



# Life In Kyoto

2019 **2** Feb. & Mar. **3**

外国人のための暮らしと文化の情報誌

シリーズ **わたしの好きな京都**

発行：(公財) 京都市国際交流協会  
http://www.kcif.or.jp  
lik web: http://lik.kcif.or.jp/

## 三度目の京都訪問

ゲン・バン・フック  
(ベトナム社会主義共和国)

私は観光客として過去に二度、京都を訪れたことがあります。とはいっても二度とも何も事前に調べることなく京都駅に到着して、観光情報センターから手に入れたパンフレットを見て回るといって観光客としてはあまり良いやり方ではありませんでした。おかげで撮りまくった写真だけはたくさん残っているのですが、行った場所の歴史や文化的価値については一切知らず、その名称も清水寺や金閣寺などの典型的なものしか覚えていませんでした。よって私にとっての京都は観光の街である、というぼんやりとしたイメージでしかありませんでした。そのイメージを180度変えたのは、今年10月からの「三度目の京都訪問」です。



著者 嵐山の竹林にて (2014年)

この三度目の京都訪問は単なる観光客としてではありません。期間は半年程度、とそれほど長いわけでもないのですが、実際に京都で部屋を借りて大学に籍を置きながら日々を過ごすこととなります。端的に言えば、私は京都に引っ越したのです。生活者として京都という街を見る機会を得たことで、私の中で、それまでと全く違ったこの場所への思いが生まれているように感じます。



修学院周辺

今、私は住んでいる修学院地区から百万遍まで、東大路通を自転車で学校に通っています。修学院地区では観光客の姿がほとんどなく、明らかに京都の地元の人々の生活空間であることが目に見えます。高齢者の比率が高く、地元スーパーや八百屋さんをはじめ、郵便局、銀行、コンビニなど、小型のビジネス施設が隣り合い、便利に利用できるようになっています。

一乗寺周辺になると、ラーメン屋さんが数多く現れてきます。この辺りのお店の前では多くの観光客が地元の人と一緒に列を作っていますが、お店の中に入ると、いかにも日本の昔ながらのラーメン屋さ

5 ページに続く

© あなたの感想を聞かせてください office@kcif.or.jp

外国人のための情報誌「Life in Kyoto」でPRしませんか？  
ADVERTISE your activities in the "Life in Kyoto" newsletter!



### 広告募集中!!

2ヶ月に1回発行  
1枠 10,000 円～ ☎075-752-3511 ✉office@kcif.or.jp

「Life in Kyoto」を一緒に作りませんか？

### ボランティアスタッフ募集

企画、取材、執筆、編集...etc  
あなたの“得意”を活かしませんか？  
お気軽にお問合せください ☎075-752-3511 ✉office@kcif.or.jp



あたた りょうり たいわんふう ホンシャウニオロウ から あじつ ぎゅうにく に こ  
**暖まる料理：台湾風「紅焼牛肉」(辛い味付けの牛肉煮込み)**



ホンシャウニオロウ ざいりょう  
**紅焼牛肉の材料**



ホンシャウニオロウ  
**紅焼牛肉**

寒い時に、エネルギーと栄養の高い食材を食べる習慣はどの国にもあるのではないのでしょうか。昔の台湾は農業社会でしたので、牛肉を食べる習慣がなかったのですが、第二次世界大戦以降、多くの移民が入り、政治、経済と文化の面にも激しい転換が起こり、それによって牛肉を食べる文化が台湾で広がりました。ますます人気を博していた牛肉料理の中で、「紅焼牛肉」という料理は特に有名です。

この料理は香りが高いだけでなく、その辛さと甘さの絶妙なバランスは、体の中に暖流が流れるように優しく暖かくしてくれます。また、肉と野菜の組み合わせで、一つの料理で栄養を効率的に摂れます。この料理を作るのはすこし時間がかかりますが、作り方はとても簡単です。

