

夏号 2017  
Summer

# 亀岡国際タイムズ

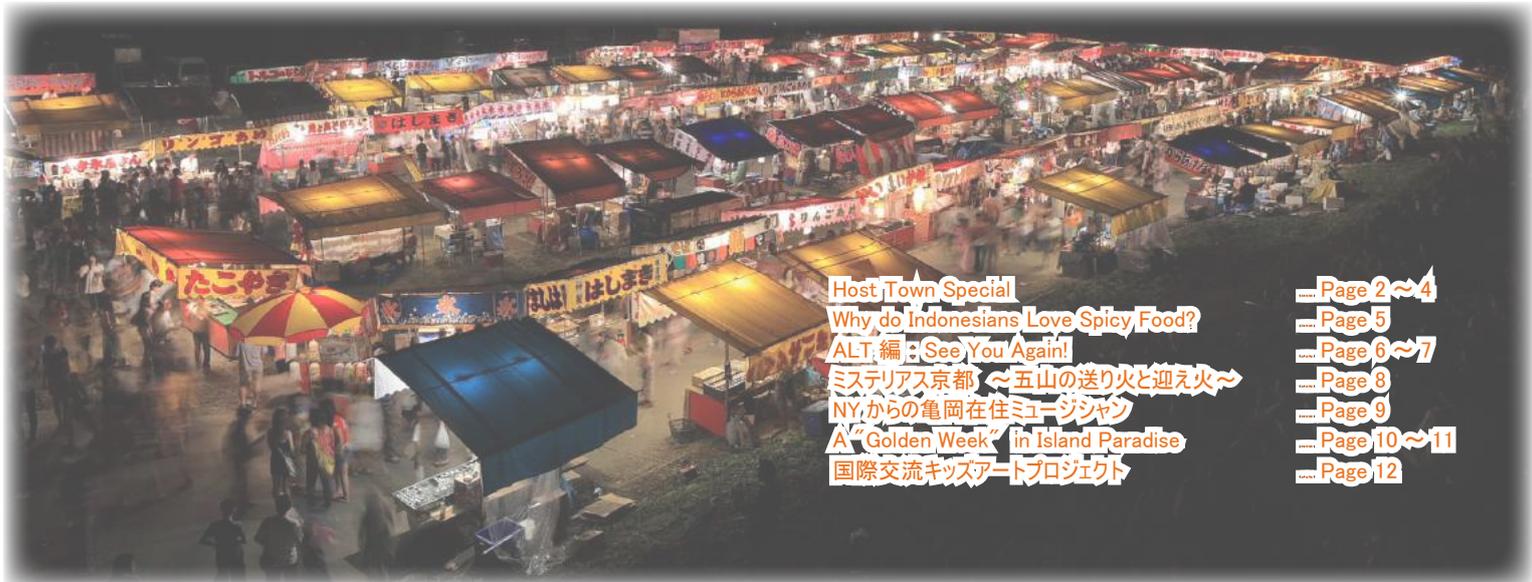
KAMEOKA INTERNATIONAL TIMES

夏号 2017

Summer 2017



▲ 7月23日のサマーキッズプログラム「南アフリカスペシャル」



Host Town Special

Why do Indonesians Love Spicy Food?

ALT 編: See You Again!

ミステリアス京都 ~五山の送り火と迎え火~

NYからの亀岡在住ミュージシャン

A "Golden Week" in Island Paradise

国際交流キッズアートプロジェクト

---Page 2~4

---Page 5

---Page 6~7

---Page 8

---Page 9

---Page 10~11

---Page 12

# Host Town Special

2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催に向け、参加国・地域との人的・経済的・文化的な相互交流を図る地方公共団体を『ホストタウン』として全国各地に広げる取組があります。

亀岡市は、オーストリア共和国の「ホストタウン」として決定されました。

オーストリアを身近に感じられるようなページとして前号から「ホストタウン特集」をスタートしました。今回は、オーストリアに在住経験があり、「オーストリア文化サロン」というグループ名で料理・文化などを紹介されている前田江利子さん（京都市在住）よりチロル地方について寄稿いただきました。

## チロルのまちから —自然・食・ものづくり—

記事：前田江利子  
Article: Maeda Eriko

ドイツ語文：前田江利子  
Translation: Maeda Eriko

オーストリア人がどうしてこんなに精神的に、豊かに生きているのだろうかと考えてみたことがある。その秘密に、「自然」「食」「ものづくり」があるのではないだろうか。

私が長年暮らしたチロルの町の人々も、自然と解け合った生活をしている。週末は、山へWanderung（ヴァンデルンク／散策）に行く。お家の庭のウッドデッキに腰掛けて、花々に目をやり、緑の木陰で心を休める。ベランダにも、小さな花々を植えている家も多い。

自宅のウッドデッキで、家の木になった杏やチェリーの実で作った焼き菓子を食べながら、家族団らんのひとときを過ごす。Innsbruck（インスブルック）で、お世話になったファミリーとそんなひとときを分かち合えたことを今でも鮮明に覚えている。

Osterferien（オスターフェリエン／復活祭の祝日）のある日、老夫婦のご自宅に招かれた。庭のウッドデッキに腰掛けて、草花を觀賞する。時々、4月の心地よい風が吹いて、目を閉じると、自分が、庭の木の一部になったような気持ちになるのだ。木の葉が舞落ちる音や草花が風に吹かれ音を立てる様子が、まるで、静かな音楽のようだった。

Warum sind die Österreicher so kreativ und führen ein Wohlfühl-Leben? Das Geheimnis hinter diesem Phänomen vermute ich in einer Kombination aus Natur, Kulinarik und Handwerk.

