

「奈」良 「の」 「良」 いどころ

Na no Ra

Choses à voir à Nara

Vol.1 Soni et Mitsué

- Le plateau de Soni -devant nous, les pampas-
- Les charmes gustatifs de Soni
- La poterie de Soni -Retournons en enfance !-
- La vie trépidante d'un Etranger à Mitsué
-la campagne japonaise-

LE PLATEAU DE SONI

devant nous, les pampas



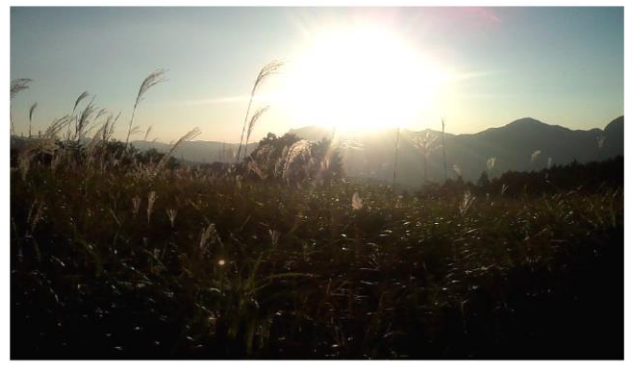
Soni est célèbre pour son plateau et sa prairie de pampas, ses fleurs de cerisiers printanières et ses feuilles rouges automnales. Les pics Yoroï et Kabuto s'élevaient majestueusement vers le ciel. Pour préserver sa nature et pour attirer les visiteurs, le village de Soni est entré dans l'association des plus beaux villages du Japon en 2009. Cette association compte actuellement 54 villages et lieux qui veulent faire leurs propres promotions.

Nous avons grimpé le plateau en début d'automne, en septembre. A cette période de l'année, la prairie de pampas se donne en spectacle à nos yeux telle une mer argentée.

Quand nous nous y sommes rendus, ce sont d'abord les cosmos qui nous ont accueillis. Le village en est fier et en prend soin. Alors que nous voulions voir de nos yeux ce plateau qui fait tant la fierté de Soni, nous y sommes rendus en voiture. Nous n'avons pas été déçus.

Devant nous se sont dressées la montagne et la nature, d'un vert majestueux. Le plateau de Soni nous a accueillis comme il accueille ses visiteurs et comme il peut donc vous accueillir.

La prairie de pampas reste d'abord invisible au visiteur. Au pied de la montagne, elle nous était invisible. Mais après avoir emprunté le chemin de pierre local, nous avons grimpé et les pampas se sont déroulés sous nos yeux. Une avalanche de couleurs : le bleu du ciel et le blanc des quelques nuages, le vert de la nature et l'argent des pampas. C'était digne d'une peinture. Il est dit que les pampas sont encore plus belles entre octobre et décembre mais alors que nous nous y sommes rendus en septembre, c'était déjà suffisamment joli ! Qu'est ce que cela doit être en pleine saison !



En continuant notre périple, nous sommes arrivés à « O Kame ike » (littéralement « la mare de Madame Tortue »). Cette mare, qui a la forme d'une gourde, est célèbre pour la légende de la très jolie demoiselle du nom de « O Kame ». L'eau qui y coule puis qui en découle a été nommée parmi les cent meilleures eaux minérales de l'ère Heisei (ère actuelle japonaise, 2014= an 26 de l'ère Heisei). Elle est aussi utilisée comme ingrédient de la bière locale. Le plateau de Soni regorge donc de mille et une richesses.



曾爾高原 — ススキが広がる「美しい村」

奈良県東部に位置する曾爾村には、ススキの名所・曾爾高原のほか、桜と紅葉の名所・屏風岩、険しく雄々しい鎧岳・兜岳や秘境・済浄坊溪谷などがあります。平成21年、曾爾村は「日本で最も美しい村」連合に加盟しました。「日本で最も美しい村」連合は、独自の景観や地域文化を持つ日本の村づくりとそのような村の保全を目指す組織です。現在、54町村・地域が加盟しています。

9月のある秋晴れの日、私たちは曾爾村にある曾爾高原を訪れました。秋の曾爾高原はススキが一面に広がる幻想的な風景で有名です。金色に輝くススキの大海原が広がります。

曾爾高原へ向かう道でまず目にとまったのは道沿いに咲くコスモスでした。きれいに手入れがされていて、村全体がきれいに整えられている印象を受けました。曾爾高原はどんな様子かと胸をときめかせながら車を進めると、他の険しい山とは異なる薄い緑の山が視界に入ります。そこが曾爾高原でした。

