうである。



その後、私は多くのミステイクをおかしたが、どんな危機にあってもベイシック・トラストに戻ることが出来た。今、世界は、ポスト・モダンニズムで、すべての権威が崩壊している。我々はデリュージョンよりも信頼について学ばなくてはならない。私は今、新しいトラストを求めて本を書いている。過去の闘争の世界を越えて、世はジャスティスを求めて苦闘している。

今は大変エキサイティングな時である。土壌が動き、多くの人が苦悶し、何かが生まれようとしている。

(BC州出身、オバサン・カナオミの道々の著者、カナダ賞受賞)

東京は毎日何かが起こっているあわただしい街だ。今回はジャストナウのいろいろ情報をお届けするつもり。

観光客やチョイと一時帰国した人には余り縁のないオカマバーから……

新宿住友ビル、東京っ子が呼ぶと三角ビル。この最上階に「ギャルソンスバー」と言うそれがある。一晚三回興業、バーと言うよりシアターである。予約して行かないとダメと言う事になっているがそこはそれ、今回は裏通信だから教えちゃう。まず、受付の美少年に「キャンセル待ちの尼子です」と言っ

さて三年ぶりに行ってみたら、かつて連日超満員だった店にスツと入れるばかりか「今日はナントカさん（その店のスターらしい）が出づっ張りです」と呼び込みまでやっている。つまり我が東京は不況なのだ。

行きつけだった居酒屋へも早速行ってみた。我が家のようにしていた店だけに、お土産を扱山持った。それをマスター、ママ、板前さん、従業員と指折り数えて大袋に入れ、まるでサンタ



クロース。店に入った途端、かつては座る席を探すのも大変だった店内に客は誰も居ない。マスターとママが二人でポツンと居る。お土産は宙に浮いた。「去年あたりから凄く不況で、とうとう二人になってこの店やっとやってるの」

との事。その後どこへ行っても不況不況の不協和音。お米、醤油などがとても売れていると言う報道の結論は「つまり夜の街を歩かなくなったご主人が

家で食事をする為」との事。

でもこの人々人の東京だもの、景気の良い飲食店だってある筈、と思っ

いたらありました、ありました。

私はカナダ滞在中に恩師を失っていたので、何はともあれ未亡人に御逢いする事にした。さてお参りも済んで恩師の御家族も含めてどこかへ昼食に行こうと街に出た。吉祥寺の街である。

第一候補にしていたスエーデン料理店

は女性客で満員、オバサン達が正装して

食べている物を見ると小さな肉数切れと

チョボツとした野菜がいつも芸術的に盛

られている。仕方がないから次

ぎの店へ、これもオバサン達で満員客

止め。お腹がすいているせいか厚化粧

のオバサン達にケバケバしいスーツま

でもが憎らしい。回り回ってとうとう

ホテルのレストランで目の玉が飛び出

る程高価なランチにありついたので午

後の二時だった。

音楽会にも行って見た。これも花束

を抱えたオバサン、オバサン。一体オ

ジサンはどこへ行ってしまったんだろ

う。

唯一ホツとしたのは私のフランチャ

イズでもあるジャズのライブであった。

ちゃんと男性が居てくれた。ここだけ

はオバサンパワーに毒されて居なかつ

た。どんなに不況が来ようと人間の琴

線に触れる事柄である限り続くという

意味なのかも知れない。人間は捨てた

ものではない。エルヘーベント（魂の高揚）

を感じる所へは無けなしの金と時間を置くの

『磯野家の謎』  
「サザエさん」に隠された69の驚き  
東京サザエさん学会／編

戦後の日本人の生活感覚を現わす一冊の本を運ぶとしたら、長谷川マチ子著のマンガ『サザエさん』を置いて他にないであろう。「磯野家の謎」の編者、東京サザエさん学会代表の岩松研吉郎慶応大学教授はあとがきで次のように述べている。

「敗戦、復興そして高度成長。我々のどの世代にとっても、生活の出発点は戦後」といわれるその時代である。そして今やそれは、遙かな過去の記憶の彼方にうずもれている。「サザエさん」は、まさにその時期、日々を生きていた。現在それが、全六八巻の形で我々の前に残されているとすれば、今日の我々の生活と感情の始原を考える「神話」といえるだろう」

「そこには豊かさへの即物的な渴望があり民主主義への期待と参加がある。季節の儀礼はおだやかにめぐり、家庭は融和の日常をすごしている。我々がすり減らしてきたもの、失いつつあるものが単純明解に呼吸しているわけだ」

サザエさんマンガ六八巻を徹底点検、それを六九の間答形式にまとめたサザエさん情報の整理、集大成である。そこには磯野家、フグ田家、波野家の人々の生活と意見が息づいている。それは日本の庶民生活のリフレクションである。去年一二月発行、初版以来二八版を重ねている。不滅の『サザエさん』！

（飛鳥新社、千円）

# 今シーズンの大リーグ

予想外、トップのタイガース

投手陣が決め手、ブルージェイズ



日本、セ・リーグは混戦  
パは又西武

本誌前シーズンはブルージェイズのワールド・シリーズ初優勝という大目標の完遂で、カナダの野球ファンは思いがけない贈り物を手にすることが出来ました。今シーズンはジェイズのメンバーが多数入れ替わって、心機一転、新しいジェイズでスタートしました。初盤戦が変わり、いよいよこれから正念場の夏場を迎えるわけです。K & Kのお二方ともドム通いでお忙しいと思います。現時点で（五月下旬）でのアメリカン・リーグ、ナショナル・リーグの両リーグの展望、日本のプロ野球の様子についてお話いただきたく存じます。それではまず、ブルージェイズの選手変更から。

K11まず打線の大きな変更は、ウィンフィールドがミネソタ・ツインズに、グルーバーがカリフォルニア・エンジェルスに移り、代わりにモリターをミルウォーキー・ブリュワーズから三番にスカウトした。将来的なことを考えて若干入れ替えたのでしよう。経済面での負担と

いうこともありますね。



ジョー・カーター選手

守備ではショートの マニュエル・リを出して、メッツからスコフィールドをとった。彼とグリフィンの二人がショートですが、スコフィールドが怪我をしたので、今はグリフィンが定期的に出ている。

K211打線を見ると、三割打者が並んでいるが、個性があったウィンフィールドがいなくなると何となく小粒になったみたい、もつとも足の早い人がいますけれど・・・

K114番のジョー・カーターは動かさずです。若手では一時四割を打ったジョン・オルラッドがいます。この人は大学時代脳の手術をしたので、常時ヘルメットをかぶっている。それから去年のワールド・シリーズでホームランを打ったエド・スブラーグ、この二人は伸びるでしょう。アロマーはこのところ調子が出ないようです。それに快打者のバット・ポーターが全然だめですね。



ジョン・オルラッド選手

K211成程、投手陣も大分変わりましたね。

K111ジミー・キイがNYヤンキース、デビッド・ウエルズがデトロイト・タイガース、リリーフの切り札、ヘンキがテキサス・レンジャーズに移った。デュアン・ウォードをリリーフ・エースに入れた。先発の軸はアスレティックスから採った

## [ジョン戸鼻の大リーグ予想順位]

### \*アメリカン・リーグ・イースト

- 1 トロント・ブルージェイズ
- 2 ニューヨーク・ヤンキース
- 3 ミルウォーキー・ブルワーズ
- 4 デトロイト・タイガース
- 5 ボストン・レッドソックス
- 6 ボルチモア・オリオース
- 7 クリーブランド・インディアンス

