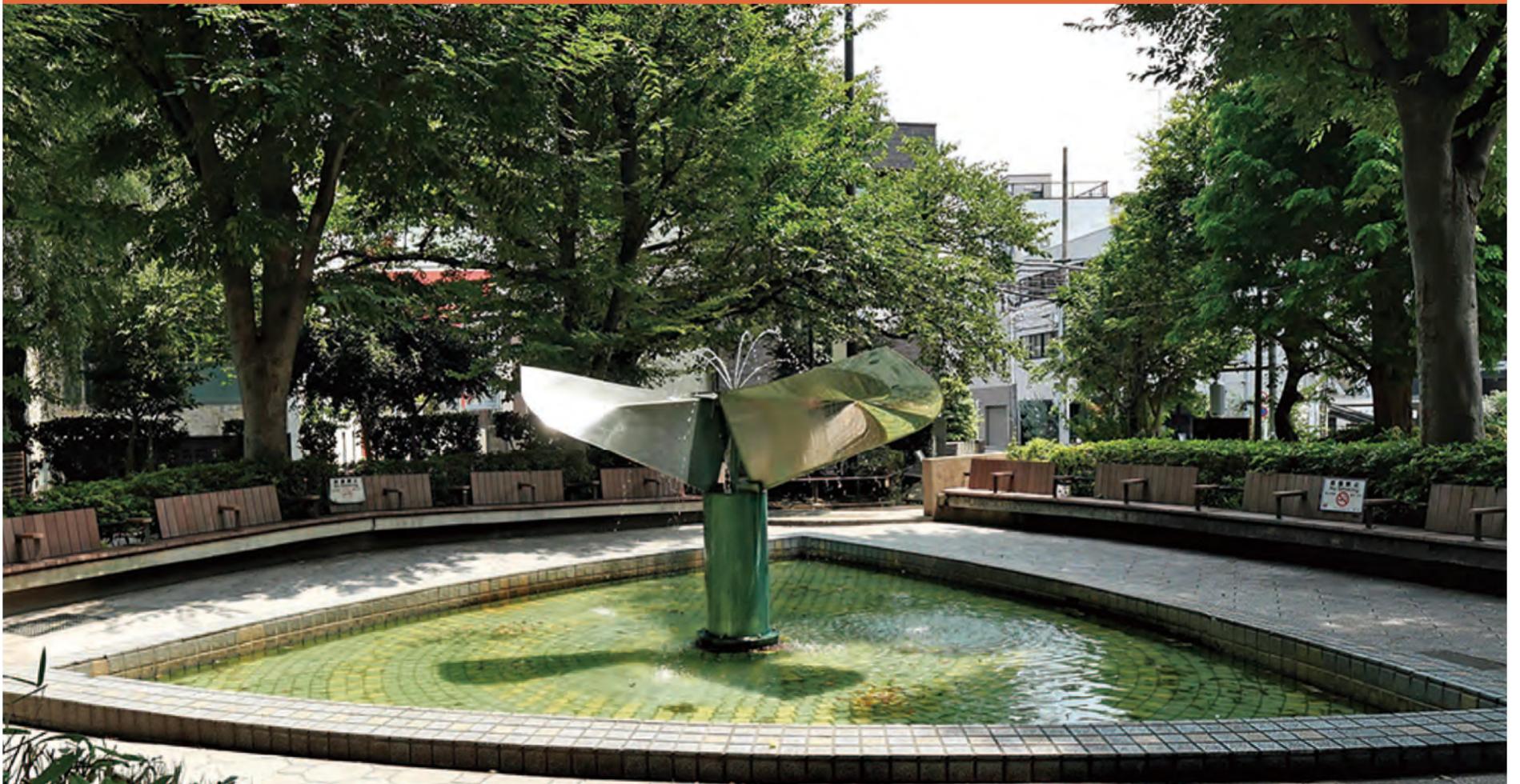


麻布地域の人々が取材 編集する地域情報紙



アートな麻布に魅せられて② 都心の〈風〉と〈水〉と〈季節〉を楽しむ

〈緑〉とベンチに囲まれた「風水の刻」

——麻布・狸穴公園の噴水彫刻『風水の刻』

狸の穴と書いて、狸穴「まみあな」と読む。この漢字の読み方を知る人は、そう多くはないだろう。もちろん、麻布界限に地縁のある方はご存知に違いない。飯倉台地の尾根を走る外苑東通り、その通り沿いのロシア大使館横を南に下る坂を「狸穴坂」という。坂を下ると、こんもりと樹木に覆われた「狸穴公園」が右手に現れる。

この界限、江戸の頃より「狸穴町」と呼ばれてきた。はるか古から、飯倉台地の緩やかな南斜面地に、狸が穴を掘り生息していたのだろう。諸説あるが、狸やアナグマの雄を「ムジナ」、雌を「マミ」と呼んでいたらしい。伝説

となった狸穴は、麻布七不思議のひとつになっている。

狸穴公園は、瀟洒なマンションや住宅に囲まれた〈緑〉のエアポケットのようだ。このあたりを散策していると、スタジオジブリのアニメ映画「平成狸合戦ぽんぽこ」の物語がふと思い起こされ、どこか可笑しみと懐かしさを覚える。それは、公園内の斜面地に、朱色の鳥居がいくつも並ぶ小さなお社「狸穴稲荷大明神」が鎮座しているせいもある。

ここは、狸が出没する鎮守の杜だったに違いない。公園となったいま、子供たちはモダンでカラフルな遊具で遊び駆け廻っている。赤、青、黄の遊具の原色と、鳥居の鮮やかな朱とがカラーコーディネートして、〈緑〉の中に時空を超えた光景を出現させている。

狸穴公園にはもうひとつの主演、噴水彫刻『風水の刻』がある。それは、天空から大地の水溜まりに舞い降り突き刺さった、シルバーに光り輝くステンレスのスクリューのようだ。スクリューからは、天空に向かって



狸穴坂下から飯倉台地を見上げる 港区シルバーセンター麻布中央班が栽培する花壇

キラキラと円弧を描き水しぶきが上がっている。

この噴水彫刻、1997年の港区政50周年記念事業のひとつとして狸穴公園に設置され、国際的に活躍した金属造形作家・小田襄1936-2004の作品である。

『風水の刻』というタイトルには、どういう意図が込められているのだろう。このオブジェが、記念事業としてどのような経緯で制作され、狸穴公園に設置されたのか、いまや知る術はない。でも、アートは、それを見て体験し自由に感じ、自らの想像力で楽しめばいいのだから、出自にこだわることもないだろう。