はじめに、ふもとに立って周りを見渡してみましたが、そこからは背の高いススキに遮られて景色を一望することができませんでした。そこで私たちは石段を少し上ってから、あらためて後ろを振り返って見ました。すると、目に飛び込んできたのは、真っ青な空と白い雲の下、まだ薄い緑のままの高原に、見渡す限りのススキのしなやかな穂がそよ風で一面に揺れている風景でした。まるでそのまま一つの風景画になってしまいそうなほど本当に美しい風景が広がっていました。

一般的にススキの見ごろは10月～12月だと言われています。しかし、私たちの訪れた9月でも十分美しい風景でした。本格的なシーズンになったらどれだけ魅力的になるのか、想像が付きません。

さらに奥まで進んでいくと、「お亀池」という小さな湿原もありました。ひょうたんの形をしている面白い池ですが、「お亀」という美人についての伝説にも興味をかきたてられます。お亀池に蓄えられる伏流水や周辺に湧き出る水は平成の名水百選に認定されていて、奈良県唯一の地ビールの原料として使用されているそうです。曾爾高原は曾爾村の様々な魅力がたくさん詰まった宝箱と言えるかもしれません。



Nous avons pu nous entretenir sur la préservation des lieux et sur la promotion touristique avec M. Tokuda, vice maire de Soni.

Q: Nous avons apprécié la vue de la prairie de pampas. Comment faites-vous pour obtenir de tels paysages ?

Réponse: Nous incendions le plateau chaque année de fin mars à début avril pour clairsemer la nature et préserver la prairie de pampas. Cela les préserve



des insectes nuisibles. Bien sûr, pour que l'incendie ne se propage pas, nous coupons les hautes herbes en amont, en septembre puis nous préparons le terrain dès fin octobre. Avant, les villageois s'en chargeaient mais avec le vieillissement de la population, nous avons délégué ces activités à l'association de préservation du plateau de Soni puis à des associations de jeunes. Ainsi la tradition est perpétuée et elle dure depuis plus de 1000 ans.

Q: Nous ne savions pas qu'il fallait autant d'efforts pour préserver les lieux. Comment agissent les villageois ?

R: Les villageois sont très actifs pour protéger leur environnement traditionnel. On a par exemple le groupe de préservation des paysages routiers de Soni. Ce groupe s'emploie à déployer des cosmos et des tournesols tout le long des routes dans les champs inoccupés. Il y a aussi des associations qui visent à la préservation des cerisiers de montagne, des feuilles d'automne et de bien d'autres choses encore.

辺りを散策した後は、曾爾村の景観保全について徳田副村長にお話をうかがいました。

Q: 曾爾高原一面にススキが広がっている風景はとても幻想的でした。あんなに美しい風景はどのようにしてできあがるのでしょうか？

A: ススキを保存するために、毎年3月下旬から4月初旬に、曾爾高原の山焼き、すなわち全山を焼き払う作業を行っています。害虫駆除、樹木が生えないように山焼きが行われますが、それまでに、防火帯を作るため9月に茅刈(ヤッキリガリ)をし、10月末に焼く作業(ヤッキリヤキ)をします。昔は集落の住民によって作業を進めていましたが、高齢化に伴い「曾爾高原を守る会」に引き継がれ、さらに青年団など新しい形態で引き継ぎました。このように、各世代の努力によって、山焼きは約1000年以上の歴史を持つことができました。

Q: きれいなススキを楽しむことは簡単なことですが、ススキの風景を維持するのにそれだけの努力が必要だと知りませんでした。

A: 曾爾高原も含めて曾爾村全体の景観を保護するために、村民たちはいろいろな取り組みを行っています。たとえば、村民有志で作られた「曾爾街道風景づくり隊」が、街道沿いの休耕田でひまわりやコスモスなどを植栽する活動を行っています。他の地区の住民も屏風岩付近の木の伐採や紅葉、山桜、つつじの植栽などを行っています。

Q: Merci à tous les villageois et aux acteurs de la préservation de Soni. Pouvez-vous nous en dire plus sur les « plus beaux villages du Japon » ?

R: Nous sommes devenus membres de l'association des plus beaux villages du Japon. Les villageois ont encore plus pris conscience de l'environnement dans lequel ils vivaient. De plus, pour être membre de cette association, il n'y a pas que le critère visuel, il faut aussi un contenu historique et culturel. La danse traditionnelle « Shishimai » a 300 ans d'histoire et elle fait partie du patrimoine de Nara et du Japon.»



Lorsque le visiteur se promène à Soni, il peut réellement ressentir les efforts de tous les acteurs de la préservation de ce village. La prairie de pampas, la montagne calme, les autres paysages et les diverses activités sont autant de choses qui font de Soni « l'un des plus beaux villages » du Japon.

Nous vous recommandons de vous y arrêter lors de votre voyage au Japon !