### \*アメリカン・リーグ・ウエスト

- 1 シカゴ・ホワイトソックス
- 2 カンザスシティ・ロイヤルズ
- 3 テキサス・レンジャーズ
- 4 カリフォルニア・エンジェルズ
- 5 ミネソタ・ツインズ
- 6 オークランド・アスレチックス
- 7 シアトル・マリナーズ

### \*ナショナル・リーグ・イースト

- 1 フィラデルフィア・フィリーズ
- 2 モントリオール・エクスボズ
- 3 セントルイス・カーディナルス
- 4 ニューヨーク・メッツ
- 5 ピッツバーグ・パイレーツ
- 6 シカゴ・カブス
- 7 フロリダ・マリンス

### \*ナショナル・リーグ・ウエスト

- 1 アトランタ・ブレーブス
- 2 シンシナティ・レッズ
- 3 サンフランシスコ・ジャイアンツ
- 4 ロサンゼルス・ドジャース
- 5 ヒューストン・アストロズ
- 6 サンディエゴ・パドレス
- 7 コロラド・ロッキーズ



デブ・スチエワートです。彼は僕の好きなピッチャー。トッド・ストットマイヤー、ホアン・グスマン、バット・ヘントゲン、不調から立ち直ったジャック・モリスと漸く揃ってきた。今シーズン初めは投手陣がガタガタに打ちまくられて青息吐息だったが、漸く今、半ゲーム差にデトロイト・タイガースを追い上げたところだ。



ジャック・モリス選手

K2 去年の優勝の後は、ブルージェイズは大きな変革をするよいチャンスだった。去年大満足をしたので、今年は体勢を立て直して、最高の展開を見せてほしい。ファンとしてはやっぱり優勝をしてほしいね。

K1 それには投手陣がしっかり投げてくれないと困る。アメリカン・イーストは大丈夫でしょう。

本誌 今シーズンはナショナル・リーグのモントリオール・エキスポへの期待が高いようですが。

K1 ワイルドファイアが首位でダントツで、エキスポはずっと二位です。フィラデルフィアをどれだけ追い上げるか？

ナショナル・リーグにはフロリダ・マリンスズとコロラド・ロッキーズの二チームが今年から新しく加わりました。エキスポがこの弱小新チームからどれだけ稼げ



ホワン・グスマン投手

るかが一つのポイントでしょう。K2 ブルージェイズはア・リーグでは優勝圏内に入っている。

K1 ヤンキーズの下馬評が高かったが、意外なことにタイガースが飛び出している。アトラクタ・ブレイブスは二位でまずまずの位置。

K2 今年も盛り上がりが出てこないね。K1 ジョン・オルラッドは打率ではア・リーグ一位です。打率十位以内にジェイズのメンバーが二人いる。後は投手次第。打てど打てど投手が打たれるからスカットと勝てない。早くホッケーが終わってこないかな。ホッケー・ファンには悪いけれど。

K2 日本でもそうだけれど、一頃に比べて、野球だけがすべてではなくなってきた。サッカーあり、相撲あり・・・カナダではホッケーか野球かということでしょうね。

K1 四、五月はJリーグ、ホッケー、ゴルフとビッグイベントが目白押しだから野球一筋というわけには行かないね。

本誌 ところで日本のプロ野球は？

K2 八、リーグは去年優勝した西部が一位で、現時点では予想通り。セ・リーグは大混戦でどこが優勝してもおかしくない状態。話題は長島ジャイアンツがダントツで、息子の一茂、松井を中心に新聞記事が偏りすぎているという批判がある。動員力では大映のドーム球場。それで日ハムが勝っても客が入らなければだめだと、キスをしたら入場無料という作戦が話題を呼んでいる。キスくらいカナダでは珍しくないけれど。スポーツを

どう楽しむかということが一番大事だと思わなければならない、動員とか企業努力とか盛んにいわれている。

それから今年の特徴は即、戦力になる新人投手が多いこと。例を挙げると、日ハムの山原、ヤクルトの伊藤、ヨコハマの小検山、中日の鶴田、西部の杉山など。ノン・プロ選手権のトップレベルの試合経験を積んだ人たちが入ってきた。

本誌 これから一番勝負に脂が乗る時期ですね。

K2 七、八月頃に勝負が見えてくる。K1 先にも言いましたが、今シーズンはナ・リーグにエクスパンションがあり、コロラド・ロッキーズとフロリダ・マリンスズが新たに参加しました。ブルージェイズも15年前のア・リーグ・エクスパンションの時に入ったわけですから。新しいチームの成長が楽しみです。

本誌 去年ワールド・シリーズで妙技を見せたホワイトはまだジェイズにいるのですか？

K1 ホワイトは一番を打っていますよ。トップバッターがホームランの数が多いのが気になりますが、足が早いから離さないでしょう。ジョー・カーター四番でチームのかなめとして攻守で持ち味を生かして頑張っています。



シトー・ガストン監督

*Experience a Skincare Renaissance!  
Renowned in Japan for its natural, herbal-based products, Noevir is here in  
CANADA! Since 1982, Noevir has provided exceptional business opportunities  
and acclaimed skincare products to people all across the country.*

Noevir...Because beauty begins with healthy skin.

**NOEVIR**

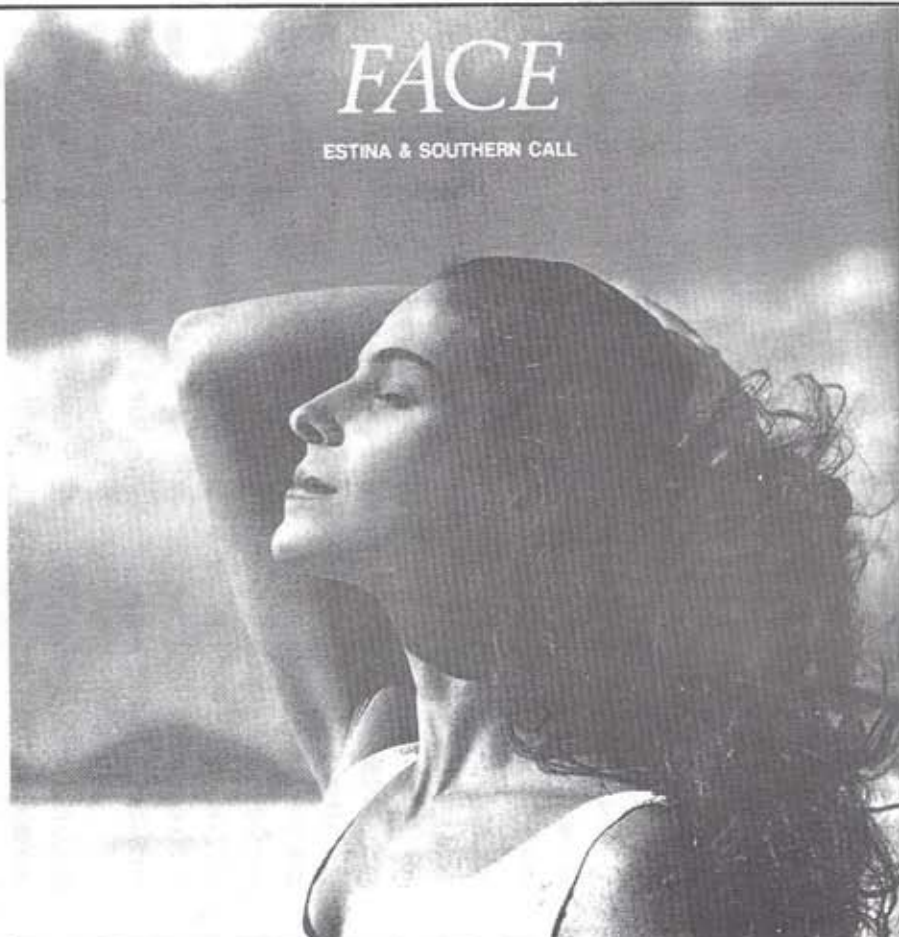
NOEVIR CANADA, INC.

