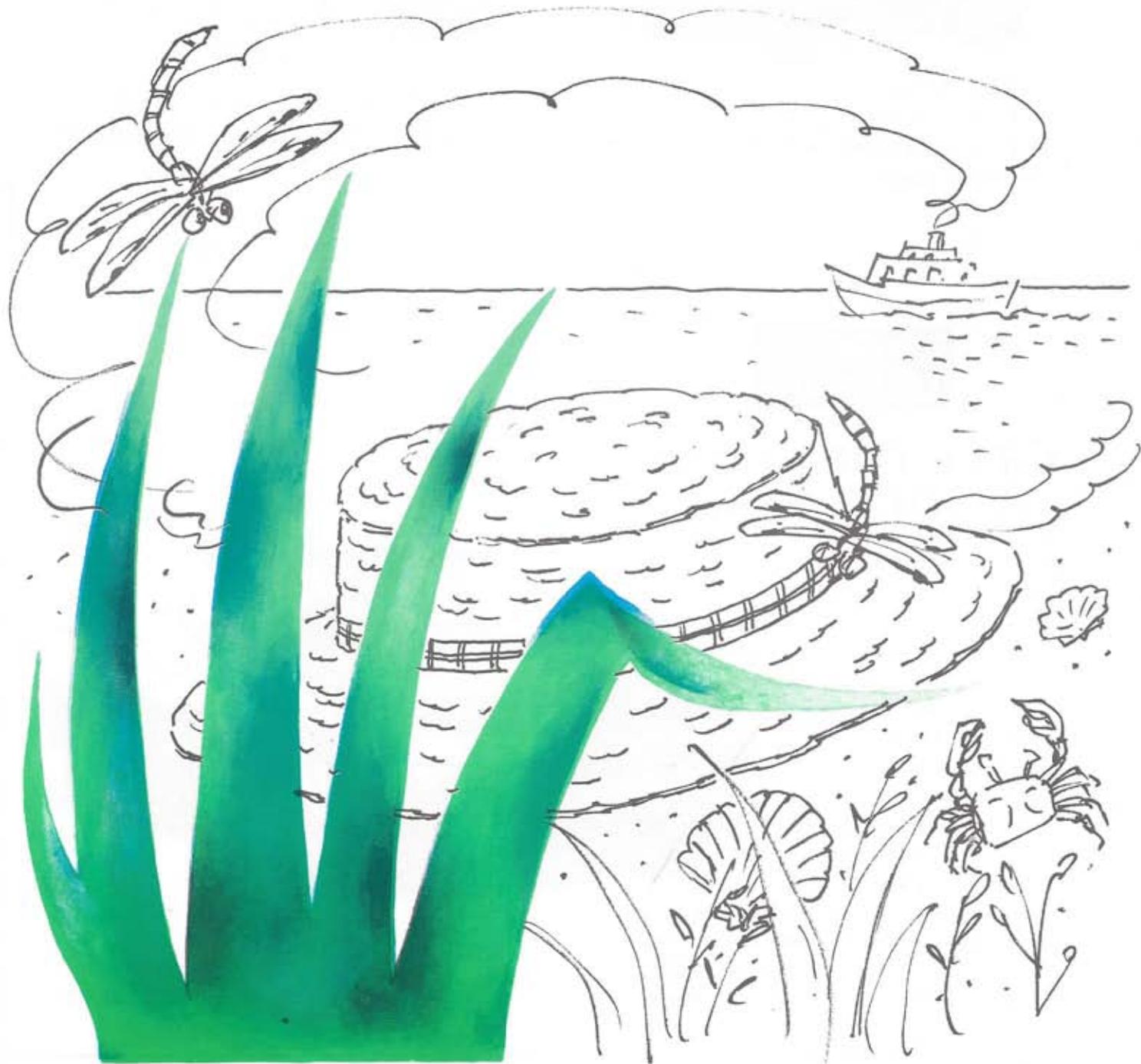


オーラ

夏

カナダのライフスタイル誌・1994年夏・第7号



FUJIFILM

FUJI DL-1000 ZOOM



- 35mm-80mm Fujinon Zoom Lens
- Multi-Beam Auto Focus
- Programmed Electronic Shutter
- Drop-In Loading/Prewinding



**Clean Sharp Images
EXTRAORDINARY COLOUR**

FUJI. A new way of seeing things.

**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

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

1994年夏 第7号 目次

| | |
|---------------------------|----|
| 夏のイベント・カレンダー | 1 |
| 見たり聴いたり試したり | 4 |
| モントリオールのうまいもの・加藤恒男 | 6 |
| 『夏の旅』ローカルライフ・ポルトガル・沼波三木 | 8 |
| 「私のカナダ史」アーサーS・原 | 12 |
| ブルージェイズ情報 | 12 |
| 「某月某日駐在員日記」さようならカナダ・田阪裕人 | 13 |
| 「バンクーバーの街角から」朝の道場 長井東美 | 14 |
| 映画エッセイ「リトルブッダ」日塔富夫 | 15 |
| 「詩の想い」智恵子抄の愛の悲しさ 穂積由利子 | 16 |
| オーロラ英語俳壇・評者・ケネス・リチャード | 17 |
| 「船の旅」セントローレンス河5泊6日 | 18 |
| カナダのゴルフコース『ザ・ナショナル』平野亨 | 20 |
| 『あなたも映画監督になれる！ホームビデオの作り方』 | 24 |
| 「私のモーツァルト」竹田忠 | 28 |
| ミュージック・ライフ「オーケストラのお話」橋爪美穂 | 29 |
| ウエストコースト/港のレストラン、ザ・キャナリー | 30 |
| ル・プチ・ビルボケ、ホースラディッシュ・サラダ他 | 31 |
| 森の丸太小屋の芸術家、ミルン・山本博 | 32 |
| 我が猫族の夏休み・LL・ローマン | 33 |
| 「お茶と私」身障者にお茶を教える・新照子 | 34 |
| 「東京裏通信」新宿地下街ホームレス事情・尼子三矢子 | 35 |
| 『変わった野菜あれこれ』馬場直美 | 36 |
| 新刊スポット、竹内久美子著「そんなバカな！」 | 38 |
| OCS新刊紹介 | 39 |
| 読者のページ/編集室から | 40 |

表紙 野尻佳子
デザイン 山本 博・野尻佳子

1部 3ドル50セント

夏のイベント カレンダー

＊イロクオイ族の「夏」

夏はあらゆる植物が成長し、実を結ぶ季節です。ネイティブ・アメリカンのIroquois族の言葉では、五月から九月までの月を表す言葉は全部いろいろな物が成長して実を結ぶことに関係した名前がつけられています。

五月と六月は「ベリーが実る」、六月と七月は「たくさんのベリーが実る」、七月・八月は「豆が熟す」、八月・九月は「たくさんのものが熟す」というのです。



＊ Summer

“summer” という言葉は、古くは英語やドイツ語の“sunne”や“sunne”という言葉に関係しており、他に多くの似たような言葉があります。どれも意味は、「一年の中のこの季節」というのです。サンスクリット語で“sana”は「一年の半分」という意味です。



＊北極圏の「夏」

北極圏では、七月・八月は白夜の季節です。この季節には、氷と雪が解けて、植物も動物も短い夏の間でせいっぱい繁殖します。でも、カナダの南ではまだヒート・ウエイブに悩まされている八月に早くも霜が降ります。北極圏に住むイヌイットの言葉では七月を「モスキートの月」といい、ものすごい蚊の大群に悩まされる季節ですが、イヌイットの人たちは夏が大好きです。

＊六月二十三日
ミッドサマー・イブ

ミッドサマー（夏至）の前の夜をミッドサマー・イブと言います。ヨーロッパの古くからの言い伝えでは、この夜は、妖精が出たり魔法が使われる時だそうです。魔法にかけられるのを防ぐために、しだ類の種を集めて姿を見えなくするという習慣もあります。

また、この日は未来を占う夜でもあり、真夜中にバラの花びらを自分の前に散らして寝ると、真実の恋人が次の日にあなたの前に表れると言われています。

＊七月一日
カナダデー

カナダのジャイアント・パースデー・パーティーの日。もともとは、ドミニオン・デーと呼ばれていました。それは、一八六七年のこの日に英国議会が、カナダの州が集まって連邦を作ること許可したからです。一九八二年にカナダはようやく英国議会の承認なく法律を作ることが出来るようになり、国としての憲法を持ち完全に独立しました。

ところで、ドミニオンという名前はカナダの公式な名称で、聖書の詩編七二章の八節「The shall have dominion also from sea to sea, and from the river unto the end of the earth」を基にしております。一八六六年に定められています。



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、早くて、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

トロント・オンタリオ・ブレイス
シンフォニー・オブ・ファイア
(六月十八日〜七月九日)

オンタリオ湖の涼風を頬に受けながら音楽に合わせて上がる花火を見るという、ユニークなファイア・ワーク・フェスティバルです。今年の参加国は五カ国、それぞれの花火の色、デザインにお国柄がうかがえてとても楽しい花火大会です。

オンタリオ・ブレイスでは、花火を見るための入場券や、食事とセットになったものなど、数種類のチケットを用意しています。

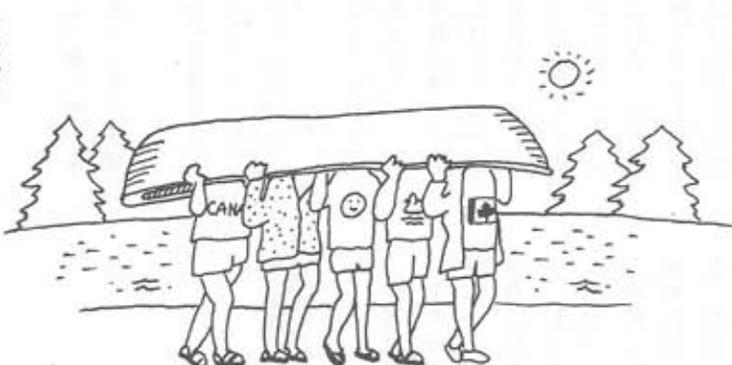
また、湖畔遠くからこの花火を見る人たちもたくさんいます。芝生で思い思いの格好をしながら、ラジオから流れる音楽に乗って花火が上がるのを見るのもいいものです。

*スケジュールは次のとおり。

| | |
|--------|-------|
| 六月 十八日 | 米国 |
| 二十五日 | ポルトガル |
| 二十九日 | ドイツ |
| 七月 二日 | スペイン |
| 六日 | イタリア |
| 九日 | フィナーレ |

(全部の国)

*夜十時から
チケットは、870・8000に問い合わせてください。



トロント

ハイパークのシエークスピア劇

(七月五日〜八月十四日)

毎年、ハイパークの野外劇場で行なわれるシエークスピア劇が、今年も七月五日から八月十四日までの月曜日を除く毎日、カナディアン・ステージ・カンパニーによって演じられます。

今年の出し物は、「十二夜」で、場所公園の中心に位置するグレナディア・レストランの南です。無料ですが五ドルぐらいの寄付をして欲しいとのこと。劇が始まる時間は夕暮りで、だいたい八時です。虫除けを持ってお出かけください。

*問い合わせ(トロント市公園課)

392・1111

*八月の第一月曜日
シビック・ホリデー

カナダの国全体が休むのではないかと思われ八月の先頭を切るのがこの日です。「シビック・ホリデー」とはこの日は宗教的意味を持たない休日という意味です。

州によって名前は違っていて、例えば、ブリティッシュ・コロンビア州では「B・Cデー」、アルバータ州やサスカチュワン州では「ヘリテッジデー」と呼ばれています。オンタリオ州では、初代のオンタリオ総督を記念して「シムコデー」とも呼ばれています。ただしケベック州だけは、この日は祝日ではありません。

(Y・H)



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



ミニ池を楽しむ

パテイオやバルコニーにも置けるミニ池を、作ってみませんか。スイレンや蓮などのあでやかな美しい花が身近に楽しめます。

容器としては、耐水性、耐久性のあるものを選びます。半樽やファイバーグラスのタンク、プラスチックなどが適当です。いずれもガーデンセンターで手にはいりません。

花としては、小型のスイレンや蓮を選びます。水面でか
 なるのスペースをとりますので、半樽を使うなら、一株
 だけに留めましょう。夏から初霜の頃まで花を咲かせま
 す。蓮の種のできる、シャワーの吹き出し口のような部
 分は面白い形なので、あとでブーケにも使えます。

植物をミニ池に入れる時には、バスケットに植えたもの
 を水に沈めると扱いが楽です。まず、粗い目のバスケット
 にJurlin (目の粗い布) を敷き、庭土を半分ぐらいまで
 入れます。根を置き、伸びる方の先端を残して土を被せ
 ます。水を加えて飽和状態にし、先端部分以外を小石で
 覆ってから、水に沈めます。

夏の間は、水をひんぱんに加えます。容器の中の水とあ
 まり温度差のない水を与えるよう注意してください。そ
 れから、枯れた葉や水面に落ちたごみなどを常に取り除
 くようにします。秋になり初霜が降りたら、バスケット
 を取り出し、乾燥しないよう、小穴を開けたプラス
 ティックの袋で包み、冬の間室内の冷暗所に置きます。



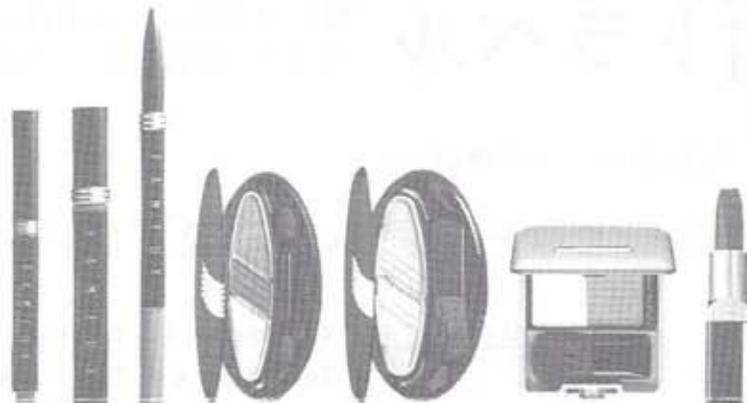
日焼け止めの効果的な使い方

日焼け止めはSPF十五以上のものを選びましょう。

SPF十五とは、何もつけない時に比べ、十五倍長く屋
 外にいられるという意味です。SPFは紫外線のうちU
 VBに対する効果を示します。最近ではUVBばかりでな
 く、UVAも皮膚にダメージを与えることがわかってき
 ました。日焼け止めのうちSunblockやBroad-spectrum
 と明記してあるものは、UVBとUVAの両方に対して
 効果があります。日焼け止めの使用期限をよく見ましょ
 う。カナダでは、カナダ皮膚科協会(CDA)が薦める
 製品に、CDAのロゴがついています。

もっときれいな未来が見たい。

POLA



POLA USA, INC., CANADA BRANCH 2 Thorncliffe Park Drive #27 • Toronto, Ontario M4H 1H2 CANADA TEL. (416) 467-5115 • FAX (416) 467-7746



94年ヤマハ・パンアメリカン・ジュニア
オリジナル・コンサート出演の子供達
中央はノースヨーク交響楽団指揮者ストラットン氏

子供さんや皮膚の過敏な人は、使用のまえ腕の内側などに塗って二日ほど洗わずにおき、何も反応が起きないことを確かめておくと安心です。肌に吸収されて紫外線を吸収するタイプ（oxybenzone）または para-aminobenzoic acid（いわゆるPABAを含むもの）と、肌に吸収されず紫外線を反射するタイプ（titanium dioxide）を主成分とするもの）があります。皮膚の過敏な人は、肌に吸収されないタイプの方が無難でしょう。外出する十五分から三十分前に、鏡を見ながら日のあたりそうなところに惜しまずに塗ります。日焼け防止のリップスティックもありません。
(N・B)

94年パンアメリカン・ジュニア オリジナル・コンサート

ヤマハ音楽振興会主催のパンアメリカン・ジュニア・オリジナル・コンサートが昨年秋トロントに開催したノースヨーク・パフォーミングアートセンターのリサイタルホールで六月五日に行われ、カナダアメリカ、メキシコ、ブラジルの米大陸のヤマハ音楽教室から選ばれた十七才以下の子供達十グループが自作自演を競い合った。カナダではジュニア・オリコンは八九年のロイ・トンブソン・ホールでトロント交響楽団と九一年エドモントン・ユース・オーケストラとの共演に続いて三回目、今回はケリー・ストラットン指揮のノースヨーク交響楽団が共演した。

ヤマハのジュニア・オリコンを聴いて毎回感じることは「音楽は楽しい」ということだ。子供達が習得した技術をめいっばい活かして、自分の感じたことを作曲に表現、練習を重ねてそれを演奏して聴かせる。そこには音楽の原点がある。プロになる子もいれば、ならない子もいる。しかし音楽の創造性という点では全く同じである。

ピアノソロ、エレクトーンと他楽器とのアンサンブル、オーケストラとピアノのコンチェルト、シンセサイザーを駆使した作品まで、民族色も加わったカラフルな演奏を展開した。後できいたら、コンチェルトでもオーケストラレシーションを少し手伝うくらいでほとんど全部子供達の手になるそうだ。

三十八カ国、百万人の生徒を擁し、中国、ベトナム、コロンビアへの進出も検討中。すでに世界の著名なオーケストラと共演、音楽を通じて親善の輪を広げている。

HAWAIIAN クリニック

鍼、リンパマッサージ【大森 R. M. T.】

- *腰痛、肩こり、ひざの痛み、
- *座骨神経痛、ギックリ腰、むちうち症、
- *ストレスが原因の緊張性頭痛
- *血行不良の冷え症による不眠

※ 専門家による、はり、灸、中国整体、太極、気功治療も致します。

※ 2人以上の出張、送迎可。

※ Some insurance coverages available!

