

# グローバルにいがた



## 国際交流拠点から

from

パリ



村山 京子さん  
=新潟・フランス協会パリ支部会員=

## 工芸の日 一斉に催し

フランスに移り住んで早12年がたちました。私は帽子作家、主人はガラス造形家として活動しています。

活動の場の一つにフランス工芸家組合があります。この組合は国際展示会「メソン・エ・オブジエ」の主権団体でもあり、国内にいくつものセレクトショップやギャラリーなども所有しています。今回、クラフト街「ヴィアデック・デ・ザール」の一角にある組合のギャラリー「アトリエ」の企画で、われわれ夫婦が初めてコラボした作品が採用されました。

企画のテーマは「デュオ」。二人のクリエーター、二つの材料、二つの世界の出会いから生まれ、新しい息吹が与えられた作品群の展示会です。私たちの作品は「摩尼の宝珠」が選ばれました。

伝統と文化を重んじるフランスの地で、ステンドグラスの技術を学んだ主人は、ティファニーの技術で作られたガラス照明「玉珠」を真ん中に設置。私はオートクチュールの老舗アトリエで継承した技術を用い、天然素材

と羽根で周りを飾りました。それぞれパリの匠から習得した技術に日本人の感性を込めて制作した作品は、6月初めまで3カ月間展示されました。

その期間中に「ヨーロッパ工芸の日」という3日間のイベントがありました。期間中、フランス国内全域で一斉に工芸関連のイベントが開催され、工房が一般開放されます。2012年からは開催範囲をヨーロッパに広げ、各国で同時に開催するという規模にまでなっている一大イベントです。私たちが出品した企画展もその一環で、そこに参加して大勢の方と意見交換ができたのは貴重な体験でした。

工芸家、造形美術家、舞台芸術家、デザイナーなどさまざまなクリエイターが伝統的な手法と今世紀の技術を融合させ、駆使した新しい作品群にこれからも出展することを楽しみに、私も作品を発表していきたいと思っています。

(村山さんは母親が新潟出身。夫と共に創作活動に取り組んでいます)

フランスに移り住んで早12年がたちました。私は帽子作家、主人はガラス造形家として活動しています。

活動の場の一つにフランス工芸家組合があります。この組合は国際展示会「メソン・エ・オブジエ」の主権団体でもあり、国内にいくつものセレクトショップやギャラリーなども所有しています。今回、クラフト街「ヴィアデック・デ・ザール」の一角にある組合のギャラリー「アトリエ」の企画で、われわれ夫婦が初めてコラボした作品が採用されました。

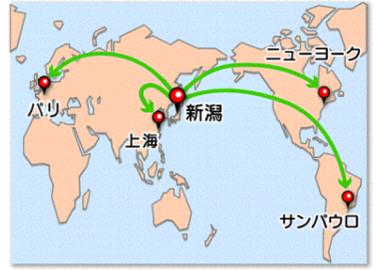
企画のテーマは「デュオ」。二人のクリエーター、二つの材料、二つの世界の出会いから生まれ、新しい息吹が与えられた作品群の展示会です。私たちの作品は「摩尼の宝珠」が選ばれました。

伝統と文化を重んじるフランスの地で、ステンドグラスの技術を学んだ主人は、ティファニーの技術で作られたガラス照明「玉珠」を真ん中に設置。私はオートクチュールの老舗アトリエで継承した技術を用い、天然素材



夫婦で初めてコラボした作品の前に

新潟日報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



ブラジルではおなじみのバーベキュー。ブラジル人の楽しみ方を知ることができる

from

ブラジル



小林 大祐さん  
=新潟市西蒲区出身=

## BBQ 楽しみ方独特

友達を断りなしに連れて来るのでホストも知らない人が集まってワイワイ楽しむ。「シユラスコ」と呼ばれるブラジル流バーベキューでは肉を食べることで体はさほど重要ではないのかもしれない。ブラジル人の時の過ごし方、人生の楽しみ方が詰まったシユラスコ。これを日本に持ち帰って広めるために、小林さんは10月7日生まれ、国際協力機構のコーディネーターとして活動しています。

ある大きな家の庭で開かれたバーベキューの講習会に行ってきた。ブラジル流焼き肉のこつを覚えて、日本にいつかこの文化を持ち帰りたいと思ったからだ。しかし、講習会の途中で日本人に伝えるのはやっぱり難しいと思った。