Ich selber habe längere Zeit in Tirol gewohnt. Die Tiroler harmonieren mit der Natur in ihrem Leben. Am Wochenende wandern sie auf die Berge und ihre Häuser umgeben freundliche Blumen und schattenspendende Bäume. Auf den Balkonen erfreuen unsere Augen Blumen und Blüten in Blumenkästen. Am Holztisch in der Stube sitzt die

Familie beisammen, während sie selbstgebackenen Kuchen mit Marillen oder Kirschen aus dem eigenen Garten isst.

So eine bezaubernde Zeit konnte auch ich bei einem befreundeten älteren Ehepaar und dessen Familie verbringen, eine immer noch eindrucksvolle Erinnerung für mich.

An einem Tag in den Osterferien war ich zum Tee eingeladen. Manchmal weht ein gemütliches Lüftchen im April. Wenn ich meine Augen schließe, fühle ich mich, ich als ob ich ein Teil des Baumes im Garten wäre. Es hat den Anschein, als ob die Blätter der Bäume und der Blühtengewächse und die Luftklänge eine ruhige Musik erzeugten. Wir haben eine von der Frau des Hauses selbst gebackene Mehlspeise gegessen und Früchtetee getrunken und öffneten währenddessen dem Chor aus dem



庭の小さな合唱に耳を澄ませながら、奥様手作りの焼き菓子とハーブティーを頂く。Marillenknoedel マリレンクヌーデル（ドイツでは、アプリコーゼクヌーデル／杏のケーキ）。クヌーデルとは、パン粉、卵、牛乳を混ぜて作る、南ドイツやオーストリアの郷土料理だ。フォークを入れると、庭でとれた杏の実がとろけ出す。パウダースーガの甘さと杏の酸っぱさのハーモニーが何とも言えない。

自分の居場所がいつも自然の中にあるというのは、こんなにも心地よいと感じたことはない。チロルの大自然にあっても、自分たちだけの庭を持つ人もいた。花壇に花を植えて、小屋を建て、そこで自然鑑賞やガーデニングを楽しむのだ。人は花を見ていると心が安らぐという。自然の声にいつも耳を傾けていると、心のあり方も変わってくるのだろう。

そのほかの食生活を見ていると、オーストリアでは、Bio とつく野菜や卵が売られているスーパーをよく見る。オーストリア人は、Bioprodukt（バイオ製品）に敏感なのだ。無農薬の製品を食べていると、このように体も思考も健全になっていくのではないか。そんなことを考えながら、インスブルックのHeimischen Spezialität（郷土料理）を紹介したいと思う。

まずひとつに、Tiroler Speck（チロルスペック／チロル地方のベーコン）があげられる。これは、厳選した豚の良質な腹や背中肉をミンチにして、塩、キューメル（ヒメウイキョウの実でスパイスとしてパンやチーズなどに用いるハーブ）、白胡椒などのスパイスを加えて、燻製にする。スパイスがしっかり利くように、燻製にはもみの木のおがくずが使われる。そのようにして燻製にされたベーコンは、重さに応じて、2～3ヶ月冷たく暗い地下室で熟成させる。スパイスや保存の仕方によって味が違って来る。Speck は、Knudel（クヌーデル）に入れたり、チーズやワインのおともに前菜として食される。



Garten gewachsen ist, ansticht, fließt das Fruchtfleisch der Marille über und die Süße des Staubzuckers und die Säure

des Fruchtfleisches verbinden sich zu einem Geschmack, der sich in Worten nicht beschreiben lässt, so wunderbar wie er ist.

Viele Tiroler haben auch einen eigenen Naturraum, obwohl sie in der umgebenden großen Natur leben. Einige Tiroler haben eigene künstliche Gärten. In der Nähe meiner Wohnung gab es Gärtenhäuser mit

Blumenanlagen. Die Besitzer der Gärtenhäuser genießen dort Naturschätze und Blütenpflanzen. Blumen berühren die Menschen im Inneren. Wenn man der Stimme der Natur zuhört, verändert sich auch die Seele.

Unter den Lebensmitteln, die Österreicher gerne kaufen, befinden sich viele „Bio-Produkte“. Man kann Bio-Gemüse, Bio- Eier, Bio-Milchprodukte und andere Bio-Lebensmitteln auch im ganz normalen Supermarkt finden. Österreicher sind sehr offen für Bio- Produkte. Chemiefreiheit macht nicht nur den Körper sondern auch die Gedanken gesünder. Eine Tiroler Spezialität möchte ich noch vorstellen und zwar den Tiroler

Speck. Nach dem Schlachten des Schweins wird der Bauch- und Rückenspeck vom Schwein gelöst und anschließend gewaschen. Nun werden in einem Behälter verschiedene Gewürze vermischt. Die Hauptbestandteile sind Salz, Kümmel und weißer Pfeffer. Der Speck wird nun mit den Gewürzen kräftig eingerieben bis er mit einem Gewürzmantel umgeben ist.

Der anschließende Herstellungsschritt ist das Selchen – das langsame Räuchern- des Fleisches, wodurch es den typischen Geschmack erhält. Geselcht wird mit Sägemehl von Tannenbäumen. In der Selche bleibt der Speck je nach Gewicht zwischen zwei und drei Monaten, um dann in einem kühlen und dunklen Keller auszureifen. Tiroler Speck wird zu Käse und Wein oder als Vorspeise verzehrt.