1649 BLOOR ST. W.
(East of Keele)

537-3281

裏千家トロント教室

新 宗楓 教室

8 Dallington Drive

Willowdale, Ontario

Ontario M2A 2G3

416-493-6776

ユニークな食空間

北国ケベックの自然の味から生まれた

モンリオールのうまいもの

加藤恒男



◎食はモンリオールに在り

オーロラ編集部が依頼で、何かグルメの記事を書けということで、簡単に引き受けてしまったが、題名を前に考えこんでしまった。モンリオールが北米の広州に相当するかどうかはさておいて、外部から来た人々がここに来て、食事が美味しいとおっしゃることが多いのは事実である。それは、モンリオールのレストランがフランス料理にはじまり、イタリア、ベルギー、中国、日本、タイ、ベトナムはてはアラビア料理までと、きわめてバラエティーに富んでいるためなのか。ステーキ中心の米国料理（それが正しいかどうかは別問題として）からの解放感のようなものがあるためなのか。あるいは、ひょっとしてケベック料理そのものが美味であるということなのか。

考えた結論からいうと、おそらくそのすべてがからんでいると思う。複数次元文化都市として、とくにヨーロッパの食伝統と北米の食伝統が混じり合って、ユニークな食空間を生んでいるといえるのかもしれない。

◎メープルシロップを生かした料理

そこで、まずケベック料理のことについて書く。ケベック料理を一言でいうとフランスの昔風料理ということになるが、北米の土地柄も重なりあっており、本場の仏料理にはない持ち味がある。

ケベックといえは、まず誰でも思い浮かべるのが例のメープルシロップ。冒頭にあの甘さの



きついものをあげて、辛党の読者は落胆するかもしれない。この料理店で出すものが、総体的に甘みのものが多いのは事実であることは認めなければならない。モンリオールの日本料理店を出す日本酒が甘い銘柄のものであるのも、当地の人々の甘いものに向かいがちな嗜好の証明といえる。甘味は昔から寒さをしのぐエネルギー源だったために、そうした味覚がそだってきたのだろう。メープルシロップの採集は長い冬が終わると始まり、新緑に終わる。フランス語で砂糖はシュッケルで、「シュッケルに行く」というのは、普通はメープルシロップの採集の祭に行く、という意味だが、ただ、子供などに「いいところに連れて行ってあげるからね」という意味で使うこともあるようだ。

このメープルシロップはさまざまな料理にかわれる。ポワトリーヌ・ドウ・ブウレ・オ・シロップ・デラブル（鶏の胸肉メープルシロップ甘味焼）などはそのひとつ。

さてケベックを象徴するもので欠かせないもの

がもうひとつある。これも甘いブルエという

野生の一種のブルーベリー、サグネイ・ラック、

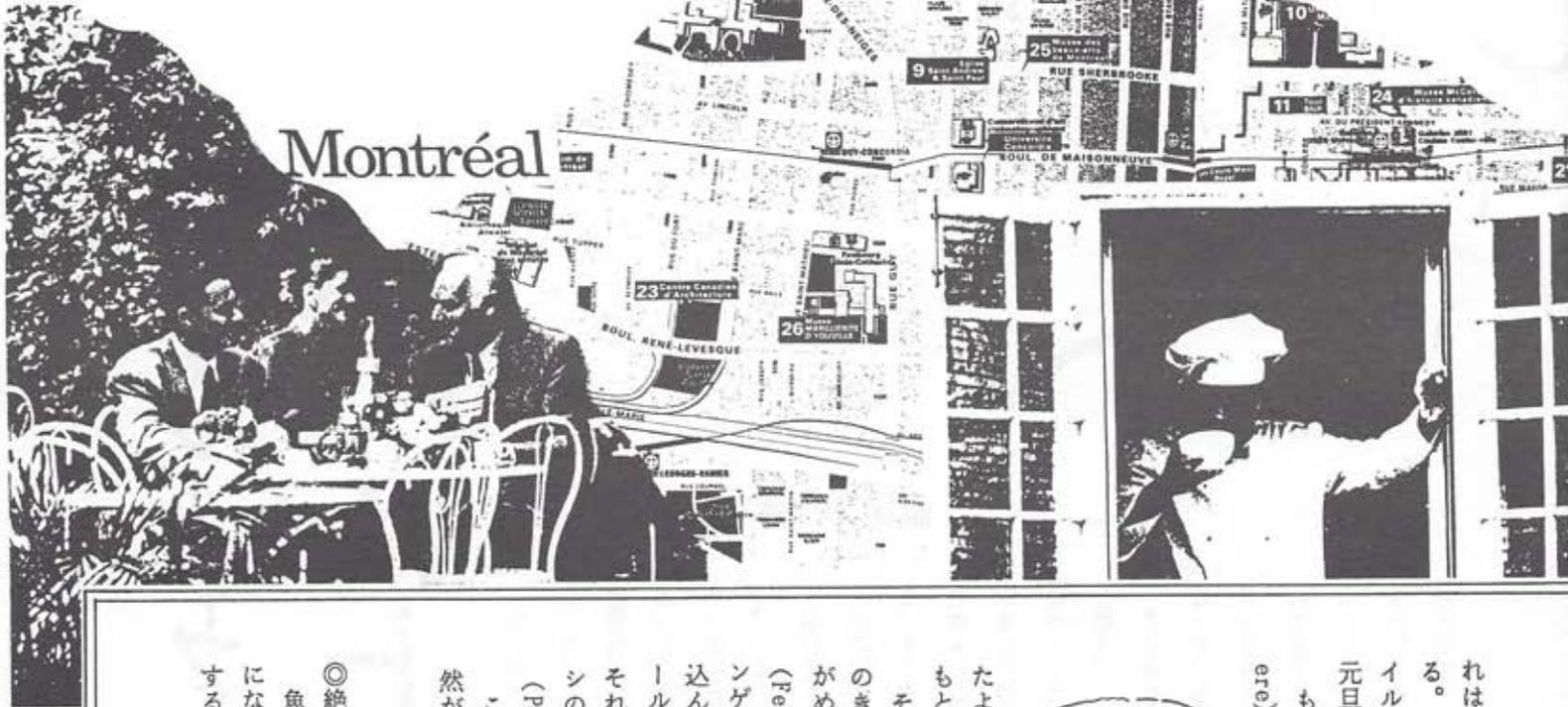
サン・ジャン地方の特産で、この土地の人々を愛称で「ブルエ」と呼ぶ。小粒で藍色のベリーのパイはデザートの特品とされる。



◎北国ケベックの自然の味

次は肉料理で、もっとも典型的なのは、ラグー（RAGOUT）という一種のシチューである。こ

Montréal

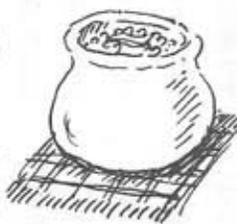


れは、モントリオールのレストランでも食べられる。ただ、本来は豚肉による肉団子を入れる。イル・ドルレアン地方で、昔からイースターや元旦などのお祝いに食べるご馳走だった。



もうひとつの名物はトウルチエール (Tourtière) という肉パイ。パイ台の中に挽肉を入れたものだが、トウルトというのは、ケベックにフランス人が入植して来た時、大量に飛んでいたという野生の白鳩のことで、もとは鳩の肉を使っていたようだ。鳩にかぎらず、ケベックの肉料理はもともとは、狩りの獲物を使った。

それから野菜料理だが、寒いお国柄で、保存のきく豆類を使ったものがめだつ。フェーブ (Fèves) という一種のインゲン豆をラードで煮込んだフェーブ・オ・ラル (Fèves au Lard)。



それから、「インドの麦」ともいうトウモロコシのスープのポタージュ・オ・ブレ・ダンド (Potage au ble d'Inde)。これらをおいてくると、北国ケベックの大自然が彷彿としては来まいか。

◎絶品のタラのアイオリ・ソース
魚料理となるとロブスター、鮭を挙げることになるが、これはあまりにおなじみなので省略する。ここでは、なんととってもタラ料理を紹介

介したい。たかがタラというなかれ。想像されるのは、たかだか銀ダラの冷凍切り身ではないか。それは、とれたての新鮮なタラとはまったくの別ものである。というのは、タラは煮すぎると、固くなってまずくなるので、半生で食べる。いきおい新鮮さが要求される。

典型的な食べ方は頭と内蔵をとり、塩水でボイルする。ここで重要なのは、沸騰した瞬間に火を止めること。そして、二十分ぐらい蓋をあけず余熱で火を通す。取り出して、アイオリ・ソースで食べる。アイオリ・ソースはおろしニンニク、卵黄、オリーブ油、レモンのしぼり汁そして塩、胡椒で作る。大量に作っておくとい。

それから、珍味はタラの舌である。おもしろい菌ごたえで、筆者はニューファンドランドのレストランで食べたが、ガスベ地方でも食べられる。

魚介類はレストランもよいが、タラと同様に市場で買い求め、自分で料理すべき。

ときに、日本でウン万円する巨大な活きたタラバガニがでているのを見つけて、カニすきというのもいい。活きのいいタイでコブじめをつくるのもよし。活サザエでサザエの壺焼きも最高。さらに、生ウニにレモン汁をたらして食べるのも。

話が、ケベック料理から始まり、妙なところへ行ってしまった。これで、モントリオールの食空間を埋め尽くしたとはとても思えない。あとは次ぎの機会にしよう。
(ジエトロ・モントリオール事務所所長)

ロマンティックな ポルトガル

沼波 三木 (ぬなみ みき)

ヨーロッパ大陸最西端にある国、ポルトガル。

ここではいつも太陽と海が輝き、気取らぬ国民は信仰深く働き者が多い。その昔、海洋王国であったこの国の冒険家が初めて日本を訪れたのが一五四三年、四五一年前の話である。そして今、画国の文化は随分と異なるものなのに、この長い歴史があるせいか、ポルトガル人と日本人の間には多くの共通点があるように思われる。そこで、ポルトガルの冒険家に負けぬよう、日本人にも彼らの国の魅力を発見して欲しく、私はこの機会を利用して、いくつかの「知られぬポルトガル、ポルトガル人」を御紹介したいと思う。

まず最初に、かつて私が恋愛し今は私の夫となっている彼がポルトガル人だからと言って、ポルトガルをオーバーに評価するつもりは無いので御了解を。長年モントリオールのポルトガル人コミュニティと交流を持ち、二・三年おきに行くポルトガルでの経験により、私がまとめる情報である。

*ファドとワイン

まずはちょっと人間分析から。日本人もポルトガル人も大変よく魚介類を食べる国民だ。どちらか海の国であり、そのせいか人間が随分とウエットに出来ている感じを受ける。「漁船に乗り込み長く出かける海の男達。心配そうに浜辺から見送る残された子供と女の姿」なんて日本の演歌にありそうだが、ポルトガルでもこんな人生の宿命を感じさせるほろ苦き哀愁歌、ファドがある。ユブシのある歌は演歌ぐらいにしか無いと思われている方もいるだろうが、何とこのファド、演歌に負けぬ強いコブシが一つも二つもからむのだ。両共、悲しい切なさだけが歌われ他国民より日本人の方がずっとこのファドを理解する心があると思う。是非、

生のファドを聴いて欲しい。歌詩が分からなくともシーンとしてしまう。悲しい時に歌う演歌、





網の手入れをする漁師



名物いわしの塩焼き

ファド。苦しい時に飲む酒、ワイン。どうしたってこの二つのフィーリング、似すぎてる。

ポルトガルこそ旅情を心に強く感じさせてくれる国である。メランコリックな国には心繊細な人々が多くいるようだ。人懐っこく涙もろい国民性をじっくりフィーリングで受け止めたならば、私はやはり大都会のリスボン郊外へ出る事をお勧めする。現地で出会う人達により、旅のドラマは大きく変わるから。ガイドブックに赤印を付けてゆくのでもいいだろうが、だいたいが団体旅行者しか行かぬ場所、冒険家にとっては退屈するばかりだ。

* 漁港ベニシエの祭り

そこでもし読者にポルトガル旅行を考えている方がおありなら、是非見物して欲しい年に一度のお祭り「FESTA DA BOAVIA GEM」がある。祭りはオビドス（ここは必ずガイドブックに載っている）から車で西へ約三十分、ポルトガルを代表するイワシが漁獲される漁港街、ベニシエで行われる。毎年七月終わりから八月第一週にかけて行われる。この祭りはポルトガル各地から人々を呼び寄せる。

キリスト教にまつわるこの祭りの第一目には、ベニシエの教会に飾られているイエス・キリスト像、マリア像などが全て外に運び出され、街の神父様を先頭に子供から老人までがこれらの像を高く持ち上げ街中を歩いて回る。街中の家々の窓からは各種色とりどりのベットカバーが吊し上げられ、両道を飾る風景は独特な美しさだ。

祭りの間、港の周辺のズラリと並ぶレストランからは、一日中イワシ、イカ、肉類が炭火で焼かれ、その焼く臭い、海の匂いが街を盛り上げる。海に浮く漁船を目の前に、魚介類をたらふく食べ、美しいローカルワインを飲むのはベニシエが一番である。

街通りには祭り飾りが色鮮やかだ。スピーカーからはポルトガルの民謡が流れ、夕方からは日本という縁日が始まる。ここでも海の匂いは消えない。ベニシエの民芸品から食器類、洋服、



