こくさいこうりゅういん

国際交流員がおくる

ぶんか

文化だより vol.1

みなさん こんにちは ！愛媛県国際交流協会（ＥＰＩＣ）です。
愛媛県のみなさんに もっと外国の文化を知ってもらいたい！という
気持ちで 交流員３人が 各国の文化を紹介する「文化だより」を
作りました！ぜひ 最後まで見てください！

韓国国際交流員 李 有美（い ゆみ）

アンニョンハセヨ（こんにちは・안녕하세요）
韓国の京畿道出身です。
国際交流員として今３年目になりました。
大好きなみかんをたくさん食べられる
愛媛の生活を楽しんでいます！

中国国際交流員 楼 韵姿（ろう いんつ）

ニーハオ！（你好）中国上海出身です。
旅行、撮影、サイクリングなどが好きで、
とてもアウトドアな人です。
ペンギンが好きなので、「ぺんこ」とも呼ばれています。

ｱﾒﾘｶ国際交流員 真（まこと）・ｼｭﾛｰﾀﾞｰ

Nice to Meet you! アメリカのカリフォルニア州出身です。
日本のアニメや食文化が大好きなハーフです。
東京とまた違う愛媛県の落ち着いた環境が
とても気に入っています。

朝鮮時代の画家　申潤福の絵「端午風情」
18C末～19C初

韓国も夏が始まる

韓国の端午（タノ）단오

夏の始まりを知らせる韓国の名節（韓国固有の祝日）といえば、端午があります。韓国では旧暦の５月５日が端午（タノ）です。旧正月(ソルラル)・秋夕(チュソク)と並ぶ韓国３大名節の一つになります。中国から伝わってきた端午は、田植えと種まきが終わる時期に山の神と土の神を祭り、その年の豊作を祈願する日となりました。韓国の固有語ではスリンナル（수릿날）と言います。端午の日にはヨモギやヤマボクチで作ったお餅を食べ、女性はブランコに乗り、男性はシルム(韓国相撲)をします。そして、厄除けという意味を込めて菖蒲を茹でた水で髪を洗うのは端午ならではの風習です。端午は休日ではありませんが、地域ごとに端午祭(タノジェ)というお祭りが行われています。特に江原道(カンウォンド)　江陵（カンヌン）市を中心に行われる江陵端午祭(カンヌンタノジェ)はユネスコ世界無形文化遺産にも登録（２００５年）された代表的な端午祭です。千年余りの歴史を持っている江陵端午祭は、民衆の歴史と人生が溶け合った伝統祝祭という点で価値があります。特に、江陵端午祭は韓国の代表的な伝統信仰である儒教・巫俗・仏教・道教を精神的背景にして、多様な儀礼と公演があります。

端午に食べる
スリチトッ
수리취떡

Source: Republic of Korea/CC BY SA

https://flic.kr/p/qPyxQC

参考：駐日韓国文化院の韓国紹介

夏の風物詩

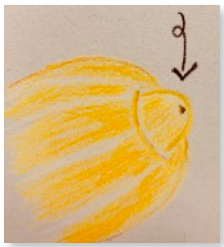
チャメ（マクワウリ）참외

韓国で夏のフルーツといえば、スイカやもも等も有名ですが、ちょうど今が旬のフルーツがあります。鮮やかな黄色い皮に白い縞々模様、白い中身のチャメ（マクワウリ・참외）です。チャメはシャキシャキとした食感と甘い味が特長です。９０％以上が水分なので、暑い夏にはぴったりです。メロンのように中は種がありますが、チャメの種は小さいので、食べても大丈夫です。今度、韓国の夏を旅行するとき、韓国のスーパーや市場で黄色くて、丸い形のチャメをぜひ、選んでみてください。