チロルでは、Handl（ヘンデル）の Speck がいちばん有名であろう。私の住んでいたところに社長のご自宅があったので、よく覚えている。

自然と共に暮らす人々が自然の恵みを生かして食生活を楽しんでいる。このことは「ものづくり」にも、反映されているようにも思える。Innsbruck（インスブルック）郊外の Wattens（ヴァッテンス）に Swarovski（スワロフスキー）のクリスタルワールドの工場があるのは有名だが、もうひとつ、チロルの「ものづくり」として手工芸品を紹介したい。

旧市街の Goldenes Dachel（ゴルドネス・ダッヘル／黄金の小屋根）のすぐ側にある Familie Bliem（ブリーム家）が営む Filigran（金銀線細工）のアクセサリーだ。チロルの冬は、雪が多く長い。このような気候や立地条件から、工芸品作りが盛んになったのであろう。

1911年から続くこの家内工業は、ひとつひとつ手作業で作られ、世界でたったひとつしかないものとなっている。本物の金・銀を細い線に加工し、手道具を使ってオーストリアの国花、エーデルワイスに仕上げてゆく。芸術作品の逸品だ。残念ながら長く続く伝統工芸も、近代化にともなう後継者不足で、その技術を受け継ぐものがないことが悩みの種だという。このような事情は日本と変わらない。

「自然」の恵みの中で暮らす人々が、「食」や「ものづくり」を大切にしながら生きている。それがチロルの人々なのだ。

チロルにはまだまだ紹介したいものがいっぱいあるが、「自然」、「食」、「ものづくり」を通してみるチロルの人々の生活の様子を少しお伝えできたのではないだろうか。

Tiroler Speck der Familie Handl ist am bekanntesten. An meinem Wohnort wohnte die Familie Handl, darum ist mir der Name noch mehr in Erinnerung!

Tiroler genießen nicht nur ihre heimischen Gerichte sondern lieben auch das Handwerk. Es ist vielen Lesern sicher bekannt, dass es in Wattens, nicht weit von Innsbruck die Kristallwelt der Firma Swarovski gibt.

Aber hier möchte ich noch ein anderes Gesicht des Handwerks aus Tirol vorstellen:

Das ist der Filigran-Schmuck der Familie Bliem in der Nähe des Goldenen Dachls in der Innsbrucker Altstadt. Der Tiroler Winter war immer lang und brachte viel Schnee, daher war solches Kunstgewerbe neben der Landwirtschaft sehr beliebt.

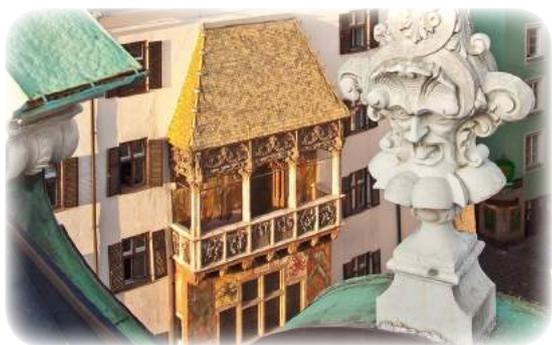
Seit 1911 steht der Name Bliem für die Anfertigung hochwertigen Schmucks. Sie machen Einzelstücke und handgemachten Schmuck, der einzigartig auf der ganzen Welt ist. Ein Markenzeichen ihres Hauses ist das Filigran-Edelweiß (die österreichische Nationalblume) aus reinem Silber, ein künstlerisches Meisterwerk, mit dem sie nur ausgewählte Geschäfte beliefern.

Leider hat solch traditionelles Handwerk aus Leidenschaft nur wenige Nachfolger. Diese Situation ist ähnlich wie in Japan. Die in und mit der Natur lebenden Menschen bewahren ihr hochwertiges Essen und ihr traditionelles Handwerk.

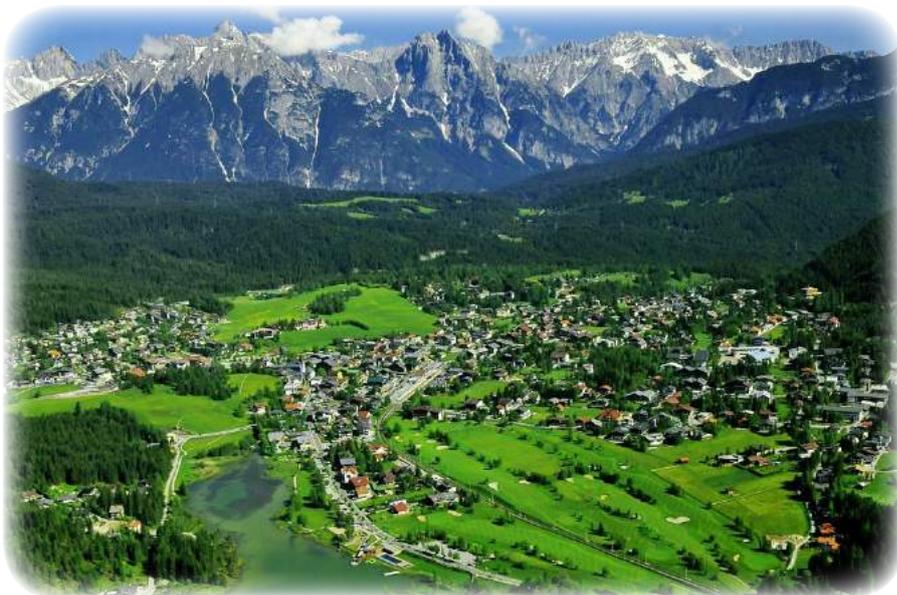
In Tirol gibt noch viel mehr Empfehlens- und Erlebenswertes, ich konnte nur einen Teil von der Natur, der Kulinarik und dem Handwerk, die die Tiroler Lebensqualität bilden, vorstellen.