実際、『風水の刻』を囲むベンチに座り、風と水と季節を感じくつろぐ人は多い。



狸穴稲荷大明神のお社と、〈狸〉ではなく〈狐〉



鳥居越しに狸穴稲荷大明神が鎮座するお社が見える



左から鳥居・噴水彫刻・セミ取りをする少年・遊具、ベンチに座り狸穴公園を見渡す

麻布びと

未来へ残したい麻布の声



各国郷土料理研究家
e-food (イーフード) 代表
青木ゆり子さん



(上) 小学校の図書室での需要が高いが、大人でも十分に楽しめる本だ。青木さんはほとんどの国を回り、取材している。

(下) 小学生向けに上梓したポプラ社刊「しらべよう世界の料理」全7巻。



取材当日はブルネイ料理を食べる会開催日で、青木さんは準備に大わらわ。マレーシアで入手した米から作った青い麺が珍しい。パタフライビー(*1)の花で着色されているようだ。蟹や海老もたっぷりトッピングした豪華な一品。

青木さんの名刺には肩書きがずらりと並ぶ。「世界の料理 総合情報サイトe-food.jp代表」、「各国・郷土料理研究家」、「世界の料理レシピ・ミュージアム・ライブラリー館長」、「コラムニスト」、「コメンテーター・講師」などなど。どんなきっかけで事業を始め、今後どう展開されたいのか、麻布にある青木さんの事務所兼サロンで、お話を伺った。



郷土料理にまつわる食文化を発信、世界の架け橋に

ニューヨークで刺激を受けた エスニックな食事情

青木さんが代表を務めるe-food.jpのe=earth、まさに地球規模で食の全てに関わっている。そもそも、この仕事を始めたきっかけは何だったのかを伺ってみた。

「1990年代の約10年間、情報誌記者として、ブロードウェイなど海外演劇を担当していて、ニューヨークに行く機会が多くありました。人種のるつぼといわれるニューヨークで各国料理の発見があり、魅せられたことです。」マンハッタンをぐるりと回ると、チャイナタウン、コリアンタウンなど日本人におなじみの街以外に、世界中から集まった民族が、それぞれコミュニティを形成している。彼らの食生活を目の当たりにして、たくさんの刺激を受けたという。この経験を元に、2000年に「世界の料理 総合情報サイト e-food.jp」を創設した。当初は、仕事の傍ら、自分のための勉強を兼ねての情報発信だった。

「民族の意味を持つエスニックという言葉を最初に耳にしたのが、ニューヨークでした。」

食の情報発信のみならず、使命感にあふれた活動

e-food.jpのモットーは「食で人々と幸せをつなぐ」こと。国内、世界の地域で受け継がれている郷土料理の味はもちろん、背景にある歴史にも関心がどんどん広がっていった。机上で学ぶだけではなく、積極的に出かけることだ。日本各地はもちろん、いつ行ってもニューヨークは刺激がたくさんあり、渡米歴は40回以上にのぼる。多い時は1ヶ月に3回、海外へ飛び立つことも。驚くほどマメに、世界各国へ足を運ぶ。

「自腹の時は格安の飛行機などを駆使して、出かけますよ。」穏やかな口調に反して、その行動力には目を見張るものがある。

同時に青木さんの強みは、物怖じしない性格だろう。世界の郷土料理や伝統食は、土地の人に教わるのが一番。だから、どんどん食べる、その店を訪ね、厨房に入って作り方を教わる、友人になったら家庭も訪問する。市場やスーパーをくまなく回り、食材を買い求める。その国のレシピ本入手も忘れない。

帰国後、教わったレシピを復習、自分の手で再現してみる。入手できない材料は、日本にあるそれに近いものを買って求めている。「世界中の食材が集結しているスーパーがあるので、このエリアから離れられません。」と、青木さん。なるほど、事務所が麻布にある理由が判明。

再現できた料理の数々は、更に関心を寄せてくれる人々を集めて披露している。撮影してきた現地の店や市場の様子をスクリーンに映して、説明しながら、青木さんの手作りメニューが並ぶ会だ。現地滞在経験者、旅行経験者なども集まって、食事を楽しみながら、情報交換の場にもなっている。イベントはe-food.jpのホームページで告知している。

青木さんの地道な活動は、やがて様々な分野から仕事が舞い込むようになる。例えば港区には80以上の大使館があるが、小さな国の大使館は、専属シェフを置いていない。ある時は、そんな大使館主催のパーティで、その国の伝統料理を担当する。



セルビア大使館主催等のパーティで料理を担当



バリシアで取材中



スペイン バレンシアで名人からバエリアの作り方を教わる

海外食品展での日本食品のプロモーションを依頼されたりと、仕事は増えていった。

調理師免許を取得、独立。 更なる飛躍を求めて

青木さん自身が厨房に立つ機会が増えるにつれ、それなら調理師免許を取得しようかと決意した。受験資格は、2年以上の調理従事者。ならばと、インターコンチネンタルホテルの総料理長に直談判し、了解を得た。約2年にわたり、ホテル厨房で働き、念願の免許も取得した。青木さんの世界は更に広がり、一般社団法人全日本司厨士協会会員*2や世界司厨士協会連盟(WACS)会員となり、食に携わる時間が圧倒的に増えた。

e-food.jp代表で、自分なりの展開をと決意、独立して3年経つ。現在、厚生労働省 国庫補助事業 調理師のためのハラル研修有識者会議委員、東京都や新潟県佐渡市などの学校給食調理講習会で講師を依頼されるなど活動範囲はますます広がっている。



サロンには、世界各国を歩いた青木さんのお気に入り、さりげなく飾られ、目に止まる。



旅するたびに、レシピ本を入手。丹念に読み返し、帰国後は必ず復習、再現する青木さん。青木さんの原動力ともなる、大切な財産だ。

ホームページ、メールマガジン、フェイスブック、さらにYouTubeで動画を配信、これらSNSを通じて、青木さんの活動は多くの人の目にふれ、関心が高まっている。日本、世界の食を知るだけにとどまらず、その先の課題を見据えているからだ。

青木さんにとって、2020年はe-food.jp開設20年を迎える節目の年。「オリンピックイヤーとも重なります。食を通じた国際交流の、またとない機会。日本に来る側・迎える側、お互いに新鮮な食文化の体験の機会となるような活動を目指します。」青木さんのエネルギーな行動力に今後も目が離せない。

青木さんの事務所兼サロンには、世界中で買い求めたレシピ本は元より、お気に入りの厨房器具や食器、食材など、好奇心をそそるグッズがあふれていました。食事会の準備で忙しい中、青木さんには手を休めることなく、インタビューに応じていただき、ありがとうございました。

- *1 熱帯アジア原産、花が蝶に似ているマメ科の植物。青い花の絞り汁は飲み物や菓子、食品に使われる。
- *2 司厨士(しちゅうし)とは、西洋料理を中心に調理する料理人のこと。

最近のお気に入り、ボルトガルで購入したカタプラーナ鍋。食材にじっくり火がとおる。



HP <https://e-food.jp>
FB <https://www.facebook.com/efoodjp/>
YouTube <https://www.youtube.com/EthnicNeighborhoods>

麻布の「みどり」を探して⑥



撮影協力: Kent Cayden S.



