西オーストラリア発
# JA NEWS
The Japan Australia News
KYODO NEWS INTERNATIONAL 特約
FREE
1996年７月創刊　月刊
Vol.16　No.186
www.janews.com.au
Tel: 1300 551 246　Fax: (08) 9207 2523
1
2012

## 新年のごあいさつ

ＪＡ　ＮＥＷＳの読者およびスタッフの皆さま、明けましておめでとうございます。

ＪＡ　ＮＥＷＳはオーストラリアの活気に満ちた多文化社会において、日系オーストラリア人の皆さまを祖国日本の祖先や言葉および文化に結びつけ、読者に最新の国内・海外ニュースやイベント情報を提供するという重要な役割を担っています。ＪＡ　ＮＥＷＳはまた、豪日間の人と人との交流を育む上でも大きく貢献していますが、そうした交流が、オーストラリアとアジアで最も親密な国の一つである日本との友好関係を支えているのです。

現在のオーストラリアと日本の関係は、共通の価値観と広範囲に及ぶ政治的・経済的結びつきを特徴としています。日本はオーストラリアにとって二番目に大きな輸出市場であり、両国は民主主義的価値観や人権、自由、法の支配への強い決意を共有しています。また20カ国・地域（Ｇ20）首脳会合（金融サミット）、アジア太平洋経済協力（ＡＰＥＣ）、東アジア首脳会議といった世界フォーラムや地域フォーラムにおいても、オーストラリアと日本は緊密なパートナーです。

日系オーストラリア人の皆さまが長年にわたり、この国の社会、経済、独自の国民性を形作る上で多大な貢献をしてこられたことに対し、この場をお借りして感謝の意を表したいと思います。その影響は広範で深いものであり、多様で調和のとれた現在のオーストラリアの形成に大きな役割を果たしてきました。

年の初めは、家族や親しい人たちと充実した時間を過ごしながら、過ぎ去った一年を振り返る何よりの好機です。オーストラリアが昨年一年間に多くの幸運に恵まれたことに感謝し、また前途に待ち受ける挑戦に胸を躍らせる時期でもあるでしょう。あらためてＪＡ　ＮＥＷＳのスタッフと読者の皆さまに新年のお慶びを申し上げますとともに、２０１２年の皆さまのご健勝とご多幸を心よりお祈りいたします。

**The Honourable Julia Gillard**
**Prime Minister of Australia**
オーストラリア連邦首相　**ジュリア・ギラード**

## MESSAGE FROM PRIME MINISTER JULIA GILLARD THE JAPAN AUSTRALIA NEWS - NEW YEAR'S GREETING

It is with great pleasure that I send warm New Year greetings to the readers and staff of J.A. News.

J.A. News plays an important role in our vibrant multicultural society; connecting Japanese Australians with their ancestry, language and culture and keeping its readers informed of local and international news and events. The publication also does much to nurture the people-to-people links that underpin the relationship between Australia and Japan; one of our closest friends in Asia.

Today, our relationship is characterised by shared values and broad political and economic links. Japan is Australia's second largest export market, and our nations share a commitment to democratic values, human rights, freedom and the rule of law. We are also close partners in global and regional fora, such as the G-20, APEC and the East Asia Summit.

I wish to take this opportunity to acknowledge the significant contribution made by Japanese Australians to shaping our nation's society, economy and identity over many years. This influence is wide and deep, and has helped to make Australia the diverse and harmonious nation it is today.

The New Year period is a perfect time to reflect on the year that has passed, spend quality time with loved ones, offer thanks for all the good fortune which Australia has enjoyed over the past year and look forward to the challenges ahead. I once again send my best wishes to staff and readers of J.A News and trust that you will have a safe and prosperous 2012.

# 新年のごあいさつ

日本人コミュニティーならびに「ジャパン・オーストラリア・ニュース」（JA NEWS）の読者の皆さまに、謹んで新年のごあいさつを申し上げます。

昨年は日本と西オーストラリア州（西豪州）の関係にとり極めて意義深い年となりましたが、このような日本・西豪州関係が2012年以降も末永く継続していくことを期待しております。昨年は兵庫県と西豪州が姉妹提携を結んで30周年を迎え、一年を通じてさまざまな記念イベントや相互交流事業が行われました。

私は2011年3月、姉妹提携30周年記念式典への出席および産業界・政府関係者の方々との会談のため州首相として2回目の日本訪問を果たし、この訪問により、日本とオーストラリアの緊密で相互補完的な関係を確認することができました。

そして日本を離れた直後に東日本大震災の発生と甚大な被害の報に接し、大きな衝撃を受けるとともに深い悲しみに襲われました。しかしながら、生活や事業の復興に向けて懸命に努力する日本の人々の勇気、困難から立ち上がる力には、世界の多くの人が驚きと賞賛の声を上げています。

日本のこれから先の課題を考えたとき、西豪州政府が長年の親密なパートナー国である日本を引き続き全力で支援していくのは当然のことです。地震・津波による壊滅的な被害を踏まえた日本のエネルギーミックス（電源構成）の転換にも、私たちはできる限りの協力をさせていただく所存です。

経済協力の面で特筆すべきこととして、2011年11月17日、日本国際協力銀行（JBIC）と西豪州政府との間で［包括的戦略パートナーシップ構築を目的とする］覚書が締結されました。この締結でJBICの支援体制が強化され、日本企業による西豪州への投資活動が活発化することが期待されます。

日本と西豪州の長年にわたる関係は、双方に利益をもたらしてきた揺るぎない経済パートナーシップに基づくものです。この関係は長い年月の間にその幅を広げ、強固な社会的・政治的結びつきへと発展していきました。

友好関係を深める上で最も重要なものは、人と人との絆です。2011年7月にパースで開催されたボアオ・アジア・フォーラムに、日本から福田康夫元総理をお迎えできたことを大変うれしく思います。今後も経済・社会・文化活動において、日本と西豪州との絆と交流がいっそう深まることを期待してやみません。

皆さまが素晴らしい新年を迎えられますよう、心よりお祈り申し上げます。

**The Hon. Colin Barnett MLA**
**Premier ; Minister for State Development of Western Australia**
西オーストラリア州首相　**コリン・バーネット**

## MESSAGE FROM THE PREMIER HON COLIN BARNETT MLA

I extend my best wishes for a happy and prosperous New Year to the Japanese community and readers of The Japan Australia News.

The past year has been particularly significant for Japanese and Western Australian relations, which I look forward to continuing well beyond 2012. We celebrated the 30th anniversary of the Sister State relationship between Hyogo Prefecture and Western Australia, with a number of special events and mutual exchanges throughout the year.

My second visit to Japan as Premier, in March 2011, for the 30th anniversary celebrations and meetings with industry and government stakeholders confirmed the close and complementary relationship between our two countries.

On departing Japan, I was shocked and saddened to learn of the Great East Japan Earthquake – a tragedy of enormous consequence. One can but only admire and praise the courage and resilience of the Japanese people in their endeavour to rebuild their lives and businesses.

In light of the challenges ahead, the Western Australian Government remains committed to assisting our long standing and close bilateral partner, and with changes in Japan's energy mix since due to the earthquake and tsunami devastation.

Our economic cooperation is marked with the recent signing of a memorandum of understanding between the Japan Bank for International Cooperation and the Western Australian Government on 17 November 2011. It is expected that the agreement will reinforce the Japan Bank for International Cooperation's support for Japanese companies' investment activities in Western Australia.

Our longstanding relationship is based on a stable economic partnership, which has been of mutual benefit to both Japan and Western Australia. The relationship has, over time, diversified into strong social and political connections.

The people-to-people linkages are essential in promoting friendly relations. I was very pleased to welcome a visit in July 2011 by Mr Yasuo Fukuda, former Prime Minister of Japan, who was in Perth to attend the Boao Forum. I look forward to increasing linkages and interaction between us in economic, social and cultural endeavours.

My very best wishes for the coming year.

# New Year's Message from Japanese Ambassador

Happy new year to all the readers of JA NEWS! Since assuming the post of Ambassador of Japan to Australia in August 2010, this is my second New Year in Australia. Please allow me to express my best wishes for the new year.

Looking back last year, in January there was massive damage caused by floods in Queensland and Victoria. I still remember that I, as the Japanese Ambassador, felt the supportive activities for the damage by the Japanese communities in various areas were enlightening and encouraging.

In February, a big earthquake occurred in Christchurch and we, the Embassy and the Consulates in Australia, sent some staff members out to assist the rescue operation.

In a series of natural disasters, the Tohoku region in Japan experienced a powerful earthquake and violent tsunami on March 11, in which a tremendous number of people lost their lives. All of us were horrified at the scene of the affected areas on the TV. Many people could not do anything other than try to communicate with their families and friends. To make matters worse the earthquake and tsunami caused problems with the Tokyo Electric Power Company's nuclear power plant in Fukushima. I would like, once again, to express my sincere condolences to the victims of the disaster. Also, I would like to convey my sympathy to those who are still forced to live in severe conditions.

Immediately after the disaster many heartfelt offers of support and sympathy were expressed by both the Australian government and the people of Australia to those affected people and areas. To be more concrete, the dispatch of the Australian Urban Search and Rescue Team, the deployment of three C-17 Globemaster aircraft for transporting relief supplies and the generous donation of $10 million AUD as well as offering scholarship programs for students from the Australian Government. In addition countless schools, NGOs and people in Australia as well organized various fundraising activities to support victims of the disaster. On behalf of the Japanese Government I would like to express my gratitude once again for such generous and kind support. Through supportive activities in these series of natural disasters the tight bonds of friendship between the Japanese people and Australian people could not be more apparent.

Last April, Prime Minister Gillard visited Japan and was the first foreign head of government to visit the disaster-affected areas since the Great East Japan Earthquake struck. I accompanied her during her visit and I will never forget the smiles on the faces of the children who received toy koalas from Prime Minister Gillard. Her visit was welcomed with many messages of appreciation in Japan and a tremendous success.

During her visit Prime Minister Gillard met with then Prime Minister Naoto Kan. Both leaders agreed to furthering cooperation in the areas of security including disaster preparedness and response, nuclear safety, development of clean energy, and to furthering negotiations aimed at ratifying comprehensive and mutually beneficial bilateral economic partnership agreement (EPA). These measures were confirmed by Prime Minister Gillard and Prime Minister Yoshihiko Noda, who took office in September, and are determined to address to further deepen the relationship between Australia and Japan.

Japan is going through the process of reconstruction. In response to the warm support extended from around the globe, including Australia, Japan is resolved to rebuild and revitalize as strongly and quickly as possible. The government of Japan will adopt all possible measures to achieve this goal.

In closing, I sincerely hope 2012 will be prosperous for the readers of JA NEWS.

**H.E. Mr. Shigekazu Sato**
**Japanese Ambassador to Australia**
駐オーストラリア日本国特命全権大使
**佐藤 重和**

ＪＡ　ＮＥＷＳの読者の皆様、新年明けましておめでとうございます。

一昨年の８月に駐豪州大使として着任し、２回目の新年を豪州で迎えることになりました。新年にあたり、一言ご挨拶申し上げます。

昨年を振り返ってみますと、１月には、洪水によりクイーンズランドやビクトリアにおいて大きな被害が発生しました。これに対し各地の邦人社会で幅広い支援活動が行われたことを日本大使として大変に嬉しく、そして心強く思ったことを覚えております。

２月にはクライストチャーチで大きな地震が発生し、私ども大使館、総領事館からも救援活動への支援の要員を派遣しました。

そうした自然災害が続く中、３月11日に我が国の東北地方で大地震と巨大な津波が発生し、多くの方が犠牲となりました。私どもはみなＴＶに映し出された光景に慄然とするとともに、御家族や友人との連絡におわれた方も多いと存じます。この地震と津波はまた、福島の東京電力第一原子力発電所の事故も引き起こしました。この大震災による多くの犠牲者の皆様に対して、改めてご冥福をお祈り申し上げます。また、今もなおその影響で厳しい生活を強いられている方々に対して心からお見舞い申し上げたいと思います。

震災直後から、豪州政府および豪州の人々により被災地や被災者に対して温かい思いやりと多大な支援が示されました。具体的に申し上げれば、豪州政府からは救助隊派遣やＣ17輸送機による輸送支援、約８億円の義援金の提供を受けたほか、被災地の児童に対する奨学金プログラムの提供も受けました。更に、こうした動きは政府に限らず、豪州の学校やＮＧＯ、有志の皆さんも被災者を支援するための義援金を集めるべくさまざまなイベントを開催してくださいました。日本政府を代表して、これらのご支援に対して改めて感謝申し上げたいと思います。このように豪州の方々にご支援をいただいたこと、また、豪州内での洪水被害に対して日本の皆様がご支援してくださったことを目の当たりにして、両国国民が深い友情によって結ばれていることを私は改めて認識することができました。

昨年４月、ギラード首相は、震災後初めて外国首脳として被災地を訪問しました。私はその訪問に同行し、日本でギラード首相と行動をともにしましたが、被災地の避難所で同首相からコアラのぬいぐるみを受け取ったときの子供たちの笑顔が忘れられません。被災者からギラード首相に対する感謝の気持ちが事後にも数多く寄せられるなど、首相の訪日は国内でも大いに歓迎されました。

ギラード首相の日本訪問は、日本と豪州の両国政府間でも大きな成果をもたらしました。ギラード首相と菅総理（当時）は災害救援を含めた安全保障協力の強化、原子力の安全性強化、エネルギー・資源分野での協力で一致しました。さらに両国が包括的かつ互恵的な二国間経済連携協定（ＥＰＡ）の妥結に向けてさらに交渉を行うことも確認しました。こうした取り組みは、９月に就任した野田総理とギラード首相との間でも改めて確認されており、２０１２年においては、日豪ＥＰＡ交渉の推進をはじめ、日豪間の関係を一層深化するための取り組みを幅広く推進していきたいと考えています。

日本は震災からの復興の過程にあります。豪州を含め国際社会から示された励ましと支援に応えるためにも、一刻も早く力強く復興し再生することが日本の責務だと考えます。そのために日本政府はできるかぎりの対策を講じていきます。

最後になりましたが、２０１２年がＪＡ　ＮＥＷＳの読者の皆様にとって幸多き年となることを心よりお祈り申し上げて、新年のご挨拶とさせていただきます。


**新年明けましておめでとうございます。**

昨年11月27日開催の東日本大震災支援チャリティー祭「にっぽんチャチャチャ ー Genki Japan」には多くの方々にご来場を頂き、義援金募金にも沢山のご賛同を賜わりました。チャリティー祭に寄せられた募金、寄付金の総額は30,522.65ドルとなり、全額日本赤十字社に東日本大震災義援金として寄付させて頂きます。改めまして、ご協力頂いたすべての皆様に厚く御礼申し上げます。

2012年が皆様にとって幸多い年であります様、衷心よりお祈り申し上げます。

**西豪州日本人会**
会長　山中康雄
理事、委員一同

20 Kalinda Drive, City Beach, WA 6015
Tel: (08) 9285 1765
E-mail: info@wanihonjinkai.com
www.wanihonjinkai.com

**明けましておめでとうございます**

豪州三井物産株式会社
パース支店長　櫻井　敬三

MITSUI & CO. (AUSTRALIA) LTD.
International Investment and Trading
PO Box Z5082 St. Georges Tce
Perth WA 6831
Website: www.mitsui.com.au

**オーストラリア三菱商事**

謹んで新春のお慶びを申しあげます
本年も宜しくお願い致します

パース支店長 山中康雄

Level 21,Exchange Plaza,
2 The Esplanade
Perth, W.A. 6000
Telephone : (618) 6263 5300
Facsimile : (618) 6263 5399

**ヤンチェップ サン シティ株式会社**

取締役社長　河 崎 伸 和

あけましておめでとうございます
本年も宜しくお願いいたします

YANCHEP SUN CITY PTY LTD
Level 4 St Georges Square
225 St Georges Terrace
Perth WA 6000
Tel +61 8 9483 0600
Fax +61 8 9481 0926
E-mail : nobu@yanchep.net.au

MIMI

**謹んで新年のお慶びを申し上げます**
**本年も宜しくお願い致します**

取締役社長　山口　光太郎

Japan Australia LNG (MIMI) Pty Ltd
Level 10, The Quadrant
1 William Street
Perth WA 6000
Australia
Office main +61 8 9429 9733
Facsimile +61 8 9322 6764

# New Year's Message from Consul-General of Japan

To the readers of JA NEWS, a Happy New Year.
This is my first time to welcome in the New Year in Perth.
Last November, the Japanese community in Perth and various Japan-related organisations held a charity event to support the re-building from the Great Earthquake in Japan. I am very glad that this event was really successful, including the participation of people from the Japanese Antarctic research ship, JS Shirase. Also in November, a World of Food Festival was held, organised by the Consular Corps of Western Australia, in the gardens of Government House. The Consulate-General of Japan in Perth took part, with staff serving Japanese food and providing cooking demonstrations, as a way of expressing appreciation for the support received from the Western Australian public, including from 'Friends of Japan', following the Earthquake.

The history of exchange between Western Australia and Japan stretches back more than a hundred years. This relationship continues to strengthen in all fields, including politics, economics and culture. In March last year, Premier Colin Barnett made his second trip to Japan since becoming Premier. In July, the former Prime Minister of Japan, Yasuo Fukuda, came to Perth to chair the 'Boao Forum' and in November, a Memorandum of Understanding between the Government of Western Australia and the Japan Bank for International Cooperation was signed to build a comprehensive strategic partnership. I hope these exchanges provide an impetus for the development of various future projects in Western Australia.

Last year, events were held to mark the 30th anniversaries of both the sister-state relationship between Western Australia and Hyogo Prefecture, and the sister-city relationship between the Shire of Broome and Taiji Town. I hope to further promote these kinds of exchanges based on sister-state and sister-city relationships, and the sharing of Japanese culture through Japanese language education and other means.
The Ministry of Foreign Affairs of Japan invited Australian former prisoners of war from the Second World War to Japan in November and December as part of its reconciliation efforts. One West Australian was among those to go to Japan, where he visited places of significance to the war, participated in exchanges with local citizens and took part in traditional cultural activities. I am very pleased he was able to have these experiences.

Since I began my term here in April 2011, I have taken several opportunities to visit various places in Western Australia, including Broome, the Pilbara, Geraldton and Busselton. In these places I have felt the history of their exchanges with Japan, the abundance of their resources and nature, and the warmth of the people.

CHOGM was hosted successfully in the capital of Perth last October and I can see its importance as an international city will grow further and further. I renew my resolve to the continuous improvement of consular services to Japanese people in Western Australia, and to further strengthen the relationship between Japan and this state which boasts both a rich history and future.
I would like to conclude my greeting by hoping to you a prosperous new year.

**Mr. Tatsuo Ishikawa**
**Consul-General of Japan in Perth**
在パース日本国総領事
**石川 達雄**

ＪＡ　ＮＥＷＳの読者の皆様、新年おめでとうございます。
私にとり、この地で初めて新年を迎えることとなりました。
去る11月に在留邦人社会や日本関連諸団体が力を合わせて開催した大震災復興支援行事は南極観測船「しらせ」の皆様の参加も得て、大成功に終わりましたことを大変嬉しく思います。同じく11月に、州総督公邸の庭園で当地の領事団主催によるワールド・フード・フェスティバルが行われましたが、そこで在パース総領事館も大震災に際してのＦｒｉｅｎｄｓ　ｏｆ　Ｊａｐａｎを含む西豪州の皆様からの支援に対する心からの感謝の意も込めて、日本食の試食及びデモンストレーションを実施いたしました。

西豪州と日本との交流は百年を超え、政治、経済、文化を含め、あらゆる分野でさらに関係が深まりつつあります。コリン・バーネット州首相は、昨年３月に就任後二度めの訪日をされ、同７月には福田元総理のボアオフォーラムに出席されました。去る11月には州政府とＪＢＩＣ（日本国際協力銀行）との間で包括的な戦略的パートナーシップ構築のための覚書に署名がなされ、今後、西豪州での様々なプロジェクトにも弾みがつくものと期待しています。昨年は西豪州と兵庫県及びブルーム市と太地町との間の姉妹関係がそれぞれ30周年を迎え、その記念行事も行われました。今後ともこうした姉妹都市交流や日本語教育等を通じた日本文化普及を促進したいと考えています。

去る11月から12月にかけて、日本の外務省は、第二次世界大戦後の和解努力の一環としてオーストラリアから元戦争捕虜の方々を日本に招待しました。西豪州からも１名の元戦争捕虜の方が日本を訪問し、戦争ゆかりの地を訪問したり市民との交流、伝統文化との触れ合い等を体験されたりしましたことを私としても大変嬉しく思います。

私は、昨年４月にパースに着任して以来、ブルーム、ピルバラ、ジェラルトン、バッセルトンなど西豪州の各地を機会あるごとに訪問してきました。各地では、日本との交流の歴史や豊かな資源と自然、さらに温かい人情などに触れることができました。また州都のパースでは去る10月にＣＨＯＧＭが成功裏に開催され、その国際都市としての重要性はますます高まっていくものと考えられます。私は、領事サービスを不断に改善することに加えて、このように豊かな歴史と将来性のある地域と日本との関係をさらに緊密化させたいとの決意を新たにしているところです。

最後に、読者の皆様のますますのご発展を祈念しまして、年頭の挨拶とさせていただきます。


**迎春**
謹んで新年のお慶びを申し上げます。
本年も、魅力的な素肌づくりに尽力して参りたいと存じます。
変らぬご愛顧を賜わりますようお願い申し上げます。
moisteane
株式会社 モイスティーヌ オーストラリア
代表取締役　Tomiko Boyd
29 Station St Subiaco Square Shopping Centre
Tel: 08 9381 7959　Fax: 08 9388 9769
info@moisteane.com.au　www.moisteane.com.au

明けましておめでとうございます。
本年もご愛顧のほど
宜しくお願い申し上げます。
スタッフ一同
**Jaws Restaurant Group**
Head Office:
Floor 7, Suite 2 207 Murray St
Perth WA 6000
Tel: 08 9481 8280 / Fax: 08 9481 8208
JawsSushi.com.au
Jaws
Fresh Sushi. The Healthy Choice.