参加したのは20人ほど。参加者は講師の実演を見ながら試食するという形式で正午から午後6時まで続いた。鶏肉、生ソーセージ、ビーマンのチーズ詰め、ニンニクパンといった「軽食」に始まり、その後ありとあらゆる牛の部位を食べ尽くした。最後は7時間ほど地面に串刺しにされ、まきの火で焼かれた子羊と牛のあばら肉で締めくくった。どんな胃袋がこれに対応できるのだろうか。

試食しながらビール、ワインを思う存分飲むこともできた。そのため、途中からは「宴会」だ。ブラジル人は他人とも仲良くできる術を心得ているのだから打ち解ける。「酒が切れた」と買い出しに出掛けたり、踊ったり、プールに飛び込んだり。初めのうちこそ熱心に質問していた参加者たちはいつしかバーベキューを学ぶ目的を忘れてしまったようだ。

バーベキューをする習慣のあるブラジルの中・上流の家の中庭には、たいいてい備え付けのレンガ造りのコンロがあり、プールもある。広い家にはサッカーのミニコートもある。「バーベキューをやるから」と誘われて単に肉を食べる集まりだと思ってしまう。悪くも想像を裏切られる。ブラジルにおけるバーベキューは遊びの場なのだ。

「世界一長いピザを作るからぜひ参加してほしい。ロサンゼルス(LA)の郊外なんだけど」

旦那のもとに、米国が誇るピザ職人トニー・ジェミニニからそんな連絡が来たのはつい先日。在米9年にしてLAという街を知らない私はそのオフアを二つ返事で承諾させた。気温の変動が激しく、6月にコートを着たりしているニューヨークから抜け出すいい機会だ。

LAに着くと、暖かいというより日光が熱い。しかし乾燥しているせいか快適だ。そして人々が陽気な気がする。家が大きいく、どこへ行くにも車...などなど、ニューヨークとのさまざまな違いにこの国の広さを改めて知る。

その後任込み会場でメンバーと合流。地元の職人や知り合いの同業者、はるかイタリアからの参加者などこった返す工場だ丸一日作業して、約3千枚のピザ生地が完成した。

当日、郊外のサーキットで生地を1列に並べてつなげていく。長時間の流れ作業、暗くなるにつれて会場が変なテンションになってくる。なんとか完成した全長2キロのピザ生地は今にも動きそうに見えた。

いよいよ調理開始。生地にソーラスとチーズをかけながら歩く約20人を、入り口と出口のあるタイヤ付きのオーブンが追いかける。辺りにトマトソースと生地の焼けるにおいが広がって、眠気と疲れが飛び、



世界記録を目指し、炎天のもと全長2キロのピザを焼く参加者

from

NY



平間 麻衣さん  
=新潟市秋葉区出身=

## 全長2キロのピザ作り

全員が無心で没頭。3時間以上かけて無事に焼き終わり、ギャラリーから大歓声が上がった。

数日間の努力の結果手にしたキネス記録。途中トラブルもあったが、誰もが自分の苦情やエゴを抑えて目的のために団結した姿は忘れられない。いい思い出ができた。そしてひそかに、やはりニューヨークのピザがいはんおしい、と確信した旅でもあった。

(平間さんは1983年生まれ。マンハッタンで主人とピザ店を経営しています)

「世界一長いピザを作るからぜひ参加してほしい。ロサンゼルス(LA)の郊外なんだけど」

旦那のもとに、米国が誇るピザ職人トニー・ジェミニニからそんな連絡が来たのはつい先日。在米9年にしてLAという街を知らない私はそのオフアを二つ返事で承諾させた。気温の変動が激しく、6月にコートを着たりしているニューヨークから抜け出すいい機会だ。

LAに着くと、暖かいというより日光が熱い。しかし乾燥しているせいか快適だ。そして人々が陽気な気がする。家が大きいく、どこへ行くにも車...などなど、ニューヨークとのさまざまな違いにこの国の広さを改めて知る。

その後任込み会場でメンバーと合流。地元の職人や知り合いの同業者、はるかイタリアからの参加者などこった返す工場だ丸一日作業して、約3千枚のピザ生地が完成した。

当日、郊外のサーキットで生地を1列に並べてつなげていく。長時間の流れ作業、暗くなるにつれて会場が変なテンションになってくる。なんとか完成した全長2キロのピザ生地は今にも動きそうに見えた。

いよいよ調理開始。生地にソーラスとチーズをかけながら歩く約20人を、入り口と出口のあるタイヤ付きのオーブンが追いかける。辺りにトマトソースと生地の焼けるにおいが広がって、眠気と疲れが飛び、

