



トロント新移住者協会

www.torontonjca.com torontonjca@yahoo.co.jp

NEW JAPANESE CANADIAN ASSOCIATION c/o JCCC, 6 GARAMOND COURT, TORONTO, ONTARIO, CANADA M3C 1Z5

ホントはね…

森貞一弘



皆さん、はじめまして。「にゆうすれたあ」編集長の森貞です。

早いものでカナダに来てから30年になります。スーツケースひとつ、手持ちの現金1000ドル(20万円ほど)、たったそれだけの資産からスタートしたと思えば大したものですね。当時、オイルブームに伴い急激に発展したアルバータ州カルガリー市に IBM の通信制御装置のスペシャリストとして就任した僕は、5月中旬だというのにチラチラと降る雪を、ホテルの窓から眺め、最初の日から後悔したものです。(日本語放送もなければ国際電話も高価な上に繋がりにくい時代です。)

はてさて、同じ会社で30年勤務しているということもあって、ある意味、さほど苦勞してきたわけではないのですが、今でも「ホントはね…」って日常茶飯事のように思っています。理想と現実のギャップの中でうまくやっていくのがカナダのライフスタイルのような気がします。どうやらカナダ人(というより、この国で住んでいる人)って文明に頼りきることを避け、万が一、電気やガスが無くても生存していけるぐらいの逞しさを備えているように思えます。「何でもともかく(下手でもいいから)やってみよう」というバイオニア精神なのでしょうか。ゆとりのある生活と

は、きっと、普段からのそのような努力の上になり立つものなのでしょう。純粋で繊細な人はそのまま、正直者が正直なまま、不安を感じることなくのびのびと個性を生かしながら生活できる国がカナダです。

実はね、今年の夏はいろいろと挑戦したんですよ。手始めとして、ピクニック・テーブルを作ったし、ハンゴを買ってきて、屋根の修理、ドアだけでなく窓枠の塗装(白とかのありふれた色じゃなくて個性的かつ健康的なピンク色系)まで、恐怖におびえながら頑張りましたよ。

優雅に暢気そうに泳いでいる水鳥たちですが、実は水面下では微妙なバランスをとりながら、激しく足を動かしています。これって新移住者協会のイベントもそうなんですよ。毎年、同じように見える夏の BBQ パーティ、お正月会などいろいろな行事ですが、準備段階では、役員、理事による綿密なプランへの熱い討議が繰り返され、当日は信じられないぐらいのボランティアが目に見えない部分で活躍しています。

「ホントはね…」、丁度、昔、おばあちゃんが薪で用意してくれた「いい湯加減」のお風呂に入ったときの気持ち良さと同じように「いい加減」を見つけたなら、にゆうすれたあに投稿してくださいね。

njcanews@live.jp

BBQ について

高部克彦



NJCA BBQ について書いてくれと言われましたので、新移住者の皆さんの為に今まで見てきたBBQ経験を紹介します。

まず、日本の最近のBBQ、これは皆さんから教えて下さい。TVなどの様子からは欧米的かな?

BBQ、野外の料理?昔は七輪での炭火焼がBBQに近い形式かも知れませんが。日の丸弁当、おむすびの時代だったから、キャンプファイヤーで「飯盒でご飯炊きを云々」自慢話をよく先輩から聞きましたね。そのような知識でカナダに来て、初めてのBBQはアイルランド系移民の親友に招待されて、肉の大きさにびっくり。ポテト、サラダ、ビール、全てを食べきれなくて先方の好意と努力に対して申し訳なく思いました。

公園のピクニックエリアなどで見かけるBBQはハンバーガーやソーセージがポピュラーのようです。(それに合う飲み物はやはりビールなのですが…)キャンプ場では遊びが主なので、BBQは二の次、虹鱈が釣れればその場で、ポータブルガスコンロを使うのですが、最初の日は大抵はハンバーガーかソーセージで作るホットドック。簡単である事、キャンプ場の売店でも食材は手に入るの、持参しなくても良く、子供たちと週末に州立公園内のキャンプ場でBBQしました。

モントリオールに住んでいた時のお隣は夫婦ともドイツ系で、驚いたことに年中(雪の降る真冬でも)ほぼ毎日BBQで夕食を作っているようです。「キッチンの一部として使用していたのだろうか?」と素朴な疑問でしたが、本人から真実を聞くチャンスを得ました。それと比較すれば、西側のギリシャ系家庭は夏の間1月に1回ぐらいほど小さなBBQコンロを使用しているようでドイツ系とはかなり感覚が違います。

トロントでのイタリア系の隣はレンガで組み立てた暖炉のような大きなかまどみたいなBBQが庭にあり枯葉などをよく燃やして煙がなくなるころからBBQをしており、子供たちを囲んで楽しんでる様子はカナダらしいと思いました。風向きにより美味しい匂いが夕方になるとたよってくるので、それが我が家の夕飯の支度時となる。子供たちとの遊びをやめ夕飯の用意をしない子供たちは隣で夕食をすましてしまうことになるからだ。別の同年輩のイタリア系の友人はよくおじいさんの話を半分自慢話として聞かしてくれました。石の並べ方でおいしさが決まるのだと口癖で、時間を費やし丹念に石を並べ替えていたそうで

す。なるほどと思自分も炎の出る場所と、石の置き方に工夫をして、均一に赤外線が出るように並べてみました。結果は上々。

石といえば、昔は火山岩しかも軽石のように小さい孔があるものが使われていて「あそこにいっぱい有ったなあ〜」と三原山を懐かしかったものです。とても良かったのですが、最近の BBQ では見かけなくなり、時と共に形の悪い石のかけらに変わってきて、現在ではコンクリート片とか金属板がポピュラーになりました。コンロ自体も変わりましたね。値段も下がってきたし、我が家でのBBQは、T-Boneステーキ、ポテト。家では台所が小さかったので、ベランダを広げてそこで毎日BBQクッキングしました。暑いときは外でBBQをすることで省エネになりキッチンを使わないので、家の中が涼しくなります。

それではBBQの日本的な使用法をひとつ。秋のサツマイモ、これをBBQの最後にとろ火で長時間焼くと本当に故郷で食べるあの美味しい「つぼ焼きイモ」そのものが出来ます。是非、試してみてください。さて、NJCA夏の終わりにあるBBQ、浜場さんの代行として去年と今年、担当を引き受けることになり、ガスタンク係からプロモーション、何とか焼けることと簡単に考えてました。去年は本番1週間前にタンクの中身を確認したのですが、本番前に誰かが使用したらしく、最後に近くなりガスが無くなりかけて問題になりました。そういうことで今年は、皆さんにお願いして、各自で1年間保管してもらい満杯のガス、ガス欠への心配皆無となり全回転で焼きました。

BBQ器具は 40,000BTU が4台。今年は 320食分のソーセージとカルピ肉を焼いたことになりました。例えばソーセージを一度に 30本以上焼きます。すでに茹でであるので、生焼けになる心配はないのですが、おいしく食べてもらうために、微妙な火加減の調整テクニックに苦勞しました。BBQ一台に2人づつ、常連の焼き肉師匠、浜場さん、佐々木さん、福間さん、高口さん、江口さん、赤岡さん、高橋さん、松山さん、山田さん、渡辺さん、石井さん、舞台裏では格闘していたのです。煙との戦い、連続の立ち姿勢、太陽の紫外線照射、等 それにも増して面白いくらいによく焼ける、楽しい仕事です。自分の家では経験できない醍醐味。一回やったらやめられない、私は「来年もぜひ焼き肉係をやらしてもらおう」と今から担当場所を予約しておきます。

NJCAのボランティアはどこにいても、友人との再会の場所でもありません。これは参加者だけの特権ではありません。皆さんも来年は焼き肉係に参加してみたいかがですか?競争率は高いですよ。みんな焼肉係が好きだから。



今回は秋の味覚で何か書いて欲しいとの依頼がありました。

収穫の秋ですから色々と沢山の秋の味覚がありますね。

ちなみに Goo の調査で「これが出回ると秋を感じる味覚」のランキングは1位から10位まで順に、栗、秋刀魚、マツタケ、柿、梨、新米、葡萄、銀杏、さつまいも、鮭となっていますが、他にもりんご、みかん、アケビ、キウイ、イチジクや「嫁に食わずな」の秋茄子などの他、各種きのこ類、しめじ、なめこ、舞茸や平茸があります。