- 牛肉、人参、大根、葱を一口で食べられるサイズに切り、生姜はスライスにします。
- 鍋を加熱し、サラダ油を入れてから、葱、生姜、牛肉、そして豆板醤、ラー油、砂糖、醤油、酒を順番に入れて、中火で炒めます。
- 水を入れて、大根と人参を牛肉の上に置いてから蓋をして、弱火で少しづつ煮込みます。全ての食材が柔らかくなったから完成です。

完成品は、ご飯にかけるか、牛肉麺にするか、それともパンと食べるか、好きな形で食べてください。紅焼牛肉は、体が暖まるのに効果的だけでなく、台湾の味と歴史を味わうことができる料理です。また、冷蔵庫に入れれば比較的長く保存できるし、とてもアレンジしやすい料理なので、京都に住んでいるみなさんは、ぜひこの美味しくて南のエキゾチックな料理にチャレンジしてください！

ざいりょう よにんぶん 材料 (4人分)	
ぎゅうにく 牛肉	350g
にんじん だいこん 人参、大根	各1本
ねぎ 葱	1/2本
しょうが 生姜	スライス5枚
あぶら サラダ油	小さじ1
とうばんじやん 豆板醤	おお 大さじ2
らうゆ ラー油	じゅう から 自由 (辛さ)
さとう 砂糖	こ 小さじ1
しょうゆ 醤油	おお 大さじ5
さけ 酒	30 ml
みず 水	300ml

クオ・シェンホン

# 気軽に見られる梅

底冷えの京都で梅の花は春の訪れを感じさせてくれます。この記事では数ある梅の名所から気軽に落ち着いて開花を見られる場所の数カ所を紹介し、写真は昨年撮ったもので幾つかの梅と撮影日がわかります。



## 1. 京都府立植物園 / 蠟梅、1月26日

ホームページ: <http://www.pref.kyoto.jp/plant/>

蠟梅は植物学的には梅ではありません。しかし開花が梅に近い時期であることや一般の梅と同様に良い香りがするので、この名はうなずけます。植物園でも北地域にある梅林に植えられており、真っ先に蠟梅が咲き、その後1カ月ほど経って他の梅が咲きます。



ろうばい  
蠟梅



## 2. 京都御苑 / ペアの梅、3月14日

案内図: <http://fng.or.jp/kyoto/common/files/kyotogyoenmap.pdf>

京都御苑内の北東に明治天皇が生まれた中山家邸宅跡が残っています。この庭には白と赤のペアの梅が育っています。中には入れませんが、外から周囲と調和した雰囲気鑑賞できます。御苑には西南に梅林があり、時間が許せば両方を見るのが良いです。



うめ  
ペアの梅



## 3. 大豊神社 / 枝垂桜梅、3月22日

京都では例年、桜は3月末に咲き、梅は3月中旬に咲きます。ところが、年により桜と梅とも1週間ほどずれることがあります。哲学の道から少し上がった大豊神社には桜と梅の枝垂がペアで植えられ、10年位に一度、同時に咲くことがあります。昨年は桜の開花時期が早くなることが予想されて同時開花を期待しました。しかし写真の通り右に写る満開の梅に対し、左に写る桜は惜しくも蕾と重なりませんでした。



しだれおうばい  
枝垂桜梅

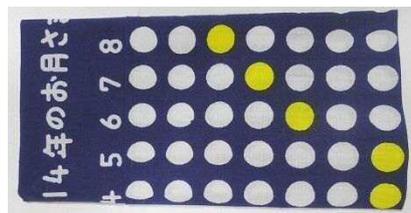
花暦に注目し、今年も出かけて美しい開花を楽しみましょう。

ふるた とみよし  
古田 富好

# えいご らくご 英語で落語

笑いより優れた良薬は無いと言われ、笑いは私たちの人生を豊かにします。その中のひとつ、落語は日本独自の座ったままの一人芝居です。17世紀の頃に新京極にある誓願寺\*の安楽庵策伝が落語の開祖と伝わっています。このお坊様の法話が実に面白いと評判になり、大勢の人が寺にやって来ました。その後、露五郎兵衛らが北野神社や四条大橋で聴衆からお金を取って面白い話や歌舞伎の物まねをする辻噺という路上ライブが生まれました。さらに寄席という演芸場で噺家・落語家と呼ばれる芸人らが演じる今日のスタイルへと変わって行きました。