▲スワロフスキーのクリスタルワールドの工場



▲ゴルドネス・ダッヘル

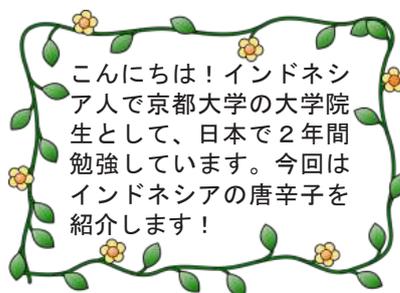


# Why do Indonesians Love

# SPICY Food?

記事: プトリ・ドウィナタリス・バエハ  
Article: Putri Dwinatalis Baeha

翻訳: 伊藤 恭子  
Translation: Itoh Kyoko



I remember when I was little and couldn't stand too much spice in my food, my mother would always encourage me to train and familiarize myself with it. She said 'If you can't eat spicy food then you can't be an adult!' or something along that line. At that time I simply thought 'How can such a stupid rule define what an adult is?' and refused to eat them still. But now that I'm really an adult,



My homemade 'tempe penyet' with a lot of sambal around it  
サンバル\*がたっぷり入った私の手作りの「テンペ・プニェット」

away in a foreign country, I do miss those intense spiciness and the variety of chilies I can find easily back in Indonesia. The majority of Indonesian friends I talk to share the same feeling. We pour a lot of effort to find chilies from online shops to make our dishes or create the famous 'sambal' (chili-based sauce) to accompany our meals. Why do Indonesian people love spicy food so much anyway? How did it become so deeply ingrained in our food culture?

Actually, chili is not even native to Indonesia. They were brought in by the Portuguese from Native American land around the 14th century. Due to the climate, the species was easily cultivated and over time, it spread all over the country. Until now, it is not clear why Indonesians developed such a deep affinity to it but scientifically, chili has some interesting functions: 1. It can act as a preservative for food which would otherwise spoil in such a hot climate; 2. Eating them will make you sweat which cools down the body, and; 3. It is also an appetite stimulant where hot climate suppresses one's appetite. Perhaps that also explains why a lot of tropical countries have a strong spicy food culture.

Now, chili is inseparable from Indonesian culture. We have so many dishes where chili is not there just to season the food and add a little kick to it, but instead as part of the main ingredient. Even cuisine from the Padang area is said to be impossible to make without chili. And some of the traditional foods made with chili are the ones used for religious ceremonies such as Balinese lawar (mix of coconut, spices and minced meat) where it is then placed as an offering to the Gods in weddings or funerals. So there you have it!



We even have chili Christmas tree!  
唐辛子でできたクリスマスツリーまであります！

私が幼いころ、母がスパイスに慣れるために作ってくれた食べ物に入っている多くのスパイスに我慢できなかったことを思い出します。母は、「辛いものが食べられないと大人になれませんよ。」と言っていました。その頃、私は単純に「そんな馬鹿げたルールで大人を定義するなんて」と思っていましたし、それらを食べることを拒んでいました。しかし、大人になってインドネシアから離れて暮らしていると、本当に激しい香ばしさとインドネシアなら容易に手に入る様々な種類の唐辛子(チリ)を懐かしく思います。日本にいるインドネシア人の友人の多くが同じ気持ちです。食事に添えるサンバル(唐辛子ベースのソース)を作るためにオンラインショップで様々な唐辛子を探すことに余念がありません。どうしてインドネシア人はこんなにスパイシーフードが好きなのでしょう？どのようにして私達の食文化にこれほど深く根付いたのでしょ

うか？  
実は唐辛子はインドネシア原産ではありません。14世紀頃ポルトガル人によってアメリカ本土からインドネシアに持ち込まれました。インドネシアの気候もあり、その種は育てやすく国中に広がっていきました。今でもインドネシア人がなぜスパイシーフードと深く関わっていったのかわかりませんが、科学的には唐辛子には興味深い作用があります。①暑い気候の中でも食べ物を腐りにくくする防腐の役割をする。②唐辛子を食べることによって汗をかき体温を下げる。③暑い気候で食欲が減退する時でも、食欲を刺激してくれる。これらの説明は、熱帯の国々でスパイシーな食文化がある理由につながるでしょう。

今では、唐辛子はインドネシアの文化にとって切り離せないものです。味付けやちょっとした刺激を与えるものとして唐辛子が使われるインドネシア料理も沢山ありますが、メイン材料として使われることもあります。スマトラ島発祥のパダン料理でも辛い唐辛子は必須です。唐辛子はバリの伝統料理ラワール(ココナッツと唐辛子、ひき肉を使った料理)のように、神に供えるものとして結婚式やお葬式などの宗教的セレモニーでも使われています。さあ、あなたも召し上がって！

\* サンバルは、インドネシア料理やマレー料理に用いられる辛味調味料です。

# See You Again!

南アフリカ、プレトリア市出身のスゼットさんは外国語指導助手 (Assistant Language Teacher) として亀岡市で1年間働いていました。彼女が帰国する前に、協会主催のサマーキッズプログラム：南アフリカスペシャルの講師として、南アフリカを紹介していただきました。イベントの様子は次のページ！



記事：スゼット・ファン・ヴァイク 翻訳：ミシェル・リオング  
Article: Suzette van Wyk Translation: Michelle Leong

Living in Japan has been incredible. I have experienced so much in just a year. There is always some new adventure to be had. Whether it is exploring a path that goes up into the mountains by Nanzen-ji or studying the intricate details that went into designing Nijo Castle.