しかし、私の感覚ではやはりマツタケが秋の味覚の最高峰と思っています。そこで、マツタケについて少し書いてみることにします。マツタケその他、きのこ類の食文化の歴史はかなり古く、紀元前2000年頃の縄文時代の遺跡から、縄文人がきのこを食物としていたことを示す遺物(キノコ型土製品)が多数発見されているそうです。日本書紀にも記載があり、万葉集にはマツタケの短歌が載っているし、平安時代には当時の貴族が季節の行事として楽しんだそうで、古今集、古今和歌集や拾遺和歌集にもしばしばマツタケの歌が詠まれているようです。信長・秀吉の時代には、武士もマツタケ狩りをしていましたよ。江戸時代になると一般大衆も食していたことが、本朝食鑑に記録されているそうです。マツタケも他のきのこ類と同様に加熱することにより旨み成分が増すため、生で食べても旨みは感じないようです。日本での産地を見てみると、岩手、山形、長野、京都、兵庫、和歌山、岡山と広島各県で採れますが、全国の需要を満たすほどは採れません。そこで輸入品に頼らざるを得ないわけで、韓国、北朝鮮、中国ものなどのほか、北欧産(スウェーデン・フィンランド)、北米産(カナダ、アメリカ)は輸入の拡大をみているそうです。これらの輸入マツタケは原産地での風味に於いては国産のものに劣らないのですが、流通過程において風味が劣化していると言われています。その主な原因として、日本の植物防疫法によって、どんな微量でも土が付着した状態での輸入が禁止されているので、事前洗浄が避けられないことにあるそうです。

最後にマツタケご飯の作り方を書いておきましょう。材料は4人分としてマツタケ(約90g)1~2本、米2合、油揚げ半分、①米は炊く30分前にザルに上げておきます。②マツタケは鉛筆を削るように石ずきを取り、乾いたペーパータオルで汚れを取ります。さっと濡らしてからグリルで軽く焼きます(両面焼きなら2分、片面焼きなら2分をひっくり返して1分)。マツタケは火を加えることで風味と旨みを増します。③油揚げは熱湯で油抜きをして、冷めたら切って千切りにしたものを、酒小さじ1、だし汁小さじ2、醤油小さじ1で下味をつけます。だし汁は水3カップに昆布の10cm角を入れ、沸騰したら取り出し、鰹節10gを入れて再度沸騰したら布巾などで漉します。炊飯器に米と酒大さじ2、醤油小さじ1と塩小さじ4分の1を入れ、目盛りに合わせてだし汁を入れて水加減をして軽く混ぜます。米の上に千切りの油揚げと半分の長さに切ったマツタケを手で裂いて散らし入れて炊きます。

ENJOY!!



オペラ!こんなに歌手に過酷で、崇高な芸術があるのかとつくづく感じ出したのは最近。観るほどに、歌手の強靱な喉と身体全体をつかて大劇場を響かせるすばらしい声、その上に観衆の胸をつく演技。近頃では世界的有名な歌手の男性はみんなハンサムだし女性は美人。そればかりではなくスタイルも良いのである。一昔まえのオペラ DVD をみるとデブ(失礼!)がそれなりの衣装を着せられて突っ立ってすばらしい声で歌っているのが多かったけれど今は舞台上で、剣を持っての戦いや、ラブシーンで抱き合うのやら(イギリスの舞台裏で働いていた人の話しによると、その昔はラブシーンをするテナーとソプラノがあまり太りすぎていて腕が相手にとどかず抱き合うどころではなかったそう・・・)、ミュージカルなみに天井からつるされて歌う場面もある。最近のオペラ同時中継や DVD では、顔のアップがよくあるから顔の演技も必要で、観ているほうは、あんなに大口あいて歌いながらよく顔まで悲しかったり、悔しかったりする表情ができるもんだと感心。

オペラ歌手は1夜では絶対生まれない。ほとんどが大学院まで行って勉強したあとたった一部が世界に通用する“オペラ歌手”になれるのだ。だから若い歌手がでてきてかっこいいーなんて思ってもすでに30台半ばなんていうのがざらにいる。近頃はインターネットという便利なものがあるのでお気に入りの歌手の経歴を調べるのはお手の物。彼らの経歴・私生活を知るとまたまたオペラが近く感じる。

トロントについたばかりの頃、「ヒュー! 日本では話に聞けばかりのオペラがこんなに安いんだ」とこれも話の種にとその当時はオキーフセンターと言われていた劇場に一番高い席を買って観に行った。オペラはこれまたポピュラーな「セビリアの理髪師」。一応概要は知ってたものの、歌はもちろんイタリア語、字幕があったのかどうか覚えてないがその場その場の内容は全然わからないので、チャチな、どたばた劇にしか見えず雲に包まれたような感じで一晩過ごした。

それ以来何十年とオペラからはご無沙汰。それが4年前のある日洋裁の先生から今度の土曜日はオペラが映画館であるからお休みと言われて、どうせなら私も一緒に行こうと行ったのが病みつきの始まり。なんせ映画館で見るオペラは歌手の涙まで大写しにしてくれる。カナダ・オペラで最高のかぶりつきの席を買ったってそこまでは見えない。ニューヨークのメトロポリタンオペラ(MET)の同時中継ではインターミッションもMETと同時にとられ、METで高い金をだして見ている人たちが、ロビーでくつろいでいる間に、映画館で見ている我々には特別サービスの舞台裏を見物、舞台でつかう馬など動物たちの大写真をみたり、巨大な舞台裏で舞台係りが次の舞台の準備をしているのを見たり、衣装デザイナーが話をしてくれたり、主演の歌手たちのインタビューを見聞きした後また次の舞台が始まる。ある舞台では舞台上に噴水までつくられ実際に水がでていた。感心することばかりである。舞台装置も雰囲気をつくるのに一役かっているがもちろん本命は歌手たち、オペラの内容・音楽そのものである。オーケストラの奏でる音楽とともに歌う歌手たちに200年、300年昔のオペラでも泣かされる。同じオペラを何度みても泣かされる場面はいつも同じ。音楽と歌と演技でその部分では必ず泣かせるように出来ているからだと思う。

我々も300年前の人と同じ感性を持っているのであろうと思うと不思議な感じがする。オペラに悲劇はつき物でこれでもかこれでもかといじめられてそのまま死んでしまう超悲劇物、思い思われそれが叶わず片方が気が狂ったり両方とも死んでしまう恋愛もの、そんな時のヒロインの死の叫びは歌手の絶好の見せ場でひとり20分も歌い続けることもある。あるときDVDでみたヒロインは歌い終わったあとのカーテンコールで両側から支えられて出てきていた。さすがMETにでる歌手でそういうのはみたことはない。あれだけの大声で3時間4時間も歌い続けるのは素人には想像もつかないほどのエネルギーをつかうのであろう。

悲劇でないオペラもちゃんとある。音楽も軽く中間部分ではほんのり涙をさそってハッピーエンド。その昔、映画館が無い時代にこうしたオペラが人々のエンターテインメントであったわけで、現実的な話一体いくら位払ったんだらうなどという詮索をしてしまう。

いまだとオペラ鑑賞1回180ドル。3ヶ月に1度ならまあまあ行けるけど2回3回となると食費でも減らさないと無理、かと言ってそれはできないのでせいぜいMETの同時中継を1回20ドルで何回も楽しむほうを選んでいる。人によっては映画館で観る方が数倍楽しめるという。それもしかり。

10月からMET 新年度のオペラが始まる。オペラのスケジュールに沿って日本行きも決まるという昨今である。

マイタケ見つけた

上中富美子

たり依ったりで、舞茸という名はその姿、形が舞っているようだからと書かれていましたが、百科事典だけは違った説を載せていました。小学館の百科事典には次の様に書かれています



舞茸(まいたけ)をご存知ですか? 山村で育った私はマツタケ、シメジ、ネズミノテダケ、コウタケ、クロタケなどいろいろな野生の茸を採ったり食べたり経験はありましたが、舞茸というのは知らないまま成人してしまいました。初めて舞茸に出逢ったのは、まだ高校教師現役の頃でした。「十年一昔」と言いますから随分昔の話になります。