「世界一長いピザを作るからぜひ参加してほしい。ロサンゼルス(LA)の郊外なんだけど」

旦那のもとに、米国が誇るピザ職人トニー・ジェミニニからそんな連絡が来たのはつい先日。在米9年にしてLAという街を知らない私はそのオフアを二つ返事で承諾させた。気温の変動が激しく、6月にコートを着たりしているニューヨークから抜け出すいい機会だ。

LAに着くと、暖かいというより日光が熱い。しかし乾燥しているせいか快適だ。そして人々が陽気な気がする。家が大きいく、どこへ行くにも車...などなど、ニューヨークとのさまざまな違いにこの国の広さを改めて知る。

その後任込み会場でメンバーと合流。地元の職人や知り合いの同業者、はるかイタリアからの参加者などこった返す工場だ丸一日作業して、約3千枚のピザ生地が完成した。

当日、郊外のサーキットで生地を1列に並べてつなげていく。長時間の流れ作業、暗くなるにつれて会場が変なテンションになってくる。なんとか完成した全長2キロのピザ生地は今にも動きそうに見えた。

いよいよ調理開始。生地にソーラスとチーズをかけながら歩く約20人を、入り口と出口のあるタイヤ付きのオーブンが追いかける。辺りにトマトソースと生地の焼けるにおいが広がって、眠気と疲れが飛び、



夏に人気のザリガニ料理。緑の唐辛子とうるち米のお餅入り

from

上海



宮崎 ちひろさん  
=新潟市西区出身=

## 食べた?があいさつ

上海出身の夫との結婚を機に、上海に移住して7年になります。上海に来て驚いたことのひとつが、あいさつです。こちらでは顔見知り同士のあいさつに「二ハオ」は使いません。「チーフアンラマ?」「飯食べた?」と聞きます。そのくらい、こちらの人間にとって食事は大事なのです。毎朝近所の人に「ご飯食べた?」と聞かれ、「食べたよ」と答えて出勤しています。

上海には中国全土、さらに世界中の美味しいものが集まっています。小籠包や上海カニがおすすですが、初夏から夏にかけて人気があるのがザリガニ料理です。冬場は火鍋レストランだったお店が、今の時期にはザリガニレストランに変わります。

養殖の食用ザリガニを殻ごと素揚げして、スパイシーなタレで味付けしたものを熱々のまま殻をむいていただきます。身はわりかかくエビのような味です。初めは見ただ目で敬遠していましたが、同僚に誘われて食べてみたら意外なおいしさに驚き、はまってしまいました。ビールを飲みながら手をべたべたにして大勢で食べるのが楽しいです。

こちらでは料理をシェアして食べる習慣があり、自然と会話も弾みます。食事は大事なコミュニケーションの手段だと感じます。家族・親戚や友達はもちろん、終業後に同僚と食事に行くこともよくあり、その時は皆プライベートな話もオープンにできます。話題は不動産と子供の教育。今の上海らしいです。こちらの人は一度仲良くなると、家族のようにとても親切にしてくれるんですよ。

人が多く活気があって、常に街が変化している上海。物価の上昇は頭が痛いところですが、まだまだ楽しく暮らそうです。日本では中国全体のイメージがあまり良くないと聞きますが、実際に暮らしてみると印象がだいぶ変わるのでは。新潟空港から直行便も出ているので、ぜひ遊びに来てみてください。

(宮崎さんは1984年生まれ。タスキン上海の営業部で働いています)

上海出身の夫との結婚を機に、上海に移住して7年になります。上海に来て驚いたことのひとつが、あいさつです。こちらでは顔見知り同士のあいさつに「二ハオ」は使いません。「チーフアンラマ?」「飯食べた?」と聞きます。そのくらい、こちらの人間にとって食事は大事なのです。毎朝近所の人に「ご飯食べた?」と聞かれ、「食べたよ」と答えて出勤しています。

上海には中国全土、さらに世界中の美味しいものが集まっています。小籠包や上海カニがおすすですが、初夏から夏にかけて人気があるのがザリガニ料理です。冬場は火鍋レストランだったお店が、今の時期にはザリガニレストランに変わります。

養殖の食用ザリガニを殻ごと素揚げして、スパイシーなタレで味付けしたものを熱々のまま殻をむいていただきます。身はわりかかくエビのような味です。初めは見ただ目で敬遠していましたが、同僚に誘われて食べてみたら意外なおいしさに驚き、はまってしまいました。ビールを飲みながら手をべたべたにして大勢で食べるのが楽しいです。