ごくまれに、入れるチャンスあり。

ヒルズに、田んぼ!?

地上45mから東京タワーも一望できる「屋上庭園」

六本木のだ真ん中に位置し、代表的な観光名所でもある「六本木ヒルズ」には春夏秋冬を楽しめる屋上庭園があります。ビルの10階に相当するそこは普段私達が立入る事ができない場所。私達が入れるのは春まつり等の開放日のみですが、住民やヒルズで働く人々と地元の小学校の児童達とで毎年お米作りが行われています！高層ビル、東京タワーを背にして田植えをする子ども達……この光景を誰が想像するでしょう!?

高いところから見た屋上庭園。水田と菜園の周囲を、春に咲く「サクラ」夏に咲く「サルズベリ」秋に色づく「モミジ」冬に咲く「ツバキ」の木々が取り囲む。池にはカエルやドジョウも。



※

環境や緑化に配慮して建てられた「六本木ヒルズ」は、敷地の29%が緑で覆われています。その一部の屋上庭園は約1300平方メートルと決して大きくはありませんが、稲以外にもナス、トマト等の野菜に加えてハーブも元気に育っています。ビルの谷間にも関わらず植物観察や日本の食文化、伝統文化に地域住民が触れ親しめる場。庭園中心にある柿の木に登る子ども達を見てると、とても都会で育ったとは思えません。これからも地域の子どもの為に様々な活動が行われ、良き遊び場、学び場となる事を期待したいです。子ども達以外にもカエルや鳥達の憩いの場でもある庭園は麻布の小さくて、大きな宝かもしれません。

ご近所のみなさんで、米を育ててみました!



足が泥んこに!

春 田植え

今年は、宮城県と連携して「だて正夢」を植えました。

夏 成長

4歳児の肩程の高さにまで育った立派な青々した稲。



稲と背比べ!



いっぱいとれた

秋 稲刈り

手刈り、はぜ掛け、脱穀まで全て昔ながらの方法で米作りの伝統文化を学ぶ。

冬 もちつき

収穫したお米を杵と臼を使って餅つきを楽しむ!



※印 画像提供: 森ビル株式会社

トリビア

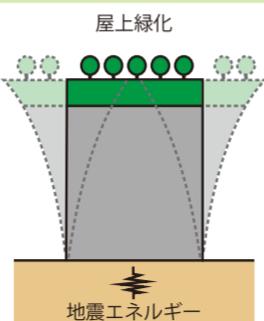
屋上庭園の「重み」が、地震のときは、建物の揺れを減らす!

屋上庭園とその下の建物との間には、実はクッションのような特殊な構造を挟んでいます。「グリーンマスダンパー」と呼ばれるこの仕組み、土が80cmの厚さに敷かれた3,650トンもの屋上庭園の重みを使って、建物が地震で揺れた時にその揺れを減らす……という仕掛けなのだとか。

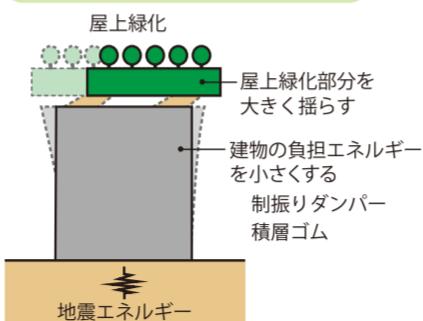


屋上庭園のすぐ下を眺める。緑の下の力「技」?

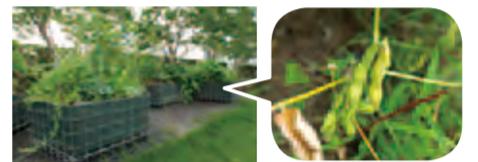
一般的な屋上緑化を行った建物



グリーンマスダンパーを設置した建物



https://www.mori.co.jp/pdf/pdf_safety_02.pdf



森ビルとSONY CSLのコラボレーション「協生農法」。枝豆、トウモロコシ等、さまざまな品種が植えられている。

六本木ヒルズウェブサイト内にもくわしく紹介されています

六本木ヒルズ 屋上庭園



取材協力 森ビル株式会社

(取材/加生武秀、加生美佐保、Mai S. 文/Mai S.)



ラクトゥマララ ミレイユ ミアル 特命全権大使
RAKOTOMALALA Mireille Mialy

マダガスカル共和国
面積:587,295平方キロメートル(日本の約1.6倍)
人口:2,557万人(2017年、世銀)
首都:アンタナナリボ
言語:マダガスカル語、フランス語(共に公用語)
元首:アンジ・ニリナ・ラジョリナ大統領
議会:二院制(上院164議席、下院365議席、任期5年)

外務省ホームページ
<http://www.mofa.go.jp/mofaj/area/madagascar/>



マダガスカル共和国

取材協力/マダガスカル共和国大使館



首都アンタナナリボ ©Wikipedia

大使を訪ねて 48
麻布の"世界"から

MADAGASCAR

アフリカ大陸の南東海岸部から沖へ約400km、西インド洋に位置するマダガスカル。太古の昔から他の大陸と生物種の往来のない孤立した状態が保たれていたため、各生物が独特の進化を遂げた。マダガスカルとはいったいどんな国なのだろう？ その不思議な魅力とは？ 8月末に開催される第7回アフリカ開発会議(TICAD)の準備で多忙中、マダガスカル共和国ラクトゥマララ特命全権大使は私たちの取材に快く応じてくれた。

