

春

誌上座談会・フラットゲル時代ついに到来

竹川大祐(バイオニア) 松尾俊宏(ソニー)

宮崎圭二郎(日立) 井上郷(東芝)

ジャズつれづれ草・上不三雄

シルクロードの今と昔・足立誠之

本の紹介「グアンタナモ」・小野冬生

お金も時間もいらない健康法自己推掌・後藤順子

コーモン様も参ったバリウム作戦・杉本花粉

シンシア・カドハタの「キラキラ」・佐藤和代



Pioneer *sound.vision.soul*



PIONEER ELECTRONICS OF CANADA, INC.
300 Allstate Parkway Markham, ON L3R 0P2
Tel: (905)479-4411 Fax: (905)946-7428
www.pioneerelectronics.com

MAKES GOOD SENSE!

ONLY
 **YAMAHA**[®]
since 1887

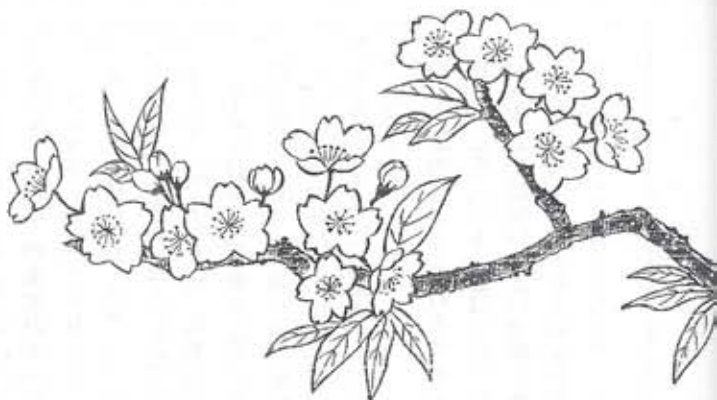
BIG SCREEN HOME THEATRE
AWARD WINNING HOME ENTERTAINMENT
GLOBAL MUSIC EDUCATION SYSTEM
MOST MUSICAL INSTRUMENTS
INDUSTRY LEADING PROFESSIONAL AUDIO

www.yamaha.ca

YAMAHA MUSIC SCHOOL
5075 YONGE STREET, TORONTO, ON M2N 6C6
TEL: 416-224-5590 FAX: 416-224-0290

YAMAHA CANADA MUSIC LTD.
135 MILNER AVENUE, TORONTO, ON M1S 3R1
TEL: 416-298-1311 FAX: 416-292-0732





2005年春 第47号

カレンダー		2
トロント新ランドマーク・シリーズ	辻 竣(たかし)	4
イラスト映画紹介「誰も知らない・ザコーラス」	日塔富夫	5
見たり聴いたり試したり		6
誌上座談会『フラットTV時代ついに到来』		8
	竹川大祐(パイオニア)・松尾俊宏(ソニー)	
	宮崎圭二郎(日立)・井上郷(東芝)	
「カナダ往還」シルクロードの今と昔	足立誠之	12
「愛猫家の苦しみ」	森貞一弘	15
「東京裏通信」大相撲初場所観戦記	尼子三矢子	16
「本の紹介」グアタナモ	小野冬生	18
ジャズつれづれ草・「ママ」の思い出	上不三雄	20
「不老長寿の薬を探して」自己推掌(ついな)	後藤順子	22
豆腐のフルコース・ディナーはいかが？	西川浩平	24
誕生日のメニュー	石井国夫	26
シンシア・カドハタの『キラキラ』	佐藤和代	28
「言わせてヨ！」コーモン様もまいった話	杉本花粉	30
「言葉の笑壁」間違い電話で東大教授になった話	スズキユウ	32
オペラと高周波・動物として文化を紡ぐ人類？	宮坂敬造	34
「マニトバ通信」ウィニペッグの食生活	五島宏治	36
ストーニー湖に近いハミングバードB&B		38
編集室から		40

表紙 山本 博

デザイン 日塔富夫・アンディ魚堀



Events Calendar



ト
ロ
ン
ト

■「ストラトフォード・フェスティバル」(四月十九日〜十月三十日)
シエークスピア劇専門のフェスティバルをオンタリオ州南部の田舎町ストラトフォードで一九五三年に始めた創始者のトム・バターソンは、今年初め八十五歳で亡くなったがフェスティバルの方は、北米最大のシエークスピア演劇祭として半世紀以上続いている。因みに五三年のオープンング公演は、名優故サー・アレック・ギネスの「リチャード三世」であった。

四つの劇場で上演される今年の演目は、「テンベスト」をはじめ、沙翁の代作者ではないかという噂もあるクリストファー・マーローの「エドワード二世」、ジェイソン・シャーマン脚

色の「カラマゾフの兄弟」、マーチン・ソンドハイムの「森の中へ」等々。ミュージカルのお好きな方にはジェリー・ハーマン作曲の「ハロー・ドリー」を。

www.stratford-festival.on.ca/



■「エヴィータ」(四月二七日〜五月二九日、プリンス・ウエルス劇場)

アルゼンチンのボピュリスト独裁者で軍人大統領だったペロンの夫人、エヴァ・ペロンを主人公にした現代アンドリュウ・ロイド・ウェーバーのヒットミュージカルの一つ。

www.mivish.com

■「ウォーキング・ツアー」

戸外の季節です。トロント市のサイトを見たら、トロントには沢山のウォーキングツアーがあることが分かった。専門家のガイドによるダウンタウンの歴史的な建物を巡る「シナイ・ウォークス」、エス・ツク地区の食べ物巡り「世界の味・ショップ&ダイニング・ツアー」や昔の醸造所工場跡

に新しく開発されたギャラリーやショップがある「Distillery District ツアー」、トロント大学キャンパス・ツアーなど、二十以上のツアーが用意されている。歩くのが苦手の人にはバイクツアー、オンタリオ湖のボートツアー、観光客と同乗のバスツアーなど。

www.city.toronto.on.ca/you-belong/attractions/tours.htm

バン
ク
ー
バ
ー

■「コンサート」

▽「パークッションとシンフォニー」
(五月二十日・二十一日、オルフェウムシアター)

トビー指揮のバンクーバー・シンフォニーがフライン・シエンクの「マリナバ」とオーケストラの協奏曲を初演。エプリング・グレニーのマリンバのスリリングな演奏を楽しむ。

▽「ギターとシンフォニー」

(五月二十八日、オルフェウムシアター)

ベベ・ロメオのギターによるロドリゴの「アラランフェス協奏曲」とペートル・ベン「第五交響曲」など。マイケル・クリステイ指揮のバンクーバー・シンフォニー。

www.vancouver-symphony.com

新 日

NISSIN TRANSPORT (CANADA) INC.

早くて安心・確実なサービスはいかがですか？

日新の引越はお客様の手を煩わせません。

《《《海外引越のエキスパート》》》

ご相談は今すぐ日本語でお気軽に！

TORONTO Tel:(905)361-0750 Fax:(905)361-0753
ALLISTON Tel:(705)434-3136 Fax:(705)434-3140
VANCOUVER Tel:(604)276-9691 Fax:(604)276-9692



■「エコ・ツアー」

西海岸のレインフォレストを歩いたり、カヤックに乗ったり、ノースショアの山と谷のハイキング、サーモン・フィッシングと海辺のバーベキューなど、ワイルドライフに親しむ水陸の様々なエコ・ツアー・コースがオーガナイズされている。子供やシニアも参加できるような初心者コースもある。体力と技能に合わせて野外生活を楽しもう。 www.tourismvancouver.com/things-to-do/eco-tours.cfm

■「ロダン」

(六月十八日〜九月十八日、バンクーバー・アートギャラリー) 「地獄の門」カレールの市民「ダンス像」を含むオーギュスト・ロダンのスタートから晩年までのブロンズ像六十点に写真、ポर्टレイトを加えた展示。ロダンの他にもフランツ・ウエスト、ウォン・ドウの欧州で活躍する彫刻家の作品を併展(五月二十八日〜九月五日) www.vanartgallery.bc.ca

■「オタワ」

「ダヴィンチ、ミケランジェロとルネッサンスのフィレンツェ」(五月二十九日〜九月五日) 美術史上最も画期的な時期である一五〇〇〜一五五〇年のフィ

レンツェアートに結晶されているダヴィンチとミケランジェロの作品を中心にラファエロ、ソグリアニ、ピエロ・デ・コシモなどの絵画、彫像、版画百二十五点を収集。ハイルネッサンスの作品を一堂に集めた展示は北米初めて。 613-990-1985, 1-800-319-ARTS

■「モントリオール」

■「エルビス物語」

(四月二十日〜五月二二日、テートル・サン・ドニ)

ザ・キング、エルビス・プレスリーの音楽と一生、十八歳から四十二歳までを描いたキイ・クルーティエ、ジャン・ピロテ制作のケベック産のミュージカル。エルビスを演じるマルタ・フォンテーヌ(インパーソネーターではないので似ていないが)。英語? フランス語? エルビスは英語ではないと感じが出ない。この舞台すでに東京、大阪、上海、パリ、ピロキシ(ミシシッピ州)等で上演、今年一月にはカジノ・ド・パリにもかかったので、知らぬはカナダの英語圏だけかもしれない。ホテル込みのパッケージ・ツアーも発売中。 514-790-1111 www.montrealplus.ca

■「永遠のエジプト」

(五月二二日まで、モントリオール美術館) www.mbam.qc.ca 大英博物館提供の展示。

■「ジャズフェスティバル」

野外ジャズのシーズン。一九八〇年モントリオールから始まったインターナショナル・ジャズフェスティバルは今も伝統省の援助もあつて、各地に及び、セントジョーンズからピクトリアまでアクロスカナダ十九の都市で六月末から七月半ばにかけて開催されている。

モントリオールは六月三十日から七月十日まで。初日の出演は今ホップ・ヒットチャートのトップを争うバンクーバー出身のマイケル・バブレ。続いてセザリア・エヴォラ、ロバート・フラックとアル・ジャロー、ゴスベル、ブルースのアラバマ・ブラインドボーイズとスーパースター・ブルスなど。 www.montrealjazzfest.com 今年二十周年を迎えるバンクーバーのフェスティバルは六月二四日から七月三日まで、一九八五年に設立されたコースタル・ジャズ&ブルース・ソサエティが心になり開催。ワークショップなどローカルジャズの育成にも熱心。今年はダイアン・クラールとブラッド・ターナー・トリオでスタート。 www.coastaljazz.ca トロントは六月二四日から七月三日まで、ダウンタウンとビーチの二カ所で開催。



お問い合わせ・お申し込みは...
日新トラベル
5598 McAdam Road
Mississauga, ON L4Z 1P1
E-mail: travel@nissincda.com

安心の旅の始まりです



あなたの専任エージェントが承ります!!!!!!

- 予約・発前の変更手数料無料
- 格安の里帰り航空券など
- 実績のビジネストリップ
- 日本と連携手配の呼び寄せチケット
- あなただけの個人旅行
- 安心の空港乗継案内
- 外割? OK!
- 発前日の事前日程表無料送付

1-800-563-2735

Out of Town Call

905-361-0755

Regular

Open Mon.-Fri. 9:00~17:30

構造、建築、ビル 辻 竣(たかし)



OCAD-オンタリオ・カレッジ・オブ・アート&デザインの建物

一九五九年のトロント市庁舎国際建築設計競技は大変な反応で世界四十二カ国から五百二十点の応募作品があり、日本からも丹下健三さんが提出されましたが残念ながら落選となりました。フィンランド人の建築家ジョー・レヴィルの作品が完成してから今年で四十年になります。

現在のトロントはカルチュラル・ビルブ

ームの真最中で、世界的に有名な建築家による世界的な建築が数々増えて来ましたが事は喜ぶべきです。

一九六四年にドイツからアメリカに移住したミース・ファンデル・ローエによるTDセンターのオフィスビル群から始まって、トロント市庁舎設計競技二位に入選したオーストラリアからのジョン・アンドリュースによる一九六五年のトロント大学スカイポロカレッジ・キャンパスでの平面及び断面計画は斬新で、又コンクリート打ち放し仕上げはその時代を反映していました。

一九六八年のコマースコート・ビル群はアメリカのアイ・エム・ベイ、一九七八年のアーサー・エリクソンによるロイ・トンブソン音楽堂。

一九八九年のカナダ国内建築設計競技であったミササガ市庁舎は、ジョーンズとカーランド。同じく一九八九年のスカイドームはロッド・ロビー。

一九九二年にはCBCビルがアメリカの建築のバイオニアで又モダニズムのマスターでもあったフリリップ・ジョンソン、BCEプレースのギャラリーがスペインからの建築家・構造技師サンティアゴ・カラトラバの設計で完成。

昨年、二〇〇四年のオンタリオ・カレッジオブ・アート&デザインは、一九六一年のアーキグラム・グループによる哲学と一九六二年のヨナ・フリードマンによるパ

リの空中都市案が英国のウィルナルソフによって部分的に実現されたと言うことが出来ます。

二〇〇五年現在工事中のトロント空港はアメリカのSOMと一割り役のモシヤ・サフデイ(ナショナルギャラリーとモントリオールのハビタット設計者)

今年完成予定で、目下工事中のトロント大学薬学部ビルはイギリスのフォースター・パートナーズ。同じくトロント大学バイオロジカル・リサーチセンターはドイツのBEHNISCH BEHNISCHです。

現在工事中のロイアル・オンタリオ・ミュージアムの増改築も今年末完成予定。レベスキンの設計。ちなみにハミングバード・シアターの増改築もレベスキンのネームバリユーを使ってテペロツパーとタイアップする案の噂が流れています。

二〇〇七年末完成のアートギャラリー・オブ・オンタリオの増改築はスペインのビルバオのグッゲンハイム・ミュージアムを設計した大家フランク・ゲーリー。

次号では世界的な建築で昨年完成したオンタリオ・カレッジオブ・アート・エントデザインから始まってロイアル・オンタリオ・ミュージアムそしてアートギャラリー・オブ・オンタリオについて詳しくお話ししましょう。(辻竣建築設計事務所主宰、オンタリオ州建築家協会正会員、日本建築学会正会員、カナダ天然資源省認証・スーパー住宅メンバ企業)



□『花の帽子』

ガーデン・フラワースhowから

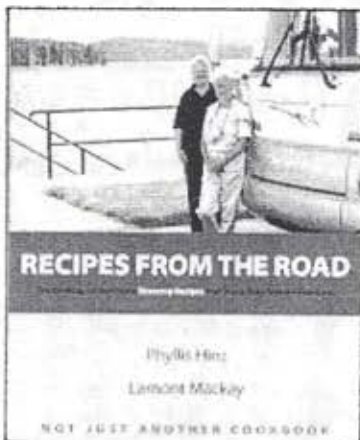
三月中旬にトロント・コンベンションセンターで開かれるガーデン・フラワースhowは、例年春の訪れと庭作りを待つ人々でいっぱい盛況です。外は冷たく吹雪いていても、会場内は色とりどりの生花に溢れ、花いきれ人息れで汗が出そう。会場で求めた鉢植えや種子、庭道具を手にして、着ぶくれした人々が出ていきます。去年は全身小草で覆われた自動車、文字通りのグリーンカーが展示されて話題になりましたが、さて、今年の見世物は？

ガーデンクラブの展示はオブジェコンテストで、灌木と花をアレンジした大胆、奔放なデザインのオブジェの数々が生け花とはまた違った

味わいでした。左絵のように石膏の頭像に花の帽子を被せるアイデア、黄色い菊のくす玉を使ったホワン・ミロ風のデザインなど、様々の花のアートが展示されていて退屈しませんでした。

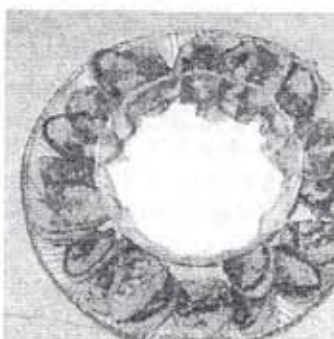


□『レシビ・フロム・ザ・ロード』
中年女性二人が北米の旅で見つけた美味しい食べ物



共著者の中年女性二人、フィリス・レインツとラモント・マックケイは、一九七五年BC大学のライティング・クラスで知り合った。ヴァンを借りてアメリカとカナダを、各地の小さいホテルのキッチンで働きながら旅をしてお金を貯めて、九ヶ月間ヨーロッパに料理研究旅行に出かけた。カナダに戻り七九年から十六年間バンクーバーでレストランとケータリングビジネスを経営、九五年辞めてレストラン・コンサルタントと新聞のコラムニストに転業、九年モーターホームを買って、再び北米の食の旅に出た。

この本は、その食の旅と食べ物作りに従事した半生の成果で、北米各地の道路端で見つけたおいしい物百三十九のレシビが紹介されている。テキサス、ウエスラコのアロエ農場で見つけた「アボガド、シュリンプ、オレシジ・サラダ」、ケベック、ジ



左はフェルトリコ、
レインツオレストのバナナデ IPPAI

JTB

ご旅行の御相談は
お気軽に JTB へ!!