989 Derry Rd, East. suite 102, Mississauga, Ontario L5T 2J8  
Phone (416) 795-9511. Fax (416) 795-8179



**FACE**

ESTINA & SOUTHERN CALL



**POLA  
COSMETICS**

2 Thorncliffe Park Drive #27  
Toronto, Ontario  
M4H 1H2

(416) 467-5115





「コカ・コーラ帝国の興亡」

Mペンダグラスト著  
古賀林幸訳

南部アトランタ生まれの飲料水がなぜ、米国を象徴、代表する商品になったのか。経営陣の人間像と広告戦略を二本柱に、コカ・コーラ社の一世紀を振り返る。

(徳間書店、二〇〇〇円)

「アメリカの不思議な常識」

アントラム佰木利美著

アメリカで家族と暮してみれば衣・食・住・身の回りには「日米摩擦」がいっぱい。泣き、笑い、驚きの中からアメリカの姿が見えてくる。

(主婦と生活社、二二〇〇円)

「今どきのオンナは・・・」

水野綾子著

オジサン時代にはナゾと思われている若い女性の行動。大学講師をしている著者が彼女たちの行動をオジサン世代にわかる言葉で解説する。

(法研、九八〇円)

「イニシエーションとしての宗教学」

島田裕巳著

「いまどきの神さま」(JICC)の著者による、自身の宗教体験を語った人生ガイドダンス。宗教学へも誘うやさしい読み物。

(筑摩書房、一二五〇円)

「心に残る短いスピーチ」

野瀬四郎著

長話にはた迷惑。集中して話を聞けるのは三分間。物おしせず、上がらず、人前で話ができるようになりたい人に、話し方の極意を解く。

(主婦の友社、九八〇円)

「新しい民族問題」

梶田孝道著

「新しい民族問題」 IEC統合と「外国人」の将来― 東欧、旧ソ連の激変は国家の枠組を越えた人の移動を生み、かつての民族問題に加えて、多民族共存という新しい側面が生まれつつある。

「奇妙な昼さがり」

阿刀田高著

男と女の愛情の機微、人生のベイスンとユーモアを、絶妙の筆さばきで描いて読者を魅了する、阿刀田ワールドの最高峰。ショート・ショート名品三四編を収録。

(講談社、一三〇〇円)

「海外で安心して赤ちゃんを生む本」

ノーラ・コリー著

海外で出産するとき、この本が強い味方。妊娠経過に合わせた豊富な会話例と産科用語の英和索引付き。

(ジャパンタイムス、一七四八円)

「日本史の謎と真説」

大和朝廷から明治維新まで―

南條範夫著

作家・歴史家として評価の高い南條範夫が読者に贈る三五〇ページに及ぶ日本史の謎と逸話大全。時代小説、歴史ブームの中でも光る大著。

(銀河出版、一五〇〇円)

「何がアメリカを衰退させたか」

―哲学者が見た「病める社会」―

ジョン・シルバー著  
鶴川昇 監訳

麻薬・暴力・セックス・貧困・訴訟沙汰・・・超大国アメリカの社会に巣食う病魔は、一体、どこからやって来たのか? (イーストプレス、二二三六円)

「開花するフィランソロピー」

―日本企業の真価を問う―

島田晴男編著

利益至上主義を脱し、社会と共生する企業へ。フィランソロピーの理論と日米欧の現状を紹介し、日本型フィランソロピーの可能性を探る。

(TBSブリタニカ、一七四八円)

「激石の白くない白百合」

塚谷裕一著

「それから」に描かれた白百合は実は白くなかった。鏡花、直哉から安倍公房三島まで、植物学から解剖したスリリングな文学エッセー。

(文藝春秋社、一五〇〇円)

(OCSカナダ提供、トーハン週報、

OCSふるさと暦より)

**OCS**  
OVERSEA COURIER SERVICE CO., LTD.



海外新聞普及株式会社

日経・朝日・読売新聞国際衛星版を同日配達いたします  
新聞・雑誌・書籍のご注文は OCSへ

**Toronto**

480 Carlingview Dr, Rexdale, Ontario M9W 6M8  
(416) 675-9061 9063

**Vancouver**

3600 Vikingway, Unit 140, Richmond, B.C. V6V 1N6  
(604) 270-1138



## シェフにきく、料理のコツのコツ 季節のバーベキュー、いろいろ

よい肉を使うことがコツ

トロント「みかど」主人、

榎田佳一さんにきく

ベキューのポイント その1。

さて、一番良いお肉と言うと「サーロイン」(Sirloin)サーロインと言っても、日本とカナダでは示す部位が違っているので、こちらでは必ず「Sirloin Top」と指定するか確かめて求めることがポイントその2です。(写真1)

その他の牛肉を使う場合は、味の順ではRib EyeそしてT-Boneのステーキとなるそうです。

お肉のサイズですが、バーベキューの場合はあくまで一人前ずつとして、切り身で焼く方が焼き加減が分かりやすいので良いとの事です。今回はステーキの他に鳥肉をつけ込んでいただきました。鳥肉は、足の部分を求め、関節の所で二つに切りましたが、ドラムスティックの部分だけを求めてもよいでしょう。

話は少しそれますが、ニューヨークカットと言うと日本ではサイズの事で、二人分を焼いて目の前で切ってサーブするのですが、こちらではレストラン、お店でその意味がまちまちだそうです。これから気をつけてみるとサイズや味の違いが判るかも知れません。

### ☆下準備

1、牛肉は肉のうま味を味わうようマリーネなど

せず、食べる前に塩、コショウをし、グリルの幅に合わせて二・五センチ位に切っておきます。(写真2)

2、鳥足は、関節の所で二つに切り分け、つけ汁の味が良くしみるようにどちらも一箇所に包丁をいれて開き、片側のみ骨から身を外します。

これを、おろし生がとおろしニンニクを加えた醤油1、みりん1の割合の漬け汁に半日ほど漬け込みます。

③おろし生がは、入れすぎると苦みがでるので気をつけます。

3、蛙の切り身がある場合には、そのまま焼いても良いのですがアルミオイルに包んで包焼きにすると焦げる心配もなく、サーブする時にもきれいです。

①アルミ箔に蛙がくっつかないようにする為にバターを塗ります。(脂肪の気になる方はスプレー式の低カロリーオイルをどうぞ)

②塩、コショウで下味をつけた蛙をアルミ箔の上に置き、レモン、ディルなどの香草を載せます。

③アルミ箔を折込み、半円になるようにします。(写真2と3)