JAPAN AUSTRALIA WORD SERVICES PTY LTD
明けましておめでとうございます
取締役社長　ヘザー　グラス
25 Leake Street
Bayswater WA 6053 AUSTRALIA
Tel: (+61 8) 9371 7800
E-mail: jaws@iinet.net.au

**謹賀新年**
(法) 西豪州日本クラブ
会長　広瀬 寿武
理事・会員一同
JAPAN CLUB OF WA (INC)
PO Box ;1236 Innaloo WA 6918
E-mail; japanclubwa@gmail.com

西オーストラリア州兵庫文化交流センター
明けましておめでとうございます。
本年も皆様のお越しをお待ちしております。
職員一同
20 Kalinda Drive CITY BEACH WA 6015
Tel:(+61 8) 9385 9002 Fax:(+61 8) 9385 9005
www.hyogo.com.au

Best wishes for
a happy and prosperous New Year.
JA NEWS読者の皆様に
謹んで新春のご挨拶を申し上げます。
**J-FORUM PTY LTD**
Office1 27-35 Grosvenor St, Neutral Bay NSW 2089 Australia
**Tel**: 02 9909 0111

**謹賀新年**
新年にあたり皆様のご健康とご多幸を
お祈りいたします。
**GoForward Australia-Japan Pty Ltd**
PO Box 403 Osborne Park WA 6017 Australia
Tel: +61 1300 551 246

CAVERSHAM WILD LIFE PARK
カバシャム・ワイルドライフ・パーク
A Happy New Year!
スタッフ一同
Whiteman Park, Lord Street
Whiteman, W.A. 6068
Tel: (08) 9248 1984
毎日開園
8:30am - 5:30pm

## 日豪ＥＰＡ交渉が再開 震災で中断、10カ月ぶり

【キャンベラ12月20日共同】

東日本大震災の影響で２月以降中断していた日本とオーストラリアの経済連携協定（ＥＰＡ）締結交渉が20日午前、10カ月ぶりに再開した。環太平洋連携協定（ＴＰＰ）交渉参加国であるオーストラリアとの交渉は、日本のＴＰＰ参加の先行きを占う上でも注目される。

両国の交渉は２００７年に始まり、13回目となる今回は２日間の日程で、オーストラリアの首都キャンベラで開催。日本からは外務省の西宮伸一外務審議官など各省の担当者が出席し、物品貿易や税関手続きなどについて協議する予定。

オーストラリアは中国に次ぐ第２の輸出相手国である日本に対し、牛肉や乳製品などの関税撤廃を要求してきたが、日本では農業関係者の抵抗が根強く、交渉は難航。今月も鹿野道彦農相が来日したオーストラリアのラドウィッグ農林水産相に対し、日本が高関税で保護している農産品の扱いへの配慮を求めた。

ただ、オーストラリア側にとって農産品市場が開かれなければメリットは少ない。２国間で歩み寄れない場合、関税撤廃が原則のＴＰＰへの参加をにらむ日本の足元を見ながら、ニュージーランドなど他の交渉参加国とともに日本への市場開放圧力を強めていく可能性もありそうだ。

## 豪化粧品会社を買収 ポーラオルビスＨＤ

【11月30日共同】

ポーラ・オルビスホールディングスは30日、オーストラリアの化粧品製造、販売会社ジュリークを買収すると発表した。２０１２年１月下旬をめどに全株式を約２２８億円で取得する。海外での事業基盤や販売力の強化を狙う。

ジュリークは天然植物を原料としたスキンケア商品などで定評があるほか、中国や香港など20カ国・地域に販売網を持つ。ポーラは中国をはじめとする海外事業の強化に取り組んでおり、買収で相乗効果が期待できるとしている。

## 豪、対印ウラン禁輸解除へ 中国にらみ政策転換

【シドニー12月４日共同】

オーストラリア与党労働党は４日、原子力発電の燃料となるウランのインドへの禁輸措置を解除する方針を決めた。世界第３位のウラン生産国オーストラリアはインドなど核拡散防止条約（ＮＰＴ）非加盟国への輸出をこれまで禁じてきたが、経済効果に加え、中国の隣国であるインドとの関係を強化する狙いから政策転換に踏み切った。

米国はインドと原子力協定を締結している。中国がアジア太平洋地域での影響力を強める中、オーストラリアは外交戦略上、米国と足並みをそろえた。

政策転換は、シドニーで開催中の党大会で決めた。今後締結するインドとの２国間協定などで、ウランの平和目的利用を徹底させる方針。野党の保守連合は既に輸出に賛成している。

労働党党首のギラード首相は党大会で、輸出解禁は貿易や雇用拡大をもたらすと強調、「党の立場を見直すべきだ」と述べた。

オーストラリアは先月、米海兵隊を豪北部に駐留させる方針を米国と共に発表した。将来的には中国のインド洋への進出も懸念されており、米国と一緒にインドとの協力を強化するに当たり、豪印関係の障害となっていたウラン禁輸問題の解決を迫られていた。

オーストラリアはウランを日米中などに輸出。対インド輸出は保守政権時代の２００７年に一度決まったが、直後に発足したラッド労働党政権が選挙公約に基づき再び禁止した。

## 東電など５社が共同購入 豪イクシスガス田のＬＮＧ

【パース12月６日共同】

国際石油開発帝石は６日、西オーストラリア沖で開発を進めている「イクシスガス田」で生産する液化天然ガス（ＬＮＧ）について、東京電力、東京ガス、関西電力、大阪ガス、九州電力の５社と売買契約を結んだと発表した。５社は共同で国際石油開発帝石と交渉を進めていた。

国際石油開発帝石は５社に２０１７年から15年間にわたり年間計４００万トンを販売する。内訳は東電と東京ガスが各１０５万トン、関電と大阪ガスが各80万トンのほか、九電が30万トン。

イクシスガス田は国際石油開発帝石とフランス石油大手トタルが権益を保有。両社は２０１６年の10～12月期に生産を始める予定で、年間８４０万トンのＬＮＧ生産を見込んでいる。中部電力、東邦ガス、台湾の石油会社への販売についても基本合意している。

また国際石油開発帝石は５日、イクシスガス田の権益１・２％を大阪ガスに譲渡することで合意したことも発表した。

## 豪、２カ月連続利下げ 政策金利４・25％に

【シドニー12月６日共同】

オーストラリア準備銀行（中央銀行）は６日、政策金利を０・25％引き下げ、４・25％にすることを決めた。７日から適用する。２００９年４月以来の利下げを実施した11月に続く追加措置。

スティーブンズ総裁は声明で、追加利下げの背景について、欧州を中心とした財政、金融不安の影響で企業や家計も慎重姿勢を余儀なくされ、世界経済の減速懸念が依然強い事情を指摘した。

## 豪特許訴訟でサムスン勝訴 最高裁、アップル訴え却下

【パース12月９日共同】

オーストラリアの連邦最高裁判所は９日、韓国のサムスン電子製多機能端末「ギャラクシータブ10・1」が特許を侵害しているとして米アップルが同機種の販売差し止めを求めていた訴訟で、アップル側の訴えを退け、サムスン勝訴の判断を下した。豪公共放送ＡＢＣなどが伝えた。

サムスンは最高裁の決定を受け、クリスマス商戦までに同機種の販売を開始する見通し。

訴訟では、タッチパネル関連技術などの特許をめぐり両社が争っていた。オーストラリアの連邦裁判所は10月に差し止めの仮処分を認めたものの、サムスン側が抗告。11月末には連邦裁の別の判事が仮処分を一転破棄したため、アップル側が上告していた。

## 調査捕鯨「安全最優先に」 米豪など共同声明

【シドニー12月14日共同】

米国やオーストラリアなど４カ国は14日、共同声明を発表し、近く南極海で始まる日本の調査捕鯨と、反捕鯨団体による抗議活動をめぐり、国際的なルールに基づき人命の安全を最優先に考えるよう、双方の当事者に「責任ある行動」を求めた。

名指しは避けながらも、反捕鯨団体「シー・シェパード」による抗議活動を念頭に置き、人命を危険にさらすような両当事者によるあらゆる行為を非難すると警告した。

ニュージーランドとオランダを加えた計４カ国は昨年も同様の声明を発表している。今回も「〝調査〟捕鯨を含む商業捕鯨に反対する立場に変わりはない」とした上で「日本側船団が（今月６日に）南極海へ向けて出港したことに失望した」と述べた。

シー・シェパードは計３隻の抗議船を近くオーストラリア各地から出港させる方針。このうち２隻はオランダ船籍で、残り１隻はオーストラリア船籍。声明は、反捕鯨団体のメンバーの多くが４カ国の国民である可能性があるとしている。

## 女子４７０級で五輪枠 セーリング、男ＲＳＸ級も

【パース12月17日共同】

セーリングの世界選手権は17日、オーストラリアのパース沖で行われ、日本が女子４７０級と男子ＲＳＸ級の２種目で新たに来年のロンドン五輪出場枠を獲得した。

五輪開催国の英国を除く上位14カ国・地域が出場枠を得る女子４７０級で近藤愛、田畑和歌子組（アビーム）は５位となり、上位10艇が出場する最終レースに進み、総合10位以内が確定した。同組は日本セーリング連盟が世界選手権総合12位以内と定めた五輪代表候補の選考基準も満たした。

28カ国・地域に出場枠が与えられる男子ＲＳＸ級では富沢慎（関東自動車工業）が26位となり、獲得条件をクリアした。

## ジョーンズ氏、代表ＨＣ ラグビー、大物指導者

【12月26日共同】

日本ラグビー協会は26日、ワールドカップ（Ｗ杯）で５大会連続で白星のない日本代表の新ヘッドコーチとして、トップリーグのサントリーを率いるエディー・ジョーンズ氏（51）と契約したと発表した。期間は今季終了後の来年４月から２０１５年Ｗ杯イングランド大会終了まで。日本Ａ代表監督の薫田真広氏（45）がコーチを務める。

強豪オーストラリア代表監督の経験があるジョーンズ氏は記者会見で「世界のトップ10入りを果たしたい」と目標を掲げた。そのために「日本人にあったスタイルをつくらないといけない」と話し、体格的に劣っても日本の良さを生かして世界のトップと戦えるチームづくりを方針に示した。

オーストラリア人のジョーンズ氏は、03年Ｗ杯で母国を準優勝に導いた世界的な大物指導者。07年のＷ杯では南アフリカ代表のアドバイザーとして世界一に貢献した。サントリーでは監督就任１シーズン目の昨季、日本選手権優勝を果たした。

07年から日本代表を指揮したニュージーランド人のジョン・カーワン氏は12月末で退任する。


謹賀新年　今年も宜しくお願い致します。

スペシャル航空券随時発売中！！

★ 日本行き格安航空券
★ 日本呼び寄せ航空券
★ ジャパン・エアーパス＆ ジャパン・レールパス 取扱店

www.ctcperth.com.au

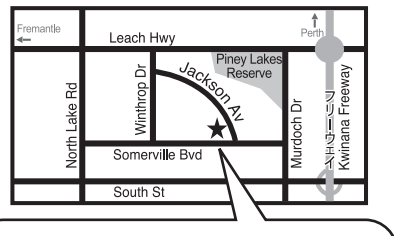
＊土・日・祝　緊急の場合、航空券発券の対応致します。

まずはお電話またはE-Mailでお問い合わせください。

All sales product:
**Conditions Apply & Subject to Availability**

旅行業界実績15年のCTCにお任せ下さい。

CTC - CITY TRAVEL CENTRE
Licence No. 9TA898
Suite 12, Winthrop Court
143 Somerville Boulevard Winthrop WA 6150
電話番号 (08) 9312-1212
E-Mail info@ctcperth.com.au
営業時間：月～金曜日
10:00 ～ 17:00 (土・日・祝 休業)




CTC - CITY TRAVEL CENTRE
ウィンスロップショッピングセンターの前

Japanese School in Perth
日本の教育 未来形
パース日本人学校（小学部・中学部）
～ 確かな学力 算数・数学 ぐんぐん英語　しっかり国語 ～

2012年も、パース日本人学校を宜しくお願いいたします！

★2012年度入学希望者、第２期面接について
２月に、2012年度入学希望者第２期面接を行います。募集期間は２月１日~17日、面接期間は２月20日~23日です。本校に入学を希望される場合には必ず受けていただくことになりますので、本校ＨＰで詳細をご確認の上、申込書をダウンロードして、E-mailかFaxにてお申し込みください。

★2012年４月から、フルタイムで働ける教員を募集します。
2012年度スタート時（日本人学校の新年度は４月スタート）より、フルタイム勤務ができる教員を募集します。
①「日本の教員免許状」が必要です。小学校および中学校の教員免許をお持ちの方を広く募集します。日本国内で指導の経験がある方を優遇します。
②西オーストラリア州で就労可能なVISA（永住権等）を取得している方。ワーキングホリデーの方は不可です。
③給与、条件等は面接・試験の上、決定いたします。希望等あれば事前にお知らせください。
興味のある方は下記までご連絡ください。（担当：木村）

住所：20 Kalinda Drive City Beach WA 6015
電話：9285－1758 Fax：9285－1787
E-mail：info@japaneseschool.wa.edu.au
Website：http://www.japaneseschool.wa.edu.au

CHATTERBOX
話そう会
英語と日本語によるお話の会
豪州人と日本人との交流の場を提供します。
毎週土曜日　午後２時から４時
会　場：兵庫文化交流センター
（西豪州の姉妹州兵庫県がパースに開設している文化センター、日本人学校と同じ建物）
参加費：$2
◆１月26日（木）Australia Day は休館◆
20 KALINDA DRIVE CITY BEACH
（シティーからは84番のバスに乗りNo.26280で下車）
注：時間帯により上記バス停には停車しません。
Wellington Bus Station 1:30pm 発をご利用ください。
どなたでもお気軽にご参加ください。
TEL: 08-9385-9002

# 「13年10月に8%」軸に
## 消費増税、15年に10%
## 政府・与党、調整難航も

【12月19日共同】

政府、与党が消費税率の引き上げについて、2013年10月にまず8%とした上で、15年4月に10%とする案を軸に調整に入ったことが19日、分かった。社会保障の充実と、政府の財政健全化目標である15年度の基礎的財政収支（プライマリーバランス）の赤字半減を同時に達成するには、引き上げを2段階とし15年4月までに終える必要があると判断した。

政府は年末までにまとめる社会保障と税の一体改革大綱素案に盛り込みたい考えだが、党内では増税時期や上げ幅を具体的に決めること自体に反対が強く、難航は必至だ。

特に1回目の引き上げに関しては、衆院の任期満了直後で総選挙と時期が近くなる可能性があるため、党側の議論を踏まえ半年遅らせて14年4月とすることも併せて検討する。税率については、基礎年金の国庫負担割合を50%に維持するため増税分を事後的に充当する必要もあり、税率を現在より3%上げる必要があるとみている。

民主党税制調査会の藤井裕久会長は同日、税率を10%に上げる時期について「15年が大きな意味を持っていることは事実」と述べた上で、4月が「目安」との考えを表明。政府は事務的な準備期間として増税の間隔を1年半程度は空ける必要があるとして、1回目は逆算して13年10月が適当とみている。

# 「みんなの分まで人生を」
## 家族5人失った23歳

【12月17日共同】

両親と弟、妹2人の5人全員を突然失った。9月の台風12号による豪雨で、和歌山県那智勝浦町の実家が流され、1人取り残された会社員中平史都さん（23）＝東京都三鷹市。「みんなが見守ってくれてると思うから僕は頑張れる」。家族のいない年の瀬を迎える前に、史都さんは少し、前を向けるようになった。

9月4日夜、同県新宮市の祖母下谷安子さん（72）から「みんなと連絡が取れない」と知らせがあった。3日後、古里に戻ると、あるはずの場所には土石流の山。家は跡形もなく流され、父幸喜さん（45）、母澄子さん（46）、妹の彩音さん（14）、百音さん（13）、弟景都君（7）が相次いで遺体で見つかった。4年前に上京した史都さんだけが被災を免れた。

その後、祖母の家に身を寄せた。部屋に閉じこもって何もする気が起きない日もあった。

11月下旬、疲れからか39度近い熱が出た。病中に、たまたま祖母の家の冷凍庫に保存してあった、母手作りのカレーを食べた。母の最後の料理は懐かしい味がした。

史都さんの首元には指輪付きのネックレスが光る。遺体安置所で受け取った母の形見で、ずっと身に着けている。「なんだか安心できるから」

頼りにしていた父に電話で相談しようと思っても、もういない。それでも父は夢で頭をなでてくれた。『頑張りやるね』って褒めてくれた」。史都さんは毎日「みんな夢に出てこい」と願う。

「きっと家族は心配している」。家族のことを考え、『しっかりしろ』と言ってくれる気が起きない日もあった。元気をもらう。史都さんは言う。「頑張って生き抜いてまたみんなに会えるなら、家族の分まで人生を全うする」

# 強まった暴力団排除の動き
## 事業者、規制に戸惑いも

【12月22日共同】

タレント島田紳助さんの引退、大相撲の野球賭博問題など、2011年は暴力団との黒い交際がさまざまな場所で露呈した。10月までに全都道府県で暴力団排除条例が施行され、対策への関心と戸惑いが高まった。

「暴力団かもしれない客と取引しているが、確かめる方法はないか」「どこまでの付き合いが条例違反なのか」―。警察には事業者や市民から問い合わせが相次ぐ。警視庁はホームページに「Q&A」を掲載し質問に答えるほか、全国の警察幹部が企業などを訪れ、説明会を開いている。

金融証券、自動車販売、生命保険などの業界でも排除規定の新設や拡充が進み、寺や神社団体も組織的な葬儀や参拝の拒否を表明。京都の料亭や神戸のホテルなど暴力団関係者の利用拒否を決める業界組合も現れた。

社会が暴力団排除に突き進むのは、条例が暴力団だけでなく、関係した事業者まで規制するためだ。

大阪では、府警がヤミ賭博場にビールを卸した酒店や、組員に「戦闘服」を販売した衣料会社を、組活動を助長したとして条例違反で指導した。民間との取引まで規制され、暴力団は確実に追い詰められている。

大阪府のある組長は「通帳もつくれず車も買えない。無理に他人名義で買えば詐欺で捕まる。わしらに人権はないのか」とぼやく。別の組長は「組事務所に弁当を大量に注文したら条例違反になるかもしれない。うちは3人分ずつ頼んでいる」と明かす。

福岡県では、暴力団が企業幹部を襲撃する事件が多発。「追い詰められた暴力団が市民に銃口を向け始めた」との捜査員の見方もある。

# 「伊達直人」今も
## 匿名寄付、社会現象に

【12月20日共同】

ことし1月、漫画「タイガーマスク」の主人公・伊達直人を名乗る寄付が全国各地で相次ぎ、社会現象になった。東日本大震災と前後して彼は現れなくなったかに見えたが…。

発端は昨年12月25日。群馬県中央児童相談所（前橋市）の玄関に箱入りのランドセル10個が置かれていた。クリスマスカードの封筒に「伊達直人」の署名があった。

年が明けると、各地の児童相談所や児童養護施設、自治体などに伊達直人名で学用品や現金などを寄贈する動きが急速に広がり「運動」「現象」としてメディアにも取り上げられた。

背景には何があったのだろうか。新潟青陵大の碓井真史教授（社会心理学）は「日本は豊かになったが、互いに関知しないのがルールのようになった。一方で絆や助け合いの気持ちもくすぶっていたので、運動として大きくなったのだろう」と指摘。「（そうした気持ちが）大震災で集まった多額の募金やボランティア活動にもつながったのではないか」と話す。

児童養護施設が広く知られるきっかけにもなった。群馬県で最初に寄贈されたランドセルのうち2個が配分された前橋市の「鐘の鳴る丘少年の家」で今春まで施設長を務めた松橋美明さん（61）は「40年近く働いていて、これほど施設が注目されたのは初めて」と喜ぶ。施設の子どもらを支援するためNPO法人が3月に設立した「タイガーマスク基金」には11月末時点で670万円余りの募金が寄せられている。

「伊達直人」は今も健在だ。11月、静岡県磐田市長宛てに10万円分の図書カード。12月2日には北海道岩見沢市の児童養護施設「光が丘学園」に新年のお年玉として現金10万円が入ったのし袋が届いた。小野しのぶ施設長（56）は「匿名の善意は、顔は見えないけれど、子どもたちは『世間は温かい』『守られている』という気持ちになった。子育てに必要な大人との間の信頼感、安心感を与えてくれた」と話している。

# ノンアルコール市場が拡大
## お酒消費減少の救世主
## 相次ぐ新商品

【12月6日共同】

健康志向や東日本大震災以降の「家飲み」の流行を追い風に、ビールやカクテル風味などノンアルコール飲料の市場が拡大している。お酒の消費減に悩む酒類メーカーにとってはまさに救世主。新商品を続々と投入し、海外市場への進出を目指す動きも出てきた。

サントリー酒類によるとノンアルコール飲料は2009年のビール風のヒットで本格普及が始まり、11年は約2900万ケース（1ケースは250ミリリットル24本換算）と、08年（250万ケース）の12倍近くに成長する見通しだ。「お酒が苦手な人も一緒にパーティーや一家だんらんをより楽しめる点が支持されている」（担当者）という。

同社は10月にカクテル風の「のんある気分」を発売。販売は好調で、年内の販売目標を当初の約1・7倍の100万ケースに引き上げた。昨年カクテル風を発売したアサヒビールも、目標を170万ケースに上方修正しており、飲食店向け商品の投入で新市場開拓を目指す。

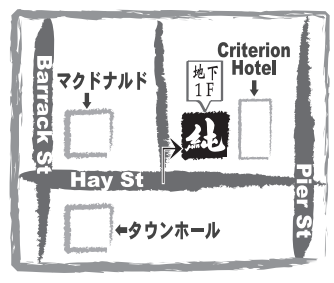
メルシャンが11月末にスパークリングワイン風の新商品を発売。ほかにも梅酒や焼酎風も相次ぎ登場し、ジュースとは違った、本格的な味わいや雰囲気が楽しめる。

キリンビールは10月、ビール風の草分けとなった「キリンフリー」の米国での試験販売を開始。同社は「車社会の米国で受け入れられる余地は十分にある」と期待している。サッポロビールもホップなどの素材にこだわり高級感を出したビール風が好調だ。

商品数の増加を受けて、イトーヨーカドーは昨年夏以降、大型店中心にノンアルコール飲料専門売り場の設置を進めてきた。今年3～11月は前年同期比で4割増の売れ行きという。

営業日時／9時～18時（木・日定休）
鍼と灸
指圧
肩が…首が…腰が…ツライ!
パース鍼灸指圧院
☎(08) 9389 8299・予約制・
Suite26(3F), Broadway Fair Shopping Centre, 88 Broadway, Nedlands

パース補習授業校
The Weekend Japanese School in Perth
本校は長期滞在者の帰国のための学力維持と向上、または永住者の日本語能力の向上を目標としています。授業は主に日本の小学校で使用する教科書に沿って行います。クラス編成は日本での学年を考慮した能力別クラス編成で幼稚部ではひらがなの読み書きの指導をします。
2012年度の入学について
2012年度以降、国外ならびに州外から転居されて来られた方以外の入学につきましては、4月の新年度開始時のみとさせていただきます。基本的に年度途中での入学は受け付けませんので、ご了承ください。また、2012年度入学ご希望の方は予めご連絡いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。体験入学をご希望の方はご連絡ください。
お問い合わせは 0437-406-039 または Eメール weekendjapaneseschoolinperth@hotmail.com（担当：福本）まで。
住所：20 KALINDA DR, CITY BEACH
http://www.wjsperth.org/

本格串焼きレストラン
純
Restaurant JUN
明けましておめでとうございます。
本年もご愛顧の程よろしくお願い申し上げます。
年始は1月9日（月）より営業いたします。
1月26日（木）は休業させていただきます。
営業時間 月～金：12:00pm - 2:30pm
月～土： 6:00pm - 10:00pm
568（地下）Hay Street, Perth, WA 6000
ご予約は 9221-3339 まで BYO
各種宴会、パーティーの予約を承っております。


# 熱々なのに渋みがない！ おいしい緑茶の裏技

【12月20日共同】

うま味を手軽に引き出し熱々の緑茶が飲める「裏技」を、日本一の生産量を誇る静岡県の茶業研究センター（同県菊川市）の研究統括監、小泉豊さんに教えてもらった。

ＮＰＯ法人日本茶インストラクター協会が勧める「おいしい緑茶の入れ方」は、茶葉を入れた急須に70度まで冷ました湯を注ぎ、２分待つというもの。だが「湯冷ましが面倒」「熱い茶が飲みたい」という声も根強い。

小泉さんの裏技は、①茶葉（２人分４グラム）を急須の底に入れ、常温の水を茶葉が浸るように少し注ぐ②２～３分待って茶葉が開き、水が緑色になったら、グツグツ沸かせた熱湯を注ぐ③間髪入れず茶わんにつぐ―という簡単な方法だ。

緑茶には、渋味のカテキン、苦味のカフェイン、うま味のアミノ酸の３成分が含まれる。カテキン、カフェインは熱湯に溶け出しやすい一方、アミノ酸は低温でしみ出す特徴があり「水に浸している間は長く放置しても渋味や苦味は多く出ない。うま味を十分に引き出し、渋味や苦味を極力少なくするのがポイント」（小泉さん）という。

２、３杯目は味が薄くなるが、失敗が少ないのが特徴。同県牧之原市で40年以上、緑茶の生産販売を手掛ける鈴木鉄司さん（61）は「こんな入れ方は初めて。うま味はしっかり出ているのに渋味は無く、本当においしい」と太鼓判を押す。

× × ×

じっくり味わいたい場合や、おもてなしに使える「優雅な入れ方」（小泉さん）も教わった。

急須に２人分の茶葉10グラムを入れ、約40度のぬるま湯を40ミリリットル注いで30秒待つ。少しぜいたくに１００グラム７００～８００円の茶葉を使うと、香りが口の中にパッと広がり、まろやかな味に。さらに同約２千円の上級茶葉を使うと濃厚なうま味が味わえた。

小泉さんは「濃ければ茶葉を減らし、渋かったり苦かったりする場合は湯の温度を下げる。試行錯誤して好みの味を探してほしい」とアドバイスしている。

# 手書きの手帳が根強い人気 「日記化」が背景に

【12月22日共同】

スマートフォン（多機能携帯電話）やｉＰａｄ（アイパッド）などのデジタル情報機器が広がる中、手書きの手帳が根強い人気だ。ペンで紙に書き込むというアナログ作業が、単なるスケジュール管理を超えた自己実現の手がかりとして見直されている。

**▽大型化と花柄**

「能率手帳」などを販売する日本能率協会マネジメントセンターによると、日本での手帳の年間売上数は１億冊。「２０１２年用も堅調で、微増になる」と同センターの矢野真弓さん。

スケジュールの管理はデジタルか、手帳のようなアナログか―。同社が行ったアンケートでは、10年は58％だったアナログ派が、11年は62％に増加。「震災もあり、電池がないと動かないデジタルへの不安が高まったと分析しています」