JTB INTERNATIONAL (CANADA) LTD.
Carlton Tower, Suite 1510, 2 Carlton Street
Toronto, Ontario M5B 1J3 Fax (416) 367-4859
Tel: (416) 367-5824 (JTBI)



航空券、ホテル、レンタカー、ツアー、クルーズ

ユリエットの「クリームチーズ・ブレンド
チトースト」、プリンスエドワード
島北海岸の「ムール貝のステーキ」、
ジョージアの「イチゴとルバブのゼリ

著者のヒンツさんとマックケイさん



「サラダ」など、星付きレストラン
や有名シェフでない、グルメや賢沢
とは程遠い、どこでも手に入る日常
の材料の庶民のレシピである。

左ページがそのレシピを見つけた
旅と場所のエピソード。右ページが
その写真と作り方。作り方が簡単
で、誰にでもすぐ作れ、しかもレシ
ピに獨創性があつて美味しい。食べ
物の好きな何人かの友人にブレゼ
ントして喜ばれた本です。(REVER
Publishing ISBN0-9732891-04.
\$29.95 Canadian)

□ケベック奥部の小さい町で日本
語を教える日本人教師の話

フランスに五年間の音楽留学を終
えた一九七三年、日本にすぐ帰国
しないで仕事を探して就職した先
がケベック州ラック・サンジャン
(Lac Saint-Jean) 地方のアルマとい
う町の高校でした。州都のケベック
シティーからローレンタイド州立公
園を二二〇キロ北上したサンジャ
ン湖の近くにある小さい町です。

ここで音楽を教えて十六年目に
校長から「音楽指導の長い経験を
生かして、日本語を教えて欲しい」と
頼まれました。いったい奥深いケ
ベックで生徒達に日本語を教えて
何の役に立つのか、と思いましたが、
ベルギー生まれの校長は「卒業
後進学や就職で大都会に出ていく
生徒達が、都会のジャングルの生存
競争に負けないよう、事前に視野
を少しでも広げたい。外国語を学
ぶことは、その背景にある環境、風
習、文化、生活を理解して初めて
言葉の意味が成立するのだから」と
その意図を説明しました。

日本語の文法や会話をただ一方
的に教えるのではなく、ビデオや写真
を見せて日本人の生活を広く紹介
し、彼らとの生活の違いをディスカ
ッションしたり、習字、そろばんの紹
介、日本料理の献立表をコピーを

配り、食器の話をするなど、授業
内容に配慮しました。こうして三
十五人のクラスを二クラス、年間
百四十人の生徒に十四年間、日本
語を教えてきました。三年前には
アルマ高校の生徒がカナダの最優
秀生に選ばれて、国際交流基金の
二週間の日本研修に行きました。
アルマ高校で日本語と音楽を教
える浜田敏秋先生の話「小さな町
の小さな日本語クラス」がモントリ
オール総領事館発行の「メールマガ
ジン 四月 一 日 号」
(www.montreal.ca/emd-
japan.go.jp)で送られてきました。

もしかしたら一生に一度も実際
に使う機会が無いかもしれない日
本語ですが、それはそれでいいんじ
やないですか? 物理的には残ら
なくても、言葉は心の中には何時
までも残ると信じますから、と浜
田先生は語っています。

アルマはハート・オブ・ケベックと
呼ばれる地域で、住民のほとんど
がフランス系のケベック深奥部の町
です。日本や日本人とはおそらく
ほとんど関わり合いない処かもしれ
ませんが、ローカルの子どもたち
が世界に目を開くためのインスト
ルメントとして日本語を学び、一
人の教師の努力により日本と日本
語への関心が育てられている、素晴
らしい事ではないでしょうか。心温
まる良い話なのでお伝えします。

新司・割烹みかど

- お子様メニューもごございます。
- お寿司その他デリバリー致します。
- 20名様までご宴会うけたまわります。

シェフ オーナー 梶田佳一
114 LAIRD DR. LEASIDE, ONTARIO
PHONE: 421-6016 LICENCED
日曜日もオープン(月曜休業)



日本の生活用品、道具もの 素材を一括揃えております。

レストラン業務用品・食料品・陶器・漆器・炊飯ジャー
湯沸しポット・魚焼器・日本酒地酒・焼酎など注文受けております。
カナダのギフトおみやげ品も満載!

ozawa canada Inc.

本社 3-135 East Beaver Creek Rd. モントリオール店 (業務用のみ)
Richmond Hill, ONT. L4B 1E2 1849 32e Avenue
T 905.731.5088 or 800.447.8141 Lachine, QUE. H8T 3J1
F 905.731.0778 T 514.631.6931
www.ozawa.ca F 514.631.6843

フラットTV時代ついに到来

多様化しながら発展する市場



竹川大祐さん

十年前から待望されていた薄型、フラットTVの普及がいよいよ本格化して来ました。地上波デジタル放送の開始が主要国でスタートし、それに対応してデジタル・フラットTVの需要が動き出しています。今日は
バイオニアカナダの竹川大祐氏
ソニーカナダの松尾俊宏氏
日立カナダの宮崎圭二郎氏
東芝カナダの井上郷氏(発言順)
の方々からフラットTVの種類とカナダ・北米市場の様子についてうかがいました。

□夢の壁掛TV時代スタート!

本誌「フラットTV時代が今年からいよいよ本格化しそうです。デジタル・ポータブルカメラ、デジタル一眼レフカメラ、デジタルDVDカメラに続いて欲しい物のリストに上がっています。コンピュータ

ーの液晶フラットモニターが一足先に普及して、フラット画面に慣れてきている事も事実です。市場に出ているプラズマ、液晶(LED)、次世代フラットと云われる開発中のSEDなど、方式もいろいろあります。ところで、フラットTVは現在どのくらい普及しているのでしょうか?

竹川 「プラズマTVについては、全世界の販売台数は二〇〇三年度百二十万台、二〇〇四年度二百四十万台、二〇〇五年度四百二十万台と、当社では予想しており、市場は急拡大しています。北米市場に限ってみると、二〇〇三年度が四十二万台、二〇〇四年度八十四万台、二〇〇五年度百四十四万台とプラズマTVにとり一番多きい市場になります。ついで、欧州、日本と続きます。」

竹川 「LCD方式は小型CRT(ブラウン管TV)を置き換えながら、大きな市場を形成しています。プラズマは大型プロジェクトTVの置き換え、並びに大型の壁掛けTVとして市場を形成しています。日本では大型TVを置く居住空間が無かったため、プロジェクトTVは普及に至りませんでした。薄型になることにより、大型サイズの設定余地が

出てきたことで、TVの大型化が進んでいます。」

松尾 「壁掛けTVの壁掛け率は日本では5%以下だそうですね。今までのTVと同じように台の上に置いて見ている家庭が多いです。壁に掛ける場合は工事が必要で、工事費がかかり、壁の強度も問題になります。賃貸の場合はやたら壁に穴を明ける訳にいけません。」

宮崎 「北米の場合、四十二インチクラスで三〇〜四〇%、五十インチ以上ですとこれが更に六〇〜七〇%の方が壁に掛けられているように、大きくなればなるほどこの傾向が強いです。大型サイズのお客様は裕福な方が多いようで、工事費がかかっても壁に掛け、配線を隠しすっきりされたいようです。」

□アジアのフラット化はホンコンがトップ、遅れている北米、主力はまだプロジェクト

松尾 「フラットTVの普及率を当社で二年前、三十二インチ以上の市場で調べたところ、ホンコンの普及が日本より高く、世界のトップでした。すでに八割(金額ベース)がフラットに移行しています。」



松尾俊宏さん



日本と同じで住居が狭い関係もあり、場所をとるプロジェクションTVはあまり普及していません。アジアのフラット化はホンコンからと云えるでしょう。中国本土の方は家が広いためプロジェクションTV市場が巨大化して来ています。」

井上 「北米のフラット化がなかなか進まないのは、家が大きくTVを置くスペースが充分あるからでしょう。当社はフラットTVはカナダはLCDだけ、アメリカではプラズマとLCDの両方を出しています。サイズとコストを勘案して、四十二インチの場合、プラズマだと四千七千ドルしますが、プロジェクションだと一千五百ドルから三千ドルです。去年のクリスマス商戦の焦点は、LCD、プラズマではなく、マイクロディスプレイよりも新しいタイプのプロジェクションでした。いつ市場が変わるかという、そのタイミングは値段でしょう。北米はコストに敏感な市場ですから、薄いから倍払つてもよいということにはなりません。」

宮崎 「北米はまだまだプロジェクションTVが中心ですが、フラット化は日本から発進してアジア、欧州、そして最終的には北米に進

行するでしょう。ただ北米は大画面が要求され、コストがかかるのでなかなかリーズナブルな価格にならない事が普及に時間がかかっている要因だと思います。一方、日本のフラットTV普及はすでに台数ベースで四十%位で、日本人は新しい物好きだと実感させられます。」

松尾 「当社のフラットTVの北米の普及率は金額ベースで二十%、薄型、大型の主力はまだプロジェクションTVです。プロジェクションTVの三割弱がまだブラウン管TVです。」

宮崎 「一般消費者がフラットTVに期待するのは、価格の他に、高画質と省スペースと見た目の良さでしょう。これは一つのトレンドみたいなもので、ファッションみたいなところがあると思います。」

□合併・提携で効率化

本誌II次世代フラットTVといわれるSED開発やLCD生産の効率化に備えてメーカー間の合従連衡が盛んなようですが。

宮崎 「日立、東芝、松下の三社が昨年十月末液晶パネルの合併会社IPSアルファテクノロジを設立する契約をして、日立ディ

スプレイが開発したIPS (Triplane Switching 横電界) 方式液晶パネルを生産する会社を作りしました。」

松尾 「ソニーは今年から自社製の液晶パネルを生産することとなり、液晶TV市場拡大に貢献をしていく所存です。」

井上 「東芝はキャノンと合併で、SEDパネルの開発、生産、販売する会社を昨年秋神奈川県に設立しました。キャノンの電子源と微細加工技術、東芝のブラウン管、液晶、半導体技術を結果して、自発光型で総合画質に優れ、低消費電力の次世代薄型ディスプレイ、SEDパネルを薄型大型TV用に商品化を進めています。」

□デジタル化に乗り遅れのカナダ

本誌II放送のデジタル化の進行状況についてうかがいます。カナダは大変遅れているようですが。

竹川 「アメリカではすでにデジタル地上波放送が始まり、今年七月にはすべての三十五インチ以上のTVにデジタルチューナーの内蔵が義務づけられています。また、アメリカでは具体的な日時は

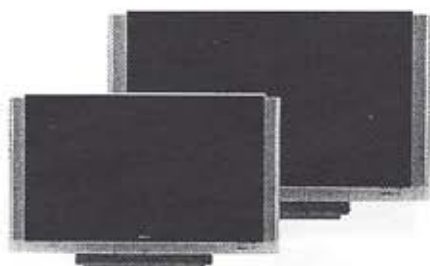
普及率トップはホンコン



井上 郷さん



宮崎 圭二郎さん



決まっています。チューナーの普及状態によつて、二〇〇六年末以降にはアナログ放送が停止する予定です。今後はケーブルTVのオープン化(ケーブル局が発行するカードを市販のTVに差し込めば、ケーブル放送が受けられる)や双方向のデジタル放送も始まる予定です。

「カナダはアナログ放送の停波やデジタルTV放送チューナーの内蔵の義務化は法制化されていますが、アメリカに追随した動きを今後していくものと予想されます。カナダでもケーブルやサテライトによるデジタル放送がすでに始まり、HD(ハイディフィニション)サービスも開始されて、番組内容も充実してきています。」

「日本もBSデジタル放送に続き地上波デジタル放送が始まり、二〇〇六年末には受信可能になる予定です。それに伴い二〇一一年にはアナログ放送が停止する予定です。欧州でも昨年一月から一〇八〇PのHD放送が開始されました。SDデジタル放送は主要国です。開始されています。オーストラリア、韓国でも地上波デジタルはすでに始まっています。中国も地上波デジタルの試験放送が始まります。全世界

ベースでデジタル放送化が進み、高精度、大画面TVの需要は急速に拡大することが予想されます。」

松尾 「放送のデジタル化には放送機器を全部デジタル機器に取り替えなくてはならず、その投資に見合った収入が見込まれないというところ、アメリカや日本のようにデジタル促進の規制が布かれていないと云うことが、カナダのデジタル放送が遅れている一因になっています。」

井上 「残念ながらカナダはデジタル化が遅れているため、アメリカ同様のデジタルチューナーを内蔵した機種を投入してもユーザーメリットが限定されます。よつて当社は売価アップを避けるため、カナダ用としてデジタルチューナーを内蔵しない機種を用意しています。」

松尾 「デジタルのチャンネル数は多いが、カナダオリジナルのコンテンツが足りない。放送局の録画が未だアナログで、デジタル収録されているケースが少ないというのが現状です。」

本誌IIアナログ放送が中止されると従来のCRT(ブラウン管)TVは廃物になるのでしょうか。

宮崎 「まだまだCRTには大きな需要が全世界にあり、価格の面から云つてすぐには無くならないと思います。」

井上 「日本市場は勿論ですが、北米市場は年々減つて行くでしょう。ご存じのようにフラットTVの市場価格は急激に下落しています。今後CRTとの値差が狭まるに伴つて、フラットTVへの切り替えが進むと考えています。」

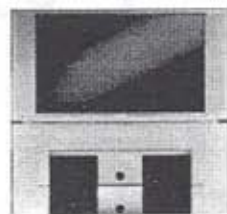
□すでに始まった熾烈な競争
高画質・省エネの付加価値で勝負

本誌IIデジタル薄型TVの競合はすでに激化しているそうですが、種類による棲み分けも始まったのではないのでしょうか。

宮崎 「当社ではプラズマとLCDの両面作戦を採っています。具体的にはプラズマは映画などの雰囲気のある映像を明るい部屋での視聴と共に、灯りを落としたり落ち着いた部屋で視聴するのに適しており、更なる大画面の提案が可能で、一方LCDは明るい部屋でニュースやバラエティーなど明るい映像を楽しむことに適しており、小型のラインナップを広げることにも出来ます。ケースバイケースで



LCD,プラズマの棲み分け



お客様に提案して行きたいと思
います。」

竹川 「プラズマTVにはHD放
送に適したドット数の多いXGA
と通常放送用のVGAの二種類
のDPPDパネルがあります。デジ
タル放送用のXGAパネルの大
型画面(四三〇六一インチ)を特
化して差別化を図るという作戦
がありますね。当社は今年度の省
エネ大賞を受賞、業界最高の低
消費電力を実現しています。それ
からAV(オーディオ・ビデオ)専
門メーカーとしての強みを活か
して、ホームシアターや他のAV機
器との組み合わせを考えていま
す。」

井上 「まずは四十二インチ以下
をLCDで、大型についてはプラ
ズマを予定していますが、将来的
には高画質、省エネに抜群に優れ
た次世代フラットSEDを事業の
柱として展開していく予定で
す。」

本誌にお話をうかがって、フラット
TV市場が多様化しながら発展
している様子が良く分かりまし
た。本日はどうも有り難うござい
ました。



The unfair advantage.

TALEN 
TOSHIBA ADVANCED LIGHT ENGINE

TALEN™. The Toshiba Advanced Light Engine.

Digital Light Engine television technology featuring the most advanced consumer electronics DLP™ picture quality available, powered by the Texas Instruments' HD4 DMD.

But that is only the beginning. The horsepower behind **TALEN™** is the exclusive Toshiba PixelPure™ II video processing suite. PixelPure™ II advanced digital technology drives video image quality to a new uncompromising standard. Unfair advantages? Of course, they're from Toshiba. Where Image is Everything™

TOSHIBA
Image is Everything™

シルクロードの
今と昔

タジク・ウズベク再訪

足立誠之

★夜行列車・フハ(カ)ラ

「ウ(?)」~~~~~
いきなり耳慣れない前奏の後にアラビア風男性の熱唱が部屋のスピーカーから流れ始めた。

「ナ、ナ、ナンダ、ナンダ。これは」「丁度十時だから寝なさい、という合図ですかね。それとも子守唄かな」

「寝るのに」~~~~~音楽かけるかね。大体こんな熱唱じゃ寝ている子供も起きちゃう」

ドアを開けて車掌が「チャイ? (お茶いるか?)」と声を掛ける。「二エツト、二エツト」 さつき、果物、菓子、たつぷりお湯の入った急須を置いていったばかりじゃないか。

ここは夜行寝台列車七号車二人用高級コンバートメントV3号室。相棒はN君。列車はタシケント発でフハラ行き、片道十二時間往復二十四時間。フハラ滞在は

十一時間。貴重な休日が始まったばかりである。

「それにしても暑いね。ハエが煩い」

熱唱は三十分続いた。驚いたことに、この環境下、もうN君の寝息が聞こえる。何というズブとい神経!こちらはそうは行かない。

目覚まし時計で目を覚ますとN君はもう起きている。寝ている間に汽車はサマルカンドを過ぎ、あと一時間でフハラ到着とのこと。窓外が光る。「稲妻です。残念ながら雷雨です。昨日のハエ死んです。この汽車、ハエには暑すぎたのかな」とN君。

フハラはウズベキスタンの西南、トルクメンとの国境に近い。首都タシケントがウズベキスタンの東北部、カザフ、キルギス、タジキスタンに近いから丁度国土をほぼ端から端まで来たことになる。

フハラ郊外の終点駅に着くと、雷光の中、背の高いガイドの女性が傘もなしに出迎えてくれた。名前はラリさん。ラリレロのラリだから覚え易い。幸い、夜明けと共に雷雨は収まり、時々小雨のみ。旧市街から見学開始。

フハラの歴史は古い。宗教はゾロアスター教の時代が続き、八世紀以降イスラム教の時代が今日まで続く。何といつても、この地はシルクロード、東西交易の中心で

あった。今日、駱駝の姿を見ることはないが、駱駝に乗った隊商のイメージがどうしても浮かんで来る。

更に征服者達の歴史。紀元前四世紀のアレキサンダー大王。十三世紀にはジンギス汗、とその子孫。十四世紀〜十五世紀はチムール。民族の移動も激しかった。ペルシャ系諸族、ギリシャ人、トルコ諸族、モンゴル、タタール等々、この地を中心に移動を繰り返したのである。ウズベク族の古い歴史は不明である。ただジンギス汗などの征西の流れの中で中央アジアからロシアに移住、定住後、今度は逆に東、現在の地に戻つたらしい。これらの結果、この地には白人、黄色人いろいろな風貌の人々が混在している。

ところでフハラの旧市街は城壁に囲まれている。北京が戦前まで城壁に囲まれていたのと同様で、これはユーラシアでは共通である。城門を入ると中は相当広い。各場所の来歴をラリさんから聞き歴史を偲んだ。最後に城門を出ると小学生の一群。N君に写真撮影を頼むと、「ワツ」とこの一群に取り囲まれた。いずこも同じピーチクパーチクお喋り小学生に囲まれての撮影となる。

