



6-Apr-18

スペイン日本外交樹立 150 年記念日本セミナー 京すずめ学校 IN スペインご報告

京すずめ文化観光研究所理事長 土居好江

2018 年はスペインと日本の外交関係樹立 150 周年にあたります。今年マドリードが日西外交関係樹立 150 周年であることを記念して、CASA ASIA, 国際交流基金の協力の下、JNTO と JETRO 共催で日本の伝統、文化、暮らしに触れる連続日本セミナーを開催、今日はその初回セミナーとして、「京すずめ学校 in スペイン」を開催させて頂きました。【ガイドブックに出ていない奥深い京の魅力と生活文化を学ぶ】をテーマに会場はマドリードの国会議事堂の近くの CASA ASIA の 2 階で 4 講座を開校させて頂きました。

今回のセミナーは、JNTO 初代マドリード所長の井上健二さんの日本文化をスペインで発信したいという熱意から開催できました。

また、スペイン随一の通訳・貴志創さんが担当して下さい、事前にスライドをスペイン語に翻訳して下さったこともあり、現地のスペイン人の方がわかりやすく日本の文化を理解して下さいたことを心より感謝申し上げます。

5 年前にフランス・パリで行った「京すずめ学校 in パリ」では、通訳の方と何の打ち合わせもなしに、ぶっけ本番だったため「その日本語がわからない」「神社とお寺の違いがわからない」と途中で中断した経験があります。そういう意味では、言語を現地の方々が理解できるような教養とバックボーンの大切さを痛感したひと時でありました。

- 講座 1 2018 年 3 月 12 日 (月) 17 : 30-19 : 30
「1074 年間、首都であり続けた京都—その魅力と理由に迫る」
講師：土居 好江 [(一社) 京すずめ文化観光研究所理事長]



1



京すずめ文化観光研究所



6-Apr-18



講座概要：

平安京建都の折、桓武天皇が何故京都に都を移したのかを、古代中国の帝王学風水地理学に基づいて移転し、更に現代の科学的な根拠を示しながら講演を開始しました。通訳の方が事前に良く勉強されていたこともあり、スムーズに皆様に伝わって講座を楽しいものにできたと感謝しております。

京都人気質や天皇に究極の献上品をつくる職人気質、特に京都では「見覚え、聞き覚え、見て覚え」の人間力を高めることも技術を深めるための大事な要因であること、一子相伝で伝わる技の歴史等を、具体例を挙げてお話ししました。

特に世界的にみても 300 年以上の老舗の数が多い京都では、大きくすることより長く続けることが重視されてきた具体例を挙げてお話し、この点については参加者が日本人の特徴について一番感動されていたことでした。

世界のデータから日本、京都の老舗の経営方針についても、石田梅岩の石門心学を通して経営哲学を今も受け継いでいる経営者のことも含めてお話を致しました。

京都が単なる古都ではなく、ベンチャー企業のまちとしても現在の京都が伝統と先進の両方を受け継ぐまちとして存在し続けている要因も興味深く聴き入っておられました。

●講座2 2018年3月13日(火) 10:00-12:00

「人を幸せにする化粧セミナー

～日本の祭りに見る化粧のひみつとちから～

講師： Nobue Doi [Makeup Artist、Makeup consultant、Doi Art 代表]

2



京すずめ文化観光研究所



講座概要：

講座の概要は京都の1200年続く祇園祭でのお稚児さんや花街の舞妓さんを取り上げて平安時代からの日本独自の化粧文化の秘密や、社会秩序から見える見た目での違いについてお話をしました。

まず京都と東京は違う土地柄で、千年間都であった京都に対して、東京は150年しか首都の歴史がなく、京都では平安時代から続いている祭や式典が変わることなく続けられているという点で祇園祭のお稚児さんを解説しました。日本人の風習や、哲学、習慣をお化粧の観点や、儀式で人が化身していくことを説明しました。

化身というところでは、襲名、改名について人はそれぞれの段階で名前も精神レベルも変わること、出世魚は生涯で、沢山名前が変わることを例えに面白く解説しました。それに派生してか、日本には変身するアニメが多く、有名な作品を何点かも紹介しました。





化粧の歴史では国風文化が花開いた平安時代からの貴族の生活習慣、江戸になり一般大衆までも化粧が出来るようになった中で、身分や立場の違いに応じた化粧、喜怒哀楽の変化、演出効果を考えた能楽のお面ではどうして顔が白いのかを説明しました。

日本の化粧の特徴としては、白い顔があつて、そこで眉毛の形や口紅が入ることで映える顔になるという質素なものです。西洋の歴史での化粧の作り込み具合と比べると断然地味で、見た目もあまりパットしません。しかし、そこを読み解く事で、顔から得られる情報はとても分かりやすく、化粧した本人が何も語らなくても素性、立場が分かるものです。ある意味、自動的に相手に自分を分かってもらえるような効率の良い情報をシェアできる化粧と言えます。

