kokoka Life In Kyoto
外国人のためのくらしと文化の情報誌
2020 2 Feb. & Mar. 3

シリーズ　私の好きな 京都

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

京都の隠れた穴場、一乗寺

張 賢雅（大韓民国）

ある日、韓国の友人からLINEで「こんなきれいなところに住んでいるの？」というメッセージと一枚の写真が届きました。その写真には、雪が降っている八坂通の風景が写っていました。私は、窓から見える町の風景を撮り、「ここが私の町だよ」と友人に返信を送りました。そして、友人から「ここって本当に京都？」という返事が来ました。

著者

私が住んでいる町は、京都市の洛北にある一乗寺です。京都に来た2016年からずっとここに住んでいます。京都と言えば、古いお寺や祇園町の風景を最初に思い出す人が多いでしょう。京都に来る前、私の京都のイメージもそうでした。毎年、JR東海のCM「そうだ京都、行こう。」で見る京都の風景は、とても美しいものですが、その中に京都の全てを凝縮しているわけではないと思います。長く住んではいないのですが、京都にはまだあまり広く知られていない、息を潜めている素敵な空間がたくさんあると思っています。一乗寺もその一つだと言えます。

出町柳から叡山電車に乗り、元田中と茶山を過ぎると、一乗寺に着きます。電車を降りてから、目に入ってくる風景は、ほっこりできる居心地の良い住宅街です。平凡な住宅街だと思う人もいるかもしれませんが、駅を中心とし、東西に走る道沿いには、好奇心を刺激するものがたくさん並んでいます。普通に歩いたら、数分で通る道なのに、ゆっくり歩きながら、その一つ一つを楽しんでいると何時間でも過ごすことができます。素朴なかわいらしいカフェやご飯屋さん、おしゃれな書店、個性いっぱいの雑貨店など、平凡な住宅街でありながら、楽しいものがたくさん集まっている一乗寺は、心地良く時間を過ごせる町です。

6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!!
1枠 10,000円～　075-752-3511　office@kcif.or.jp

「Life in Kyoto」を一緒につくりませんか？
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

ネパールの食文化

ネパールはどんな料理でもカレー粉で味付けをすることから、世界で最も多くカレーを食する国と言っても過言ではありません。ネパールではカレーのことを“タルカリー”と言い、その種類は 20 以上あります。例えば、ダール（豆）、サーグ（野菜）、マチャー（魚）、マス（肉類）等々。野菜のカレーはサーグ・コ・タルカリーのように言います。

ネパールカレーでランチ

ネパールの主食は米なのでカレーライスをよく食べます。小麦がよくとれる地方では、昼はカレーライス、夜はカレーとパンを食べるのは一般的です。「毎日カレーばかりで飽きませんか？」とよく友人から聞かれます。一言でカレーと言っても、あらゆる素材でカレーを作るので種類が豊富で、飽きるというより“カレー依存”と言ったほうがいいかも知れません。

日本とネパールのカレーの違いを考えました。まず、ネパールでカレーに使う香辛料は 10 種類以上あり、それらを各家庭で主婦が調合して自家製の香辛料を作ります。これがカレー粉となり、ネパールではマサラと呼びネパールカレーに欠かせない香辛料となります。ネパールではスパイスの辛さを好む人が多いです。日本のカレーは市販のカレールーを使うことが多く、とろみがあり甘みを感じます。私は和食が好きですが、日本式のカレーの食べ方も大好きです。カレーライス、カレーうどん、カレーラーメン、カレーそば、カレーパスタなど、どれも美味しいです。

カレーの歴史をみると、南インドでは紀元前 2500 年～ 2300 年前のカレーの化石が発見されています。日本では江戸時代末期にイギリスから入ってきたことが知られています。イギリス海軍から日本海軍へ、そして庶民に広まったそうです。

世界には色々なカレーがあるので、自分好みのカレーを探すのも面白いと思います。カレーを通して、その国の食文化に触れることができるかもしれません。

カレー＆ナンプレート

カレー＆ライスプレート

ラジュ バンダリ

京都の日本酒

皆さんは日本酒を飲んだことがありますか？最近はビールやワインを飲む人も多く、日本酒を飲む人が減ってきています。一方で、海外への輸出量は増えており、日本食ブームと共に海外で人気を集めています。