Merci encore aux villageois et au Vice-Maire de nous avoir accueillis. ◆



Q: 初めて曾爾村を訪れましたが、訪れてすぐに曾爾村の美しさに気づくことができたのは、地道な努力をしてくださる村民の方のおかげですね。曾爾高原の風景はもちろん美しいですが、私たちの目に見えないところで普段から景観保全のために努力している人々の姿の方がもっと美しいのかもしれません。

A: 「最も美しい村」連合に加盟して以来、村の景観に対する村民の意識も変わりつつあると感じています。ちなみに、「最も美しい村」連合に参加するための資格には、生活の営みにより作られた景観のほか、昔ながらの郷土文化もあります。曾爾村には300年の歴史を持ち、その豊富な種類と高い質で奈良県無形民俗文化財に指定されている「曾爾の獅子舞」があります。

曾爾村の美しさは景観と景観や文化を紡いでいこうとする人々の姿にあると感じました。秋のススキの幻想的な世界や静かで見事な山なみ、そしてその景観を保全する村民の方がそれぞれ「最も美しい村」を構成しています。村を大事に守っていく村民の方がかぎり、きっとこれからも曾爾村はさらに美しくなっていくことでしょう。曾爾村は本当に「最も美しい村」という名にふさわしい村だと実感しました。

色んなお話を聞かせていただいて、ありがとうございました。



LES CHARMES GUSTATIFS DE SONI

A Soni, les paysages remplissent les yeux du visiteur, tandis que "le jardin de la ferme du plateau de Soni" (« Soni kogen farm garden ») remplit son estomac. On peut y trouver de nombreuses spécialités de ce village. En outre, le visiteur peut déjeuner de cuisine à base de produits frais locaux à « Susuki no Yakata » et se rendre à la boulangerie « O kome no Yakata » pour y trouver du pain à base de riz. Il trouve aussi la seule bière brassée de tout le Département de Nara, la « Sonikogen Beer » dans la brasserie-boutique « Mugi no Yakata ». Après ces émotions culinaires, il peut aller se relaxer dans le spa « O Kame no yu ». Nous avons rencontré M. Morita, Directeur du Service de Promotion Touristique de Soni et nous avons pu parler avec lui des produits locaux de ce village.

Q: Que trouve-t-on à Soni comme produit agricole ?

R : Nous avons de la tomate, de l'épinard, de la viande de daim, de la poire de terre et bien d'autres choses encore. Notre tomate est sucrée. Elle est réputée et les visiteurs viennent nombreux pour s'en procurer. Récemment, la poire de terre est devenue populaire parce qu'elle est pleine d'oligo éléments et qu'elle est réputée bonne pour la santé (régime, diabète, tension). Nous vendons de la glace de poire de terre.

Q: Comment réussissez-vous à obtenir des légumes de telle qualité ?

R : Je pense que c'est dû au fait que notre air et notre eau sont purs et que la différence de températures entre le jour et la nuit est importante. Soni se trouve dans une zone très montagneuse, à la frontière des Départements de Nara et de Mié. De la différence de température entre le jour et la nuit, les légumes comportent plus de sucre et ça les rend meilleurs. »

Après avoir visité le jardin de la ferme, nous nous sommes rendus à « O kome no Yakata » puis à « O mugi no Yakata ». Arrivés à la brasserie, nous avons pu nous entretenir au sujet du processus de fabrication de bière avec le Responsable de cette fabrication.

Q: Quelle est la particularité de la bière de Soni kogen ?

R: Cette bière est inspirée de la bière allemande. Il n'y a pas d'additif et c'est de la vraie bière à 100%. Actuellement, c'est la seule bière fabriquée dans tout le Département de Nara.

Q: Nous avons entendu dire que cette bière se vend très bien comme souvenir de Soni. Quelles est le secret de ce succès ?

R : C'est sans conteste l'eau. Nous utilisons une eau qui a été primée pour sa pureté. Cette eau est reconnue depuis longtemps et sa fontaine est même présente dans des contes et légendes japonais. Quant à la bière, même si nous ne la fabriquons qu'à notre petite échelle, elle n'a pas de mauvais arrière goût et elle est bien corsée. Nous sommes fiers de la sensation de fraîcheur qu'elle procure à chaque gorgée. »



Le fait qu'il y ait dans ce village surplombé par un plateau couvert de pampas et entouré par les montagnes, une brasserie qui vend ses produits dans tout le Japon nous a impressionné. Par exemple, en Corée du Sud, on a l'image que la bière sort toujours à grande échelle de grandes brasseries depuis de grandes villes. Ami lecteur, si vous voulez vous remplir les yeux et l'estomac, Soni est fait pour vous !◆