しかし当時の化粧の美意識、価値感は今とは異なりますが、化粧方のもつ幾つかの考え方は現在の人が見ても理解できる範囲だということを現在のスーパーモデルのファッション広告を分類分けて説明しました。

最後に実験で眉毛と目の幅の広さ、高さ、低さで見え方、想像できる性格を考えてもらったのですが、見え方が大切です。実際の顔の構造でなく、そういう顔に見えさせるということでは眉毛を高く保った平安貴族の誇りが読み取れたと思います。

早めに講演を終わらせていただき、実際に平安貴族のメイクを参加者にさせていただきました。高い眉毛、円形の太い眉毛、白い顔は高貴に見えました。西洋とかけ離れた価値観が異なることを面白く思っていました。

セミナーでのスペインの方々の反応を見ていると京都と東京の違いについてはそんなにご存知ではないだろうと思いました。その違いを今後もっと伝えたいと思いました。

スペインの方に私達の文化や生活を紹介できて私自身、自分の文化のルーツを感じる事のできるいい機会でした。今後も京都の昔から変わらない知恵を見たり聞いたり伝えたりすることの大切さを思いました。

今の現在社会には無いものは、神や自然を恐れることです。昔の京都にはありました。アニミズムの考えがあり、それを元に祭り、建築物等も建てられました。自然を敬ってきたからこそ居心地もよく、何年も人が居着いて栄えました。今も憧れる都であり、今後もそうである為に自分たちのベジックな背景





6-Apr-18

を知ることさらに京都が京都へと再生できることに繋がる気がいたしました。

感謝！

●講座3 2018年3月13日(火) 15:30-17:30

「京都・穴場の楽しみ方」

講師：土居 好江 [(一社)京すずめ文化観光研究所理事長]

講座概要

京都の情報はガイドブックやメディア等で広く知れ渡っていますが、地元市民しか知りえない時季や場所、その時季の祭等の楽しみ方を、スライドを通してお楽しみ頂きました。

特に外国人はほとんど訪問していない場所やレストラン等、まさに穴場の楽しみ方は京都人でさえも知らない場所や楽しみ方は、参加者に京都訪問の願望を強くさせたようです。

英語版の京都地図を全員に配布して地図を見ながらの講座は、講師も参加者もとても楽しいものでした。地図を見て現地の写真をスライドで見ながら楽しく過ごしました。

●講座4 2018年3月13日(火) 18:00-20:00

「季節を楽しみ、旬を味わう京の暮らし」

講師：土居 好江 [(一社)京すずめ文化観光研究所理事長]

講座概要：

四季折々の旬の場所や味、食文化だけでなく季節の楽しみ方や、自然のエネルギーを最大限活用した文化の紹介は、興味深い内容だったのか、「何時京都を訪問すれば良いか」という質問がありました。何に興味を持ち、何を見たいのか、何を体験したいのかによるとお答えしましたが、かなり京都について勉強されて参加された方が多いとの印象を受けました。

京都人の暮らしぶり、暮らしを楽しむ習慣や風土、京都人の自然観と美意識、「景観10年、風景100年、風土千年」と云われますが、京都の風土がつくった四季折々の楽しみ方や日本独特の花見文化については西洋との比較をして、哲学や宗教の違い、農耕民族と狩猟民族の違いについても理解して頂きました。五山送り火についても、参加者の皆様は興味深く聴き入っておられました。





マドリードの日本人会の方々と記念写真
スペインのまちかどから

バルセロナでは地下鉄に犬も乗車することができて、しかも車中でギターやバイオリン等を奏でる人もあり、陽気な国民性が随所に見受けられました。マドリードの王宮美術館の庭園でもギターを弾いている人を見かけました。バルセロナの歩道にグランドピアノを置いて、ミニコンサートもあり、車道と歩道が広くて、まちづくりのお手本のような町でもありました。

まち全体が楽しんでいるように思えました。また、楽しめるように歩道を使っているようにも思えました。



バルセロナの中心部



バルセロナの歩道



バルセロナの歩道のベンチ





バルセロナの海鮮料理・市場のレストラン 唐芥子のオリーブオイル揚げ



カタルーニュー地方のマテ貝（ナバハス）カタルーニャ地方の伝統料理ネギの炭火焼

バルセロナの料理はとても美味しく日本人の口に合う料理でした。特にネギの炭火焼は30分炭火で焼いて、ロメスコソースをつけて頂いたのですが、美味しくて完食致しました。ネギ祭があるそうです。このソースはトマト・ニンニク・パン・アーモンド・ドライ赤ピーマン・ローズマリー・オリーブオイル・ビネガー・塩・こしょうで作られています。とても美味しいソースでした。カタルーニュー地方だけに伝わる伝統料理ですが、バリセロナ市内のレストランでも頂くことができました。



マドリードのフラメンコ