4、付け合わせは、好みのお野菜を食べやすい大きさに切って盛り合わせて置きます。

なかでも、こんがり焼いた玉ねぎは食を進めますが、バーベキューの時は、皆さんどのように切っていらいしゃいますか？

皮をむいて縦二つ割にした玉ねぎに恐竜の刺の様に爪楊枝をうってから(写真4)、爪楊枝の間に包丁を入れると(写真5) 扱うのも食べるのも簡単です。

じゃがいもは皮付きのままゆで、半分切ったものをアルミ箔で切った面を下にして包み、この

### ◆お肉の求めかた◆

「空手が本職です」とにこやかにおっしゃる榎田さんは、神戸と現在の Pair Seasons Hotel で洋食のシェフを勤めてからカナダにすっかり根をおろしてこの道二五年のベテラン。「バーベキューと言えど何でも焼いて食べればおいしいという訳には行きません。おいしいものを食べようと思ったら良い材料を使わなければダメです。特にバーベキューは、材料そのものを食べる料理法なのでお肉は、一番良いものを使うことです。」とバー

ベキューの求めかた

面に切り込みを入れて置くと(写真2 左側)食べ易くなります。もちろん丸焼きもおいしいですネ。

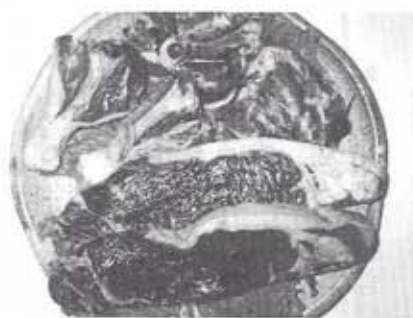
さあ、下準備が出来たらバーベキューの始まりです。

◆焼き方◆

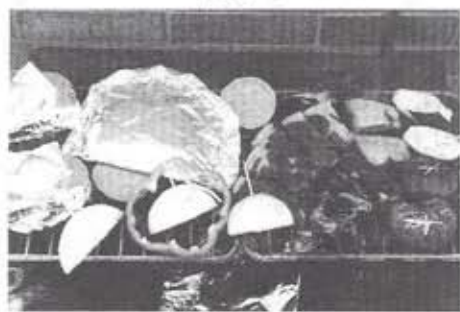
1、牛肉は強火でサッと焼きます。小さく切っているので、焼き加減がわかりやすいのですが、大きく一切れて焼く場合は、ジワッと血がにじみでてきた状態は、もうミディアム(Medium Rare)の状態になっているということです。

2、鳥肉は、つけ汁から出し、焼きますが、漬け込んだものは焦げ易いので気をつけてください。多人数のバーベキューで焼く場所が限られているときや、子供のバーベキュー用などに、これをオーブンで焼き上げても美味しくいただけます。

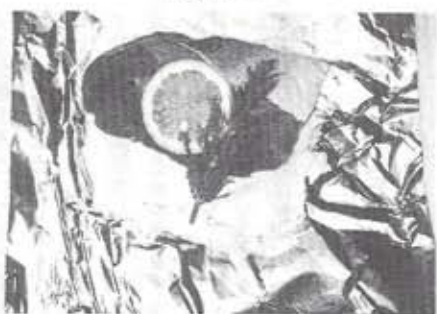
3、フォイル包みにした鮭は、そのままグリルに載せます。しばらくするとアルミ箔が風船の様に膨らんで来ます。中の空気で蒸し焼きにします。鮭の切り身の大きさにもよりますが、



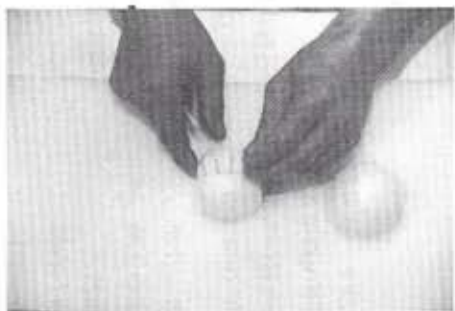
(写真1)



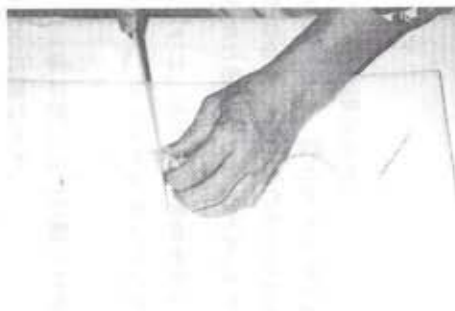
(写真2)



(写真3)



(写真4)



(写真5)

二〇〜三〇分位で火が通ります。半月に二センチ位入ったところを、アルミ箔に沿って切り込みをいれてサーブすると見た目にも奇麗です。

お肉やお魚、お野菜がこんがり焼ける香りがお宅にも届きましたか？

◆バーベキューソース◆

お肉にもお野菜にも日本人にはやはりお醤油味が好まれます。「しつこくないけどコクのあるジンギスカン風ソース」を教えてくださいました。材料の分量が多く思われますが「少量で作ると、リンゴや玉ねぎなどの味がなじまず、全体の味がちがってくる」ので出来るだけこの分量で作って欲しいとのことでした。作り置きして置くこと普段のお料理にも使えるのでとても重宝すると思います。

★材料

- 醤油 三六〇cc
- みりん 一八〇cc
- ポットワイン(甘みのあるワイン、テュボネなどで代用できます) 一八〇cc
- 米酢(ミツカン)

⑥お酢の味がメーカーによって異なるのでミツカンをお薦めします。

- リンゴ クッキング用スパイアアップル (Spy apple)二個
- 玉ねぎ(クッキング用) リンゴの半量
- 七味 一g(好みて省いて良い)
- 赤、白味噌 各一五g
- ニンニク 大きめ 一粒
- レモン汁 半個分
- 味の素 八g

これらをミキサーにかけてよく混ぜると出来上がりです。少量で作る場合は玉ねぎ、リンゴの量の加減に気をつけて下さい。

あっさりとした漬け汁を好まれる方は、ポン酢をどうぞ。

◆ポン酢の作り方◆

- 1、ポン酢の原液(市販のもの) 一  
米酢 二分の一  
濃い口醤油 一
- 2、1に火をかけ、煮立つ寸前に火を消してそのまま三〇分(完全に酸がしずむまで)置きます。

大根おろし、紅葉おろし、さらし葱などを用意しポン酢でいただくのも涼呼びます。

「これは美味しいです。」とお薦めの一品は、白い玉ねぎと赤いトマトの色が可愛いあっさりしたサラダ。作り方はとても簡単ですがフレンチドレッシングと良く合ってバーベキューの時や暑い日に爽やかさを増してくれます。

### ★トマトと玉ねぎのサラダ

材料 (三〜四人分)

トマト 二個

玉ねぎ(クッキング用) 一個

フレンチドレッシング

この量でだいたい三・四人分の目安ですが、バーベキューなどではたっぷりサラダを食べたいものです。量は適宜増やしてください。

☆下準備

A、フレンチドレッシング

材料

サラダ油 七五〇cc

マスタード(粉・イングリッシュマスタード)