更にその後、郊外の五代続く陶器工房の見学。観光シーズンでな

いので我々以外客はいない。日曜日のので工房に主人はいない。代わって十六歳だという娘さんが案内してくれる。兄弟が轆轤で陶器の形を作る。案内の娘さんも機織り機を操って見せてくれる。最後の展示場でN君と二人で小皿を買うと、「お茶を飲んでいって下さい」とのこと。ラリさんも加わりお茶のご馳走になった。

娘さんは英語も達者で、応接に利発さが窺える。学校ではウズベク語が国語だが、家ではタジク語を話すそうである。サマルカンド、ブハラは今のタジキスタンからは相当離れた場所にあるが、町の中はベルシャ系のタジク人が中心で、郊外にトルコ系のウズベク人が住むとのこと。現在の国境はソ連時代に民族の分布を無視し恣意的に引かれたものである。娘さんによると、学校の外国語授業はロシア語(ソ連時代は公用語)か、英語が教えられているとのこと。娘さんは別れ際に「これがお付き合いの始まりです」と気の利いた別れの挨拶だった。

昼食後は現在のブハラの町の見学。新しいといっても宗教色に包まれた町である。見学は主にマドレッセイイスラム神学校が主である。その殆どは今は学校としては使われず土産物屋が入っている。マドレッセの傍にはイスラム教独

特のミナレット(塔)が建っている。幾つか回った後に今も神学校として使われているマドレッセを訪ねた。四時頃である。今礼拝の時間だというので入るのを躊躇していると、神学生一人が「入ってよい」とのこと。廊下の入り口越しに神学生達がメッカの方向に向かい床に額を当てる真剣に祈る姿が見えた。

墓地を見学し終わると時間は丁度五時。もう辺りは暗闇。モスクには一人の信者が頭を垂れ、コーランを朗々と一心に唱える姿が、蠟燭に照らされていた。

観光オプシーズンのために、街はひっそりとしており、歴史に吸い込まれるような一日の終わりとなった。帰りの汽車、駅で迎えたのは往きと同じ車掌さん。今度は十四号車、二分の一室。温度快適、ハエなし、アラビア風熱唱なしで熟睡。目が覚めるとタシケントに近付いていた。アムタリアもサマルカンドの町もいつの間にか通り過ぎていた。

★ゴッドファーザー

十一月のタジキスタンの仕事も我々のチームには九月の時と同じウズベキ人スタッフ二人が参加、ロシア語の通訳を含め何から何まで世話してくれた。彼等抜きに今

回の仕事は考えられない。

その内の一人D君の好意でそのお宅にも泊り、食事にも招待頂いた。食事はD君のご両親のお宅で頂く。地下一階、地上二階建て、各階に広く美しいタイル張りの立派な浴室が付いている大邸宅である。

中央アジアの家は玄関で靴を脱いで上がる点日本と同じである。

食卓の中心はD君のご尊父。上座に我々、下座にD君が座る。ご尊父は色の入ったメガネを掛け、低い声で話す。マールン・ブランドのゴッドファーザーである。ご尊父によれば夏の汽車旅行は気温五十度以上にもなり冷房がないため耐えられないとのことであった。世界各地を回っておられ、韓国の話も出た。

普段のD君は酒豪でタジキスタンでは毎食の様にウオッカを飲んでいてご尊父の前では借りてきた猫、酒のサの字も出ない。食卓に酒瓶は皆無だった。大きな買い物は自分の金でもゴッドファーザーのOKが要るそうである。

料理はD君のご母堂、とD夫人が手料理。二人は食卓に姿を見せない。ただ出迎えと、別れの時に現れにこやかに挨拶を交わしたのみである。その際、別荘で採取したレッドベリーで作ったジャムの

ピンやら、なにやら諸々のお土産を頂いた。とにかく男は男、女は女で集まるのが原則で、一昔前の日本同様である。

★中央アジアの食物

ここで中央アジアの食べ物について少し触れたい。(本当は沢山触れたいが)。中央アジア独特のものもあるが、中国とヨーロッパ、就中ロールキャベツなどロシアのものがミックスしたようなものも目立つ。

1 シャシャリック、トルコ語ではケバブ

肉の串焼きである。(野菜はない)肉、脂身を含め塊六個を約六十〜七十グラムの鉄串に刺し、炭火で焼き上げたもの、通常これが二本供される。(中央アジアでは偶数が好まれ、奇数は忌まれる)一串の肉は約三百グラム、二串で六百グラム。肉は羊、牛、鶏のいずれかである。

これがグルジア(黒海関の出身地)等コーカサス地方だと一〜一・五キログラムにもなるという。モンゴルからコーカサスまで、こういう具合であるから、こんなのを相手にする日本のお相撲さんも大変である。この地方の人と握手すると掌の肉厚さはグロップ、握る力は正に「馬鹿力」そのものである。

2 マンティー

これは丁度、上海名物の小竜包そっくりなもの。勿論豚肉は使わない。

3 ラグマン及びスープ類

ラグマンは肉、野菜うどんでありスープの一種。ベースはトマト味。麵のコシはその都度異なる様だが、この点では日本の麵に軍配を上げたい。

スープの種類は多く、中身の具により名前が異なる。丁度、味噌汁の中身毎に名前を換える様なものである。米、麵、そばの実、その他いろいろ。酒粕に似たヨーグルトに類するものなど。ひばり(鳥)が入ったものがありN君がトライした。日本の味噌汁も具は多種あるが、「ひばり」にはお目にかかれまい。D君の家ではワシントンそっくりなものを馳走になった。

4 プロフIIピラフ、焼き飯、チャーハン

豚油は勿論ご法度。植物油で炒める。これもD君の家で馳走になった。D家では専らサンフラワールオイルを使う由。プロフは婚約には重要な役目を果たす。男性の親がこれを持って女性の家を訪問する。女性の親がこれを快く受け、お返しをする様だと婚約成立。返品されると破談。半分返されると、少し考えさせてくれの意味。物事を婉曲に表現する点イン

ドネシアと同様である。

★今日の中央アジア

二回目のこの地訪問印象は一回目と大分違ってきた。この地域の人々のホスピタリティーには全く変わりはないのであるが、天気は九月の晴天続きから今回は雨と曇りの日々が変わる。

前回はともかく停電なしであったが、今回は首都ドシャンベ全市の停電。首都ドシャンベの空港の想像を絶するシステム不在と官僚主義、無秩序と混乱。同じホテルでも電気のプラグが部屋によって合わない不思議。銀行の通帳は未だに手書きであり、オンラインはおろかオフライン以前の状態である。(それでいて街にはインターネットカフェはあるのだが)

九月は物乞いに出会うことは無かったが、十一月には子供の物乞いに何度も出合った。九月には夜の外出に心配はなかったが、十一月は外食を終え暗い帰り道には鎖を放たれた大きな犬が徘徊しており、危険を感じた。夜、銃声らしい音も時々耳にした。この人達はまだ各自小銃を持っているらしい。

九七年までのタジキスタン内戦の原因は前回訪問時には良く判らず帰国したが、今回依然として

判らない。とにかく政治の話は一切出ない。ただ、大統領選挙の投票率が九九・何パーセントということで民主化の度合いが窺えた。九七年までの内戦は誰もが、周りの親族を含め誰が敵か判らない熾烈、凄惨なもので内戦だけは避けたいというのが今日に静けさの理由であろう。

ウズベキスタンは更に政治の話はタブーである。毎日通勤電車で顔馴染みの女性がある時、車内で「生活が苦しい」と一言言ったら翌日から姿を見せなくなったという。街角にはいかめしい警官の姿が目につく。大統領の娘二人のかつての婿は離婚され国外へ逃亡した。大統領の出勤時間には全く同じ車の行列が三組続きその中のどれに本物大統領が乗っているか判らない様になっている由。トルクメニスタンとなると更に話は暗くなる。

この地域のソ連、ロシアからの独立は自由と民族の独立を求めたバルト三国などヨーロッパとは全く異なる。ソ連時代、タジキスタンの予算の四〇%はモスクワに依存していたと言われる。ロシアが財政的にこの地域を手放したのが真相である。それも有り、この地域は我々と同じ体制とは現段階では言えない。

今回の訪問ではタジク、ウズベ

クの二カ国だけであった。限られた時間と地域のみを訪問だが、「百聞は一見にしかず」を痛感した。然し、知りたいことは未だ尽きないし、未訪問の地域の方がはるかに広大である。治安問題からフェルガナ地方(漢の帝の遠征先、汗血馬で有名な当時の大宛国のあった場所とされる)へは足を踏み入れられなかった。カザフ、トルクメンも未訪問である。美しいイシツク湖で有名、清の雍正帝の遠征軍(満州八旗)の満州族が未だ昔の言語と共に、残っているかも知れない。因みにウズベク語で中国を「マンジュ」と呼ぶ。又今日満州、満州族はシナ漢族に同化され満州語も消滅している。何よりも玉門関以西の東トルキスタン、現在の中国領新疆ウイグルには足を踏み入れていない。シルクロードの旅の完成はこれからである。話題は尽きないが、二回に亘り紙面を提供下さったオーロラ誌に感謝申し上げ今回はここで筆を置くこととしたい。

—さらば、中央アジアよ、いつの日かまた訪れるまで—

*前号「カナダ往還」タジキスタン出張訪問記の国際空港とは思えぬ最悪の不親切の「安西空港經由」を「関西空港經由」に訂正させていただきます。



愛猫家の辛抱

猫の青春

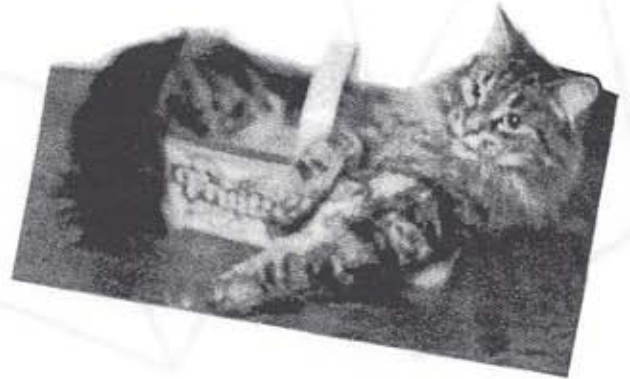
森貞一弘

猫とはベツトリとした関係を好まないベツトリのようだ。

ベツトリとしての最低条件とは…「名前を呼んだら寄ってくる、或いは返事する」これなら何とかマスターしている。出来る事なら、朝、「おはよう」と挨拶して起こしてくれる。そして帰宅時、出迎えてくれる。これ何となくクリアしている。犬の様なベツトリとした関係は無いにせよ「どうやら、うちの猫は愛想がいい方なんだ」と満足していた。

童謡で「犬は喜び庭駆け回り、猫はコタツで丸くなる」というのがあるが、はつきり言つてあれは嘘である。この冬は例年になく寒さが厳しく、雪が多かったのだが、そんな中、うちの猫の「武蔵」が行方不明になった。いやはや、「武蔵」なんて渡世人くさい名前をつけたのが悪かったのかも？と後悔したが、手遅れだった。こういう時、男親

森貞一弘



というものは落ち着かないもので、ついつい、道端でベツタンコになつてゐる姿を想像してしまふ。一時間ほど、この辺りを捜索してみたが、結局、寒すぎるので、あきらめ帰宅すると、ニヤ〜という声がある…。不思議だなあ、姿は見えないが猫の声がしている。いろいろと躍りなつて声の主を探し出すと、うちのセキセイインコだった。「何じゃこりや？まぎらわしい鳴き方するなよ！」と思つたが、ひよつとして武蔵は昼間、インコと会話してゐるのでは？と少し微笑ましくかつた。

二日目になつてもやつぱり音沙汰がない。相変わらずうちのインコは「ニヤ〜ニヤ〜」鳴いてゐる。しゃ〜ないなあ…もし明日、帰つてこなかつたら、マジで今度はずつと高貴な「義経」買つぞ！と心に誓つてゐた。(実は僕は大河ドラマのファンなのです。)あれほど、存在感のない武蔵だったが、やはり居なくなると、寂しいものだ。

三日目、「さて、どこで「義経」を買おうかな？やつぱり御曹司だから、ベルシヤ猫かシヤム猫にすべきかも？うふふのふ、品があつて我が家にピッタリだな」などと思ひを巡らせながら帰宅すると…表玄関で武蔵が待つてゐた。あ、りや、不思議。ひつこく「ニヤ〜ニヤ〜」と鳴いて近寄つてきた。「男は、そう簡単に泣くもんやない。強くなるのじゃ。強く。そして、今年も小次郎ネズミを倒

すのじゃ。」と表面的には叱りどばしたのだが、本心は、「よう、帰つてくれた。ニヨ〜」だった。

あれ以来、何回か旅に出て行つた武蔵だが、必ず帰つてくるのが解つた。「ドラ猫みたいな武蔵ちゃん、追つかけて〜♪」とサザエさんの主題歌を唄つても、猫は素早すぎる。ただ、はつきりとした目的意識があることは間違いないようだ。何回か、背中にいっばいヒツキムシをつけてきたことがあつた。このあたりに、そんな雑草の生える荒地はないので、かなり遠出していることは間違いないようだ。どんなに、天候が悪くても、さほど濡れ猫になつたことはないので…う〜ん、きつと何処かに隠れ家があつて、秘密の恋愛でもしてゐるのかも知れないな。



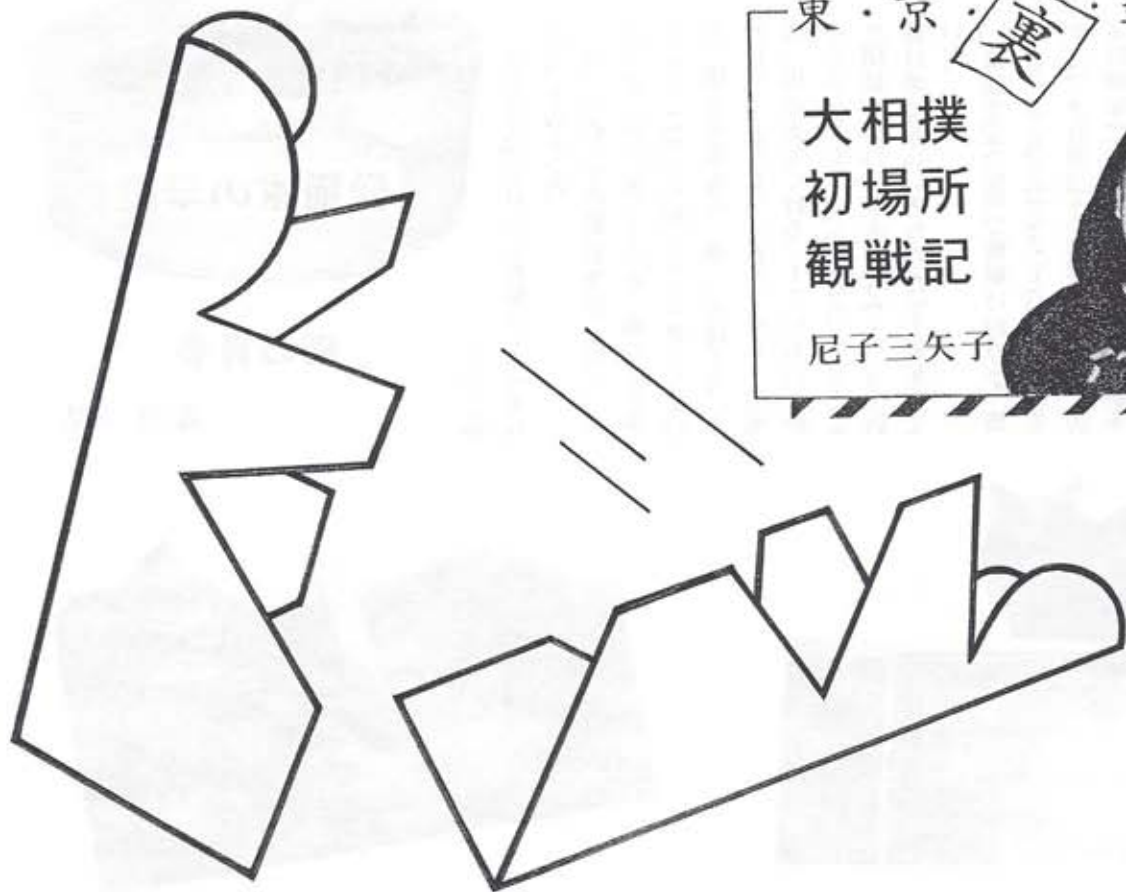
そういう思春期の頃、「青年は荒野をめざす」なんてフォーク・ソングを唄つて、「そうさ…青年はぬくぬくとした環境に満足してはいけないのだ！」などと粋がつていた自分を振り返りながら…「やつぱり時代は繰り返すんだよなあ。うちの猫にまで影響しているやん。」とダメな父親になつた気分がする今日、この頃です。「漂流」とか「放浪の旅」…なんとなく聞こえはいいんだけどね。

大相撲
初場所
観戦記

尼子三矢子



前に椅子席で観たことがあると云ったら、「升席が最近では安くなっているよ」と教えてくれた人がい



た。

「一升三万六千円が今は二人で一萬八千円だから成程安くなっている。早速チケットピアへ行つて、友だちと二人分の升席を申し込んだら、「あと五升残っていますが、裏正面の席だけです」と云う。裏ではイヤなので、直接相撲協会に電話をしてみることにした。すると「席は有り余っていますから、正面でもどこでも当日来て下さい。絶対ありますから」と云われた。どうなっているんだ相撲協会。

電話口の人に聞くと、「相撲協会創立八十周年記念」と云うので、サービスのため四人分の升席を二人で入れるようにし、しかも半額にしているのだそうだ。

八十周年という事は、昭和元年に協会が出来たと云うことか。でも確か昭和七年に天竜事件というのがあつて、天竜以下三十二人の力士が協会を脱退して別協会を作つたはずだ。その電話口の人に、「それは天竜事件以後から数えなくてか」と質問したら、「その名前は相撲協会ではタブーになっている言葉で無視する方針です。アンタ一体だれ？」と叱られてしまった。