Japan is just an adventure waiting to happen and if you are lucky enough to live in Kyoto then you will never run out of temples, shrines, castles, gardens and more to visit on weekends. I was so happy to be placed in Kyoto. Though I did not know anything about Kameoka, I was very happy when I saw the small city for the first time. The scenery was breathtaking. Wherever you looked, you could just see fields of rice and I was awestricken by the beautiful mountains that surrounded the whole area.

As time went by, I got to experience various things that made Japan unforgettable. Firstly, the seasons. In South Africa, we don't have 4 distinct seasons. The Autumn leaves were stunning. I had never seen so many shades of reds, oranges and yellows. Then the winter came and I saw snow for the first time in my life. I was terrified. It was so cold, which I am not used to, but it was so beautiful. I felt like a little child again. I would walk past a big heap of snow, stop, look at it and then jump in. Then came my favourite part, Spring. I have always wanted to see cherry blossoms. Walking down Philosopher's path with my boyfriend who came to visit, with the beautiful blossoms blooming everywhere, is one of my best memories in Japan.

One of the best surprises when I got to Japan was how delicious all the food was and how friendly everyone was. Living in a different country where you don't know the language or culture is challenging, but the people in Japan made my stay much easier. I am happy to say that I made many friends who are from all over the world and I am sad to say goodbye to them.



日本での生活は驚きに満ちたものでした。私はたった1年でたくさんの経験をしました。常に新しい冒険の日々。南禅寺で山に登る道を探したり、二条城の複雑な設計を調べたりなど。

日本にはたくさんの冒険が待っています。もし、あなたが京都に住むという幸運に恵まれたなら、週末に

はお寺や神社、お城に庭園や他にもたくさんの場所を訪れるなどすることはいっぱい。私は京都に来てとても良かったです。私は亀岡の事は何も知りませんでしたが、初めてこの小さなまちを見た時とても幸せでした。風景に息をのみました。どこを見ても、たんぼやまちを囲む美しい山々に驚かされました。

日本では忘れられないたくさんの事を経験しました。まず、季節です。南アフリカでは四季はありません。秋の紅葉は素晴らしいです。今までにあんなにたくさんの赤やオレンジ、黄色の色合を見た事はありません。冬には生まれて初めて雪を見ました。怖かったです。とても寒くて、でもとても美しい。私は自分が子どもに戻ったように、積もった雪の上

を歩いたり、ジャンプしたりしました。私の好きな春。私はいつも桜を見ていたい。私のボーイフレンドと、辺り一面にたくさん桜が咲いている哲学の道を歩いたことが日本での最も良い思い出の1つです。

驚いたことは、食べもの全てがおいしく、みなさんがとてもフレンドリーなことです。言葉や文化を知らない他の国に住むという事は挑戦ですが、みなさんのおかげでとても過ごしやすかったです。私は世界中から日本に来た多くの人と友達になれて幸せだし、彼らにさよならを言うのはとてもさみしいです。



To everyone that I worked with, thank you for your guidance. It was an honour to work with all of you. To my students, it was amazing to teach you. Keep working hard on your English. You are all going to grow up to be amazing people. Never stop being yourselves and remember to always have fun.



私が一緒に仕事をした人たちにとても感謝しています。みなさんと一緒に働くことが出来て誇りに思います。子どもたちに英語を教えることができるなんて本当に素晴らしいことでした。子どもたちへ：英語を学ぶ努力を続けて下さい。皆さん、きっと素晴らしい大人になるでしょう。どんなときでも、楽しむことを忘れないで。

I got to do so many amazing things in my time here. From visiting temples every weekend or going to Harry Potter world at USJ, to riding on the Hozugawa river boat and the Torokko train. I tried to do as much as I could, but sadly there is not enough time in a year to see everything so I will have to come back very soon. Therefore, I am not saying 'Goodbye', I am saying 'See you again'.

きでも、楽しむことを忘れないで。

私は本当に素晴らしい時間を過ごす事が出来ました。毎週末にお寺に行ったり、ハリーポッターの世界を楽しめるUSJに行ったり、保津川下りの船やトロッコ列車にも乗りました。私ができる限りの全てを試しました。でも、帰るまでの間に全てを見ることは、1年という短い時間では足りません。だから、私は「さよなら」は言いません。「また会いましょう！」

Enjoyed crackers with marula jam (a jam made from a the marula fruit in South Africa).

マルーラジャム（南アフリカにあるマルーラという果物のジャム）を塗ったクラッカーを楽しんだ！



Learning animal names in English through a karuta-style game!  
カルタ式のゲームで英語で動物の名前を覚えよう！



Suzette teaching the children about animals in South Africa. There were lots of interesting animals!  
子ども達に南アフリカの動物のことを教えているスゼットさん。面白い動物がたくさん！



Children having fun with the african drum craft.  
アフリカンドラムの工作を楽しんでいる子ども達。



Sang and danced to a traditional african folk song!  
伝統的なアフリカ民謡を歌ったり、踊ったりしました！

京の夏 御先祖様の里帰り

## 五山の送り火と迎え火

記事：吉川ゆかり

Article: Yoshikawa Yukari

翻訳：ミシェル・リオング

Translation: Michelle Leong

八月十六日の夜、京都をとりまく夜の山に五つの文字や図形が浮かび上がる。大の字を中心とした五山の送り火はあまりにも有名だ。今や京都の観光の目玉として、豪華なディナーの後ゆっくりと見物するプランもあるほどだ。しかし、五山の送り火とは本来は盂蘭盆会うらぼんえの霊を送る行事。それなら迎え火もあるはずである。