最近の手帳のトレンドは大型化と、花柄などデザインのポップ化だという。「昔は手帳といえばポケットサイズでしたが、今は文庫本と同じＡ６サイズが人気。これからはさらに大きいＢ６が主流になる」

背景にあるのが、手帳の「日記化」。スケジュールを書き込むだけでなく、その日に起きたことや自分の感情を詳細に記録する利用法がポピュラーになり、記入欄の広い手帳が好まれるようになった、と矢野さん。

**▽勉強会で発表**

首都圏で定期的に開催されている手帳の勉強会をのぞいた。この日は、仕事帰りの男性サラリーマンやイベントコンパニオンの女性ら15人が都内のカフェに集まった。

一人一人が手帳を開き、それぞれの使い方を発表。何色ものペンを使い分けてカラフルに書き込まれた手帳もあれば、樹形図のように予定や夢を書き込んだものもある。

## 自己実現の手がかり

「自分の中のもやもやした気持ちを手帳に書いて心を整理します」「予定だけじゃなく、これから自分が会ってみたい人を書き込んでいます」…。

熱い思いが語られる。

手帳に「会社をやめて独立する」と書き込み、その通りになったと明かした40代の男性は「手帳は、自分の未来を予約する場だと思う」。団体職員の西川春菜さん（31）は「手帳の良さは、デジタル機器では味わえない手応え。手で書き込むという作業は、記憶に強く残る」と話していた。

# 大翔、結衣がトップ 11年の赤ちゃん名前調査

【12月1日共同】

通信教育大手ベネッセコーポレーションが1日発表した、この1年とし生まれた赤ちゃんの名前調査で、最も多かったのは男の子が「大翔（主な読み方ひろと）」、女の子が「結衣（ゆい）」だった。昨年はともに2位だったが「大翔」は2年ぶりの返り咲き、「結衣」は初の1位となった。

ベネッセは「先の見えない経済状況や東日本大震災などで将来に不安を感じる中、未来に羽ばたく強さや人の結び付きを大切にしてほしいという親の願いが込められている」と分析している。

男の子では昨年1位の「蓮（れん）」が2位、「悠真（ゆうま）」が3位に入った。女の子は「葵（あおい）」が2位、昨年1位の「結愛（ゆあ）」は3位へ後退した。

また明るく前向きなイメージを連想させる「陽」「希」を使った名前が躍進。男の子で「陽斗（はると）」（昨年19位）が8位、「陽翔（はると）」（同18位）が9位、女の子では「咲希（さき）」（同28位）が9位だった。

人気子役芦田愛菜さんの「愛菜（まな）」は昨年の73位から7位へ急上昇した。

調査はことし1～10月に生まれた3万4500人を対象に実施した。


在パース日本国総領事館

# 在外選挙制度について

海外から投票するためには、在外選挙人名簿への登録申請を行い、事前に「在外選挙人証」を取得しておく必要があります。登録申請から在外選挙人証の受領まで２～３か月を要しますので、在外選挙人証をお持ちでない方は、お早めに登録申請手続きをお願いします。

**登録資格**

◆ 年齢満 20 歳以上の方
◆ 日本国籍をお持ちの方
◆ 海外に３か月以上お住まいの方
（西オーストラリア州に３か月以上お住まいの方は当館で申請することができます）

なお、申請時において３か月以上住所を有していない場合でも申請することができます。この場合、３か月を経過した時点で当館より住所を確認させて頂いた後、登録先の市区町村選挙管理委員会に送付されます。

**ご注意**

日本国内の最終住所地で転出届が未提出の方は、在外選挙人名簿に登録できません。一時帰国して転入届を行い、再び海外に転出した場合は、転入届をして４か月を経過した時点で在外選挙人名簿から抹消されるため、改めて在外選挙人への登録申請が必要です。

**申請方法**

申請者本人又は同居家族等（20 歳以上の日本国籍を有する方）が必ず来館し、領事窓口で申請する必要があります。
（同居家族等には、在留届の氏名欄に記載されている方及び同居家族欄に記載されている方が該当します）

**登録申請に必要な書類**

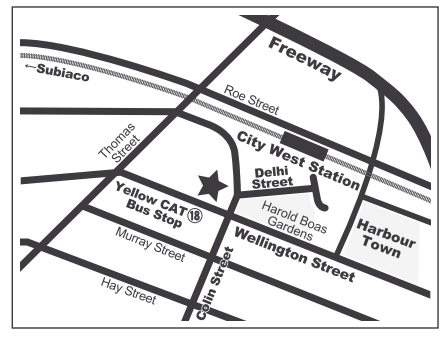
１．在外選挙人名簿登録申請書（申請者本人の署名が必要です）
２．有効な日本国旅券（居住国の滞在許可申請中等で提示できない場合は、運転免許証などの写真付身分証明書）
３．西オーストラリア州内に継続して３か月以上住所を有することを証明する書類（住所記載の電気・ガスの領収書、住宅賃貸契約書等）
※「在留届」を当館に３か月以上前に提出している場合は、住所を証明する書類は不要です。
４．同居家族による代理申請の場合は、上記の書類の他に以下の書類も必要です。
（１）代理申請を委任する申出書
（２）代理申請者の旅券（旅券以外の身分証明書は認められません）

**在外選挙に関する詳細は当館ホームページ（www.perth.au.emb-japan.go.jp）をご覧ください。**

**在パース日本国総領事館**

■ 住所： U22 / Level 2, 111 Colin Street, West Perth WA 6005
■ 郵便送付先：PO BOX 1915 West Perth WA 6872
■ 代表電話： 08-9480-1800
■ FAX： 08-9480-1801
■ E-mail： ryoji@jpnwa.com

領事窓口時間 9:00 ～ 12:30 14:00 ～ 16:00（土・日及び休館日を除く）



# 30年ぶり原発新規着工へ

## 米、新型炉を認可

### 東芝子会社が設計

【ワシントン12月23日共同】

米原子力規制委員会（NRC）は22日、東芝子会社の米原発大手ウェスチングハウス・エレクトリック（WH）の新型加圧水型原子炉「AP1000」の設計を認可した。米国内ではこの原子炉を採用した原発の建設計画が複数あり、早ければ年明けにもジョージア州のボーグル原発3、4号機とサウスカロライナ州のV・Cサマー原発2、3号機の建設と運転が承認される見通し。

1979年のスリーマイルアイランド原発事故後、米国で30年以上途絶えてきた原発の新規建設が再開されることになる。チュー・エネルギー長官は「政府は米原子力産業の再生に力を注いでおり、今回の承認は建設再開への大きな節目になる」との声明を発表した。

東京電力福島第1原発事故後、各国で原発見直し論が強まる中、104基の原発を抱える「原発大国」米国が推進の姿勢を明確にしたことで、原子力業界は原発への逆風に歯止めがかかることを期待している。

AP1000はテロや災害を想定し、旅客機の衝突に耐え、福島第1原発事故のような外部電源の喪失時に72時間の原子炉冷却ができるなど、従来型と比べ安全性や運転効率が高いとされる。中国ではAP1000を使った原発の建設が既に始まっている。

米国の電力業界はスリーマイルアイランド事故後、費用面の問題から原発新設に消極的だったが、ブッシュ前政権下で建設再開に向けた地ならしが進められ、オバマ大統領も昨年2月、ボーグル原発の増設計画に政府が債務保証する方針を発表するなど再開に前向きな姿勢を示していた。

# 名作タンタンを3D映画化

## スピルバーグ監督新作

### 最新技術でリアルに再現

【ローマ11月28日共同】

映画の新境地を切り開き続けてきたスティーブン・スピルバーグ監督。最新作「タンタンの冒険　ユニコーン号の秘密」は、世界的人気コミックを原案にした監督初のフルデジタル3Dアニメーションだ。俳優の演技をそのままアニメに反映させる最新技術を駆使し、新時代を感じさせる映像となっている。

**▽構想30年**

はねた前髪にニッカーボッカー姿の少年記者タンタンが愛犬スノーウィと世界中を駆け巡る物語は、ベルギーの作家エルジェ（1907～83年）によって29年に誕生。これまでに50カ国で翻訳され、2億5千万部を売り上げた20世紀を代表するベストセラーだ。

スピルバーグ監督は約30年にわたり構想を温めてきた。81年に「レイダース　失われたアーク『聖櫃』を発表した際、「タンタンがモチーフか」と問われたのがタンタンとの出会い。すぐにその世界のとりこになったという。「本を読むたびに、彼の謎を解くことにかける情熱に感動を覚えた」

シリーズ第1弾となる今回の原案は「なぞのユニコーン号」「レッド・ラッカムの宝」など3作品。ミステリー要素をふんだんに取り入れ、「インディ・ジョーンズ」を彷彿とさせるスリル満点の冒険活劇だ。

**▽忠実に再現**

共同製作者は、「ロード・オブ・ザ・リング」シリーズのピーター・ジャクソン監督。「原作の精神をきちんと取り入れていると、みんなが思ってくれることを望むよ」

タンタン（ジェイミー・ベル）が大酒飲みのハドック船長（アンディ・サーキス）と、海賊に襲われ消息を絶った伝説の軍艦ユニコーン号に隠された秘密の謎解きに挑むストーリー。悪役サッカリンを「007」シリーズのダニエル・クレイグが演じている。

エルジェが描いた世界を忠実に再現するために、革新的な映像で話題になった「アバター」でも取り入れられた最新技術が採用された。

専用スーツに身を包んで演技する役者を撮影し、デジタル処理されたキャラクターと重ね合わせる。まさに実写とアニメの融合だ。

体の動きはもちろん、細かな表情筋の動きまで捉えており、従来のアニメを超越したリアルな映像に驚く。スノーウィを除く全ての登場人物を俳優が演じている。

**▽新たな挑戦**

「エルジェの素晴らしい作品を月並みなものにしたくなかったので最新技術を使ったが、一番大切なのは登場人物とストーリーだよ」とスピルバーグ監督。「映画の製作者として怖いと思うのは、同じ所に立ち止まって探求しなくなること。ワクワクした気持ちになれたね」

タンタンが次々に試練を乗り越えていく姿は、まるでスピルバーグ監督が新たな世界へ挑戦する姿そのもの。

# 7年ぶりに家族と再会

## 巨大津波で行方不明の少女

【ジャカルタ12月22日共同】

2004年12月26日のスマトラ沖地震による巨大津波で16万人以上が死亡・行方不明となったインドネシア・アチェ州で、行方不明だった少女が7年ぶりに「発見」されて家族と再会を果たし地元で大きな話題となっている。少女は州都バンダアチェで物乞いを強制されていたとみられ波紋を呼んでいる。

地元の親族らによると、この少女は同州西部ムラボ出身のメリ・ユランダさん（17）。津波に遭ったのは10歳のころで、家族と一緒に逃げる際、離れ離れになり行方不明になった。

ところが今月21日、地元住民がムラボの店の前に座っていたメリさんに話し掛けると、祖父や両親の名前を挙げながら「バンダアチェからバスで来た。家に帰りたいけど、どこか分からない」と話し始めた。

自宅の場所など詳しい記憶はなかったが、祖父や両親と再会した結果、昔の面影のほか、額の傷痕や頬のほくろから本人と判明、両親は大声で泣きだしたという。

7年間の詳しい経緯は不明だが、メリさんはムラボから約270キロ離れたバンダアチェでファティマという名の「養母」にワティと名付けられ、学校にも通わず路上で物乞いをさせられていたという。

# 米軍、イラク撤退完了

## 8年9カ月の戦争終結

### 復興加速、治安改善が課題

【バグダッド12月18日共同】

イラク駐留米軍の最後の部隊が18日、隣国クウェートへの撤退を完了した。ブッシュ前米政権が2003年に始めたイラク戦争は、約8年9カ月を経て完全に終結。イラクで「事実上の占領」を続けているとも批判され、武装勢力のテロを招く要因にもなっていた米軍が姿を消した。

イラクはまだ政治、経済、国防など各分野で再建途上にあり、今後は米国との対等、緊密な協力関係を基に復興を加速させる方針。米軍撤退で「力の空白」が生まれる中、イラクの軍や警察による治安の改善が大きな課題だ。隣接する大国イランの影響力拡大を警戒する声もある。

イラクに最後まで残っていた約500人の米兵を乗せた約100台の車両は18日朝、国境を越えてクウェート入り。現地からの報道によると、米兵はクウェート領内の沿道で出迎えた米兵らに手を振り、安堵の表情を見せた。

開戦以来の米兵死者は約4500人。米シンクタンク、ブルッキングズ研究所の推計では、武装勢力のテロや米軍の攻撃などでイラク市民約11万5千人が犠牲となり、イラク戦争は両国に深い傷痕を残した。

駐留米軍は最大17万人規模だったが、昨年8月に戦闘部隊が全土から撤退。5万人規模の部隊がイラク軍の訓練や作戦支援に従事し、今月末が撤退完了期限だった。在イラクの米大使館には当面、訓練要員の兵士約150人がとどまる。

オバマ米大統領は今月14日、米本土の陸軍基地でイラク戦争の終結を宣言。15日にはバグダッドでパネッタ国防長官が出席して任務終了の式典が開かれていた。

# 猫と共に10億円相続

## 伊女性「Xマスのドラマ」

【ローマ12月10日共同】

ローマでこのほど94歳で亡くなった資産家の女性が遺言で、自分の飼い猫「トマシーノ」の世話を知人の女性看護師（48）に託した。見返りに看護師が手にしたのは現金や不動産など約1千万€（ユーロ）（約10億円）相当の遺産。地元メディアで「クリスマスにぴったりのドラマ」と話題になっている。

親戚がいなかった資産家の女性は当初、遺産をトマシーノに譲ろうと考えたが、イタリアの法律ではペットに遺産を相続させることができず断念。死後も愛猫を世話してくれる人物を相続人とすることを決め、亡くなる前に弁護士と相談の上、遺言状を作成していた。

看護師は約1年前に公園で女性と知り合い、身の回りの世話をするようになった。看護師も猫や犬を飼っており、動物愛護団体に寄付を行ったりしていたため最適の人物として選ばれた。

遺産は現金のほか、自宅や別荘、土地など。自分が相続人になることは全く知らなかったという看護師は、主要紙レプブリカに「遺産は私ではなく猫のためのものです」と話した。


Japanese CAFE 麗 (旧Super Fuji) ULARA

DVDレンタル・販売
好評営業中

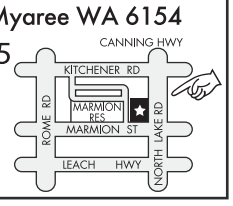
営業時間　9：00～18：00
定休日：日曜／祝日
スタッフ随時募集

245 Albany Highway
Victoria Park W.A.6100
Tel：(08) 9355 0882

Holly Leaf Dental Centre
日本人歯科医
永嶋春男医師在院
親切、丁寧な治療で安心
要予約 TEL：(08) 9250 1718
ご予約の際はDr Nagashimaをご指名下さい。
在院日：月曜日、火曜日、木曜日
Suite 4/40 Victoria Street Midland 6056

South Perth Dental Surgeryより移転しました。

韓国と日本の食材
アルコール類を
お買得価格で！
本格派のキムチ、美味しいお米、しゃぶしゃぶ用牛肉、豚薄切り肉、エノキダケやエリンギなど新鮮なキノコ類、韓国人参公社製紅参他、多彩な商品で皆様のお越しをお待ちしています。
☆免疫力・自然治癒力のアップ、自律神経のバランス調整に最適な紅参（韓国人参公社製）も取り扱っています。
Hanaro Mart Liquor & Grocery
Korean & Japanese Supermarket
Shop7 North Lake Shopping Centre,
67 North Lake Rd, Myaree WA 6154
TEL: 08 9317 4885
営業時間：
午前　9時～午後7時
木　午前　9時～午後8時
日　午前11時～午後6時
祝日休




YAKITORI
天下鳥
TENKADORI
明けましておめでとうございます。
従業員一同、皆様の新年が素晴らしきものとなますよう祈念しております。
年始は1月2日（月）のディナーより通常営業致します。
新年会のご予約承っております。
焼鳥レストラン 天下鳥
5/502 Hay Street Subiaco WA 6008
Tel: (08) 9382 2291
info@tenkadori.com.au
LUNCH：午前11時～午後3時 ※土・日は午後12時～午後3時
DINNER：午後6時～午後9時（ラストオーダー午後8時30分）

【特別寄稿】

# 「私の履歴書」顛末記

寺澤 芳男

二〇一一年十一月一日から日本経済新聞の朝刊に「私の履歴書」の連載が始まり、三十日まで毎日掲載された。よく読まれるコラムで反響が大きい。私は二〇一〇年七月から十二月まで毎週土曜日の「あすへの話題」に寄稿していた。その頃はオーストラリアのパースに住んでいたので、日本経済新聞社の文化部との連絡はファックスとEメールを使った。

「あすへの話題」は、日米あるいは日豪文化比較、外国からみた日本などが主だったテーマだった。二〇一〇年七月から十二月の六カ月で土曜日は二十六回あったので毎週ふうふう言いながら奮闘した。

執筆が終わって東京大手町の日本経済新聞社文化部を訪れた。その時「『あすへの話題』の執筆が終わってしまうとがっかりして生きる望みがなくなります」と言ったら、「いずれ『私の履歴書』をお願いしたいと思っているのです」という思いもかけない返事が戻ってきた。その夜興奮して寝つけず、原稿用紙に「私の履歴書」一回分を書き上げてしまった。

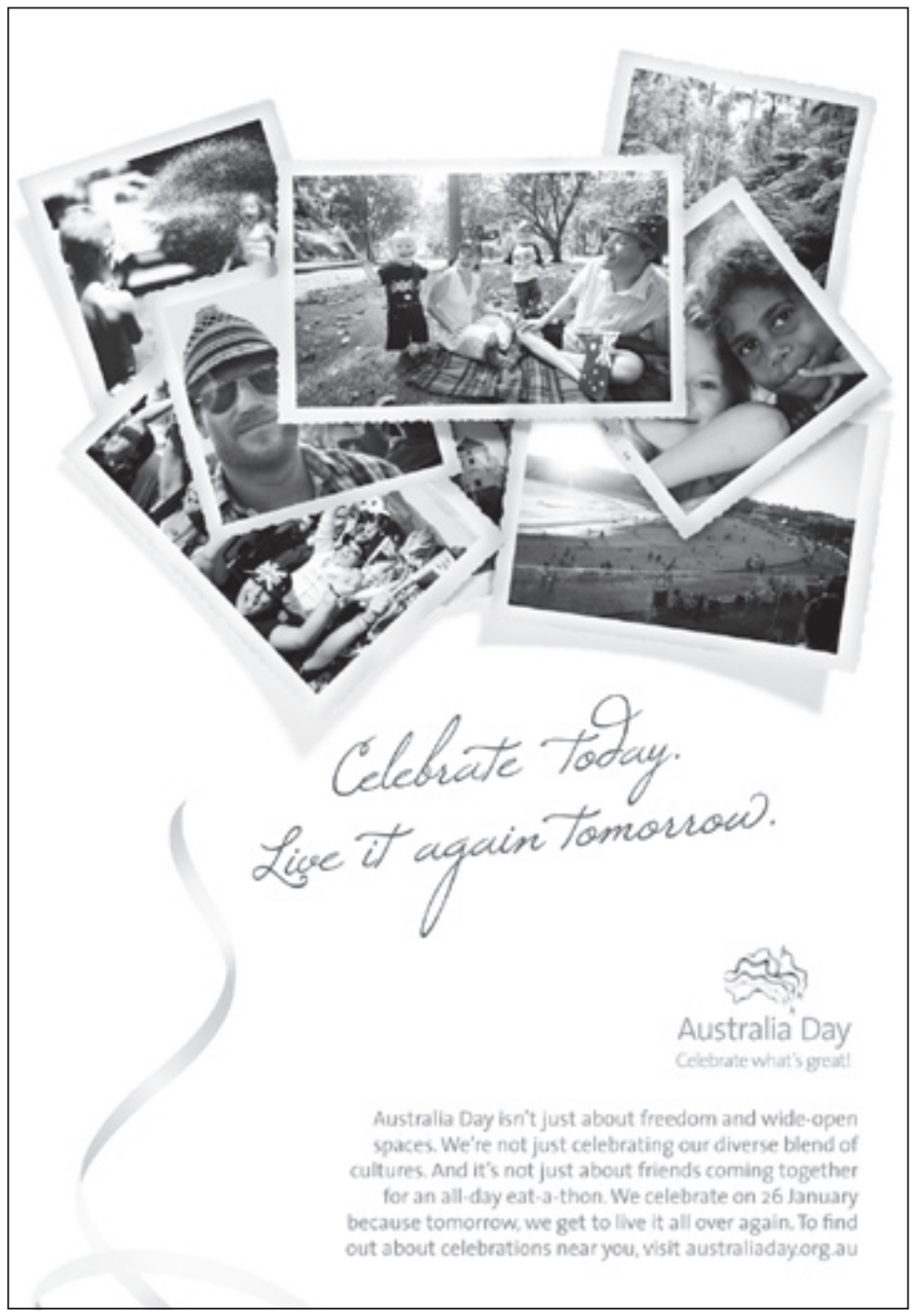
今まで「私の履歴書」に登場する人たちはちゃんとした両親のもとで生まれ、名門大学を卒業して大企業か役所に入り、出世階段を駆け上ってトップの座を射止めたと自慢する場合が多い。今となってはどうということもないが、私の母は今でいうシングルマザーで、父親は正当な婚姻の手続きをせず私が生まれた。そのこと自体に何のコンプレックスも持たないで生きてきた。しかしそういう過去が邪魔をして「私の履歴書」への登場は所詮無理だろうと思っていた。

それを除けば私には引き出しがたくさんあって、ニューヨークのウォールストリートの証券会社勤務、ワシントンの国際機関、そして永田町の参議院議員、最後は外資系ファンド、銀行経営といろいろな体験をしているからそれを書けば面白いメッセージが送れるだろう。成功したことよりも失敗したことを書こう。順風満帆で希望に満ち溢れていたというよりもいつまでもくよくよと後悔し悩みの多い失敗ばかりが続出する生活をそのまま綴ろう。もう今となっては思い切って、青年時代、壮年時代をその時々の歴史を反映したバックと共に自由奔放に書いてみようといろいろ想像していくうちに、からだが熱くなってきた。

掲載は二〇一二年二月の予定だった。ところが事態は急変し、掲載が二〇一一年十一月一日ということになったと日経から連絡があり、てんてこ舞いで原稿に手を入れ始めた。こういうことだけはどうしても書きたいということを私なりに全部書き出してはいたものの、コラムの字数に合わせる作業や、事実関係を確かめるために日経の編集者に毎日面談してことを進めた。

発行部数三百万の日経の読者のうち何人が読んでくれるのかわからないが、掲載された翌日からの反響は大きく、方々からの電話が鳴り響いた。今まで私のまわりで一緒に生活してきた人々、サポートしてくれた人々、そういう数多くの声援に何とか応えなければならない。おそらく多くの場合、反対に失望させたり、期待に背いたりしたのだろうと思う忸怩(じくじ)たる思いと申し訳なさが胸に残る。とにかくこうやって八十年生きてしまったのだ。人生八十年。あっという間だったともいえるし、嫌になるほど長かったとも思える。過去を顧みると思い出に残るのは楽しかった時のことで、そうでないことはフェイドアウトされる。

今、掲載はやっと終わった。毎年大晦日(おおみそか)の夜NHKの紅白歌合戦が終わると「ゆく年くる年」で除夜の鐘が放送される。除夜の鐘は一〇八つのうち一〇七を旧年のうちに撞(つ)き、そして残り一回を新年にはいってから撞くという。もう八十年も生きたが残された人生を「残り一回の鐘」としてうまく撞けるかどうか…。


旅のお土産に、親しいあの方に心を込めて贈りたい

生きたままの新鮮なロブスター、アワビを日本の食卓へ

活ロブスター＆活アワビ
日本国内宅配サービス

※一年を通してご利用いただけます

活ロブスター(約1kg/2〜3尾) 12,000円 (宅配料金込み)
活アワビ (約1kg/3〜4枚) 12,000円 (宅配料金込み)

・"調理のしおり"を添えてお届けしますので、初めての方にもご安心いただけます。
・ご贈答として"のし"をお付けすることも可能です。※豪ドルでのお支払いになります

お問い合わせ、お申し込み用紙は
JA NEWSまで日本語でどうぞ
☎ : 1300 551 246
Fax : (+61 8) 9207 2523
Email : info@janews.com.au
12月30日〜1月8日はemailによるご注文のみとさせていただきます。

AUSTARS Pty.Ltd.