天国の景色、マダガスカル

去年亡くなったスウェーデン出身の音楽プロデューサー、アヴィーチー。彼の遺作ビデオ「HEAVEN」はマダガスカルで撮影された。映像の中、アヴィーチーは遠くにイルカが泳ぐ海でくつろぎ、かわいいキツネザルと戯れる。そして「あまりにも美しい風景」「天国」と繰り返し歌う。輝くような白い砂浜、風にそよぐヤシの木。マダガスカルはまさにこの世のものではない美しさが存在する島だ。現世に暮らす我々日本人にとって手の届かない程遠い場所だとイメージされるが、驚くことにその国のルーツは日本の近くインドネシアに由来する。大昔マダガスカル人の祖先はインドネシアから海を渡ってきたと言われている。ある人々は風にのってそのままマダガスカルに。また別の人々はアフリカを経由してマダガスカルに着いた。現在話されているマダガスカル語にはインドネシア語やスワヒリ語などの特徴がみられるという。インドネシアでしか生育しないバ

ナナもマダガスカルには存在するらしい。マダガスカル人の主食が米というのもインドネシアからもたらされた文化の一つではないかと思われる。彼らは1日3食米を食べる。アフリカで一番多く米を生産し、一番多く消費する。その種類も赤米、ローズ米、白米、、、日本のものよりずっと豊富で、それぞれ調理法も食べ方も区別されている。例えば、病人には白米をお粥にして食べさせる。朝は具沢山の雑炊を。昼、夜は白飯でおかずを食べるのが一般的だそう。日本の食生活と非常に似ていて驚かされる。ひょっとしてマダガスカルの人々はお箸で米を食べているのでは？ そう考えてしまう。「マダガスカルには日本との共通点が多くあります。」と大使は語る。それは先祖の霊を大切にすること。マダガスカルでは伝統的家屋は木材や植物で造られ、石は使われていない。石は永遠を意味し、亡くなった先祖の家として考えられている。日本のお盆に当たる風習もあるらしい。年上の人

を尊重する、上座下座の存在も日本に似ている。今の日本が失くしつつあるものがマダガスカルで見つかったようで少し嬉しくなった。

マダガスカル大使に伺いました

現在(取材日:2019年7月22日)は、第7回アフリカ開発会議(TICAD)*が8月28日~30日に横浜市のパシフィコ横浜で開催されるので、その準備をしているところだ。マダガスカル大統領も来日する。「アフリカの需要が高まっているので、是非アフリカについて広く知ってください。」と話されていた。

日本の印象は、どこに行っても清潔で、例えばスポーツをするならばスポーツが出来る場所があり、目的に沿ってきちんと分かれており実用的で使い勝手が良く、また、必要な時にいつでもお金がおろせることなど、とても便利だ。麻布では、「有栖川宮記念公園」がとてもきれいで素晴らしいとのことだ。

マダガスカル料理のレストランは日本にないが、主食がお米という点は共通している。マダガスカル料理は“米”、“野菜”、“肉”を使う。和食では「お寿司」が大変美味しい。

着任してまだ1年半で忙しく、なかなか麻布を散策できないが、これから時間を見つけて散策したいそうだ。



生物種の90%以上が固有種。その一つオキツネザル ©Madagascar tribune

*TICAD Tokyo International Conference on African Development (アフリカ会議)の略であり、アフリカの開発をテーマとする国際会議です。1993年以降、日本政府が主導し、国連、国連開発計画(UNDP)、世界銀行及びアフリカ連合委員会(AUC)と共同で開催しています。(外務省のホームページより)
<https://www.mofa.go.jp/mofaj/area/ticad/ticad7/index.html>

最後に

数年前、東京タワー付近で行われた国際フェスティバルでマダガスカルブースに行ったことがある。そこで出会ったマダガスカル女性たちは本当に人懐っこくて明るかった。彼女たちはあの美しい自然の中でどの様に暮らしているのだろうか。潮風の匂いは？ ヤシの葉が風でこすれ合う音は？ 思いは遙か南の島へ飛んで行く。心の中の「死ぬまでにやりたい所リスト」にまた一つ新しい場所が加えられた。(畑中談)



幻想的なバオバブの並木道 ©evasion loisir Culture



ヤシの繊維ラフィアを編んだ帽子



バナラのさやで造られたキュートなワニ



作りたて、注ぎたてのビール



テラスからは六本木のビルとビールタンクを眺められる

六本木生まれのビール!?

Inazuma Beer & Inazuma Dining



編集委員が行く!

4

近年クラフトビール*1が人気だ。いつでもどこでも変わらない味が手に入る大手のビールとは違い、ビール職人が手塩にかけて作るビールはオリジナリティに富んでいて醸造所に行かないと飲めないビールもある。
実は六本木にも「マイクロブリュワリー」と呼ばれる小規模な醸造所があるのをご存知だろうか? しかも併設のダイニングで出来上がったビールを飲めると聞いて、早速行ってみた。



六本木から生まれるビール

六本木一丁目駅から徒歩5分程歩いた閑静な住宅街に、突如出現するテラス。何よりも異彩を放っているのは、その奥にある大きな銀色のタンクだ。元々10年以上廃墟であった建物だったが、クラウドファンディングで資金を調達し、2017年11月に醸造を開始した。Inazuma Beerでは、ここで原料となる麦芽の製造・麦汁の仕込み・発酵・熟成までを行っている。

醸造責任者(ブルワー)の井元さんによると、一口に「ビール」と言っても、原料や作り方によって色々なスタイルがあるそうだ。私たちが日頃よく見るビールは「ピルスナー」と呼ばれるのど越しの良いスタイルだが、こちらでは色・香り・味がより濃い「エール*2」と呼ばれるスタイルや、苦みや爽快感がクセになる「IPA(インディアンペールエール)*3」と呼ばれるスタイルに力を入れている。インディアンという名称は、18世紀にイギリスからインドへビールを運ぶ時に腐敗を防ぐためにアルコール度数を高めに設定したことに由来するそうだ。

ビールができるまで

- ① 麦をお湯に漬けて発芽させて乾燥させ、麦芽(モルト)をつくる
- ↓
- ② 麦芽を砕いて水を混ぜて麦汁をつくる
- ↓
- ③ 麦汁を煮ながらホップを入れる
- ↓
- ④ 酵母(イースト)を入れて発酵、熟成させる

こちらでは特に原料のホップに拘っているようで、ビールグラスに顔を近づけただけで、華やかな香りで心地良くなる。また、仕込みに使っているのは港区の水で、ビール作りにも申し分ないとのこと。まさに六本木生まれ、六本木育ちのビールだ。また、副原料にもチョコレートの風味を感じられるカカオニブやココナッツミルクを使ったビールなど、個性豊かなオリジナルビール作りにも挑戦している。