曾爾村の食の魅力 —やっぱり花より団子？—

曾爾村で旅行者の心を豊かにしてくれるのが景色なら、胃袋を満たしてくれるのは曾爾高原ファームガーデンです。曾爾村の特産品の販売コーナーのほか、地産の新鮮な食材を使用した洋風料理を味わうことのできる「ススキの館」や曾爾村産のお米を使用した米パン工房「お米の館」、奈良県内唯一の地ビールである曾爾高原ビールを生産・販売している「麦の館」、温泉施設「お亀の湯」が併設されています。

曾爾高原ファームガーデンで曾爾村観光振興公社の森田事務局長に曾爾村の「食」の魅力についてお話を伺いました。

Q: 曾爾村の「食」と言えば、どんなものがありますか。

A: 曾爾村の代表的な特産品は、トマト、ほうれんそう、ヤーコン、鹿肉などです。トマトは甘くておいしいと特に評判がよく、村外から買いに来られる方も多いです。最近では、ヤーコンも注目を浴びています。ヤーコンはオリゴ糖が多く含まれているので、ダイエットや現代人の悩みである糖尿病や高血圧に効果のある食材です。ヤーコンのアイスなども販売しています。

Q: 曾爾村で美味しい野菜が育つ理由は何でしょう？

A: 澄んだ空気と水、昼夜の気温差が大きい気候だと思います。曾爾村は奈良県と三重県の県境の山地にあります。昼夜の気温差が大きいので、より甘みのある野菜が育つのです。

ファームガーデンを見学させていただいた後は、併設されている「お米の館」と「麦の館」も見学させていただきました。「麦の館」でビールの製造担当者の方にもお話を伺いました。

Q: 曾爾高原ビールの種類と特徴は何ですか？

A: 曾爾高原ビールは正統派ドイツビールです。副原料は一切使用していません。現在、奈良県唯一の地ビールです。

Q: お土産として人気だと聞きました。人気の秘訣は何ですか？

A: 何と言っても水です。曾爾高原ビールは、平成名水百選にも選ばれた超軟水を使用しています。これは日本昔話のお亀伝説にも登場したおき水です。地ビールですが、独特のくせがなく、深いコクとスッキリとしたのど越しが自慢です。

ススキの高原を山々が囲むこの村にビールの工場があって、ビールを全国に販売していることは私たちにとってちょっとした衝撃でした。たとえば韓国では、ビールは都市の大きな工場で大産生産されているイメージがあります。

みなさん、心も胃袋も満たしてこそ最高の旅と言えるでしょう。曾爾村で「花より団子」はいかがですか？



LA POTERIE DE SONI

Retournons en enfance !

En allant à Soni, nous nous sommes rendus chez Maître Yasuda qui possède un atelier de poterie. Nous sommes retournés en enfance, à l'époque de la pâte à modeler, tout en étant entourés d'une nature reposante et insouciance.

La poterie selon Maître Yasuda

Soraigama est entouré des pics Kabuto et Yoroï. Le vert, couleur de la nature, y est très présent. Cet endroit est constitué d'un atelier et d'une galerie, ainsi que d'une pension de famille. On peut admirer dans la galerie de jolis ustensiles à thé, des couvre-lampes en forme de hiboux, et bien d'autres oeuvres. Maître Yasuda a commencé la poterie en 1984 et a ouvert sa galerie à Soni en 2011. Lui rendre visite, c'était l'occasion de lui poser quelques questions.

Q : Maître, pourquoi avez-vous pensé à continuer votre activité dans le village de Soni ?

R : A Soni, je peux fabriquer ce que je veux sans le stress et l'énerverment de la ville. Je regarde la nature et je me retrouve dans ce calme. C'est pour cela que j'ai pensé à continuer mon activité à Soni.

Q : Il semble y avoir beaucoup d'ustensiles de table dans votre galerie. Y a-t-il une raison précise à cela ?

R : Le repas est un moment très important dans la journée. Lors du repas, les ustensiles sont très présents. Je pense qu'il ne faut pas les mélanger et ne pas établir sa table de manière désordonnée. Il faut l'établir plutôt de façon à ce que les ustensiles et la nourriture soient bien rangés selon la taille, du plus petit au plus grand, etc. Pouvoir déjeuner calmement tout en regardant posément ses ustensiles, c'est signe, pour moi, d'une bonne éducation.

Q : Est-ce que des Etrangers viennent aussi s'exercer ?

R : Oui, ils viennent aussi. Même si je ne parle pas anglais, on communique par les gestes ou par des mots simples "Push push !" »

Atelier Push Push !

Derrière la galerie, il y a l'atelier. Dans cet atelier, Maître Yasuda nous laisse pratiquer la cuisson au charbon « Tankyakishime », sa spécialité.