Source: randychiu/CC BY

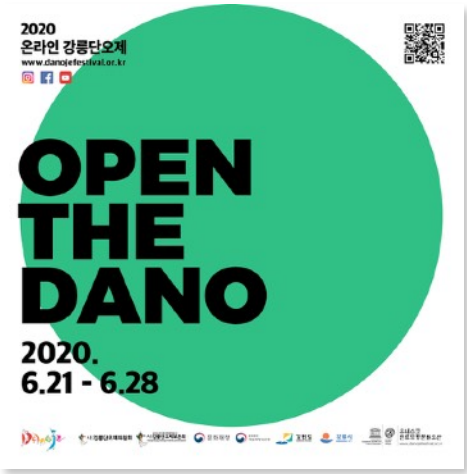
https://flic.kr/p/8f8ujb

チャメに関する韓国語　참외배꼽



でべそを韓国語ではチャメベコップ（참외배꼽）とも言います。チャメは「マクワウリ」で、ベコップは「へそ」です。チャメベコップの意味は「マクワウリのへそ」ですが、なぜか分かりますか？チャメのヘタがぽこっと少し出た部分がでべそと似ているからです。それででべそを見て「チャメベコップ（マクワウリのへそ）みたいね」とも言います。

今月の韓国便り



2020オンライン江陵端午祭

毎年行われる江陵端午祭はコロナの影響で
今年はネット開催することになりました。
Youtubeチャンネルで気軽に見てみてください！

https://www.youtube.com/gangneungdanojefestival

韓日交流 作文コンテスト 2020 開催

～ 皆さんの想いを伝えてみませんか ～

主催　駐日本国大韓民国大使館 韓国文化院・東京韓国教育院
両国の互いへの想いを伝え合い、新しい「絆」作りのための
エッセイ、川柳・俳句、韓国旅行記を募集します。 ペアで行く韓国への旅など、ステキな賞品が皆さんを待っています。

https://www.koreanculture.jp/info_news_view.php?number=6244

日本では 5 月 5 日に端午の節句というのに対し、中国では旧暦 5 月 5 日を「端午節」といいます。
今年の端午節は 6 月 25 日なので、今回は中国の 6 月の風物詩である端午節の由来や、それに関する粽 (ちまき) 文化やドラゴンボートレースなどについて紹介しようと思います。

端午節と屈原

中国で端午といえば、戦国時代の楚の政治家で、詩人である屈原を偲ぶ日です。
屈原は愛国者でしたが、彼の進言が皇帝に聞き入れられることができませんでした。
祖国の将来に絶望した屈原は、汨羅江という川に身を投げ、自殺してしまいました。
屈原を尊敬する人々は、彼を救おうと船に乗って、一生懸命探したが、結局見つからなかったそうです。そして、屈原の遺体が魚に食べられないように「どうか屈原の体を食べないで」と祈りながら、お米でできた団子を川に投げ入れたそうです。
これらが現在の粽やドラゴンボートレースの由来だと中国で広く伝われています。

・戦国時代：紀元前 403～紀元前 221
・楚：chǔ　そ、長江流域にある国
・汨羅江：mì　luó　jiāng　べきらこう

端午節の風物詩ー粽（ちまき）

　粽は中国語では“粽子 zòngzi”（ゾンヅ）と言います。
　もち米の中に具材を入れて、笹の葉などで包み、蒸して食べます。中国の定番粽は、味で大まかに分けると、しょっぱい派と甘い派があります。
しょっぱい粽は肉や、塩玉子入りで、もち米は普通予め醤油で味つけられています。甘い粽は普通棗（なつめ)、小豆などが入っています。

近年は西洋文化の受入れつれて、粽味アイスキャンデーなど、「漢洋折衷」の粽関連商品も現れました。中国の粽業界は熱烈な商戦が始まっていますね！６月の中国の大都会の街を歩いたら、スターバックス限定のアイスクリーム味の粽の看板が目に入るかもしれません。
形も三角形や斜めになった四角形など、地域によっていろいろあって、私の住んでいた上海では、太めの三角形が定番です。
ネット文化が流行っている今、Wechat を代表とする SNS では、端午が近づくと、粽のスタンプが人気を集めます。
もし Wechat をもっていたら、端午の日に中国の友人に粽スタンプを贈ってみませんか?