マイクロブリュワリーならではの魅力

醸造場の地下に併設されているダイニングはカウンターとテーブルを合わせて約20席。ちょっと1杯の仕事帰りの人から、はるばるのお店を目指して来る人で次々に席が埋まっていく。海外からのお客様も多く、店の中では日本語や英語が飛び交う。多い時は4割くらいで、最低でも1日1組はいるそうだ。

壁沿いのサーバーにはたくさんのタップ(注ぎ口)があり、見ただけでもワクワクする。真上の醸造所の雰囲気を感じながら味わえるのもまた格別だ。日替わりで約10種類のビールがあり、期間限定で他の醸造場とのコラボビールやゲストビールなども楽しめる。また、同じビールでも熟成の度合いによって味もまろやかになったり落ち着いたりするので、何度も通いたくなくなってしまふ。もしタイミングが合えば、直接造り手からビールの豆知識や裏話なども聞くことができるのもマイクロブリュワリーならではの醍醐味だ。

また、ブルワーのビールとシェフの料理のペアリングもInazuma Diningの売りだ。定番のフィッシュ&チップス

や手造りソーセージはじめ、ビールに合わせたおすすめのお料理を頂けるのもまた嬉しい。

今後について何うと、「六本木といえば文化の発信地。六本木ならではの言ってもらえるようなビールを作って発信していきたい。」と営業担当の小林さん。色々な人が集い、気楽に楽しく飲んでもらえる場所を目指して、ビルの谷間で彼らのビール造りの挑戦は続く。

*1 小資本、小規模、独自性やオリジナリティにとんだビールメーカー。店舗併設工場は「ブルーバブ」と呼ばれる。
*2 エール酵母仕様、上面発酵。深いコク、フルーティな味わいが特徴のピスタイル。
*3 原料のホップを多めに使用、アルコール度数やや高めめのピスタイル。



Inazuma Beer & Inazuma Dining
港区六本木3-6-9 イチベビルアパートメント1階・地下1階
電話/03-6441-2802
<http://inazumabeer.com/>



色々な種類のビールによく合う料理



大人の背の高さより大きい醸造タンク



貯蔵庫を思わせるダイニング



今回素敵なお話を聞かせて頂いた醸造長の井元さん(左)と営業担当の小林さん(右)

(取材/Mai S., 堀内明子 文/堀内明子)



明石さんと東京タワー。巨匠ル・コルビュジェの弟子たちによるモダニズム建築と七代目 小川治兵衛による日本庭園という贅沢ショットは、国際文化会館ならではの一枚。取材の前日と翌日を季節外れの冷たい雨にみまわれた空も、当日は見事な日本晴れ。

百景

働くことが、そのまま生きること。
自分をフルに活かし、社会に役立つ生き方をしたい。



国際文化会館名誉顧問 明石康さん(88)

1931年1月19日生まれ。東京大学教養学部卒業後、バージニア大学大学院修士課程、フレッチャータウン大学大学院博士課程修了。1957～97年まで国際連合事務局に勤務。国連事務次長(広報、軍縮、人道問題)、事務総長特別代表(カンボジア暫定統治機構、旧ユーゴ問題担当)などを歴任。帰国後、広島平和研究所初代所長、杉原千畝生誕100年記念事業委員会の委員長としても活躍。2009～18年まで国際文化会館の理事長を務め、現在は名誉顧問。

新元号の「令和」もスタートし、来年はいよいよ「東京2020オリンピック・パラリンピック」の幕開け。それに伴い、テクノロジーも5G*の時代に入るといふ。人がインターネットにつながって、新たな文化が生まれた「IT革命」から、モノがインターネットにつながって、自動化できる作業は人工知能に仕事を任せる「AI革命」へ。人口の減少も相まって、移民と協働しながら寛容に生きる「発想の大転換期」にあるそうだ。そこで創刊から10周年がすぎた本紙では、新たな時代に向け、麻布・六本木地区で活躍するメンターに、百人百様の仕事観や働き方をたずねる企画がスタート！ その第1回目を飾って頂くのは、日本人初の国連職員で、国際交渉のプロである明石康さん。カンボジアや旧ユーゴスラビアにおける平和維持活動では国連側の責任者を務め、日本に帰国後、麻布に住んで20年。港区の「国際都市化」に向けたアドバイスをはじめ、国内外の各所から意見を求められ、多忙を極めていく。平成最後の2019年4月某日、澄み渡る青い空が広がる中、「世界のAKASHI」にお話を伺った。

*第5世代移動通信システムのこと。情報の通信速度は、現在の百倍になるといふ。

生きた英語と文化人類学の基礎を学んだ 「恩師」との出会い

5人兄弟の末っ子で、秋田県に生まれた明石康さんは、中学までを秋田、高校を山形で過ごし、大学で上京。駒場にできた東京大学教養学部の2期生だといふ。

「私は秋田訛りの日本語を話しておったので、よく標準語が第一外国語だと言うんですけども、大学2年生の後半にGordon Bowles**先生から学んだことが、本物の英語との出会いです。先生は毎週1回、目黒のご自宅で学生のためにお茶会を催しておられてね。先生には美しい若い令嬢が2人おられて。我々は会話を聞きに行ったのか、お嬢さんの顔を見に行ったのか。初めはそんな調子でしたが、1年ほど学ぼうと、英語でも議論するようになりました。授業では『菊と刀』を書いたルース・ベネディクトの『Patterns of Culture』などを使って、日本というのも一つの文化、アメリカも一つの文化、そういう多文化の時代にあることを説かれ、文化には上も下もなく、平等であると教えてもらいました」

明石さんは今も時々、青山霊園を散歩されるそうだが、「そこには、明治時代の初めから日本へ来て教師になった功労者の墓が沢山ありましてね。先生の墓もそのひとつなんです」といふ。

** 米国人の文化人類学者。父のGilbert Bowlesは、現・三田4丁目にある普連土学園(プロテスタント系のクエーカー教)の宣教師、平和活動家。

日本人が持つ可能性を、もっともっと開く

フルブライト留学生として渡米したのは、1955(昭和30)年、24歳の時。留学1年目で修士号を取得し、2年目からは名門フレッチャースクールの博士課程に進んだ。その新進気鋭さは、在学中から国連政務部長のジョーダン氏の目に留まり、1956年12月、日本が念願の国連加盟国入りを果たすや否や、日本人初の国連職員に抜擢された。まだ学業も残っていた為、二足の草鞋でキャリアをスタートさせたといふ。