Après avoir modelé son oeuvre, on la chauffe dans le four à charbon.

Dedans, la terre réagit avec le charbon et des motifs naturels se forment.

Nous avons pu nous y essayer et nous sommes donc retournés en enfance. On prend de la terre molle qu'on modèle entre ses mains, on l'allonge en boudin, comme on aimait le faire quand on était enfant avec sa pâte à modeler. Sans s'en rendre compte, on arrive enfin à une forme d'assiette. On l'allonge ou on en fait des cercles. Quand la terre est bien modelée, on la cuit et c'est prêt ! S'amuser à façonner la terre et à lui donner la forme que nous voulons... Même pour des débutants comme nous, c'était facile à comprendre ! La poterie est une expérience intéressante et qui rend nostalgique.

Amis lecteurs, je sens en vous monter l'envie de vous exercer !

A propos, nous n'avons pas eu le temps de pratiquer la très célèbre tour de potier que l'on voit souvent dans les films. Mais vous, vous pourriez vous y essayer. Nous vous le conseillons vivement ! Et après une dure journée de labeur, vous pourrez vous reposer dans la maison d'hôtes que vous affrètera Maître Yasuda.

Si cela vous dit de retourner en enfance dans un cadre naturel, vert et accueillant, Soraigama est fait pour vous ! ◆

HP (en japonais): <http://soraigama.com/index.html>



曾爾村での陶芸体験 —子どもの頃に思いを馳せて—

今回、私たちは曾爾村にある陶芸施設・曾頼窯と安田先生のもとを訪ねました。そこで待っていたのは曾爾村の大自然の中で、まるで子どものころの粘土遊びのように無心になって陶芸に没頭できる体験でした。

曾頼窯について <安田先生にとっての陶芸>

曾頼窯は兜岳と鎧岳のふもとにあり、緑の自然に囲まれた陶芸施設です。工房とギャラリー、ゲストハウスがあります。ギャラリーにはお茶道具や桌の形をしたランプカバーなど陶芸作品が展示されています。安田先生は1984年に陶芸活動を始め、2011年に曾爾村で曾頼窯を開かれました。

Q : なぜ曾爾村で陶芸活動をされようと思ったのですか。

A : 作りたいものを、イライラしたり急ぐことなく、景色を眺めたり、自分とじっくり向き合いながら製作したいと思ったからです。街の中で作るものとはまったく違うものを製作できます。

Q : 食器の作品が多いようですが、何か理由がありますか。

A : 人にとって食事はとても大切です。食事をするとき、人は器を見ますよね。ただ色んな料理を雑然と並べるだけでなく、お皿のセッティングを考へることや、お皿を眺めながら食事することを通じて、食の中で人が育っていくのかなと思います。

Q : 外国の方も陶芸体験に来られますか。

A : 来られますよ。たとえ英語が十分に話せなくても、ジェスチャーや「push! push!」など簡単な英語でコミュニケーションをとることができます。

工房での陶芸体験について<push! push!>

ギャラリーの後ろにある工房で、私たちは炭火焼き締めによる簡単なお皿作り体験をさせていただきました。炭化焼き締めは、炭と一緒に焼き上げることで模様をつける陶芸技法です。やわらかい土を手にとって巻いて、長くしていきます。土はまるで子供のときに楽しく遊んでいた粘土のようです。それを輪にして、あるいは伸ばして焼くと完成です。はじめは騒がしくしていた私たちも、いつの間にか黙々と制作に集中し、時間はあっという間に過ぎていました。自分のイメージに合う形を作ることにひたすら熱中することがこんなにも楽しかったとは・・・。初心者の私たちにも大変分かりやすく、面白くもあり、どこか懐かしくもあるような体験をすることができました。そろそろ読者の方の「私もやってみたい!」という声が聞こえてきそうですね。

残念ながら私たちは体験できませんでしたが、ろくろを使用する本格的な陶芸も体験することができます。もちろん、体験者の方が実際にろくろを使用して作品を制作できますので、みなさんにはそちらも勧めたいと思います。なお、体験者の方はゲストハウスで宿泊することもできるそうです。

ひとつのことに熱中する子どもの心を大自然の中で思い出してみませんか？

公式ホームページ <http://soraigama.com/index.html>

LA VIE TREPIDENTE D'UN ETRANGER A MITSUE

La campagne japonaise *

Le village de Mitsué se trouve à 30 minutes en voiture au sud-est de Soni. Il se trouve d'ailleurs à l'extrême est du département, à la frontière entre Nara et Mié, le département voisin. C'est un petit village de 2000 habitants constitué à 90% de forêts et de montagnes. Au milieu de tout cela se trouve Lingy Au, étranger au Japon. Lingy est assistant de professeur d'anglais à l'école primaire et au collège de ce village. Il vit donc une expérience exceptionnelle en tant qu'étranger dans la campagne japonaise. Nous avons voulu recueillir ses impressions et nous nous sommes rendus à Mitsué.