8月下旬の週末に丁度主人が急用で訪日中、未亡人になって淋しかった姉を誘って、Bancroft (トロントの北東、車で約二時間半の道程)のすぐ手前にあるコテージへ行った時のことです(女だけで行ったのはこの時一度っきりです)。つましい佇まいのコテージですが、駐車場だけはとても広く、コテージの建てられている部分から1階分ほど高い崖の上があり、その前年切り倒したブナかメープルかの3メートル程の丸太が三つばかりそこそこに横たえられてありました。暗闇の中でバックアップで入る時、バックしすぎて崖から落ちこちないようにとのパーキングブロックです。

「あら、これ何ていう茸かしら」と姉が指す丸太をみると、見たことのない茸が端から端までびっしりと並んで生えているではありませんか。「美味しそう!」と思わず手を延ばそうとする私を姉は「止めなさい! 毒茸かも知れない…」と激しくたしなめました。子供の時に教わった、今考えると大変大雑把な毒茸の見分け方に頼りながら、観察すると、どう見ても食用茸らしく、色も姿も美味しそうですね。姉の忠告を無視して、ぎきました。子供の頃山田での稲刈りの昼食は、そこいらの山に入ってマツタケを採り、焚き火で焼いてご飯のおかずにしたものですが、あの醤油味の旨さは、他のどんなマツタケの食べ方よりも美味で未だに忘れられないのですが、その味の思い出だけで唾がたまってきて、すぐにも同じようにその茸を焼いて食べたくなくなってしまいました。

バーベキューしようと考えたのですが、姉が怖がるので、私一人で食べようかとも思いましたが、もしかして、毒があって、私が倒れたら、姉もトロントへ帰れなくなるし、その頃は電話もまだとってなかったの、家族に連絡も出来ないし…と思いつ留まったのでした。翌日その茸を大事に持ち帰りました。一人ぼっちの台所で、グリルして食べたら、山田の畦でのマツタケほどの味ではないまでも美味しかったのです。勿論、その前に一応、牧野植物大図鑑で似た姿の茸を見つけ、90%位の確信で、それを舞茸と見当つけてからのことでした。少しの不安はあったので、最初は少しだけ食べて30分ほど様子を見てから、残りを食べました。後日その話を聞いた友人は、「何て無謀な人」と呆れていました…

その翌日帰ってきた主人にとっておきの残りを食べさせようとしたら、やはり不安だったらしく、「あんた先に食べなさい、暫く待ってみて、どうもなかったら、僕も食べる」というのです。それでもまだ気になったと見えてほんのちょっとだけ食べただけでした。

広辞苑や日本語大辞典、植物図鑑などで得たインフォは大体似

マイタケ(舞茸) 担子菌類・ヒダナシタケ目・サルノコシカケ科のキノコ。八重咲きの花のように多数の花弁状の傘をひるがえし、複雑な形を呈する。根もとの太い茎から上の方に繰り返して枝を分け、細い枝の先に扇形またはへら状の小さい傘を開く。全体の大きさは、幅も高さも20~30センチにも達する。傘は径2~5センチほど、厚さ3~5ミリ、表面はねずみ色または灰黒色、下面と茎の表面は白い。肉は白くて歯切れがよい。傘の下面には細かい管孔が密に並ぶ。やや奥山のミズナラ・クリなどの老木木の根もとに九月下旬に発生する立ち木の心材不朽菌で、日本全土、北半球温帯以北に分布。歯切れよく、味もよく、一流の食菌であるうえ、巨木の根もとに数株も発生することがあり、茸狩りの人にとって最高の収穫になるので、これを見つくと踊り上がって喜ぶという。舞茸の名はそれにちなんでつけられたものだという。

その翌年は、舞茸の出た頃、コテージに行けなくて、せっかく生えたものが堅くなってサルノコシカケさながらでがっかりしたのですが、その後は丸太がカラカラに乾いてしまってもう生えなくなってしまい残念に思っていました。ところが一昨年の晩夏のある日お隣のレバノン人のご夫婦が、「富美子、一寸来て見てくれ、家の桑の木になにか異様なものが発生している」とおっしゃるので、行ってみると、何と、私の胸の高さほどのところで二股に分かれている幹の部分に洗面器ほどの大きさの塊になって、舞茸が生えていたのです! どうしたことが私は舞茸と縁があるようで、身近なところに二箇所も見つかりました。これは美味な食用茸だと説明しましたが、気味悪がって、私に採って行ってくれと言われるので、ただだいて来ましたがすぐにピークを過ぎていて、堅くて美味しくなかったのです。去年は奥さんが、堅くならないうちに採ったものを下さいましたが、丁度出かける前で、後でと思ったまま忘れてしまい、気が付いた時は、虫がついていて捨ててしまうというもったいないことをしました。

その後お隣の桑の木は枯れてしまい、二股の一寸上からばっさり切り取られて残った幹の上に花の植え木箱などのつけてあるのを見て、これでこの舞茸も終わりだとあきらめていたのですが、先日、「また例のマッシュルームがいっぱいになってる、採りに来て」というのです。ちょっと忙しくて行けなかったのと、何故かあまり乗り気になれなくて、躊躇していたら、グロッサリー袋に一杯採ってきて下さいました。こんなにたくさん、私が殆ど一人で食べるなんて出来っこないと、よほど捨ててしまおうかと思ったのですが、ふと、佃煮にでもしてみたらどうだろうと思いつきました。佃煮など一度も作ったことのない私でしたが、江上トミの「ハツタケの佃煮」の作り方(ハツタけて一度も食べたことないので)というのを参考にし、自分なりに工夫を加えて作ってみました。そうしたらどうでしょう、あの食に関しては神経質な主人や孫の龍(11歳)まで、美味しい、美味しいといって食べるのです。我が中々の出来栄えて、これはいけると思えました。江上さんによると、保存食として、一年は持つそうですが、感謝祭ごろにはなくなってしまいそうなくらい、我が家では人気があるのです。

美味しいですよ! もし舞茸が見つかったら、是非佃煮を試して見られることをお勧めします。来年も採れるといいのですが…

OPEN:10a.m.-TO 7p.m.(SUN:11a.m.-TO 6p.m.)CLOSED:TUESDAY
730 QUEEN ST. W. TORONTO M6J 1E8 TEL. 416.703.4550 FAX. 416.703.8593

JAPANESE FOODS & GIFT SHOP

SANKO
http://www.toronto-sanko.com

日本食料品
みそ・しょうゆ各種
新鮮野菜
冷凍魚各種
スキヤキ肉
数の子昆布
いくら・とびこ
塩鮭切身
冷凍えだ豆
和菓子各種
オーガニック緑茶

さくら米
炊飯器
和食うつ多様
新刊雑誌・古本
MAXELL/バッテリー
ペンデルペン
テレホンカード
ビデオレンタル
元気の源 元気ドリンク
他 たくさん!!

書籍は航空便で直輸入
定期購読受付中!

おにぎり
お弁当(湯)あります

活気のある人求む
土日働ける方募集中!

日本送りのギフトがあります

みついし商店・サンダウンマーケット

日本送り用ギフト承っております **日本食品**
ビテオレンタル・雑貨

<p>●スカーボロ店</p> <p>日・水 10:00~18:00 木・金 10:00~19:00 土 9:00~18:00 日 休 月 定休日</p> <p>4385 Sheppard Avenue E., Pearl Plaza内, Unit 15, Scarborough, ON. M1S 1T9 (Brimley & Sheppard) ☎(416)496-9083/FAX(416)496-9084</p>	<p>サンダース ベリー 自然化粧品 取扱店</p>	<p>●エトビコー店</p> <p>日・水 10:00~18:00 木・金 10:00~19:00 土 9:00~18:00 日 休 月 定休日</p> <p>826 Browns Line, Etobicoke Ontario M8W 3W9 (Evans Ave. & Browns Line) ☎(416)251-7900 / (416)259-8260</p>
---	--	--



1年半前の12月にゴルフ仲間の友人がカーリングを始めるといふ。私とは全く関係ないスポーツと思いつつ“それは良かったね。”といった覚えがある。それから半年後彼女からしきりにカーリングクラブのオープニングデーに来るよと声がかかった。週2回2時間ずつの運動だといふ。その上、ゲームのあと、勝者が敗者に飲み物を買ってくれるそう。当然ニュープレイヤーがいるチームが敗者になる確率が多いから、飲み物はいつもただかな、なんて思ってしまった。元来だべることの好きな私、ゴルフをプレイするのも何をかくそう、その後のソーシャルが楽しみて行くようなものだ。カーリングの後にもそのソーシャルがあるといふ。気持ちが少し動いた。ともかくいつて見る事にした。