●ご注文を頂いた日の為替レートで換算し、豪ドルでお支払い頂きます。●北海道、沖縄は遠距離料金加算。

信頼のブランドKDDI
経験豊かな日本人スタッフが
親切丁寧にサポート致します

大好評！ ADSL2+
お申込受付中

☆ 最大速20Mbpsのダウンロードで動画もスムーズ
☆ オン/オフピークの時間帯制限なし
☆ 契約期間 1ヶ月より可
☆ 12ヶ月契約なら初期費用無料

KDDI AUSTRALIA

お問い合わせは JA NEWSまで ☎ 1300 551 246 E-mail: info@janews.com.au

NBC 自分を磨く通信講座

NAATIって何？

翻訳家／通訳者として
オーストラリアに永住したいと
考えたことはありませんか？

NAATI (National Accreditation Authority for Translators and Interpreters＝オーストラリア翻訳通訳国家認定資格) はオーストラリアで翻訳家または通訳者として活躍したい方にとって、なくてはならないパスポートです。

オーストラリアの移住申請制度にあるポイントテストで、NAATI認定翻訳家はカテゴリーにより最高の60点を取得できる場合もあります。

有国家資格翻訳家になる！豪永住への近道！
A$990〜 (税込み)
NAATI受験対策翻訳講座 (英日・日英)
(3・6・12か月コース)

将来プロとなるために、翻訳を基礎から学ぶ
A$495〜 (税込み)
翻訳家養成講座
(基礎・中級・上級コース 各3・6か月)

上記の他 通訳通学講座もございます
※シドニーのみ

当通信講座の特徴
■ プロとして、また大学等で実際に教授している経験豊富な講師陣が担当。
■ 日本語によるきめ細かな指導で、実力も大きくアップ。
■ いつでも、どこでも、思い立ったらすぐ実行！
■ どこに居ても勉強できる。引っ越しや日本帰国後も継続可能。

資料請求はJA NEWSまで ☎ 1300 551 246 Fax: (+61 8) 9207 2523 E-mail: info@janews.com.au

連載 第25回

# 六甲庵（あん）独り言

中原（なかはら）武志（たけし）

## 旅の思い出あれこれ（その11）パリ（フランス）(2)

修学旅行の引率をした時もスケジュールの最後がパリだった。

例によって、生徒たちには自由行動を旨としているので心配が絶えない。最終日とあって、何かがあれば大変である。

その夜、12時を過ぎても一人の生徒がホテルに戻ってこない。探しようもなく、全員一つの部屋に集まってカード遊びをしながら待っていると、彼が帰ってきた。彼の説明によると、ホテルの住所だけはしっかり持っていたのでタクシーに乗れば簡単に戻ってこられるものと思っていたのだが、道端で手を上げてもタクシーが止まってくれない。何度も何度もタクシーに手を上げ続けたそうである。どんどん歩いているうちに、ようやくタクシー乗り場があることに気付いたということだった。こんなに辛（つら）い思いをしてホテルに戻ったら、みんながカード遊びをしていたのでショックだったと言いながら、すべてが自己責任だという私の教訓がつくづく身にしみたと反省していた。修学旅行における素晴らしい成果だと思う。

**歩く歩く……まだ歩く**

家内と二人でパリに行った時のこと。家内が呆（あき）れて言う。「神戸では、ちょっとそこまでという時も、すぐにタクシーに乗ろうと言う人が、どうしてこんなに歩けるの？」と。

どうしてなのだろう。パリとニューヨークでは、朝から晩まで歩き通しになってしまう。一つの理由は、地図が頭に入っているということだが、もう一つは刺激が強いからでもある。どんなに歩いても退屈しない。次から次へと興味の湧く何かがある。だから足がどんどん延びる。

**リュクサンブール公園**

パリの案内はカルチェラタンから始まる。あそこが従妹（いとこ）と結婚したYの住んでいたアパートだよと説明しながらカルチェラタンの街を歩き、リュクサンブール公園へと足を延ばす。私はこの公園の秋か冬が好きだ。秋の紅葉も美しく、寒々とした公園も風情があってよい。多くの大学が近いこともあって、他のシーズンは美しいが人出が多過ぎる。この公園の中にニューヨークへ寄贈された「自由の女神」の原像がある。公園内をゆっくり散策していると1キロもあろうかと思うような鉄のボールを投げるペタンクゲームをしている老人のグループに出会ったり、カッコよい制服の警察官にはワイフとのツーショット写真をお願いしたりした。

**サンジェルマン・デ・プレ**

ここからサンジェルマン大通りに向かう。サンジェルマン・デ・プレ教会は歴史のある教会だが、そのそばにゲイの人たちが集まる有名なカフェ・ドゥ・マゴがある。あちらのゲイは、日本の場合と少し考え方が違うのか、女性っぽい服装やしぐさをしながら、青いひげそり跡を隠そうともしないので、見た目に違和感がある。コーヒーを飲みながら彼女？たちを眺めているだけでも楽しい。この界隈（かいわい）は見るべきものが多くて散策する範囲も広い。あちこちの路地に足を踏み入れる楽しさは京都に似ていると言えようか。

**モンパルナス**

モンパルナスは、私が最初にパリに入った駅でもあるので、パリに来るたびに来てしまう。駅舎がすっかり建て替えられてしまって昔の面影がなくなったのが惜しい。駅のすぐそばに何十階だったかすっかり忘れたが、パリには珍しい高層ビルがあって屋上に上がれるようになっている。ビルの屋上には大して頑丈なフェンスもなく少々危険を感じるが、パリが一望できる点において最高の場所でもある。一日で大体これだけ歩いて行動するが、興奮していたのか疲れを感じなかったものだ。

**エッフェル塔**

エッフェル塔などは珍しくもないと言う人もいるだろうが、なんと言ってもパリの華である。上に登るために1時間も2時間も並ばなければならないのは好きじゃないし、展望台からの眺めもすごい！というほどのものじゃない。それでも、パリに行けば一度は登ってみたいところでもある。私の場合は、エッフェル塔を見下ろす感じの広場にしばしたむろして、人々を眺めているのが好きだ。

**セーヌ川クルーズ**

セーヌ川の河畔を散策するのもなかなかの風情である。観光船は昼も夜も出ている。夜は観光船から強烈なライトを周辺に照らしながらの航行となる。経験から言うと、観光としては昼間の方がよいし、夜の方はしっとりしたい時にはよい。数年に1回程度は増水してクルーズできないこともある。

**オルセー美術館**

何度もパリに行きながら、ルーヴル美術館には行ったことがない。広大過ぎるのと、人が多過ぎるだろうと思うからだ。ニューヨークのメトロポリタン美術館で、これでもか、これでもか…という感じの展示物を見せられて辟易（へきえき）したことがある。金にものを言わせて世界中からかき集めた感じが好きではなかった。ルーヴルも同じだろうと思ってしまう。

その点、オルセー美術館は手ごろな感じがよい。元は駅舎&ホテルだったこの美術館は、程よい広さの中に、モネ、マネ、ルノアール、ドガ、セザンヌなど私の好きな印象派の作品が多くて大好きだ。この美術館の入り口にあるチケット売り場で、売り子の女性が中から手を出して家内の手を握り「その指輪はどこで買ったの？」と尋ねたのには驚いた。日本では絶対に考えられない光景でもある。

ついでに書くと、ピカソ美術館では目が回るような感じに襲われ、早々に外に出た。私は幼児期から右耳が悪く、バランス感覚が悪いからかもしれないが、あのような作品がずらっと並んでいると、気分が悪くなってしまう。

**カフェ・フーケ**

パリには、カフェが多い。その中でもシャンゼリゼ通りのフーケは最も有名かもしれない。映画にも何度も登場している。今では、東京でも神戸でも「フーケ」があるが、パリとは何の関係もない。カフェは、カウンターが一番安く、次いで店内の席が安い。最も高いのはテラス部分の席である。給仕もそれぞれ担当が決まっていて、多くは世襲制と言ってよいほどである。座る場所によってチップの額も違うことは知っておきたい。パリの人たちのファッションが洗練されているのは、カフェの椅子がすべて外を向いており、道路を歩く人々はカフェの中からじっくり見られているからだといわれる。すなわち道路がステージとなっているのである。人は「見られる」ことで美しくなる。見られることを意識することで洗練される。まさしくカフェは、人々を洗練させる場であると言えるだろう。

**モンマルトルの丘**

モンマルトルの丘は写真や映像でたびたび紹介されるが、山の下から徒歩で登ると一味違った印象を持つだろう。山の上は著名な教会なのに、山の下は一面歓楽街なのだから。そのギャップを楽しむのが面白い。丘の上では絵描きが集まり、絵が売られていたりする。しかし、かつてユトリロの作品に多く描かれ、俗に「ユトリロの階段」といわれた場所にはエレベーターがつけられ、昔の面影は一切なくなっていて淋（さび）しい。

**パリのクリスマス**

パリには書きたいことがあり過ぎて困ってしまう。シャネル、エルメス、ルイ・ヴィトン、クリスチャン・ディオール、イヴ・サンローラン、ニナ・リッチなどのハイブランドが集まる地域やオペラ座通り界隈なども書きたいが省略しよう。ちなみに、オペラ座通りには木がないところから、〝気がない〟ことをオペラ座通りなどと言うしゃれもある。観光バスで連れ回されるような場所も書くのを省いておこう。

しかし、クリスマスシーズンのパリのことには触れておきたい。どの店もウインドウが飾り立てられ、ウインドウを見て回るだけで楽しくなってしまう。この世のものとは思えないほどの気分になってしまう。子供心に戻されてしまう。そんな雰囲気がある。そしてシャンゼリゼ大通りのイルミネーションは絢爛（けんらん）豪華で延々と続く。多分1994年だったかにシャンゼリゼ大通り全部に電飾されるようになったと記憶している。あの華やかさは、一度経験すると忘れることができない。パリのクリスマスはとても賑（にぎ）やかであり華やかなのに、ローマのクリスマスは、静かで厳かだった。どちらも印象的であり、12月25日という日に、どちらの都市にも身を置いてみないと分からない感覚でもある。

写真はイメージです

## 風水師 ラニーの12支占い

### 2012年1月の運勢

ラッキーカラー / ★ラッキーアイテム

**子**　今月の開運キーワードは、「美食」です。健康な体に感謝し、グルメツアーに出かけましょう！　無理なダイエットを続けるとストレスが溜まる一方なので、たまには我慢ばかりしている胃袋にもご褒美を！
グレー / ★丸皿

**午**　人の恨みを買うようなことをしていないのに執拗に嫌がらせをされたり、陰で自分の悪口を言われたりして、人間関係のストレスが溜まりそうな今月。大自然に触れると気分が良くなりますので是非出かけましょう。
ダークグリーン / ★レモン

**丑**　新しい職場に入ったり、知人のいない所に引っ越したりして、不安や心細さを感じずにいられない貴方が見えます。信頼のできる友人に相談すると心の落ち着きを取り戻せますので、友情の力に頼りましょう。
赤 / ★トマト

**未**　一生懸命頑張っているのに認められない切なさを痛いほど感じている貴方がいます。誰にでもこういう時期がありますので、今の苦しみをいっぱい味わってください。もっと素敵な自分はすぐそこにいますから。
ワインレッド / ★ビール

**寅**　仕事運も金運も絶好調の今月は、両親をはじめ、お世話になった人たちに恩返しすることで更に運気アップ。会いに行けなくても、電話や年賀状などで感謝の気持ちをちゃんと表しましょうね。
水色 / ★天然塩

**申**　今月は怪我による散財の可能性があります。自分が怪我するならまだましですが、誰かを巻き込んでしまったら最悪なことになります。いつもより慎重に行動しましょう。憂鬱な時には両親に電話しましょう。
土色 / ★豆腐

**卯**　たまたま買った宝くじが当たったり、意外な人からプレゼントをもらったりして、今月の金運は良さそう。喜びを誰かと分かち合えば倍になって返ってきますので、積極的にチャリティー活動に参加しましょう。
黒 / ★枝豆

**酉**　凹んだ時に力強く支えてくれる職場の友人、人から誤解されても味方でいてくれる幼馴染み。今月はいつもよりもっと友情の大切さや温かさを感じられる出来事がありそう。素直にありがとうって言ってみましょう。
ベージュ色 / ★正方形の座布団

**辰**　両親との縁が深まる今月は、「親孝行」を心掛けて行動しましょう。恥ずかしくて素直に感謝の言葉を言えない人は手紙を出したり、花にメッセージカードを添えてプレゼントしたりするのが◎。
ピンク / ★花

**戌**　両親や兄弟に助けられて、大きな壁を乗り越えたあなたが見えます。血のつながっている家族は、どんな時でも貴方を応援しているはず。どれだけ立派になっても、家族の恩を忘れてはいけませんよ。
紫 / ★ゴーヤ

**巳**　今月は仕事運が上昇し、上司に認められたり、仕事のやり甲斐を感じたりすることも多くなりそう。また、転職にも向いている時期ですので、今の会社に不満が溜まっているようなら思い切って他の所に行きましょう。
茶色 / ★定規

**亥**　昇給したばかりなのに泥棒に入られたり、人からプレゼントをもらってすぐに高価なお皿を割ったりして、一喜一憂の一カ月となりそう。イラつかずに受け入れることが大切ですよ。
白 / ★風船

プロフィール：ラニー　チャン
筑波大学卒。世界的に有名な占術家・柴名達に師事し、中国皇室占術を学ぶ。風水、運勢鑑定を中心とする占術活動に従事し、数多くの新聞、ウェブサイトにてコラムを執筆中。
また、50軒以上の住宅や店舗の運勢を改善し、個人鑑定、風水鑑定受け付け中。
TEL：0430160525　Email: ragny.zhang@gmail.com

連載

# ふしぎな動物

## Part 70 「霊獣・龍とドラゴン」

元・天王寺動物園長 中川 哲男

▲日光東照宮の龍の棟瓦

▲水と関わりの深さを表す「龍の手水鉢」（大阪府・葛井寺）

▲円山応挙の「雲龍図」

▲コモドドラゴンといわれた
世界最大のトカゲ「コモドオオトカゲ」

▲周りの環境や光の状態によって
変色する「タカクラタツ」

▲水を噴き出す龍にあやかって「龍吐水」と名付
けられた古式消防ポンプ（大阪市消防学校）

### 吉兆をもたらす万能の霊獣

平成24年（2012）は十二支で辰年にあたります。干支の辰は龍のことで、龍は中国では麒麟、鳳凰、霊亀とともに四大霊獣のひとつに位置付けられ吉兆をもたらす万能の霊獣と神聖視されています。天子である皇帝は龍と交わって生まれた子で龍子と呼ばれ、龍顔、龍体を持ち、優れた能力を授けられているとしています。また、昔から王族や皇帝などは龍をシンボルとして建物の内外、旗幟、艦船、衣服などに龍の図柄を広く用いました。中国北京の故宮（紫禁城）、沖縄の首里城正殿、日光東照宮など宮殿、城、神社仏閣の欄干、柱、肘木、棟瓦にそれが見られます。

日本では昔から民話や伝説で龍のことが多く語られています。農民、漁師、船乗り等は嵐や大雨を龍の仕業と恐れおののいたり、旱魃には雨乞いをお願いしたりして、龍神さん、水神さん、海神さんと畏怖したり、崇めたりしています。

龍は最強の動物で全身を鱗で被われ、空を飛び、地中水中にもぐり、水や火を吐き変幻自在に体の大きさを変えるとあります。特に中国では九つの動物の特徴を備えた霊獣としており、頭は駱駝に似て、角は鹿に似て、目は鬼に似て、耳は牛に似て、うなじは蛇に似て、腹はみずち（蛟、虬、蜃＝水に棲み蛇に似て鱗を持ち、角と四肢を併せ持つ想像上の動物）に似て、鱗は鯉に似て、爪は鷹に似て、掌は虎に似て―とあります。

さて、西洋ではドラゴンといってアジアの龍に似たものをいいますが、ドラゴンも架空の怪獣で龍ほど神聖視されていません。しかし能力は龍と近似で、河川、海、湖、野山、平地を霊力で支配する悪霊、悪魔と恐れられています。従ってドラゴン退治や悪魔祓いは土地や水利を治め、外敵を排除し、都市を建設し農耕牧畜を開拓することに結びついています。ドラゴンは超能力を持つということからアジアの龍と同様、王家の紋章、旗幟、教会絵画やレリーフに描かれています。

### コモド島のドラゴン

ところでドラゴンというとトカゲの「ウオータードラゴン」や「コモドドラゴン（コモドオオトカゲ）」を思い浮かべるのですが、コモドドラゴンの発見は比較的遅く1910年のことで、オランダ人パイロットがコモド島沖に不時着し、4mもあるオオトカゲを発見します。この報告を受け、1912年に3m～1mのものを4頭捕獲し、初めて学会に紹介され、*Varanus komodoensis*（コモドオオトカゲ）と学名が付けられました。私が初めてコモドオオトカゲを見たのは20年前でシンガポール動物園でした。動物園のご厚意で展示している動物舎に娘たちと入れていただきましたが、よく馴れていて触ったり写真を撮ったりしました。その後何度か海外の動物園や上野動物園でも見ましたが、やはりほかのオオトカゲの仲間とは比べ物にならないほど大きく圧巻で、しかもどれも温和なように見えました。記録では全長3.13m、体重166kgが最大といわれています。

現在はインドネシアの小スンダ列島の数カ所の島に7000頭以上生息しているといわれています。

### 龍の子・海の馬

蛇足ですが魚類のタツノオトシゴの仲間についてちょっと触れます。タツノオトシゴの仲間はヨウジウオ科タツノオトシゴ亜科に属し、日本近海の暖流域に生息するものはタツノオトシゴのほかオオウミウマ、クロウミウマ、タカクラタツ、イバラタツ、サンゴタツ、ハナタツの7種がいます。これらによく似たものにシードラゴンがいますが、シードラゴンはヨウジウオ亜科に属し、タツノオトシゴとちょっと距離を置きます。木の葉に似たリーフィーシードラゴンや海藻に似たウィーディーシードラゴンなどは日本近海には生息せず、オーストラリアの南西部および南の海域に生息しています。

タツノオトシゴの1種、タカクラタツ *Hippocampus trimaculatus*（別名 *Hippocampus takakurai*）のことについて水族館の学芸員の方に伺ったのですが、タツノオトシゴの仲間は周囲の環境や光の状態で体色が黒褐色や褐色、黄色、黄白色などに変色すると教えていただきました。まるでヒラメやカレイのようです。また、種によって繁殖期に体色が白っぽくなるが、産卵を終えると元の色に戻るとも言っていました。このようにタツノオトシゴの仲間では周りの環境や光の状態によって変色し、シードラゴンでは揺らぐ海藻にとけ込んで擬態するところはやはり「霊獣龍の子」であり、「怪獣ドラゴン」なんですかね？

ちなみに *Hippocampus* は hippo が馬の意味、campus が海に棲むを表し、すなわち「海の馬」という意味があります。英語でもタツノオトシゴを Sea horse と呼ぶところは学名から来ています。

## Quiz: *washoku* etiquette

**There are many surprising and little-known manners when it comes to *washoku*. Take this chance to have a fresh look at Japanese eating culture.**

**Question 1**
Is it acceptable to lift up the small soy sauce bowl when eating *sashimi*?
**Answer**
Yes. It is considered acceptable to lift up and eat from plates and bowls

**Question 2**
Is it acceptable to rest your chopsticks across your bowl when there is no chopstick stand?
**Answer**
No. Laying chopsticks across your bowl or plate, known as *watashi-bashi*, can damage it. It is acceptable to use your chopsticks sheath to make a stand.

**Question 3**
Should you replace the lid when you have finished eating from your bowl?
**Answer**
Yes. Placing the lid upside-down can damage the bowl.

**Question 4**
Do cushions have a front and back?
**Answer**
Yes. Cushions have a front, back, top and bottom. The pouched, unseamed end is the front and the side with the tuft in the centre is the top.

(Editorial cooperation from The Japan Education Centre for the Hotel Industry, which administers the 'official *washoku* proficiency test'.)

Through experimental activities at the 'Japanese cuisine laboratory', chefs and researchers exchange views on matters such as how to extract brilliant reds from ingredients like meat and tuna (Kyoto University, in Kyoto's Sakyō Ward).

*Konbu* crafted to resemble food baskets and cut into auspicious shapes.

# check it out!

by Wallaby You

**BUTTER OF THE MONTH: 今月のバター**

## BEURRE ÉCHIRÉ
## エシレ バター

For over a century since receiving the top prize at the 1900 Exposition Universelle in Paris, the quality of the high-grade French fermented butter Beurre Échiré has been acclaimed.

The commune of Échiré in the Deux-Sèvres department of Midwestern France's Poitou-Charentes region has long been known as having the ideal soil for dairy cattle pastures. Using only raw milk freshly taken from the cattle reared in those rich lands, each batch of Beurre Échiré is handmade faithfully to tradition, from its ingredients to the wooden churners used in its production.

Its richness is balanced by its distinctive melt-in-the-mouth characters, its mellow fermented aroma and a slight sourness.

Loved by three-star chefs and leading patissiers, and a purveyance of such nobility as the British and Monegasque royal family and the French presidency, Beurre Échiré is the ultimate butter. Is there room for it in your parlour?

Salted/unsalted $9.95/250g
Available from: BOATSHED, 40 Jarrad St Cottesloe Tel: 08 9284 5176

エシレ バターは1900年のパリ万国博覧会で1等賞を獲得して以来、100年以上にわたってその品質を高く評価されてきたフランス産高級発酵バターです。

フランス中西部ポワトー・シャラント地方のドゥ・セーブル県エシレ村は乳牛に最適な牧草が育つ土壌で古くから知られ、エシレ バターはその豊かな大地で育てられた乳牛の搾りたての生乳のみを使用し、原料から木製チャーン（撹拌［かくはん］器）を使った製造方法まで昔ながらの伝統を守って一つ一つ手作りされています。

濃厚な感じでありながら、口溶けが良く、発酵バターの芳醇（ほうじゅん）な香りとわずかな酸味が特長です。

三ツ星シェフや一流パティシエが愛用し、英国王室、フランス大統領府、モナコ王室等の御用達品でもあるこの究極のエシレ バターをあなたのご家庭でもいかがですか。

有塩／無塩 $9.95/250g
購入：BOATSHED（40 Jarrad St Cottesloe）
電話：08 9284 5176

日本人スタイリスト経営の美容室
日本製の薬品使用 ★A Happy New Year★
hair plus
夏はパーマがお手入れ簡単
動きのある毛先でアレンジもしやすくおススメです！

502 Murray St. Perth 08 9322 5996 (0411 272 515)
Tue - Sun 10am - 6pm（予約制）

BRILLIANT HAIR
TOKYO STYLE
SHISEIDO PROFESSIONAL

謹賀新年
年始は1月4日より
通常営業いたします。
火～金 10am - 6pm
土 9am - 5pm
日 11am - 4pm
(by appointment)
休業：月曜日、祭日
Barker St
Rokeby Rd
Forrest St
Denis St
Hungry Jacks
Subiaco Village
Hay St
Brilliant Hair
Perth
Subiaco station
Shop10, 1 Forrest St SUBIACO
(08) 9388-1452 予約制

NOW OPEN
Roselle Hair Lounge
デジタルパーマ・縮毛矯正承ります

Mon:10-6 Tues:Closed Weds:10-6
Thurs:10-6 Fri:10-8 Sat:10-5 Sun:12-5
Shop 1, 448 Murray Street Perth WA 6000
TEL : 08-9321-3448

moisteane
いつまでも綺麗な肌は
正しいスキンケアから
新発売

自慢の肌は自分でつくる
美肌クリエーター
ラミノシリーズ
Lamino
Moisteane Australia Pty Ltd
Salon: 29 Station St. Subiaco ( スビアコ駅前モール内モイスティーヌ専門店 )
Ph: (08) 9381 7959
Email: info@moisteane.com.au Web: www.moisteane.com.au
ラミノ・セルフケアフェイシャル 受付中 $50 ( ラミノメンバー $25) 完全予約制
1月20日まで休業させていただきます（但し1月7日、14日はオープン）。

# IN JAPAN Red-hot topics from JAPAN

## Culinary feature: Bringing Japanese food to the world

### A rich variety of ingredients to stimulate the five senses

Japanese cuisine, also known as *washoku*, with its focus on using all five senses to enjoy the rich variety of seasonal produce, has in recent times attracted attention from many different perspectives. The excellent nutritional balance of the traditional 'soup-and-three-sides' menu, centred around the staple of rice, has become popular overseas as people give greater consideration to healthy eating. Steps are being taken to apply this spring to have *washoku* listed with UNESCO as an intangible cultural asset, in order to ensure it is imparted to future generations. Japanese cuisine has survived through the vicissitudes of centuries. Can it continue on into the future?

