

I-House Quarterly

No. 07

Fall 2015



TSUKIJI

「生きた江戸文化」 ここにあり!

A Last Vestige of Edo Culture

テオドル・ベスター × デイヴィッド・リボウィッツ
Theodore C. Bestor / David Leibowitz

Recent Activities at I-House / Program Calendar / I-House & Me

May 19, 2015 I-House Lunchtime Lecture

グローバル・ジハードの思想と行動

池内 恵 東京大学准教授

The Ideology and Activities of the Global Jihad

Ikeuchi Satoshi
Associate Professor, University of Tokyo

イスラーム政治思想の研究者、池内恵氏は、イスラーム国は「グローバル・ジハード」という思想と行動が発展するなかで現れたものであり、イスラーム国を考えるうえで、構成員の主体的認識をイスラーム政治思想史で明らかにすると同時に、国際情勢の変動を追うことが重要だと述べた。

本来ジハードとは、イスラーム教義が普及する過程で発生する周囲との摩擦や戦争を指す。池内氏はそれが現在のよう拡大解釈された形へと発展していった重要な年として、アフガニスタン紛争勃発の1979年を挙げ、イスラーム教徒がこの紛争をジハードの一環として捉え、世界中から戦士が結集したこと、またメディアの変化(米CNNは翌年創設)によっても世界中のイスラーム教徒に向けてグローバル・ジハードがより可視化した点を指摘した。

9.11を契機とした対テロ戦争の結果、グローバル・ジハードの勢力は追い詰められた。そこで時代に適応した新たな組織原理が考案され、アル=カイダに共鳴する組織が各地で自律的に発生し、分散的なネットワークを形成。各地の小組織や個人が、自発的に行う「個別ジハード」が主要な作戦行動となった。だが、グローバル・ジハードの目的はあくまでも将来の領域支配とカリフ制国家再建だ。よって、かつてのアフガニスタンのような内戦・破綻国家が現れると、世界からジハード戦士が移住して大規模に組織化し領域支配が目標とされた。

グローバル・ジハードの最新の形が「イスラーム国」であり、2011年のアラブの春以降、各国の中央政府が揺らいだ中東で顕在化した。池内氏は、今後イスラーム国は地理的に拡大して勢力を伸ばす一方、連続しない空間にもグローバル・ジハードのイデオロギーが、まだら状に拡散する可能性を指摘した。



The emergence of the Islamic State, explained Ikeuchi Satoshi, an expert on Islamic political thought, is a reflection of evolving global jihadist ideology and activity. Ascertaining the reasons for its growth requires an understanding of how members subjectively perceive their role in the history of Islamic political thought and an awareness of the impact of key international developments.

The traditional concept of jihad denotes the struggle and war that inevitably accompany the spread of Islamic teachings to neighboring areas. A major turning point in the transformation of this concept, according to Ikeuchi, was the Soviet invasion of Afghanistan in 1979, which touched off an inflowing of Muslims from around the world taking up arms to fight what they saw as a holy war. Globalized jihad was reinforced and made visual by the launch of CNN in 1980 and other major changes in the global mediascape.

The war on terror following the 9/11 attacks forced jihadists to adapt their strategy. A plethora of local groups sympathetic to al-Qaeda sprang up to spearhead "individual jihads." The overarching goal of the global jihad, though, is to overtake territory and reestablish a caliphate, and the collapse of states like Afghanistan provided opportunities for jihadists to stake out new territorial claims.

The latest incarnation of global jihad, the Islamic State, emerged following the overthrow of governments in and around the Middle East during the Arab Spring of 2011. The Islamic State, Ikeuchi said, may continue to expand into new territories, and jihadist ideology could proliferate to places far away, resulting in pockets controlled by its sympathizers.

WEB

April 21, 2015 Nichibunken-IHJ Forum

ぼくは何故、「マンガの描き方」を海外で教えるのか

大塚 英志 マンガが原作者、国際日本文化研究センター教授

Why I Teach the Art of Manga Abroad

Otsuka Eiji Professor, Nichibunken

日本マンガの教え方を体系化し、世界8カ国でワークショップを開講してきた大塚氏。国内のマンガ界に閉塞感が広がる一方、海外では「日本マンガと自国文化の融合という試みが見られ、マンガはまだ変化できる余地があると感じる」と言う。本講演では日本マンガの成り立ちや特質、各国の文化的相違、世界で芽吹く新たなマンガの形などを紹介した。

Otsuka Eiji, a leading theorist and creator of *manga*, actively shares his knowledge and skills with budding artists overseas. In contrast to the situation in Japan, Otsuka says that there seems to be more room for innovation in *manga* overseas. In this lecture he spoke about the particular characteristics of Japanese *manga*, cultural differences, and novel approaches being developed around the world.