オープニングデーには、会員勧誘係という人がいて、いたれりつくせりで、クラブの中をみせてくれ細かく説明してくれた。紹介してくれる人ごと、とても親切で、カーリングをプレイするのはとても簡単だといふ。うーんどうしようと思いついて、ともかく来週からクリニックが始まるから、ために参加してみたらどうだといふので、申込書にサインをした。

カーリングは15世紀にスコットランドで発祥したとされ、当時は底の平らな川石を氷の上に滑らせていたものとされている。現在のルールは主にカナダで確立したそうだ。カーリングは4人ずつ2チームで行なわれ、目標とする円をめがけて各チームが交互に8回ずつ石を氷上に滑らせる。石を円の中心により近づけたチームが得点を得る。これを正式競技の場合10回、私たちは8回繰り返して、総得点で勝敗を競う。アイスシートと呼ばれる長さ42.06m、幅4.75mの上で競技を行なう。用具は“ロック”1個約20kgの円盤形の石に取っ手をつけたもの。“ブルーム又はブラシ”滑っていくストーンの方角や速度を調整するために水面を掃くデッキブラシ状の道具。専用の靴。右投げの場合、左の靴底は滑りやすくするためテフロン加工されている。右側の靴底は滑りにくくできている。スweepする時には左側に滑り止めを装着する。新しいプレイヤーはこの靴を購入せずに靴底がきれいな運動靴を持っていくと、ガムテープの横幅の倍はあるクリアーなテープを左側の靴底にはってあげる。これによってスピードは出ないがスムーズに氷の上をすべることができる。その他に滑り止め用のゴムのカバーの購入が必要。

さてクリニック初日、まずは簡単な競技の説明。知らない用語がポンポンと飛び出し、チンプンカンプン。大事なことはアイスに降りる際には必ず滑り止めのついている右足から。そのあとカーペットの上でまず準備体操。足をウォームアップしておかないと、腿の筋肉がつかってしまうらしい。6人ずつのグループにベテランの選手がついて教えてくれた。カーペットの上で投げ方の練習。2回目のクリニックではまずは準備体操から。そのあとベテラン選手についてアイスに行く。まずはフォームのおさらい。ロックをもたずにブルームだけ滑りだす練習。果たしてできるか？ 私の番が来た。1回目、カエルが氷の上で滑ったらこんな感じではないかと思うような、(そんなのは見た事は一度もない)両手足を広げたままアイスにへばりついてしまった。かっこ悪い。2回目、今度はなんとか形になったかな。ロックを使い始めると重心が均等になって転ぶ事が少なくなった。でも投げるときのウェイトがとても重要。強く投げるのは簡単だが、前方の円の中心に止まるよう投げるには熟練の技が要求される。さてロックを指示される方向になんとか投げる事が可能になると、今度はロックに右回転、左回転をかけることを教わった。ロックを思った方向や場所に投げることも大変なのにこの上、まだ要求があるのかと思う。ロックについている持ち手をスキップの指示によって時計の9時又は3時方向に置き、12時の所で握手した手のようにそっと離すそう。ふーん。言うは易く行なうは難し、なんて思っている私の番が来た。投げてみる。回転はかかったが、早すぎるという。投げた瞬間から円に到着するまで3回半ぐらいの回転が一番いいそう。

チームの構成はリード(1,2投目担当)、セカンド(3,4投目担当)、バيس(5,6投目担当、スキップが投げる時にスキップの役割を果たす)、スキップ(7,8投目担当。指令を出す)。どのプレイヤーもスキップが示した位置にロックを投げる。スキップはいち早くアイスの状態をみぬき、ロックがどのように動くかを計算して指示を与える。投げて欲しい場所に自分のブルームを置き、どちらに回転をさせて欲しいか手で示す。

さて最初のゲーム。試合はまず両チームのバيسが1セント硬貨を投げて先攻と後攻を決める。相手チームが後攻を選んだ。私のチームは先攻で赤のロックを選ぶ。左側の靴のラバーカバーをとり、右足からおりて、よたよたとハックの近くに行く。スキップが対面の円に行き、円の外側中央、一番私に近い所にブルームを置いた。左回転の指示。緊張する。右足をハックの上、ロックを自分の前におき3時の方向にハンドルを曲げ

て構えた。一応ここでセカンドにこれでいいか確認。オッカーをもらう。ブルームを左の脇の下で押さえ、スタートのポジション。お尻をうかせ、左足をゆっくりと右足の位置までさげた。右足でハックを押しながら、左足を身体の前を持っていくようにすべらせ体重を移動させた。しかしバランスがとれず、お尻をついてしまった。ロックはウェイトが足りず、ホッグラインを超えずにリタイヤー。スキップがきてロックを外してしまった。滑らないように立ち上がりスタート近くのベンチに移動。次は相手チームのリードが投げる。ふむふむ。後ろから見ていると参考になる。彼女のロックは外側の円の左中央で止まる。2投目。今度は絶対にハッグラインを超えるのだと思いつつ投げると、力が入りすぎて、円を超えて一番奥まで行ってしまった。これもスキップによって後方に外されてしまった。さてこれでこの回の私のロックを投げるのはおしまい。スweepに専念しなくては。セカンドが投げ始めた。ロックを離れた瞬間にスweepの準備。バイスがまだスweepしなくてもいいと小さい声。ロックと一緒に走った。ロックのスピードは以外と早い。ハッグラインを超えるあたりで急に前方から“イエス、イエス”という大声が聞かえる。バイスがスweepを始めたので、私も彼女のブルームの前に置いてアيسをこすり始めた。結構力がある。セカンドのロックが外側の円の一番ハックに近いトップで止まった。“ナイス!”先攻を投げるチームはここに“ガード”と呼ばれるロックを置く事が大事なのだそう。それによって相手チームに円の一番中“ボタン”と呼ばれる所にロックを楽に置かせない為だ。回を重ねていく毎に要領がのみこめてきて、少しずつスキップのブルームに向かってロックを投げられるようになってきた。ひとつの事に神経を集中すると、他のことを忘れる。試合中に他のプレイヤーから褒められるとこの年でもうれしくなる。ウェイトは経験だそう。ともかく最初はブルームに向かって投げる事が大事だと言われ、ほっとする。しかし4つのシートが同時にゲームを始めるのだから、だいたい同じ頃にスキップが叫び始める。

いち早く自分のスキップの声を覚えないと、隣でスweepと叫んでいるのに、自分のスキップと間違えてスweepしてしまう事がよくある。

何週間がすぎ、自分がカーリングの面白さにひかれ始めていることに気がついた。自分のチームの置くロックと次に相手に置くだろうと思われるロックを考えながらプレイしていかなくてはならない。“氷上のチェス”と呼ばれる意味がわかった。チェスなら自分が駒を思った所におけばいいのだけれども、カーリングはロックをその場所におきたいと思っても、チームメイトがはずせばまた、戦略を変更しなくてはならない。素早い機転を働かせなくてはならないのだ。

何試合目だったか、私たちのチームは5点まけていた。最終回、相手のチームのロックは内側の円に横に2個よりそうように残っていた。私たちのロックは4個円の中だかバラバラに置かれていた。相手スキップが第8投を投げて中に置いてあるロックをガードするようにロックを投げる。失敗!円からかなり手前で止まってしまった。私たちのスキップが投げる。ロックがアイスの上をすべる。セカンドと私が走る。バイスから大声でまだスweepしないように指示が出る。“コースは正確!”“ウェイトは大丈夫”とバイスとセカンドのやりとり。円手前1メートル当たりきたとたん、“スweep!ハード!ハリー!ハリー!”と前のバイスと後ろから私たちについてきたスキップが叫ぶ。全身の力を握っているスweepの柄にいて、渾身の力でロック前のアيسをこする。ロックが円の右横に置いてあるロックにあたり右回転をして中央にあった相手2個のロックをはじき飛ばしたのだ。手に汗をにぎる瞬間。この結果、5個の私たちのロックが残りに、相手は0になった。引き分けた。すごい。5点もとれるとスキップも思っていなかったの、喜びは倍となった。こんなとんでん返しがあるのもカーリングの大きな魅力だ。