こちらでは料理をシェアして食べる習慣があり、自然と会話も弾みます。食事は大事なコミュニケーションの手段だと感じます。家族・親戚や友達はもちろん、終業後に同僚と食事に行くこともよくあり、その時は皆プライベートな話もオープンにできます。話題は不動産と子供の教育。今の上海らしいです。こちらの人は一度仲良くなると、家族のようにとても親切にしてくれるんですよ。

人が多く活気があって、常に街が変化している上海。物価の上昇は頭が痛いところですが、まだまだ楽しく暮らそうです。日本では中国全体のイメージがあまり良くないと聞きますが、実際に暮らしてみると印象がだいぶ変わるのでは。新潟空港から直行便も出ているので、ぜひ遊びに来てみてください。

(宮崎さんは1984年生まれ。タスキン上海の営業部で働いています)

上海出身の夫との結婚を機に、上海に移住して7年になります。上海に来て驚いたことのひとつが、あいさつです。こちらでは顔見知り同士のあいさつに「二ハオ」は使いません。「チーフアンラマ?」「飯食べた?」と聞きます。そのくらい、こちらの人間にとって食事は大事なのです。毎朝近所の人に「ご飯食べた?」と聞かれ、「食べたよ」と答えて出勤しています。

上海には中国全土、さらに世界中の美味しいものが集まっています。小籠包や上海カニがおすすですが、初夏から夏にかけて人気があるのがザリガニ料理です。冬場は火鍋レストランだったお店が、今の時期にはザリガニレストランに変わります。

養殖の食用ザリガニを殻ごと素揚げして、スパイシーなタレで味付けしたものを熱々のまま殻をむいていただきます。身はわりかかくエビのような味です。初めは見ただ目で敬遠していましたが、同僚に誘われて食べてみたら意外なおいしさに驚き、はまってしまいました。ビールを飲みながら手をべたべたにして大勢で食べるのが楽しいです。

こちらでは料理をシェアして食べる習慣があり、自然と会話も弾みます。食事は大事なコミュニケーションの手段だと感じます。家族・親戚や友達はもちろん、終業後に同僚と食事に行くこともよくあり、その時は皆プライベートな話もオープンにできます。話題は不動産と子供の教育。今の上海らしいです。こちらの人は一度仲良くなると、家族のようにとても親切にしてくれるんですよ。

人が多く活気があって、常に街が変化している上海。物価の上昇は頭が痛いところですが、まだまだ楽しく暮らそうです。日本では中国全体のイメージがあまり良くないと聞きますが、実際に暮らしてみると印象がだいぶ変わるのでは。新潟空港から直行便も出ているので、ぜひ遊びに来てみてください。

(宮崎さんは1984年生まれ。タスキン上海の営業部で働いています)

上海出身の夫との結婚を機に、上海に移住して7年になります。上海に来て驚いたことのひとつが、あいさつです。こちらでは顔見知り同士のあいさつに「二ハオ」は使いません。「チーフアンラマ?」「飯食べた?」と聞きます。そのくらい、こちらの人間にとって食事は大事なのです。毎朝近所の人に「ご飯食べた?」と聞かれ、「食べたよ」と答えて出勤しています。

上海には中国全土、さらに世界中の美味しいものが集まっています。小籠包や上海カニがおすすですが、初夏から夏にかけて人気があるのがザリガニ料理です。冬場は火鍋レストランだったお店が、今の時期にはザリガニレストランに変わります。

養殖の食用ザリガニを殻ごと素揚げして、スパイシーなタレで味付けしたものを熱々のまま殻をむいていただきます。身はわりかかくエビのような味です。初めは見ただ目で敬遠していましたが、同僚に誘われて食べてみたら意外なおいしさに驚き、はまってしまいました。ビールを飲みながら手をべたべたにして大勢で食べるのが楽しいです。

こちらでは料理をシェアして食べる習慣があり、自然と会話も弾みます。食事は大事なコミュニケーションの手段だと感じます。家族・親戚や友達はもちろん、終業後に同僚と食事に行くこともよくあり、その時は皆プライベートな話もオープンにできます。話題は不動産と子供の教育。今の上海らしいです。こちらの人は一度仲良くなると、家族のようにとても親切にしてくれるんですよ。

人が多く活気があって、常に街が変化している上海。物価の上昇は頭が痛いところですが、まだまだ楽しく暮らそうです。日本では中国全体のイメージがあまり良くないと聞きますが、実際に暮らしてみると印象がだいぶ変わるのでは。新潟空港から直行便も出ているので、ぜひ遊びに来てみてください。

(宮崎さんは1984年生まれ。タスキン上海の営業部で働いています)