タオル、子供のおもちゃまで、沢山の露店がぎっしり並び、お好み焼き、タコ焼きとまでは行かないが、ちょっと似たような物があり、露店主の夫婦が客呼びする声は大きく活気にあふれている。夜中になると、二十隻近くの漁船が色とりどりの電球を船型に飾り、真暗闇の海の上をキラキラと列をなして浮かび進む催しがある。それはまるで暗い宇宙に船型をしたUFOがゆっくり飛んでいるようで夢の世界を見ているようだ。その後は花火が夜空を散りばめる。この祭り期間中は、子供にも大人にも消灯時間はなさそうだ。

私の夫にはこのベニシエに沢山の親戚がいることから、我家族はここに数週間滞在することが多い。何故かドイツ人、イギリス人、スペイン人をよく見かけるが、今まで東洋人には一人もお目にかかったことが無い。

エスプラナーダ広場の「カフェ」でコーヒーを飲んでいる東洋女がいたらそれは私だ。そしてたら一声かけて欲しい。炭火焼きしたイワシに醤油をかけてワインで一杯やるうではないか。

* 「聖なる岬」の プライベート・ビーチ

アルガルベ地方は、アーモンドの花の美しい国際的リゾート地だ。光る海と太陽は各国から人を集める。ラゴスから西へ約三十三キロ、サ



グレスという大西洋に突き出たヨーロッパの西の果て、「聖なる岬」では、自分達だけのプライベート・ビーチを見付けることが出来る。

ここではローカルの人達でさえ知られるのを惜しむ特別な海岸がいくつかある。そのひとつに「カステレージョ海岸」がある。白く長い砂浜と青い海へ行くのには車が必要だが、地帯へ行く喜びから比べれば何の苦にもならぬはず。このカステレージョ海岸にはローカルファミリが営む小さな食堂がただ一軒。メニューっばいものはあるが、家庭料理を食べさせる。食後

ヨーロッパの西の果て、
サグレスの「聖なる岬」

は満腹感で又浜辺で一休み。しかし慣れぬ男性には目が疲れやすいビーチかもしれない。何故ならば、数少ない人々だが、だいたいが水着無しである。しかしその自然に返った光景は、母親が子供をしっかりと胸に抱き海へ進む姿だったり、親子で砂遊びをする姿だったり、変な抵抗も数時間で忘れてしまう。

白い浜辺は長く続き、遠くへ歩く間にはいくつもの小さな滝があり、この滝一つを一家族が、又は一カップルが、それぞれ自分の浜辺としてのんびり過ごしている。時々、自分達より遠くへ行く人達が目の前を通り過ぎて行くだけで、他に人を見ることもない。一声も聞こえず、生まれたままの姿で海の水は青く暖かく静かだ、そして自分も大自然の一部なのだどハッとすると、私のような恥ずかしがり屋には、エキストラ・ラージのビーチタオルを持って行くことをお勧めする。小さな子供二人と夫という東洋女がいたらそれは私だ。しかし、ここでは黙って通過して欲しい。何ととっても私だけの世界に浸りきっている。

*ビバ・ポルトゲッス！

背の高いひまわり畑の道なりを、のんびりロバが荷物を背に、皺の多い日焼けした顔の老人と彼の孫らしい子供が一緒に手綱を引き走り行く光景。大きな鈴を首から下げた何十匹もの羊

やヤギ、路上を渡り終えるまで私の車は一時停止、羊飼いの男はニッコリ笑いかけ羊達を急がせる。まだまだポルトガルには知られぬ素朴な場所がいくつもある。

ポルトガル行きを計画される方、思いきり大冒険してきて欲しい。

ビバ・ポルトゲッス！！

ビバ・ジャポネス！！



プライベート・ビーチにて、自然の姿でくつろぐ人々

国際貿易を通じての親善

ービジネスに、コミュニティにー

アーサー・S・原 (カナダ三菱商事会長)



一九六二年にカナダ三菱商事に入社して、しばらく経ってから、国際親善の必要性を痛く感じました。そして国際貿易が相互理解や親善に大変役立っていることがわかりました。又、仕事を通じて、カナダの大企業と付き合い合っているうちに、カナダの社会に日系人の存在を認めさせることが大切だと思ふようになりました。

バンクーバーには、バンクーバー・クラブというビジネス・クラブがあります。一九八〇年に当地の実業界のトップの人たちの推薦を受けて、アジア系で初めてバンクーバー・クラブの会員になりました。その前年七九年にはカナダ政府の中国貿易使節団のメンバーに選ばれて、空軍機で中国を訪れました。八五、八六年にはアジア系で初めて、バンクーバー・ボード・オブ・トレードの会長に選ばれました。ボードには四千数百人のメンバーがおり、多少不安でしたが、アジア系カナダ人のためにやってみようとお引き受けしました。一種のチャレンジだと思つたわけです。その後一九六七年に設立されたパシフィック・ベイジン・エコノミック・カウンシルのカナダ委員会の副委員長を務めました。日本、

オーストラリア、ニュージーランド、米国のカナダの五カ国が当初の設立メンバーで、現在では十四カ国が参加している太平洋区域の貿易促進を図る民間団体です。合わせてカナダ国会が一九八四年に設立したカナダ・アジア太平洋基金の会長を三期務めました。日系人のため、アジア系のため、チャレンジだと思つてやつたわけですが、苦勞とチャレンジの違いはメンタル・アチチュエードの問題ですね。それから一番大切なことは、三菱商事という大きいバックがあつたから出来たことと個人の原商会だつたら、時間的にも経済的にもとても出来ませんでした。

私は二世ですから、内気でシャイですが、若い時にシャイではだめなのだと思ひ、なるべく積極的に表に出て行くよう、日系ビジネスマンの一種のバイオニアだと思つて、自分を克服してチャレンジして来ました。しかしチャレンジだけではだめで、自分が社会から受けた恩恵を社会に還元する気持ちから発しなくては、他人(ひと)は認めてくれません。ましてや自己名譽欲などでは誰も相手にしてくれません。ですから、本当はこのインタビュもお断りしたかったのですよ。(談)

*ブルージェイズ情報



現在、ア・リーグ・イースト、ボトムスのブルージェイズがシーズン後半回復するかどうか？

自他共に許すジェイズ・ファン三氏の予想は？

*二位でもいいからワールドシリーズに

M・K氏

オールスターズ後に投手のウォードとコックスが戻って来たら盛り返すであろう。ヤンキースだつて先行き連勝するとは限らない。そうならア・イーストは混戦模様だ。ジェイズは二位でいいから得点でトップ4に入って、ワールドシリーズに出て貰いたい。

*シーズン後半に期待

H・T氏

最近は見向きもしないよ。十三ゲーム差、ここで七連敗もして・・・打撃が全員沈滞していて、いい試合をやつていても、相手方の救援投手が出て来ると逆転負け。しかしウォードとコックスが戻って来たら打撃が当たり出すかもしれない。オールスターズにはモリター、カーター、アロマーの三人は確実に出るだろう。ガストン監督がホワイトを引っ張るかどうか。

*今年ハエキスポズにチャンス

J・T氏

後半盛り返すといってもア・イースト・トップは無理。打撃が Every thing is going wrong で去年精彩を放つた五番のオルルド以下がだめでシンシナティに行つた六番のトニー・フェルナンデスに代わるバッターがない。クリーブランドとアトランタが今年強いと思うが、アトランタに現在三ゲーム半のエキスポズにチャンスがありそうだ。

●某月某日駐在員日記

苦しみも楽しみも

ーさようならカナダー

田阪 裕人

六年間のトロントでの駐在期間も終わりに近づいてきた。思えばこの間幾度となく挫折感を味わいながらも、家族一同健康でカナダでの生活を続けることができたのは幸いであった。挫折感といっても、それほど深刻なものではないのだが、例えば何年英語を勉強してもとっさの場合うまく出でこない時とか、本社とのコミュニケーションが今一つうまくいかない場合などに一時的に「やれやれ」といった感じになることがあったものだ。今改めて振り返ると、それもこれも懐かしい思い出となった。

海外の駐在は得がたい経験と楽しみがあり、反対に海外にいるがための苦勞もある。家族を巻き込んだ苦勞もあれば、日本を離れたからこそ得られる楽しみがあることも事実のようである。公平に見て、楽しいことと苦しいことは多分半々と言うところだろうか。日本にいても種類の違う楽しみや苦勞があるのだから、せめて外地にいる間は精一杯カナダでしかできない楽しさを満喫しなければ損というものだろう。これから当地での駐在を始める方には多少先輩ぶって、何事も経験と割りきり海外でしか出来ないことにチャレンジすることをすすめたい。かく言う私になにか特別なものに新たに挑戦したわけではないのだが、毎日の仕事と仕事以外の付き合いの中にも、注意して見れば興味のわくものが沢山見つかるはずだ。その中から自分に合った趣味とか会合を選んでゆくと、海外での駐在期間を公私共に楽しく過ごすことができると思う。特に仕事が忙しい時、行き詰まった時、相談相手がいないう時、なにか仕事以外の会合に顔を出すと、ふと疲れが癒やされて新しい考えが浮かんできたりしたものだ。

海外にいると家族の絆が強くなるといわれる。何でも家族単位での行動を要求されるし英語になじまぬ内は、父親が久し振りに頼りにされたりする。日本と比べると父親の帰宅時間は多少は早いはずだから、家庭での子供との会話が復活する。家族と食事をする機会が極端に少ない日本のサラリーマンは、海外駐在となって多少人間らしい生活に戻るといわれているが、父親のいない食卓は将来家庭にも、また大げさにいえば「日本経済」にも良い影響を及ぼすはずがない。頭脳明晰な、しかし自己中心のオタクキーが、家庭と学校で量産されれば、将来海外との会話にも問題が生じることもあり得るだろう。

海外帰国子女はリターニー等と呼ばれて、これからの日本の国際化時代の先兵のようにもはやされたことがあった。ところがこの帰国子女にも言い知れぬ悩みがあって、日本人離れした英語の発音を友達に咎められ、わざと日本式の発音に直す子供達が多いという。

残念な話ではないか。何事も本場が良いたというわけではないが、折角身に付けた知識と技能を日本式に改めるといって修正作業がいつの場合にも待ち受けているようだ。

子供達だけでなく、帰国子女のアジャストメントは大人を含めた家族全員に譲りかかる。その際、折角外地で経験し習得した家族の絆とか、その他の良い習慣をどの程度まで保持することができるのだろうか。案外自分達は本場に何年もの間海外に家族で住んでいたのだからと、自問する程に元に戻ってしまうのかも知れない。しかしそれはそれで動きの早い日本に戻るとある程度までは致仕方の無いことかもしれない。日本にいたのでは経験できぬことを数多く、しかも家族全員で体験できたこと、貴重な体験のたとえ一つでも将来なにか役立ち又思い出になるならこれにまさる喜びはない、といま改めて思うのだ。

(東京海上トロント首席駐在員)

HELLO JAPAN
Citytv channel 57
Cable 7
EVERY SUNDAY 12:30~1:00 P.M.



JAPANESE FOODS & GIFT SHOP
SANKO
730 QUEEN ST. W. TORONTO
TEL (416) 367-4550 / FAX (416) 367-8593

バンクーバーの街角から

クィーン・エリザベス・パーク

「朝の道場」

長井 東美



六通拳のグループ

バンクーバーの地図をひろげると、ほぼ真ん中に位置してみえるここクィーン・エリザベス・パーク。この高い丘の上に早朝、ジョッキング・ウェアの中国人達が三々五々連れ立って集まってきます。一年中、雨天を問わず、休日を問わず、毎朝ここで壮観ともいえる大勢の人の輪が、太極(TAI CHI)や六通拳(LUK TUNG KUEN)を始めます。太極にも何種類かがあるのです。それで、それぞれの流派が、その流派のリーダーのまわりに集まります。

ドームの横に集まった百人程の人は、今、中国のゆるやかな音楽に合わせてゆるやかに動き始めました。太陽がきらきら光り出しても、緑のなかの朝の空気はまだひんやりと冷たく、その冷たい空気を切るように手が左右に流れ足が踊ります。

テラスのまわりをかこんだ集団は六通拳をする人達で、やはり百人を越えるでしょうか、ここでは、リーダーが正面に立ち、テープから号令が流れ、太極よりは活発な動作が広

がっています。会場は自然の緑の中なので誰でも参加できますし、緑の道場には仕切りもありませんから、好きな場所に移動してもいいわけで、遠くはなれ数人集まって動いている姿もみられます。

六通拳の後列にそっと入って左右の人を真似ながら体を動かしていると、中国語がわからない新参とすぐわかったのか、まわりの人達が英語でいろいろ説明してくれました。これは心臓にいい運動だ、次は胃の調整、はい次は背骨……ひとつの動きを五回から十回繰り返して次に移ります。何でも三十六の動きがあつて、その一つ一つに意味があり、体を整え慢性病を治すのだそうです。三十六の運動を約一時間で終わらせると、さあ今日も新しい一日が始まるのです。人々はまた三々五々散らばって行きます。

空気の中に一種の「気」がめぐるのでしょうか。何もわからないはずの中国語が、一瞬わかったような気になつて、回りの人達の会話にうなづいている自分に気がつき、おかしくなりました。言葉を理解できないながら、気持ち共有できた朝のひとときが、すがすがしく、なんとなく軽くなった体を駆け回らした。



太極のグループ





日塔富夫の「映画」エッセイ

「ベルトリッシの釈迦物語」しゃか

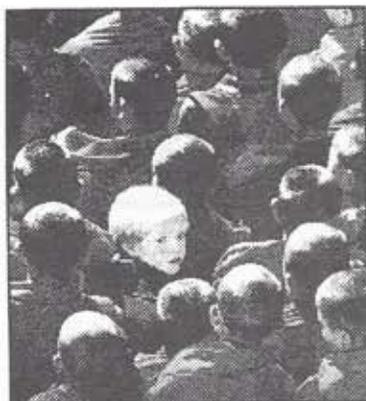
リトルブッダ



「あなたの子供はラマ僧の生まれ変わったものだ。よって、できれば、我々の寺院のあるチベットまで来てもらうわけにはいくまいか」

ある日突然、あずき色の衣に身を包んだラマ僧が訪ねて来て、こんな言葉をかけられたらどうしますか？

LITTLE BUDDHA



そんなふうにして映画は始まるわけだけれど、シアトルに住む、九才の金髪の男の子を持つ若夫婦は、いぶかりながらも話を聞いてあげるのだった。何度も訪問を受け、更に彼等の教団の建物にまで同行し、ラインカネーションについての説明を聞いたりする。が、もちろん子供をチベットにやることなど毛頭考えていない。

ところが、思いがけないことが起きる。身近な人が突然事故死したのだ。それに人生の無常を感じた夫は、妻を説得し、男の子を連れてチベットに飛ぶことにする。

この映画は、そうした現代のストーリーと、ラマ僧から子供に与えられたブッダの絵物語本の映像と、チベット寺院内での様子が、前後して写しだされる。その中で一番おもしろいのが絵物語本の部分だ。釈迦族の宮殿の王子として生まれてからブッダとなるまでの筋書を、あたかも動く映画を見ているように楽しませてくれる。風景も美しく、カメラワークもよく、大スベクタクルな場面も沢山あってとてもおもしろい。

仏教の講義をするわけではないけれど、映画のストーリーにそって書くところ。・・・・臨月近く、妃は国の習慣どおり生家に帰ろうと像の背中に揺られている。が、途中ある公園で休息中に出産してしまう。王子として生まれた子供はシッタールタという名前をもらい、宮殿の中は喜びにあふれたけれども、それも東の間、妃はまもなく死んでしまう。