### Projecting the feel of the four seasons

#### Brilliant colours and masterful techniques

The following introduction to New Year's food in Japan, which is a reflection of the seasons, has been provided by Yoshihiro Murata, the head of Kyoto restaurant Kikunoi.
The assortment of delicacies known as *hassun* takes its name from the size (8 *sun*) of the dish on which it is served and includes the celebratory foods *kazunoko* (herring roe), black beans and *sushi* depicting flower petals with burdock. The *namasu* (vinegared fish and vegetables) is a welcome to the first customers of the new year. "The feel of the four seasons is projected through our food," effuses Murata.
The design of the bowls is based on the Plum Blossom Festival held in February at Kyoto's Kitano Tenma Shrine. Beneath lids patterned with snow, the bowls contain slices of *Shōgoin* turnip scattered to resemble thin layers of ice and carrot in the shape of plums. According to Murata, "This lets the diner know that the advent of spring is near."
Japanese cuisine features the formula 'five flavours; five colours; five techniques'. The five flavours are sweet, spicy, salty, bitter and sour; the five colours red, blue, yellow, white and black; and the five techniques sliced (i.e. raw), grilled, stewed, steamed and fried.
In addition to this variety of colour and cuisine, the depth of each individual dish is established through the *umami* flavour of *dashi* broth and the taste of fermented ingredients such as *miso*.
The chopsticks used at the beginning of a new year are narrowed at both ends – one end for the diner and the other, so it is said, for the gods. This tradition also expresses the gratitude in accepting the lives of the ingredients as part of one's own life.
"In days gone by, the restaurateur would carve the chopsticks himself, as the ultimate expression of hospitality," recalls Murata. "This also captured the sense of beauty of Japanese food: unique dishes made for a single person, on a single occasion."
With overseas recognition now reminding them the excellence of Japanese cuisine, Murata and other Kyoto chefs and researchers have collaborated in the launch of a 'Japanese cuisine laboratory' in which experiments are conducted on food from a scientific perspective. The goal is to build on tradition and lead *washoku* to ever greater prominence and worldwide acclaim.

### Dried foods: the underrated co-star

#### Distinctive flavours receive overseas acclaim

From dried *shiitake* mushrooms through *nori* seaweed, beans, *kanpyō* gourd and even the staple that is rice, dried foods are the forgotten heroes of *washoku*. Too numerous to list completely, there has recently been something of a move away from their use in the home due to the certain degree of effort required to prepare them such as through rehydration or heating. Used well, however, dried foods are convenient items that can be kept for long periods.
Among those dried foods essential to *washoku* are the bonito flakes (*katsuo-bushi*) and *konbu* kelp that go to make *dashi* powder and broth. In various ways, these ingredients capture the brilliant flavour of the sea's bounty. However, low-quality ingredients will ruin the taste of the *dashi* and, hence, the dish itself. These materials really are the underrated co-star of Japanese cuisine.
While cultivated products are on the rise, the harsh conditions to which their natural counterparts are subjected improve their flavour and distinctiveness. It is these characteristics that have led to the acclaim of overseas chefs and, by extension, have drawn attention to *washoku* as a whole.

Yoshihiro Murata: calling for *washoku*'s recognition as a intangible cultural asset (Kikunoi's Akasaka branch, in Tokyo's Minato Ward).

We taste with our eyes: the five colours and flavours of Japanese cuisine. The *saki-zuke* (foreground) is sticky steamed red rice *an-kake* with dried tofu skin. The *hassun* (at right) is red & white *namasu*, flower petal *sushi*, herring roe, arrowhead leaf, black beans and *miso*-pickled stem lettuce. The *mukō-zuke* (at left) is sea bream and prawn. The soup (background) is duck with an 'ice layer'.

*Saki-zuke*: sticky steamed red rice *an-kake* with dried *tofu* skin.

*Hassun*: red & white *namasu*, flower petal *sushi*, herring roe, arrowhead leaf, black beans, *miso*-pickled stem lettuce.

*Mukō-zuke*: sea bream and prawn.

Soup: duck with 'ice layer'.


JA NEWS おすすめ！ ピナクルズ・サンセット・ツアー

色々付いてとってもお得な $198!

西オーストラリアを代表する自然の造形美「ピナクルズ」でのサンセットを体験するツアーです。地球が創り出した奇岩群が夕陽に染まる姿は一生の想い出として目に焼き付くに違いありません。
この奇岩群のサンセットを見るために「泊まりがけで行くにはちょっと」「帰りの夜道の運転が心配」などという方には最適です。往路ではオリーブファーム、ハニーファクトリーにも立ち寄り、夕食はピナクルズ近くの漁師町セルバンテスのレストランで。
夕食後は天候に恵まれれば星空観測にもご案内。星座盤（日本語）を参加者全員にプレゼントしますので、満天の星空の下、南半球の星座をお楽しみください。
なお、当ツアーは経験豊かな日本人ドライバーガイドがご案内します。

▲オリーブファーム

▲ハニーファクトリー

▲星座盤

催行日：2012年 1月7日(土)、14日(土)、21日(土)、28日(土)、2月4日(土) 雨天決行
集合／解散場所：Wellington Street Coach Stand（ツアーバス停留所）
Burswood Dome 横　駐車場
集合時間：Wellington Street　午後12時15分
Burswood Dome　午後12時30分
帰着時間：午後10時30分（予定）
料金：お1人様　$198
催行人数：最少6名
申込締切：催行日の3日前（各週水曜日）
催行：d.o.a. Australia Pty Ltd (LIC 2TA6090)

お問い合わせ／ご予約（日本語で承ります）
d.o.a Australia Pty Ltd
月～金 9:00～18:00 TEL (08) 08-9221-9033
土日・時間外 TEL 0420-293-060
per@doa.com.au

人数には限りがございますので早めのご予約をお勧めします。
含まれるもの　：日本語ガイド、夕食（スープ、肉または魚料理［ポテト添え］、パン、デザート）、観測用星座盤
含まれないもの：ご自宅から集合・解散地点までの交通費、追加飲食、試飲・試食などオプション的性質の諸費用

—食特集—

# 伝えたい日本の食

## ◎豊富な食材、五感で楽しむ

四季の豊富な食材を五感で楽しむ日本料理が今、さまざまな観点から見直されている。米のご飯を中心に、汁ものや多種類のおかずからなる伝統的な食事構成「一汁三菜」など、栄養バランスの良さが、健康志向の高まりから海外でも人気だ。「和食」を次世代に伝えていくため、国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録しようと、今春の申請に向けた準備も進んでいる。時代の移り変わりの中で受け継がれてきた日本料理を、さらに未来へ伝えることはできるのだろうか―。

## ◎四季の情感を映し込む

### 五色の彩り、高い調理技術

季節を映し出すお正月の料理を、日本料理店菊乃井（キクノイ）（京都市）の主人、村田吉弘（ムラタ・ヨシヒロ）さんに紹介してもらった。

器の大きさから名が付いた、料理の盛り合わせ「八寸」。数の子、黒豆、花びらずしのゴボウは祝いの品だ。なますは、今年初めて招いたお客さんを迎えるものという。「四季の情感を料理に映し込んでいます」と村田さん。

おわんは京都・北野天満宮の梅花祭をイメージしたものだ。ふたには雪の絵、聖護院カブをちらして薄氷に見立てたわんの中には、ニンジンでかたどった梅。「もうじき春が来ることを知らせてくれています」

日本料理には「五味五色五法」の定式がある。五味とは甘味、辛味、塩味、苦味、酸味。五色は赤、青、黄、白、黒。五法は「切る（生）」「焼く」「煮る」「蒸す」「揚げる」だ。

こうした彩りや調理技術に加え、だしのうま味、みそなど発酵食品の味わいが、一品一品に奥行きをもたらしている。

新しい年の始まりに使う、両端が細くなった箸は、片方は食べる人、もう片方は神様のためといわれる。食材の命を自分の命として頂くことを感謝する意味も込められている。

「昔は亭主が箸も手で削るのが、究極のおもてなしでした」と村田さんは話す。「一期一会で、その人だけのために、その時だけのためにしつらえる、日本料理の美意識を表しています」

海外で日本料理の良さを再認識したという村田さんら、京都の料理人と研究者は協力して、料理を科学的視点でとらえる実験活動「日本料理ラボラトリー」を始めた。和食を世界で認めてもらうために、伝統を土台にさらなる飛躍を目指している。

## ◎乾物はもう一つの主役

### 個性的な味、海外でも評価

和食を陰で支える食材の一つ、それが乾物だ。干しシイタケ、のり、豆、かんぴょう、それに主食であるコメも…。数えあげればきりがない。水で戻したり、加熱したりと、食べるにはひと手間必要で、近年、家庭では敬遠されつつあるが、うまく活用すれば、保存のきく便利な食材になる。

中でも、だしとなるかつおぶしや昆布は、和食に欠かせない。海の幸のうま味がいろいろな方法で凝縮されている。ただ、素材が悪ければ、だしの風味、料理そのものが台無しになる。いわば、もう一つの主役である。

養殖ものも増えているが、天然ものは自然の厳しい条件の下で風味が増し、個性が出てくるという。個性的で味がよいことこそが海外のシェフからの評価につながり、和食全体に注目が集まるきっかけにもなっている。

「和食を無形文化遺産に」と願う村田吉弘さん＝東京都港区の菊乃井赤坂店

「五味五色」の日本料理を目で味わう。

先付け　赤飯蒸し干し湯葉あんかけ

八寸　紅白なます、花びらずし、数の子、からすみ、クワイ、黒豆、チシャトウみそ漬け

向こう付け　タイとクルマエビ

おわん　鴨丸（かもがん）薄氷仕立て

## 知っている？和食のマナーQ&A

意外と知らない和食のマナー。日本の食文化をこの機会に見直してみよう。

**Q 1**　刺し身用のしょうゆの小皿を手に持って頂いてもよい？

**A**　「○」手のひらにのる程度の大きさの器は、持って食べてよいとされている。

**Q 2**　箸置きがない場合、箸は器に渡してのせておく？

**A**　「×」器にのせる「渡し箸」は食器などを傷つける。箸袋で箸置きを作って置いてもよい。

**Q 3**　おわんを食べ終わったら、ふたは元通りにかぶせておく？

**A**　「○」逆さに置くと、器を傷める恐れがあるので元通りに。

**Q 4**　座布団には前と後ろがある？

**A**　「○」座布団には前と後ろ、表と裏がある。袋状になった、縫い目のない辺が前。ちなみに中央に房が付いている側が表。

（監修協力・「和食検定」を主催する日本ホテル教育センター）

# ダイビング・コラム

PADI コース・ディレクター
河野（こうの） 真由美（まゆみ）

読者の皆さま、新年明けましておめでとうございます！　真夏のクリスマス、そしてお正月。どのように過ごされましたか？　留学やワーキングホリデーで来豪中の方の中には、初めての経験だったという方も多いのではないでしょうか？　2012 年も、読者の皆さまにとって良い１年になりますように！

## ☆ウエットスーツの選び方☆

今までにもレンタル器材を使うのではなく、自分の器材を持つメリットや重要性については何度かお話ししてきました。今月は器材の中でもウエットスーツを取り上げてみたいと思います。

ウエットスーツは他の器材と比較すると、レンタルで済ませる人が多い器材の一つに入ると思います。その代表的な理由は、かさばるから！　そしてどんなスーツでも同じだと思っているダイバーも少なくありません。まず、自分に合ったウエットスーツを持つ利点をいくつか挙げてみましょう。

### 自分に合ったスーツの利点

一番の利点は、自分のニーズに合ったスーツを選べること。例えば、寒さに弱いダイバーなら素材や厚さなどを重視してスーツを選ぶことができます。他にも動きやすさを重視したいなど、ダイバーそれぞれ重視したいポイントは変わってくるからです。

私はどこへ潜りに行く時にも、自分の器材を必ず全部持って出かけるのですが、アジアをダイビング旅行した時はレンタルで出てくるウエットスーツの質の悪さにびっくりしたことを覚えています。着ている意味があるのかというくらいに破れたスーツ、ぶかぶかのウエットスーツなどなど。

スーツが体より大きい場合、体温を急激に奪われることがあり、危険な状況に陥る場合もあります。反対にきつい場合はスーツが体を圧迫し、ダイビングの最中に気分が悪くなってしまったりする可能性があります。海外での暖かい海でのダイビングなら、寒さに凍えるということは少ないかもしれませんが、ウエットスーツは日焼けやクラゲ、イソギンチャクなどのかぶれから皮膚を守るなどの役目も果たしてくれます。

### 既製かオーダーか

ウエットスーツを持とうと決めたら、次は既製のスーツにするか、それともオーダースーツにするかを決めましょう。オーダースーツとは、自分の体に合わせて作られたスーツです。既製品だと、例えば袖の長さが長いとか短いとか、上半身だけがちょっと大きいとか、どこか自分の体に合ってない部分が出てくる可能性もあります。オーダースーツにすると、好みのスタイルやデザイン、色なども選ぶことができます。オーダースーツは全身をくまなく採寸して（女性 35 カ所、男性 32 カ所）型紙を作るので、自分に合ったスーツを注文できるのです。オーダースーツにすると料金が高いのでは？と気になりますが、昔に比べるとかなりお手頃な価格になってきています。

### 厚さ・素材

次に、自分に合ったウエットスーツのタイプを選びましょう。まずは自分のダイビングスタイルを知ることがポイント。例えば海外の南国リゾートでしか潜らないというダイバーと、日本で１年中潜りたいというダイバーでは選ぶべきスーツが変わってくるからです。５mm と３mm のスーツを触り比べてみると、５mm のスーツはかなり厚く感じられます。この２着のスーツでは、水中での体感温度にかなり大きな差が出てきます。体感温度に個人差はありますが、２～３度も違いが出てきます。

スーツの厚さの他にも、素材によっても体感温度は変わってきます。暖かさ重視、動きやすさ重視など何を重視するか決めておくと、スーツを選びやすくなります。またファスナーを手足の袖につけるかなども決め手です。手足にファスナーをつけると着る時や脱ぐ時に楽になりますが、その分ファスナー部分から海水が浸入しやすくなるというデメリットもあります。長く体温をキープしたいダイバーにはお勧めできません。

### 買い替え時期

最後にウエットスーツの買い替え時期についてお話しします。ウエットスーツは、クロロプレンゴムという素材でできていて、食パンと似たような特徴を持っています。作りたてのスーツはとても柔らかくて伸縮しやすいのですが、時間がたつにつれて硬く縮んでくるのが特徴で、この劣化を止めることはできません。ウエットスーツは（ダイビング頻度にもよりますが）平均すると２～３年に１度買い換えるというダイバーが多いようですが、個人的には１～２年をお勧めします。あまり潜らないからといって５年以上同じスーツを着ている人もいますが、見た目には分からなくてもゴムの劣化はかなり進んでいます。

NHK ワールド・プレミアム・オーストラリア
日本語テレビです。
NHKの総合、教育、BSをミックスした海外向け放送
衛星で全国カバー
小型アンテナでOK

ニュース
ドラマ
スポーツ
音楽
生活情報
ドキュメンタリー
子供番組
視聴料
月額
$49.95

お問い合わせ
テレビジョン・オセアニア
NHKワールド・プレミアム・オーストラリア
カスタマーセンター
Tel 1800 196 003
Fax 02 9212 4464
Email: info@japantv.com.au
URL: www.japantv.com.au
NHK WORLD

会WA
English-Japanese conversation exchange in the city
「会 WA」参加者募集のお知らせ
JET プログラムの経験者でつくる JETAA 西オーストラリア支部では、気軽に英日会話が楽しめる交流会を定期的に行っています。参加費はゴールドコインで ( おつまみ代となります )。今後の開催予定は以下の通りです。ふるってご参加下さい。
*
会 WA is held from 5:30pm on Thursday every two weeks in the function room at 43 Below. A gold coin donation is encouraged to pay for food!
*
Date : January 12 2012
Time: from 5:30pm(you don't have to be there on time!)
Venue: 43 Below (corner of Hay & Barrack)
*
問い合わせ先／ Inquiries
ニック（Nick）
Tel: 0408-083-131 / president@jetaawa.com
18+ only ; photo ID required

# 連載 その 79 オーストラリア・ワインの話

テリー 寺本（てらもと）

ロワー・ハンターの家族経営のワイナリーの話を数回続けていますが、ここでちょっと一休み、最近の楽しかった体験をお伝えします。

時々、Winemaker's Dinner という催しがありますが、ほとんどがシドニーやメルボルンなどの都市でレストランの一部屋や小さなレストランなど借り切って、ワインメーカーが自分のワインを持ち込んでシェフと相談の上メニューを作り、ワインの説明をしながらディナーを楽しむ、というのが一般的です。そのワインメーカーの造るワインのファンや取引先の方々が中心で、金額もワイナリーによりますが、＄150 ～＄190 くらいのようです。

今回は NSW 州の Mudgee（マッジー）のワインメーカー、Lowe Wine の David Lowe（デイヴィッド・ロウ）主催で彼のセラー（倉庫の樽［たる］を片寄せて、そこにテーブルをセットしました）で行われました。ゲストは 110 人。

アデレードやメルボルン、キャンベラ、シドニーなどから彼のワインファンが集まってきていました。そのうちの 14 人分のチケットを、今回初めて日本の方々に来ていただきたいという彼の意向で私が預かりました。今回のディナーのテーマがなんと“NINJA@TINNJA”。その心は……昨年から彼のワインが東京のさる有名居酒屋で売られて人気があり、その居酒屋に連れて行かれて接待を受けました。その居酒屋は以前、小泉首相がジョージ・ブッシュを接待したところ。とても喜ばれたそうで、昔の忍者映画にも使われたという造りの日本家屋で、David Lowe のヴィンヤードの地名が Tinja なので語呂合わせとなりました。日本風のランタンを飾ったり、メニューの一部に日本食をスターターとして入れたりしました。日本酒も紹介されました。

メニューとワインのマッチングをご紹介します。

Mudgee Yabby with pickled cucumber, wakame sunomono sauce ／ 2011 Tinja Riesling

Kingfish carpaccio, Salmon Aburi Sushi ／ 2011 Louee Pinot Grigio、須藤本家“郷乃誉（さとのほまれ）”純米吟醸酒、尾畑酒造“真野鶴（まのつる）”特別純米酒　壱穂（いちほ）

Teriyaki Sesame Chicken ／ 2005 Lowe Chardonnay

Spicy Pork belly with Chilli Mayonnaise ／ 2008 Tinja Pinot Noir

Roasted whole fillet of Angus beef with ginger sauce ／ 2006 Lowe Shiraz、2006 Lowe Zinfandel

Black seed lavosh with Watershed blue cheese and Tinja quince paste ／ 2004 Louee Late Picked Riesling

Trio of desserts ／ 2008 Tinja Borytis Semillon

大型バス２台で Mudgee のホテルからお客さまをワイナリーに運び、Welcome drink の 2011 Tinja Riesling を手に挨拶（あいさつ）を交わしたり、まだ夕日には早いヴィンヤードを散策したり、記念写真を撮ったりしました。この夕食会のためにシドニーから有名な寿司職人が招かれており、彼のデモンストレーションもありました。シドニー総領事ご夫妻を主賓に迎えそのご家族、友人知人の私たちは、すっかり日本贔屓（びいき）になったワインメーカーのホスピタリティに心地よい雰囲気に浸った夕食会でした。ちなみに日にちは 11 月 19 日、１人＄120 でした。

余談をひとつ。

オーストラリアのワイン業界にとってちょっとしたエポックメーキングな出来事なのでお伝えしておきます。

Mudgee の Winemaker's Dinner をホストした David Lowe は Australia Winemakers Association のプレジデントでもあり、かねてより日本のソムリエ協会のトップソムリエたちをオーストラリアに招待してワイナリー見学、テイスティングを計画していました。時間がかかってやっとそれが実現したのですが、たまたま彼の日本へのビジネストリップと重なってしまいました。日本のソムリエ協会の会長はじめトップソムリエの方々のオーストラリア訪問は初めてのことで、スケジュールの合間を縫ってシドニー総領事との面談も組まれており、そのご案内役を頼まれました。

日本から到着早々の朝、場所は NSW 州議会会議室の一つで NSW のワインを代表して Semillon と Riesling の Masterclass が設定されていました。そこへ総領事をご案内して皆さんとお引き合わせをいたしました。初めての正式訪問で、会長のご挨拶に「最近オーストラリア・ワインも日本で知られてきて、われわれも勉強しなくては…」と言っておられました。

＜スケジュール＞

28 Nov. (Mon) Sydney
Semillon Masterclass ..... Bruce Tyrrell (Tyrrell Wine)
Riesling Masterclass..... Denis Gastin (Wine Aust.)

29 Nov. (Tue) Melbourne
Pinot Noir, Yarra Valley ....Steve Webber (De Bortoli)

30 Nov. (Wed) Barossa
Chardonnay, Adelaide Hill ..... Michael Hill-Smith

01 Dec. (Thu) Adelaide
Shiraz Masterclass ..... Andrew Wigan

02 Dec. (Fri) Hobart
Grenache Masterclass ..... Ches.Osborne (d'Arenberg)

03 Dec. (Sat) 帰国
Sparkling Masterclass ..... Ed Carr (Tasmania)

それぞれの地区を代表するワインが選ばれていてマスタークラスが行われたようですが、毎日移動しながらのテイスティングはハードな日程と見受けられました。皆さんの印象は伺えませんでしたが、これからもっとオーストラリア・ワインが日本でも受け入れられやすくなるのでは、と思いました。

日本ソムリエ協会は 1965 年に設立されています。現在の会長は 2010 年に就任されたそうで、オーストラリア・ワインをはじめ New World Wine（ヨーロッパの伝統的なワイン産地以外で生産されるワイン）にも積極的に取り組みたいとのお話でしたので、今までのフランスを中心としたヨーロッパ重視姿勢から新たなる展開が期待できるように感じました。

# イベント情報

## 季節の催し

**■ City of Perth Australia Day Skyworks**
1月26日（木）
Perth Foreshore
国内最大規模のオーストラリア・デー・イベント。エアーショー、ウォーターレガッタ、ミュージックフェスティバルなど市内各地でさまざまなイベントが催される。午後8時からはスワン川岸で壮大な花火を満喫。
www.perth.wa.gov.au/skyworks

## コンサート

**■ Southbound Festival**
1月7日（土）～9日（月）
Sir Stewart Bovell Park：Bussell Hwy, Busselton
パースの南西220kmのバッセルトンで行われる毎年恒例のイベント。国内外からアーティストが集まり、3日間にわたってキャンプをしながらライブを楽しむミュージックフェスタ。参加アーティスト等の詳細はwww.southboundfestival.com.au参照。
料金：$160
チケット：www.moshitix.com.au

**■ PJ Harvey**
1月13日（金）午後8時30分
Perth Concert Hall：5 St George's Tce, Perth
2011年に2度目のマーキュリー賞受賞という快挙を遂げたイギリスのシンガーソングライター、PJハーヴェイのコンサート。最新アルバム「レット・イングランド・シェイク」や過去のアルバムから披露。
料金：$122.17
チケット：BOCS

**■ Jay Laga'aia at the Zoo**
1月22日（日）午後5時30分開場
Perth Zoo：20 Labouchere Rd, South Perth
ジェイ・ラガアイアとWASOの共演による2～7歳の子供向けコンサート。子供たちが大好きな音楽を多数演奏し、パース動物園を音楽のワンダーランドに変える。
料金：$35
チケット：Ticketmaster

**■ Jimmy Barnes**
1月25日（水）午後5時30分開場
Perth Zoo：20 Labouchere Rd, South Perth
70年代から活躍しているロックンロール歌手ジミー・バーンズの、星空の下で行われる野外コンサート。2009年に発表した「ザ・リズム・アンド・ザ・ブルース」はプラチナ・アルバムを獲得し、2010年の「レイジ・アンド・ルイン」も好評。
料金：$89.50～$139.50
チケット：Ticketek

**■ Fly the Flag Festival**
1月26日（木）午後3時開場
Dixon Road Reserve：Cnr of Dixon Rd and Dowling St, Rockingham
ローズ・タトゥーのボーカリスト、アングリー・アンダーソンや、ケビン・ボリッチ・エクスプレスのリーダー、ケビン・ボリッチなど、オーストラリア・ロックンロールのレジェンドたちの集まり「ザ・スーパーグループ」のコンサート。音楽番組「オーストラリアズ・ゴット・タレント」で人気となったバンディットも出演。
料金：$99
チケット：Ticketek