「これはアメリカの大学や教育関係者からしょっちゅう聞くことなんですが、世界中が多文化・異文化の時代に入っている中、日本からの留学生が減っている。ないしは、足踏み状態。最近のアジアからは一番行っているのが、中国、インド、韓国という順序で、日本から行く若い人が極めて少ないという心配です」

国際文化会館の理事長に就任したのは、2009(平成21)年6月。就任前から、世界で活躍する人材を育成する事業「新渡戸国際塾」の塾長を務めていた明石さんは、第1期から運営に関わり、就任後も計10年間、每期欠かすことなく塾生たちと率直な議論を交わし、自ら率先して各分野に通じる若手社会人リーダー143名を世に送り出した。

「外国とのつきあいがおざなりになったり、国内にいて自己満足に陥るのが一番危険なことです。国と国がやるのが外交。企業や個人ができることが圧倒的に大きくなっているのが、今の時代です」といふ。



2012年、会館創立60周年を祝うため、故ドナルド・キーン氏や十二代目・市川團十郎(故人)を特別ゲストに迎え、2夜連続で行われた会員晩餐会(写真提供:国際文化会館)。

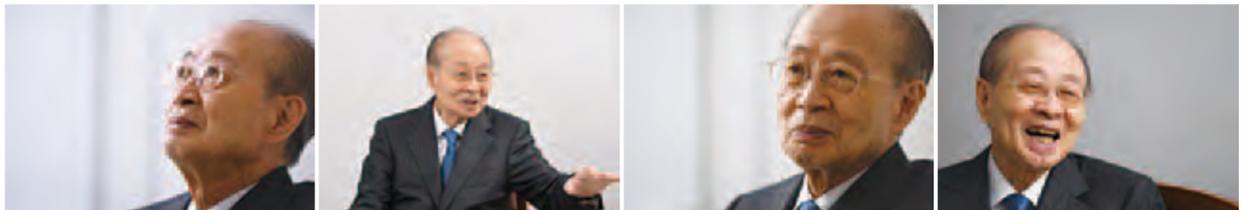
理事長を務められた9年半、記念シンポジウムや夕食懇談会、晩餐会を通じて「対話が生まれる場づくり」を常に実践されてきた。

国連官僚という仕事、和平に尽くした40年

国連での仕事は、華やかに見えても、実体は地味な縁の下の力持ちだといふ明石さんは、雪深い秋田に育ったせいなのか、人が怒ったり、投げ出したりしてしまうような時も、粘り強く、なんとかならないかと考えてみるという。

「冷戦後、小さい紛争はあっても、国と国との大きな戦争はなくなりました。結局、何が残っているかといふと、民族と民族、人種と人種の違い。言葉の違いから出てくる衝突とか、誤解。そういうものは馬鹿にできないんですね。数から言っても、悲惨さから言っても、誤解に基づく戦いをすることほど、愚劣なことはありません」

「私はたまたま、60代で一番いい仕事が自分に与えられた、ないしは自分である程度、選んだというのもあるでしょう。90年代、カンボジアで1年半、和平に努力しました。旧ユーゴ、バルカン半島では、三つの異なる宗教が三つ巴になって血を流しながら紛争するということのを止めさせるにはどうするか。戦乱の中で孤立した人々を人道面からどうやって助けるか。そういう戦いを止めさせるために、NATO(北大西洋条約機構)による空爆が許されるのか。大国アメリカと立場がぶつかりながら難しい問題にも当面させられましたが、やれるだけのことを精一杯やったので、後悔はしていません」と、当時を振り返る。



●参考文献 ●
明石康(2001)『生きることに心せき:国際社会に生きてきたひとりの軌跡』中央公論新社
明石康(2006)『国際連合:軌跡と展望』岩波新書
国際文化会館 新渡戸国際塾(2009)『リーダーシップと国際性』国際文化会館
明石康・木村元彦(2010)『「独裁者」との交渉術』集英社新書
「いまこそ」外交「復権のとき」『外交』Vol.52 Nov./Dec.2018, 都市出版

●取材協力 ●
●明石康事務所
●公益財団法人 国際文化会館
港区六本木5丁目11-16
電話/03-3470-4611 Fax/03-3479-1738
https://www.i-house.or.jp/

令和元年度 港区総合防災訓練(麻布会場)を実施します ～体験して学ぶ防災訓練～

港区総合防災訓練では、初期消火訓練等の基礎訓練のほかに、マンションベランダ避難体験(隔壁破壊訓練・避難はしご下降訓練)などの体験型訓練を主として行います。

麻布会場では、子ども向けのおもちゃ交換会や英語通訳と会場を回るツアーにも取り組んでいます。



おもちゃ交換会 訓練に応じたポイントを集めて、素敵なおもちゃと交換しよう！防災を楽しく体験してみよう！

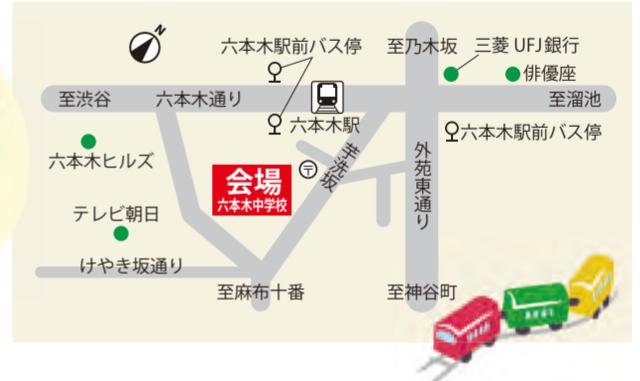
英語通訳ツアー 英語通訳者と一緒に会場を回り、日本での防災を身につけよう。個人でも団体でも参加できます。