何不自由のない宮殿の中で、王子は青年に成長し、壮健なその表情にはみじんの陰りもない。ある日、自分の心に深く語りかけてくる憂愁にみちた歌声に気付く、その歌い手にきいてみると、これが人の世、真実だという。そこで王子は初めて宮殿の外に出る。自分を熱狂的に迎えてくれる大勢の人々の中に見え隠れする、やせ衰えた老人。そしてそれらを初めて目にする驚き。

その後、王子は盲人、らい病におかされた人などにも近づき、苦悩を背負い込んでゆく。そして、二十九才の時、生まれたばかりの子供と妻を宮殿に残し、出家の身となる。

と、ここまで書いてきて、何か文字でつらねると、東洋人のほとんどが知っている物語なので、ナインダと思われるかもしれないけれど、これが映像で見るとおもしろいのだ。

さて、出家した王子は林の中に入り、ほかの出家者達と修禪する。しかし、六年にわたったこれらの苦行も、彼の

求めるものを与えなかった。惜し気もなくこれを投げ捨て、他の地に移り、新たな修業に入る。

ただ一人となったシッタールタは、静かに木の下に端座し思惟にふける。乱れ散る心、黒い心の影、醜い想いの姿などを振り払い、夜明けの空にかがやく星を仰いだ時、シッタールタは光り輝き、仏陀となる。

この最後のシーンにアメリカからやって来た男の子が、今まで読んできた絵物語りの時間の中に入りこみ、少し離れた木の陰から、シッタールタがブッダとなる過程を見ているのだった。

先にも書いたが、この映画には西洋生まれの男の子供の、現代版アドベンチャーと、ブッダの古代物語りの二つが盛り込まれており、それらが同時進行の形で進む。が、主であるべきはずの現代のストーリーは単なる「東洋の不思議」の域を出ておらず、また、パワワーの上でブッダ物語りに負けてしまいい影が薄くなってしまう。そんなわけで、何か、しり切れとんぼの感じもある。でも、ブッダの物語りに内容的に興味のない人が見たら、案外バランスがとれているのかもしれない。ともあれファミリーマークのついた映画、子供の東洋アドベンチャーによいかもかもしれない。

一九九三年制作。監督は「ザ・ラスト・エンペラー」のベルトリッシ。

(イラストレーター)

「智恵子抄」の愛の悲しさ

穂積 由利子



智恵子のことについて書こうと思っていた矢先、姑から、お茶菓子と、花柄の紙袋に美しいハンカチーフと智恵子の生家のパンフレットが入って送られてきた。ハンカチーフは智恵子の紙絵からとった図柄らしい。こういうのをどういう縁と呼んだらいいのだろうか。姑は、智恵子の生家のある福島県二本松の出身だからといえば不思議でもないが、しかし、智恵子に関したものが送られてきたのは初めてのことである。

「あどけない空の話である」で終わる高村光太郎の詩を、なんとという人の気持ちの分からない人であろうと、我が事のように思い続けて今に至った。今でも、この詩を読むと、「深刻な訴え」をあどけないと言われてしまった智恵子の孤独が偲ばれる。東北の、少し冷たい透き通るような空気の中で育った智恵子には、東京の空気は、いやどんな所であっても都会そのものが息苦しいものであったろう。それは、美しい懐かしい故郷を持った者の、宿命かも知れない。

「阿多多羅山の山の上に／毎日出てる青い空が／智恵子の本当の空だという。」という妻の訴えの痛切さを、光太郎は、「身を以て感ずる事ができず、彼女もいつかは此の都会の自然に馴染む事だろうと思っていた・・・」（智恵子の半生・高村光太郎）と書いているが、智恵子に必要なのは、自分と同じように感じてくれる人であった。

*智恵子の生家（安達町智恵子記念館）



智恵子の亡き後に作られた有名な「レモン哀歌」にしても、「写真の前に挿した桜の花かげに／すすしく光るレモンを今日も置かう」ではなく、「ぼくは智恵子が死ぬ際にレモンを噛んだように、がりりと噛んだ」でなくてはならないという思いが可能になるであろうか。私だったら、私だったら、きつとレモンをかじって泣いたであろうにと思うのだが・・・

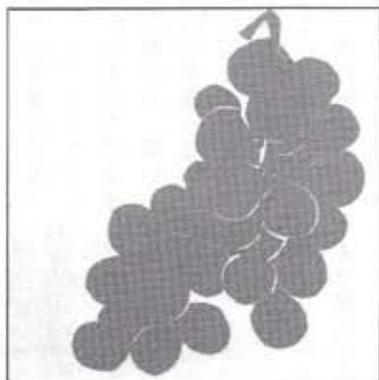
いや、光太郎と智恵子の愛の姿をこのように言うのは、間違いかもしれない。愛のかたちは、精一杯に生きてそれしか出来なかったという悲しさでもあるのだから。



あどけない話

智恵子は東京に空が無いといふ、ほんとの空が見たいといふ、私は驚いて空を見る、桜若葉の間にあるのは、切つても切れない、むかしなじみのきれいな空だ、どんよりけむる地平のぼかしは、うすもも色の朝のしめりだ、智恵子は遠くを見ながら言ふ、阿多多羅山の山の上に毎日出てる青い空が智恵子のほんとの空だといふ、あどけない空の話である。

*智恵子が精神病院でつくった紙絵



Aleksandra Grygier

- (1)
The sound of the wind
soft and subtle in darkness:
the song of the trees.
- (2)
The joy of good friends!
I, my cat and my bonsai
sunbathing in peace.
- (3)
Longing for loved ones
From my home the spring wind brings
the scent of lilac.
- (4)
Reading poetry
my thoughts light as gossamer
float like clouds in spring.
- (5)
The moon has one face
but in the sleeping rice fields
a thousand faces shine.

Aleksandraさんはオンタリオ州
セントメアリーズに住んでいる
人です。

(一年近く日本にいたことがあ
ります)

大切なことは、俳句は風景の鑑賞
ではないということです。外面から
来るもの、内面から来るもの、その
組み合わせです。その対照を強調す
るために、Caesura (セズラ) つま
り切れ字や、体言止めを使うわけ
です。

評者 ケネス L. リチャード

トロント大学東南アジア研究学部準教授
日本語・日本文学



(1) の句は、s のやさしい音を
上手に使っていて、よく考えられて
いますね。日本だったら、風の音と
いえば秋を連想しますが、この句は
春でしょうね。コロンを使うと、俳
句でいう切れ字のような効果があり
ます。詩の世界では、Caesura (セ
ズラ) といいますが、ここでいった
ん、息を止めるというわけです。

(2) の句にある「！」も
Caesura (セズラ) です。自分
小さな限られた世界に浸っていると
いう点で、一茶のイメージです。
friendsと言いつつ、それが猫と
盆栽というのは、ちよつと孤独な感
じがしますね。

(3) ライラックはピンク色で香
り高くて、カナダ的なイメージです
ね。この人はたぶん日本の和歌をよ
く知っているのでしょう。古今和歌
集に「五月まつ花橘の香をかげば昔
の人の袖の香ぞする」というのがあ
りますが、この句はその歌を踏まえ
て作られたような気がします。ただ、
Loved onesはこの場合、亡くなっ
た人ではないかもしれませんね。誰
なのでしょう。

(4) 優雅な句ですね。気持ちがあ
んわりとして漂っている。とてもい
い気持ちになっっているのがよくわか
ります。見えないものを見えるよう
に表現している点で、燕村的ですね。

(5) これはとても面白いですね。
日本に行ったことがなければ、わか
らない情景です。

この人は日本の和歌などをおそら
くよく読んでいたのでしょう。その
世界を英語でも表現できて、すばら
しいですね。高く評価できます。た
だ、読みすぎてはいけません。自分
の世界、カナダ的なものをどどん切
り開いてほしいですね。張り
切ってたくさん作ってください。

Haikuは基本的に三行詩で、音節
が五七五というのは日本の俳句と同
じですが、英語の場合は、音節の数
にはそんなにこだわらなくてもいい
と思います。季語は、文化的、民族
的な統一したイメージを喚起する
『記号』と言えますが、カナダはい
ろいろな背景をもった人々の集まり
ですから、統一的なイメージという
のは難しいですね。

ゆっくり のんびり「船の旅」

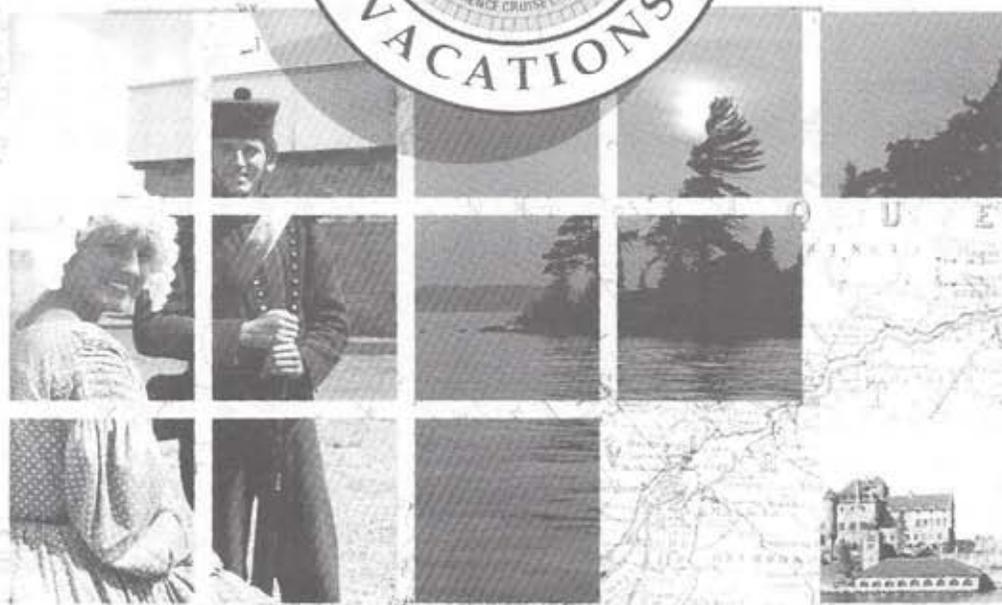
沿岸に上陸、観光しながら・・・

” セントローレンス河・5泊6日 ”



RIVER CRUISE

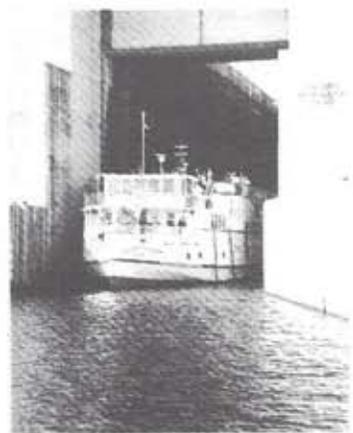
VACATIONS



ゆっくり、のんびり、旅をしたい、
そう思っていた矢先に新聞の広告で見
つけたのが「セントローレンス川五泊
六日、船の旅」。キングストンに本拠
を置くセントローレンス・クルーズ・
ライン社のカナディアン・エンブレ
ス号という六十六人乗りのスチームボ
ートで、キングストン⇨ケベックシテ
ィー間を、あるいはキングストン⇨オ
タワ間を上り下りする浮世離れのした船
の旅である。

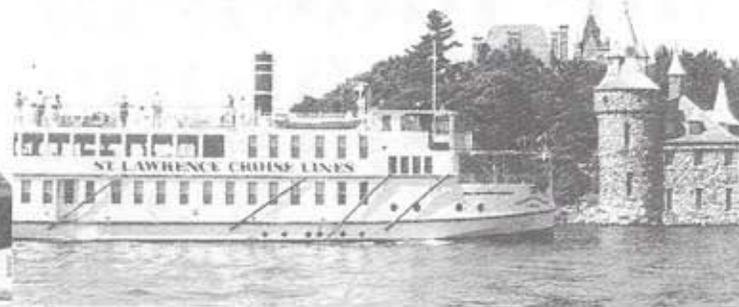
オントリオ湖から流れ出して地の果
てまで流れ続けると、その昔インディ
アンが信じたセントローレンス川、そ
の長蛇の流れのほんの一部だが、こ
のような観光用のボートクルーズが運航
されていることはあまり知られていな
い。船に泊まって、沿岸の名所旧跡を
訪れて歩くスローボートのスローペ
ィスの旅である。ケベックシティー⇨キ
ングストン間二人部屋、三食付、二千
五百ドル也を払って、七月のある夜、
ケベックシティーから乗船した。

河旅の特徴はオーシャン・クルーズ
と違って沿岸の風物を楽しみながら、
移動出来ることだ。ケベック⇨キング





• CANADIAN EMPRESS •



カナディアン・エンプレスは三二一
トン、長さ一〇八フィートの小型客船
で、客室はすべて外側に窓があり、ト
イレ、シャワーが完備。一階は全部船
室、2階は前方半分が船室、後方半分
が食堂とラウンジ、展望室、上はサン

ストン間の停泊見学地は、ケープ・ド
・マドレーヌ、コトー・ランディング
、モントリオール、アッパーカナダ・
ビレッジ、フォート・ウエリントン、
ブロックビル、サウザンド・アイラン
ド等である。モントリオールでは埠頭
に観光バスが待ち受けていて、市内観
光。アッパーカナダ・ビレッジでは昔
の馬車に乗って開拓時代を再現した村
を訪れる。サウザンド・アイランドの
ポールド・キャッスルは米国領なので
カナダ人、アメリカ人以外はパスポ
ルトが必要で、米国の移民官が乗船して
調べに来る。
意外な経験は、この河旅の間に水門
を数カ所を通ったことである。川幅が
広くゆったりと流れるセントローレン
ス川だが、場所によっては急に川幅が
狭まり、流れが速くなる。そういう所
には水位調節のために水門がある。
また川幅が広い所でも水位の落差
が激しい所は川岸添いに運河を
設け、そこに水門が作られて
いる。船がダムの中に入り、
水位を変えて運航するのを
体験し、わくわくした。水位
の差は十メートルくらいあ
るそうだ。

デッキで景色と日光浴を楽しむ。食事
はごく普通の北米風で、朝食はハム、
ソーセージと卵料理。トーストまたは
パンケーキ。ジュースとフルーツ。ラ
ンチはビュッフェスタイルでハンバー
グやホットドッグ、夕食は魚と肉料理
があり、前日にメニューをみてどち
かにチョイスをしないでならない。
食事はとりたてておいしいとはいい難
かったが、クルーの接客態度やサービ
スがよく、楽しく食事ができた。
乗客はほとんどが中年以上の米国人
で、小さい船なので、人数が少ないせ
いか、五泊六日の間に皆うちとけて、
和やかな雰囲気であった。

このほかにケベックシティ、サグネ
イ・リバーの二泊三日の鯨見物クルー
ズがある。

*セントローレンス・クルーズ・ライ
ン・インク (263 Ontario Street,
Kingston, Ontario K7L 2Z4
Tel 1-613-549-8091, Fax 1-613-549-
8410, Toll-free 1-800-267-7868.
運航期間は五月から十月末まで)

(T・K)



●第四番ホールは、五一〇ヤード、パー五のロングホール。池越えのドライパーの後第二打は、コースを横切るクリークをクリアし、第三打では、コース左側をコースに沿って流れる小川をあまり意識せぬようにしてガードバンカーのある砲台グリーンを狙う。とはいえ、大きなハザードに三度も神経を使わざるを得ず、かつ確実な飛距離を出さないとパーオンは難しい。ハンディキャップ一の難ホールである。