ゴルフが出来なくなったら何をしようかと考えている方、是非試してみませんか。また違った世界が広がります。カーリングのシーズンは10月から始まります。

ダイヤモンド、カラーストーン、
各種パール、カスタムデザイン、
リモデリング、修理

SEIKO Noritake SEAGULL PEWTER



Kobo Jewellery

6 Garamond Court, Suite 245, Toronto M3C 1Z5

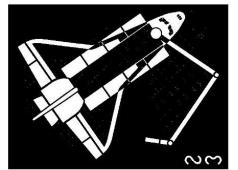
(日系文化会館2階)

Tel: 416-384-0008 Fax: 416-384-0013

kobojewellery@bellnet.ca



長い間ありがとう - スペースシャトル 三浦信義



夜明け前の静寂が張りつめるフロリダ・ケネディー宇宙センターの滑走路。誘導灯が一直線に静かにチカチカ揺らめいている。

サーチライトが暗闇の中にスペースシャトル「アトランティス」を後方から捉えた。見慣れたシルエット。見るのもこれが最後とは思えない。

翼から白い航跡が流れている。車輪が滑走路に接触し一瞬煙が上がった。プレーキ用パラシュートが後方に流れた。やがて「アトランティス」は滑走路上に静かに停止した。

2011年7月21日午前6時。30年の歴史がここで終わった。いつもよりはるかに長く滑走したと感じたのは気のせいかな。

◆初めての宇宙飛行機◆

人類が宇宙へ次々に飛行し始めた1960年代、使い捨てのロケットが変わって、宇宙へ行ったら帰って来る宇宙飛行機が将来の形として考えられたのは自然のことだった。

1970年代のスペースシャトルの基本デザインは宇宙飛行機に、翼・尾翼付の液体燃料タンクが抱き合わされていた。両方も飛行して帰ってくる。しかしながら推進力の不足からその両側に固形燃料ロケットを抱き合わせ(パラシュートで帰還)、液体燃料タンクは使い捨ての現在の形になった。

その名もスペースシャトルと呼ばれた宇宙飛行機が初めて宇宙へ飛び立ったのは1981年4月12日。スペースシャトル1号機「コロンビア」だった。宇宙飛行士2人だけの、手に汗を握る打ち上げと帰還だった。断熱タイルがいくつも落ちて、その後のスペースシャトルの問題を象徴していた。

2号機「チャレンジャー」、3号機「ディスカバリー」、4号機「アトランティス」が次々にスペースシャトル編隊に加わった。

1986年の「チャレンジャー」の悲しい衝撃的な事故の後、当時のレーガン大統領の鶴の一声で予備の機器を使って5号機「エンデバー」が1993年に編隊に加わった。

スペースシャトル編隊は2003年に不幸な事故で今度は「コロンビア」を失った。

スペースシャトルにはもう1機あったことはあまり知られていない。試作機「エンタープライズ」である。スペースシャトルを背中に積む為に改造したジャンボジェット機に搭載され、大気中の滑空性能のテストに使われた。ジャンボジェット機の背中からふわりと空中に浮いた「エンタープライズ」の光景を私は今も覚えている。「エンタープライズ」は宇宙には行っていない。

カリフォルニアに着陸した場合、スペースシャトルをフロリダまで空輸するので毎度おなじみとなった改造ジャンボジェット機は2機あった。背中のスペースシャトルは一見重そうに見えるが、スペースシャトルはそれだけでも飛べるグライダー、一旦滑走を始めれば自分で浮遊し、ジャンボジェット機への負荷はゼロとなる。

「エンタープライズ」を含めた4機のスペースシャトルは米国の各地の博物館でその余生を送る。

◆飛べなかった翼達◆

米国の競争相手ソ連も当然のこと宇宙飛行機を開発、1988年に無人自動操縦で宇宙へ飛行し無事に帰還している。「ブーラン(吹雪)」と呼ばれたこの宇宙飛行機は驚くほどスペースシャトルに似ていた。技術の極限を極めて同じ目的の機械を設計していくと似たものが出るのは仕方ないとしても、良く見ないとスペースシャトルと見違えるほど似ていた。ただし打ち上げ時に自分のエンジンも使うスペースシャトルと異なり、打ち上げは強力な液体燃料ロケットに頼り、自分のエンジンは帰還の時のみに使われた。

スペースシャトルより小さめのこの「ブーラン」はソ連の政治崩壊に遭遇、予算の問題などもあり、一度の飛行で終わった。

米国は1990年代にスペースシャトルに代わる宇宙飛行機の開発を進めていた。ロッキード社の「ベンチュラ・スター」が他の2社のデザインを押さえて選ばれていた。

「ベンチュラ・スター」は空気力学的には機体全体が翼の役割を果たすよ

う、三角おにぎりをべしゃんこにしたような形をしていた。まさに「宇宙への翼」であった。新しい理論を使ったスパイク・エンジンを装備し、燃料タンクも内蔵で、外部燃料タンクも固形燃料ロケットも必要としない設計であった。スペースシャトルの弱みであった耐熱タイルは新しい安全な金属製であった。

1990年代にロスアンジェルス沖の夜の太平洋上空に時折赤い炎がパッパッと飛翔し、UFOとか騒がれたことがあった。あれはロッキードがスパイクエンジンを密かにテストしていたのではないかと思っている。

2010年頃にはスペースシャトルに代わって飛行する予定であった「ベンチュラ・スター」は、液体水素タンクなどの技術的困難に直面し、2001年に開発は中止された。

◆KISSのロッキード◆

「ベンチュラ・スター」の開発に関わったロッキードは非常にユニークな会社である。その設計モットーはKISS、Keep It Simple, Stupid!。簡単に作れ、既成概念にとらわれるな、とても言うおなか、

このモットーが他の会社とは一線を画すユニークで高性能な航空機や宇宙探索機を次々と作り出している理由と私は思っている。飛行機愛好家達がよだれを垂らし、航空専門家達が絶賛する傑作の多くはロッキード社製と言っても過言ではない。研究開発技術者として私もロッキード社のような自由なアイデアを持つ技術集団の一員となり、見た目には皆が笑い転げるようなひどいデザインなのに、実際に飛ばせばそれと誰かも驚くような航空機や宇宙船を作り出してみたいと思う。

しかしロッキード社へ行かなくても「宇宙の翼」を持つことは誰にでも出来る。それは宇宙への夢を持ち続けければ良いのだ。そうすれば誰でもその背中に「宇宙への翼」を与えられ、その心は宇宙の果てまで自由に飛んで行くことが出来るのだから・・・。

◆改めて感じるスペースシャトルの偉大さ◆

国際宇宙ステーションが2012年一杯大丈夫なよう、山のような供給物資を運び込んだスペースシャトル最終便「アトランティス」はまさに宇宙トラックであった。

帰還形宇宙飛行機のアイディアは素晴らしいものの、言うはやすし、その後の技術の飛躍的な前進をしても、未だにスペースシャトルに匹敵する能力のある宇宙飛行機の開発のめどは立っていない。

今後は使い捨て型の通常のロケットで宇宙飛行士や供給物資を国際宇宙ステーションへ運び込むことになる。それが出来るのは今や長い実績を持つロシアのソユーズ宇宙船のみである。長い間宇宙競争の先端を行っていた米国はここに来て足踏み状態である。

米国では民間企業が宇宙飛行に台頭して来ている。

2004年に宇宙空間に飛び立ち帰還して100万ドルのXプライズを獲得した2段式スペースシップワンは有名だが、国際宇宙ステーションへ行く能力はなく、観光体験目的が中心となろう。スペースX社は国際宇宙ステーションへ行く能力を備えた再使用型ロケット宇宙船スペースタクシーを開発中であるがまだ時間がかかりそう。

こうして見るとこの30年間、問題に直面し困難に耐えながらも、沢山の偉大な望遠鏡衛星を宇宙に届け、国際宇宙ステーションの建設・運営を支え、数々の貴重な研究と実験を機上で行って来たスペースシャトルの偉大さを改めて感じる。

美しい青き地球を背景に、船倉の扉を開け、白いカナダアームを伸ばしたスペースシャトルの光景は、過去のものではなく、1968年のアーサー・C・クラーク博士の映画「2001:スペース・オデッセイ」に似た、夢とロマンに溢れた宇宙の未来を感じさせてくれる。

長い間ありがとう、スペースシャトル。

デリバリーご注文うけたまわります

◆寿司、刺し身、自家製スモークサーモン、定食類、麺類、丼物、種類豊富な一品料理を御用意しております。

◆御家族連れ用童部屋有り。各種テイクアウト致します。

個人～団体様用パーティールームございます。

ランチタイム 火～金 11:30～2:30

ディナー 火～木 5:00～10:00
金・土 5:00～10:30
月曜定休日

日曜も営業!!

