



活気あふれるムンバイの街中。どこに行ってもたくさんの人たちのエネルギーを感じることができます



ムンバイ日本人学校教諭

本間 栄子さん

＝新潟市出身＝

多様な文化が溶け合う

日本から直線距離で7千キロ。古代日本文化に多大な影響を与え、憧れの地でもあったインド。その国内最大級の都市ムンバイは、インド西海岸部に位置し、南アジアを代表する世界都市の一つともいわれています。かつてボンベイと呼ばれたこの街は古くから商業・港湾業が盛んでした。早くから鉄道も開通したため、仕事を求めて多くの人が集まった結果、世界一人口密度が高い活気あふれる街になりました。インドの人口は2

024年には中国を抜いて世界一になるそうで、国全体がエネルギーに満ち満ちています。街を歩けばどこに行っても人、人、人。車にバイクにリキシャーが車線に関係なくわが道を走り、その中を牛が悠然と歩きます。両脇に連なっているのは露店の数々。野菜、果物、カレーコロッケに少し似ているサモサにアイス、Tシャツ、チャップル（サンダル）、家庭用品…あらゆるものがヤギや鶏のうろろしている道の脇で売られているのです。どの店にもたくさんの人が集まり、みんななんだか楽しそう。見えていて元氣をもらえます。

そして目を引くのは、はっとするほど色鮮やかな民族衣装の女性たち。原色のサリーや刺しゅうの美しいパンジャビドレス。眉間のビンディに、女の子が赤ちゃんの頃から開けるピアスは伝統的な半円の形。手首にたくさんバングルを着けて街を歩きます。男性の方もおしゃれ。クルタ姿で肩に掛けた布や手首にはブージャ（お祈り）のひも、ターバン姿のシク教の方もステキです。

いろいろな人の考えや文化が溶け合ってきたカレーのような町、それがムンバイです。
（本間さんは1974年生まれ。新潟市鳥屋野小学校に籍を置き、2016年からムンバイに派遣されています）



縁日の遊びを楽しむタイの子供たち。射的コーナーが大人気だった

バンコク日本人学校勤務

波多野 公恵さん

＝五泉市出身＝



互いの文化に触れ笑顔

バンコク日本人学校は、タイ政府から私立学校の認可を受けている学校で、週1回タイ語の授業があります。

授業ではタイ人の先生が、タイの地理、文化、風習などをタイ語と日本語を交えて楽しく教えてくれます。仏教国タイには、学校の敷地内にもサーンプラブームという神様の家があり、信仰深い国であることを授業で知りました。

「タイを知る」とともに改めて思うのは「日本を知る」ことの大切さです。私たちがタイの文化・風習・言語等に興味を持つのと同時に、タイの人々は「日本」や「日本文化」に大変興味を持っていきます。実際に私たち日本人が日本について紹介することで、相互理解が深まっています。タイで生活することは、日本のことに関心を持つとともに日本の伝統・文化についても考え直すよい機会となりました。

先月、世界遺産アユタヤの日本人町跡で「七夕まつり」が開催され、琴を演奏する機会がありました。会場となった日本庭園には七夕飾りが飾られ、浴衣姿の多くのタイ人とともに七夕の行事を楽しみました。今月は、現地の学校で日本の文化を伝える授業を行う機会がありました。低学年の児童たちに日本の縁日を紹介し、一緒に盆踊りを踊ると、お返しにタイの舞踊を教えてくれました。児童たちが一緒に作ったかぶとやけん玉をずっと手放さずに遊んでいる素朴な姿には、心が洗われました。タイはほぼ笑みの国と言われますが、この原点到触れた気がします。伝統文化に触れて、自分自身も笑顔で寛容になれる国、それがタイの魅力です。

（波多野さんは今年4月からバンコク日本人学校に勤務しています）



これからチパを焼くところ。後ろにあるのが「タタクワ」

元アスンシオン日本人学校勤務

角 直浩さん

＝新発田市在住＝



南米大陸の真ん中に位置するパラグアイ共和国で、この3月まで3年間過ごしていました。首都アスンシオンは、世界中の首都の中で一番緑が多いといわれ、その緑とヨーロッパ風の街並みと澄んだ青空とのコントラストがとてもきれいです。木陰ではテレレ（冷たいマテ茶）を飲みながら、ゆっくりと時間を楽しんでいる人々が、あちらこちらで見られます。

ました。牛肉の1人当たりの消費量が世界で5本の指に入る国なのですが、今回は肉料理ではなく素朴な家庭料理のひとつ、「チパ」について紹介しましょう。

「窯で焼いたパン」をイメージしてください。材料はトウモロコシの粉、アルミドン（でんぶん粉）、チーズ、卵、バター、塩、牛乳。アニスという香草の種を入れて独特な風味を出します。それらを混ぜて生地を作り、最後に形を作ります。ドーナツ形が一般的です。焼くのは「タタクワ」という窯。タタクワとは現地語「グアラニー語で「火の穴」という意味で、レンガ造りのドーム形をしています。どの家庭にもこの窯はあり、おやつ代わりに焼いて食べています。「チパ」はパラグアイで、母から子へ代々受け継がれている素朴な家庭料理なのです。

勤務していたアスンシオン日本人学校にもタタクワがあり、子どもたちと一緒に作って食べる機会がありました。焼きたてはホクホク、モチモチでとってもおいしいですよ。パラグアイを思い出すとその味がフワッとよみがえってきます。

（角さんは1965年生まれ。現在は帰国して新発田市七葉小学校に勤務しています）

2018.12.17 日報

元モスクワ日本人学校教諭

菊池 健太さん

＝新潟市北区出身＝



優しくて親切な人多く

ズドゥラー・ストゥヴィチェ
(こんにちは)！

モスクワ日本人学校は、ロシア連邦の首都モスクワにあります。1967年創立で、ヨーロッパにある日本人学校の中で最も長い歴史を持つ学校です。小学部・中学部の生徒を合わせて120人ほどが学んでいます。

モスクワ日本人学校では、ロシア現地校との交流を毎年行っています。日本人学校に招待して、写真を見せながら日本の文化や自然を紹介したり、一緒に書道をしたりする活動を通して、日本のことを知ってもらいます。

現地校に招待してもらったときは、マトリョーシカの塗り絵をしたり、ゲームをしたりして、ロシアの理解を深めました。

どちらの活動も、お互いに相手のことを考え、どうしたら相手に伝わるかを考えて準備をし、迎えるときは心から歓迎を

していました。この交流で、ロシアの文化を知り、改めてロシア人の優しさを感じるようになりました。

一般にロシア人は、「笑わない」「怖い」「冷たい」というイメージがあるかもしれませんが、見た目は怖そうでも、優しくて親切な方が多いのです。電車やバスに乗れば、必ず高齢者や子どもに席を譲ります。こちらが困った表情をしていると、声をかけて助けてくれます。

今後は、自分の目を見て、肌で感じたロシアのことを日本の子どもたちに紹介していきたいです。ロシア人から助けてもらった経験を忘れずに、日本とロシアの懸け橋になればと思っています。

(菊池さんは1979年生まれ。2014年4月から4年間モスクワ日本人学校に勤務し、現在は新潟市立岡方第一小学校に勤務しています)



世界遺産「コロローメンスコエの主の昇天教会」への写生遠足で