そんなこんなで友だちと四時に両国駅で待ち合わせ、テケテンテ

ケテンという呼び込み太鼓に招じ入れられ、国技館の中にはいる。

外は寒いけれど、中は浴衣姿の三下が右往左往していたり、タツツケ姿の若い衆が「ハイハイ御案内しますよ」と活気を帯びている。

案内された升席は四人には狭すぎ、二人ではちよつと余るような中途半端な広さで畳敷き。仕切りは金属パイプ（昔は太い竹の棒だった）、そしてすでに弁当とツマミと焼き鳥パック、缶入りの日本酒が二人前置いてある。

土俵上ではもう何時間も前から取組みが始まつていて、全然知らない四股名の力士が組み合っている。

私たちは昼食を食べていなかったため、早速弁当を広げる。いわゆる幕の内弁当で、かまぼこやら佃煮やら、揚げ物、漬物、煮物と少しづつ色どり良く詰められている。冷えていて余り美味しくない。

友人は飲めないで廊下に出て自動販売機から熱いお茶を買ってきた。「ドアの外をずっと行くと、お店がいっぱい並んでいてお土産を売っているから、相撲が済んだら行って見よう」と報告してくれた。

五時近くになつていよいよ十両以上の取組みが始まる。今場所は魁皇と若の里が大関になれるかどうかの境目で、熱っぽく観ていたが、二人ともあつさり負けてしまつ

た。

でもテレビでは絶対味わうこと
出来ない肉体と肉体がぶつかるパ
シツという音や、若い力士の鍛えら
れた美しい肌の色等は、さすが臨
場感があつて本物は凄いと思う。今
一番人気は高見盛と言う青森県
出身の力士だ。彼が、「控」に歩いて
くるだけで、館内は割れんばかりの
ワーツという怒濤のような歓声で、
何本も懸賞金がかかる。なぜ彼が
人気者かというといざ土俵に登
ると、独特の「気合い入れ」を自分
の体に入れるため、バシバシとたた
き始める。そして最後に拳骨を握つ
て「ムツ」と仁王立ちになる。それが
面白くて、しかもそこそこ強いので
ファンが多いのだ。やはりこれもテ
レビではなく、目の前で見ると興奮
する。

さて相撲は国技である。日本人
同士の競技かという点、全然そう
ではない。番付けの横綱は「東」の
朝青竜(モンゴル)。前頭上位から
云々と、琴欧州(ブルガリア)、露
鳳(ロシア)、旭天鳳(モンゴル)、朝
赤竜(モンゴル)、安満(モンゴル)、
春日王(韓国)。

「西」は白鳳(モンゴル)、黒海(ゲ
ルシア)、旭鷲山(モンゴル)、時天
空(モンゴル)と、上位だけでもこれ
だけの外国人力士が在籍してい
る。幕下の外国人は枚挙にいとま

がない。私はナシヨナリストなので
一生懸命日本人を応援する。でも
この日の最後の取組みも、強すぎる
朝青竜にハンサムな雅山はだらし
なく負けてしまった。ア、そうそう
元前頭の鷲羽山が只の従業員とし
て制服を着てチケットのもぎりをや
っていたのにはびっくりした。それか
ら満員だとばかり思っていた国技
館がガラガラに空いているのも意外
だった。

廊下に出ると、相撲甚句の連の
人たちが男女六人で交代に自慢の
喉をきかせていた。一極終わるた
びに見物人が唄った人の懐に御祝儀
(千円札)をねじ込むのも粋な下町
ゆえなのか。

私たちは目当ての店で、力士の
名入りの湯飲み茶碗だの箸だの手
拭いだのをいっぱい買い込んでしま
った。

帰りの電車の中で、国技館のパン
フレットを読んだら意外なことが分
かった。広大な地下は焼き鳥工場
になっていて、その他の弁当、ツマミ
等も全部自家製で一貫して作られ
ている。又、更にその下には、無駄
に隅田川に流れてしまう雨水を貯
めて、災害に備えているのだそう
だ。東京に住んでいても、なかなか
体験できなかった非日常の世界に
一日遊んで、又明日への英気を養っ
たような気がして帰ってきた。

Don't compare images
from the FinePix F420
to other digital cameras.

Compare them to film.

 **FUJIFILM**
open your eyes

www.fujifilm.ca/digital



グアantanamo



小野冬生・平塚かずよ電話対談

平塚 おわかりないですか。

トロントはとても寒くてフルーにかかりました。おかげで「オーロラ」早春号がはかどりません。

小野 一年前もおなじようなことを云っていましたね。

平塚 そうでしたか。

そこらはあたたかいそうですね。でもバンクーバーの冬は暗いから減入るひとが多いとか。

小野 減入りません。暖炉の前で

よ。本を読むのは楽しいですよ。

平塚

そういえばそんな話をしたような気がします。去年の「オーロラ」を見てみます。あらほんと、同じことを云っている。

あのころサダム・フセイン

がつかまったのですね。もうイラクはあきたでしよう愉快じゃないですからね。でも読んでいますよ。

平塚

ブッシュがしかけた虚構が

ばれてきた、何年か経つと凄じことがあばかれるかもしれませんと云っています。が、あれから何かでましたか。

小野

ブッシュの嘘に関する本はいくつか出ましたが、テレビがとりあげなくなりましたね。

平塚

アメリカはブッシュの嘘を許したのでしょうか。

小野

真実を見きわめようとする精神的スタミナがないひと、自分の都合に合わせて事実を改ざんするひとが多いのですかね。

トロントにもいるでしょう。作り話と噂話が生きがい

というひと。

平塚

お答えできません。

小野

「オーロラ」の売れ行きに影響しますかな。

ブッシュ一味の嘘を鋭くつ

いた議員もいます。たとえ

ばコンドリーサ・ライスの

国務長官就任に反対した

マーク・テイトン。

「私は誰かの人格の欠陥を非難するのは好きではないが、繰り返し、きたないやり方で、意図的に嘘をつか

■訂正 前号四六号の木欄「カルル・チエルニー」で、「モーツアルトもベートーベンの速さに対して厳しく批判している」とありましたが、「モーツアルトもベートーベンも速さに対して厳しく批判している」に訂正させていただきます。

れるのはもつと好きでない」

I don't like impugning

anyone's integrity, but I

really don't like being lied

to, repeatedly, flagranty,

intentionally.

要するに「お前は人格が崩壊した嘘つきだ」と云ったのです。

平塚

名誉毀損で訴えられそう

小野

バーバラ・ボクサー議員は

こうです。

「私は仕事をやるに当たって

真実をないがしろにしたこ

とはない」

ライス議員は嘘つきである

という当てこすりです。

「核兵器の脅威を取り除くために戦争が必要であると云つたのに、核兵器がないと分かると今度はサダム

・フセインを取り除くために戦争が必要であったと云う。歴史を改ざんするには早すぎる」

云うことが、ころころ変わるわねと皮肉っています。

アメリカにも辛うじて良心が残っていますか。

小野 Guantanamo - the World

Should Know Michael Rafter and Ellen Ray 著

(十五米ドル)という本が売られています。わずか百五十ページほどのペーパーバックですが、ブッシュ一味が侵している違法行為、残虐行為の事実を列挙しています。こういうのが出るのだから腐りきってはいないと思います。

平塚 グアタナモというとキューバにある捕虜収容所です。アフガン戦争の捕虜を収容している。

小野 捕虜収容所ではないのです。

平塚 どういうことですか。

小野 三年前、二〇〇二年一月以来アメリカは、アフガンスタン、パキスタン、ボスニア、ザンビア、ガンビアで捉えた捕虜をグアタナ

モに送り始め、彼らにはジュネーブ協定を適用していいのです。

グアタナモで行われている違法行為がイラクのアブグレイブへ持ち込まれて

実態が公開されました。

あれは個人の犯罪だとけりがついていますが。

平塚 あれは個人の犯罪だとけりがついていますが。

有罪になったあとテレビに向かつて上官の命令に従っただけだと笑って見せました。組織的な意思があると云っているわけです。

平塚 グアタナモの実態も分かっているのですか。

小野 グアタナモで釈放された人の証言が引用されています。数百人を鉄製のコンテナに入れる、そのままだと窒息するので外から銃を撃って空気孔を作る、銃弾に当たって何人か死ぬ。空気孔があっても、日に照らされてコンテナは熱いから数十人しか生き延びられない。

平塚 何と残酷な。昔の奴隷船の時代みたい。

小野 テロで捕らえられた者は戦争捕虜ではないのだから法の適用外で、何でも出

来るといふ理屈です。

平塚 ひどい。

小野 テロ戦争を戦い抜く上で大統領は世界のどの場所においても、何びとであっても、敵と見なしたときは捕まえる権限を持つと宣言しました。

大統領個人の判断で誰でも捕まえ、グアタナモに送り込み、その扱い方は法の適用外だというのだから

凄い。スターリンやヒットラーと同じです。

平塚 カナダへ移民したがるアメリカ人が増えるわけですね。

小野 どこにいても、テロ戦争の敵と見なして、拉致し、グアタナモに送り込める。

平塚 スターリンより怖いじゃないですか。

小野 恐ろしいです。チェイニー、ブッシュ、ライス、ラムズフェルド、ウォルフowitzたち

平塚 エルド、ウォルフowitzたちがやって来たことを見るとまともじゃないもの。オニールやパウエルは去つたし。

平塚 どうすればいいのでしょうか。

小野 記憶を新たにして、流れを見誤らないことですね。

The 9/11 Commission

Report はお持ちですか。377ページにブッシュ演説の一部が出ています。

Every nation, in every region, now has a decision to make. Either you are

with us, or you are with the terrorists.

平塚 覚えています。共にテロ戦争と戦おうという呼びかけです。

小野 巧みな演説です。しかし様々な事実を総合すると、意向に従わなければ暴力を行使するぞという傲岸不遜な意思が見て取れます。

平塚 イラン、シリア、北朝鮮にも侵攻するのでしょうか。

小野 北朝鮮の核問題は外交で解決したいと云いましたが、イラン、シリアはつきりしませんね。イラクの隣国だから、イラクを占領している軍隊を転進させればすぐにでも開戦できる。

平塚 今度は民主主義を植え付けるためという理屈で攻め込むのですか。

小野 一年後にまたお話ししましょう。

ジャズ喫茶というのは外国にはあまりなく(ぜんぜん無いわけではないが)日本独自のものだと思うが、私はアメリカにただ一度しか行ったことが無く、しかも西海岸だけなので、アメリカの事情はわからない。広いアメリカのことだから日本のそれと全く同じではないにしても、ニューヨークなどにも有る(有った)と思われる。事実、パリの「ル・シャ・キ・ペーシユ(魚を釣る猫)はジャズクラブではあったが、ライブのない日はレコードコレクションをかけて、お客に聞かせていた。このクラブの近くにあった

「ストリーヴイル」もそうだし、プリンス通りに今でもある「麦わら帽子」などは、日本のジャズ喫茶とほとんど同じである。この「麦わら帽子」のオーナーは大のジャズファンで、自分でレコードレーベルを作ったぐらゐの人である
(Bloomingdale Records)

さてジャズ喫茶といえば、私が高校一年生から入り浸っていた横浜の「ちくさ」から話を進めるのが筋だろうが、今日はかつて有楽町にあった「ママ」を懐かしんでみよう。最初に「ママ」に行ったのは高校二年生の時で、有楽町に近い、コ

リドー街という路地にあつて、路地の入り口の真ん中に何故か大きな白い「招き猫」が「いらっしやいませ」、といった感じで手をあけていた。「ママ」は通りの右手にあり、中に入るとそれこそ「ウナギの寝床」のような細長い店で、突き当たりにコーヒーや紅茶を入れる厨房があり、左手奥にブレイヤーがあつた。有楽町というビジネス街にあるぐらゐだから、あまり薄暗いという感じではなく、お客もあまりトッポイ人は少なくて場所柄サラリーマンが多かつたように記憶している。

高校二年生と言えはちよつとツバツてみたい年頃で、私も気が小さいくせに学生服に学生力パンを持って、山に登る時(私は山岳部員だつた)に持っていく金属製の水筒にいきがつて酒、といつても梅酒(?!?)をかなり薄めて(?!?)「さあ、俺を見ろよ」とばかり「悪(ワル)」を気づつていい気になつていた。このマスターとお手伝いしていた女性ははずれもかなりの年輩で(多分夫婦)六十歳くらいに見えたが、いかにもジャズ喫茶経営者といった感じの人ではなく、ごく普通の感じの二人だつた。

だがマスターは見かけと違ひ少し変わつていた(どこのジャズ喫茶のマスターも多くは変わった人が多かつたが、...). というのは、レコードを掛ける前にいちいちレコードの説明をしてから、やおらかけるのである。「乗つてる」日にはかなりの長さで説明をして、自分であつたりしていた。説明が長いのも困つたが、もつと困つたのがレコードの録音年月日を「昭和何年」というのが癖らしく、いちいち一九〇〇年と換算しなければならなかつたことだ。例えば、『これは有名なマイルス・デヴィスの「バグスグループ」という録音で、昭和二九年の録音です』と来るから、『え

つれづれ草



「ママ」の思い出

上三雄



→トロンパ在住の
ジャズピアニスト
ミン・デバビニヤ

上さんのプロフィール

1946年横浜生まれ。中学2年の時からジャズに親しむ。67年20歳の時、ヨーロッパのジャズを求めて、欧州に旅立ち、血洗いなどしながらコペンハーゲン、パリでライブを聴いて過ごす。78年マシュマロ・レーベルを設立、デューク・ジョーダンの録音を始め、J.J.ジョンソン、チェット・ベーカー、ヤン・ラングレンなど、ジャズ愛好家、コレクター垂涎の作品を次々と制作、発売する。トロント在住のジャズピアニスト、ジーン・ディノビイを日本に紹介、彼のCDも数多く発売されている。ジャズ評論家として、スイング・ジャーナル誌等に執筆、活躍。本職は家業の勉強堂洋服店を横浜で経営。

マシュマロレコード・ホームページ
<http://marshmallow-records.com>

えと、俺の生まれたのが昭和二十一年だから……昭和二十一年は一九四六年なので八足して一九五四年か」という具合。ややこしいことこの上ない。説明する本人だって、レコード裏の解説を見れば、多くの場合一九〇〇何年と出ているのだから、何もわざわざ昭和に直さなくてもよかったですと思うのだが、マスターなりのこだわりがあったのだろうか？

このユニークなマスターのいる「ママ」での一番の思い出といえば……これは今でも忘れようにも忘れられないエピソードがある。ある日の夕方、コリドー街の入り口にある「招き猫」の鼻をなでてから、「ママ」に入っていくと、どういう訳かマスターはいず、奥さんだけだった。私は当時からスタン・ゲッツの大ファンで、まだ持っていなかった

“Stan Getz Plays”の中に入っている“The Way You Look Tonight”（邦題・今宵の君は）を聴きたくて、リクエストをしようと思えば、所へ行つた。このオバサンに“The Way You Look Tonight”と言つても分からないと思つて（何しろ旦那が昭和何年の人だから……）こちらも気を利かせて「スタン・ゲッツの『今宵の君は』の入っているレコードかけてください」とお願いした。その時、オバサンはうろたえ、何と「うちには歌謡曲はありませんよ！」との答え。愕然として何が何だか分からなくなった上少年。それからが大変だ。いろいろ説明するのだが、「ほら、昭和二十七年の録音の」とか言つてもラチがあかず（注・昭和で換算するのは旦那の特技で、奥さんはまるで苦手だったようだ）、最後に「ほ

ら、スタン・ゲッツが子供と一緒に写真に写っているや」と言つて初めて気がついた始末。この時の奥さんの困惑の、いかにもバツの悪そうな表情は今でも眼に浮かぶ。美人や超可愛い女性の顔は今でも思い出せるが、この歳のオバサンの顔を今でも思い出せるのは後にも先にもこの人だけ。お互いにとつて幸といおうか、不幸といおうか……（ためいき）

ところが「ママ」の思い出はこれだけでは終わらない。後年「ママ」はある事情で新宿東口のビルの一階が三階へ移転した。よせばいいのに、またあの二人の顔を見たくて（そうでもないか？）よほど暇だった（？）わざわざ新宿まで出向いて行つた。旦那は元気だったが例の奥さんの姿は残念ながら見えなかった。ガクッ……。その代わり店の入り口に妙な貼り紙がしてあった。曰く「下駄履きの方、黒メガネの方来店お断り」。これを見て、またまた上不青年（すでに青年になつていたこのいたずらがムラムラわき上がつてきた。黒メガネを買つたのは金がない。新宿で黒メガネではさすがにその筋の人に脅かされかねない。結論。今履いている高歯の下駄でまた行くことにし

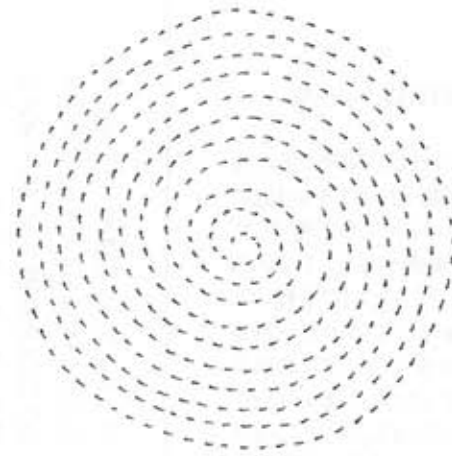
た。ビルの一階からカラコ音をさせながらドアを開けて入つていった。マスターが嫌な顔をしたのは当然だった。しかし嫌な顔をしたのはほんの一瞬だけで、後は気にしている素振りはなかった。