Arrivés à Mitsué, Lingy et son collègue nous ont accueillis chaleureusement. On a vu d'emblée que Lingy s'était très bien adapté et qu'il nous accueillait comme un autochtone fier de son village ! Et pourtant... cela ne fait qu'un an qu'il est arrivé de Nouvelle Zélande. Après nous avoir accueillis, Lingy nous a accompagnés au Centre d'activité culturelles qui se trouve au centre du village. Nous nous sommes exercés à la fabrication de konnyaku**, gelée préparée à partir de bulbe de konjac, plante d'Asie du Sud-Est. En même temps, nous avons discuté de la vie à Mitsué.



Q: Quelle a été votre première impression de Mitsué ?

R: Quand je suis arrivé la première fois à Mitsué, il faisait nuit. Il faisait sombre et c'était inquiétant. Cependant, je pouvais apercevoir la nature qui entourait les lieux (montagnes et rivière) et je me suis dit que c'était un bel endroit. Je me souviens aussi de l'accueil chaleureux que tout le monde m'a fait quand je me suis rendu pour la première fois à mon lieu de travail.

Q: Il y a peu d'Etrangers à Mitsué. Vous n'avez jamais eu de problème de communication ?

R: En arrivant, je savais à peine me présenter. Je savais à peine lire et écrire le japonais. Maintenant, je me suis un peu amélioré. Je ne suis plus comme au début où je ne communiquais presque que par gestes. Je m'améliore de jour en jour. Même s'il y a des fois où la communication est difficile, je ne m'en fais pas. Je m'y étais déjà préparé avant de venir au Japon. Je ne peux qu'aller de l'avant ! Heureusement, mon collègue professeur d'anglais est patient et compréhensif. Je me suis senti rassuré. Je pense même que son niveau d'anglais a évolué pendant cette année (rire)!



Q: Avez vous des difficultés liées à la vie à la campagne ? Des choses qui vous ont surprises ?

R: On se déplace difficilement. Lorsque je veux voir des amis et participer à des événements, je prends le train mais pour se rendre à la gare la plus proche, il me faut près d'une heure en voiture. Lors des typhons, il est même impossible de sortir du village. Il n'y a ni superette ni supermarché là où j'habite et je dois faire mes courses en gros tous les week-ends. Il faut que je pense à tous mes repas de la semaine. Quand vient l'hiver, il fait très froid comme le village est entouré de montagnes. L'année passée, la canalisation a même gelé et j'ai eu un choc quand je n'ai pu utiliser ni les toilettes ni la douche ! Mon collègue m'a alors conseillé d'ouvrir le robinet et de laisser couler l'eau pour réchauffer la tuyauterie et heureusement. Le soir, ça s'est arrangé.

御杖村での生活 —外国人が経験した日本の田舎*—

曾爾村から車で30分ほど南東に向かうと、御杖村という奈良県最東端の村があります。奈良県と三重県の県境に位置する御杖村には伊勢本街道が通っていて、伊勢との往来も盛んです。

村の90%が山地で人口は約2,000人という小さな村ですが、リングー・オウさんという一人の外国人が住んでいます。リングーさんは英語の指導助手として御杖村にある小・中学校で働いています。今回、外国人として珍しい経験をしているリングーさんに日本の田舎生活についてインタビューするため、御杖村を訪ねました。

村に着くと、リングーさんと彼の同僚が無気な声で出迎えてくれました。まるでずっと住んでいる村の人のように私たちを歓迎してくれたリングーさんは、ほんの1年前にニュージーランドから来日したそうですが、もうだいたい村に馴染んだ様子でした。リングーさんと私たちは村の中心にある体験交流館へ向かい、そこで御杖村の特産品であるこんにゃく**作りを体験しながら、御杖村での生活について話を伺いました。

Q: 御杖村の第一印象を教えてください

A: はじめて村に着いたのは夜だったので、暗くて不気味な雰囲気でした。ただ、山と川があって景色がとてもきれいな場所だと思いました。勤務先の方へ会った時に、皆さんがとても優しくったことを今でもよく覚えています。