落語には二つ特徴があります。一つは声色を変えた話術です。一人で複数の役柄を演じます。もう一つは仕草です。小道具は扇子と手ぬぐいだけです。扇子は時に箸やボールペンになり、手ぬぐいは財布や手紙などに変わります。その描写は手振り身振りでパントマイムのように観客の想像を掻き立てます。そして現在、大型演芸場だけでなく銭湯などでも寄席が開催され、今も身近な存在です。また海外公演で英語の落語を行うようになり、珍しさもあり国内でも英語落語寄席が開催されるようになりました。



落語の小道具 手ぬぐい



扇子

さて京都にユニークな笑笑亭(らふらふてい)英語落語クラブ\*\*があり、取材に行きました。「英語落語を始めたきっかけを教えてください」と尋ねてみると誰もが同じように答えました。「英語が大好きで落語を通してたくさんの人に笑いを届けたい」。そしてあ誓願寺などで定期的に寄席が開催されています。

あなたも落語を見に行きませんか。

\* 誓願寺



笑笑亭英語落語寄席



落語寄席の練習風景

\*\* 笑笑亭(英語発音のらふ=laughから取った造語)英語落語クラブ

笑笑亭ブログ



やぎ たかし  
矢木 貴之

**kokoka news \* \* \* Kyoto International Community House news \* \* \***

## 外国人のためのカウンセリング・デイ

法律、ビザ、税金、保険や年金などについて、わからないことはありませんか？心の悩みを抱えていませんか？専門家がみなさんの相談にお応えします。通訳者もいます。事前に予約してください。秘密厳守。

◆日時：2月24日(日) 午後1時～5時

◆場所：kokoka 京都市国際交流会館 3F 会議室・相談室

◆申込：075-752-3511

1 ページから続く



いちじょうじ がい  
一乗寺のラーメン街



やおや  
うわさの八百屋  
ケンちゃん田中店

んではありませんか。もちろん、その昔ながらの風情自体が京都内外からのお客を引き付けているのでしょ。そのところを「一種のグローバル\*」とでも呼ぶことにしましょう。

そして東大路通をさらに南方向に進むにつれ、大学生など若者が増えていきます。そんな中でスーパーと対抗して頑張っている、私のお気に入りの格安八百屋さんがいます。自称「うわさの八百屋ケンちゃん田中店」と言います。名前からしても何か親近感が湧いてしまいます。安い値段で質の良い果物が買えるうえ、何より店主の奥さんであろう、やさしそうなおばちゃんから「おおきに、ありがトー！」という独特な感謝の言葉がもらえます。気づいたら何度も足を運んでしまう、不思議な力が潜んでいるお店です。

こうして生活者として京都で暮らし、いつの間にか、その観光地でない一面を確実に感じることができました。3か月を過ぎた今でもやはり観光名所を回り切れていないのですが、ここには安らかな日常生活の空間も存在していると気づけたことは、おそらくこの三度目の京都訪問の大きな収穫でしょう。

\*「グローバル」は「グローバル」と「ローカル」を組み合わせた英語の造語。ここでは特定の地域に根差しながら、国境を越えて海外とも関わり合う性質の意。

わぶんきょうりよく こその み き  
和文協力：古園 美樹

kokoka 京都市国際交流協会 図書・資料室 2019/2・3 としよ レター

オススメの一冊

『京のわらべうた  
いっしょにうたいまひよ』  
みかみけいこ へん え  
(三上啓子 編、ふじはらのじこ 絵  
しゅつぱん  
かもがわ出版、2018)