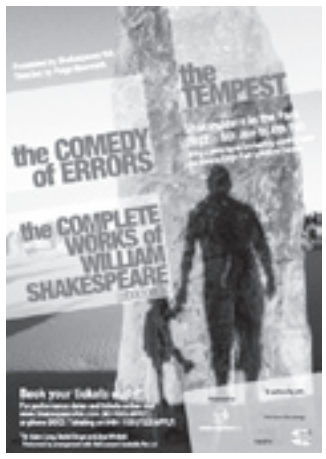
**■ Big Day Out**
2月5日（日）午前11時
Brownes Stadium：Goddar St, Lathlain
オーストラリア最大規模のロック・フェスティバル「ビッグ・デイ・アウト」。アーキテクチャー・イン・ヘルシンキ（豪）、バトルス（アメリカ）、カヴァレラ・コンスピラシー（ブラジル）など、今年も国内外のアーティストが多数参加。
料金：$177.45
チケット：Ticketmaster

**■ Ronan Keating**
2月16日（木）午後5時
Pioneer Women's Memorial, Kings Park：Fraser Ave, West Perth
セカンドアルバム「デスティネーション」がUKチャート1位を獲得したアイルランドの歌手、ローナン・キーティングのオーストラリアツアー。同じくアイルランドの兄弟バンド「ザ・コアーズ」のバイオリニスト、シャロン・コアーが共演。
料金：$109.90～$395
チケット：Ticketmaster

## シアター

**■ Wizard of Oz**
1月6日（金）～22日（日）午後4時30分
Saw Avenue Amphitheatre, Kings Park：Fraser Ave, West Perth
ライマン・フランク・ボーム原作の「オズの魔法使い」。竜巻に飲み込まれオズの国へ飛ばされたドロシーが、脳のないカカシ、心のないブリキ男、臆病なライオンと出会い、願いをかなえるための旅に出る。
料金：$18.95
チケット：Ticketmaster

**■ Shakespeare in the Park**
1月6日（金）～2月4日（土）午後7時開場
Pioneer Women's Memorial, Kings Park：Fraser Ave, West Perth
Shakespeare WAが、キングスパークの夜空とボタニックガーデンを背景にして、3つのシェークスピア作品を日替わりで上演。上演作品は「間違いの喜劇」「テンペスト」とパロディー劇「三人でシェークスピア」。
料金:一般$44～$49、コンセンッション$39～$44、学生・子供（4歳～17歳）$19～$21（3歳以下無料）
チケット：BOCSまたはwww.shakespearewa.com




**■ Charlie and Lola**
1月11日（水）～18日（水）午前10時、正午、午後2時30分
State Theatre Centre of Western Australia：Cnr of William St and Roe St, Perth
BBCテレビでも放送されているローレン・チャイルド原作「チャーリーとローラ」のステージショー。辛抱強く妹の面倒見の良い兄と、元気で想像力豊かな妹が繰り広げる一日。
料金：$29.90～$35
チケット：BOCS

**■ Romeo and Juliet**
1月18日（水）～21日（土）午後8時
Quarry Amphitheatre：Reabold Hill, Oceanic Dr, City Beach
パース市バレエ団による「ロミオとジュリエット」の上演。西オーストラリアバレエ団に所属するセルゲイ・パブネフとフィオナ・エヴァンスが、運命に翻弄されたラブストーリーを熱演。
料金：$48.50
チケット：Ticketmaster

**■ An Evening with John Cleese**
1月22日（日）～31日（火）午後8時
Regal Theatre：474 Hay St, Subiaco
イギリスを代表するコメディー集団モンティ・パイソンの一人、喜劇俳優ジョン・クリーズのワンマンショー。さりげないユーモアからドタバタ喜劇まで、幅広いコメディーを披露。
料金：$94.90～$116.90
チケット：Ticketek

**■ Tim Minchin vs WASO ～ Round II**
2月10日（金）＆12日（日）午後8時
Challenge Stadium：100 Stephenson Ave, Mt Claremont
コメディアンでミュージシャンのティム・ミンチンとWASOの共演によるコンサート第2弾。2011年にオーストラリアとイギリス公演で大成功を収めたコンサートの再演。皮肉たっぷりの歌で笑いを誘う。
料金：$49～$129
チケット：Ticketmaster

## スポーツ

**■ Lancelin Ocean Classic 2012**
1月12日（木）～15日（日）
Ledge Point Rd, Lancelin
1986年にウィンドサーファーの有志たちが始めたウィンドサーフィンのイベント。パースの北約130kmに位置するランセリンで開催。世界中から集まる選手が4日間にわたり海上で競う。詳細はwww.lancelinoceanclassic.com.auで。

**■ SEW-Eurodrive WA Pacing Cup**
1月13日（金）午後4時30分～10時30分
Gloucester Park：Nelson Cres, East Perth
グロセスター・パークで行われる馬のレースイベント。花火、ライブミュージック、子供向けアクティビティー、エンターテインメントなど催し物満載。詳細はwww.gloucesterpark.com.auで。

**■ Vodafone Test Series：Australia vs India**
1月13日（金）～17日（火）午前10時30分
WACA Ground：Nelson Cres, East Perth
毎年恒例となったクリケットのテストマッチ。強豪国であるオーストラリアとインドが対決。メルボルン、シドニーのマッチを経てパースで4日間、最後にアデレードで試合が行われる。
料金：$19～$71
チケット：Ticketmaster

**■ The Doctor World Cup**
1月21日（土）
Rottnest Island to Sorrento Beach, Sorrento
オーストラリアのパドル競技大会「ザ・ドクター・ワールド・カップ」。ロットネスト島からソレント・ビーチまで27.5kmのコースを競う。風の影響によりコースが逆になる可能性あり。
www.oceanpaddler.com

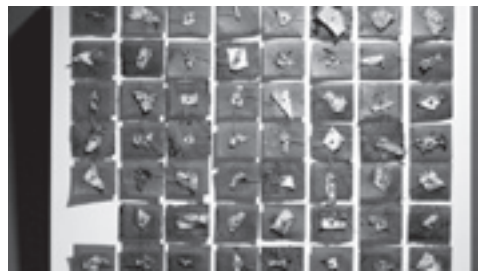
## フェスティバル

**■ Mount Barker Grapes and Gallops**
1月15日（日）正午～午後6時
Mount Barker Turf Club：Frost Park, McDonald Ave, Mount Barker
パースの南東約370kmに位置するマウント・バーカーで行われるフェスティバル。周辺のワイナリーから出店されるプレミアムワインや特産品のチーズ、サクランボ、イチゴなどのグルメ食品と、ホースレースが一度に楽しめる。
入場料：一般$20、コンセッション$10
チケット：www.grapesandgallops.com

**■ Wind on Water Festival**
1月26日（木）午前8時～午後11時
Geraldton Foreshore, Geraldton
パースの北約420kmに位置するジェラルトンの浜辺で開催されるイベント。出店や音楽、さまざまな家族イベントでオーストラリア・デーを祝う。午後5時からは花火も。入場料無料。www.cgg.wa.gov.au

## その他

**■ Heavy Metal**
～1月25日（日）
INQB8.mandurah：63 Ormsby Tce, Mandurah
西オーストラリア州で活躍するアーティスト、デボラ・ジバの展覧会。金属、蜜蝋（みつろう）、アスファルトなどの廃品を素材にした力強いアッサンブラージュ作品が並ぶ。
開館日：正午～午後4時（水、金、土、日）、正午～午後6時（木）



**■ Spicks and Speck-tacular**
1月4日（水）～8日（日）＊時間は要確認
Riverside Theatre, Perth Convention and Exhibition：21 Mounts Bay Rd, Perth
オーストラリアのABCテレビで7年間放送されていた音楽クイズ番組「スピックス・アンド・スペックス」。テレビ放送は終了したが、番組のフィナーレとしてアダム、アランとMyfが再度ステージに立つ。
料金：一般$85～$99、コンセッション・学生・子供（2～15歳）$65
チケット：Ticketek

**BOCS**
Tel:（08）9484 1133/1800 193 300
www.bocsticketing.com.au

**Moshtix**
Tel: 1300 438 849
www.moshtix.com.au

**Ticketmaster**
Tel:136 100
www.ticketmaster.com.au

**TICKETEK**
Tel：132 849
www.ticketek.com.au

パース市内の主なチケット・アウトレット
＜BOCS＞
Perth Concert Hall：5 St.George's Terrace
His Majesty's Theatre：825 Hay Street
＜Ticketmaster＞
Cloisters Newsagency：863 Hay Street
＜TICKETEK＞
Pharmacity：717 Hay Street Mall

※イベント開催日時、会場、料金等は予告なしに変更されることがありますので、ご確認の上お出かけください。
※チケットには別途手数料が適用される場合があります。

ART GALLERY OF WESTERN AUSTRALIA
西オーストラリア州立美術館
日本語で無料案内
が受けられます。
西オーストラリア州立美術館では
美術館を訪れる人々に
展示品の案内を行っています。
オーストラリア先住民による美術 (Aboriginal Art) や、歴史ある警察法廷を展示場にしたセンテナリー・ギャラリー(Centenery Galleries) が隣接する同美術館ではオーストラリアの著名な画家が描く広大な大地の風景画が、西オーストラリア州を訪れる観光客に深い印象を与えています。
人数の多少に拘らず受付けておりますので
日本語でお気軽にお問い合わせ下さい。
場　所：Perth Cultural Centre, James St Mall, PERTH,W.A.
開館時間：月水木金土日 午前10時～午後5時
休館日：火曜日
入館料：無料（但し、特別催物は除く）
ガイド料：無料
所要時間：約1時間
ボランタリー・ガイド（要予約：前日まで）
ヒリアード あつ子　☎ 0419-196-825
ホスグッド 美知子　☎ 0410-382-326

SBS ラジオ日本語放送
（パース 96.9FM）
毎週火曜 午後10時～11時

# ビジネスクラシファイド

## 不動産 REAL ESTATES

**ALLIED RESIDENTIAL MARKETERS**
アライド・レジデンシャル・マーケターズ
**担当：森本　☎ 0438-640-011（携帯）**
相場情報、売買物件探しのノウハウ等、経験豊かな日本人スタッフが親身に対応相談無料。お気軽にお問い合わせ下さい。REIWA'07,'08 Master Salesperson 賞受賞

**ALTITUDE real estate**
不動産のことならアルティチュードへ
**Suite 6/8 Alvan St. SUBIACO, WA 6008**
豊富な経験を生かし、安心して暮らせる『住み心地の良い家』をご紹介致します。皆様に喜んでいただけるよう専心努力を致します。携帯：**0417-273-739**
担当：細川貢司　koji@altitudere.com.au
www.estatequest.com.au　（日本語）

**Rich & Co.**
西田　洋
**350 Walcott Street, MT LAWLEY, WA 6050**
**☎ (08) 9276-7092**（自宅）/ **0413-354-878**
nhiroshi1005@hotmail.com　パース在 32 年。住宅売買、借家のご相談承ります。迅速、誠実、経験豊富。お気軽にどうぞ

## 美容・健康 BEAUTY ・ HEALTH

**Hair Salon SUZUKI （千恵美）**
ヘアサロン　鈴木　（旧美季美容室）
**2 Carob Court, O'CONNOR, WA 6163**
**☎ 0429-493-739 / chiemipoh@yahoo.co.jp**
日本の TV 番組や映画を見ながらヘアカット。ご予約は e-mail 又は SMS で。料金表送ります。休み：１月 16 日まで

**LET'S RELAX MASSAGE in Perth**
レッツ・リラックス・マッサージ
**125 Barrack St. PERTH, Loi's Supermart 上階**
**☎ (08) 9221-1001** ストレスにはボディ、指圧、リフレクソロジー等マッサージを。経験豊富な日本人セラピスト常駐。飛入歓迎。$40/30 分、$70/60 分。年中無休。

**RYOKO for Hair**
出張ヘアデザイン
**☎ 0423-937-192 / ryoko4hair@yahoo.co.jp**
パーマ、カラー、ヘナ、ウェディングヘアメイク。カット $35 ～。営業時間：平日９時半～３時 予約状況は http://ryoko4hair.client.jp/ 年始は１月４日より営業します。

**Satomi Hair on Wheels**
サトミ・出張ヘアーサービス
**☎ 0415-200-119 / (08) 9227-6629**
ヘアーカット、パーマ（＋デジタルパーマ、ストレート）、カラー（＋ヘナ）日本の材料を使用しております。お気軽に御利用下さい。

## 食料・日用品・レストラン FOOD・DAILY・RESTAURANT

**LOI'S (Lion Oriental Foods Co.)**
ロイズ（ライオンオリエンタルフーズ）
**13 Fitzgerald Street, NORTHBRIDGE**
**☎ (08) 9228-9898　Fax (08) 9228-8669**
日本食品はパース最大の品揃えスーパー。毎土曜日は日本の食料品とお酒を $10 以上お買い上げで 10％引き。セール品も要チェック。日本のビール、酒、焼酎、梅酒も西豪州最大の品揃え。駐車場完備。

**LOI'S Eastern Supermart**
ロイズ イースタン スーパーマート
**125 Barrack St. PERTH /☎ (08) 9221-1001**
シティ中心。日本食品の品揃え豊富。セール品多数。是非お立寄り下さい。

**REGENT CAKES**
リージェント・ケーキ
**10/45 Francis Street, NORTHBRIDGE, WA**
**☎ (08) 9227-8081**
元有名ホテル勤務のケーキ職人が腕を振るう店。人気のアンパンは、早めに買うことをお勧め。　水曜定休

## 宿泊施設 ACCOMMODATION

**BILLABONG Backpackers Resort**
ビラボン・バックパッカーズ・リゾート
**381 Beaufort Street, HIGHGATE, 6003**
**☎ (08) 9328-7720　Fax (08) 9328-7721**
四ツ星保持。清潔で市内やノースブリッジ近。朝食、出迎え、卓球、プール、バレーコート等全て無料。2007 年西豪州ベストバックパッカー受賞。2008 ～ 10 年は３年連続ファイナリスト受賞。１泊 $25 ～

## 車・モーターバイク CAR・MORTORCYCLES

**NORTHBRIDGE ENGINE FIT & AUTO SERVICE**
ノースブリッジ エンジン フィット オート サービス
**402 Newcastle St. NORTHBRIDGE, WA 6003**
**☎ 0422-237-728 日本語 ／ (08) 9328-9198**
丁寧確実な整備点検＆一般修理を心掛けています。経験豊富な整備士にクーラントチェックも安心してお任せ下さい。牽引車有。日本人経営。ゆかまでお気軽に

## A Happy New Year from JA NEWS

May 2012 bring you happiness, good health and good fortune.

**謹賀新年**

**スタッフ一同、皆様のご多幸をお祈りしております。**

**The Japan Australia News**

Our office will close at 5pm Thursday 29/12/11 and re-open at 10am on Monday 09/01/12.
12 月 30 日（金）より 1 月 8 日（日）まで休ませていただきます。


◀JA NEWSを確実にお手元へ。◀◀◀◀

**定期発送のお申し込み受付中！**

JA NEWS最新号の定期発送をご希望の方は以下までご連絡ください。

■ **発送料金**　(毎号１部発送)

| オーストラリア国内 | オーストラリア国外 |
|---|---|
| 6か月　$12.00 | $30.00 |
| 12か月　$24.00 | $60.00 |

消費税込

**国内は毎号１部につき $2.00とお手頃です。**

**JA NEWS** (The Japan Australia News)
**TEL : 1300 551 246**
**info@janews.com.au**

**NAATI** オーストラリア通訳・翻訳国家認定資格　Japanese ◁ ▷ English

**有資格者だから安心**

*Translation*
**翻訳**
移住関係申請資料 ( 出生届、戸籍謄・抄本等）や各種証明書、免許証等の公式書類、ビジネス文書、履歴書、カタログ、メニュー、名刺など、正確さと質に重点を置いたサービスを提供します。

*Interpreting*
**通訳**
ビジネス、医療、観光、買い物など様々な状況で、経験豊富で質の高い通訳者が、円滑なコミュニケーションのお手伝いをいたします。

お気軽にお問い合わせください。
**GoForward Australia-Japan Pty Ltd**
**PO Box 403 Osborne Park WA 6017 Australia**
**Tel : 1300 551 246　Fax : (+61 8) 9207 2523　E-mail : info@janews.com.au**
**☆お見積もりは文書のスキャンファイルをメール添付でお送りください。**


## Business Classifieds
## ビジネスクラシファイド　ご利用案内

ビジネス名を除く５行（和文１行 18 語）で１号＄33.25 ～。
追加１行ごとに＄6.00。
特別料金：太字（１行）、ロゴ挿入　各＄10.00 追加
料金は全て GST 込み
Excluding business names, from $33.25 per issue for five lines.
Extra lines arise $ 6.00 per line.
Extra Charges: emphasis (per line) bold type, logo $10.00 each.
Translation : $25 per five lines.
Advance payment only. (Prices incl. GST)

料金

| | |
|---|---|
| 1 issue | $ 39.00 |
| 3 issues | $ 112.00 |
| 6 issues | $ 215.00 |
| 12 issues | $ 399.00 |

お問い合わせ
JA NEWS
TEL: 1300 551 246
info@janews.com.au


**ビジネスカード デザイン・印刷**

printing design

●250 枚 / 片面 / フルカラー印刷
**$140.00** (inc. GST)～
●250 枚 / 両面 / フルカラー印刷
**$175.00** (inc. GST)～

アートワークはご相談ください。
ご注文･お問い合わせ
**GoForward Australia-Japan Pty Ltd (JA NEWS)**
**TEL: 1300 551 246　FAX: (08) 9207 2523**
**info@janews.com.au**

## 主要機関連絡先 Yellow Pages

### 政府関連機関

■ 西豪州政府観光局／ W.A. Visitor Centre
55 William St, Perth W.A. 6000
☎ 1300 361 351

■ 移民・市民権局／ The Department of Immigration and Citizenship
836 Wellington Street, West Perth
☎ 13 18 81

■ 税務署／ Australian Taxation Office
45 Francis St., Northbridge W.A. 6003
☎ 13 28 61

■ 社会福祉法人「サポートネット 虹の会」
☎ 0403-530 928

■ 兵庫文化交流センター
Hyogo Prefectural Government Cultural Centre
☎ (08) 9385 9002

■ パース日本人学校
The Japanese School in Perth ☎ (08) 9285 1758
www.japaneseschool.wa.edu.au

■ ジェトロ・シドニー・センター
JETRO Sydney ☎ (02) 9276 0100

### 日本関連機関

■ 在豪日本国大使館／ Embassy of Japan, Canberra
☎ (02) 6273 3244 www.au.emb-japan.go.jp

■ 在パース日本国総領事館
The Consulate-General of Japan in W.A.
U22 / Level 2, 111 Colin St
West Perth ☎ (08) 9480 1800
www.perth.au.emb-japan.go.jp

■ （法）西豪州日本人会
Japanese Association of W.A. (Inc.)
パース日本商工会議所
Japan Chamber of Commerce and Industry in Perth Inc.
☎ (08) 9285 1765
jccip@iinet.net.au

■ （法）西豪州日本クラブ
Japan Club of W.A. Inc.
Mr. Toshitake Hirose
☎ (08) 9245 4760 / 0451 058 988

■ （法）豪日協会
Australia - Japan Society (W.A.) Inc.
☎ (08) 9365 7137

### その他

■ 緊急電話／ Emergency Calls 000
① Fire ( 消防)、Police ( 警察)、Ambulance ( 救急)
② 住所と状況を伝える

■ ガス／ Gas 13 13 52

■ 水道／ Water 13 13 75

■ 電気／ Electricity 13 13 51

■ 番号案内／ Directory Assistance
豪州国内 12 23
海外 12 25

■ 電話の故障／ Telephone Faults
一般家庭用 13 22 03
業務用 13 29 99
携帯電話 018 018 111
回線不良（国内） 11 00
（国際） 12 21

■ タクシー／ Taxis
スワン 13 13 30
ブラック＆ホワイト 13 10 08

**JA NEWS 2012 年 2 月号は、1 月 31 日 ( 火 ) 発行の予定です。**

## JAニュース 読者文芸欄

**短歌**

たまさかの出会いがありて二月二十五日赤葡萄酒で祝う日となる（息子誕生日）

いもうとを思えばいつも背後には紫におう藤が咲きおり

ふるさとの香りほのかに残し置きなつかしき人発ちてしまいぬ（従弟夫婦）

水の上を渡りゆく風両腕をおおきくひろげて渡りゆく風

海面（うみづら）を渡りゆく風よ澄み透（す）ける青空ひとひら祖国へ届けよ

**俳句**

あちこちにヨット浮かべて遊ぶ海

（ニッキー西）

読者文芸欄では短歌・俳句・川柳を募集しています。氏名（ペンネームの場合は本名も）、連絡先を明記の上、郵送／ファックス／Eメールで編集部までお送り下さい。


J A NEWS
The Japan Australia News

編集長 Chief Editor 高橋 隆幸 Takayuki TAKAHASHI
翻訳 Translator スティックランド リヨーニ・レイ Leonie Rae STICKLAND
ニック・ジョン Nick JOHN
編集顧問 Editorial Adviser 徳島 和内 Kazuchi TOKUSHIMA

● 発行所 Published by

GoForward Australia-Japan Pty Ltd
PO Box 403 Osborne Park
WA 6017 Australia
TEL :1300 551 246
FAX : (+61 8) 9207 2523
info@janews.com.au
www.janews.com.au



**お こと わり**

弊社では、本紙掲載記事の正確さに万全を期しておりますが、掲載後にデータや情報が変更になる場合もございますのでご了承ください。また、広告、社外寄稿者の記事に関しては、必ずしも社の見解を反映した内容ではないことをお断りいたします。

なお、掲載記事、写真、図版の無断転載を禁じます。

掲載の広告内容は連邦公正取引法（1974 年）または著作権法（1987 年）、西オーストラリア州商品販売法（1895 年）または公正取引法（1987 年）、およびこれらの法律に類似する法律の規定に違反するものではないことを条件にしていますが、広告の内容や信憑性に関しての責任は負いかねますのでご了承ください。

The articles that the Japan Australia News prints are correct at the time of printing but please note that there is a possibility that information may change after printing. In regard to advertisements and articles written by contributors outside of the Japan Australia News, the opinions expressed do not necessarily reflect the opinions of the Japan Australia News. Reproduction without permission of any article, photograph or illustration printed in the Japan Australia News is strictly prohibited.

It is a condition of advertising in the Japan Australia News that the advertisement does not breach the Commonwealth Trade Practices Act (1974) or Copyright Act (1968), or the Western Australian Sale of Goods Act (1895) or Fair Trading Act (1987). However, please note that the Japan Australia News does not guarantee the absence of breaches or the reliability of advertisements, nor does it accept responsibility for such breaches.