●第七番ホールは、四九一ヤードのパー五。ティーフランドの前に広がる大きなすり鉢型くぼみを第一打で先ずクリアー（一七〇ヤード位）しなければならぬ。その上、フェアウエーが狭い上に少し左に行くと大きな雑草が茂るラフにつかまる。一旦ここに入れると、ロストボールの危険性が高く仮に見つかってもフェアウエーに戻すのは至難の業、アンブレレイアブルを宣言して、打直してもグリーンが狭く、ガードバンカーに入れてしまうと、もうメモロ。どっと疲労を感じてやめたくなるのもこのホールである。

●第十番ホールは、高い山の上からの打ちおろし一六二ヤードパー三、ショートホール。一見易しそうに見えるが、ショートすると斜面のラフにつきまわりボールは出せない。飛び過ぎると池にはまる。上空の風の方向と強さを良く

読んで、慎重なクラブ選択が要求される。シーズン後半に良くある下からの強い逆風には、スプーンでフルショットして丁度良いこともある。真夏の快晴フォロワーの風では八く七番でオン出来る。極めて冷静な判断が求められる。

●第十二番ホールは、四九七ヤード、パー五、ロングホール。このホールの特徴は、コースの途中から急角度に左へドッグレッグすると共に、フェアウエイがぐつと狭くなることで、第一打（ドライパー）をややコース中央から右側に落とすと共に、第二打（アイア四く五番）を左に曲げない様に（曲げると川に入る）確実に狭くなったフェアウエーをキープする必要がある。そして、最後にグリーン手前の小川をクリアする為、高く上げた球でグリーンを確実にとらえることが絶対条件となる。ティーフランドから見る景観は最高だが途中から景色は目に入らなく

なる。どうしてこんなに難しくしてあるのかと腹立たしく感じるのには筆者だけではなさそうである。

●第十七番は、四〇〇ヤード、パー四のミドルホール。最終十八番ホールと並んで「ザ・ナショナル」の十八ホール中、最も美しいホールと云われる。コース右の池には、一年を通して親子で水遊びを楽しむスワンとカナディアングースが見られる。コース前方にこ

んもりと茂る樹木は爽に美しく、特に秋の色とりどりの葉をつけた頃の景観は、名状し難い。一瞬ゴルフプレイを忘れて魅せられてしまう。

第一打ドライパーを池に入れぬ様に但しなるべく飛距離を出してややコース右側に落とせば、第二打は、思い切ったスプーンで、二オンを狙える。飛び過ぎてもグリーンに向こう側は土手であり心配ない。実に気持ちの良いホールである。

コースの紹介はこの程度にして、最後にリー・テレビノの言葉を紹介しよう。一九七九年に、当「ザ・ナショナル」で「カナディアン・PGA・チャンピオンシップ・トーナメント」が開催された時、彼はコースレコードの六七を含む二八五（一オーバーパー）のスコアで優勝している。

そのテレビノが、最近「ザ・ナショナル」について、こんなコメントをしている。

“IF WE PLAYED ANY TOURNAMENT AT THE NATIONAL WITH U.S. OPEN CONDITIONS, IT WOULD BE THE TOUGHEST OF ANY COURSE WE'D PLAY. IT CERTAINLY HOLDS ITS OWN WITH ANY OF THE GREAT COURSE IN THE U.S. NO QUESTION!”

皆さんは、「ザ・ナショナル」でプレイした後、どんなコメントをされるだろうか。



The NATIONAL
Golf Club of Canada

ADDRESS: 134 CLUBHOUSE ROAD,
WOODBRIDGE, ONTARIO, L4L 2W2

TEL: 416-798-4900
FAX: 905-851-5936, 416-798-7324
GOLF COURSE ARCHITECT: GEORGE AND
TOM FAZIO

EXECUTIVE DIRECTOR: BEN KERN
DIRECTOR OF GOLF: BEN KERN

YEAR OPENED: 1975
SEASON: MAY THROUGH OCT
CLUBHOUSE

: WEEKDAYS/7:30AM UNTIL MIDNIGHT
: WEEKEND/HOLIDAYS/6:30AM UNTIL
MIDNIGHT

MEMBER ANNUAL FEE: \$3,683
SERVICE FEE: \$350
MONTHLY FOOD & BAR MINIMUM \$100
GUEST FEE: \$100 PER PERSON
GOLF CART \$30

AMENITIES : FULL SERVICE PRO SHOP
CLUB HOUSE
LOCKER ROOM, SHOWER ROOM
JAGUZIE
GIMNASTIC, DRIVING RANGE
VALET PARKING
BANQUET FACILITIES
DINING ROOM
PRIVATE PRESENTATION ROOM
LOUNGE

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

あなたも映画監督になれる！

ホームビデオの作り方

カムコーダーを使って

カムコーダーを使って、自分のオリジナルの映画を作ってみませんか。俳優志望者は回りにたくさんいます。この夏のプロジェクトにしてみたらいかがでしょうか。

まずは、ホームビデオ作りの基本から。

《準備》

一 台本を書く。

二 撮影に際しての細かい点を考えながらストーリー・ボードを作る。これには、それぞれのカットを表わす簡単なイラストを描き、場面の説明、アングル、どんなショットか（クローズ・アップかミディアム・ショットかロング・ショットか）などがわかるようにする。

(図1)

《撮影》

いよいよ撮影。後で編集をするので、必ずしもカットをストーリーの順番に撮る必要はない。ただし、後で順番に並べた時の連続性には注意する。(例えば、服装が途中でだけ変わってしまうとか、途中の背景の天気が全然違う、といったことのないようにする。)

(その1)

図1



ビルの屋上に立つ
カオの後ろ姿。
ロング・ショット。

カオの悲げな
横顔。手に手紙。

クローズ・アップ。
カオの目から涙。

カメラの扱いの基本は、目的がない限り、カメラを動かさないこと。動かす時は次のことに注意。

(左右に動かす)

ある場所と他の場所の位置関係を示す時や、動きを追う時などに使う。足を軽く開き、重心は両足に均等にかける。足は動かさないうで、腰を回しながら撮る。

(上下に動かす)

建物などの大きさを強調したいときなどに使う。どこから始めてどこで終わるかをあらかじめ、しっかり決めておく。

左右、上下に動かすとき、最初と最後のところで数秒固定ショットを撮ることを忘れないようにする。どちらも、やりすぎると見る人が目を回すので注意が必要。

(ズーム)

目的を持ってズームを使う。使う時はゆっくりと。人や物の動きと合わせて、目だたないように使う。ズームの途中で、休んだり止めたりしない。同じシーンの中で、ズームイン、ズームアウトの両方を使うのは避ける。

《編集》

二つのVCRを使って編集をする。

一 図2のようにつなぐ。

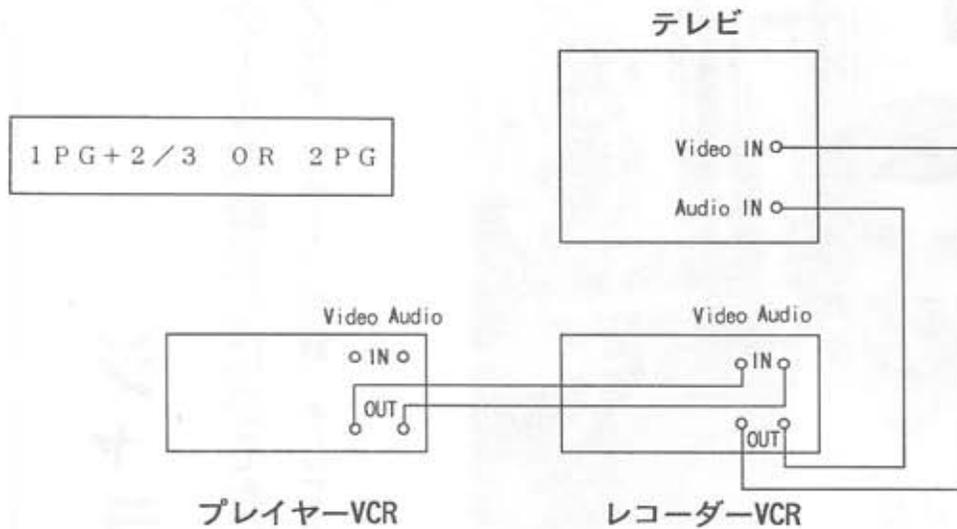
二 プレーヤーVCRに撮ったテープを入れ、レコーダーVCRには新しいテープを入れる。
三 プレーヤーVCRで、編集ビデオに入りたい部分の頭出しをし、プレー・ポーズの状態にする。

四 レコーダーVCRで、オリジナルから取り込みたい部分のテープの位置を確認し、録画・ポーズの状態にする。

五 プレーヤーVCRのポーズを解除し、速やかにレコーダーVCRのポーズを解除する。
編集を終えたいところで、あらかじめカウン

ターを0に設定しておくとい。六 レコーダーVCRを止め、プレーヤーVCRを止める。次のシーンも同様にする。

図2



(タイトルを入れる)
 キャラクター・ジェネレーターという装置を使うか、手作りのタイトルを工夫する。例えば、ボード、黒板、壁、砂場などに書いて映すなど。

(特殊効果を加える)

特殊効果発生装置 (Special effects generator) を使うと、次のようないろいろのことができる。

- ・明るさを変える
- ・色を変える (例えば、セピア色にして古い写真のような趣きを出すなど)
- ・フリーズ (画像を止める)
- ・ストロボ (断続的な動きを出す)
- ・重ね合わせ (タイトルなどを画像と重ね合わせる)
- ・フェイドアウト など

(サウンド)

ミキサーを使うと、既にビデオに録音された音に、音楽や効果音などを加えることができる。

いかがですか。映画に限らず、旅行やイベントの記録も、プランを立てて撮り編集することにより、すばらしいものになります。面白いホームビデオができれば、ぜひ編集部までお知らせください。

(ソニー・カナダのビデオ・スタジオ・インストラクター、トニー・デ・チーコ氏から取材しました)

オーラ

創刊号から第六号まで

表紙の楽しいオーラのバック・ナンバーを揃えましょう。

お申し込みは購読部まで、
 一部三ドル五十セントです。(送料共)

O'Rora
 2109 Constance Dr.
 Oakville
 Ontario L6J 5V1



あなたも映画監督になれる！
ホームビデオの作り方

(その2)
五年前までは
アマチュア

ジャラル・メルヒ

クールな眼差しにひそむ抜群のビジネス感覚
プロデューサー、監督、そしてアクション・スター



JALAL MERHI

A FILM ONE



ドンランズとオコーナリーのかどの近くに、元映画館だった建物がある。現在内部は改造され、『フィルム・ワン』のスタジオとなっている。ここから、過去四年の間に、五つのカンフー映画が生み出されてきた。撮影、フィルムの編集、録音など、映画制作の何から何までやってしまふ、ちよつとスゴイところなのである。

一歩踏み込んでみると、薄暗いロビーにはひよろ長い立像が並んで、壁に大きく影を映し出し、ちよつと怪しげな雰囲気である。実は、これもセットの一部。内装は、それぞれの映画の撮影の度に変えるのだそうである。どんどん入っていくとその奥に、ソファーや簡単なキッチンの備わった小じんまりとした部屋がある。ここが、『プロデューサー』兼『監督』兼『俳優』のジャラル・メルヒさんのオフィスだ。ここだけ床はタイル張り。「ここはもとは映画館のトイレだったんだ。」なるほど。

《ジャラル・メルヒ》

両親はレバノン人。ブラジルに生まれ、幼少の頃、レバノンに移住。空手を習う。二十の頃トロントに住む叔母を頼ってカナダに来る。ここで、カンフー、武術を習う。

七十年代後半から八十年にかけて数々の試合に出場し、各賞を総なめにする。

八九年にプロダクション会社『フィルム・ワン』を設立、自らも出演して『TIGER CLAWS』『FALCONS OF THE EAGLE』『TC2000』などのアクション映画を手がける。(これは、貸ビデオ屋で借りられる。) トロントのダウンタウンに妻、子供二人と住む。



— どういうきっかけで、映画の世界に入ったんですか。

試合で僕を見かけたアメリカのプロデューサーが映画にでてくれと頼みに来たんだ。でもその時は、テーマがいやだったの、やらなかった。それから、ある俳優のスタントマンをやるように頼まれたが、その俳優は傲慢なイヤなやつだったから、ことわった。彼が僕の演技のおかげでスーパーマンみたいに見えたら、つまらないからね。

この頃、ぼくは宝石商の仕事をダウンタウンでしていたから、カンフーや空手で食ってたわけじゃなかったんだ。

その後、また他のプロデューサーに雇われたけど、結局自分でやる方がいいと思ったんだ。それで八九年にフィルム・ワンを始めたというわけだ。

— 『TC2000』を見ましたけど、ロケはみなトロントですか。見覚えのある建物が出ていましたか。

全部トロントだよ。トロント大学のスカボロー・キャンパスとか、ハイドロとか、下水道とかね。他の映画では、ニューヨークや、中東、香港でも撮ってきた。日本でもロケ地を探したけど、高すぎるね。地元にバートナーがいたら、話は別だけど。

— これから、アクション映画以外のものも作っていく予定はありますか。

今まで、僕はアクション映画しか作ってこなかったけど、今アメリカの会社と契約してアクションじゃない映画を作っているんだ。この方面で、どんどん発展させていくかどうかは疑問のあるところだけどね。発展とはつまり、知的に、経済的に、芸術的にということだけどね。芸術面だけ追求していたら、やっていけないよ。今のところ、僕の映画は南米、アジア、日本、イギリス、ヨーロッパで売れているし、経済的にうまくいってる。非アクション映画は将来やっていくつもりだけど、結局ビジネスだよ。皆が欲しがっているものを提供するということだ。お金にならないものを作ったって、意味がないよ。

— この夏公開の映画『OPERATION GOLDEN PHOENIX』について、お話しください。

これは僕自身が監督したんだ。トロントとベイルートでロケした。この映画は今までと比べて格闘場面は少なく、もっとストーリー性のある映画だよ。これを見てどんな反応があるか楽しみだね。もしかしたら、パンチだけしてる方が僕には似合うって言われるかもしれないけどね。

ビジネスの才能、カンフーの腕、そして何より人のもとでは仕事したくないという強い独立心が(それから持ち前のハンサムも)、彼の成功のカギのようである。これからの彼の活躍ぶりにぜひ注目しよう。

(馬場直美)

オーケ
ストラ
の話*

その2

サラ・チャンのこと

橋爪美穂

クラシック音楽を職業にしていると、家に帰ってまでクラシックを聴こうという気にはあまりならなくて、ついジャズとか落語を選ぶことが多い。その理由の一つには、CDの立派な演奏などを聴いていると、真剣になってしまっ、ちっとも休まらない、という事があるけれども、その一方で、普段生演奏に接する機会に恵まれていると、CDのエディティングされた演奏というものが、どうも人工的でつまらなく感じられて、(勿論そうでないCDもあるのですが)わざわざ買ってまで聴こうという気がしない、という事もあ

る。その結果、今話題の演奏家、指揮者というのにも疎くて、一般の音楽好きな方とお話をしていても、こちらは、「そうらしいですね」「あら知らなかったわ」の連発で、かえって私の方がお教え頂くことになってしまふ。

今回、トロント響との初協演を行なったヴァイオリンのサラ・チャンも、「何だか凄い人らしい」というのは、勿論聞いていたけれど、「もう、ともかく、めっちゃくちゃなのよ。(うますぎて)」などと、ヴァイオリンの同僚が言うので、訳が分からなくて、わざわざCDを買ってみようという気にはならなかった。