迎えの行事は万灯会まんとうえや、六道参りなど各寺院、宗派でそれぞれの方法で行われる。例えば六波羅蜜寺では八月八・九・十の三日間、百八つの器に大の字に配した灯心に点火し「お精霊さんしよらい」をお迎えする。また、千本えんまで堂では水塔婆みずとうばを流し迎え鐘をついて仏壇の扉を開いてお迎えする。迎えの習慣がない宗派もあるが、ご先祖を敬い、お祀りするという心に宗派の壁はないはずだ。

我が家でも毎年八月十三日の夕方には胡瓜の馬と茄子の牛を用意し、おがらを燃やしお迎えをする。精一杯のおもてなしをし、少々駆け足ではあるが翌日、十四日の夜にはろうそくをたててお送りをする。そして必ずこう言う。「また来年もきておくれやっしゃ」と。ご先祖様はその小さな灯りを頼りに牛の背に揺られて帰って行かれるのだろう。夏の夜空に壮大に燃える五山の火とは比べ物にもならないが、御霊を送る火に変わりはない。今年は大文字を眺める人も心静かに「おしよらいさん」を送ってほしいものだ。

過ぎ行く夏を惜しむかのように火は徐々に消えていき、後にはしばし静寂と闇が流れる。お盆の送り火が終わればひとまず夏の行事は終わり。暑さもあとひといきだ。



On the evening of August 16, the mountains surrounding Kyoto city are lit up with giant Chinese characters and motifs. The Gozan no Okuribi festival, centered on the Daimonji bonfire\*, is very famous. As a main tourist attraction in Kyoto, there are many plans packaged to provide an experience where one can relax and take in the view after a luxurious dinner. However, the Gozan no Okuribi festival is at its core, an Urabon-e festival (a Festival of the Dead or Buddhist All Soul's Day) where spirits of the departed are sent off into the spirit realm. Since the spirits are sent off with ritual fires, naturally there are also fires that welcome the spirits.



There are various ways to do so depending on the temple and sect, such as the "Mantou-e (Festival of Ten Thousand Lights)" and "Rokudo-mairi (Six Roads Pilgrimage)". For example, at Rokuharamitsu-ji Temple, 108 dishes filled with oil are arranged in the shape of the Chinese character "Dai (big)" and then lit for 3 days from August 8-10 in order to welcome "Oshorai-san (the spirits of the departed)". In another example, at Senbon Enmado Temple, participants first float the wooden mizutoba tablets, then the mukaegane welcome bell is rung followed by the opening of the doors to the butsudan (Buddhist altar) at the temple to welcome the spirits of the departed. While some sects do not perform such welcome rituals, there are no walls between sects when it comes to paying respect to and praying for one's ancestors.

In my family, we welcome the spirits by burning "ogara (dried hemp stems)" every year on the evening of August 13th. After hosting them with the utmost hospitality, we prepare eggplant cows and cucumber horses on the night of the 14th, light the candles, and send them off. When doing so, we will always make sure to say, "Please come back again next year". Guided by the small light of the burning candle, our ancestor will ride on the back of the cow and set off for the spirit realm. While it pales in comparison with the bonfires on the five mountains

that burn ferociously in the summer night sky, it is nonetheless a fire that lights the way for the departing souls. I hope that those who watch the fires burn at the Daimonji Festival this year will also quietly pray for and send "Oshorai-san" off in their hearts.

As if to lament the passing summer, the fires gradually disappear, giving way to the descending silence and darkness. With the end of the bonfires, comes the end of the summer festivals. Just a little more and the heat will also follow.

# PRESENTING "WILDELUX" : AN INTERVIEW WITH WILLIAM

記事: ウィリアム・ベリー  
Article: William Berry

インタビュー・日本語文: ミシェル・リオング  
Interviewer / Translation: Michelle Leong

**William:** I moved to Japan 8 years ago with my family from Los Angeles. Prior to moving here, I visited Japan several times on vacation and always remember missing Japan when I went back to the states. Everyone knows what happen 8 years ago with the global economy taking a deep plunge. As a result of that, I lost my job. At that particular point in my life, I didn't know what I was going to do, until the suggestion of moving to Japan came up. Without hesitation, I said yes and 4 months later I moved here. As the saying goes where one door closes another one opens.

8年前に家族と共にロサンゼルスから日本へ来ました。ここへ引っ越して来る前にも何度も日本を訪れたことがあります。アメリカに戻るたびに、日本が恋しくなっていました。8年前の世界金融危機で失業した私は、どうすればよいのか分からなかった時に、日本に引っ越すという提案が持ち上がり、すぐその話に乗り、4ヶ月後には日本に来ていました。ことわざで言うと「捨てる神あれば拾う神あり」(直訳: ドアが一つ閉まるともう一つが開く)ということです。

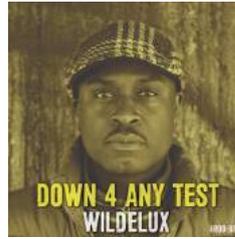
I heard that you have recently put out an album. How long have you been doing music? How have your life experiences influenced your musical development?

最近アルバムを出したと聞いたのですが、音楽をはじめどれくらいですか? ウィリアムさんの音楽は、自分の経験からどのような影響を受けていますか?