## JA NEWS 主要配布スポット

■ **Albany**
Albany Public Library
■ **Applecross**
Ohnamiya
■ **Bassendean**
Suisen
■ **Bunbury**
International College of English
Kokoro Japanese Restaurant
■ **Beaconsfield**
Challenger TAFE
■ **Bentley**
Curtin University (Japanese Department)
Curtin University (ELICOS)
POLYTECHNIC WEST
■ **City Beach**
Hyogo Cultural Centre
Japanese School in Perth
The Weekend Japanese School
■ **Claremont**
Methodist Ladies College
Sado Restaurant
■ **Crawley**
University of Western Australia (Asian Studies)
■ **East Perth**
Chanterelle at Jessica's
Hyatt Hotel
Perth Ambassador Hotel
■ **East Victoria Park**
Senoji Japanese Restaurant
Restaurant Ninniku Jip
■ **Fremantle**
Fremantle Library
Fremantle Tourist Information
Oceans Restaurant
Taka's Kitchen
■ **Innaloo**
Sasuke Take Away Food
■ **Joondalup**
Joondalup Library
■ **Leederville**
LUNA Cinema
■ **Mandurah**
Mandurah Library
■ **Morley**
Sushi - Don
■ **Mt Lawley**
ZAKKA BOX
■ **Murdoch**
Murdoch University (Japanese Department)
■ **Myaree**
Hanaro Mart
Perth Kimchi
Yee Seng Oriental Supermarket
■ **Nedlands**
Kido Restaurant
Kongs Oriental Store
Sunazuka Perth Holistic Acupuncture
■ **Northbridge**
Arigataya
Central TAFE
Lion Oriental Foods
MC Beauty
Regent Cakes
■ **Perth**
Billabong Backpackers Resort
Blue Tourist & Student Centre
hair plus
H.I.S.
Jaws Mint Restaurant
Loi's
Macs Link
Maruyu
Matsuri Restaurant
Milner English College
Nao Japanese Restaurant
Nichigo Centre
Nihongo Iryou Centre
Rainbow Lodge
Restaurant Jun
Roselle Hair Lounge
TAKA'S Kitchen
WA Tourist Centre
Zensaki Restaurant
■ **Rockingham**
Regional Campus Community Library
■ **Shelly**
Kahmon Restaurant
■ **Subiaco**
Brilliant Hair
Green Tea House
Nippon Food Supplies
Moisteane
Tenkadori
Toraya Restaurant
Zen Restaurant
■ **Victoria Park**
Japanese Cafe Ulara
Inter Continental Perth Burswood
■ **Vines**
The Vines Resort & Country Club
■ **Welshpool**
Meijin Garage
■ **West Perth**
Consulate-General of Japan
■ **Whitford**
Kobe Sushi
■ **Winthrop**
City Travel Centre
Sakura Japanese Foods
■ **Yokine**
Aoi Japan

（順不同）

※毎月末日発行を予定しておりますが、配送の都合により多少遅れる場合もあります。各所配布部数には限りがあります。確実に入手なさりたい方は定期発送お申し込みをお勧めします（P 17 参照）。

## クラシファイド 申し込み用紙
## Classified Application Form

**■申し込み＆期日** この用紙に必要事項をご記入の上、 **毎月20日** までに掲載料金とともに下記申し込み先まで郵送、もしくは直接ご持参下さい（料金が不明瞭な場合はお問い合わせ下さい。用紙不足の場合は別用紙を添付して下さい）。
**電話によるお申し込みはご遠慮いただいております。**

**■支払い** 料金はすべて前払いです。期日までに「GoForward Australia-Japan Pty Ltd」宛の銀行小切手または郵便局のマネーオーダーあるいは現金でお支払い下さい。

※差別禁止法により、性別、年齢、国籍を限定した広告文は掲載できません。
※入金確認後の掲載となり、一度お申し込みいただいた場合、返金は致しかねます。
※内容に関しましては、それぞれの連絡先までお問い合わせ下さい。
※料金はGST（消費税）を含みます。

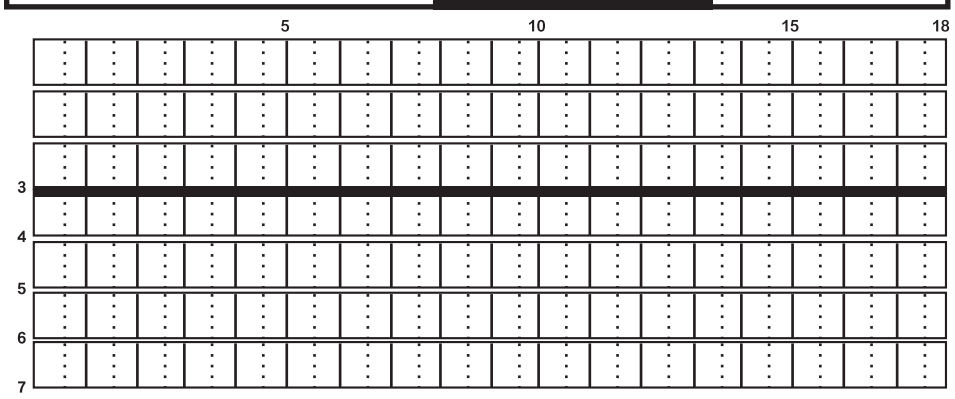
- Please fill in the form and send it with your payment by cheque or money order to the address below, to arrive by 20th of the month prior to publication.
- We cannot accept applications by telephone, and advertisements must be prepaid.
- No refund can be made if applicant withdraws the advertisement before publication.
- Please note that the Equal Opportunity Law forbids the publication of advertisements directed at one sex only.
- No correspondence will be entered into regarding the contents of classified advertisements.
- Prices include GST.

**クラシファイド申し込み先 Send classified advertisements to :**
**classifieds@janews.com.au**
**JA NEWS PO Box 403 Osborne Park WA 6017 Australia**

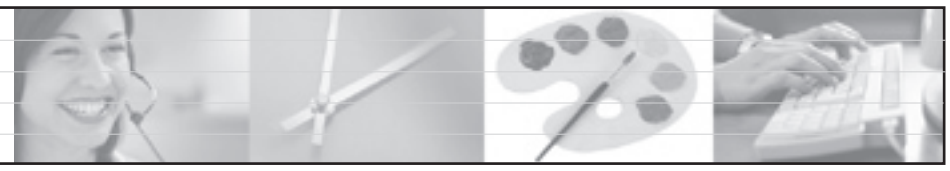
| 氏名 ( Name ) | 掲載月 ( Month for publication ) |
|---|---|
| 住所 ( Address ) | ☎ ( Tel. ) |

料金 和文：3 行（1 行：日本語 18文字、半角英字 36文字）$21.00。追加 1 行につき $5.00。太字、枠組み、ロゴ 1 行、1 点につき $5.00。シェア募集の内容に関してはメールでお申し込みいただき、校正を必要としない場合は、無料にて掲載致します（3 行×18文字まで）。
Cost English : $21.00 for first 3 lines (36 letters per line), Japanese : $21.00 for first 3 lines (18 letters per line). $5.00 each additional line. Extra Charges : bold type, frame, logo : $5.00 each Translation fee : $21.00 per 3 lines. Classified for share house (by E-mail only) : Free up to 3 lines without proof confirmation.

| 合計金額 ( Total cost ) $ | オフィス用 ( Office use only ) |
|---|---|



# CLASSIFIEDS クラシファイド



## 求　人

### スタッフ募集！

３か月から６か月間フルタイムで働ける
ホールスタッフ及びキッチンハンド。
パートタイムも常時募集しています。
祭レストラン　☎（08）9322-7737
松島、吉田まで☎　0411-881-715

**********

シェフ（和食経験者）、キッチンハンド、
フロア担当を求めています。お気軽に。
SADO ISLAND RESTAURANT
Claremont ☎ 0417-988-064 野村まで

**********

キッチンハンド募集！長期働ける方、永住者優遇。Innaloo の Bunnings 向かい。
Sasuke Japanese Takeaway ☎ 9445-7831

**********

ランチタイム・スタッフ募集
（月～金、朝～昼すぎ）
☎ 044-880-3332 わさび (Woodside)

**********

### 直ジャパニーズレストラン

117 Murray St. Perth
キッチンスタッフ募集
ワーキングホリデーの方は、長期（6 か月）働ける方、しっかりした調理経験のある方。永住者は未経験も考慮します。
電話連絡の上、履歴書をお持ちください。
担当：たかよ　電話：9325-2090

日本語医療センターパース
カジュアル医療通訳スタッフ募集
＊週２～３日フレキシブルに
　勤務可能な方（土曜含む）
＊要上級英語力（医療英語含む）
＊ WH 不可、長期勤務可能な方
CV ( 日・英両方）送付
IMS Pacific GPO BOX 2574 PERTH 6001
お電話でのお問い合わせはご遠慮下さい。

## 教えます

ENGLISH LESSONS 英会話クラス
37 Barrack Street, PERTH
☎ 0407-426-628　スピーキングとヒアリング中心で少人数制クラス。教師は皆、経験豊かなネイティブ。90 分＄20。
特殊コース（発音、IELTS、FCE、家庭訪問レッスン）可能。無料体験レッスン実施。

## 貸します

日本人オーナーの一軒家。家具付。賃料はご相談に応じます。連絡先：Reginald Dawson　☎（08）9409-4534

## その他

月～土無料英会話 2 時間と聖書 30 分
www.freeenglishclasses.org City クラス
パース日本語キリスト教会　冠婚葬祭も
日曜集会午後 1:00 ～　どなたでもどうぞ
☎ 0413-243-065 ／ 9448-8755　ヤング迄

**********

ＴＯＹＯＫＯ’Ｓ　Hair in Carlisle
☎ 0448-610-963　tadatoyo@gmail.com
カット、カラー、パーマ、縮毛矯正、ヘアーセット、着付けなど、出張も可能なのでお気軽にお問合せ下さい。

パースのパソコン相談所＊日本語で対応
http://perth-pc.com/　TEL 0430-115-911
電話、メールでお問い合わせください。

**********

直ジャパニーズレストランお休みのお知らせ。当レストランは 1 月 16 日（月）から 29 日（日）まで､お休みさせて頂きます。日頃のご愛顧を感謝致しますとともに、ご不便をおかけしますことをお詫び申し上げます。今回、私どもの家族が住み被災地である宮城に滞在し、確実に手に届く支援を考えたいと思い今回 2 週間のお休みを頂くことにしました。30 日（月）より通常通り営業しますので、変わらぬご愛顧をお願いいたします。

**********

梅村学園中京大学 OB 会会員募集
梅村学園関連の中学、高校、大学出身で学生、ワーホリ、仕事、永住の在豪の方々ご連絡下さい。
teruhito.hirahara@dbschenker.com

**********

骨盤ネジ締めボディメイクエクササイズ
～全ての女性へ～　Akko ☎ 0417-546-872
e-mail　akkocchan@hotmail.com

**********

### オーストラリア・シドニー発

Weekly Jenta 週刊ジェンタ
TEL : 02-9909-0111　FAX : 02-9909-0888
info@wjenta.com
www.wjenta.com

### NSW 州　求人
＜週刊ジェンタより＞

**デリバリ及び加工スタッフ募集中**
Botany にある食品加工工場 (Thanks Foods) では、配達のデリバリ・スタッフ及び工場内で作業をする加工スタッフを募集しています。時間は平日 7 :00~16:00 まで。英語に自信がない方でも安心して働ける職場です。未経験の方でも大丈夫ですので、ご興味のある方はぜひお問い合わせください。ご連絡お待ちしております。
電話 (02) 9316-5833/5855、またはメールで info@thanksfoods.com.au 佐藤まで。

**********

**ヘアスタイリスト募集**
国際的な美容師を目指しているヘアスタイリストさん募集‼　ローカルのお店で働きたいと思っている方、まずはうちのお店で世界に通用するスタイリストを一緒に目指しませんか？　英語で対応出来る方、長期働ける方優遇。パートタイムだけでも結構です。経験者のみ。
☎ 02 9904 3336 担当 Takumi まで。

**********

**美容師募集**
CITY、チャイナタウンにある Japanese Hairsalon Takeshi & Team では、美容師を募集しています。スタッフは全員フレンドリーで、楽しいサロンですので仲間になりませんか？　是非、ご連絡下さい。
E-mail: hairsalontakeshi@yahoo.co.jp
住　所 : City mark level1 shop F1A, 683-689 George St NSW 2000
担当 : 塩崎 まで / ☎ 0431 769 521

**歯科助手募集**
経験のある歯科助手募集中。学生・永住ビザの方ご連絡下さい。☎ 02-9252-5888

**********

**如月でスタッフ募集**
チャイナタウンのフードコート内にある日本食「如月」ではスタッフを募集しています。英語に自信がない方でも、笑顔と元気がある方なら大歓迎‼
主な仕事内容は接客になります。勤務時間などの詳細は面接にて。( 要英語 )
☎ 0452 221 328

**********

**キッチンハンド、ホールスタッフ急募！**
シドニー南部、La Perouse のビーチフロントにオープンしたレストラン「東京ステーキハウス」で、キッチンハンド & ホールスタッフを募集中。永住、ワーホリ、学生ビザをお持ちでやる気のある方、ご連絡をお待ちしています。調理経験者、週 6 日働ける方、コミュニケーションがとれる程度の英語力があればなお歓迎！まかない有り。市内から直通バス有り。お気軽にお問い合わせください。
Noriko ( 日本語可 ) ☎ 0421 662 575 まで。

**********

**キッチン、ホールスタッフ募集！**
Chatswood の和食レストラン「Ichimaru」では元気なスタッフを募集しています。ビジネスビザ・サポートもあります。独立希望の方の相談にも乗ります。
☎ 0416 334 384 ひろさわまで。

**********

**キッチン、ホールスタッフ募集！**
ニュートラルベイの「スシトレイン」ではキッチン & ホールスタッフを募集しています。一緒に頑張りたいという方、ご連絡ください。☎ 02-9908-8891 まで。

**********

**ニュートラルベイ Kai Sydney**
**レストランスタッフ大募集**
Kai Sydney レストランではキッチン、ホールスタッフを大募集しています。一緒に楽しいお店を作りましょう。☎ 0437 272 401
Mail: kakinuma@iinet.net.au かきぬままで

**********

**Manmaruya**
**Japanese Noodle Bar スタッフ募集**
Campsie、Hurstville 両店共キッチンスタッフ、フロアスタッフを募集しています。どちらも駅から 30 秒、おいしいラーメンのまかないもあります。長期で働ける調理師の方、ランチだけちょっと働きたい主婦の方、どなたでもお気軽にお問い合わせください。Campsie ☎ (02) 9789-5759、Hurstville ☎ (02) 9586-3117 後藤まで。


# 日本語医療センター

**パース 日本語フリーダイヤル**
**1800-777-313**
携帯電話からの通話は有料となります。

**日本人患者様専用の受付、診察室があり、安心して診察を受けることができます。**

**■ 海外旅行傷害保険キャッシュレスサービス ■**

**海外旅行保険加入者は､医療費（専門医を含む）及び 通訳、薬品､レントゲン、血液検査等の費用は支払い不要です。**

- 日本人通訳者が常勤しておりますので､言葉の心配は全くありません。
- 看護師､女性医師がおります。
- 薬局に出向かなくても､その場で薬を受け取れます（日本語説明付き）。
- 全科（歯科を除く）の診療が可能です。
- 保険に加入していない方でも低料金で診察を受けられます。通訳付きも可
- 混雑を避けるため予約制となっておりますが、緊急時は常時対応します。
- ダイビングメディカルもできます。

**予約受付・診察時間**
月～金　午前 8 時～午後 5 時
土　午前10時～午後 3 時

**診療項目**
・内科　・外科　・整形外科　・耳鼻咽喉科　・小児科　・眼科　・産婦人科　・泌尿器科（性行為感染症含む）　・皮膚科　・アレルギー科　・心療内科　・精神科など

Level 1 713 Hay Street Perth WA 6000　TEL: (08) 9486 4733　FAX: (08) 9321 4778



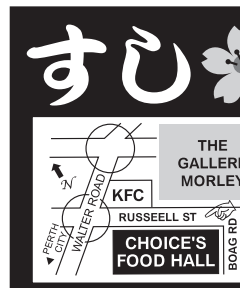
あなたがもし何かを目撃したなら
勇気を出して
通報してください
1800 333 000
www.crimestoppers.com.au
あなたの名前を言う必要はありません
匿名で結構です
CRIME STOPPERS
1 800 333 000
JA NEWS The Japan Australia News
JA NEWS は CRIME STOPPERS をサポートしています。



**出張整体・マッサージ**
**$50/60分(出張料込)**
肩こり・腰痛・頭痛・体の不調は当院にお任せください。
☎ 0432-154-158 ご予約は田村まで
Kenji Japanese Massage
※マッサージベッド、枕、タオルを持参致しますのでご用意頂く物はございません。



**すしどん**




火曜日定休
スタッフ募集
☎ (08) 9375-9992
Cnr.Walter Road & Russell Street, MORLEY

リレーインタビュー

# 夢を追いかけてオーストラリア

第44回

## 文化を理解する時、固定観念はちょっと横へ。すると新しい考えが広がる。

パースドライバーガイド&ツアー　取締役

ジョン・ペテットさん

12月号の近藤（こんどう）まみさんから紹介いただいたのは、本コーナー初のオーストラリア人ジョン・ペテットさん。パース生まれのタスマニア育ち。小学生のころ日本に興味を持ち、人生の半分は日本と密接な関わりを持っているというジョンさん。日本とオーストラリア両国で夢を追いかけ続ける彼の人生を流暢（りゅうちょう）な日本語で語ってもらった。

**日本に興味を持ったきっかけは？**

興味を持ち始めたのは小学生のころです。当時の日本はバブル景気の真っただ中で、なぜ日本はこんなに経済力があるのだろう、オーストラリア人は見習わなければと思ったのがきっかけです。

また、クラスメートの中に父親が日本人、母親がオーストラリア人という子がいて、そのお父さんに日本人の老夫婦を紹介されて友達になりました。ロングステイしていた二人は北海道の方で、現在は札幌に戻っていらっしゃいますが、今でも義理のおじいちゃん、おばあちゃんのようなお付き合いをしてもらってます。

**日本語もそのころから？**

その当時は小学校の授業に日本語の選択はありませんでしたから、高校1年の時から選択授業で始めました。他の授業でも日本のアートとか、日本に関するものは何でも勉強しました。高校の日本語の授業ではいつもトップの成績でしたね。

住んでいたホバートと静岡県の焼津市が姉妹都市だったこともあって、修学旅行で初めて日本へ行きました。焼津でホームステイをして、静岡、東京、大阪、広島など2週間ほどの旅でした。

新宿駅では人の多さにショックを受けました。タスマニアは電車もなく、人も少ないですから。頭がいっぱい見えると言えば、牧場の羊の頭くらいでしたからね。

**高校を卒業した後は？**

12年生を終えるころ、新聞で「南半球の一番南にあるお寿司屋さんでの見習い」という募集広告を見つけて、寿司職人の見習いとしての仕事に就きました。

また大学へも行きたかったので、週3日ランチタイムは休みをもらい大学へ行かせてもらいました。

家族は私が17歳の時にパースへ戻ったのですが、私は一緒に行かずにその時から一人暮らしをしていました。親の援助は一切受けず、大学の費用やその後日本へ行った費用も全部自分で貯（た）めました。

それと調理学校にも通ってシェフの資格も取りました。実際は寿司を作っていましたが、こちらの学校ですからフランス料理を勉強しましたけど。

調理学校も卒業し資格を取って、見習いの契約も終わった時、タスマニア大学の姉妹校になっていた関西外国語大学へ行くことに決めました。

**日本での生活はいかがでしたか？**

まず大学へ入る前に、東京で1年間アルバイトをして学費を貯めました。タスマニアのお寿司屋さんではオーナー家族の下で働いていましたので、ひと通り日本文化や言葉をマスターして、自分にとって日本はかなり近い存在という感覚で日本へ行きましたが、東京ではひとりの外人にしか見られず、それを悲しく思うこともありました。

例えば、電車に乗ると隣に座ってくれなかったり、デパートに入ると店員が逃げていったり、オーストラリアはそういうのがないですよね、多国籍文化の国ですから。

**関西外国語大学での勉強は何を？**

日本語学科へ1999年から2年3カ月通い、卒業しました。さまざまな科目の単位を取り、それをタスマニア大学で認めてもらいました。

東京上野公園の桜の下で

大学には常に400人くらいの留学生がいて、そのうち6人が日本人学生と一緒に通常の講義を受けることができ、そちらのコースに入ることができました。

このコースには日本語検定1級くらいじゃないと入れないんですが、タスマニアでの勉強と働いていたお寿司屋が日本語の環境だったので、耳から覚えて、自然に身に付いたこともあるんでしょうね。

他の国の文化や言語を習う時は、固定観念や自分の文化を捨てるのではなく、とりあえず横に置いておくんですね。子供が母国語を親や周囲から聞いて覚えていくように。すると新しい考え方がどんどん広がるんですよ。

**大学卒業後はタスマニアへ戻られた？**

いいえ。タスマニアに帰らず、大阪で知り合った日本人の妻と一緒にパースへ戻ってきました。

仕事は以前から興味のあった観光業に就きたくて、まずドルフィンスイムとウォッチングの日本語専門ガイドの仕事を見つけ、その会社で3年くらい働きました。

その後は日系の旅行代理店のツアーガイドとして2年ほど働き、自分の会社を起こして6年くらいになりますね。今は引き続き代理店からガイドの仕事を頂きながら、ピナクルズやワイルドフラワーなど自社のツアーも行っています。

他には結婚式の仕事もしています。パースは天候も安定しているので結婚式をするには人気があります。あと、たまに英語のプライベートレッスンもやっています。

ワイルドフラワーツアーのお客さまと

**オーストラリア人の日本語ガイドの方は少ないですよね？**

パースでは私くらいでしょうか。お客さまは私がガイドだと分かると最初はちょっと戸惑うようです。でも日本語で話し始めれば安心して、皆さん喜んでくださいます。

オーストラリア人ならではの知識もありますので、そういう話は特に喜んでいただけますね。次の旅行で指名してくださるリピーターの方もいらっしゃいます。

**ドライバーガイドという仕事も大変なのでは？**

しゃべりながら運転をするこの仕事に慣れるのには時間がかかりました。運転に集中しながらガイドトークをするということですからね。お客さまの命を預かっていますからプレッシャーも感じます。

この仕事はコツというか技術がないとできない。お客さまの話を聞きながら、周囲に注意を払って運転し、トークする忙しい仕事なんです。

日本語で話すこと自体は疲れないんですけどね。英語を訳さず、最初から日本語で考えますから。経験の積み重ねでしょうね。

たまに外見から第一印象で敬遠されてしまうこともあります。でも2、3日一緒にいて、一緒にいろいろな体験をするとお客さまと一体感が生まれて。もうそれだけで大変さは吹っ飛んでしまいます。

人のお世話をして、それを喜んでいただけたら何よりも嬉（うれ）しいですよね。この仕事は本当に自分に合っていると思います。

ピナクルズツアーで

**これからも日本に関わることをしたい？**

はい。日本との付き合いは長いですからね。寿司職人として5年、英語教師3年、ガイド10年と人生の半分以上を日本と関わってきています。心は日本人に近いですよ。

逆に日本人に近くなり過ぎてオーストラリアのやり方と合わない部分もあり、パースに戻って10年たちましたがイライラすることもあります。

特にサービス業は日本とのレベルが違い過ぎる部分もありますね。時には日本のお客さまが期待していることと雲泥の差があったり。その間に入っていかにその差を縮められるかがこれからも課題です。

また他の可能性も考えてます。ガイドも他の国の方々や企業関係の仕事とかもあるでしょうし、英語教師の資格を取って、オーストラリアもしくは日本で教える仕事に就くことも。

そしていつかは自分のレストランを開きたいとも思っています。場所は分かりませんが、居酒屋のようなスタイルのレストランをできたらと考えてます。

**では、次の方をご紹介ください。**

パースで看護師として働いている片渕彩子（かたふち・さいこ）さんを紹介します。日本から彩子さんのご家族が来られた時にツアーガイドとしてご案内したのが知り合ったきっかけです。ハートのある方で私と同様に人を助けたり、世話をするのが好きな、とても気が利く女性です。

第 76 便

# ティーガンの こんなことあってん!!

ティーガン・チャブ

最近買い物に行かなくなっている。よく新聞に書かれているように、パースの人たち（だけじゃなくて、世界中の人たちも？）がショッピング・センターでショッピングをするよりオンラインで物を買っているそうだ。私はもう一歩先を行っているかな。パースの店は早く閉まったりして不便だから、やっぱり少しはオンラインで買い物をするけど、実は、ほとんどのショッピングは２つのウェブサイトからだけ。その２つとは、アマゾンとか eBay（イーベイ）じゃなくて、イギリスの Etsy（エッツィー）と、オーストラリアの Madeit（メイドイット）というウェブサイトだ。

▲ 再生利用ーオンラインで可愛い物がたくさん見つかる！
Reduce, reuse, recycle... You can find many beautiful ‘upcycled’ things online!