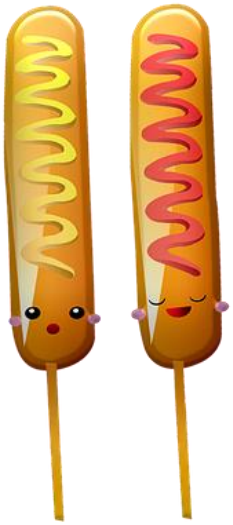
ドラゴンボート

ドラゴンボートとは、中国語で“龙舟 lóng　zhōu”（龍船）といいます。細長い船で、船首に龍の頭の飾りがあります。端午節には、各地でドラゴンボートレースが行われています。船は細長く、首と尾に龍（ドラゴン）の装飾があり、試合の際、漕ぐ人と太鼓を叩く人が乗っています。
太鼓係の役割がとても重要で、何故なら、太鼓の音で、船の進行タイミングやスピードが左右されます。中国では、このレースは端午以外に、スポーツとしても行われています。ちなみに、日本では、中国と縁のある長崎では、ドラゴンボートレース由来と言われる「ペーロン競漕」が行われます。「ペーロン」のいわれにもいろいろあるようですが、その一つは “白龙”（白龍、ばいろん）から来たそうです。昔の中国では、葬式の際に、白い衣装を身につけるのが普通でした。それで船のことを白龍といったという説があります。

皆さん、どうですか?
中国の端午を体験してみたくなりましたか?
コロナが終息したら、ぜひ端午の故郷である中国で、端午を味わってみてくださいね!

国際食のるつぼ:アメリカ
― 伝統料理 ―

「アメリカの食べ物」と言ったらハンバーガー、アメリカンドッグ、ペパロニピッツァみたいなイメージが思い浮かびますが、果たして、これらはアメリカの伝統的な料理と言えるでしょうか？ハンバーガーは所詮ドイツのハンバーグを入れたサンドウィッチだし、アメリカンドッグは揚げコーンブレッドを取ったらただの串ソーセージ。ピッツァに限っては完全にイタリアの料理ではないでしょうか！



ならば、伝統的な「アメリカの食べ物」とは何でしょう？アメリカで育った私の考えでは、他国の料理や技術をアレンジした物こそが「人類のるつぼ」と言われるアメリカの「伝統的な食べ物」です。アメリカはヨーロッパの移民が北米に移住して生まれた国で、歴史的に多くの人々が海外から移住してきました。移民が自国の料理・材料を持ち込み、アメリカの材料・技術を付け足しながらアメリカの環境に合わせた料理が出来上がるのは必然ともいえるでしょう。

ハンバーガーは、祭りや工場の近所にスタンドを立ち上げたドイツのハンブルク市のハンバーグステーキをお客様のニーズに合わせて食べ歩きができるように開発したものです。アメリカンドッグも似たように祭りのドイツソーセージスタンドが売り上げを向上する為にアメリカの地元の人気のコーンブレッドに入れて揚げてみた食べ物です。ペパロニピッツァのペパロニはアメリカで生まれた人工の腸詰め皮を使用した牛豚混合ソーセージに胡椒とパプリカを多めにしたイタリアのサラミの一種です。アメリカでペパロニが人気になり、ピッツアの上にサラミの代わりにペパロニを乗せるようになりました。実はイタリアでペパロニピッツァを食べたい場合は気を付けないといけません。イタリアには「ペペロ二（peperoni）」

という言葉があり、アメリカの「ペパロニ（pepperoni）」と言葉が似ていますが、実際は全く違う食べ物です。「Peperoni」はピーマンです。私は子供のころイタリアで家族旅行をしたとき「ペペロニピッツア」を頼んでかなり後悔しました。上に紹介した人気の食べ物は確かに他国に由来があるものが多いですが、アメリカの環境に合わせて改良され、オリジナルとはまた違う食べ物になりました。日本の寿司も最近ではアメリカで人気が出ているといわれますが、アメリカと日本の寿司を比べたらアメリカでは巻き寿司がほとんどで、材料にはクリームチーズ等を入れた、日本ではなかなか見かけられない珍しい寿司も多くあります。