日本酒は米を発酵させた、日本発のアルコール飲料です。冷やしたり温めたりして飲むだけでなく、日本料理にもよく使われています。

酒づくりは弥生時代（およそ 2000 年～ 2500 年前）に始まったといわれています。神社や神棚に供えた日本酒は、御神酒とよばれ、神の力が宿った神聖なお酒という意味があります。酒蔵で新しい日本酒を作るときには、良いお酒ができるように神棚にお祈りします。日本酒と神道は、深いつながりがあるのです。

中書島駅にある酒樽

実は京都では、日本で二番目に多く日本酒を生産しています。京都は山に囲まれ、質の良い地下水に恵まれているからです。日本酒の 80％は水でできており、良い水が良いお酒を作るのです。

特に酒づくりが盛んなのが、京都の南にある「伏見」です。中書島駅を降りて少し歩くと、川沿いに酒蔵が建ち並んでいるのが見えてきます。伏見の日本酒の特徴は、まろやかでやさしい口当たりです。伏見の地下水は質が良く、今でも地元の人々が、ボトルを持って湧き水を汲みに来ます。

伏見の酒蔵では、お酒を飲みながら酒づくりの歴史や作り方を学ぶことができます。また、居酒屋では、たくさんの種類のお酒を少しずつ楽しむことができるのです。京都の食材を使った和食と一緒に、ゆっくり京都の日本酒を楽しんでみてください。

日本酒

伏見の酒蔵

佐藤 未奈

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：2020 年 2 月 15 日（土）午後 1 時～ 5 時
◆場所：kokoka 京都市国際交流会館　３Ｆ 会議室
◆申込：075-752-3511

紙芝居屋のおっちゃん *1

かつて日本にも、ひと家族に５人兄弟が当たり前の時代がありました。路地にはわんぱく坊主の遊び声が絶えず聞こえたものです。拍子木の音が聞こえると誰かが「紙芝居屋のおっちゃんが来た」と叫びました。すると大勢の子どもたちが一斉に紙芝居屋のおっちゃんを取り囲んだのです。おっちゃんは紙芝居を自転車の荷台に積んで路地を移動します。そして路地の空き地で紙芝居が始まりました。子どもたちはおっちゃんの話を見入るように聞きました。おっちゃんは子どもたちのうれしそうな笑顔を見るのが楽しみでした。そしてにわかに駄菓子屋さんに変身するのです。おっちゃんは駄菓子を売って生計を立てていました。1950年代頃には紙芝居屋のおっちゃんは全国で数万人くらいいたとも言われています。その後テレビやゲームが普及し少子化が進むとともに紙芝居屋のおっちゃんはいつのまにか消えてしまいました。

京都国際マンガミュージアムの紙芝居

しかしもう紙芝居屋で生計を立てていくのは無理と家族や友人から笑われながらも、「世界に紙芝居の魅力を発信し続けたい」と熱い思いを語るおっちゃんがいたのです。子どもたちから「ヤッサンの紙芝居」の愛称で親しまれていました。そして時代の変化とともに新しい形での紙芝居を次々と創作していったのです。紙芝居は常に演じ手と聞き手がやり取りしながら創り上げる双方向のコミュニケーションの場なのです。そして子どもも大人もどれだけ多くの人の心を和ませたことでしょう。

2006年世界中のアニメファンの聖地、京都国際マンガミュージアムにヤッサンとその弟子による「ヤッサン一座の紙芝居」が常設口演するようになりました。また清水寺で定期口演に加え、年間数百回の出張口演を実施しています。ヤッサンはアメリカなどで海外口演もしました。前代未聞の「言葉のない紙芝居」を演じたのです。たとえ言葉が通じなくても世界の多くの人に感動を与えました。常識にとらわれない発想力、臨機応変、自由自在、それこそがライブ紙芝居の持ち味です。残念ながらヤッサンは2012年に亡くなりました。「世界に紙芝居の魅力を発信し続けたい」という志は弟子たちに受け継がれ、今日も街角のどこかであの子どもたちのうれしそうな笑顔を見掛けることでしょう。

紙芝居を見入る子どもたち

●ヤッサン一座の紙芝居　https://kamishibai-y.com/

●京都国際マンガミュージアム　https://www.kyotomm.jp/event/per-eve_kamishibai/

*1 おっちゃんはおじさんの愛称です。
叔父だけでなく身近な中年男性に対して年下の者が親しみを込めて呼ぶ。
関西ではおっちゃん、関東ではおじちゃんと言うことが多い。

