

# グローバルにいがた

## 国際交流拠点から

from **ブラジル**



高橋 久夫さん

＝上越市出身＝

### 職場の調整役 一苦労

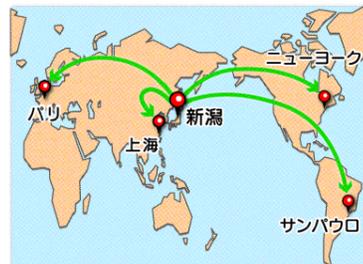
縁あってブラジルで宇宙の研究生活を始めて45年になります。最近、周りの研究者の性格や研究に対する取り組み方が気になってきました。研究は常に同僚との共同作業が必要です。同僚とのチームワークが成功への大事な鍵となります。私の同僚、若い人たちは「ローサイド」となることを救われたい。さて、このような人と共同作業をする日本人の私は、何を基準に行動したら良いのか頭を悩ませます。実は、研究にはどちらの人にも必要の意味「政治力」も必要です。性格の異なる同僚のパフォーマンスを取りながらミッションを進めていく。この役割は、世界の中でも日本人が得意な分野から企業が進出している。多くの従業員をまとめるポジションにいる日本人も多々あるでしょう。研究室のミーティングで議論を耳を傾けながら、日本企業の皆さんの苦労に思いをさせてしまいます。(高橋さんはブラジル国立宇宙研究所の科学技師です)

縁あってブラジルで宇宙の研究生活を始めて45年になります。最近、周りの研究者の性格や研究に対する取り組み方が気になってきました。研究は常に同僚との共同作業が必要です。同僚とのチームワークが成功への大事な鍵となります。私の同僚、若い人たちは「ローサイド」となることを救われたい。さて、このような人と共同作業をする日本人の私は、何を基準に行動したら良いのか頭を悩ませます。実は、研究にはどちらの人にも必要の意味「政治力」も必要です。性格の異なる同僚のパフォーマンスを取りながらミッションを進めていく。この役割は、世界の中でも日本人が得意な分野から企業が進出している。多くの従業員をまとめるポジションにいる日本人も多々あるでしょう。研究室のミーティングで議論を耳を傾けながら、日本企業の皆さんの苦労に思いをさせてしまいます。(高橋さんはブラジル国立宇宙研究所の科学技師です)



宇宙研究所の同僚たち。気質も性格も異なるメンバーとの共同作業で成果を上げるには、チームワークが欠かせない

新潟日报社が開設した米ニューヨーク(NY)、ブラジル・サンパウロ、中国・上海、欧州(パリ)の国際交流拠点などを通じ、海外で暮らす本県関係者から現地の様子をレポートしてもらい、毎月第1月曜日に紹介しています。また、新潟日報ホームページ「モア」にも掲載し、感想や意見を受け付けています。



第1月曜掲載

from **パリ**



トモコ・カザマ・オベールさん

＝南魚沼市出身＝

### 市民の美的感覚 抜群



多くの人々にぎわうパリ・エッフェル塔の足元

記憶の奥に、半世紀以上前に過ごした故郷六日町の情景がある。夏は坂戸山を前方に魚野川でつかんだ魚の感触、冬は大雪で一変した庭に振りまいた青いインクの美しさ。幸せな幼年期の原風景がパリに住む私の創作の原点である。(オベールさんはパリで画家として活動しています)

「見る」行為で養われた感性はパリの街にないとは続かないのだが、いつまでもいいことはできないので、玉手箱の煙のようなその感覚を持って観光客は帰って行く。そして再び誘われるようにやってくるのだ。

私はパリ在住約40年になるが、何年前頃からだろうか、パリは押し寄せるように観光客が多くなった。特にフランスのパカンスが始まる6月中旬から3カ月間はパリの名所はどこも至る所まで混雑する。観光客はフランス各地そしてヨーロッパアメリカアジアと世界中からこの狭いパリに集まる。しかしこの狭いパリに、美術館、博物館など手を替え品を替え、毎年見ごたえのある企画展を開催していても充実にしている。長蛇の列の流れが止まっていると時間がかかるが、ゆっくりと流れていけば30分くらいで入場することができる。パリのメトロ地下鉄の中や戸外の映画芝居、コンサートなどの広告宣伝の感性は抜群で、いつも感心させられる。雑誌やチラシも同様で、ファッション界のバリコレだけではなく、一般市民の美的感覚は長年培われたものであり、年齢や経済的な環境に関わらず細胞にインプットされているのではないかと思っています。自分の良さを認めて、他者の良さも認めるという二見、見せるの関係が強く、シックという基本は崩さず、何よりも個性を重視する。観光客は単に名所旧跡だけを見に来ているのではない。パリという街を構成している全体の空間美とパリに住む人々、例えばカフェのキヤルソンやティックのママたちを見る。パリという宝石箱に住んでいて、その中で磨かれた彼らを見るのである。

from **NY**



加藤 雄一郎さん

＝阿賀野市出身＝

### 安心安全な食に注目

日本には世界に負けない食材の宝庫であり、日本の農業、漁業は安心安全を重視し、丁寧に作られ、しかも流通させる鮮度保持技術は世界最高レベルだと思います。NYだけではない、世界に一流の食材も欲しいと聞く日本食家、そこに新たな光が見えてきているような気がします。(加藤さんはNY新潟県人会員です)