上記の食べ物は現地の料理の「改良版」ですが、アメリカでは「フュージョン・フード」（多国籍料理）もたくさん生まれました。移民の移住で作り上げた国といっても過言ではないので、様々な国の料理技術が混ぜあったスタイルが出来上がるのが必然とも言えるでしょう。その中にはスペインとメキシコのスタイルが混ぜあったテキサス伝統の「テックス・メックス（Tex Mex）」や、ヨーロッパ、アメリカ、アジア及び島の先住民の料理が混合しあった「ハワイアン」料理もあります。最近では日本との混合料理の「ラーメンバーガー」や「寿司リト」（ブリトーと寿司）も出始めてきています。

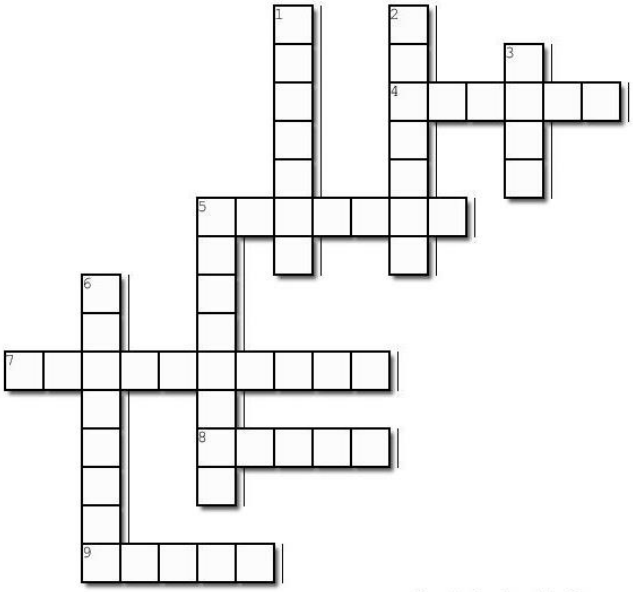
様々な国の食べ物に囲まれながら育ったものとしてやはり外国に旅行するときは必ず日本の海老バーガーみたいな「フュージョン・フード」やチャーハンのような「他国の料理の改良版」を求めるところがあります。このような食べ物は時間がたつとアメリカのようにきっとその国の「伝統料理」と認定されるようになってくるでしょう。グローバル化が進んでいる今の時代ではアメリカや他国の新しい「伝統料理」が多く生まれるのを楽しみにしています。

アメリカ

Name:_____

Food and Ingredients

食べ物と材料！ ヒントを使って英語の言葉を探しましょう!



Created using the Crossword Maker on TheTeachersCorner.net

Across

4. 赤くて丸、けど果物か野菜かは微妙。
5. 報告・連絡・相談
7. 寿司として食べられる。愛媛ではミカンを食べさせながら養殖している。
8. インドと日本では人気の食べ物
9. 切ると泣く。

Down

1. オレンジ色のカボチャ
2. サラダには必須の緑色野菜
3. どの料理にも必須な調味料
5. 食べ歩きできる便利な食べ物
6. 人によってソープの味がする。タイ、ベトナム、メキシコ料理によく使われる。