塩 三五g

砂糖 三二g

ホワイトビネガー 一七〇cc

レモン汁 半個分

水(冷水) 一七〇cc

◆作り方◆

1、砂糖、塩、マスタードをよく混ぜます。

2、1に少量の酢をいれ、マスタードの香りを出すように堅めに練ります。

3、2を少量の酢でゆるくし、次に油を加え混ぜます。この作業を繰り返します。

③ここが一番のポイントです。油を入れすぎると分離しそうになるので、こうなったら酢でつなぐようにします。

いい加減にすると分離してしまい味が違って来ます。要注意

4、最後にレモン汁と水を少しずつかき混ぜながらくわえます。

このドレッシングも色々なサラダに使えるので作りおきして置くくと便利です。

B、トマト

1、トマトは、へたをとって熱湯に一〇秒ほど漬けてから皮を剥きます。

2、これを、二〜三cmの薄切りにしておきます。

C、玉ねぎ

1、皮を剥き、天地を落とし、縦半分に切りま

す。

2、切り口をまな板につけて置き、下の方から包丁で玉ねぎの横腹をトントントンと軽く叩く様にして切り目を入れ(写真6)てから、縦に薄切りにします。

指さきで押さえきれなくなったら、切った面をまな板に倒し残りを薄切りにします。

3、テーブルにそのまま出せる少し深めの器に、Cの薄切りにした玉ねぎを敷き、Bのトマ

トを並べます。この作業を繰り返し最後に玉ねぎがくるように重ねます。

④ここまでの下準備は前日にして置いて大丈夫です。

4、食べる三〇分前に、フレンチドレッシングをたっぷり目につけて、冷やしておきます。

サクサクとした玉ねぎの歯ざわりが消えず、ドレッシングとほど良く溶け合い、食の進むサラダです。パセリなどを添えると赤、白、緑とドレッシングのクリーム色で見た目も奇麗ですネ。

バーベキューが済んだらデザートです。

今回は、「みかど」で樹田さんの片腕となって素敵なコンビを組んでおられる五味明さんに「あん入りテラミス」を教えていただきました。

### ★あん入りテラミス(写真7)

材料

クリームチーズ 二〇〇g

牛乳 一〇〇g

砂糖 九〇g

ゼラチン 五〜七g

レモン汁 五cc

生クリーム 一五〇cc

あんこ 一九〇cc

スポンジ台

シロップ

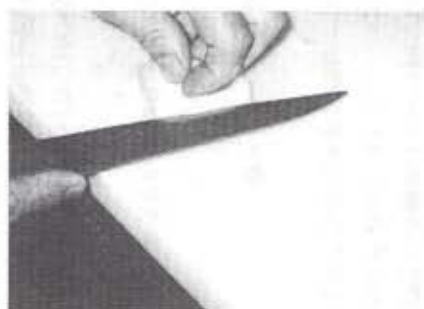
いちご、キウイなど好みの果物

☆下準備

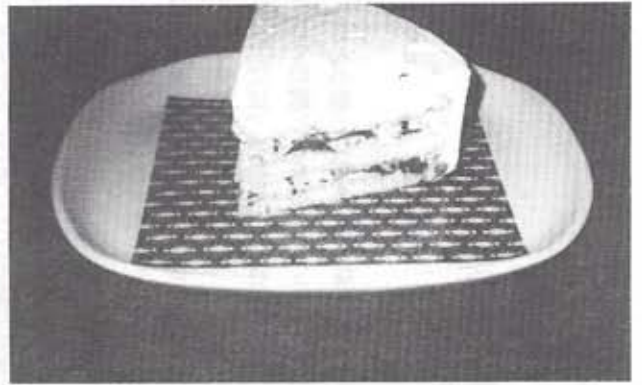
あんこ

材料

小豆 3、砂糖 2、の割合で用意します。



(写真6)



(写真7)

今回は、

小豆 八〇〇g

砂糖 二〇〇gで作りました。

塩 大匙 三分の一

- 1、小豆はきれいに洗い鍋にいれ、たっぷり水を張り沸騰させます。
  - 2、沸騰したらこのままの状態で一晩常温におきます。
  - 3、次の日に水を替え、砂糖の三分の一量を入れ中火で煮立つまでに、アクをとって火を落とし弱火でコトコト指で摘むとつぶれるくらいに柔らかくなるまで煮ます。
  - 4、汁けがなくなったら同温の湯を足し、残りの砂糖と塩を入れ水分が多いかなと思う位のドロドロした状態で止めておきます。
- ⑧水分が少ないとバサバサになったり、白くなったりします。

## ◆スポンジ台

材料

卵 特大 (Extra Large) 四個

小麦粉 (Monarch, All purpose flour) 一七g

ベーキングパウダー 三g

砂糖 一〇〇g

バター 三〇g

シロップ用 砂糖 二〇g 水 一〇〇g

## ☆下準備

- 1、直径二センチのマンケ型の内側にバターを薄く塗り、粉をふり、余分な粉はたたき落とします。
- 2、小麦粉とベーキングパウダーを合わせふるっておきます。
- 3、バターは、溶かしておきます。
- 4、オーブンは一八〇℃に温めておきます。
- 5、シロップ用の砂糖と水を合わせ火にかけて、三分の一量まで煮詰めておきます。

## 作り方

- 1、卵白に砂糖の三分の二量を入れ、ボールを逆さまにして落ちてこない位の堅さまで泡立て、メレンゲを作ります。
  - 2、卵黄に残りの砂糖を入れ、泡立て、白っぽくなるまで混ぜます。
  - 3、2に1のメレンゲの一杓子分を入れ切り込むように混ぜます。
  - 4、これにの残りのメレンゲとふるった粉を少しずつ入れ、メレンゲの泡をつぶさないように混ぜ、混ぜ終える直前に溶かしバターをいれます。
- ⑨メレンゲ、粉、バターの全てが同時に混ぜ終わるのが理想です。

- 5、下準備をした型に4を流し入れ、一八〇℃のオーブンで二〇〜三〇分焼きます。
- 6、焼き上がったたら、型から外し、網の上で三分ほどおき余熱を取ります。
- 7、冷めたスポンジ台の回りを五ミリ位切り落として円を小さくします。

## ◆仕上げ

## 下準備

- 1、水一〇〇ccを鍋にいれ、ゼラチンをふり入れ一〇分ほどふやかしておく。
- 2、いちご(好みの果物)は、洗ってスライスしておきます。
- 3、型の枠の内側にワックスペーパーなどを带状にして回しておきます。

## 作り方

- 1、クリームチーズは、湯せんにしてとろかします。
- 2、下準備でふやかしたゼラチンを火にかけて、砂糖の二分の一量(四五g)を加え、沸騰寸前まで温め、ゼラチンがたまにならないように気をつけて溶かし、荒熱をとっておきます。
- 3、生クリームに残り四五gの砂糖を入れ、八分だてにします。
- 4、1のクリームチーズに2のゼラチン液をまぜ、レモン汁を加えます。
- 5、荒熱の取れた4の液に3の生クリームを良く混ぜます。
- ⑩生クリームを泡立てずにそのまま加えると出来上がりはゼリーのようになります。また泡立てるとフワッとしたムースの感じになります。
- 6、5の三分の一量をあんと混ぜます。

7、三枚に切ったスポンジの一枚を型の底に置き、シロップを刷毛で塗り、6のあんクリームをはみ出さないように塗り、果物をおきます。あんのクリームが回りからはみ出すと、仕上がりがきたくなります。シロップは塗りすぎないよう注意しましょう。