今から思えば、有楽町というビジネス街から、新宿というちょっとさわどい街に移転して、その筋のお客の来店を阻止しようとの考えだったのだから。その日に何をリクエストしたかは忘れたが、覚えてるのはマスターのレコード説明は無く、例のこれは昭和何年の録音です」という懐かしいフレーズを聞くことができなかったのだ。マスターも歳をとつたのだ。もしかして奥さんも体を悪くしていたのかもしれない。その後暫くしてまた店を訪ねたが（この時はちゃんとした靴、黒メガネなし）、すでに店はなかった。やはりどこか寂しい気がした。当時のジャズ喫茶にはツツバツた、若いマスターもいたが、「ママ」のようにチョッピリ変わった、しかし人間くさい人たちもいた。「昭和何年録音」と説明しながらかける、やはり人間くさいジャズの衰退と共に姿を消していったのだろうか？

（ジャズ評論家・ジャズレコード制作者）

不老長寿の薬を探して

その二十七



自己推拿

誰でも何時でもどこでも出来る！
時間もお金も掛からない健康法

後藤順子

推拿とは、中医基礎理論に基づいた臨床応用と治療原理を研究する学問です。人体の体表の経絡・ツボや、患部にある筋肉・靭帯・関節などに、種々の推拿手技を用いて、疾病を治療・予防する外治法です。理論の整合性、手技

の多様性、操作の安全性、臨床上の即効性などが特徴です。手技療法という分野では、中国推拿がその源流であり最高峰に位置付けられています。私の出会った中国医達は皆、いつも元気そうで、風邪など引きもせず、高齢になっても、かくしゃくと、仕事をされています。彼らの健康の奥義は、毎日欠かさずされている自己推拿のようで、時間もお金も掛かけず、だれでもどのでも簡単に出来るので、ここに一部を紹介しましょう。

☆始める前の準備

状況に合わせて椅子に座るか、床になるか、自分で楽な姿勢を選ぶ。自然に呼吸をして、心静かに、集中して行う。手と心は一体化し、瞑想と呼吸で、気が手によって導かれ流れる事をイメージする。

☆注意事項

力の入れ加減は、体全体が少し暖かくなる程度で、少し痛いような張ったような感じになる。朝晩二回、二十〜三十分程度、自分の体力や状況に合わせて施行し、一度にやりすぎない事が大切です。

【脳を活性化】し、集中力を上げる。仕事や勉強前にやると能率が向上します。

す。頭痛、眩暈、不眠、顔面麻痺の治療効果と予防効果。

① 顔に両手親指はこめかみに置き、人差し指は眉の付け根に置いて、眉毛内から外側へ水平に動かし、額の頭髮の付け根まで高さを上げてゆく。三十回から五十回



② こめかみを両手親指で押しながらくりぐりした後、親指の高さを変えず耳方向へ押しながら移動。



③ 両手を広げて親指のはらを風池というツボおいて押し揉みする。三十回



④ 正面を真っ直ぐ向き、口を閉じたまま、背骨を延ばして、片手で頭のてっぺんを平手で軽くたたく。十回



⑤ 両手を暖かくなるまですり合わせた

後、顔を両手で洗うように、頬から額へと移動させた後、半円を描くように顎まで位置を下げる。二十回から三十回



【視力の改善】 緑内障や目の病気の治療と予防。視界がはつきり、くつきりします。

① 眉毛の付け根を両手を外向きに広げて親指の先で軽く押しながらくりぐりする。二十回



② 片手の親指とひとさし指を鼻の付け根において目頭を摘んで揉む。三十回



③ 真っ直ぐ向いて、黒目の真下一センチ位をヒトサシ指の腹で、くりぐりする。二十回



④両手の親指を両こめかみに置きヒトサシ指の側面を上と下の眼窩を交互の鼻側からふき取るように、指を動かす。三十回



①両手をこすり合わせ、手が暖かくなったら、手のひらを目に当て、軽く円を描くように動かす。十回



【鼻づまりの改善】風邪や鼻炎の予防。

①小鼻の一番張っている両側を中指の先で、軽く円を描くように回転運動。三十回



②小鼻横の溝に添うつて上から下へ、暖かさを感じるまで中指の腹を動かす。三十回



【聴力の改善】耳鳴り難聴悪化予防。

①ヒトサシ指と中指で耳の前後をはさみ、軽く指の腹を円を描くように動かす。二十回



②人差し指と親指で耳たぶを上から下へ摘み揉みする。三十回



③両手で耳を覆い頭の後頭部でヒトサシ指と中指を重ねて指を軽く弾く。二十回



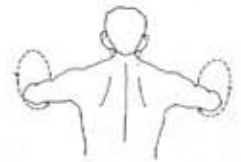
④両手で耳を覆い、圧力を耳にかけた後、速く手を耳から離す。三十回

【首と肩こりの予防と改善】血圧降下や喘息の予防と改善。

①図にある首と肩と背中のツボを指で押す。押し気持ちいいや痛いポイントを探す。それぞれ五回から十回。

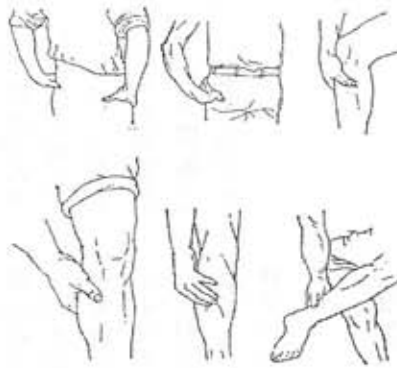


②両腕を横水平に上げ、肘は軽く前に曲げる。肘を円を描くように回転させる。十回



【腰痛】や生理不順の予防と改善に有効。気分を落着かせる。

①図にある腰と足のツボを指で押す。それぞれ五回から十回。



②ふくらはぎを両手で軽く叩く。二十回



③腰をコブシで軽くトントン叩く。二十回



④片足ずつ足の裏の真ん中より少し上を中心に手小指側面で足の指先に向かって擦る。三十回



⑤足首を片手で固定させ、もう一方の手で足首を回転させる。二十回



あとがき

この冬、毎朝、仕事の前に二十分間、ここにある自己推拿を実行しました。一通り終えた後は、頭も目もすっきりして仕事に集中出来て、気分もよく、あまり疲れを感じませんでした。昔では、悪いインフルエンザが流行っていましたが、一度も風邪をひかずに、仕事以外にも何かと忙しいスケジュールをなんとか無事に予定通りにこなせました。

老子の言葉にも、「自分の命を大切に生きて生きる限り、死はつけいるすぎがない」とあります。病気になるまでには、もう遅いかもしれない。毎日の継続した自己鍛錬こそが不老長寿を実現させることでしょう。

連絡先 Junko@rogers.com



「豆腐のフルコース・ディナーはいかが？」
横浜・弘明寺門前
豆腐料理『藤方』

西川浩平

(横笛奏者)

ディナーコース・メニュー

生ゆば

しゃくり豆腐

サラダ、煮物

大豆から揚げ甘酢あんかけ

揚げだし豆腐、豆腐コロツケ

御飯、味噌汁

□「イヤァ!日本は!

横浜から鎌倉街道を南に約六キロ。門前町を右手に入り、アーケードを抜けた所に弘明寺観音がある。決して観光的な名所とは言えない、こじんまりとしたものだが、我が家から約二十分で歩ける事もあって、私には初詣や手ごろな散歩コース

にもなっている。

この門前アーケードを入ったすぐの所に、一軒のお豆腐屋さんがある。ごく普通の豆腐屋ではあるが、商売熱心なのだろう、厚揚げ、揚げ出し、ガンモなど小さく切って爪楊枝で刺し、いつも町行く人達に試食を勧めている。

「アツ!美味しい…」作りたての厚揚げなどを試食すれば、勧められるままに買ったとしても、せいせい百二十円だったたり百七十円だったりで、ついつい何品か買ってしまうことになる。「マイドアリ」と声を掛けられれば、「イヤァ!日本の商店街つて…客とのやり取りがすごく人間的だよね〜」などと嬉しくなってしまうのである。

□あんパン買っちゃった!

私は何でも揃っているスーパー・マーケットに車で乗りつけ、一週間分の食料品をまとめて買うのは、何か味気ない感じがする。勿論、車社会の昨今、都市部の下町のような所であれば、個人商店が軒を並べる街などは望めるものではないし、広大な土地でゆつたりとした家々に住んでいる海外の生活からは、このこまごました買い物も、逆に億劫に感じるものかも知れない。

買い物籠をさげて、今晚の献立を考えながら商店街を歩く奥さん方。そして声

をかける店の人。「奥さん、今日いい秋刀魚がはいってるよ」「今晚、天ぷらどう?」考えてみれば、晩に何を食べようかと余計なお世話…とも言えるのだが、良いじゃないですか、これが下町つてもんですね。

「今、あんパンが焼き上げました、五十個限定です」なんて声を聞けば、食べたくなってもついつい並んでしまう。「魚を買いに来たのにあんパン買っちゃった…」などとは良くある事だ。「そうだそうだ、魚を買わなくっちゃ…」「その三匹二百円のイワシくださいな」「ヘイ、毎度あり、おつり八百万えん…」「なにもそんなに大製法に云わなくても…」と思うが、おつりが八百万円のほうが景気が良い。

□フルコース、千七百円

今回の本題は、先の豆腐屋さんの奥に二階に上がる階段があつて、知る人ぞ知る：豆腐屋さんがフルコース・ディナーを出している事である。弘明寺の豆腐料理「藤方」は、階下の店の出来立ての豆腐料理を、二階の座敷に運んでくれる。そして値段もフルコースとはいえ、手ごろな千七百円。

豆腐尽くしの食事は実は歴史は古く、京都などで禅僧の食として発展した経緯がある。自らを律し肉食を絶ち、修行に励む僧たちのために考案され、豆腐を様々

に加工、工夫した、そこに豆腐料理の粋を見る。京都などでは、それが観光の呼び物の一つともなつて、豆腐御膳 七千円などという看板が、小意気な料亭に掛つてゐるのを良く見かける。「何を馬鹿げたこと、豆腐に七千円とは・・」と怒りにも似た心境になつてしまふのだが、京都ではオシャレなのであろうか、結構この様な値段でも客が入るようだ。

□生ゆばをわさびでつるり

さて横浜、弘明寺の豆腐店に入るとしよう。店に上がつて早速ビールとコースを注文する。一番に出してくれたのが「豆乳に生ゆば」が入つてゐる小皿。「これはサービスです」と来ました。何と言つても「サービス」という言葉には弱いのだ。ビールで早々に乾杯を済まし、ゆばの上に乗つてゐるわさびを溶かして口に放り込む。つんとしたわさびが効いて、ビール、もう一杯。そして次からがコース料理で、一番目の皿が「生ゆば」だ。豆腐を作る時の上ばみを掬つたもので、豆腐の皮、と言つてもよいか・・。絹の布を湯がいたような口ざわりのゆばを、これもわさびを付けて口に入れる。「イケルね」またもやビール。

そこに出てきたのが、「ゴマ豆腐と枝豆風味の豆腐」が小皿に色合い良く入つてゐるもの。この辺から、ビールで喉に通してゐたのでは、出てきた食べ物さんに失礼に当たるのではないか・・とお酒の爛を頼んでし

まう。少し甘い燗酒をおちよこでチビチビと始める。豆腐の皿には小さなスプーンが付いてゐた。「やはり豆腐は箸で食べなきゃ、通とは云えねえな」などと急に江戸っ子になつたような口ぶりで、箸で豆腐をつかんでみたものの、経験豊富は店のほう。途中からは前言を翻し、こつそりスプーンを使つてゐた私です。

「このメニューにある、しゃくり豆腐っていうのはなに？」と聞くと、今日は出来ないうのでがっかり。出来立ての大きな豆腐から、しゃくり上げて持つてくるのか、はたまた豆腐を食べるとしゃくりが出るのか、色々想像してゐたのに出てこないのは残念だ。

□イヤ、食べたね、

いやいや、それにしても次から次に出て来る。「サラダ」は人参、大根、油揚げのみじん切りにブチトマトが添えてあり、ごまソースが掛つたもの。「揚げ出し豆腐」はかなり大きな皿に盛り付けされ、山芋の天ぷらにシシトウが大根おろしとともに添えられてゐる。ここでご飯と味噌汁が出され、お酒から食事の体勢に入る。しかしまだまだ出て来るわ、「厚揚げと油揚げの煮物」には青々としたインゲンが目を楽しませてくれ、「大豆の唐揚げ甘酢あんかけ」は、口に入れるとまるで鶏肉の歯ごたえ。「豆腐のコロッケ」が出され「これで全てのお料理が出揃いました」との声が掛かった時

には、すでにもうお腹が一杯でベルトをそつとゆるめてゐた。

「イヤ、食べたね」と満足この上なしの心境の時に、なにやら又お盆で運んでくる。「デザートのコロッケです・・これもサービスですので、お召し上がりください」と、透명한細切りの寒天状の食べ物に、酢醤油と岩海苔がかかったものが出された。「サービス」の言葉に元々弱いのだ。「お腹一杯ではあるけれども、これなら十分にまだイケル」辛子を溶かしてつるりと口に流し込むと「そうだと、小さい時に良く食べたなく、夏の暑い時のオヤツだったつけ」などと、郷愁を誘うのです。

お豆腐屋さんと言えば、大変朝の早い、真冬でも冷たい水を扱う、辛抱の要る地味なご商売。それが十分に手間を掛け、出来立ての豆腐を、料理として提供する。「いやいや、たかが豆腐かも知れないが、されど豆腐ですわね」

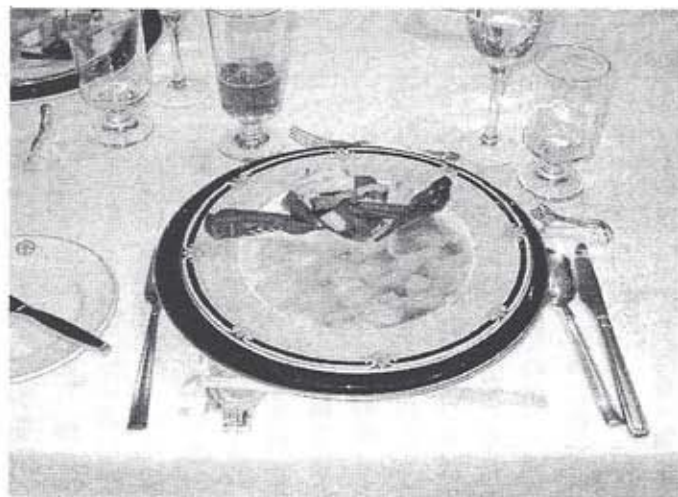
フルコース・ディナーと言えば、ステーキや豪華なフランス料理、はたまたオシャレなイタリアン。勿論そんな食事もお食べてみたいが、弘明寺観音、門前町のお豆腐屋さんで豆腐尽くしを腹一杯戴き、商店街をそぞろ歩き家路まで・・。またもやこの言葉が浮かびます「イヤ、日本は」

みなさま・・日本に帰りたくなってきましたか・・？

*弘明寺は京浜急行弘明寺駅下車三分

誕生日の メニュー

シェフ
石井国夫



鯛とイカひれのラズベリー・マリネー

フランス料理シェフとして長年、内外のホテルで働いた石井国夫さん(現在トロントでケイタリング・サービスクラウド)が、親しい友人の誕生日に作ったフランス料理のフルコース・メニューをご紹介します。

前菜は

鯛とイカひれのラズベリー・マリネ

薄くスライスした鯛とヤリイカのひれに軽くレモン汁を垂らしてから、ラズベリー・ドレッシングでマリネしたフレッシュなシーフードの前菜です。ラズベリー・ドレッシングの作り方は、冷凍ラズベリーを4リットル・ジャーの三分の一まで入れ、上からホワイトピネガーをジャー一杯に足して一週間置きます。二オンスのラズベリーを取り出し、ミキサーで混ぜ、砂糖大さじ五、塩小さじ二、カラシとコショウを加えて更によくブレンドし、サラダ油を一・二・一・五の割合で加えます。皿の上に鯛とイカのスライスを

平らに案配よく並べ、上からラズベリー・ドレッシングを掛けます。生の魚のマリネはアメリカ系のフランス料理によく出てきます。酢の物やお刺身に慣れた日本人の味覚によく合う前菜として好まれています。

ビスケット・オマールのスープ

オマール海老(ラプスター)の頭のうまみが出た大変コクのあるスープです。ラプスター(生でも茹でたのでも、どちらでもよい)の頭を殻ごと細かく砕いてたたき、ミルボワ(ニンニク、タマネギ、人参、セロリ、ベイリーフ、タイムの順に加えてよく炒めたもの)と一緒に炒め、メリケン粉を振り込んで更に炒め、トマトペーストとブランドーを入れて臭いを消し、魚のブイヨン又は水か湯を加えて中火で最低一時間煮ます。煮上がったらよく濾し、クリームを加えて好みの濃さに整え、塩、コショウ、隠し味の砂糖を加えます。とろみがない時はご飯のお冷やを水洗いしてから二、三十分煮て、ブランドーにかけてからスープに加えます。

オマール海老の代わりにほうれん草、クレソン、ブロッコリーなど、

好みの青い野菜を茹でて使うと、薄緑色のきれいなスープが出来ます。とろみにはご飯かジャガイモの方が粉っぽい味が残らなくてよいでしょう。パンクインスープは、なるべく黄色いバター・スコーシュを選び、外の皮を取り薄く切つて、タマネギ、人参と一緒に軽く炒め、白ワインいしたご飯を入れて炒め、白ワインとスープを入れて二十分ほど煮てからブランドーで回し、クリームで伸ばします。チキンストックを使つて、スープの濃さと味を調節します。