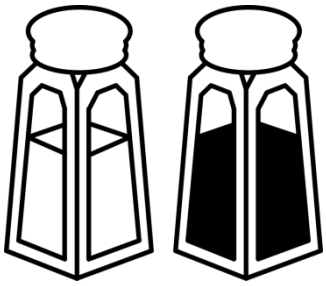
絵の英語を日本語に翻訳しましょう！（注：クロスワードパズルのヒントになるよ！）

Spinach

_____

Tomato

_____



Salt & Pepper

_____

アメリカ

Lettuce

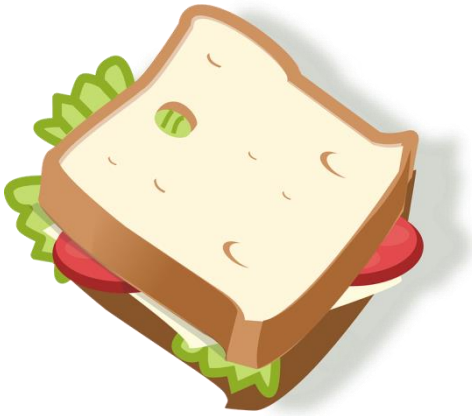
Pumpkin

cilantro

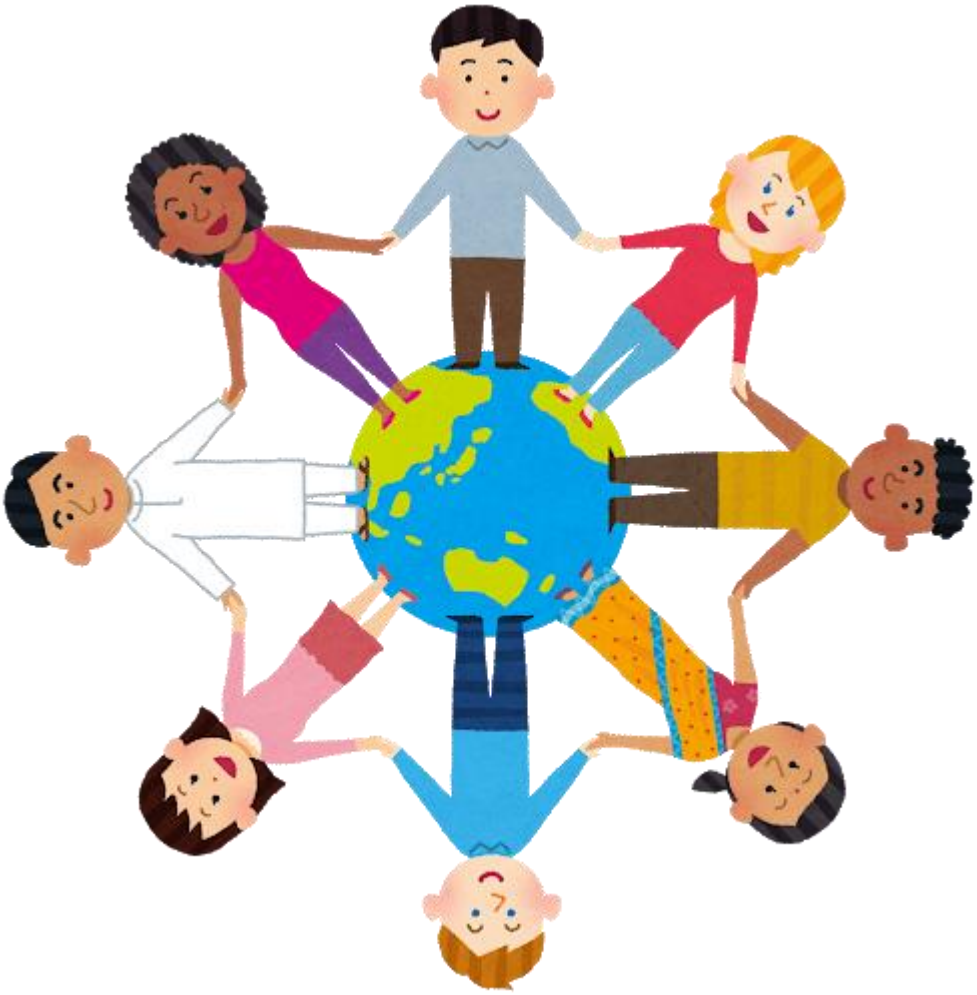
Yellowtail

Curry

Onion



Sandwich



発行者
公益財団法人 愛媛県国際交流協会
（えひめけんこくさいこうりゅうきょうかい）
Ehime **P**refectural **I**nternational **C**enter
（えぴっく）

２０２０年 7月 発行