8、この上にもう一枚のスポンジを重ね、シロップを塗り、同様の作業を繰り返して三段重ねにします。

9、型の枠を底の部分につけます。枠とスポンジ生地の間隙に、絞り出し袋に入れた5の残りを強く押し出し、隙間のないようにきっちり詰めます。上面にも厚く綺麗に塗ります。

10、冷蔵庫で冷やし固めます。二、三日前に作っておいても大丈夫ですが、その場合は中に入る果物を考慮して下さい。

テラミスといえばイタリアのマスカポネチーズを使った脂肪分たっぷりのデザートですが、これはクリームチーズを使っているのでパーベキューの後のデザートにしてもしつこくありません。小豆が不思議にとけあった美味しいケーキです。

若さと折り目正しさが素直に同居している五味さんは、将来のペンション経営に向けてケーキ作りにも熱が入る。

「みかど」には、お料理の修業だけでなく、一城の主としての厳しさを通ってこられた実直な姿勢の梶田さんの魅力に集まるお客様も多いと伺った。

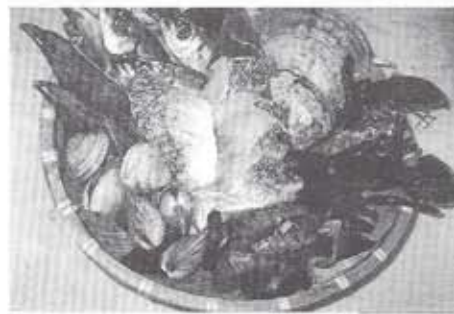


◆魚介類のパーベキュー◆



(写真1)

\*新鮮な魚介類をふんだんに使って\*  
ミシサガ、「フジスイ」  
五味浩孝さんにきく



ちょっとはにかんだ笑顔の素敵な及川さん(写真)は、植木屋さんからお料理の道に入った変わり種。

パーベキューにすると美味しい魚介類で「こっちで手にはいる材料は……」とざっと挙げてくださっただけでも一三種類。この中からポピュラーなものについて扱い方を伺いました。(写真材料)

★帆立貝

フジスイさんでは、殻つきの帆立が今手に入ります。下ごしらえをお願いすると楽ですが、貝を

自分で開ける場合は……

- 1、殻を良く洗い、水気をきる。
- 2、ナイフなどを殻に沿わせていれ、根元の筋肉を切ると(写真2)開きます。

3、貝をあけたら身を外し、薄い塩水で綺麗に洗い、殻の深い方に戻し入れれます。全部食べられるようですが、気になる方は写真3で見られるように身のすぐ脇にある薄茶色のどろどろした所や黒い内蔵を取り除き身、わた、紐(写真3の中間)の部分の殻に戻し、お酒を少量ふってグリルにのせます。

◇ポイント

- 1、焼き過ぎると味を損ねるので強火で八九分焼き、後は余熱で火を通すようにします。身が膨れて腰高になっていると焼き上がりです。弱火で時間をかけると身が小さく、堅くなります。
- 2、焼く時にお醤油を一回たらすか割り下をかけてもおいしいです。

★海老

一ポンドで一六〜二〇匹くらいの大きさの海老が良いそうです。

◆塩焼き

- 1、薄目の塩水で海老を洗い、ざるにあげ、水を切ります。
- 2、グリルに載せ、上からお塩をふりかけます。

◆つけ焼き

- 1、綺麗にした海老を、醤油1、みりん1、酒1の割合の漬け汁に1分ほど漬け、好みにより七味をふって焼きます。
- 2、八分焼いたら(回りが少し焦げて香りがで、水分の出方が少し少なくなった頃)刷毛で漬け汁を塗り始めます。二〜三回これを繰り返します。焦げないように注意します。

★ 鮭

◆ 塩焼き

- 1、切り身を求めた場合は、焼く1〜2分前に塩をして焼きます。  
※早くに塩をすると水分が抜けるので味が逃げてしまいます。

◆ 照り焼き

- 1、醤油 一カップ（二八〇cc）  
みりん 二分の一カップ  
砂糖 一五〇g  
を合わせて、照り焼き用液を作っておきます。
- 2、グリルに鮭を載せ、焼きます。
- 3、パットに1の照り焼き汁を入れ、これに焼けた鮭を何回かくぐらせ焼き続けます。

※パットの中の照り焼き汁は、汁に鮭の味が移っているので捨てずに取って置き継ぎ足して行くと美味しくなるそうです。また生が入れると味が落ちるので保存する液の中には入れない方がよいそうです。



(写真2)



(写真3)

◆ 鮭のたたき

ちよっと贅沢ですが鮭のたたきはいかがでしょう。

- 1、お刺身にさく（直方体）に切ったものを求めます。出来れば脂の乗った腹身が良さそうです。
- 2、軽く塩をして、そのまま強火で両面に焦げ目をつけます。
- 3、2を氷水に取り、お刺身のように切ります。
- 4、おろし生げ、さらし葱とお醤油でいただきます。

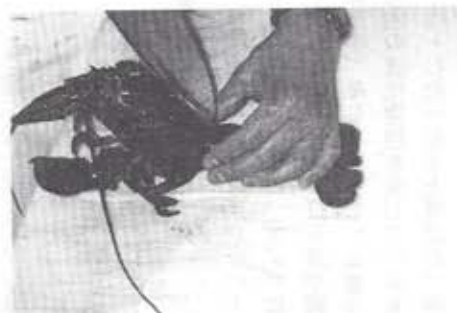
★ ロブスター

下準備

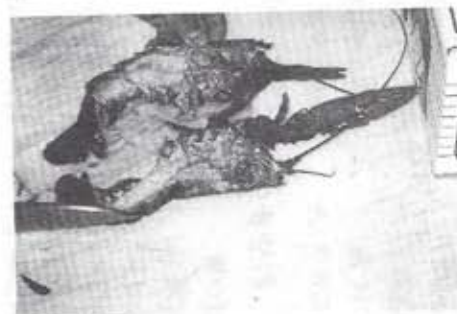
ロブスターは、丸のまま焼くと火の通りが悪いし、真っ黒になってしまうので、二つに立て割りになります。買うときにお店の人に切ってもらいのも一つの方法です。味噌、水気は多少抜けますが一日位は大丈夫です。

自分で切る場合は……包丁の刃を欠かないよう注意してください。

- 1、ロブスターの頭を手前に置き、頭と身の中間分に包丁を入れます。（写真4）



(写真4)



(写真5)



(写真6)

- 2、包丁をそのまま下におろし頭を二つに切り割ります。
- 3、次に尾を手前に置き身の部分も二つに切りまします。（写真5）
- 4、爪の所は食べやすいように切り目をいれておきます。

◆ ロブスターの頭の味噌汁

全部バーベキューにしてしまうのはもったいないと思われたら、頭と爪で味噌汁はいかがですか？

- 1、半分に切ったロブスターの頭を身の所から切り落とします。足の根元で二つに切りまします。
  - 2、爪を取り、残りの部分も二つに切りまします。
  - 3、鍋に水、頭、爪を入れ、大根、こんにゃく、人参、椎茸、玉ねぎなど好みのお野菜を入れて一緒にぐつぐつ煮ます。
  - 4、煮立ったら味噌をとかしていれ出来上がりです。
- 少し風の冷たくなった夕方のバーベキューに暖かなお味噌汁があるとホットします。