**William:** Well it's not actually a full length album. It's more like a 12 inch/ EP with 3 songs on one side and 3 instrumentals on the other. The name of the project is called "Down 4 Any Test" I teamed up with my business partner Kogeemo to put out the project. It's now available digitally and on vinyl. I've been doing music for over 20 years professionally. It's a hard business, but I love music and being creative.

実は、歌3曲とインストゥルメンタル3曲入りのミニレコードを出しました。タイトルは「Down 4 Any Test」です。ビジネスパートナーのKogeemoとの共同制作です。デジタル形式とレコードで販売しています。20年以上もプロとして、音楽活動を行っています。厳しい業界ですが、音楽も創造的な仕事も大好きです。

For this album in particular, every step of the production was done by me. From the recording at my home studio, to the designing of the album cover, to pressing up the record and finally, the shooting of the video. So with that comes a lot of challenges and obstacles, but as I stated before I love it.



ニューヨーク出身のウィリアムさんは、亀岡に在住し音楽活動をしています。ジャンルはヒップホップでアーティスト名はWildeluxです。「Wil」はウィリアム、「Delux」はデラックスという言葉を組み合わせた造語です。亀岡出身の奥さんと子ども1人の3人家族で暮らしています。

今回のアルバム制作では、音楽の録音は自宅スタジオで行い、アルバムのジャケットのデザインからレコード作りとビデオ撮影まで自分で行いました。だからこそ困難と障害がたくさんありました。それでも音楽が好きな気持は変わりません。

Most of my life experiences are put into the music. You see, music is my therapy. It's a way for me to express myself. I do it for myself and if people love what I'm doing, then I am grateful for it.

私の人生経験の多くが、音楽制作に影響を与えています。音楽は癒しで、自分自身を表現する方法です。自分のために音楽活動をしています。私の音楽が好きになっていただけたら嬉しく思います。

What are your thoughts on being a musician in Japan? Also, what's next for you?

日本で音楽活動をして感じられたことは何ですか? また今後の予定を教えてください。

**William:** Although there is a language barrier, it's about the feeling in the music. Once you've experienced that feeling there's no denying it. What I've learned living here is Japanese people are very soulful people. I'm very surprised at what people are listening to. It's all about energy! Energy is universal! All in all, the experience has been really good.

言葉の壁はありますが、音楽では、気持ちが大事です。音楽が心に響いたら、忘れられません。日本人はとても感情豊かだと思えます。彼らが何を聞いているのかを知って驚きました。音楽はエネルギーが重要です。エネルギーは世界共通のものです。今までの経験は全て良かったです。

I've been blessed to tour through Europe for the past couple of years, but now we are trying to set up some live performances/ tours throughout Asia.

この数年、ヨーロッパツアーが出来る機会に恵まれたので、これからはアジアツアーをしようと試みています。

🔍 "Wildelux" で検索





# A Golden Week in ISLAND PARADISE

記事: ミシェル・リオング  
Article: Michelle Leong

日本語文: ミシェル・リオング  
Translation: Michelle Leong

For my very first time to the Philippines, I went to EL Nido. El Nido is a wondrous place located at the tip of Palawan Island in the Philippines and a gateway to the surrounding beautiful uninhabited islands and beaches. This vacation was also a reunion trip that was 5 years in coming, with a very good friend from Germany.

Island Hopping, Kayaking, Snorkeling, Diving, Caving. We spent a highly fulfilling 4 days in tropical island paradise.

At El Nido, island hopping is an absolute must. Due to the huge rise in the island's popularity as a tourist destination, island hopping tour routes run by tour operators are standardized. There are 4 types of tours— Tour A, B, C & D. The best and must-go tours are tours A and C.

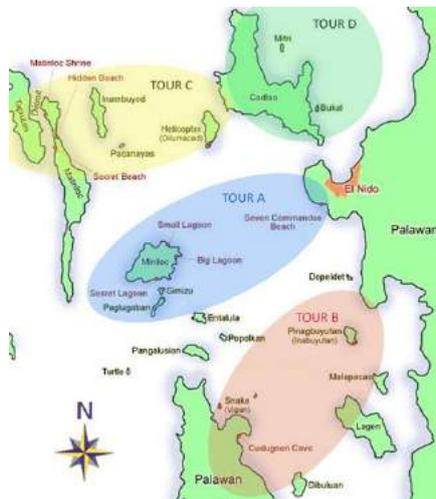
On our bangka boat, a boat used often in Southeast Asia with an outrigger fitted on both sides to resemble a water strider, our captain, Jack (as in Jack Sparrow. I truly kid you not) and his crew of 4 men skillfully navigated the way to the beautiful lagoons, islands and beaches.

初めてのフィリピンへの旅行で、エル・ニドに行きました。エル・ニドはフィリピンのパラワン島の先端にあり、周辺の美しい無人島やビーチへの入り口となる素晴らしいところです。今回の旅行はドイツの親友との5年ぶりの再会旅行でした。

アイランドホッピング（島巡り）、カヤック、シュノーケリング、ダイビング、洞窟探検。この熱帯の楽園でとても充実した4日間を過ごしました。

アイランドホッピングは、エル・ニドの訪問者には欠かせません。観光地として、島の人気は驚異的に上昇したため、ツアー会社が企画する「アイランドホッピング」はA～Dの4つの内容に分かれています。そのなかでも、ツアーAとCは最も勧められています。

バンカーボート（船の両側にアウトリガーというアメンボの足のようなものがついている東南アジアで一般的な小型の船）に乗って、船長、キャプテン・ジャック（ジャック・スパロウのジャックだそうです。笑）と4人のスタッフの熟練した操縦で、全速で美しい礁湖や島々、ビーチへ進みました。



## TOUR A



Small Lagoon



Big Lagoon



Shimizu Island



Secret Lagoon



7 Commando Beach

## TOUR C



Helicopter Island



Secret Beach



Matinloc Shrine



Star Beach



Hidden Beach



We had our first scuba diving experience on the 3rd day of our trip. One of the most exciting things that happened to us then was the sighting of a sea turtle resting on a coral reef. Also, I lost my gopro camera at the 3rd dive spot but the crew actually found it for me! What amazing luck!