世界の中の富裕層が集まり、勝ち組やエリート出身の超一流のすきさは計り知れません。富裕層が多いため所得格差が小さく、生活も含めレストランも三流から一流まであるのがNew York Cityなのです。お父さんやお母さんは超一流の料理人、お父さんは華やかなドレス、お父さんはタキシードで来店するという超高級レストランもあり、素晴らしい料理が提供されます。もちろん気楽にディナーが楽しめる飲食店も数多く存在します。こちらに初めて来た時、どんな人でもレストランで楽しく優雅に食事を楽しむ人が多いことに驚きました。

料理人の私から見ると、NYは多民族都市で世界中の本場の食が食べられる所でもあります。そして今や新たな食文化の発信地と言っても過言ではありません。いろいろな種、言語、文化、食が入り組んでいて、ミックスされた新しいものが誕生しやすい環境なのです。



ニューヨーク・マンハッタンで毎週開かれるファーマーズマーケット

from **上海**



佐藤 博之さん

＝上海新潟県人会員＝

### 日本茶道に興味津々



上海での日本茶道の教室

中国茶芸を極めた茶芸師たちは、もとも自国で発芽した茶道を知りたい、体験したいと思うようになる。まずは上海で日本茶道の心得のある人から習い、習得が進むと本物の環境で勉強したいと日本にやってくる。茶道人口の激減する日本に、多くの中国人が日本茶道に興味を持ち勉強に来ているのはなんと素晴らしいことだ。政治的には問題を抱える両国だが、文化を通して民間が交流する。こんな輪がいろいろな場面で芽生えつつある。未来に期待したい。

宋朝が倒れ混乱の世になるが、農民出身の朱元璋が明朝を興し皇帝につくと、農民の苦勞を考えて団茶禁止令を出した。そのため明朝以降は葉茶が主流となり、現在まで受け継がれている。そのため搾搾して茶をたてる方法は中国では途絶え、日本にだけ残った。

上海には多くの茶市場がある。2000年初めに3軒程度だったが、現在では50以上もある。茶店経営や就労するには茶芸資格が必要で、厳しい生活の中で店主や茶芸師で働きたい人が資格取得を目指し勉強している。時代が変わり豊かになった現在の中国では、中国茶はセブのたしなみとなった。BMWやベンツなどの高級外車で教養のため職業訓練学校茶芸班に通う生徒も少なくない。日本が昭和の頃、嫁入り前に日本茶道と華道をたしなむのと似ているかもしれない。多くのホワイトカラーや高学歴の女性たちが茶芸を学ぶようになった。ある機関が中国の富豪に好きなお茶についてアンケートをしたところ、男性は杭州の西湖龍井茶、女性は蘇州の碧螺春という回答が多かった。価格が高いからだそう。お茶はステイタスで、自分の身分を表すものとなり、高級茶は庶民には手の届かない存在となりつつある。

Opus X Super Quartet 音楽の魅力をすべての人に。  
耳のこえたクラシックファンも思わず唸る、名門ジュリアード音楽院出身者による名曲コンサート。

2015.10/17 Sat  
新潟市民芸術文化会館 コンサートホール  
14:00開演 [13:30開場]

S席 5,000円 / A席 4,000円 / B席 3,000円  
当日券:500円増 ※全席指定・税込

主催:新潟日报社  
お問い合わせ:新潟日报社  
企画事業部 Tel.025-385-7470(平日9:30~17:30)

ほんばぐらんど花月直送!  
よしもと漫才・落語 in 新潟  
バラエティ公演4

11月23日(祝)  
新潟県民会館 大ホール

◆午前の部/11:30開場 12:00開演  
◆午後の部/15:00開場 15:30開演  
全席指定/4,800円(税込)

出演 澤園 坂田利夫 (withシンクタンク) 宮川大助・花子 月亭方正  
よしもと ざぼんち 運子 笑い飯 小泉エリ ベイビーキング  
司会 ショウジョウ

お問い合わせ: NST イベントインフォメーション  
TEL.025-249-8878(平日10:00~18:00)  
主催: NST 共催: 新潟日报社 企画制作: よしもとクリエイティブ・エージェンシー