## ◆焼き方

- 1、半分にしたロブスターは、殻をしたにして強火でやきます。
- 2、水分と泡がでてきたら（写真6）、弱火の所に移し醤油などで味付けをし味がしみたら食します。
- 3、塩焼きの場合は海老と同じように軽く塩をして焼きます。

## ★あさり

- 1、大きめの粒のものを求め、一晚海水くらいの塩水にいれ暗い所に置き砂出しをします。
- 2、貝をきれいに洗い
- 3、そのままグリルし、殻が開いてきたら醤油をたらし一分間ほど焼いて食べます。

## ◇ポイント

貝類、特にかきは半生がいちばんよい菌の増殖した状態にあつて危ないそうです。求める場合は必ず臭いを嗅いでみましょう。痛んでいる貝は強い独特の臭いがあるそうです。臭いがでてしまったらどんなお料理にしても消えないそうです。

## ★銀ダラ

銀ダラは、もちろん塩焼きも出来ますが、やはり味噌漬けが美味しいのでこれを教えていただきました。

## 材料

- 1、白味噌（西京味噌）五〇〇g
- 2、酒 二分の一カップ
- 3、みりん 二分の一カップ
- 4、砂糖 一〇〇g（味噌によって加減してください）

## 作り方

- 1、材料を合わせ、この中に銀ダラの切り身を二〜三時間漬け込みます。
- 2、家庭で食べる場合は、味噌の香りが良いの

で軽く拭き取り、少し味噌を漬けたままで焼きます。

※酒とみりんは、配合以上は入れずに味はお砂糖でかげんします。

## ★まぐろ

お刺身にできるマグロをバーベキューするのはもったいないですが、マグロにもお刺身にむかないものもあります。打ち身や病気（人間には無害のもの）そして「さし」と言って筋肉中に小指の先大の液化空腔を生じているもの。また「ふけ・やけ・むれ」などと呼ばれ、漁獲の時に激しいけいれんや苦悶を起こしたマグロは体温が四〇℃以上にも上がるため肉色に変化し、身に締まりがなくなってしまう現象を起こしたマグロはお刺身やお寿司には向かないのですがバーベキューには使えるとのことでした。

## ◆照り焼き

- 1、鮭の所で紹介した照り焼き汁に一〇〜一五分ほど漬けます。  
※味のしみこみが早いので漬けすぎないようにします。
- 2、八分とおり焼いてから照り焼きしるを刷毛で塗り、焼きあげます。

## ◆柚庵（ゆうあん）漬け

お酒 1、みりん 1、醤油 1の割合に刻んだ柚（ない場合は皮付きの生の輪切り）を加え、この中に一五分ほど漬けてから焼きます。

これらの他、さわら、あま鯛、さば、鰯などは焼く前に少し強めに塩をふった塩焼きが美味しそうです。

## ★いか

- 1、槍いかの腸、墨、骨をとり、水洗いし水分を取ります。

2、醤油におろし生がをいれたものに二〜三分漬けます。

3、そのまま焼きます。身が膨れてくるときにはもう焼き上がっているのでその前にもう一度お醤油を塗り照り焼き上げます。  
※これも火がとおり易いので要注意です。

## ★かに

- 1、かには、キングクラブ、スノークラブなど冷凍したものを求めます。
- 2、一晚冷蔵庫で解凍します。

こちらのものは、しょっぱいものが多いので味をみて塩辛いものは水にいれ塩出しをします。一時間ほどしたら味をみて塩出しの加減をします。

※解凍する時に水にいれて戻すと塩抜きと解凍を同時にすることが出来ます。

3、食べ易い様に殻を割り、そのまま焼いてほん酢などでいただきます。

バーベキューにはこの他にもいろいろな材料が使えますが、魚介類を焼く時のポイントは……

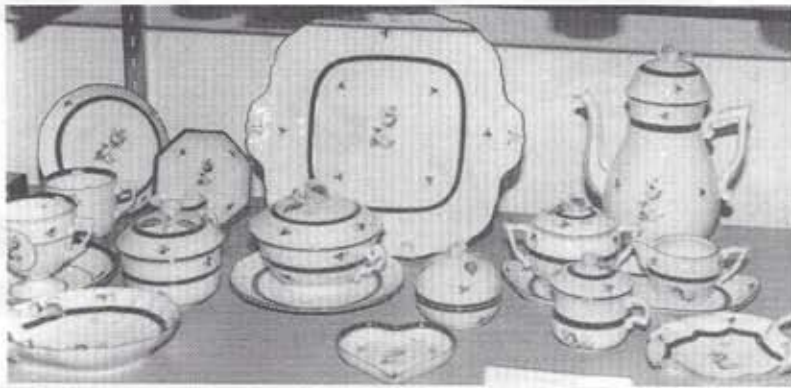
- 1、塩焼きの場合は、焼く二〜三分前に塩をふり、魚の味を逃がさないこと。
- 2、焼き過ぎないこと。八分とおり焼いてやけたかな？と思うくらいで火から外し余熱で焼き上げるようにする。
- 3、たれ、大根おろし、さらし葱、レモンなど薬味をたっぷり用意しておく事。

カナダ環境庁の長期予報では、今年の夏も去年に続いて冷夏ということです。お天気の良い日には迷わずお肉屋さん・お魚屋さんに行ってバーベキューを思う存分楽しみましょう！

取材・撮影

杉山 園子





ハブスブルク家の「ウィーンのパラ」



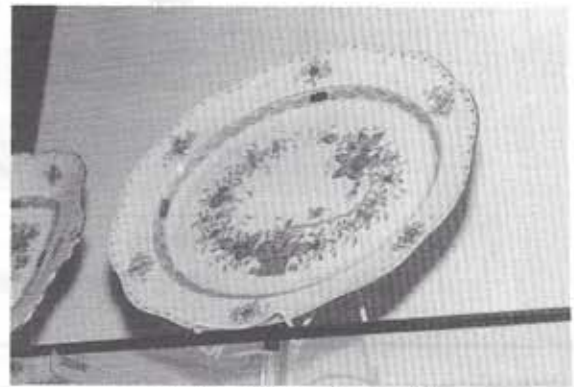
ハンガリーのヘレンド (Herend) は、イタリアのジノリー、ドイツのマイセンやローゼンタール、英国のウエッジウッドやクイーンズ、フランスのリモージュやハビランド等、欧州の著名な磁器メーカーの中でも、ひときわ歴史と伝統のあるメーカーです。欧州の王室で使用されている伝統的なパターンを今日まで継承しているのが有名です。そのパターンは今でも全部手描きです。

ビクトリア女王が選んだクイーン・ビクトリアというパターンは、花に蝶と昆虫を扱ったカラフルで華やかなデザインです。これはヘレンドの中でもっともよく知られているパターンです。

「ウィーンのパラ」というグリーン線の線取りに、小さなピンクのローズをあしらった紋様は、ハブスブルク家のパターンです。いかにもオーストリアの王室らしく優雅でかわいらしい感じですが。

ナポレオン三世のパターン、グリーンと花々は、グリーン白地にグリーンだけのデザインのものもあるパターン。日本人が好きなパターンの一つだそうです。ロスタイルド・パターンとして知られるエキゾチックな鳥のデザインは、英国のダイアナ妃が好まれたパターンです。

ヘレンドは1826年設立の古いメーカーですが、なぜハンガリーのような東欧にヘレンドのようなすぐれた磁器メーカーが存在するのか、不思議に思われるかもしれません。ハンガリーのダニエー