旅行の3日目に初めてスキューバダイビングを体験しました。最も刺激的なことの一つは、珊瑚礁に乗っているウミガメを目撃したことです。また、3つ目のダイビングスポットで水中カメラを海で失くしましたが、スタッフがカメラを見つけてくれました！なんて驚くべき強運！

On our 4th day, we took a van at 4:30am to Sabang for a tour of the Underground River that is one of the "New7Wonders of Nature".

Before heading over, we went caving and ziplining at Ugong Rock.



4日目は午前4時30分にバンに乗って、新・世界七不思議の地下河川ツアーに参加するため、サバン村に向いました。

ここに着く前に、ウゴン・ロックでジップラインと洞窟探検をしました。



The underground river truly did not disappoint. There were so many interesting rock formations. Can you guess what the ones below look like?

At the end of our tour, we were even lucky enough to spot two huge monitor lizards!



地下河川は期待通り！非常に多くの興味深い岩層がありました。写真を見て、どんなものに似ているかわかりますか？

地下河川ツアーの後、帰り道に2匹の巨大オオトカゲを発見！



Despite the short amount of time spent in El Nido, we became friends with many fellow tourists from all over the world. From a pair of nurses from the US who have been traveling together once a year for a month for almost 20 years, to a restaurant owner from Italy who was travelling across Southeast Asia for months, and a Japanese girl who was travelling solo. Last but not least, we also became fast friends with an Italian power couple working in Hongkong and a Filipino-Canadian mother-son pair from Vancouver! In so many ways, traveling is a truly marvelous experience.



エル・ニドで過ごす時間は短かったものの、世界各地からの観光客と仲良くなりました。数ヶ月間東南アジアを旅しているイタリアのレストラン経営者から、一人旅の日本人の女の子、20年間毎年旅行する2人のアメリカ人の看護師まで。特に、香港で働いているイタリア人のパワーカップル\*と、バンクーバー在住のフィリピン系カナダ人の親子ととても親しくなりました！色々な意味で、旅行は実に素晴らしい経験です。

\*パワーカップルとは英語の表現で高学歴かつ高収入で、社会的に影響力のあるステータスを持つカップルのことです。

# 姉妹都市交流事業

～姉妹都市の子どもたちとアートで交流しましょう～

スティルウォーター市との  
国際交流事業  
「キッズアートプロジェクト」



亀岡市とアメリカの姉妹都市スティルウォーター市とのアート交換プログラム。2017年の干支の酉（とり）にちなみ、鳥の絵を大きな和紙に描きます。スティルウォーターでも展示します。12月にはギャラリーで展示予定です。

2020 東京オリンピック・パラリンピック  
ホストタウン事業  
「クニッテルフェルト市へ  
メッセージを届けよう！」



ホストタウンの交流国オーストリアの姉妹都市クニッテルフェルト市へ贈るうちわに筆文字を書いたり、色紙（いろがみ）に筆文字を書いて大きな作品を制作します。当日は、水江先生による書道パフォーマンスも行います。

8月19日（土）  
ギャラリーかめおか

と き 午前10時～正午  
ところ ガalleryかめおか 1階 工作室  
対 象 小・中学生（付き添いの保護者も可）  
参加料 1人500円（申し込み要）  
講 師 こじまとしみ 児嶋俊見さん（木版画家）  
定 員 20人（作品は2枚作って1枚持ち帰っていただけます）  
持ち物 習字・絵の具セット、新聞紙5枚

と き 午後1時30分～午後3時  
ところ ガalleryかめおか ロビーギャラリー  
対 象 小・中学生、高校生  
参加料 無料（申込不要、先着順）  
講 師 みずえ ふうかい 水江風海さん（書家）  
定 員 50人（うちわは2枚作って1枚持ち帰っていただけます）  
持ち物 不要  
その他 作品は10月1日（日）のホストタウン交流フェスタで展示します

☎ オフィス・コン・ジュント（児嶋）  
23 - 6579  
✉ [kiyomi-kojima@gaia.eonet.ne.jp](mailto:kiyomi-kojima@gaia.eonet.ne.jp)

☎ 市役所5階市民力推進課  
25 - 5002

発行者：亀岡国際交流協会  
Publisher: Kameoka International Exchange Association  
Facebook: <https://www.facebook.com/KameokaKokusai>

住所：ギャラリーかめおか  
〒621-0806 京都府亀岡市余部町宝久保1-1  
Address: Galleria Kameoka  
621-0806 Takarakubo 1-1, Amarube-cho, Kameoka-shi,

TEL:0771-29-2700・FAX:0771-25-5881・E-mail: [kiea@galleria.or.jp](mailto:kiea@galleria.or.jp)  
編集責任者：ミシェル・リオング スタッフ：秦栄子、矢野ひろ子、吉川ゆかり、渡辺久三子、西川憲一郎、伊藤恭子、橋陽子  
Editor: Michelle Leong Staff: Eiko Hata, Hiroko Yano, Yukari Yoshikawa, Kuniko Watanabe, Kenichiro Nishikawa, Kyoko Itoh, Yoko Hashi