地域に住む人、地域で働く人、子どもから大人まで楽しみながら防災の知恵や技を学ぶことができます。

当日はぜひお気軽に会場へお越しください！

お問合せ/麻布地区総合支所協働推進課協働推進係 電話/03-5114-8802

日時 令和元年11月10日(日) 9:30~11:30 予定
場所 港区六本木6-8-16 港区立六本木中学校 校庭および体育館



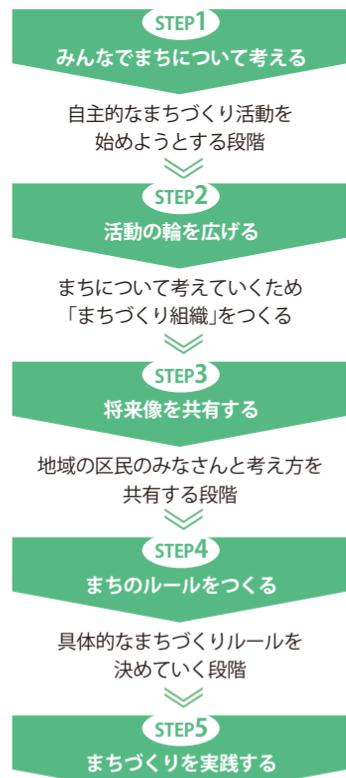
港区まちづくり条例を活用した まちづくりの仕組みのご紹介

港区では、地域の課題は地域で解決し、地域の発意と合意に基づくまちづくりを推進するため、地域主体のまちづくり活動を支援しています。

現在、麻布地区内で組織登録されているまちづくり組織は右図のとおり4団体あります。(平成31年4月1日時点)

興味のある方は、各地区総合支所まちづくり課まちづくり係までお問合せください。

まちづくり制度の手順



お問合せ/麻布地区総合支所まちづくり課まちづくり係 電話/03-5114-8815

2019年度 村岡花子記念講座が開講します

港区と東洋英和女学院の連携事業「2019年度村岡花子記念講座」が開講します。「村岡花子記念講座」は学院と港区との連携事業として、2016年秋にスタートし、村岡花子の翻訳者、児童文学者、歌人、教育者、編集者、放送作家、社会活動家としての多岐にわたる人物像に迫りつつ、広く地域にもその知見を一般公開していく試みです。2019年度は東洋英和女学院の135周年記念・大学開学30周年記念の年にあたり、村岡花子と東洋英和女学院にゆかりのある事柄や人物について、講演を依頼しました。全4回の講座の詳細が決定しましたので、お知らせします。ぜひお越しください。

- 第1回** 「カナダの日系人強制収容所における東洋英和宣教師の教育支援活動について」
講演 溝上智恵子氏 筑波大学図書館情報メディア系長、教授
時間 2019年11月16日(土)午後2時~4時
会場 大学院201教室(六本木校地)
- 第2回** 「本・子ども・絵本」
講演 中川李枝子氏 作家、『ぐりとぐら』シリーズなど子どもの本の著者
時間 2019年12月7日(土)※同窓会クリスマス礼拝終了後 午後2時30分~3時40分
会場 中高部 大講堂(新マーガレット・クレイグ記念講堂)(六本木校地)
- 第3回** 「建築家W.M.ヴォーリスと東洋英和女学院」
講演 芹野与幸氏(株)一粒社ヴォーリス建築事務所顧問、(公財)近江兄弟社囃詠研究員
時間 2019年12月14日(土)午後2時~4時
会場 大学院201教室(六本木校地)
- 第4回** 「日本の近代を全力で駆け抜けた颯爽たる女性 広岡浅子」
講演 小川琢磨氏 大同生命保険株式会社執行役員
時間 2020年2月22日(土)午後2時~4時
会場 大学院201教室(六本木校地)

日時 上記を確認ください。
受講料 無料
場所 東洋英和女学院大学大学院201教室(港区六本木5-14-40)
東洋英和女学院中高部 大講堂(港区六本木5-14-40)
※12月7日(土)のみ
申込受付 令和元年6月6日(木)より受付開始
申込方法 メール・FAX・往復ハガキにて生涯学習センター横浜キャンパス事務室宛にお申し込みください。
<ご記入事項> お名前・ご住所・電話番号・希望の回(複数回可)をご記入ください。
※同窓生の皆様へ第2回中川氏の講演会は、同窓会クリスマス礼拝に出席される場合申込不要です。(一般の方々と同様に、講演会から参加される方のみ生涯学習センターにお申し込みください。)
申込期限 原則として各回開催日2週間前(先着順・各回定員200名)

お申込み・お問合せ 東洋英和女学院大学生涯学習センター
横浜キャンパス事務室
〒226-0015 神奈川県横浜市緑区三保町32
E-Mail: shougaictr@toyoeiwa.ac.jp
電話/045-922-9707 FAX/045-922-9701
主催/東洋英和女学院 共催/港区麻布地区総合支所

都税事務所からのお知らせ

9月は、固定資産税・都市計画税第2期分の納期です(23区内)

9月30日(月)までに、お手元の納付書裏面に記載されている金融機関、コンビニエンスストア等でお納めください。納税には、4月からWebでの受付が開始され、さらに便利になった口座振替がご利用いただけます。金融機関・郵便局のペイジー対応のATM、インターネットバンキングやモバイルバンキング、パソコン・スマートフォン等からクレジットカードでも納付できます。詳細は、HPへ。

お問合せ/口座振替について 徴収部納税推進課 電話/03-3252-0955

地方法人特別税が廃止され、特別法人事業税が創設されます

特別法人事業税が創設され、令和元年10月1日以後に開始する事業年度の申告納付より適用されます。一方で、地方法人特別税は廃止されます。特別法人事業税の申告納付方法は地方法人特別税と同様ですが、税率が異なりますのでご注意ください。制度の概要についてはHPをご覧ください。

お問合せ/港都税事務所 電話/03-5549-3800(代表)

港区麻布地区総合支所だより



麻布地区
地域事業

「ルール違反ゼロの六本木へ」 合い言葉は ZERO ROPPONGI ~六本木安全安心憲章~

ルールがあるから自由がある。たくさんの人と文化が集う六本木で、すべての人が自由に、楽しく過ごせるように。



ルール違反ゼロの六本木へ。
合い言葉は、ZERO ROPPONGI

「清掃・啓発活動」と「客引き防止パトロール」を主なテーマとして、町会・自治会、商店会、事業者、関係行政機関の皆さんとキャンペーン活動を行っています。

活動に興味のある人は、お気軽にお問い合わせください。

お問合せ／麻布地区総合支所協働推進課協働推進係
電話／03-5114-8802

憲章に賛同する店舗・事業所を募集しています。

区では、憲章を周知する一環として、港区「六本木安全安心憲章」推奨事業所等認証制度を実施し、憲章の趣旨に賛同する事業所等を随時募集しています。

対象 六本木地区(六本木3～7丁目、赤坂9丁目7番)に主として立地または活動する事業所等

申し込み 直接または郵送で、賛同書に必要な事項を明記の上、麻布地区総合支所協働推進課へ。また、以下の港区ホームページでも可。

※「賛同事業所等」として、名称を港区ホームページや本紙に掲載します。

賛同書の申請フォームは、こちらから
港区ホームページ <http://www.city.minato.tokyo.jp/>

六本木安全安心憲章

検索



麻布未来写真館

活動に興味ある方の参加お待ちしております！

麻布地区総合支所では、区民とともに麻布の昔の写真の収集、現在の風景写真の撮影を行っています。

写真撮影をするためのまち歩きを行い、麻布地域への愛着を深めるとともに、撮影した写真をパネルとして保存し、麻布地区の今と昔を広く紹介します。

写真撮影がお好きな方、麻布の歴史に興味のある方、地域への愛着を深めたい方など、ぜひお気軽にお問い合わせください。



港区ホームページ

お問合せ／麻布地区総合支所協働推進課地区政策担当
電話／03-5114-8812

令和の商品券「和らぎ」販売のお知らせ (港区プレミアム付商品券)