ナポレオン三世の「インドの花」

ブ河沿いに陶磁器産業が発達したのは一九世紀の初めです。産業革命により、欧州ではギルド制度が崩壊し、外国との生産競争にさらされました。オーストリアのように高い関税でそれに対抗しようとした国もあります。一八二五〜四八年はハンガリーでは産業リフォーム時代として知られ、産業革命に適應しようとする懸命の時代でした。ヘレンドはその産業リフォーム時代の申し子なのです。ハンガリー独立のために戦ったツェンチニ、コーサスという二人の貴族が英国を旅行し、貴族階級が国の産業化に貢献しなくてはならないということを見て帰国、友人を誘って、ダニエーブ河沿いの寒村に磁器工場を建てたのです。そのとき建てられた工場の一つがヘレンドでした。一九世紀半ばからブルジョア階級の

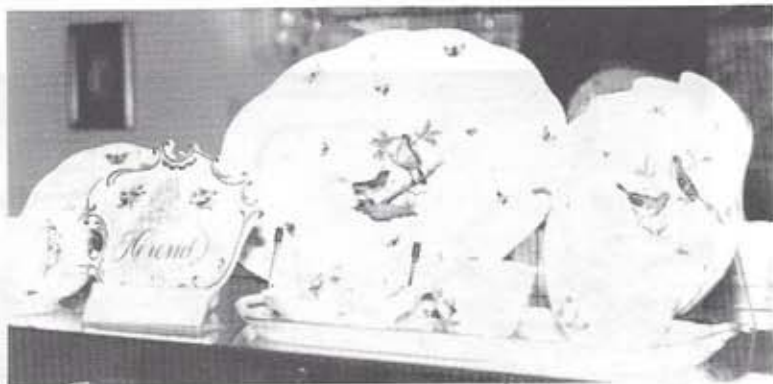
台頭で磁器の需要は増加しました。

中国からヨーロッパへ磁器が輸入されたのは一六〜一七世紀ですが、当初は磁器の製法はヨーロッパでは全然解りませんでした。ヨーロッパで最初に磁器が作られたのはマイセンですが、それに関して面白い話があります。プロシヤの宮廷にいたポエトガーという化学者（といっても錬金術師）が、ケーニングステインのサクソニーの王子の所に逃れ、金を作ろうと実験しているうちに、偶然ひよんなことから磁器の原料を発見したということです。

ヘレンドはハンガリーの共産党時代にも国営企業として、伝統を支え、外貨を獲得、生き延びました。手作りの磁器ですから、発注から納品まで一年以上かかる



クイーン・ビクトリア・パターン



ダイアナ妃のロスチャイルド・パターン

ります。ヘレンドは今までは共産圏でしたので、比較のお値段が安く手に入りましたが、これからは上がるのではないかと予想されます。

高級磁器の家庭での取り扱い方は、食器棚に置くときは、間隔を置いて並べること。デッシュウオッシャーに入れる場合も詰め過ぎないことが大切です。詰め過ぎると水のショックで動くからです。金を使ったものはデッシュウオッシャーに入れないように。美しいもの、よいものを日常使うことは生活を豊かにします。洋食器でも日本食に使われると、また違った感覚が出てきます。

以上はトロント、ダウンタウンのリンクラフトの林博三、晴子ご夫妻から伺いました。

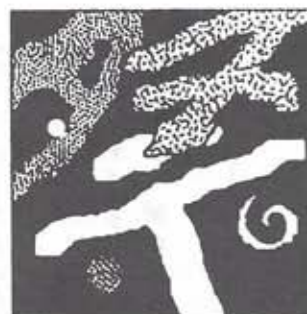
## レストラン まつりよりご案内

トロント唯一の総合レストラン

鉄板焼  
割烹席  
会席  
寿司  
まつりの味  
無煙式焼肉

### 高級ナイトクラブ

ホリデー・イン地下駐車場  
\$25.00 (税込み) お買上げごとに1時間無料



Restaurant  
**matsuri**

レストラン 祭

370 KING ST. WEST, TORONTO, ONTARIO  
ホリデイイン内

TEL: (416) 581-1640  
FAX: (416) 581-1241

オーロラ購読申し込み用紙

年4回発行 年間購読料18ドル (郵送料、GST込み)  
小切手を添えて郵便でお申し込み下さい

# オーロラ

ネーム \_\_\_\_\_

アドレス \_\_\_\_\_

郵便ナンバー \_\_\_\_\_

オーロラ

(代表・平塚かずよ)



- ◎毛皮・レザー製品は全て日本人サイズで作っております。
- ◎アンモナイト(2億7千万年前の化石)はAAクラスです。
- ◎ブランド物ハンドバッグ、メープル金貨、カウチンセーター毛皮小物類。
- ◎アフターケアも、東京赤坂オフィスで万全です。
- ◎ホテルよりの送迎サービスもご利用頂けます。



東京連絡事務所

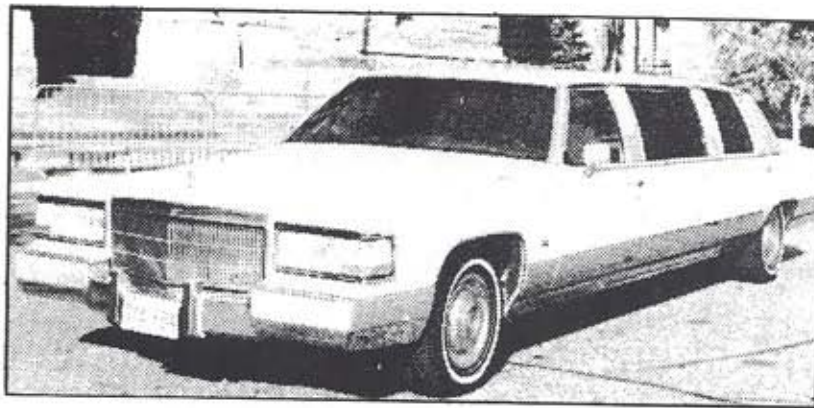
東京都港区赤坂 3-11-14  
 赤坂ベルゴ豊栄 413号  
 03-3584-2321 (TEL)  
 03-3584-2389 (FAX)

**ジェームス・モト・エンタープライズ社**

トロント本社

315 ADELAIDE ST. WEST,  
 TORONTO, ONT, CANADA  
 M5V 1P8  
 416-977-2603 (TEL)  
 416-977-0765 (FAX)

ショーフレックスのお客様はすべて  
**V.I.P.**



- ◆空港送迎・ナイアガラ観光・ガイド・通訳業務
- ◆大型バス・ミニバス・ストレッチ・セダン各種
- ◆ツアー業務一般 なんでもご相談下さい。

ショーフレックス・インターナショナル・インク

TEL : 977 - 6849  
 FAX : 977 - 0765

*Lincraft*

506 Yonge St, Toronto, Ontario. M4Y 1X9  
Fax (416) 925-2084 Tel (416) 925-5895



**ACT NOW FOR SPECIAL SAVINGS  
ON THE BEST...  
WEDGWOOD FINE BONE CHINA**

Now is the time to enjoy special savings. Come and see the many Wedgwood Fine Bone China patterns and complement your good taste with the best... Wedgwood Fine Bone China.

**Wedgwood**  
FINE BONE CHINA

高級品を格安のお値段で奉仕しております