びつくりしたのは、リハーサル初日である。その日はちょうど、金環食があつて、午後一時二十分に、辺りが薄暗くなつて太陽が丸い輪になり、その後一時半からサラ・チャンのバガニニ・ヴァイオリン協奏曲第二番のリハーサルとなったのだけれど、「サラが来たから月が太陽の真ん中に行つてしまったのじゃないかしら」と思つてしまふほど、奇跡的な演奏だった。十三

歳という年齢にも呆れてしまったけれど、それよりも何よりも、その音色やひたすらポジティブな音楽性が本当に素晴らしい。彼女がたとえ三十歳だったにしても、やはり「驚異的な演奏」と言えると思う。そのテクニクの完璧さといつたら、まあ、犬を連れて公園を散歩しているような自然さで、超絶技巧のバツセージをホイホイこなしてしまふのだから、聴いている方は何だか狐につままれたような気分だ。

ただ、リハーサルの途中で一度、取材のカメラが気になつたようで、指揮者一著名なヴァイオリニストでもあるビンカス・ズッカーマンに向かつて、「あれ、誰？」と尋ねている。そういう時は、普通の中学生らしい率直さがある。それに対して彼は、「CBCじゃないの。あ、プレイボーイかな」なんて冗談を言っていたのだけれど、結局彼女の気が散るので、引き上げてもらつたようだ。

サラは、演奏会になつても、全く堂々としていて、聴衆に向かつて弾くのが楽しくてしようがない、といった感じで、毎回(計四回の演奏を行なつた)とても自発的な演奏をする。アガラなのである。最初の演奏会だったか、一楽章が終わつて聴衆があまりの名演に拍手していると、ズッカーマン氏がサラに向かつて、「サラ、これ、リハーサルじゃないんだからね。晩時計くらいお取りなさい」と言い、オーケストラ一同、大爆笑だった。

彼女を聴いていると尚更、やはりCDよりコンサート、と思う。その感動の質が全然違うのだ。



橋爪さん(上)とサラ・チャン



(トロント交響楽団楽団員)

THE CHOICE
OF
PROFESSIONALS

YAMAHA PIANOS
GRANDS
UPRIGHTS
RECORD/PLAYBACK
DIGITAL

YAMAHA CANADA MUSIC LTD
MUSIQUE LTEE

港のレストラン「The Cannery」

サンセットを見ながら海の幸を味わう

—ウエスト・コーストのイーティング・スポット—

バンクーバー市の東、バラードの入江に面した工場地帯、こんなところにといぶかる港のはずれに「The Cannery」はポツンと建っている。一九七一年にオープンした時、その立地条件に危惧する声もあったが、まわりの魚工場に合わせて、キャナリーと名づけたと聞

く。ただし、もともとかん詰工場だったわけではなく、漁業の港に「かん詰工場」ともじって一つの伝説を作ったという。

バンクーバーに海のみえるレストランは多いが、ここはまさに水のきわ大きな漁船がとりの漁工場のドック

に着いた。工場内に明かりがつくと、魚を処理しているのまで見える。

グリーンのインテリアに白のテーブルクロスとエレガントだが、かん詰工場の名のとおり、かたくるしい雰囲気は全然なく、いたってカジュアル。

昔はローカルでとれた魚を黒い鉄のフライパンでクックするだけのシンプルなものだったが、八十年代にソースを使い、グリルしたものを出すようになった。九十年代に入り、低コレストロールの料理法に心がけ、絶えず、時代を読んできた。・・・これはマネジャー氏のお話。

食事中、時折鳴るドラの響きはメニューの中の何かがもう品切れになったというウェイター達への合図、その音でウェイター達はキッチンをチェックするのだそうで、お客には直接関係ないのだが、一応、誰でもはじめての時は、何の音かな、と驚く。それがねらいだとか。

冬場はオイスターの種類も多いので、

Seafood On
The Harbour



Vancouver's Premier
Seafood Restaurant
Since 1971

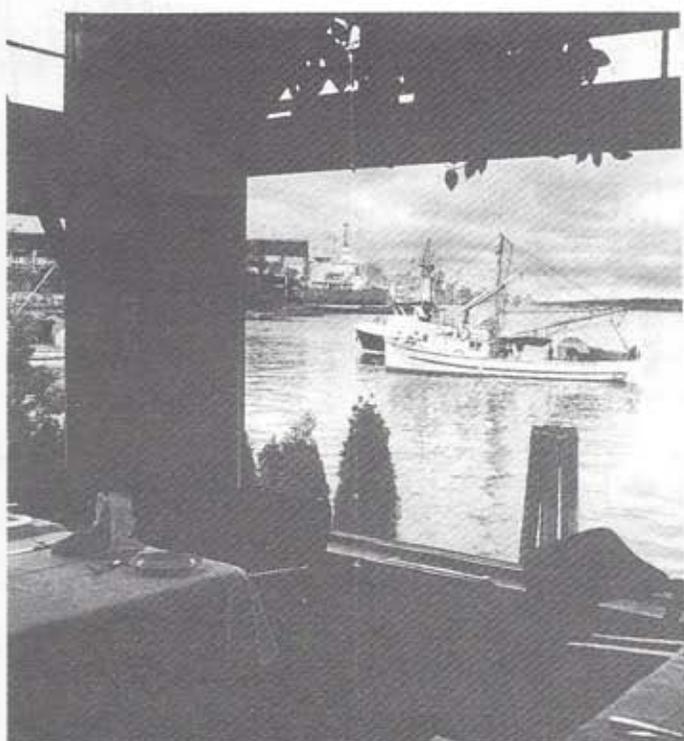
アベタイザーに何種類か少しずつって、味を比べながらおしゃべりするの楽しい。おみやげにはキャナリーブック（十二ドル九五セント）もある。なかなか立派な装丁で、レシビーが載っているの、帰ってから試されては。

またここはサンセットがすばらしい。燃えるような太陽がライオンズ・ゲイトブリッジを黒いシルエットで浮かび上がらせながら、海の向こうに沈んでいく。その日の日没の時間を調べ予約をとるとよい。夏は九時頃まで明るいので、あまり早い時間に食事を始めると、サンセットを待たず出ることになってしまうだろうから。

太陽が海に沈むと夕闇は急ぎ足でやってくる。暮れかけた海に静かにさざ波が光り、水鳥の影がゆれる。魚工場へえさをもらいにくるシーライオンが波間に顔を出す。漁業の歴史を持つバンクーバーがバンクーバーらしくみえるひととき……

—The Cannery— かん詰工場—

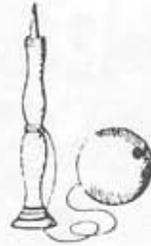
(長井東美)



ル・プチ・ビルボケ

Le petit bilboquet

Fine French Delicatessen



パリの裏通りにあるようなおもしろい小さな小さな惣菜屋さんをトロントで見つけた。ル・プチ・ビルボケ、フランス語で「ケン玉」という名前の店である。亭主のセルジュがコックでキッチン専門、店は若いがいしっかり者で愛想のよいワイフのジュリーが切り回している。

パリ生まれのセルジュとケベック生まれのジュリーはキングストリート・ウエストにフレンチ・レストランをや

っていたが、人に譲って、地下鉄ジェーン駅から近いハイパーク、ウエストビレッジの住宅街の外れにテイクアウトのお惣菜屋さんを始めた。赤と白の段だらの日除けを出したごちんまりした店構えである。

クレープやキッシュ、スタップド・チキン、コッコ・オーヴァン、チキン・コルドンブルー、ブルゴニエ風ビーフ煮、キジのスモーク等、それにサラダ、パテ、ハム、ソーセージ、チーズ、フランスパンが並んでいる。フランス的なヌーベルキュイジーヌではなくて、昔ながらのフランスの家庭料理である。ごくポリュームがあつてどれを食べてもおいしい。特にお勧めはチキン・コルドンブルー、鶏の胸肉にハムとチーズ、ほうれんそうのいためたものをたっぷり挟んで、パン粉を軽くまぶして揚げたもの。デザートはカスタードディング、キャラメルソースがたっぷりかかっている。少しも甘さを感じないから不思議だ。お客の顔を見てから二度揚げをする特製フレンチフライもご自慢。食事時になると近所の人、付け合わせ用のフレンチフライだけ買いに駆け込んでくる。

チキン・コルドンブルーはよく売れるので事前または前日に電話で予約しておいた方がよい。ケータリング・サービスも可。

(341 Jane St. Toronto.

Tel 416-766-3209)

*ホースラディッシュ・サラダ

エリー湖のポルト・ドーバーのエリービーチ・ホテルのレストランのご自慢の西洋ワサビのサラダです。

作り方は、レモンの粉未ゼリー一箱を熱湯一カップ半で溶かし、冷やして固まりかけた時にステイップしたホイップングクリーム半カップとマヨネーズ半カップ、スプーンでしゃくって軽く水気を切ったホースラディッシュをテーブルスプーン四杯を加えて、軽く混ぜ合せます。冷やして固まったら、上にレモンまたはバイナップルのゼリ

ーを好みにより一箱または半箱分を流して固めます。

上の部分が透明なゼリー、下がホースラディッシュがミックスしたクリーム部分に分かれて、見た目もきれいで涼しげです。わさびの辛味とマヨネーズの酸味、クリームのソフトな舌ざわり、ゼリーの甘味とフレーバーが混じり合って複雑で洒落た味になります。コールド・ロースト・ビーフなどの付け合わせに最適です。甘味があるので子供でも食べられるでしょう。

*どろで何を食べる？

トロントに来た有名人は誰がどこで何を食べているのか？ 去年のトロントライフ誌を見ていたらこんな記事が出ていましたのでご参考までに。音楽家にスポットを当てているようです。

ソプラノのジェッシィ・ノーマンはジャパニーズ・バーベキュー・鉄板焼が好き。バイオリンのアイザック・パールマンは中華の広州料理が好き。ピнкаス・ズッカーマンは気分

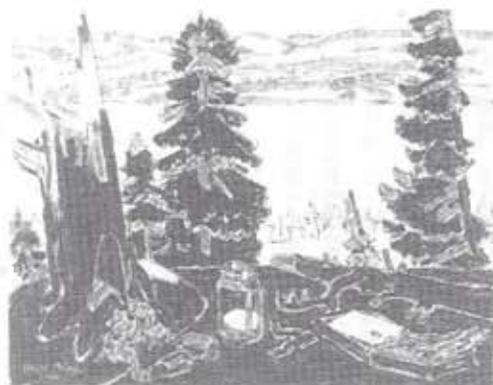
のれば日本レストランEのお座敷で

寿司の軽い夕食をとるそうです。ロス・トロポビッチは寿司をテイクアウトして帰りの飛行機で食べるとか。エリック・クンツェルは飲茶ランチをコンサートの前に食べる習慣。みどり は日本食でなくイタリア料理が好き。行きつけの店はキングストリート・ウエストのラ・フェニチエ、ここはロイ・トムソン・ホールが近いのでトロント・シンフォニーのメンバーが常連のようです。

「カナダの神話、
森の丸太小屋の芸術家」

デビッド・ミルン

山本 博



PAINTING PLACE III. painted at Weston, Ontario,
1930. Oil on canvas, 51.5 x 66.4

カナダの自然を描いた画家集団にグループ・オブ・セブンがある。ローレン・ハリス、A・Y・ジャクソン、J・E・H・マクドナルド、フランクリン・カーマイケル、アーサー・リズマー、フレデリック・パーラー、フランク・ジョンソンの七人であるが、このグループが結成される以前に、彼らに多くのインスピレーションを与えたトム・トムソン、途中からメンバーに加わった画家で人物画に秀作を残したエドウィン・ホルゲイト、最後の一人で一九九二年に死去したA・J・キャッソン、西部カナダ出身のレモイン・ワイ

ツジエラド、メンバーではないが同時代に生きた画家でブリティッシュ・コロンビア州の魂の女流画家エミリー・カー、一匹狼的な特異な存在のデビッド・ミルンもカナダ美術史の中で忘れられない画家である。

デビッド・ミルンは一八八二年オンタリオ州ブルース郡のソージーンという小さな町に十人兄弟の末っ子として生まれた。一八九〇年一家はベイズリーに移り、一九〇〇年には学校の先生として働いている。一九〇三年にニューヨークに出てアート・ステューデント・リーグという美術学校（後に日本人画家の国吉康雄も一九一六年にここで学んだ後、二十年間教鞭をとっている）で学んでいる。店に飾るディスプレイカードに手書きの文字やイラストを描く商業美術の仕事で生活しながら一九一二年メイ・パッツィ・ハガティと結婚する。一九一三年、ニューヨークで開かれた当時の美術界の革新的な動勢を伝えるアーモリー・ショーにミルンは豊かな色彩を使用し、色の斑点の集合で平面的に構成した油絵を出品しNYタイムスに写真入りで掲載され国際的な注目を浴びている。

しかし、彼が社会的な評価や経済的安定を確立する前に、一九一六年NY州の田舎のボストン・コーナーに移る。この頃から妻との間が不和になり、一九一七年カナダに戻り軍隊に入隊し従

軍画家として九カ月をイギリスとフランスに滞在している。戦後一旦、ボストン・コーナーに戻り制作、一九一〇年から二十二年にかけてニューヨーク、フィラデルフィアなどで展覧会を開き、批評家からは「目の覚めるような色彩と装飾性、自由な線とリズム、優秀な才能をもった画家」と賞賛されたにもかかわらずその絵は前後を含んで一六年間ほとんど売れることはなく貧困がつきまとう。

彼の絵は革新的であったが、生まれ故郷のカナダでも誰も彼の芸術について文章を書いたり、地位や機会を与えようといかなかったのである。

ようやく一九二四年、モントリオールとトロントで開いた展覧会で百点近くが売れ成功を収め、アイロンダックスに家を建てるが結局妻との折り合いがつかずジョージアン・ベイ近くのシックスマイル湖の丸太小屋に一人で移り住む。経済的窮地に陥った彼は不当に安い価格で絵を手離さなければならなかったり、契約画廊から約束の金が支払われなかったりのトラブルが生じ、だんだん人間嫌いな世捨人的な性格になって行く。

彼はセザンヌのように彼自身を売り込むことを全くなかった。また、彼は完全主義者でもあった。本質を得るまでは同じテーマの題材を違うパリエーションで何度も描いている。水彩画も多いが黒の濃筆を基調として色彩を

押さえた画面で東洋の水墨画にも一脈通じる表現である。ニューヨーク時代の習作にGAMPPI（雁皮）紙に黒インクで描いた作品や室内を描いた絵の中にちょうちんがいくつも吊されていることから東洋画に興味を持っていたことも充分考えられる。

森の中で孤独に過ごしていた彼にも一九三八年、キャサリン・ペービーとダグラス・ダンカンの二人の理解者が同時に現れ、キャサリンは彼の身の回りの世話を、数年前トロント大学生の頃彼の展覧会を見て感銘を受けていたダンカンはミルンの絵の販売の代理人となり財政的な面倒を見る。一九三九年キャサリンと結婚したミルンは一時トロントに住むが絵の題材の自然が多いことと、作画に熱中出来るということからオンタリオ州ユックスブリッジ、バンクロフトなどに住んだが、一九五三年十二月二十六日、心不全のため死を迎えた。

グループ・オブ・セブンの画家たちは西洋の伝統的な絵画の上に成り立っているが、全く革新的な作品を描いていたミルンは「カナダの神話、森の丸太小屋の芸術家」として驚異の目で見られている。