■ 当店ホームページ mikadorestaurant.ca を御覧下さい ■

ライセンス

114 LAIRD DR. LEASIDE

駐車場完備

みかど

オーナーシェフ 梶田佳一

1978年創業

TEL/FAX: 416-421-6016

— ドンバレー・ノース —

DON VALLEY NORTH AUTOMOTIVE INC.

新車・中古車・一般修理
板金/塗装・リース

お車のことなら何でも、日本語でお気軽にご相談ください。

- Don Valley North Toyota Scion www.dvtoyota.com
3300 Steeles Ave. E., Markham 905-475-0722 安野
- Markville Toyota Scion www.markvilltoyota.com
5362 Hwy. #7, Markham 905-294-8100 田中
- Don Valley North Lexus www.dvlexus.com
3120 Steeles Ave. E., Markham 905-475-1625 横山
- Lexus of Richmond Hill www.lexusrh.com
11552 Yonge St., Richmond Hill 905-882-8912 坂本
- Don Valley North Hyundai www.dvhyundai.com
7537 Woodbine Ave., Markham 905-513-6878 横山
- Collision Repair Centre
391 John St., Thornhill 905-886-0434 山口



9月17日の時点で死者15,790名、行方不明者4,056名の犠牲者を出した未曾有の東日本大震災から既に6ヶ月が過ぎた。しかし私の体内時計は油の切れたぜんまいのように進んでは止まりの反復を繰り返している。

日本時間の3月11日、午後2時46分に起きた地震に続き大津波が東日本を襲ったというニュースを耳にしたのは、トロントの同日の早朝だった。すぐ、テレビにスイッチを入れると宮城県、名取市の仙台空港を襲う津波の映像だった。これは何かの間違ひなのではと顔をたたいてみるが、次々と流れてくる映像に立ちすくむばかり。私の故郷は南三陸金華山国定公園として認定されていて風光明媚、白砂清涼、素晴らしい風土に生まれ母の懐にもいる感覚のゆったりとした時間の流れを運んでくれる北上川が太平洋に流れ込む河口に程近い宮城県石巻市長面(ながつら)という所だ。そこに住む長兄家族は誰より先に津波の被害にあう可能性は大だ。そして兄の所から車で10分ほどの所に住む末の妹家族の安否も気がかりで、すぐ電話をするが果してどこも通じない。コンピューターのグーグルを開くと探し人欄に書き込みが出来る事がわかりすぐに全員の名前を登録した。

旧式電話を使っていた仙台市内の姉とは3日後に連絡が取れて無事であることがわかったのだが、茶筆筒、鏡台がひっくり返る中、座布団を乗せた頭をかかえ立つ事も出来ず死ぬかと思つた。電気もガスも無い中、情報も途絶えていて、反対にこちらから情報を伝える有様だ。そして、16日に思いがけず妹から磯の香りを詰め込んだ小包みが届いていた。驚いたことに、その小包みの発送日は3月11日午前9時40分、大川郵便局の消印があった。もし午後には郵便局へ行っていたら妹は津波の犠牲になっていたかもしれないと思うと背筋が凍りついた。大川郵便局は小学生と教職員合わせ84名が犠牲になった大川小学校のすぐ側にあるのだ。津波を潜り抜けた奇跡の小包みは妹の無事の知らせも同時に運んできてくれた。しかし、長兄家族(兄、兄の奥さん、兄の長女と当時1歳8ヶ月のひ孫)の四名の消息が掴めなかった。姪の主人と彼の子供たちが何箇所かの避難所を探し歩いたというがどこにもおらず、一筋の望みが日ごとに絶たれていった。私自身も得体の知れない何かに追いつまされていく心境に似て、悲しく複雑な感情をどうしても払拭し切れず遠くにいて地団太を踏むばかりだった。

5月の半ば、現実をしっかりと見てきなさいと友人の親切な申し出に背を押され実家跡を訪ねた。実家は流されていると既に聞かされていたが、現場に行くと地盤沈下した集落はどこがどこなのか判別がつかないほど、瓦礫やヘドロで埋まり果して実家は住まい、ガソリンスタンド、店は影形も無く、土台だけが残っていた。形あるものはこんなにもあつてなく一瞬に消えるのだと思うと虚脱感が一挙に襲い掛かる。そして、従兄弟家族が3名、幼馴染の悦ちゃんを含む中学校の同窓生が7名、故郷の人々107名、母校大川小学校の84名の死亡の悲しい知らせが日を追うごとに増えていった。

隣に住んでいた照子さん家族を避難所に訪ねた。照子さんと私は言葉なく抱き合い泣いた。父を、家を、船を無くした照子さんは一人一畳ほどのスペースにご主人と二人で住んでいた。その後、私が7月に兄家族の葬式に参列するために再度日本へ行った時には仮設住宅

に移り住んでいたが、仕事も無くお金が出て行く一方で不安な毎日を過ごしている様子だ。地盤沈下した以前の場所にはもう戻ることも出来ず、仙台市に住む息子の所へ別棟を建てて住む予定だと云う。住み慣れた土地で大家族同然のように行き来していた人々はそれぞれ新天地へ移り住む決断を迫られている。私の妹も北上川沿いに住んでいるのだが、地盤沈下した川はいつも雨後のようにとうとうと水を湛えていて、これで大雨や台風がきたら氾濫する危険せいが高いという心配から、石巻市内の高台の土地探しを始めている。

物心が付いた頃には海と背中合わせて暮らしていて、どこまでも続く大海原に色々な夢を乗せていたように思う。しかし、大分前から波が打ち碎けるどーんという重い音に恐怖を感じるようになっていた。夏になると方々からの人々の笑い声と波が溶け合ったざわめきが心地良く思え大好きだった実家の海水浴場は遠浅がいつの間にか無くなり始めた。と同時に人々の足も遠退き始めた。海に恐怖を感じはじめたのはその頃と一致する。決茄子の咲く海水浴場までの道を兄の自転車の荷台に跨り、〜われは海の子白波の〜その兄を海は一瞬のうちに奪い去ってしまった。海と共存し、海の幸を生活の糧としてきた故郷の老人が天災はスカトネサ。海から取るばりだったす、海も何か欲しかったんだべつとつぶやくその横顔には悲しみとあきらめが交差していた。

家族、友達、家、学校、会社等を一瞬に失った壮絶な熾烈な喪失体験をした被災者の深い悲しみや抑うつは、正直被災していない者達の想像をはるかにこえているはずだ。PTSD(心的外傷後ストレス)を発症する可能性の高い子供達や大人はたくさんでてくるかもしれない。その人達への心のケアがこれから正念場になる。確かに復興のための莫大な資金や援助は大切だが、これからの日本を担う次世代の子供達を体、精神、両面で健全に育てあげるのも重要な課題の一つだ。

そして、首都圏の電力供給を支えるために原発を受け入れた福島は絶望という名の道をどこへ進めば良いのかの苦慮を背負わされている。日本のそして世界中の人々がこの困難時を共有し分かち合い、協力し合えるなら復興の二文字は近い将来必ずやり遂げられると信じて止まない。そして、大勢の若者のボランティアとも会う機会があったが、彼らの流す汗に前向き思考の未来の明るさを感じることができたことは嬉しかった。

3月11日以来、大勢の方達からの暖かい思いやりのこもった励ましのお言葉や援助をたくさん頂きました。この紙面をお借りして心からお礼を申し上げます。本当にどうもありがとうございます。そしてこれからも日本の為に支援をどうぞよろしくお願い致します。

【BBQパーティのお礼】

8月28日に開催いたしましたトロント新移住者協会 BBQ パーティにご寄付をいただき誠にありがとうございました。お陰をもちまして、321人の皆様と楽しい時間を持つことができ、盛況裡に終えることができました。以下の寄付者の皆様に紙上にてお礼を申し上げます。

ポーラ化粧品カナダ様、木田美智子様、マーナ英子様、サンダウンマーケット様、石井健三様、シド池田様、PAT イースト様、Longo's Bayview 店様、M&M Sheppard 店様

トロント新移住者協会

IKEBATA
NURSERY SCHOOL
TORONTO CANADA

オンタリオ州認可保育園
TEL: 416-510-1441
トロント日系文化会館内
www.ikebatanursery.com

日本語&英語プログラム

- ・18カ月～6歳前後(年齢別クラス)
- ・プログラム時間: 8:30am～4:00pm
(時間外保育: 7:45am～6:00pm)
- ・日本とカナダの経験豊富な幼児教育資格保持者による指導
- ・少人数グループでの日本語・英語レッスン時間あり
- ・毎月の行事やお料理保育、遠足、発表会など豊富なプログラム内容
- ・給食、おやつ込み ・兄弟・姉妹割引あり

ボランティアスタッフ募集中

詳細は当ホームページをご覧ください

新鮮さ味一番!!