グリーンサラダ

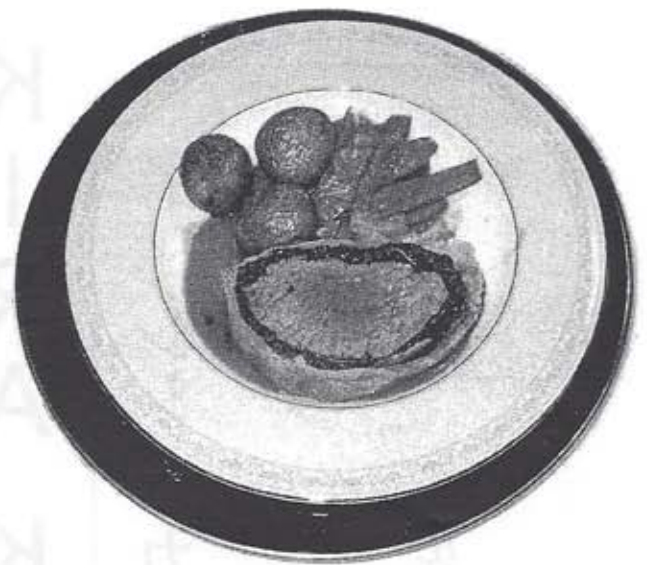
市販のサラダミックスをラズベリー・ドレッシングであえただけの簡単なものですが、ラズベリーの代わりに梅干しビュールにしたり、大根と人参を刺身のツマ切り器で切つて、水に放したものをサラダの上に散らすなど、いろいろのバリエーションが考えられます。

フロレンス風のフィレミノン

フランス料理ではほうれん草を使った料理をなぜかフロレンタンⅡフロレンス風と呼んでいます。これはフィレステーキのフロレンス風です。テンダーロイン(八人分位)



千支の鶏の置物を手にした
石井さん



フローレンス風フィレミニョン



調理場で働く石井さんと圭子さん

を一本のまま形が崩れぬよう糸で縛り、フライパンでさつと回りを焼きます。網の上に取り、よくさまし、冷蔵庫で少し冷やします。フィレの長さに四角く切ったホイルの上にプロシュートハムを敷き、軽く茹でてブレンダーにかけたほうれん草をプロシュートの上に薄く平らに並べ、真ん中にフィレを置き、ほうれん草とハムで包みます。伸ばしたパイ皮に水で薄めた卵を塗り、ほうれん草とプロシュートで包んだフィレを真ん中に置き、パイ皮で包み、四百〜四百五十度のオーブンで十五分焼き、ホイルを被せて、更に三十五〜四十分焼き上げます。

ほうれん草とプロシュートの代わりに豚肉、鶏のレバー、子牛の挽肉を使うとウエリントン風のステーキになります。すり下ろしたタマネギに、卵、塩、コショウを加えた中に薄身のステーキを漬け込んでからソテーし、みじん切りのタマネギを焼き上がったステーキの上のせて出すと、シャリアピン風になります。

キングストンロードのケータリング・ビジネスのキッチンに石井さんをお訪ねして以上の作り方をうかがいました。焼き肉三千本のオーダーが入ったと、調理場の調理台でアシスタントの圭子さんとラム

の串差しの真つ最中。広いキッチンには寿司用ロボットだのいろいろな機器が揃っています。

石井さんのコック生活は東京八重洲口の国際観光ホテルを皮切りに、帝国ホテル、東京ヒルトン、ペルリン・ヒルトン、パリのホテルプラザ・アテネ、アムステルダムホテル・オークラ、ミュンヘン・ヒルトンと内外の有名ホテルが続きます。帝国ホテルは旧館と新館の両方を経験、新館では村上信夫コック長の下で働きました。ロンドンで私家庭のコックを半年務めてから帰国、東京ヒルトンに戻り、一九七九年にトロントのヒルトンにエグゼクティブ・シェフとして転任しました。一九八五年に独立してクイーンズトリート・ウエストに鳥市レストランを出店、その後もみじへルスケアの食堂に入りましたが、二、三年前に辞めて、ケータリング・ビジネスを始めました。

家庭の少人数パーティーからコンベンション・センターのような何千人の大パーティーまで注文が入るので、大忙し。カリフォルニア巻一千本とか太巻き六百本を作ることもあるそうです。経験のため私もゴム手袋を借りて、ラムと玉ねぎ、赤ピーマンの串刺しを手伝ってみましたが、簡単なようで難しく二十本で仕上げになってしまいました。

Cynthia Kadohata

キラキラキラ

KIRAKIRA

シンシア・カドハタ著

佐藤和代

才能豊かなエスニック系の作家が子供時代とその周囲を描いた秀作は思いつくだけでも、カナダでは『English Patient』を書いたマイケル・オndaatje (Michael Ondaatje) の『Running in the Family』、バンクーバー生まれのウェイソン・チョイ (Wayson Choy) の『Jade Peony』、米国では映画にもなった『Joy Luck

Club』のエイミー・タン (Amy Tan) 等が浮かび、スリランカや中国のカルチユアをバックに子供が成長した過程を読者に生き生きと語りかけてくれる。自分たちが持つ幾重にも重なった価値観を全てのひとりで語り尽くせなくとも、何とか少しでも伝えたいというやむにやまれぬ気持ちやどれにも溢れている。

このジャンルに二〇〇五年度のニューベリー・メダル賞 (Newbery Medal) を受けたアメリカの日系三世、シンシア・カドハタの『キラキラ』(KIRAKIRA) が加わり、読むチャンスがあったのは嬉しい限りである。半分も行かないうちに感じたのは、昔のベストセラーになつた『限りなく透明に近いブルー』という題はこの『キラキラ』の副題にこそ、実にふさわしいという思いであつた。

語り手の私、キャシーとその家族はアイオワから一九五〇年代の末に南部の奥深いジョージアの小さい町に引っ越してきた日系アメリカンである。そこで日系人は敵意は持たれなかったが、無視されがちであつた。当時まだ口のよく回らない彼女は、四歳年上の姉、リンから日本語の『キラキラ』という言葉を教えて貰う。二人で

寝ころんで見上げる星や青空、子犬や子猫や蝶々、その上バステルカラーのクリネックス・テツシユにまでキラキラを使い、母親に注意されるほどその言葉が好きになつたのであつた。

この本を読んだ時、私は以前友人が「移民でやつて来た父親は子供と言ひ争いをして英語に詰まると、すぐ子供たちを殴りつけるので、十二、三歳の頃から夜中にこつそりボートで湖に漕ぎ出し、船底に寝転がり天の川をよく眺めた」と話してくれたのを思い出した。星のきらめきがあればほど体中に煮えたぎっていたくやしさと父への憎しみを少しずつ消してくれたいという。

私たち大人は毎日の生活から生じる不安感と焦りにさいなまれて、ひたすら自分たちを追いつめて苦しむことが多いが、子どもたちはつらい時に自然や動物が心を慰めてくれるのを自然に知っているとつくづく思う。

さて、小学校しか出ていない父は、ひよこのオスとメスを見分ける鑑別師になり、母は鶏肉の処理工場で働き始める。父は一人前の家長として社会に認められるためには、何としても自分の家を持たねばならないのだ。失業という目

日系アメリカ人三世作家
子供の目で見た50年代の南部の生活



に見えない恐怖がいつもつきまとうから、オーバータイムをやり、人の二倍分のシフトで働き、必死なのはトロントにやって来た移民生活のバターンとそっくりである。親はクタクタで、アバートは食べて寝るだけの場所になりがちだ。そんな環境では小学校に入る前のキャシーにとつて、姉は万事に付けて頼もしい限りで、この二人の心の交流はセンチメンタルに陥らず、さわやかに描かれている。

ところがいつも仲好しだった姉が、ティーンエイジャーになると変わっていった。好きな男の子が出来て、クラスメートの親友とおしゃべりの方に夢中になり、妹を子供扱いし始めたのだ。その時のキャシーの失望感は大人の失恋にも値するくらい深い悲しみだが、作者の筆は冴えていてそこを見事にさらりと描いている。

そして又しばらく年月が経つと、姉が不治の病気になってしまふ。更にもっと働いて医療費を払おうとする両親を見ながら、小さい弟の世話をし、病気の姉の気まぐれとわがままに怒ったり、後悔するキャシーは決していつもいい子だけではない。姉を喜ばせようとして、ドラッグストアでピンクのマニキュアを万引きして、捕まるよ

うなおめでたいところもあるのだ。オツムがよくて当時としてはめずらしいほど将来の野心を秘かに持っていた姉の蔭で、いつもオールCの成績しかとらず、掃除は嫌い、食事の後の皿洗いやで、子供ながらもどこか神経の太い居直った感じのある彼女は、姉の死後、気抜けて張り合いを失った両親を目の前に、十二歳の年齢なりに二人の支えとなろうとする。その少しずつ変わっていく段階が淡々と時にはやさしいユーモアをこめて描かれている。

この本は中学、高校生向けに書かれているが、どの優れた作品にも共通しているように、子供を持つた親たち、子供時代が半世紀も前だった人々にも深い感動を与えてくれる。

と、ここまで書いて、数日を経た今朝のニュースで、高い教育をカナダで受けた二十代、三十代のアラブ系の人々が、様々な理由からアルカイダのインターネットを使つての巧みな勧誘に乗せられ、メンバーとなり、中にはスリーパー(もぐら)にもなっているというニュースを聞いた。いつもなら単純に「何と馬鹿な事を！」と腹を立てる私だが、この本を読んだ後なので、そうか、あと二十年もしたら、そう

いう叔父や叔母の姿を子供の目から描いた自伝風の優れた本が生まれぬでもないなあ、と思つたものである。

いろいろの民族の押し合うトロントに暮らすということは神経的には、北海道弁で云うと「ゆるくないこと」なのだが、だからこそ生きること味を添えてくれると思うようになったのは、三十年以上もここで笑ったり怒ったりした結果、他の国から来た人々とお付き合いには、いつも新しい発見がつきまとうという当たり前のことが納得できてきたからである。

(Simon & Schuster, N.Y., C93795, ISBN0-689-85639-3)

日本語の翻訳本は白水社から出版されています)

〈作者シンシア・カドハタについて〉
一九五〇年代の米国で日系人家族がオレゴンからアーカンソーまで仕事を求めて一台の車に乗ってさすらい小説「ザ・フロートイング・ワールド」(一九八九年)でデビューし、ザ・ニューヨークタイムズの「フィクション界の輝かしい新たな声」をはじめ、各紙から高い評価を得た。他に「イン・ザ・ハート・オブ・ザ・ヴァレー・オブ・ラブ」がある。現在カリフォルニア在住)

コーモン様も
まいった
バリウム作戦



杉本花粉 えも

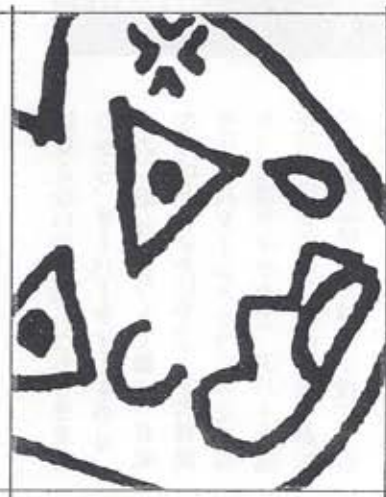
避るにしても、もうどのくらいか分からないほど前から、大便に悩まされている。出る大便には何も罪はないのだが、毎回トイレでフラッシュをする度に「また、これだ」と情けなくなる。私の体格とはほど遠い、か細くはかなげで愁いさえ湛えているかのような、ひ弱な大便。「大ちゃん、どうしちゃったの？何か悩みでもあるの？あるのなら思いっきり言って頂だい！遠慮しなくていいのよ。」と声を掛けたくなる。それを小指で突いたらホニヤリと折れてしまいそうな、私の排泄物。

でも、いつまでもホニヤリと向き合っている前に進めない。強くならなければいけないのだと、ある

日気づかされたのである。

今までこんなに長いことおざなりにしてきたのは、ひとえに言葉の関係が最も大きく影響している。英語でこの状態を言うには、かなりの英語力が付いていなければ表現できない。切り傷、火傷、風邪などは、切った、やけどした、カゼみたいなどと一口で説明できるが、あまり言いたくない部分と言うとなると、そういった言葉の少ない私にはお手上げである。だから即、日本語の分かるドクターに変えた。最早、義理とか、人情とか、何とかかんとか言っていられないのである。

まだ若くハンサムなドクターには誠に気の毒だが、こんな話を聞いて貰うしかない。顔を見合わせた時には、一瞬ためらったが、何でもないことのように淡々と説明した。日本語ってなんて凄いな。わずか十秒で理解されるではないか。



おっと、私は日本語の偉大さをここで話すつもりは毛頭ない。これから起こる苛酷で悲惨で地獄のような一大体験記を記そうとしているのだから。

いよいよ腸内レントゲン検査の予約を入れた。ドクターはストレスが原因だろうと仰るが、そんなヤワなものではないはずだ。一日何回もの細便が出るのだから。これは大腸に腫瘍が出来ていて、通路が邪魔されているのに違いないと、私的意見押し通させていだいた。そこで幸か不幸か、バリウムでレントゲンということに相成った。バリウム検査といっても、ちよいとクイクイ飲んで、ハイ、お終いみたいなそんなところの検査とは訳が違う。実施一週間前まで友人とおしゃべりする前までは、飲むものと思っていた。はつきり言っ

てこれは、とんでもないシロモノで、お金をくれても二度とこめんである。

まず検査二日前から徐々に地獄への足入れを余儀なくされる。腸にバリウムを入れるのだから、先客(うんこ)がいたのでは、レントゲンは撮れない。この当たり前のことが考えられないでいた。私の腸から宿便もろとも、カス一片たりとも残さず出してしまおう作戦は容易ではない。アスから二日間の絶食期間に入るといふ前後には、この世での食べ納めに等しいくらいの量のチャイニーズパフエを食べまくった。

絶食一日目、水とアップルジュースとゼリーの繰り返しがメインデイツシである。夜はけつこうつらいが乗り切れた。

絶食二日目、この日は下剤を



飲まなければならないので、RO YVACというプログラム通りの規則正しい食事(水食)をしなければならぬ。朝食は水、昼食も水、昼食後三十分に、スプライトのような炭酸飲料をコップ二杯ほど一気に飲む。三時間後に予定通りに超特急がやってきた。そのまた一時間後に錠剤で強力押し出しが加わり、ひっきりなしのトイレがよいの幕は切つて落とされ、ほとんどの固形物は排出された。水便のみとなったのに、就寝前の止めの流腸カプセルをセルフサービスで差し込む。十五分経つても、もう出る物がないのだから何の効果もなく、流腸はカプセルが変形したままの形で出るしかなかった。

空腹のトイレ通いのため、疲労感が出て、頭の中は終わつたらトロント中のラーメンを食べ漁つてやると誓いながらベッドに入る。しかし二、三時間おきのトイレ通いは夜中続く。寝たのかどうか分からないうちに朝はやつて来た。

決戦の火ぶたは切つて落とされた。二日間の絶食が涙ものだったから、バリウムが待ち遠しくもあつた。

女性のナースと呼ばれ、レントゲン室へ通される。彼女は何度もこの検査はどうやるのか、バリウ

ムはどこから入れるか、あなたは知っていますか?」と聞く。(そんなもん生まれて初めてなんだから分かるはずないでしょ!)と心中つぶやいたが、イエスと答え、ヘラヘラするしかなかった。

バリウム検査というのは口から飲んで調べるのかとばかり思つて疑わなかつた私は、「下の方から入れるのよ」とある友人に言われ、動転してひっくり返るところだつたけど、前もつて聞かされてホントによかったと、つくづく思う。

レントゲンの寝台に横向きに寝かされ、白いミルクのようなバリウムをたつぷりニリツトルはありそう、それを注入する時がやってきた。医学用語で言うところの肛門にクレヨンくらいの長さで太さの穴つきスティックをナースに挿入させられた。うら若きお嬢さんである。仕事とは言え、ご苦労様である。

そこからは男性のドクターにチエンジとなり、バリウムをどんどん入れる。男性は嫌だなど思ったのはほんの一瞬で、あとは痛みのため、羞恥心など吹き飛んでしまいでどうでもよくなつた。バリウムを入れただけでは足りないと思え、魔の空気を容赦なく入れる。これが半端じゃなく悶絶ものである。出産時の陣痛と全く同じ痛みである。これなら出産経験のない人も

殿方も、十ヶ月という待機月数を待たずとも疑似体験できる。本当にそれに匹敵する痛みが、二十分に凝縮され、地獄絵図の巻である。文字などで表現できません。

右横向き、左横向き、体位を変えなければならぬのだが、その度に肛門から出ている管が足に触れ、それだけでも「ンギャ」しまつた。イテエ」の連続。最後の仕上げは立位である。ガマンできなく声が出てしまう。ナースは「深呼吸をして」と助言する。これなごまかにラマーズ法である。深呼吸で少し楽になる感じだが、それを知つた時には「時すでに遅し」。さんざん痛めつけられ顔には脂汗がべとつき、口はカラカラ、限界まで来ていた。気絶寸前である。

そこに天の声。「何とかかんとかグツドガール!」というドクターの声がかすかに聞こえた。長い長い超最悪、二度とゴメン検査が終了した。待つてましたとばかりトイレへ駆け込み、恋人(いたらの場合)になど絶対聞かせられない空気の排出音は、私の意志に反し勢いよく轟き渡つた。

それで肝心な大腸ガンの疑いはいつと、二週間が過ぎ、一ヶ月が経つてもドクターからは何の連絡もない。結果オーライなのだ、じゃあ一体あの軟便はどうしてなのだろうか?