彼の作品はトロントのAGO、オタワのナショナルギャラリー、クラインバーグのマークマイケル美術館で見ることが出来る。

（日本画家）

我が猫族の夏休み

— 楽しみな野生の復活 —

我が家の主であるローマン氏の友人が仕事の関係で一年間外国に住むことになって、友人のサマーハウスであるコテッジを借り受け、そこでひと夏を過ごすことになった。

コテッジはセントローレンス川の支流の流れの静かな川のそばで森の中にあつた。世間の面倒な人づきあいよりも、どちらかという孤独を好むタイプのローマン氏は文筆業も兼ねていて一人でいる時間が他の人間よりは多く必要な職業でもあり、出来るだけ人から遠のいた森の中で過ごすのは彼にとつて快適な時間でもあつた。しかし所詮人間は完全孤独をではられない。そんな彼を慰め勇気を与えるのが我々猫族の役割でもあつた。そんな事情でローマン氏のお供をして森で夏を過ごした。

コテッジへ行く途中の道には平原があり、いくつもの牧場があつて我々の仲間たちの牛や馬や豚や鶏が人間たちと共存していた。

また沼にはカモの群れがいて、岸辺にはシギやチドリの水鳥たちが飛び交っていた。

森には鹿やキツネもいる。ビーバーが作ったダムもある。兎の糞だつてたくさん転がっていて、草や木の輝きが違って見える。そこには生命力が渦巻いていた。鳥の声にも意味があるってことを多くの人間は日常考えていない。私は立ち止まって話をする。きれいな鳥と恋をして子供をつくった猫の話

も我々の間に残っている。もっとも空想して作り上げた話だけれどロマンチックな話だと思つてゐる。

最近の都会の子供たちは離れたところから動物を見るだけで、動物たちと体を触れ合つたり言葉を交したりする機会が少なくなつてゐる。我々猫族は野生をたくさん残しながらも人間の仲間となつて共生の暮らしを営んでいる。最近では文明の味を知り、少しだけ生活をしてゐるのではないかと思う時もあるが森の中へ入ると私の目はいきいきと輝いてくる。

不思議な青いひかりに出会つた夜のこととも忘れられない。それは枯草のおバケのようでもあり星のようでもあつた。ローマン氏に蛍という虫の一種だと聞いたが空の星がみんな下へ降りてきたようでもあつた。

凜とした月光が湖に映る夜、空を見つめてゐると野性の血が甦つてくる。こんな夜はメープルの梢をかげまわつて荒々しく喉をかぎりに野獣の声でただけしく叫んでみたい。

時には我々も都会の時間から離れて太古の時代からの悠遠無窮な時の流れに思いを馳せてみるのも悪くない。野性の健全さを忘れないようにしたい。今年もこの友人のコテッジを訪れ三週間の夏休みを過ごすことになっている。私の中の野性の復活が楽しみでもある。

(L.L.ローマン)



A concert under the moonlight.

『お茶と私』

身障者にお茶を教える



新 照子

長男の同級生のお母さんは、生まれつき耳が聞こえません。私の家の近くに住んでおられるので、手話で子供たちに話されてるのをよく見掛けていました。母親も子供も一つ一つを一生懸命に語り合っているのを、私は二人の心の通じるものに胸が打たれていました。

このお母さんは日本に興味があるらしく、よく我が家の庭で子供たちの学校が終わるのを待っていました。私も彼女と友達になり、手話ではできないけど何とか真似で会話が出来るようになり、お茶の話が理解して貰えそうな気がして、暫くしてから茶室に通して一眼点でて上げました。茶室がしくんとしています。床の間の字句の言葉がしみじみと胸に響き、白い花がなお一層清く見え、茶室の空気がこんなに静かなものかと不思議なくらいでした。

それから彼女（メリーさん）は、お友達や御両親又、聾唖学校の先生を連れて来られて彼女なりのお茶の説明をしておられました。御両親は健康な方で、娘の説明を解っておられるように私に通訳して下さいました。お母さんよりメ

リーさんの説明を聞いて私はびっくり致しました。『健全の心と健全のコミュニケーション』心と心のコミュニケーション、自然とのコミュニケーション、世界の人々と分かち合う素晴らしい心のコミュニケーションと言われたそうです。その通りです。茶を点てる専主も、床の間の字句も、一輪の花も、湯のたぎる音も、露地の打ち水も皆静かに客を待っているのです。聾唖学校の先生をしているメリーさんにもそれが通じたのでしよう。



突然私は、彼女の学校を訪問いたしました。

着物も草履も珍しく、芸者ガールかと聞かれたり、メリーさんを通して間違いの無いように説明し、黒板に蚕の絵を書いたりして納得行くまで話をしました。次にはお茶の話、耳の聞こえない子供、車椅子に乗っている子供の目が真剣に私を見つめています。涙もろい私は、この子供達の両親はどんなに大変だったでしょう。健全な子を持つ親達以上の何倍もの愛情を子供に捧げているでしょう。こんなに好く好く育った

素直な子供達に私は有り難うと頭を下げました。子供達は目と身体で話を聴いてくれました。

茶道の説明をメリーさんは手話にて話をしてくれましたので、私は二人の子供をお客にして点前を始めました。正座になれない二人は、何とかじっと座って居なくてはと努力しているのが見えます。一人の生徒がステージから下で見学している生徒達に手話で話をする、急に笑い声が聞こえたり、手を叩いていました。後で話を聞いてみますと、二人の足は痺れて身体まで痛くなり、美味しいお菓子の味さえ判らなくなりました。

茶会は私達にとても身近く、一期一会の喜びを与える貴重なものとも言えます。それを感じさせる専主、それを感じる客、そして色々な道具の取り合せ、そういうものに心を打たれながら嬉しくいたただいた一服のお茶、しかしそれは今日ただ今を一期として消え去り再び帰ってきません。その時に感じた『今』は心の中に残っています。子供達の感じたこと、私の感じたことが異なっても構わないのです。それで当然なのです。ただ『今日こそを』と思う事ができれば、我が一期一会の花もまた一つ美しく咲かせる事ができるのです。

この素直な子供たち一人一人を抱きしめて別れて帰ってきました。（奥千家トロント支部、教授）

電車を降りて新宿西口の高層ビル街に行くには、二通りあって、一つは地上を歩いて行く道、もう一つは地下街を抜けて行く道。地下街の方がぐんと近道なので通行量は途絶える事がない。

「ウツ臭い」というのが最初に五感に訴えて来る感じで人間の排泄物のおいだ。「何だ、何だ」という目で回りを見ると両側にズラリと子供がいたずらで囲ったようなダンボールの屏風が異様に並ぶ。屋根を乗せ家状に囲った物、テント風に三角にした物、それもなくてゴロンと道に横になって上から新聞紙をかけて寝ている者もいて、今や新宿西口地下道は世界でも有名なホームレスの巣になってしまっている。

地下なので冬暖かく夏涼しいのか、一年中そこに彼らがないことはない。それがあつた日、撤去されてもうダンボールで家建てられないようにフェンスが張られ、ホームレス達は「太田一寮」という寮に全員収容されてしまった。地下街で商売をしている飲食店からの苦情と、ラッシュ時の通行人の邪魔というのが理由で、都の職員が車を乗りつけ、ホームレス達が宮々として築いたダンボールの家を、中に置いてある家財道具？ごと積み込んで持って行ってしまったのだ。

それから一週間は清潔な、まるで花の香りがしそうな道だった。ところが収容期間の過ぎるころから、又

ぞろぞろ一人二人と戻って来たホームレス達は又ダンボールの家を建て始めた。

私は早速ルポしに出掛けて見た。そこで出会ったのは幸運というか一人のやや服装の整った男を先頭に今から目の前の都庁へ、例の持って行かれてしまった世帯道具を返せと訴えに行くホームレス達のデモだっ



た。「荷物！」「返せ！」と口々に叫んで練り歩いているのだ。それに加わらずにポーツとすわっている一見インテリ風の人物に聞いてみた。何故戻って来たのかと質問したところ、太田一寮では一応人間らしい生活ができたのだが、起床、食事、就寝時間と規則だらけで「私には合いませんでした」（凄いな言葉）との事。彼にキチンと背広を着せネク

タイをさせたら、スリムな重役という感じになるし、ルバシカを着せたら名のある芸術家になりそうな人品賤しからぬ人物だ。家には妻子もいるという。

「何故浮浪生活をなさっているのですか」と私もつい敬語になってしまふ。「すべて僕が怠情だから。自分が悪いのです。」「ご家族との連絡はあるのですか」「いや、ここ二年全然……」あとは何を聞いても余りハッキリとは答えてくれなかった。いよいよ、帰ろうとした時、外人カッブルが私に「京王プラザホテルはどこですか」と日本語で話しかけて来た。すると驚いた事に彼が突然英語で「You go straight and turn the right over there」と指さして教え始めたので外人サンは目を白黒、いや白書していた。東京のホームレス氏、なかなかやるものである。

二週間位して又新宿西口へ行ってみた。何故か彼はおらず、あの長い地下道は以前と全く同じ、臭い排泄物のおいとダンボールの家と、その中で寝ている彼らの巣になっていた。例のデモ隊はその後荷物を返して貰ったとか、金曜日になると救世軍が早朝やって来て、カレーライスを提供してくれるとか、これはその時、別なホームレス氏にインタビューして判った事だった。

前より少し彼らの数が減った様な気がしたので聞いてみたら、寮に入れた時、病気が判明して入院させられてしまった者もいるし、あれから日

雇いの仕事を探せた若い者もいるけれど今戻って来た連中は「年をとって、俺等みたいは何もできないモンばかりサ。でもよ、アンタ他人様には迷惑かけてねえヨ」といわれてしまった。今度はタオルと石鹸のインタビュー代を持って行ったので割に長い間答えてくれたが、他のホームレスが寄って来て、帰れ、帰れ、という顔をしているので怖くなって引き上げた。「ああ臭かった」というのが最後の感想である。

*購読料金改定のお知らせ
・今号から年間購読料を十四ドルに改定。一部売りは三ドル五十セントです。(送料共)
・既に年間購読料を旧料金で十八ドルお払い込みの方には購読契約期間を一回発行分延期致します。

オーロラ



プルマー
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

どうやって食べる？

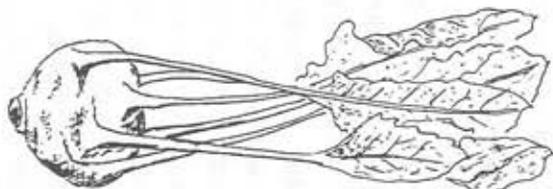
変わった野菜あれこれ

馬場 直美 文とイラストレーション

さすが多民族都市トロント。マーケットには、奇妙キテレツな、日本では見たことのない野菜がずらり。ここで、見て見ぬふりをして通り過ぎるか、何だろりと手に取ってみるか、そこであなたの国際性が試される?!この際、食べかたをマスターして、食卓をにぎやかにしてみたいかが。ここでは、手のかからない、野菜本来の味を大切にしたい調理法を紹介。自分なりのパリエーションを試してみよう。



Lemongrass



Kohlrabi

コーラビ (Kohlrabi)

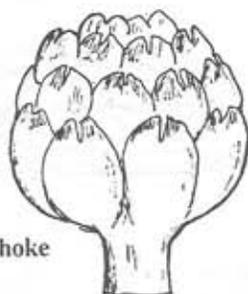
一見したところ、緑色のカブのよう。ヨーロッパ原産。ビタミンCに富む。生でかじるとほのかにカブのような味があるが、もつとマイルドである。うすくスライスしてサラダに混ぜるのもよし。おすすめは、バター蒸し。葉と茎を取り除き、皮を剥いてうすくスライスしたコーラビをバターで軽く炒める。そのあと水少々（好みでバジル少々）を加えてふたをし、時々ゆすりながら数分蒸す。仕上げに、塩こしょうして、できあがり。キャベツのような甘みがあり、歯ごたえがいい。

レモングラス (Lemongrass)

タイ、ベトナム料理でお馴染みのレモングラス。チャイナ・タウンで手にはいる。二十センチから三十センチの固い茎。刻むと柑橘類のようなさわやかな香りがする。マリネードやスープに使われる。

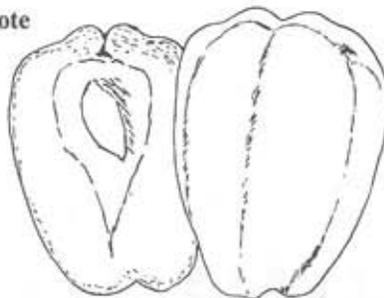
〈鶏肉のレモングラス風味〉

レモングラスの外の固い部分は除き、中の柔らかい部分を細かくみじん切りにする。鶏肉に、フィッシュソース（これもチャイナタウンでNuoc Mamという名前で売っている。なければ醤油でもいい）、酒、レモングラス、にんにくのみじん切り、砂糖、黒こしょうを加えてしばらく漬けておき、フライパンに油をしいて炒める。鶏肉の代わりに牛肉でもいい。



Artichoke

Chayote



チャヨーテ (Chayote 別名Chocho)

中米原産。ウリ科のなかま。果物かと思つて切るとネバネバの液体がでてきて仰天する。これは生では食べられない。このネバネバは、火を通すと無くなる。皮をむいて、うすく切つてスープにいれたり、バター蒸しにしたり、いろいろ応用できる。ほんのりとした甘みがある。中にある大きな種は食べられる。

アーティチョーク (Artichoke)

初めて見ると、いったいどこを食べるんだろうと不思議になる。これは、ソフトボールぐらいの大きな花のつぼみで、多肉質のがくと花の芯の部分を食べるのである。地中海原産。ヨーロッパでは中世の頃、肝臓や腎臓の機能を高める薬草として、育てられていたそうである。

茎を切り離し、さらに、つぼみの上三分の一を切つて除く。はさみを使うとよい。沸かしておいたお湯で、20分ほどゆでる。外側のがくが、引つ張つて簡単に取れるようになれば、ゆであがつている。がくは一枚ずつはがしてつねの白い部分を葉でしごきながら食べる。花芯の底の部分はナイフで切つて食べる。溶かしバターに酢少々を加えたものをソースとするとい。味は、タケノコに似ている。

フェネル (Fennel)

イタリア料理によく使われる。ビタミンAに富む。葉の部分は細かくみじん切りにして、



Fennel

ハーブとして使われる。茎は下から三センチぐらいのところまで残して、切り落とす。アニスやリコリシユの味に似ている。

〈フェネル・サラダ〉

フェネル、玉ねぎ、トマトをうすく輪切りにする。オリーブオイル(大さじ二)、ホワイトワインピネガー(大さじ二)、んにくのみじん切り少々、ミントの葉のみじん切り少々、塩、こしょうを混ぜて、ドレッシングとする。

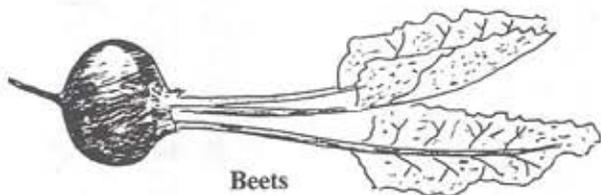
〈フェネルのソテー〉

生では、香りが強すぎるといふ人には、ソテーがおすすすめ。縦に四分分したあと、横にうす切りにする。葉のみじん切りにしたものも少し加えて、油で炒める。塩少々して、焦げないように注意しながら、柔らかくなるまで炒める。皿に取り出し、レモン汁(ほん酢でもいい)をかけ、葉のみじん切りを散らす。

ビーツ (Beets)

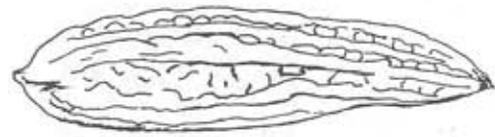
根元から茎、葉脈まで濃い赤色。ビタミンAとCに富む。昔から薬用として育てられてきたそうである。

茎は三センチほど残して除き、よく洗つて(皮を剥かず)柔らかくなるまで、蒸す。冷ましてから、皮を剥いて、根先のひげと茎を除く。うすくスライスして、溶かしバター、レモン汁、ワインピネガーなどをかけて食べる。酢醬油をかけてもいい。



Beets

苦瓜にがうり (Bitter melon)



チャイナタウンで手に入る。明るい緑色でイボイボの突起がある。熱帯アジア原産で、浄血作用があると言われている。初めて食べると、苦いのにびっくり。まさに、良薬は口に苦し。

〈豚ひき肉づめ苦瓜〉

これは飲茶でも出される料理。

苦瓜四本

一センチぐらいに輪切りにして種を取り除く

ベーキングソーダ

一つまみ

豚ひき肉

百八十グラム

塩

小さじ一

にんにくみじん切り

小さじ一

かたくり粉

少々

サラダ油

一カップ

チキンスープのもと

大きじ一

醤油

大きじ二

砂糖

大きじ一

なべに苦瓜と水をかぶるまで入れ、ベーキングソーダを一つまみ加えて、二分ほどゆでる。ざるにあけて冷ます。

ひき肉に塩と、にんにくのみじん切り半量を混ぜて、苦瓜の穴に詰める。かたくり粉を軽くまぶして炒め、きつね色になったら取り出し、油は大きじ二はほど残して捨てる。

残りのにんにくを油で熱し、カップ一ぱいの水とチキンスープのもと、醤油、砂糖を加えて煮立て、溶いておいたかたくり粉を加えてとろみをつける。苦瓜にこのソースをかけてできあがり。

新刊スポット

そんなバカな!