オーシャンフーズの練り製品をどうぞ!

◎かまぼこ ◎てんぷら ◎さつま揚げ ◎シューマイ
◎竹輪 ◎はんぺん ◎その他練り製品

日本食品店でお求めください

Ocean Food CO. LTD. Since 1980
SEAFOOD MANUFACTURER
3 TURBINA AVE, TORONTO, ONT. M1V 5G3
www.oceanfood.ca TEL.(416) 285-6487 FAX.(416) 285-4012



「あらっ、こんなところに隠れていたなんて、元気があったの?」と心の呼びかけに、立派な将棋盤と駒達、そして361の目を持った盤と碁石が、突然の日の光に驚いて、眩しそうに眼を細めて、私を見た。日系文化会館のヘリテージラウンジ南東角の南壁とおぼしきところを開けた所に彼らは冬眠していて、ある日、ひょんなきっかけから、その眠りを覚まされる事となった。ツツツーっと、明るい日の射す、二階のHBRに運ばれ、ホコリを払ってもらい、布で丁寧に拭いてもらって、すっきり垢抜けして威風堂々とした風体になっていたところで、部屋の中に安住の地を得た安堵からか、腰を落着けたようだった。暗い場所で息を潜めて暮らしているうちに、「世の中から忘れ去られたのだろうか」と駒や碁石達が不遇の日を憂いてひそひそ囁いていた声が聞こえるような気がする。

しかし、遣唐使の時代に入唐僧などによって中国から日本に伝来し、今日に至るまで、日本国民に愛され親しまれている室内遊戯である。容易く忘れ去られるはずはなく、日本では今も尚、技の研鑽としての勝負大会が毎年開催され、醍醐味を熟知している方々が、ここカナダにも沢山移住しておられるはず。この室内遊戯愛好者の中には、日本からカナダに渡ってきた新移住者のみならず、将棋を知っているカナダ生まれの日系人や、日系のルーツを持たないカナダ人だっているだろう。思いもかけぬ人から、突然「ジャパニーズチェスの遊び方知ってる?知っているんだったら教えてほしい」と聞かれてドギマギした事があった。その度に、「やったことないけれど、おもしろいらしいわよ」と無知である事の後ろめたさを感じながら、応えていたものだった。

そんな私にも、これらの遊戯の手ほどきを受けるチャンスが巡ってきた。相手は30歳以上も年下の甥である。基本的なルールを説明してもらったが、その段階で、まったくチンプンカンプン。しかし、甥は諦めず勝負をさせてくれ、事もあろうか、私を勝たせてくれた。さあ、それからは、私の飽くなき探究心がむくむくと頭をもたげ、彼の微々細にいる説明に熱心に耳を傾け、少しでも奥義を理解しよう必死で知恵を絞る、結果、夜明かしの徹将となり、最後にはコテンパンにやっつけられたのだが、爽快な気分が夜明けを迎え、以来、将棋の魅力に取り付かれ、いつの日か一局でも指せるようになりたいと切に願い続け、今日に至っている。

碁への関心は、やはり熟練者にご教授願って最初の勝負に勝たせてもらい、解かったような気になり、もっと極めたく手合わせを乞い、最後はあっけなく負けたのだが、楽しくて楽しくてたまらず、止めるのがなんとも口惜しいほどであった。技量の優劣を比べ勝負を決することよりも、碁の世界の深さに引き込まれ、いつか静寂なひと時にパチッという音が響く、あのひと時を楽しみたいものだと思い続けている。ところで、一つ一つの盤を拭きながら、その数の多さに驚いた。日系文化会館にこれだけ集められた言う事は、かつて、これらの盤を囲んで、多くの愛好家達が遊戯に熱中されたであろうと想像する。布石を決める人の心、ほーっとつくり溜息、静かに流れる時の動きなど、盤はそれらの思いほを浸み込ませ、無言のまま微笑みを浮かべている。碁に凝ると親の死目に逢わぬ」とか「碁に負けたら将棋に勝て」などの諺は、この遊戯の奥深い面白みがこれほどのものであると物語ってはいないだろうか。

HBRにこの静かな興奮を持ち込みたいとの思いから、将棋と碁の席を設ける事にした。またやってみようと思われる方、遊戯に触れて感動がさめやらぬ初心者に伝授してしんぜましようという御方、皆さん集まって、秋の日をインドや唐の時代に遡って、とこしえの昔に思いを馳せませんか。

毎水曜日は、10時半～4時半まで(ロングウィークエンドの週は除く) HBR のオープンハウス日。皆がそれぞれのお昼を持ち寄って一緒に食事をしたり、ケーキやお菓子類を持ち込んで、午後のお茶の時間を楽しんだりする。まだの方は是非!お立ち寄りを。

HBR に関する問い合わせは、
滝沢ゆうか、E-mail:yuka_cosmic@yahoo.co.jp まで。



日本政府の平成 23 年度春の叙勲で旭日単光章を受章したトロント新移住者協会の元会長、長石芳尚(ながいし・よしひさ)氏への叙勲伝達式が9月1日、トロント総領事公邸で行われた。式には新移住者協会の関係者、日系コミュニティの各界代表らが出席した。東日本大震災のため、伝達式の日程が予定より遅れて行われた。【写真:叙勲伝達式に臨んだ長石芳尚氏、紗永子夫人。左は山本信明トロント総領事代理】

総領事代理の山本信明首席領事から長石氏に叙勲の賞状と勲章が伝達された。出席者からは長石氏にお祝いの言葉が寄せられた。



長石氏は、トロント新移住者協会の活動に尽力するとともに、日本語学校の運営に寄与。またカナダにおける日本語教育の推進にも力を入れてきた。

その一方で、トロント日系文化会館(JCCC)の新館建設に協力、JCCC 理事を務める。また、もみじシニアセンターの活動にかかわるなどお年寄りの問題にも取り組んできた。

叙勲の喜びにひたる長石氏は次のようなコメントを述べた。

「震災で延期になっていて、受章の実感がなかったのですが、今、ようやく感動の気持ちわいてきました。私の一生の思い出となる素晴らしい夕べでした。叙勲によって自分自身の心が日本とより一層しっかりと結びついた感じがします。これを機会に、今後ますますカナダの日系社会と日本とのつながりを強化することに専念したいと思います。このことが健康のためにもよいですからね」

e-nikka.ca

(2011年9月8日号より抜粋)



「浮舟の会」近況

毎年、NJCA のお正月会に於いて、書初めコーナー担当でお馴染みのトロント書道クラブ(同好会)「浮舟の会」は、恒例の夏のバーベキュー親睦会を去る6月25日(土)に上中家の裏庭で開催、老若併せて24名が一品料理もちりよりに集まり、楽しい一タを共にした。併せて行われた免状式での受証者は次の通りである。

- 初伝: 合戸真寿美
- 中伝: 長石紗永子
- 受号: 中津直美<蕙舟(けいしゅう)>

二月月の夏休みも終わり新学期を迎えた教室では師弟共に希望をもって稽古に励んでいる。

尚、国際書道連盟主催、初の女流書家展がこの10月下旬にソウル(韓国)で開かれるが、カナダからは10名の女性が参加、その一人として依頼を受けた「浮舟の会」主宰上中李舟も出品することになっている。(因みに今世紀に入って、トロントの書道人口は世界一といわれる)