オーラ

*日本からの購読お申し込みは、みずほ銀行麹町東支店、普通預金口座012-1710250『オーラ』へ年間購読料3千円を振り込み、お手数ですが、最後のページのお申込用紙に記入して下記住所へご郵送願います。

送り先=O'RORA

729-73 McCaul St. Toronto, Ontario
M5T 2X2 CANADA

JEAN-PIERRE & KRISTENSEN

ジョン・ピエール & クリステンセン美容室



美容一般、着付、エステ

960-0335

予約はユミ子まで

29 Bellair St. Unit 207, Toronto

(地下鉄 Bay 駅下車、Bellair 出口すぐ)

言葉の壁

スズキ・ユウ

伝言ゲームという遊びがある。二つに分かれたチームが、決められた一つの言葉やメッセージをそれぞれ順に伝え、最後まで正確に伝わるかどうかを競うものだ。

このゲーム。一見単純そうであるが、そうではない。最初に伝えた言葉が、最後にまったく意味不明の言葉になってしまつて、それがまた面白い所なのだが、しかしこれが日常の生活の中でくりひろげられてしまつたら、場合によっては笑い話ではすまないことになってしまつたりするのである。当たり前だが……

「○○さんですか？」
このところ間違い電話がやたらと多い。週に平均四回。多い日には一日に五回もかかってくる。毎回、『相手』がかけてくるのは『○○さん』と同じ苗字なので、彼らが話をしたい人物は多分、同一人物なの

か 円の東大教授になったの

だろう。

「○○さんですか？」

「いいえ違います……」

「あ！すみません……」

これが一日に何度となく続くのである。

電話のラインを新設したのだが、そのときにもらつた番号が、僕が使用するまでその『○○さん』が使つていたものらしく、しかもその人物は電話番号が変わつたことを関係者に伝えていないらしい。というのも個人的な電話や仕事関係らしき電話もかかってくるからだ。そうなる、どうして前の持ち主は電話番号が変わつたことを伝えていないのだろうかと思ひ、もしかしたら何か深い事情があつて教えていないのか、はたまた急に今はこの世にいない人になつてしまつたのではないのか？それとも夜逃げでもした人物なのではないかと、余計な事を考えてしまふのが僕の職業柄の性分である。それはそれで色々と思像していれば、何か話のネタになるのでいいのだけれども、しかし中には、いくらこちらが違ふといつても全く信じない強気な人もいたりするので。

「○○さんですか？」

「いいえ、違いますか？」

「え？そうなんですか？」

「そうなんですかといわれても、そうなのである。」

「本当に違ふんですか？」

「本当にといわれても、本当だからしょうがない。」

「まいったなあ……困つたなあー本当に○○さんじゃない？」

「まいったなあーといわれてもこっちが困つてしまふのである。」

そしてこの人物、佯びもしないで一方的に電話を切つた。迷惑千万である。

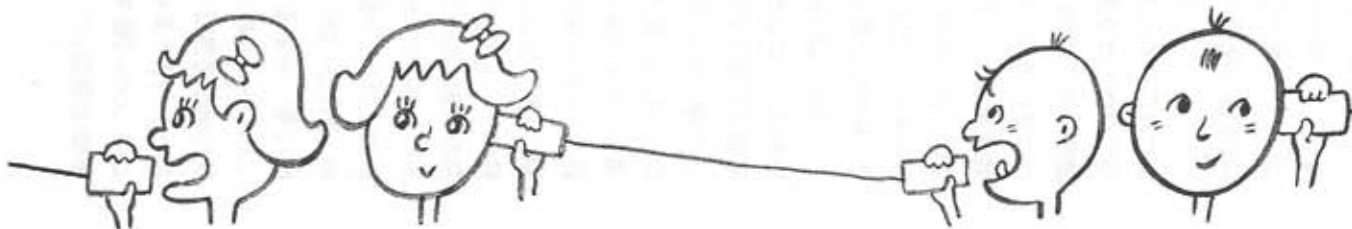
色々迷惑をされているとはいへ、割り切つて仕舞えば間違い電話も楽しいものだ。それなりに。(ある時など、こちらが誰だか確認をしないでいきなり世間話をしてきて、面食らつたことがある)

そんなことが続くある日の午後、仕事中に電話がかかつてきた。

最近、仕事関係は携帯電話にかかってくるので、またかと思ひ受話器を取ると、意に反してセールスの電話だつた。

「あ、ご主人様でいらつしやいますか。こちらXX不動産の○○と申します。お忙しいところ申し訳ございませんが……」

大抵、こうしたセールスの電話はすぐに切つてしまふのだが、そのときは気晴らしにちよつと相手してや



ろうと適当に話を聞いてみることにした。

「実は新しく○○というマンションが出来ましてそのご案内をさせていたがたいのです。今お住まいの所は賃貸ですか？」

余計なお世話である。こうしたセールス。客を見つけるのも仕事だがその実、相手の情報を入力することも目的にしているので、個人のことを話す気などさらさらない。

「まあ、今の所はそうですが別に家もありませし……」

「ご自宅は別にある？そうですか。ところでご自宅はどこに？」

「ここから本格的情報収集である。僕はうやむやにしようと思いつつ言った。」

「遠くです……」

「え？東北ですか？」

『東北』ではない『遠く』といったのだ。でも訂正するのでもいいかとそのまま相手の言葉を聞き流した。

「ではお仕事か何かでこちらに……ちなみにお仕事はどちらで？」

しつこい人だと思いつつ言葉を続けた。

「都内です」

「え？東大ですか」

このセールスマンどうも耳の調子が悪いらしい。それとも僕の発音に問題があるのだろうか？

いかにして、彼は年収600万

「そうですか……東大にお勤めですか……」

僕はうんともすんともいわなかった。相手が勝手に間違えているだけである。と、相手が。

「都心にもいくつか物件がございまして。どうでしょう、通勤に時間がかからない所に購入のご予定などは……」

「うーん。そりゃほしいですけどね」

これは本心。もし僕にお金があればの話しだけれども。

「そうですね。ちなみにもうどうでしょう。色々ございしますがご予算のこともありますし……先生の大体の年収などはいかほどで……」

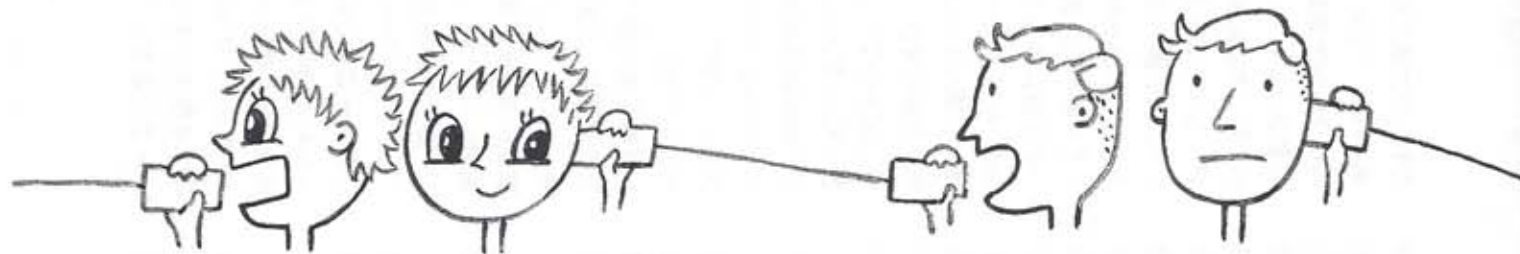
結構強引なタイプである。年収まで聞き出そうとするとは。

「さあ……どうですかね。五、六百万位じゃないですか……」

彼は『僕の年収』を聞いたのではない。『大学の先生の年収』を聞いたのである。そんな事僕が知るはずもない。

「なるほど。それですと今ずいぶんとお買い得の物件がございまして……安いですと二千万台からございまして」

そんなこといわれてもそんな大金すぐに出せるわけがないのである。そこまで話が出てきてしまったの



で、僕はそろそろ切る頃だと思つて言った。

「うーん。今決められないしね……ちよつと今忙しいから……」

「あ、失礼しました。それではまた、あらためまして……」

今度かかつてきたときには買う気がないとばかり言つてしまえばいいのだと思つて、相手が電話を切るのを待った。

そして最後に彼はこういったのだ。

「お忙しいところ、すみませんでした。失礼いたします○○様」

電話が切れた後、彼は僕の名前ではなく、いつもかかつてくる間違い電話の『○○さん』の名を言ったのだ。

こうして、あのセールスマンがファイレリングする名簿には、たぶんこの世に存在しない人物が記録されてしまったのだ。

ここで僕はいいたいのだ。

○○さん、あなたは東北出身で、現在、年収六百万円。東京大学に勤める大学教授になつてしまいました。相手の勝手な誤解とはいえ、そうなつてしまったのでご了承下さい。あしからず。

言葉つて本当にムスカシイのである。(逗子在住)



オペラと高周波

動物 として

文化を紡ぐ

人類の

宮坂敬造

オペラの感激は

昨年の三月の数週間、そして五月下旬からモントリオールに拠点をおき、ベラ・バルトックの『青ひげ』から初めて、オペラの公演を愉しんでいる。もうじき、『魔笛』も観られそうなので楽しみにしている。十二月中旬以降のモントリオールは芸術公演も数週間冬枯れ状態となった。せめてオペラ物の読書を、というわけで、アン・パツチエツト著『ベル・カント』を読み始めた。中南米の某国とされている舞台はとも以前日本大使館が襲撃・占拠されたときのベルーのようなが、主人公のひとりはずどもの頃からオペラに魅せられた電

気系日本大企業の創業主である。オペラに魅せられて感動の極に達したことが伏線になって危機がはじまる。

オペラに初めて接した人でも、オペラ歌手の歌を聴けば大感激する。それがオペラの魔力だという。また、西洋では、オペラに感激して大の男が涙を流してもそれを恥じる必要はない、ともいう。聴衆はおろか、出演者だつて思わず泣くことがあるらしい—あるオペラのリハーサル中の逸話がそれ示している。プッチーニのオペラ、ラ・ボエームの最後の場面でヒロインのミミが死す場面——彼女の死体に主人公の詩人口ドルフオ役のテノール歌手が駆け寄つて、Gシャープの上音をきかせた「ミツミー」という(歌句としての)嘆きの叫びを発する。斃れているミミ役の歌手のところに演出監督がやつてきて、言った。「どうしたのですか。ここで泣いてはだめですよ、あなたは死んでいるはずなんですから」。すると、その歌手は、泣き声をこらえながら、「でも、悲しくなつてしまひ、どうしてもこらえきれなかつたのですもの……」。

聴衆はもちろんだが、本職の歌手ですら聴き手にまわる場面では油断すると、本番中でも、思わず泣いてしまいかねない。それはなぜなのだろう? 以下では、ブラウン大学の文

化人類学者ピーマン教授と同大学の音響学者たちの研究を紹介しながら、この問題を考察してみたい。

答へは、オペラを典型とする音楽で発せられる周波数にある。オペラ歌手が歌う周波数の音域上限は三千ヘルツ前後を示すからである。一連の心理学的実験研究を参照し、このように断定するピーマン教授は、これには進化適応上の理由が横たわつていると説く。チンパンジーが蛇、蟹など天敵来襲時、仲間に合図する声音を動物行動学物の番組で聴いたことがあるが、とても高いキー声だつた。こうした高等哺乳動物の警戒音声とヒトの赤子の泣き声、性交時、驚愕時の発声音などは、おしなべて三千から四千ヘルツの周波数帯域にかかつていゝという。そうした発声は、認知処理に係る前に大脳辺縁系海馬經由で直接まず生理的感情反応を喚起する。そのため、発声を聴いた個体は逃げるとか世話を起こさざるを得ない。思考回路に乗る前に思わず動かされてしまふわけだ—危険時のときは一般には恐れ感情が喚起され、続いて行動が誘発されるが、オペラの高周波の場合は、強い感情を湧きたたせる—とても悲しい、ないし、とても嬉しいという高揚感情に襲われ、思わ

ず泣くという反応が起こるわけだ……。ピーマン教授の仮説は警戒発声音からオペラの発声にいきなり飛ぶところに飛躍がややある印象だが、ともかく、高周波こそが強い感情を喚起する原因になつていゝようなのだ。

高周波歌手の魅力

ルチアーノ・バヴァロツティは、舞台演技は下手くそ、楽譜も読めず、母語イタリア語しかわからず、イタリア・オペラしかできないかつたらしい。それでも、百以上の役をこなすよろず器用なブラシド・ドミンゴよりも聴衆に感動を与えたといわれている。それはなぜか? ……。ピーマン教授や音響学者たちの研究をひくなら、彼の声がドミンゴよりも高い上音の周波数で素早く発声できたからである。マリア・カラスも聴衆をきわめて感動させた歌姫だつたが、かなり高い周波数で長く歌えたと指摘されている。エディタ・グルペローヴァのアリアは欧州のほうでは有名なが、彼女が発声する声の波形は双山型のピークがあり、その点がまず聴衆を感動させる効果絶大な彼女の声の質となつていゝのだという。彼女は必要な箇所でも素早くピッチをきかせながら、高い倍音をかけ

て歌うことができた点が大きい。

というわけで、高周波高音がどれだけ安定して高い音域まで出せるか、また、二つ山形の波形を示すような発声音パターンがオペラ歌手にあらわれれば、感激もひとしお高まるという研究結果のようなのである。

赤ん坊は誰でもオペラ歌手

人間の音声の発達を調べたブラウン大学の音響学者達によると、赤子の時は誰でも三千ヘルツ前後から四千ヘルツの泣き声が出せたはずである。赤ん坊の泣き声は高音域で普通は山型波形を示すが、オペラでは重要な二つのピークのある双山型の波形を出す赤ん坊もいるという。ところが、大人で意識的に出せるのはオペラ歌手と世界各地の伝統音楽歌手だけである。それがなぜかという問いには、幾つか仮説が考えられるだろう。すぐ思いつくことが、人間が狩猟採集民以来、社会性、集団性を強めたため、警戒発声に必要な薄れたことがこの原因という説もある。うしろ、警戒発声には自分の位置を敵に知られる点でもあつて、発声が控えられていったのかもしれない。ともかく、オペラの訓練を専門的に受けないと、高周波の声でうまく

歌うことが出来ない。生まれつきの能力という面もあるが、訓練による面も大きい。例えば、元来不随意反射でしか動かせない軟口蓋を随意に持ち上げる訓練をしないとできないと言われる。もちろん、ピッチを自在に変えながら非常に長い息を保つとか、緩やかに発声し息の圧縮が起こらないようにするとか、多々の発声技法を要する。エッセイやエッセイフラットなどはいつてもすぐ発声できなくてはいけない。現在エッセイを出して歌わなければならぬ曲は一曲しかないが、エッセイが出せないと、『魔笛』の夜の女王のアリアは歌えない。

伝統文化の声楽と訓練

さて、オペラでなくても伝統文化に根づく歌唱・声楽にも矢張り高周波発声を効果的に使っている事実がある。イヌイットの喉歌、モンゴルの倍音歌謡から、中近東、アルプス地方のヨーデルまで、高周波歌謡の例は枚挙にいとまがない。彼らはどうやってその歌唱技法を身につけたのだろうか？西欧オペラには音楽学校での教育も含めて体系的訓練法があるが、伝統的民族音楽文化の声楽では、発声訓練は一般に非体系的である。技法獲得への分析的説明や体系的訓練法はない。個人的に

優れた資質を持つ弟子の出現があれば、継承されていくような形となるのが普通だ。

もともとシャーマン医療芸能者の研究から始めた私は、近年、多文化社会における医療と芸能の研究を手がけているのだが、数年前にインドネシア・スンダ系の歌唱演奏や中国チベット系の歌唱・舞踊の研究講演を企画実行したことがある。

前者は十九世紀に貴族の間で普及した歌唱の宴から展開したが、出演者によれば、やはり少年期の生活見習いの弟子入りから始まり、見真似で習得していったという。前者も後者も伝統的後継者養成形態は崩れていつてしまい、今後は養成所などの学校的な仕組みに寄らないと維持困難な状態で、ラジオ・テレビの普及で、聴衆の好みも近代アジア流洋風になつていき、伝統的なものが編集改変されてしまう傾向にある。中近東地域では歌唱の伝統が詩の伝統やイスラム教とも関連して展開したため、伝統声楽もまだ盤石らしいが、歌唱技法を一部の天才による見真似習得に任せているだけだと、近代化の過程では継承困難な事態に陥つてしまいかもしれない。(慶應義塾大学教授・現在マツギル大学文化精神医学部門客員研究員)

夢広がる人と人とのコミュニケーション

😊
タウンページ
😊

タウンページの
広告掲載に関するお問い合わせは
Unitech Trading まで...