Q: 御杖村では外国人は珍しいそうですね。言葉の問題はありましたか？

A: 来県した当初は「こんにちは」とひらがなしか理解できませんでしたが、今ではカタカナも理解できるようになりました。自分が言いたいことのほとんどをジェスチャーで表現していた頃と比べると、日本語は毎日少しずつ上達していると思います。言葉が通じないことについては、日本へ来る前から覚悟していたことなので悔しいと思ったことはありません。周りに日本人しかいないような環境の中で、自立して日本で生活を送る機会は今しかないので、前向きな姿勢で取り組んでいます。幸いなことに日本人の同僚はとても我慢強く、また理解がありましたので心強かったです。この一年の間に彼の英語も上達したと思いますよ！

Q: 御杖村での生活で苦勞したことや驚いたことはありますか？

A: 交通や移動には苦勞しています。友達に会う時や何かイベントに参加する時に電車を利用することがありますが、よく使用する駅まで向かうには車で1時間ほどかかります。台風の影響で村から出る唯一の道路が通行止めになると、村の外へ出られなくなることもあります。家の近くにスーパーとコンビニがないのも不便です。いつも週末にまとめて買い物もしています。次の週末まで何を作って食べるかを考えるのも大変ですね。

Q: Des choses qui vous ont plués ?

A: Ce que j'ai le plus aimé, c'est le festival*** du village pendant l'été. Alors que je venais d'arriver l'an passé, mon collègue m'y a invité. J'ai entendu de nombreuses fois les mots «Hanabi» (feu d'artifice) et «matsuri» (festival) mais comme je ne comprenais pas encore ces mots, je n'avais aucune idée de ce qui allait m'arriver ce jour-là. J'ai aidé mon collègue à préparer son stand et le feu d'artifice puis à ranger. Il y avait plein de bonnes choses à manger, j'y ai rencontré plein de monde. Ça ne faisait pas un mois que j'étais arrivé au Japon et ça en fait une expérience inoubliable. »



Alors que nous discutons avec Lingy, celui-ci agissait de manière très familière avec son collègue, devenu son ami. Il n'est encore qu'un débutant mais il faisait l'effort de parler japonais. Même si l'on peut avouer être meilleur que lui en langue, on ne peut que penser que c'est Lingy qui en connaît le plus sur les us et coutumes du Japon en ayant vécu longtemps dans un village représentatif tel que Mitsué.

Plus qu'une bonne maîtrise de langue, il vaut peut-être mieux une attitude positive lors de la découverte d'une culture étrangère. En voyage, même si vous ne parlez pas la langue du pays, ne soyez pas timide et allez de l'avant !

Allez vers les gens ! C'est la Meilleure des choses à faire.



それから、山に囲まれている御杖村の冬はすごく寒いです。去年は配水パイプが凍ってしまいました。シャワーとトイレが使えなくなった時は、ショックを受けました。同僚に相談すると、パイプの水を流し続けておくとよいと教えてもらいました。朝凍っていて使用できなかったパイプは、夕方には使えるようになっていました。

Q: それでは、御杖村で一番楽しかったことは何ですか？

A: やはり夏の祭り***ですね。御杖村へ来たばかりの去年の8月頃、同

僚に招待されて日本の祭りに初めて参加しました。「花火」と「祭」という言葉を何回か耳にしましたが日本語がまったくわからなかったので、当日まで何が行われるのか実は全く知らなかったです。同僚と一緒に屋台や花火大会の準備・最後の片づけを手伝いました。

おいしい食べ物がたくさんあったり、村の人にたくさん出会ったり、日本に来てまだ1か月も経たなかった私にとっては忘れられない良い思い出になりました。

インタビューの間、リンギーさんは彼の同僚と親しい友達のようにあだ名で呼び合い、御杖村での生活について片言の日本語でしたが一生懸命話してくれました。彼のそんな姿は、日本語ができる私たちより御杖村で生活しているリンギーさんの方が村の人とふれあい、日本の文化を深く経験しているのではないかと感じさせます。

文化を深く経験する秘訣は、流暢な言葉よりも前向きな姿勢や心構えなのかもしれません。旅行される際は、言葉が通じないからと臆病

A propos, comment était le Centre d'Activités Culturelles ? Et bien, d'abord, pour le decirre, le bâtiment est une énorme batisse en bois, c'était l'ancienne école du village mais elle est restée comme neuve. On peut y torréfier du café, fabriquer du konnyaku, fabriquer de la paille à partir de bambou, fabriquer des nouilles japonaises (soba). En gros, le genre d'activités impossible dans les grandes villes ! Il faut bien sûr réserver avant d'y aller... C'est un excellent endroit pour passer un bon voyage et pour découvrir le Japon autrement. A propos, nous nous sommes régalés après avoir fabriqué la gelée de konjac ! Merci encore !

*** La campagne japonaise**

Il y a peut-être moins de monde et d'habitations qu'en ville mais on y ressent plus la tradition et la culture japonaise. On peut s'y rendre pour les festivals et pour bien d'autres activités culturelles.