本年10月の消費税率の引き上げに伴う住民税非課税世帯や子育て世帯への影響を緩和するため、令和の商品券「和らぎ」(港区プレミアム付商品券)の販売を行います。

対象者	住民税非課税者	子育て世帯
	2019年度分の住民税(均等割)が課税されていない方。 住民税が課税されている人の扶養親族等は対象外です。	2016年4月2日から2019年9月30日までに生まれた子がいる世帯。 ※お子さんの人数分商品券を購入できます。

●対象者一人あたり、額面2.5万円の商品券を2万円で購入できます。商品券は5回に分けて購入することもできます。(1回あたり、5千円分の商品券を4千円で購入できます。)

●商品券利用期間および店舗

令和元年10月1日(火)～令和2年3月31日(火)
区内約1500店舗(予定)で利用可能。

●対象者には港区からお知らせをお送りします。

●詳しくは専用ホームページをご覧ください。 <https://premium-gift.jp/minato>



お問合せ／産業・地域振興支援部産業振興課
プレミアム付商品券担当
電話／03-3578-2320

商品券に乗じた振り込め詐欺や
個人情報の詐取に
ご注意ください。

麻布地区
地域事業

【麻布地区地域サロン事業】“ちょこっと立ち寄りカフェ”にお越しください

麻布地区総合支所では、地域の高齢者の皆さんが気軽に立ち寄って楽しく交流できる場所として、「ちょこっと立ち寄りカフェ」を開催しています。どなたでも気楽な雰囲気でお茶やコーヒーを飲みながら、おしゃべりや季節のイベントなどを楽しんでいただけます。毎月、麻布地区のいきいきプラザ4館で開催しています。ぜひ、ちょこっと立ち寄ってみてください。地域のボランティアも皆さんのお越しをお待ちしています。



会場及び内容(予定)

※プログラムは変更することがありますのでご了承ください。
イベント、講座、ゲームなどを行っています。

◆飯倉いきいきプラザ 東麻布2-16-11	◆西麻布いきいきプラザ 西麻布2-13-3
10/2 (水) 麻布未来写真館	10/17 (木) 食べ物について
11/6 (水) 落語	11/21 (木) 手作り「クリスマスグッズ」
12/4 (水) 手作り「干支」	12/19 (木) クリスマスコンサート
◆ありすいきいきプラザ 南麻布4-6-7	◆南麻布いきいきプラザ 南麻布1-5-26
10/10 (木) 手作り「とんぼ玉」	10/23 (水) 麻布を知る
11/14 (木) 秋の音楽会	11/27 (水) 消費者センター講話
12/12 (木) 手作り「クリスマス作品」	12/22 (水) クリスマスパティー

時間 毎回午後1時30分から午後3時30分まで 対象 どなたでも

参加費 100円(茶菓子代含む)

申込み 不要です。直接会場にお越しください。

お問合せ／麻布地区総合支所区民課保健福祉係 電話／03-5114-8822

買い物
するなら
地元の
商店街で

ザ・AZABUへの
ご意見・ご要望を
お寄せください

住所・氏名・職業(学校名)・電話番号・ご意見・ご要望(日本語又は英語、字数・様式自由)を書いて、直接又は郵送・ファックスで、〒106-8515 港区六本木5-16-45 麻布地区総合支所 協働推進課 地区政策担当へ。

●電話／03-5114-8812 ●FAX／03-3583-3782

地域情報紙「ザ・AZABU」は
ホームページからも
ご覧になれます。



「ザ・AZABU」は英語版
も発行しています。

ザ・AZABU

●配布設置場所のご案内
六本木1丁目、六本木、広尾、麻布十番、赤羽橋の各地下鉄の駅、ちいばす車内、みなと図書館、麻布図書館、南麻布・ありす・麻布・西麻布・飯倉のいきいきプラザ、麻布地区民センター、麻布地区総合支所等
●本紙掲載の記事・写真・イラストの無断転載を禁じます。

Staff
出石 供子
おおばまりか
大村 公美子
加生 武秀
加生 美佐保
小池 澄枝
Mai S.
染谷 正弘
田岡 恵美
高柳 由紀子
田中 亜紀
田中 康寛
西森 瑞穂
畑中 みな子
堀内 明子
堀内 實三
堀切 道子
八巻 綾子
山田 はるみ

編集後記

4月から「ザ・AZABU」の編集に参加し、最初の取材がマダガスカル大使館でした。取材も大使館の中に入るのも初めての経験でドキドキでした。大使館に入ると、かわいいシャンデリアが出迎えてくれ内装は木の温もりが感じられ落ち着いた雰囲気でした。取材中、大使はとても穏やかに話され、マダガスカルやアフリカについて広く知って欲しいという思いが伝わってきました。最後に大使から「みなさんと写真を撮りましょう」と誘っていただき、とても記念になる写真が撮れて嬉しかったです。大使館の皆様、親切にご対応頂きありがとうございました。(堀切道子)

「みなとコール」は暮らしの疑問にまとめてお答えします!

区役所のサービスや施設案内、催し情報など、お気軽に問合せください。
年中無休/午前7:00～午後11:00 ※英語での対応もいたします。

電話／03-5472-3710 FAX／03-5777-8752
お問合せフォーム／<https://www.city.minato.tokyo.jp/kouchou/kuse/kocho/iken/form.html>

“Minato Call” information service
Minato call is a city information service, available in English every day from 7 a.m. - 11 p.m.
Minato Call: Tel: 03-5472-3710; Fax: 03-5777-8752;
Inquiry submission form: <https://www.city.minato.tokyo.jp/kouchou/kuse/kocho/iken/form-inquiry.html>