遺伝子と神について

竹内久美子著



低血圧の私は、朝起きるのがつらい。それでも何とかもぞもぞ起き出して、何を食べようかと、冷蔵庫に顔をつつこむ。大抵の場合、人は朝起きて、何かしらの行動をし、食べて寝る、といったことを、大して疑問も感じずに、繰り返している。とにかく、『生き続ける』ということが大前提で、さらに一生懸命生きればなおさらいと、一般には考えられているのである。バリバリ仕事をしている人は、胸を張って歩いているし、賞賛される。

成功欲、金銭欲、目立ちたい気持ち、人が失敗するとうれしい心理など、どのような文化圏にも多かれ少なかれ共通するものである。それは無理もない。そういう心理を持つよう、私たちの頭が遺伝子によって操られているからである、と動物行動学者の著者は言う。利己的遺伝子(セルフイッシュニュー・ジーン)は自らの遺伝子の複製をたくさん作るため

に、その乗り物として生物を作りあげた。子どもを持つことを喜びと感じたり、その子どものためでありとあらゆる努力を惜しまない、という心理も利己的遺伝子が時間を超えて長い旅をするために作り上げた陰謀に過ぎない、と言うのである。宗教もまた然り。人が血縁を超えて団結し自らを守るように、何か絶対的なものを信じなさいと利己的遺伝子が人間の頭にプログラムした・・・。

最近の動物行動学のはやりの考え方だそうである。遺伝子に、人格や意志を与えてしまったところがこの理論の斬新かつ過激なところだろう。ところで、その利己的遺伝子が生き延びていこうとする意志はどこから来るのだろうか。それは神さまはどこから来たの?という問いと同じく、納得できる解答は期待できないのだろうか。

(文春文庫 四五〇円)

(N・B)



「飛ぶ男」

安部公房著

最後の小説

死後、愛用したワープロのプロロピ

・ディスクから発見された長編!

保根治(ほねおさむ)・男・三十六歳・

高校教師。突然、彼のもとへかかってき

た電話の主は、いるはずのない弟だ

った。空を飛び、スピン曲げを職業と

する、自称「弟」。いったい、その目的

は・・・。未完の表題作のほか、透明人

間を描く短篇「さまざまな父」を併録。

(新潮社、一六〇〇円)

「あたしが帰る家」

郡ようこ著

昭和三十年代の子供はみんなこうだっ

た!? 大笑いして、後にゾクとしてしま

う、著者自身の少女時代がモチーフの自

伝的傑作短編集。

(文藝春秋社、二二〇〇円)

「日本はこう変えなはれ」

松下幸之助著

日本新党結成の背景となった松下幸之

助新党私案を中心に、経営の神様が混迷

する政局に、来たるべき未来政治のあり

方を提唱する。

(ダイヤモンド社、一五〇〇円)

「音楽は嫌い、歌が好き」 玉木正之著
教養のための音楽鑑賞なんて大嫌い。

だけど、心ふるわせる本物の歌なら、ジ

ヤナルを問わず大々大好き。痛快無類の

音楽エッセー集。

(毎日新聞社、一八〇〇円)

「親子三人インド旅」 原田 彰著

インド、ネパールなど地方へ行くほど

言葉と食事と習慣の壁が厚くなる。スリ

ルいっぱい父と二人の男の子のアジア

秘境冒険旅行記(双葉社、一五〇〇円)

「がんを防ぐ52の野菜」 大澤俊彦著

あなたを守る野菜の食べ方・調理法

(つくりかた)

がん発生の原因の大部分は食生活にあ

る、という見方が最近注目されている。

本書は、野菜の持つがん予防効果に着目

し、野菜にはどんな成分が含まれ、なぜ

効くのかなど、野菜とがんの関係につい

てわかりやすく解説。

(法研、一六〇〇円)



「いまとむかしとむかし」

マンフレート・マイ著

高柳英子訳

作者はお話形式で過去を語り、歴史と

いうものを楽しく子供に教えることに成

功した。過去は謎に満ちた面白い世界な

のだ。(リブリオ出版、一二三六円)

「そいつの名前はエイリアン」

上野 瞭著

杉浦範茂絵

不可解な電話の後、悠介のまわりでは

不思議なことが起こりはじめた。そんな

時悠介だけにしか見えない、変なじいさ

まが現れて・・・。

(あかね書房、二二〇〇円)

「帰ってこない動物たち」

黒川光弘作・絵

今泉忠明監修

今までの人間は自然を破壊し、多くの

野生生物の種を奪ってきた。緻密でダイ

ナミックな絵で、絶滅してしまった動物

たちの記録をたどる絵本図鑑。

(ポプラ社、二〇〇〇円)

「水族館へいこうよ」

中村 元著

飼育係は、板前さんも顔負けの料理

名人!! 巨大水槽の裏側はどうなってい

るか!! など、水族館をめぐれば楽しい

決定版。

(講談社、一四〇〇円)

「三つ子ちゃん」ニコル・ランペール著

子供服のデザイナーでもある作者が贈

る三つ子ちゃんとお母さんの楽しい日常

を歌とお話で綴る絵本。全ページカラー

で日本初登場。

(中央公論社、二〇〇〇円)

「すごい! ふしぎだな? 星と宇宙大図鑑」

ブラックホール、土星と木星のことな

ど、星と宇宙の探検ガイド。難しい理論

も図解で簡単(世界文化社、三三〇〇円)

(OCS提供、トーン週報、新刊ニ

ースより)

OCS
OVERSEA COURIER
SERVICE

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・書籍の御注文はOCSへ

Toronto

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

Vancouver

3600 Viking Way, Unit 250, Richmond, B.C. V6V 6M8
Tel:(604) 270-1139



読者からのお便りのページです。



◇「とっても内容が豊富で、楽しませていただきました。ただ、残念だったのは、『マディソン郡の橋』のことであれば、日本だけでなく、こちらでもすごい評判なのです。私も、私の友人も、もう眠られないくらい感動しました」

Y・S

*この本、どっちでもいいという感想より、白黒がはつきり別れているみたいですね。もう映画化も決まったみたいですが、本のむせるような想いがスクリーンでどのくらい出せるか、楽しみです。

◇「どのページも読み応えのある雑誌って、なかなか無いですよ。オーロラはその点、じっくり読んで楽しい雑誌だと思えます。でも、ちょっと誤植が多いので、残念です」

M・H

*間違いが多いのは本当です。ひたすらすみませんと謝るしかありません。ひとつでも少なくするように、努力します。

◇「イベント・カレンダーを楽しみにしている者です。春号のホットクロス

・パンなど、いつも、知らなかったことが書いてあって、なかなか面白いです。これからも続けてください」

Y・Y

*担当になった者は、あちこち走り回って調べるのですが、自分でもへえと思うことがたくさんあります。これからもどうぞよろしく。

◇オーロラの話に興味深く読みました。カナダにいるうちには是非見たいと思っていましたが、去年の夏に北の方に行った時に、そうかなと思って見たものがやはりオーロラだったのです。とても神秘的だったのですが、白かったので、オーロラではないのかと思っていました。今年の夏はしっかり色のついたのを見たいです。

H・H

*色のついた豪華なオーロラ、私も一度は見たいと思います。



編集室から

*春号がやっと出来たと思ったら、夏号の締切。まるで、カナダの春みたいにあつという間でした。シーズン毎の薄い雑誌でこうだから、毎月出版される雑誌作りをしていたら季節を楽しみ余裕なんてないでしょうね。夏にお正月号を作ったりするという話は聞いたことがあるけど、そうじゃないとやっぱりに合わないな・・・と納得しているところ。(Y・H)

*本誌春号の「映画エッセイ」、シンドラーズ・リストの記事中、色川武夫氏が色川武夫になっておりましたので慎んで訂正させて頂きます。先年亡くなった同氏は阿佐田哲也の別名で麻雀で活躍。そういえば日本にいた頃、TVの深夜番組の麻雀教室で雀卓を囲む同氏の剣豪作家のような後姿を畏敬の念を持って見ているものです。(T・T)

*トロント・ノースヨーク・アートセンターで開かれたヤマハ音楽振興会のパンアメリカン・ジュニア・オリジナル・コンサートを聴いて、ノースヨーク交響楽談を相手に作曲に演奏に縦横に活躍する子供達の才能にびっくり。「私も中学生の時に自作自演で中部日本の予選まで行ったのですよ」と馬場直美さんがかつての天才ぶりをPR。かくいう筆者は三年間エレク トーン教室に通ったがものにならず。(K・H)

オーロラ購読申し込み用紙

オーロラ

年4回発行 年間購読料 4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

ネーム _____

アドレス _____

郵便ナンバー _____

オーロラ

(代表・平塚かずよ)

お試しになりました?
ベストセラー
FLOWLIN



発売以来日本では男性にも女性にも幅広く人気を博しています。当カナダでもお求め頂けるフローリンは、ふけや抜け毛を防ぎます。洗髪後フローリンを頭皮にかけ、指先でマッサージして下さい。空気の乾燥する冬は常に頭皮の清潔を心掛け、洗髪をまめにして下さい。

資生堂化粧品は、平成マート、Bay, Eaton, Sears等、約240店の化粧品売り場でお求め頂けます。日系の皆様方には何かとご不便をおかけしていると思います。お困りのことやお問い合わせなどがおありでしたら、販売担当の西田まで、ご連絡頂きたいと存じます。

電話 = (416) 361-3324

住所 = Shiseido Canada Inc

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

SHISEIDO



- ◎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

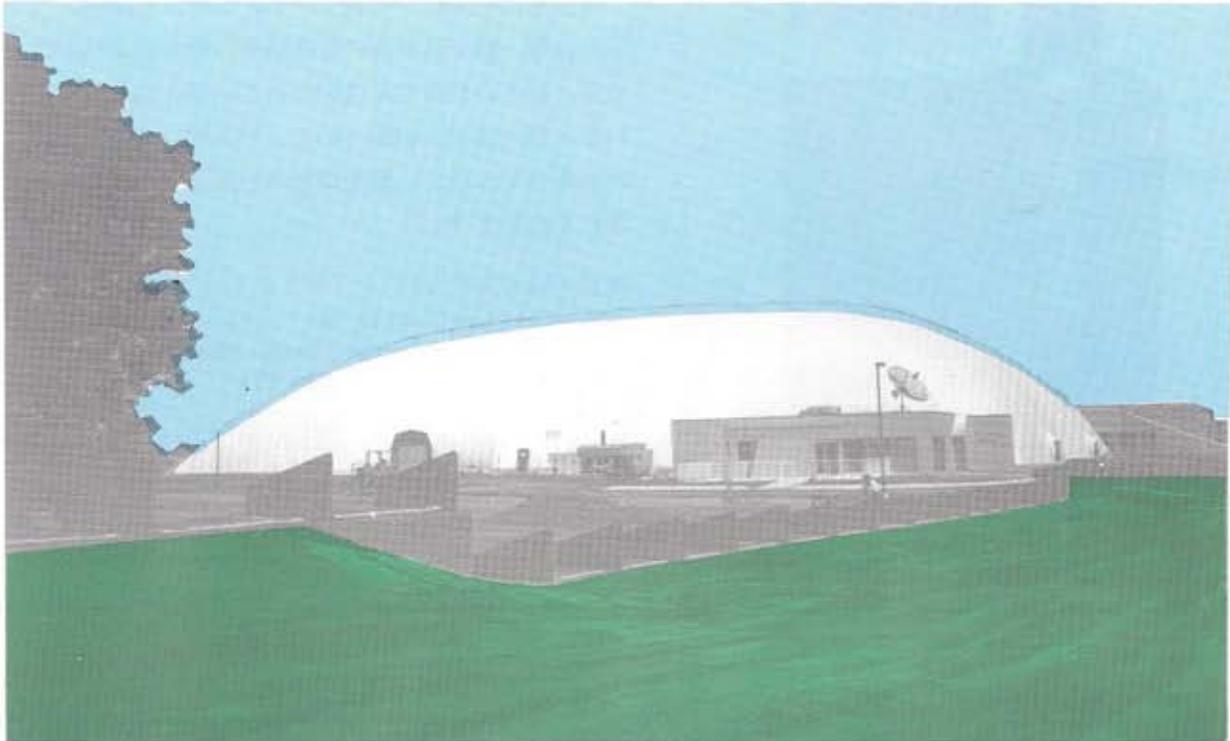
トロント本社

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

いよいよ正式オープン 本格的なアウトドアーレンジ

さあー広々とした緑のレンジで思い切り打ち込みましょう！

(打席数：25 MATS, 35 GRASS SEATS)



マーカムドーム(室内ゴルフ練習場)のすぐ前に **Outdoor Range** が完成！

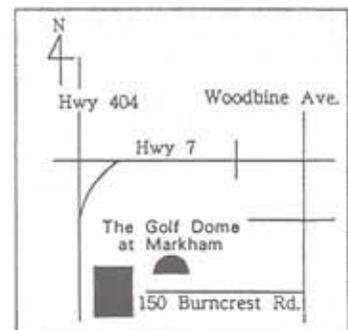


AT MARKHAM

TEL(905)475-DOME

FAX(905)475-2271

- ◆ご家族で楽しみながら練習できます。
お子様用にミニゴルフを建設中です。
- ◆安くて理解し易いレッスン・プログラムもあります。
- ◆雪の日、雨の日、寒い日、風の強い日にはドームの中で
BEST CONDITION でプレイ出来ます。
- ◆ゴルフ・シーズンが到来しました。秘かに腕を磨くには
最適です。



CANADA'S BEST INDOOR/OUTDOOR GOLF PRACTICE FACILITY

OUTDOOR GOLF BALLS

PAY BY BUCKET

\$6.50 FOR LARGE BUCKET

GOLF DOME STALL

PAY BY TIME

\$7.50 FOR FIRST 20 MINUTES
\$0.38 PER MINUTE THEREAFTER
(3 MINUTE COURTESY TIME)