リスト掲載/広告掲載のお申し込みは本書127ページをご利用下さい。

Tel/Fax: **416-599-3791**

105 McCaul St., Suite 505, Toronto, ON, Canada M5T 2X4
unitech-trading@rohers.com www.townpage.ca

私は外国を旅行して食事をす
る際できるだけその国の郷土料理
を注文するようにしている。「郷に
入つては郷に従え」という常識に
従つて旅をするのが一番無難であ
ろうという気がするからである。
もちろん国によつてはお世辞にも
美味しいといえないような食事に
出会うことも稀ではないが、それ
も一つの体験であると思えば諦め
がつく。

□ヘラジカ・黒豚

では、カナダはどうかと聞かれ
た場合、これまであまりこれとい
う印象に残るような食事が無いの
は確かである。まず材料の点で、
カナダにしかないものと出会うこ

とが稀だということも一つの理由
である。カナダ産の食材に関し
て数少ない私の記憶を辿つてみよ
う。

思い当たるものの一つはヘラジ
カの肉である。この動物はカナダ
一円にいたるのではなく、マントバ
もクリア・レイクの周辺だけに棲
息する一種の保護動物である。だ
からその肉は市場に出回っている
のではなく、特別の免許を持つてい
る人だけが狩猟を行い、一匹の肉
を数人で分け合い、冷凍庫に保存
して、ほぼ一年をかけて食べると
いう代物なのである。脂身がな
く、均質で、牛肉よりさっぱりして
軽い。

カナダから日本に輸出されては
いるが、これまで市場では見られ
なかつた黒豚が最近手に入るよう
になつたが、これは豚カツなどの材
料にうつつけである。タラバガニ
は、日本では蟹料理の中の高級品
で、脚一本が数千円もするので、
庶民の食膳には程遠い存在となつ
ているが、これがカナダでは普通
の市場に出回っているのである。も
つともその量は限られており、ウイ
ニベッグで売りに出されるのはせい
ぜい六週間に一回の割でしかない。
こんな貴重な食品を食べるの
はちよつと勿体ないようにも、こち
らは思えるのであるが、普通のカ
ナダ人にとつてはそうでもないら

しく「食べれば結構美味しいんで
すけれどね……」という売り子のほ
やきを耳にしたこともある。

□戸外冷蔵・冷凍庫の利用

食材に関しては日本は海の幸、
山の幸に恵まれているので、種類
も豊富であり、調理の方法や味の
つけ方に関してはユニークな物が
ある。そんなわけで、ウイニベッグ

の日本文化センターで開いている
お寿司などの料理講習会には、な
かなかの人気がある。幸いわが家
は当地の日本料理店と知り合い、
日本の食材を手に入れることがで
きるようになったが、一般の日系
人はそこまでは行かず、普通は、
中華街などで入手した材料によつ
ている。それでも、あれこれといろ
んな智恵を働かせ、珍しい調理の
仕方を編み出している。私が驚い
たことの一つは餅つきのみやう方
である。蒸したもち米を機械でこね
るところまでは、日本の家庭と同
じであるが、日本ではそれが固ま
るまでに普通、十二時間ほどかか
る。カナダではこれを零下何十度
もの戸外に置くこと、次の餅がつ
き上がるまでにすつかり固くなつて
いる。寿司を握るご飯も、酢を打
つてしばらく戸外に置けばすぐ理
想的な温かさになる。もつと驚い
たのは饅頭の蒸かし方である。日

本では温泉地に行くと、よく街頭
で大きな蒸籠を使い、もうもうと
白い湯気で饅頭を蒸かしながら
客足を呼んでいる風景を目にす
る。もちろんこんな蒸籠などカナ
ダでは手に入らない。そこで考え
られたのが電子レンジを使うやり
方である。こんな話も後から聞い
てわかつたことで、できあがつた饅
頭を貰つて食べた時には全く気が
つかなかつた。

日本人は食材の鮮度に気を配
り、品質にも細かな神経を使うた
め、カナダと日本の食品にはかな
りの違いがある。先日、日本から
の衛星テレビで、里芋の栽培法に
ついて紹介していたが、それによ
ると、日本では真夏の暑い時に、夜
間、水をかけて畑を冷やしてやる
のだという。こんな手間、暇をか
けるところは、外国ではおそらく
あり得ないはずである。カナダの
スーパーで買う小芋で日本のよう
な粘りとふくよかな味のあるもの
に出会つたためしは、まだ一度も
ない。こうした野菜類は仕入れの
ルートによつて、品質にかなりの差
があるらしく、我が家では最近、
例えば林檎はどこ、キャベツはど
こというようにスーパーによつて品
物を分けて買うようにしている。

□粘り気と羹(あつもの)は苦手

ウイニベッグの 食生活

五島宏治

マントバ通信

ところでどの民族でも先祖から受け継いだ食生活の習慣は容易に変わらないものらしく、パーティーなどで招いた客に私たちが自信をもつて勧める食品でも、受け入れられないことが少なくない。西欧人にとつてねばねばした食品はほぼ駄目であり、逆にかりかりと乾いたものの方が口に合うように思われる。日本人の食事は、基本的に温かい料理の方が喜ばれるのに対し、カナダでは話がむしろ逆になる。こちらの人には羹(あつもの)をすすりながら食べるという習慣はまるでなく、折角、食べる前に火を入れたような料理でも、全く冷たくなってから手をつけることの方が多い。このためカナダ人の家庭では、同じ料理を何日にもわたり何度も冷蔵庫から出し入れしたり、生の人参を子供の弁当に持たせたりする。パーティーでも葉のついた人参がそのまま出されることがある。野菜を洗って刻んで、じっくり煮込んで、まただし汁をとって、などという日本風のやり方とは大変な違いである。

また、すき焼きのように一つの鍋を開んで食事を共にするという習慣もカナダ人にはない。私が知り合った日本料理店の主人がすき焼きのメニューを作ったところ、「なぜ目の前で料理をしたような物を食べさせられるのか」と客に言わ

名物はヘラジカ・黒豚・淡水魚なのだが



れ、すき焼きのサービスは諦めたという。日本で開発された電磁気を使う世界的にも全くユニークな卓上コンロが、メカニズムに敏感なカナダで見られないのが、私には不審の種であったが、この話を聞いてその理由のみ込めるような気がした。

□淡水魚の産地だが、多い冷凍海産物

マニトバはカナダの中央に位置し、海から遠く離れているが、魚介類には割合に恵まれている。ここは、ニューヨークに輸出している淡水魚の産地であり、スーパーでは東西から送られてくる蟹や海老、イカなどの類も割合多い。水槽の中に折り重なっている蟹はトレントで売られているものとはやや種類が異なり、越前蟹くらいの大ささで黒い甲を持っている。魚介類は大半が冷凍である。野菜も含め冷凍物の方が生のものより値段と品質のばらつきが少ないこともわかり、最近では日本にいた時よりずつと冷凍物のお世話になることの方が多くなってきた。トレントでは湖が汚染されているため、釣りを行うのはスポーツとして楽しむためであるという話を聞いたこともある。事実、湖岸に打ち上げられていた大きな魚が、そのままう

ち捨てられていたのを見たのも、そのためかもしれない。

□朝市の活用

マニトバで意外だったのは、この地で朝市が開かれるということである。日本の朝市のように道路端にむしろを敷いて品物を並べるのではなく、広い野原の一角を二つに仕切り、一方をマイカーの駐車場にし、もう一方にいくつものテントを立てて、その中に店が作られている。そこにはいろんな野菜や果物を始め、鉢植えの花、細工物、手製のロールパンなど、近郷近在から集まったとりどりの品が並んでいる。値段的にそれほど安くはないが、スーパーにはない新鮮さが売り物になっている。近くではエレキバンドが演奏され、また大の品評会が開かれることもある。会場がでこぼこした地面の上なので、手押し車もなく、駐車場まで重い野菜を下げて運ぶのも余り楽ではないが、会場で出会った私の知人は、リュックサックを背負い、近くの大学まで歩いて帰るといふ。買い物のためというよりは、体を動かして鍛える機会として、朝市を活用しているということのようだった。今春の雪が融ける頃には、この朝市もまた始まるはずである。(ウイニベック在住)



丘の上にあるハミングバード・ベッド&ブレイクファスト
と下はオーナーのマーガレットとキャメロン



Bed & Breakfast
Hummingbird
Healing Retreat



T: (705) 652-3978 F: (705) 652-1826

深雪の中で迎えた新年

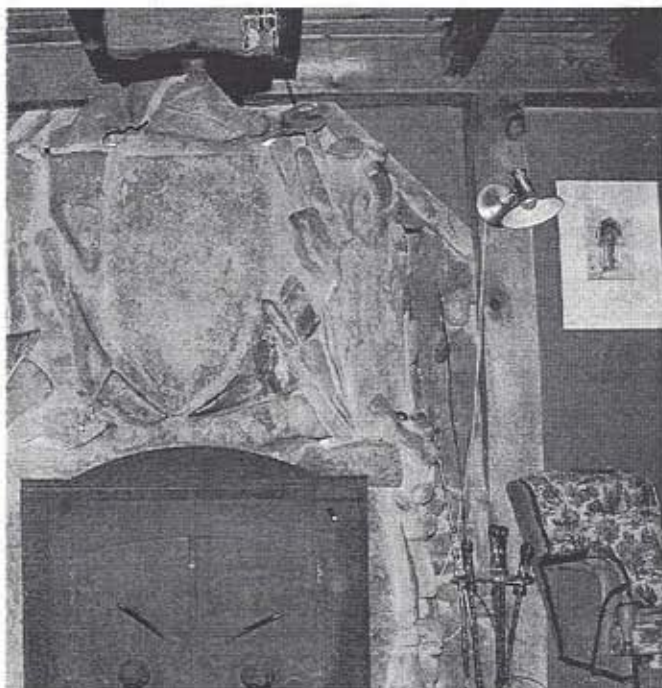
ストーニー湖に近い
ハミングバード・ベッド&ブレイクファスト

ピーターボローに近いカワサ地区は夏場や紅葉シーズンのリゾートとして親しまれていますが、深い雪に包まれた冬場は訪れる人もなく森閑としています。たまには気分転換にお正月をトロントを離れて迎えようと、大晦日の午

後、私たち一行四人が乗った車はみぞれつばい国道401を東へ進みました。

行く先はストーニー・レイクに近いベッド&ブレイクファスト、ハミングバードです。ハミングバードが普通のB&Bと違うところは、霊気とアロママツサージという特別のサービスがあることです。B&B経営者カプルの主人のキャメロンは霊気治療の専門家です。奥さんのマーガレットはアロママツサージ師です。友人が以前、夏に行つて気持ち良かったので、今度は季節を変えて冬場に行くけれど一緒に行きませんか？と誘つてくれたわけです。

ポートホープで28号線に降りて進んで湖沼地帯に入った辺りから急に霧と霧が立ちこめて、前車のテールライトが見えなくなりました。道が空いているからよいものの、ドライバーは慎重そのものです。ハイウェイ7に入り、ハイウェイ28に曲がる頃は短い冬の日が落ちてすつかり闇に包まれ、カントリー道路6を見逃すまいと全員神経を集中。更に雪が積もった狭い砂利道に曲がつて行き過ぎたり迷いながら辿り着いたB&Bハミングバード。丘の中腹にあるので、駐車場から狭い凍り付いたソ

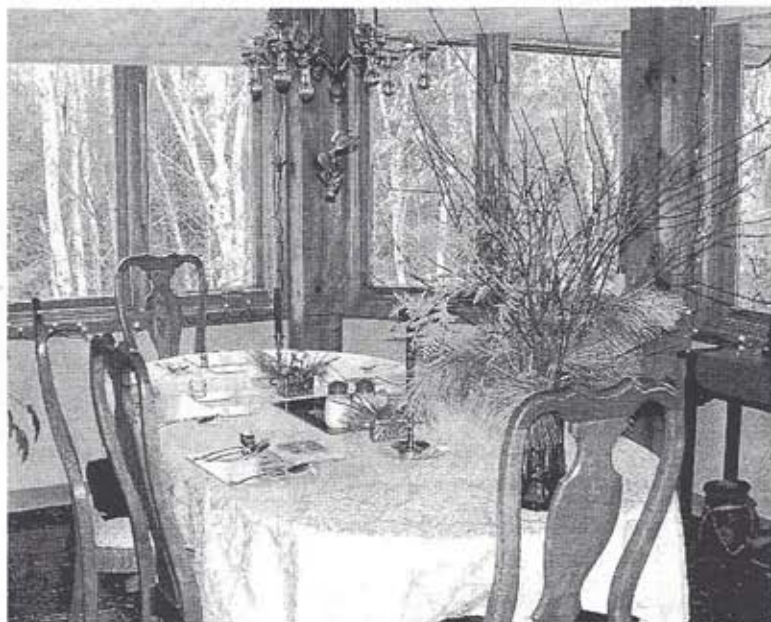


リビングルームの大きな石のストーブ

と右は白樺の木立が見えるダイニングルーム



鹿とハミングバードと ブルージェイに囲まれて



マ道を雪明かりだけを頼りに滑り落ちないよう、木の枝に捕まりながら登っていきます。

ログハウスの中は大きな石のストーブがガンガン燃えて温かい。二階の各室にそれぞれ荷物を置いて、ひと休みしてから大晦日の夕食に出かけました。年越し蕎麦というわけには行きませんが、マーガレットが予約して置いてくれた近くのレークフィールドという小さな町にあるお勧めのレストランです。近いといっても車で三十分、通り過ぎてもしまいそうな小さな店ですが、中は地元の予約客で溢れている知る人ぞ知る良いレストランで、一年の締めくくりにふさわしい美味しい満足した食事をとることが出来ました。メニューは大晦日の均一メニュー、前菜とスープ、サラダは二種類、アントレとデザートは四種類の中からチョイスが出来る仕組みになっています。因みにM氏のチョイスは、前菜がゴートチーズとほうれん草のバテ、チキンヌードル・スープ、ガーデンサラダ、主菜はハリバット、クリームソース、デザートはピーチシャーベット。

目を覚ましたら八時半、昨日の小雪が止んで、空が明るいののでやや安心。樹と雪に包まれて何の物音もしません。ベランダでデービッドがハミングバードに餌をやっています。手のひらの上の餌を鳥たちが代わる代わるやって来てついでにみます。ハミングバードの次はブルージェイが来ました。雪の中を散歩に行ったSさんは下の窪地で鹿に出会ったと言っていました。

朝食のメニューは、オレンジ・ピーチのミックスジュース、ベイクした梨とヨーグルト、スコーンとジャム、レイズン・キッシュとコーヒー。全部がホームメイドです。

食後、アロママッサージを頼みました。三十分の短いコースでしたが、筋肉がほぐれてすっきりリラックスしました。数人くらいしか泊まれない小さいB&Bの家族的な雰囲気の中でくつろぐことが出来、久しぶりにのんびりした気分になりました。新緑、夏場や紅葉の季節に行つて近辺をドライブしたり、ハイキングをして回るのも楽しいですが、誰もいないひっそりした雪の宿で訪れる鹿や鳥たちを相手に過ごすのもまた捨てたものではないという感想を持ちました。



■沖繩の水族館にいるイルカのフジが、病気で失くしたヒレを人工で作つて、元気に他のイルカたちと泳げるようになった話を日本語放送で見た。ヒレを失くした時はうまく泳げず、やる気をなくしてプールの水面に浮かんでいるだけだったのに、タイヤメーカーがフジに合うヒレを開発してくれて、ハイジャンプも出来るようになったそうだ。

プールに浮かんでいるフジは、我が家の犬、桃子とそっくりだった。彼女もあまりかまって貰えなくて、フテ寝していることが多いのだが、週末に公園に散歩に連れて行って貰える時は、生き生きとして嬉しそうだ。普段、人間とコンタクトのない野生動物たちにも、嬉しかったり悲しかったりする心がある。人間は自分たちが豊かで便利な生活を追い求めることに精一杯で、自然やそこに暮らす動物たちのことを忘れがちだが、人間も自然界の一部で、豊かな自然環境が破壊されると、幸せに暮らせないという事実を時々思い出さなくてはと、思った。(順子)

台湾の侯孝賢(ホウ・シャオシェン)監督の映画「珈琲時光」(カフェ・リュミエール)を観た。故小津安二郎監督に心酔、敬愛する同監督が小津の生涯百年記念のオマージュに作った映画である。カンヌやトロントの映画祭で話題になったが、なぜかトロントでは一般公開されず、シネマテーク・オンタリオの特別上映があったの

で観たわけである。すぐその後で、小津の代表作で日本映画の名作の一つに数えられる「東京物語」(一九五三年)を遅まきながら初めて観る機会があった。そして、「珈琲」が「東京」の完全なバロデーであることに気がついた。「珈琲」には電車、懐中時計、傘などの小津愛用の小道具や、家族が揃う茶の間の飲み食い、墓参り、隣家に酒とコップを借りに行くシーンなど「東京」のシーンが全部出てくる。テンポがおそくストーリーが進展しないのも、コーヒー店(昔は喫茶店と云った)に入り浸るのも、父親が家族とは「ウー」とか「アー」とか返事するだけで無口なこともそっくりだ。

只一つ違いは、「珈琲」の主人公の若い女性が妊娠した時、「結婚したくない、一人で育てる」とサラリと言つてのけることで、小津作品のように親兄弟周囲の意見に順応して婚期を逸した娘が仕方なく結婚をして、家を出ていくことはない。五十年の時代の相違であらう。

バロデーならいつそコメディイにした方が面白いが、小津監督に悪いと思つたのか。「非情都市」の候監督はコメディ・タイプでないのかもしれないが、普通の映画だった。原題の「カフェ・リュミエール」のリュミエールは映画の発明者、フランスのリュミエール兄弟(リヨンに博物館がある)にちなんだものであらう。

おにぎりおいしい
さくら米

JAPANESE FOODS & GIFT SHOP
SANKO
730 QUEEN ST. W. TORONTO
TEL (416) 703-4550/FAX (416) 703-8593
<http://www.toronto-sanko.com>

オーロラ購読申込み用紙

年4回発行 年間購読料16ドル(カナダ国内送料GST込み) 米16米ドル
小切手を添えて郵送でお申し込み下さい。

ネーム _____
アドレス _____
郵便番号 _____

オーロラ

(代表・平塚かずよ)



SHISEIDO

BEAUTY INSTITUTE



資生堂125年の歴史を展示するギャラリー
(ビューティ・インスティテュートの内部)

SHISEIDO BEAUTY INSTITUTE では、毎日、スキンケア・メーキャップなどの各種美容講座を開講しています。

カナダの皆様にも、資生堂化粧品をもっと知っていただきたい、という願いを込めて、講座へのご参加は完全無料、会場での商品の販売も一切ありません。

なお、座席数に限りがありますので、事前にお電話にてご予約下さい。

住所： 1 Dundas Street W., Suite 2405
Toronto, ON M5G 1Z3

電話： 416-408-3700 (英語)

または、SHISEIDO CANADA (本社)

電話： 905-763-1250 (日本人スタッフ常駐) まで、お気軽にどうぞ

ショーフレックスのお客様はすべて

V . I . P .

大・小バス / ミニバン / ストレッチリムジン
セダンなど... すべて日本語のガイドまたは
ドライバーがご案内いたします。



- 空港ご送迎・ナイアガラ観光は快適なリムジンで。
- テクニカルビジット・通訳 その他もアレンジいたします。

Show Flex International Inc.

315 Adelaide St. W., Toronto ON M5V 1P8

Tel:(416)977-6849 Fax:(416)977- 7250

OUTPERFOR__



THE M IS HERE.

Boldly outsmart the road with the intelligent All-Wheel Drive ATTESA E-TS™ system of the 280 HP Infiniti M35x. Or feel the exhilaration of the M45's 335 HP engine, while immersed in the sounds of Bose® Studio Surround.™ Challenge traditional design with sleek lines and rich details. Then revel in the ingenuity of an Intelligent Key and push button ignition. Introducing the Infiniti M, the luxury sport sedan designed to outperform. Infiniti.ca



INFINITI.

M45 Sport Model shown.