<p>笑顔のお茶室 Japanese Shopping Centre 日本物なら何でも揃う www.jtown.ca</p> <p>3160 Steeles Ave. E., Markham L3R 4G9</p> <p>営業時間: 火・金 10:00~19:00 土 9:00~19:00 日 11:00~18:00 月曜定休</p>			
<p>平成マート</p> <p>日本食品 和風野菜 etc.</p> <p>905-305-0108</p>	<p>BAKERY 中むら</p> <p>パン、ケーキ</p> <p>905-477-3555</p>	<p>FâMu</p> <p>特約農場より直送の安心なナチュラルミート、和牛、豚肉、皮付チキン他</p> <p>905-475-5005</p>	<p>とら寿司</p> <p>日本人板前の本格寿司! パーティトレイもご用意します。</p> <p>905-948-8047</p>
<p>Sakana-Ya</p> <p>日本からの鮮魚直仕入 漬付け魚 各種弁当他</p> <p>647-688-4815</p>	<p>J.B.C.</p> <p>Books & Videos 日本雑誌、ビデオ、音楽</p> <p>905-415-0611</p>	<p>Boutique Ai</p> <p>日本からの婦人服とアクセサリー</p> <p>905-470-7772</p>	<p>SILK</p> <p>日本の雑貨一般</p> <p>905-258-0294</p>
<p>Japan Beauty IMAGES INC</p> <p>SHISEIDO トイレタリーグッズ</p> <p>905-943-9248</p>	<p>Cafe Green Tea</p> <p>カレー、うどんなどの軽食喫茶</p> <p>905-470-0758</p>	<p>STUDIO T (美容室)</p> <p>予約優先制</p> <p>905-475-4247</p>	

送る言葉 (故 田中 勉さんへ)

佐々木弘登



私ども夫婦の長年の友人の一人であった田中勉さんが去る8月30日(火)の午前4時40分にMississauga市のTrillium病院において逝去された。享年75、トロントの新移住者協会の会員である私たち多くの者にとり誠に惜まれる永遠の別れとなってしまった。告別式は去る9月3日(土)に同上市のSt. John's Dixie Cemetery & Crematoriumにて執り行われたが、実はその数日前に私宛に本人からのメールで次のような一文が添付ファイルで送られて来ていた。

佐々木弘登様:

30年を超えて今日に及んだ長いお付き合いの最期がやってきました。お話を始めれば尽きるはずありません。時がそれを許さないのが残念です。文字通り最後のお願いとはこのことです。葬礼当日の司会者役をご依頼したいのです。佐々木さんは私をいちばんよく知る人だと思っています。斎場がどこになるかなどは未定です。

一方的なお願いになってしまいました。お赦ください。 田中 勉

思うに、田中勉さん自身はこの頃本人の身体を蝕んでいた癌細胞との最期の壮絶な戦いをされていた最中で、後になり奥様の光子さんから1時間ごとにモルヒネの痛み止め注射をされていたと聴いている。そしていよいよやって来た最終段階では本人自らの希望で、そのモルヒネ注射も他の栄養剤の点滴注射など、いわゆる主治医による延命処置を一切拒否されたそうである。

私は去る9月3日の葬礼当日の告別式の司会役は仰せつかりはしたが、自身の手落ちにより当初予定していた「閉会の辞」の前に私個人から田中勉さんのために用意していた「送る言葉」を紹介する機会を逸してしまっていた。以下に紹介させて頂きたいと思う。

「送る言葉」

1945年(昭和20年)、太平洋戦争が終結し日本政府の代表団がアメリカ合衆国の戦艦ミズリー号の艦上で屈辱的なポグダム宣言書を受け入れ、以後戦勝国側の連合軍代表であるアメリカ合衆国の軍隊による戦後の日本の占領統治が始まりました。そして程なく神奈川県厚木飛行場に颯爽としてコーン・パイプを啜えた一人の陸軍元帥がGHQ最高司令官としてやってきました。彼の名はダグラス・マッカーサー。当時の平均的な日本人の比べればおよそ1倍半くらいの背丈の巨漢でもあったこの司令官は、時の日本国天皇であった昭和天皇との記念写真撮影の際も、右手を軍服ズボンの後ろポケットに入れたままで、片やその右手には直立不動の姿勢で我が昭和天皇が立っておられる写真を観て日本国民は大変なショックを受けたと言われていました。しかしこの陸軍元帥は日本の占領統治の終結と前後して起こった「朝鮮戦争」の進め方を巡り、時のアメリカ合衆国大統領であったハリー S. トルーマンと激しく対立、結局最期は軍務を解かれて本国へ強制引還され退役することとなりました。

それでも、アメリカ政府はダグラス・マッカーサー元帥のそれまでの功績を認めて退役に際しアメリカ合衆国議会において国民に向け最後のスピーチをする機会を与えることになり、その席でマッカーサーはスピーチ最期の締め括りの言葉として次のような歴史に残ると言われる名台詞を残しました、「Old Soldiers never die; they just fade away」-「老兵は死なず、ただ消え去るのみ」と。

故田中勉さんも私も、日頃の生活の中では必ずしもアメリカ的な物の考え方や、またはその文化などに対しても礼賛の側に寄る人間ではありませんでしたが、しかしアメリカ人でもなく、日本人でもない只一人の人間としてそうした立場に立たされたとき、凜として誇り高く自らの社会的地位の最期を締めくくる言葉には共感を覚えるものがあります。

私共も今後残された限りある人生を如何に生きるかということを考えるとき、ここに紹介したダグラス・マッカーサーのアメリカ合衆国議会における名演説の一言を、生前の田中さんの好きな言葉の一つであった、「頂門の一針」として生きて行きたいものと思います。 合掌

『東日本大震災 岩手県から応援メッセージのお礼状届く』

3月11日、あの日から6ヶ月が過ぎました。トロント新移住者協会では、被災地の方々への暖かい真心のこもったメッセージを募りました。そして、皆様からお預かりいたしました287通の「応援メッセージ」が財

Table with 2 columns: Donor Name and Message. Donors include Toronto New Immigrant Association, Toronto New Immigrant Association Japanese Language School, Nichijuni Gakko, Nichijuni Gakko, and SKOBATA NURSERY TORONTO. Messages are handwritten and express gratitude for the support received during the disaster.

『トロント紅白歌合戦歴代関係者34年目のリユニオン』開催

トロント紅白リユニオン実行委員会では、2011年11月20日「CCCにて参加者数300名規模のリユニオンを計画しています。

トロント紅白歌合戦の誕生は34年前の1977年に遡ります。当時、新移住者、日系三世、日本からの派遣社員を中心に、7つの野球チームが結成され、日系人野球連盟として、5月から9月までの毎日曜日グリーンウッド・パークでリーグ戦が行われていました(現在も数チームがリーグ戦を楽しんでいます)。それまで火の車であった台所を潤す一法として、当時NHKの人気番組であった紅白歌合戦をそのままトロント紅白歌合戦としてスタートさせましたが、日系社会に全くコネの無かった役員達は噂を頼りに2ヶ月近くを費やし、苦労を重ねて40名近い歌手に賛同をお願いして漸く開催にこぎつけたことが昨日のように思い出されます。これが娯楽の少なかったトロント日系社会で大当たりを取り、野球連盟の会計を黒字にしました。一回の公演では会場の旧日系文化会館に溢れる観客を収容しきれず、4年目からは昼夜2回の公演となりました。その後も毎年ショーのスケールも大きくなり、野球連盟1団体では運営が難しくなり、1984年に至り、トロント新移住者協会、日系文化会館、日本商工会、トロント日系市民協会の4団体に呼びかけ、チャリティーショーとしてのトロント紅白歌合戦として引き継がれることになりました。

思い出深い発祥の地旧日系文化会館から現会館の小林ホールに舞台を移して再開してより早や8年、昨年は諸般の事情により開催できませでしたが、この紅白開催を永続的なイベントにするために情熱をつぎ込んできた、故田中勉さんの遺志を引き継ぎ、来年は開催する方向で紅白コミTEEは活動を再開することになりました。しかし再開には日系社会の暖かいご支援とスポンサーや広告主のご援助無くしては出来ません。今後とも愛される「トロント紅白」の維持、発展にお力添えをお願いする次第です。これからもこの紅白が日系人親睦の心温まる機会となることを確信しております。尚、トロント紅白歌合戦の歴代関係者(出演者、裏方、審査員を含む)は以下までお問い合わせ下さい。また関係者が遠方にも広がっている為に、開催のお知らせが行き届かない場合があります。ご了承ください。 Eメール: 川邊ハリー(kawabeh@bell.net) 電話: 中山あつ子(905-738-4281) チケット係: 土山悦子(416-291-7002) *チケット販売最終日は11月4日とし先着300名様に限定いたします。尚、当日売りはありません。

【編集後記】 次のにゆうすれたあは12月下旬に発送いたします。