**** Konnyaku**

Le konnyaku est une gelée fabriquée à partir du bulbe de konjac. C'est un aliment traditionnel japonais très faible en calories et très populaire.

***** Festival**

Les festivals japonais ont été créés pour célébrer les divinités et pour demander leurs faveurs. On les fête en se rendant aux temples et dans les alentours. Il est dit que les esprits des ancêtres reviennent sur Terre en août (la fête des morts, le «Bon») et on les fête comme il se doit dans tout le Japon.



にならず、ぜひ積極的にコミュニケーションを図ってみましょう！

ん、「体験交流館はどうだったか？」ですか？体験交流館は小学校の木造校舎を改築した建物なので、とても趣がありました。コーヒーの焙煎やこんにやく作り、竹・ワラ細工作り、そば打ちなど都会ではなかなか体験できない貴重な体験をすることができます（※要予約）。旅行者の休憩所としても利用できます。作ったこんにやくは持ち帰って食べましたが、今まで食べたどのこんにやくよりも美味しかったです。ごちそうさまでした！

***田舎**

人口や住宅が少ない地域のこと。都会に比べて不便なこともあります。様々な伝統的な風習や文化が保存されています。夏祭りなど伝統的な行事も数多く聞かれます。

****こんにやく**

こんにやくはこんにやく芋から作られる日本の伝統的な食品です。低カロリーなので健康食品として人気があります。ゼリーのように弾力のある食感が特徴です。

*****祭り**

祭りはお祝い事がある時や願い事の成就を祈願して、人々が神社などに集う行事です。8月には先祖の靈魂が現世に還ってくる「盆」という時期があり、全国各地で夏祭りが開かれます。

Şoni et Mitsué



Département de Nara, Arrondissement d'Uda, Villages de Şoni et de Mitsué

A propos de ce premier numéro

Bonjour, tout le monde !

Nous sommes les Coordinateurs des Relations Internationales du département de Nara du Département de Nara. Nous cherchons à toujours plus améliorer les relations internationales de notre département et nous en faisons sa promotion touristique.

Aujourd'hui, nous voulions explorer les richesses du département par nos yeux de non natifs japonais et les présenter aux Etrangers curieux du Japon. C'est ainsi que « Na no Ra » est né. On trouve donc dans les articles les richesses de Nara et les choses intéressantes à y faire selon vos humbles serviteurs, eux-même Etrangers au Japon.

Nous espérons que par ce magazine, vous vous intéresserez à Nara et à ses richesses puis que vous voudrez même les voir de vous-même.

Nous avons choisi comme matériel les villages de Şoni et de Mitsué et leur nature luxuriante. Le Japon regorge de ces endroits, à la nature abondante mais à Şoni, on a particulièrement l'impression que l'homme et la nature ne font qu'un. A Mitsué, nous avons fait l'expérience de la « vie à la Campagne », C'était très intéressant.

Enfin, nous tenons à remercier les villages de Mitsué et de Şoni qui nous ont accueillis et aidés lors de notre visite.

Les Coordinateurs des Relations Internationales du département de Nara
Yoonjeong Moon, Jennifer Kim, Yangyang Niu, Mouloud Hammadou

第1号の発行にあたって

こんにちは！

私たちは奈良県国際観光課に勤務する国際交流員です。奈良県と海外の交流を深める架け橋となるべく、日々、国際交流・観光業務に従事しています。今回、外国人の目線を見た奈良県の魅力を外国の方に紹介したいと考え、『奈の良』を創刊しました。本誌は外国人である私たちが奈良県でつけた魅力やおもしろいことについて自ら取材し、記事にしたものです。本誌が奈良県に興味を持つきっかけや外国人が感じる奈良の魅力を発掘する手がかりとなれば嬉しく思います。

第1号は自然あふれる曽爾村と御杖村を取材しました。緑の豊かな場所は他にもたくさんありますが、自然と人が一体となって作り出す曽爾村ならではの美しさや、御杖村での「田舎生活」のおもしろさがあります。

最後になりますが、今回の取材にあたり協力していただいた曽爾村と御杖村のみなさまにお礼申し上げます。

奈良県国際交流員

文間貞、キム・ジェニファー、牛揚陽、ハマドゥ・ムルードゥ

Editeur :

**Département de Nara, Division Tourisme,
Section Tourisme et Affaires Internationales**

Si vous avez des remarques ou des questions, écrivez-nous à cette adresse :

Nara-ken, Kanko-kyoku, Kokusai Kanko-ka

630-8501 Nara, Noboriojicho 30, Japon

URL : <http://www.pref.nara.jp/33842.htm>

発行：奈良県国際観光課（〒630-8501 奈良市登大路町30番）