この本には、京都でずっと歌い継がれてきた「わらべうた」59曲が紹介されています。CD付きの本なので、ぜひ聴いて歌ってみてください。気に入ったわらべうたがあれば誰かに教えてあげるのもいいですね。また、子どもたちが遊んでいる様子がわかるイラストも描かれていて、楽しさが伝わってきます。kokoka 図書室へ読みにきてください。

『世界のおばあちゃん料理』(ガブリエレ・ガリンベルティ著、河出書房新社、2016)には、著者が世界中を旅して知り合った、58人のおばあちゃんたちが作る自慢の料理の数々がレシピや写真とともに紹介されています。愛情がたっぷりに入ったおばあちゃん料理、どれもこれも絶対おいしに違いないですよ。全部食べたいです。

図書・資料室には こんな本もあります

- 外国人が日本で生活するための本
- 日本語学習、法律ビザ、日本文化、京都観光、いろいろな国の新聞
- 日本人が外国を知るための本
- 海外旅行、留学、ロングステイ、ワーキングホリデー、ボランティア
- 貸し出しはしていません。

【オープン】9:30~20:30  
(月曜日 & 月末最終日閉室)  
【TEL】075-752-1187  
【FAX】075-752-3510

# コタツとオンドル

皆さんはどうやって寒い冬をしのいでいますか？世界中の人々は様々な方法により、冬の寒さを家の中で過ごしてきました。これから、日本と韓国それぞれで親しまれている暖房システムについて紹介します。

日本にはコタツと呼ばれる伝統的な暖房器具があります。コタツは600年前から使われています。コタツ机の下に熱源を置き、熱気が抜けないように布団を机の上に掛けることになっています。もともと、コタツには炭が使われ、暖房としてだけではなく、料理を温めるときにもよく使われました。現代では、机の下に電気ヒーターが設置されています。コタツは日本の家屋文化の心を表せる、日本の文化において重要なものです。家族がコタツの周りに集まって、みかんを食べたり、テレビを見たり、一緒にゲームをしたりしながら楽しい時間を過ごします。コタツは日本人にとって暖かい冬を過ごすための一番節約できる方法と言えます。

さて、韓国では「オンドル」という暖房システムを使用します。「オンドル」は韓国語で「暖かい石」の意味で、3000年前の青銅器時代から使われました。伝統的な方法によると、オンドルは暖炉から直接伝わる熱流を床の下に敷かれた石に伝えることで床を温めます。しかし現代家屋やアパートでは石の代わりに温水が流れるパイプが床の下に設置されており、暖炉のボタンを押したら、熱が流れるようになっています。日本のコタツと同様に、オンドルも韓国人の生活において大きな影響を与えています。オンドルのおかげで、家の床は暖かく、人々は快適に食事をしたり、おしゃべりしたり、寝ることができます。時々、韓国人は床がもっと暖くなるように「イブル」と呼ばれている暑い布団を床に敷いておいて、家族のみんなが寒い外から帰ると、冷たい足をその布団の中に入れて、寒い冬を暖かく過ごしました。



コタツ



オンドル

## パク スミン

### メンバー

生田 稔 / 岩井 ニコラス / カール ジャンスマ / 金谷 千菜美 / 川崎 雅司 / 郭 聖宏 / 胡 侃欣 / 古園 美樹 / 鈴木 翔 一朗 / 鈴木 秀利 / 田村 和美 / 永田 宙 / パク スミン / 藤田 葵 / 古田 富好 / 矢木 貴之 / 八木 俊幸 / 湯澤 公朗 / 林 秀 鳳



LIK web ページ QR コード (日本語、英語、中国語) 感想・ご意見をお待ちしています！

発行：(公財) 京都市国際交流協会 (<http://www.kcif.or.jp>)

TEL: 075-752-3511 FAX: 075-752-3510 E-mail: [office@kcif.or.jp](mailto:office@kcif.or.jp)

〒606-8536 京都市左京区粟田口鳥居町 2-1 地下鉄東西線 [T09] 蹴上駅より 徒歩 6 分

開館時間：9:00 - 21:00

休館日：月曜日 (月曜日が祝日の場合は翌日休館)