矢木 貴之

京都で味わえる本場のタイフード

近年タイフード店は増えましたが、中でもバンコクガーデンは本場の味がします。その店は地下鉄丸太町駅から歩いて５分、御所南小学校沿いの柳馬場通りにあります。通りに翻っているタイ国旗があるのが入口で、中に入ると調理場からタイ語が聞こえてきました。調理していたタイ人は味にはこだわりがあると話していました。ベースとなるスパイシーな味は調理場でつけられる一方、テーブルには香辛料やナムプラー（魚醤）があって、客の好みに合わせられます。

ランチを注文しました。かつて私がタイに住んだときに、大好きになったスープであるトムヤムクンはスパイシーであり酸味がありました。スープ中の白い麺の原料は米です。もちろんパクチー（香草）も添えてあります。

本場のタイフードを味わってみませんか。店は日曜日が休みです。

入口のタイ国旗

ランチ

古田 富好

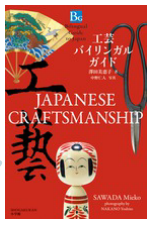
kokoka 京都市国際交流会館
図書・資料室

としょ レター

2020/2・3

オススメの一冊

『工芸バイリンガルガイド』
（澤田美恵子 著、小学館、2018）



kokoka→

この本には、日本の工芸品約100点が英語と日本語でわかりやすく解説されています。

すばらしい工芸品の数々を見ていると、職人たちへの尊敬の念が深まっていきます。

ちなみに、kokokaがお気に入りの工芸品は〝豆腐すくい〟。職人から直接、作り方を習いたいです。みなさんぜひ、図書・資料室へこの本を読みに来てくださいね。

※kokokaは京都市国際交流会館のマスコットです。

今年、メキシコ・グアダラハラ市と京都市は姉妹都市提携40周年を迎えました。みなさんこれを機にメキシコの食文化に触れてみませんか。『絵本 世界の食事［5］メキシコのごはん』（銀城康子 文・高松良己 絵、農山漁村文化協会、2007）では、メキシコの人々が普段どんなごはんを食べているのかを知ることができますよ。ぜひ読んでみてくださいね。

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、ワーキングホリデイ、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

1 ページから続く

一乗寺の中でもオススメの場所は、水路沿いの道です。季節によって変わるその風景は、とても綺麗で素敵です。季節ごとに色んな花がその水路沿いを点々と彩っており、その風景を見るだけで、とても気持ちが安らぎます。そして、落ち込んだり悩んだりしている時、この道をゆっくり歩くだけでも、また頑張ろうと前向きな気持ちになります。ここは、私にとって一番の癒しの場所でもあります。

一乗寺の水路

最後に紹介する一乗寺の楽しいところは、東大路通に軒を連ねるラーメン店です。いわゆる、一乗寺ラーメン街道です。たぶん、一乗寺と言えば、ここを思い出す人が多いと思います。高野の交差点から修学院のところまでの道にずらっとラーメン店が並ぶここは、ラーメン好きの私にとっては、まるでテーマパークのようなところです。ここのラーメン店一軒一軒は、アトラクションのようなもので、その日の気分によって、色々楽しめます。しょっちゅうここでラーメンを食べていますが、たまに気分転換したいと思う時には、ラーメン街道にあるお蕎麦屋さんに行きます。特に雨の日にはそこの温かいお蕎麦を食べると、とっても幸せな気持ちになります。一乗寺という町は、心いっぱい、お腹いっぱい満たされる場所だと言えるでしょうか。

皆さん、京都の隠れた穴場、一乗寺で心地良い時間を過ごしてみませんか。

■ メンバー

生田 稔 / 王 若 凡 / カール ジャンスマ / 金谷 千菜美 / 川嵜 雅司 / 久野 泰範 /
佐藤 未奈 / 澤田 淳美 / 鈴木 翔 一 朗 / 鈴木 秀利 / 徳田 宗子 / 西木 美恵 / 古田 富好 /
三河 由里奈 / 矢木 貴之 / 八木 俊幸 / 薮田 桂佑 / 湯澤 公朗 / 林 秀 鳳

■ kokoka のホームページで LIK の過去号を読むことができます。

■発行 : (公財) 京都市国際交流協会 (https://www.kcif.or.jp)
TEL: 075-752-3511 FAX: 075-752-3510 E-mail: 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)