この２つのサイトの特別なところは、売っている物がトレンディーで安い…のではない。高くて古い物もたくさん売っている。特別なのは商品が全て手作りか使い古した物ばかりであることで、普通のお店にあるような大量生産して安く売る物とは全然違う。

なぜ手作りが好きかというと、特別な才能を持っている人が、アイデアを形にして、頑張って製品にした物だから。工場でデザインされて同じ物（もしかして色だけ変わる）が大量に作られるのではなくて、それぞれが一つ一つ考えて作られた個性的な物だ。同じ物が２つない、というところがかっこいいと思う。こうやって生命のない物に息を吹き込むことで、自然物と同じように個性を持った物ができる。そしてこういう物を使ったら、イマジネーションが刺激されるような気がする。こういう話はおかしいと思う人もいるかもしれないけど、私はそう感じるのだ。

自分で物を作ることって素敵だね。自分の個性的な才能を見つけて、生かして、そしてずっと練習して上手になるというのはかっこいいと思う。大量生産された物より、人間が自分の手で最初から最後まで愛を込めて作った物には高い価値がある。その作る時に込めた愛が感じられるような気がする。日本ではこういうことがまだとても大切にされているから、今も素晴らしくて素敵な手作り作品がたくさんあるのだと思う。

昔の物も同じように、誰かがそれを買って、もしくはプレゼントされて、少しの間それを愛して一緒に生活した。そして何かの理由でもう要らなくなって、その人の物ではなくなってしまった。でもその物には語るべき歴史がある。何十年か何百年前に、もう一つの生活があった。そしてそれを今ここで、私がまた使うことができる。私はそうやって古い物の昔話を考えるのが好き。そして何十年も何百年も使われていても、まだ壊れていない、まだ使えるとしたら、本当に愛を込めて作られた物だという証拠なのだ。

そして、もう使われていない昔の物をそのまま使うこともあるし、アップサイクリングといって、古い物、例えば機械などの部品を使って、全く違う新しい物を作ることもできる。こうやって物の遺産を忘れずに、歴史を尊重しながら、昔人間の生活を楽にしてくれた物をまた生かして、もう一回役に立つようにする。例えば、もう使われていないタイプライターのキーから男性用シャツのカフスを作ったり、昔の金属製の鍵をペンダントに使ったり、古いウエディングドレスの生地でモダンな形のドレスを作ったり。創造力を生かせば、できることが数え切れないほどある。

古い物や手作りのこういうところが私は好き。世界の人たちがみんな同じような、大量生産で作られた心に響かない物を使って生活をするより、一つ一つ大事に作られた、時間を超えて想像力をかき立ててくれるような、個性的な物を使って生活していくほうがずっと素敵だ。そして物自体にフォーカスせず、人との深いつながりを感じたり、周りの人を思いやったりしながら生活していくということを大事にしてほしいね。

ずっとお世話になる地球のため、そして自分自身ももっと楽しく生活できるように。読者の皆さんも、2012 年には新しい物や新しい経験ばかりに集中せず、一緒に古い物を再発見してみませんか？

明けましておめでとうございます！　2011 年は大変お世話になりました。今年もどうぞよろしくお願いいたします。

この欄への感想など、読者の方からティーガンへのメッセージを募集しています。teganjanews@gmail.com までメールをお送りください。日本語でも英語でも OK です。ご感想を楽しみにしております！

ティーガン・チャブ
2005 年から 2 年間、JET プログラムの CIR（国際交流員）として大阪市国際交流課に勤務。西オーストラリア州パース在住。

# Tegan's "Nandeyanen" in Perth Part 76 Tegan Chubb

Recently I haven’t been going shopping nearly as much as I would usually. Just as has been discussed at length in newspapers, people in Perth (and possibly even those in other countries also?) have begun to do their shopping online rather than heading to shopping centres. I’ve taken this a step further. Not only do I find Perth shop’s opening hours inconvenient and so have no choice but to do some shopping online, I mainly do most of my online shopping at just 2 websites. Not Amazon or Ebay as you may imagine, but a UK-based website called Etsy (www.etsy.com), and an Australian-based one called Made It (www.madeit.com.au).

The unique trait that these websites possess has nothing to do with whether the goods available are cheap and trendy… in fact there are actually many things that are old and expensive. It is that they specialize in things that are either vintage or handmade, which to me makes them more special than the mass-produced goods being sold at bottom-dollar prices by most shops.

The thing I like about handmade items is that a talented person has had an inspired idea, which they have worked hard to produce into a real product. They are not designed in a factory and made into thousands of carbon copies of each other (of possibly varying colours), but one by one they have been carefully considered and made unique. This uniqueness, of not having an exact replica gives them a distinct coolness. It’s like breathing life and personality into an otherwise inanimate object, making it more natural. I get the feeling that those who use these sorts of items can be inspired in their everyday living. Many may think that this is a crazy thought, but I really think so.

I think that the act of creating something entirely by hand is just superb. It’s a challenge to discover your own creative talent, then practice and perfect it into a real skill. There’s something valuable about an object made by someone with their own hands from beginning to end, with care and attention. I feel that you can sense the devotion that went into the object at the time it was made. I noticed in Japan that expert craftsmanship is still held with high esteem, as can be witnessed by the many amazing handmade goods available there.

Similarly with vintage items, which have their own history. Something that someone once bought, or was given as a present, and loved for a while. For some reason or another they didn’t need the item anymore, and it wasn’t used by anyone for a time. But that item can tell a story. It had another life 10’s, or 100’s of years ago. That item now remains here and now, and I am able to admire it again. I love thinking of the stories that vintage things can tell in this way. If they are not broken after long years of mis- or non-use, then I think that’s a kind of proof of the love with which they were originally made.

These unused vintage treasures can be used to create new ‘upcycled’ things, where an old item is recycled into something new again, or various parts transformed into something completely different. In this way we can remember the heritage of an item, respect its history, and use once again something that made peoples’ lives easier long ago. For example, we can take the old keys of typewriters and transform them into cufflinks, or reuse old metal to make new pendants, or even take the material from an old wedding dress to create a dress in a more modern style. If you use your imagination, the possibilities are endless.

This is what I love about vintage and handmade things. Rather than a world filled with people using the same mass-produced, un-inspiring items in their lives, how wonderful would it be if we could use objects whose styles were timeless, that had a feeling of creativity and uniqueness to them? I wish that with more inspiration in the everyday mundane objects in our lives, we could focus on those things in life that are more important than material objects, such as living and working together.

This would be for the good of the earth on which we live, and for fulfillment and joy in our lives. In 2012 rather than focusing on the new, won’t you also try rediscovering the old things and practices that once gave you joy?

I would like to wish everyone a Happy New Year! Thank you for your support in 2011. I hope 2012 brings much inspiration, success and good fortune to you all.

I’m inviting comment from readers of JA NEWS to let me know directly what you think. You can contact me on teganjanews@gmail.com. I look forward to hearing from you!

連載 時評 傍目八目（おかめはちもく）ニッポン

コラムニスト 蒲生 輝

## 第68回 韓流ブームの光と影

先日、久しぶりに東京の〝リトル・コリア〟に行ってみた。

東京・新宿歌舞伎町と大久保にまたがる、職安通りを挟む一画で、そのエリアはアメーバ的拡大を見せている。なんでも、韓流イケメンが給仕する、ホストクラブ的なカフェもあって、それは賑（にぎ）わっているとのことです、はい。

この界隈（かいわい）に足を向けるのが夕方や夜ならば、韓国レストランでプルコギを食べる。いろんなメニューがあるが、私はこれに決めている。夜中にチヂミや冷麺を食べたりもするが…。飲食店はもう、いやというほどある。昼前ならば買い物だ。中ほどに「韓国広場」と命名された韓国食品を中心にしたスーパーがあり、専らここで求める。

今回は冷麺、オイキムチ、サムゲタン（参鶏湯）など。サムゲタンは一食分より少量なパッケージもあり、冷麺はスープだけも販売している。とても多様化しており、買いやすくなった。とくに珍しかったのは、エゴマの葉の醤油（しょうゆ）漬け。というのもかなり前、食通の作家・立原正秋氏が小説の中で、紫蘇（しそ）の葉の醤油漬けを紹介しており、私も実践したことがあったからだ。醤油漬けといってもいろんな調味料や酒が配合されており、これを温かいご飯に巻いて食べるとオツ。おにぎりに巻いてもいい。

そして、そのスーパーやレストランを経営するのは、金根熙（キム・クンヒ）氏。1956年生まれで、一橋大学に留学し、経営学の博士号を持つ、れっきとしたドクターだ。

実は私、金氏と一緒に酒を酌んだことがある。氏は、学生時代から新宿・ゴールデン街の安酒場に入り浸っていたようで、同じくこの街を根城とする友人とともに杯を交わしたのだった。もう10年ほど前のことなので鮮明な記憶はないが、朴訥（ぼくとつ）とした学者タイプの喋（しゃべ）り方、居住まいの中に、ビジネスに対するきちんとした哲学を有していたように思う。

韓国広場を中心とする彼のビジネスは、年商34億円と成長を続けている。

### 近くて遠かった隣人の距離

いっぱしの財界人となった金氏は、いろんな発言、発信をするようになったが、その中で目をひき心に刺さったのが「週刊ダイヤモンド」のネット版で見つけた次の発言。

――ある日、幼稚園に通う子どもと一緒に日本と米国のバレーボールの試合を見ていた。すると子どもが画面を見ながら「ニッポンチャチャチャ」と声援を送ったのだ。びっくりして金は聞いた。「日本を応援しているのか」

「お父さんは違うの」。不思議そうな表情を浮かべるわが子。

「内心は日本が負ければいいと思っていた」という金。

多くの韓国人と同様、日本に対して複雑な思いがあった。父母の植民地時代の体験談、近所の男性の背中の傷……。留学はしていても日本を好きになれない理由はいくらでもあった。

「そんなに嫌いな国なのにどうして住んでるの。自分の国に帰ればいいのに」

無邪気な幼子の指摘は、心の底にあった複雑な思いを遠慮会釈なくまっすぐに貫いた。――

一緒に酒を飲んだ時、ぽつりぽつりと、言葉を選ぶようにして語った金氏の、心根に少しだけ触れた気がした。そして彼は、こうした思いを吐露したことによって「嫌いなら日本に住むな」「とっとと帰れ」という、心ない我が同胞の十字砲火を浴びた。

そういえば前述の作家・立原正秋氏は、日本の中世をこよなく愛し、ふだんは着物の着流しで過ごすような、あまりにも日本的な知性と心情を有す人だった。

氏の作品の愛読者であった若き日の筆者は、小説の記述に影響されて奈良を旅して唐招提寺の静寂にひたり、またある日は鎌倉の竹寺に遊び、能や狂言にもふれた。

そんな立原氏の出自は、誠にドラマチックなものだった。ご自身が作成した年譜によると「父母ともに日韓混血で父は李朝末期の貴族より出て金井家に養子にやられ、はじめ軍人、のち禅僧になった」とあるが、しかしそれは、立原氏の全くの創作で、純然たる韓国人、しかも農家の出身であったことを、氏の後輩・高井有一氏が評伝「立原正秋」で畏敬と哀惜など諸々（もろもろ）の思いとともに綴（つづ）っている。その立原氏が逝ってすでに30年が過ぎた。どんな思いで昨今の韓流ブームを見ておられるだろうか？

さて今日、リトル・コリアの古くからの住人は、無秩序なごみ棄（す）て、看板の乱立、騒音に困惑し、悲鳴を上げている。民族の誇りをもって対してもらいたいものだ。

――――――――――――

プロフィール

蒲生 輝（がもう・てる）

1944年 長野県生まれ。コラムニスト、フリーランス・ライター。政治、比較文化、歴史、旅行などのジャンルで、これまでに16冊の著書がある。現在、千葉日報に文化時評コラムを連載中。

社会福祉法人 サポートネット 虹の会
http://www.nijinokai.com.au
西豪州政府の認可団体です（非営利、非宗教、非政治）

ケア・サポート
一人暮らしの高齢者が病気になった時の入院前・退院後の介助と見守りや、ベビーシッター（お母さんが急遽入院などの緊急時）まで、幅広いサポート内容です。

プレイグループの支援
歌や遊びを通して、子どもたちに日本の文化を伝えるお手伝いをしています。

電話相談
生活・医療情報の提供、子育て相談、外国暮らしの中で困ったこと、その他、さまざまな悩み事の解決策をご一緒に考えます。

新年明けましておめでとうございます。
本年も虹の会では高齢者やサポートの必要な方へのケアに加え、日本人プレイグループ支援、震災の募金活動、妊娠出産子育てのサポートなど、いろいろな方面でボランティア活動を行っていきます。本年も何卒よろしくお願い申し上げます。

どんなことでも電話相談を…お気軽に
問い合わせ info@nijinokai.com.au
＜秘密厳守＞
電話がかからない時は番号、曜日を変えておかけ直し下さい

電話番号
0403 530 928 代表
0403 530 927 事務局
0403 530 925 ケアチーム（介護の相談・要請）

# A Bird's-Eye View of Japan

## No. 68 The Light and Shadow of the Boom in Things Korean

[A regular feature by **Teru GAMO** English adaption by Leonie Stickland]

The other day, for the first time in ages, I went to check out Tokyo's 'Little Korea.' A quarter that spans Shinjuku's Kabuki-chō and Okubo, on either side of the avenue called Shokuan-dōri, its area has been exhibiting an amoeba-like expansion. There are cafes with the air of so-called 'host clubs,' where Korean-style *ikemen* (gorgeous hunks) comprise the floor staff, and oh, boy, are they popular!

If it is late afternoon or evening when I turn my steps to this neighbourhood, I eat the barbecued meat dish called *bulgogi* at a Korean restaurant. There are all sorts of items on the menu, but I stick to that one. Late at night, though, I occasionally have the thin savoury pancake called *jijimi*, or else chilled noodles. There is an almost sickening number of places to eat and drink. If I go there in the morning, I'll do shopping. In about the middle of the district there is a supermarket called 'Kankoku Hiroba (Korean Plaza)' which sells mainly Korean foodstuffs, and where I make all my purchases.

This time, I bought chilled noodles, cucumber *kimchi*, chicken ginseng soup (*samgyetang*) and so on. The chicken soup is also sold in packages of a little less than a single serve, and the soup to go with chilled noodles is also sold separately. There is great variety, and things have become easier to buy. What struck me as especially unusual was *egoma* leaves (Perilla frutescens) pickled in soy sauce. The reason for my mentioning this is because I myself had tried making a similar pickle of purple Perilla (*shiso*) leaves in soy-sauce, which was introduced a fair while ago in a novel by the gastronome writer, Masaaki Tachihara. Pickling them in soy sauce involves a mixture of all kinds of condiments and *sake*, and the leaves are tasty when eaten wrapped around a morsel of hot rice, or covering hand-squeezed rice balls (*onigiri*).

The owner of that particular supermarket and restaurant is a man called Kim Geun Hee. Born in 1956, he came to Japan from Korea as an international student at Hitotsubashi University (a renowned national university in Tokyo) and gained a doctorate in economics, so he his deserved title is Dr Kim.

Actually, I once had drinks with this Dr Kim. From his student days, he apparently used to be a regular at the cheap drinking-places in the narrow back street in Shinjuku called 'Golden-gai,' and raised a glass with friends who similarly made this street their stronghold. As it was about ten years ago, my memory of that occasion is not sharp, but he struck me as having a solid philosophy in regard to business amid his unsophisticated, boffin-like manner of speaking and his posture as he sat.

His business, focused on Korean Plaza, is continuing to grow, with annual sales of 3.4 billion yen (almost AU$44 million).

**Our distance from our neighbours, so near, yet so far**

Dr Kim, having become quite a financier, started to make all kinds of statements and submissions, but out of these the one that drew my eye and struck my heart was the following account I found in the online version of the monthly magazine, *Diamond*.

'One day, when Kim was watching a televised volleyball match between Japan and the US with his child, who was in kindergarten, the youngster faced the screen and let out the cheer: "Nippon-cha-cha-cha!" Astonished, Kim asked: "Are you barracking for Japan?"

"Aren't you, Dad?" responded the child, with a mystified expression.

Kim said: "Inwardly, I was hoping that Japan would lose."

Like many Koreans, he had a complex feeling towards Japan, due to his parents' tales of their experiences during the period when Korea was colonised by Japan, and the wound that a man in the neighbourhood had on his back... "Even though I went to Japan to study, there were any number of reasons for not being able to grow to like Japan," he recalls.

"Why, then, are you living here even though it's a country you hate it so much? You should go back to your own country!"

What this innocent child pointed out lanced the complex feelings that lay at the bottom of Kim's mind, unsparingly and directly.

When I was drinking with him, I felt that I had only slightly touched upon Kim's fundamental nature, as he spoke slowly and haltingly, as if choosing his words. Because of his having spouted such sentiments, he had been caught in the crossfire from heartless fellow Japanese of mine, who said: 'If you don't like it, don't live in Japan,' 'Hurry up and go back where you came from.'

That reminds me: the aforementioned Masaaki Tachihara was a man with an unstinting love for Japan's medieval times who had an all-too-Japanese kind of intellect and sentiment, his everyday wear being a kimono (without the *haori* jacket or *hakama* culottes that would make it formal dress).

Being an avid reader of Mr Tachihara's works in my young days, under the influence of the description in his novels I travelled to Nara and luxuriated in the tranquility of Tōshōdaiji Temple, while on other days I amused myself at Kamakura's Takedera (Hōkokuji) Temple, and also came into contact with classical Noh drama and Kyōgen comedy.

Masaaki Tachihara's origins were something truly dramatic. According to the chronological table he himself compiled, both his father and mother were of mixed Japanese and Korean blood, his father springing from nobility in the late Lee Dynasty (1392-1910) and being adopted out to the Kanai family, initially becoming a soldier, and later a Zen Buddhist monk. This, however, was a complete fabrication, he being pure Korean, and descended from farmers, to boot, as recounted along with a variety of emotions, including reverence and sorrow, in a critical biography of the novelist by Tachihara's junior, Yūichi Takai. Three decades have already passed since Tachihara's death. I wonder how he feels to witness the current Asian boom in all things Korean.

Nowadays, old-time residents of the Little Korea district are crying out at the disturbance from disorderly littering, the unruly proliferation of signboards, and noise. I would like to see the newcomers respond to these problems with pride in their ethnicity.

---

Columnist and freelance writer Teru GAMO has published 16 books in such varied genres as politics, comparative culture, history and travel. He currently contributes a culture and current affairs column to a daily newspaper, Chiba Nippo.

# News Photos from JAPAN

## ❶ SENDAI

### Dried persimmon making in Miyagi

Peeled persimmons are hung from ropes in Marumori, Miyagi Prefecture, in northeastern Japan, on Dec. 10, 2011, before their shipment as dried persimmons, a local specialty.

## ❷ TOTTORI

### Toy poodles authorized as police dogs

Toy poodles Karin (L) and Fuga attend an induction ceremony on Dec. 2, 2011, at the Tottori prefectural police headquarters in the city of Tottori, western Japan, to work as police dogs. The dogs are to be employed in duties including criminal investigations and search operations for a year from January 2012.

## ❸ OITA

### Geothermal power illuminations

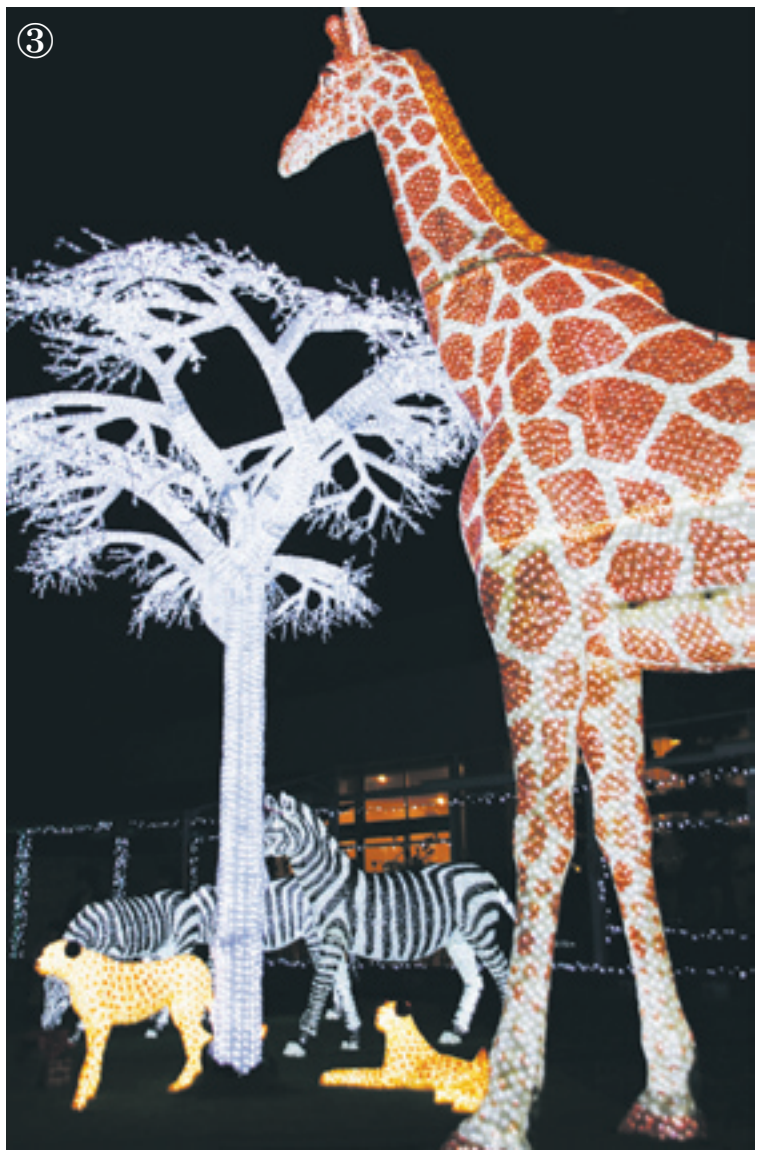
Illuminations are lit in the shapes of animals using LEDS and electricity generated from geothermal power at a hotel in spa resort Beppu in Oita Prefecture, southwestern Japan, on Dec. 7, 2011.

## ❹ RIKUZENTAKATA

### 'Miracle pine' in Rikuzentakata

Photo taken Dec. 12, 2011, shows an ancient pine tree that withstood the March 11 tsunami in Rikuzentakata, Iwate Prefecture, in northeastern Japan. The tree is the only survivor among around 70,000 pines that stood in a scenic area of the coastal city, and has been dubbed "the miracle pine" by residents.

Source : Kyodo News



# JA NEWS
The Japan Australia News

KYODO NEWS INTERNATIONAL 特約

FREE

Established July 1996 Monthly
Vol.16 No.186
Tel: 1300 551 246 Fax: (08) 9207 2523

January 2012

## Hagoita reflect 2011

TOKYO, Japan - Merchants begin selling this year's "hagoita" --- ornamental wooden bats -- at Sensoji Temple in Tokyo's Asakusa district on Dec. 17.

Source: Kyodo News

## INDEX


check it out! ..... P 12
Tegan's "Nandeyanen" in Perth ..... P 21
A Bird's-Eye View of Japan..... P 22
News Photos from JAPAN..... P 23


## IN JAPAN
Red-hot topics from JAPAN
P12&13

## Culinary feature : Bringing Japanese food to the world


日本の大切なあの人へ。オーストラリアワイン

ビンバジェン・シャルドネ（白）
$22.00 750ml
産地：ハンターバレー

ビンバジェン・貴腐ワイン（白）
$30.00 375ml
産地：ハンターバレー
6本セット $173.00

サンダルフォード・エレメント シラズカベルネ（赤）
$26.00 750ml
産地：スワンバレー

セラボロ レッドアース・シャルドネ（白）
$20.00 750ml
産地：アデレードヒルズ

セラボロ スパークリングシラズ（赤発泡）
$31.00 750ml
産地：アデレードヒルズ

カレン・ソビニヨンブラン・セミヨン（白）
$65.00 750ml
産地：マーガレットリバー

タマリッジ クーンベンド・リースリング（白）
$28.00 750ml
産地：タスマニア

ビンバジェン・シラズカベルネ メルロ（赤）
$22.00 750ml
産地：ハンターバレー

ビンバジェン・スパークリング シラズ（赤）
$38.00 750ml
産地：ハンターバレー
6本セット $185.00

サンダルフォード・エレメント シャルドネ（白）
$26.00 750ml
産地：スワンバレー

セラボロ レッドアース・カベルネソビニヨン（赤）
$20.00 750ml
産地：アデレードヒルズ

セラボロ スパークリング（白発泡）
$25.00 750ml
産地：アデレードヒルズ

レシキ カベルネソビニヨン（赤）
$124.00 750ml
産地：クナワラ アデレード

ルームワイン シラズ（赤）
$24.00 750ml
産地：バロッサバレー クレアバレー

白6本セット $124.00
赤6本セット $124.00
白3本+赤3本セット $124.00

ビンバジェン・スパークリング（白）
$28.00 750ml
産地：ハンターバレー

サンダルフォード・エレメント レイトハーベスト(白)
$26.00 750ml
産地：スワンバレー

RXM メルロ(赤)
$34.00 500ml
産地：マーガレットリバー

赤発泡6本セット $173.00
白発泡6本セット $138.00
赤3本+白3本セット $160.00

マンゴーワイン
$28.00 375ml
産地：ケアンズ

ストロベリークリーム
$28.00 375ml
産地：メルボルン

お得なギフトパック(ワイン&お花)
$60.00
セラボロ(赤発泡)1本
プリザーブド・ワイルドフラワー
※ギフト用の箱入り

※送料：
お届け先1か所につき$188以上お買上げの場合は無料。
それ未満は1か所につき$10。

その他ワインも取り揃えています。

全商品カタログ、申込書を無料郵送します。
左記までお申し込み下さい。
www.janews.com.auでもダウンロード可能です。

日本国内宅配サービス 豪州ワイン
12月30日～1月8日はemailによるご注文のみとさせていただきます。
JA NEWS 電話 1300 551 246
Fax : (08) 9207 2523
Email : info@janews.com.au