WEB



May 13, 2015 IUC Lecture Series

文学翻訳にまつわる難問

ジュリエット・W・カーペンター 同志社女子大学教授

Conundrums of Literary Translation

Juliet W. Carpenter Professor, Doshisha Women's College of Liberal Arts

1979年に安部公房の『密会』を英訳して以来、文学翻訳の第一人者として活躍するカーペンター教授。これまで手掛けた数々の作品のうち、翻訳がとりわけ困難だった表現を具体例とともに詳説した。また水村美苗の『本格小説』では、読者の理解を深めるために、原著者との密な意見交換の末、英語版に変更を加えた経験を紹介した。

Starting with Abe Kobo's *Secret Rendezvous* in 1979, Professor Carpenter has been a leading translator of Japanese literature. In this talk, she illustrated how she tackles difficult-to-translate expressions. Taking Mizumura Minae's *A True Novel* as an example, she showed how she closely consulted with the author and made some changes to deepen the understanding of foreign readers.

WEB



April 6, 2015

Delve into Japanese Culture

生きた墨の芸術—墨絵

ジム・ハサウェイ 墨絵画家

Ink is Alive: Japanese Sumie Painting

Jim Hathaway Sumie artist

May 27, 2015

IHJ Artists' Forum

RESONANCE

ポール・キクチ 作曲家、サウンドアーティスト、打楽器奏者

Paul Kikuchi Composer, Sound Artist, Percussionist

June 3, 2015

japan@ihj

日本のパラダイスとしてのハワイ—消費される熱帯のイメージ

クリスティン・ヤノ ハワイ大学教授 ほか

Hawaii as Japan's Paradise: Consuming Images of the Tropics

Christine Yano Professor, University of Hawaii et al.

More on the Web

国際文化会館では、日本と世界の人々との文化的・知的交流を促進するため、さまざまな公開プログラムを実施しています。詳細はウェブサイトをご覧ください。

WEB マークの付いた記事は、レポートや動画なども公開しています。



I-House holds various public programs to deepen international understanding. Please visit our website for information on programs. WEB indicates more detailed reports are available.



Dialogue

TSUKIJI

「生きた江戸文化」ここにあり！
A Last Vestige of Edo Culture

テオドル・C・ベスター

文化人類学者

Theodore C. Bestor

Social anthropologist

デイヴィッド・リボウィッツ

マグロ輸出会社経営者

David Leibowitz

Tuna trader

威勢のよい掛け声があちこちで飛び交い、人々の間をかき分けてターレが走り抜ける東京・築地魚市場。

和食がユネスコ文化遺産に登録された今、ここはまさしく世界の台所だ。

2016年秋には新天地・豊洲への移転が決まっているが、現在の姿を惜しむ声も多い。

文化人類学者と、築地市場で働いた経験を持つマグロ業者——築地を愛してやまないお二人に、その魅力を大いに語ってもらった。

At Tokyo's Tsukiji Fish Market, you are immediately immersed in the lively cries of the workers and the traffic of "turret trucks" nimbly weaving their way through the crowds. Now, with the worldwide boom in Japanese cuisine, Tsukiji has literally become the world's pantry. The market, however, is slated to move to a new location in Toyosu in the fall of 2016, and many already mourn the passing of its longtime home. We invited two experts with an abiding love for Tsukiji—a social anthropologist and a tuna trader who used to work at Tsukiji—to talk to us about its enduring attractions.

©渡部まなぶ/アフロ

築地魚市場に一目ぼれ？

テオドル・ベスター：私が最初に築地に出会ったのは、今から30年前。当時は結婚したての貧乏留学生でしたが、なぜか地元のすし屋さんと知り合いになり、魚についてあれこれ尋ねるうちに「築地に行ってみる？」という話になった。興味半分で出掛けただけ、まるで火星に行ったようでしたね(笑)。見たこともない魚を前に、仲卸人たちの会話もほとんど理解できず、市場の雰囲気は圧倒されるばかりでした。その10数年後、日本の物流システムを研究するため東京にいた私は、再び築地を訪れることになった。その頃には言葉も上達し、日本社会に関する知識もかなり備わっていたので、現場で話が聞けるだろうと出掛けたくて

Love at First Sight?

Theodore Bestor: I first encountered Tsukiji 30 years ago as a student. My wife and I were dirt poor, but somehow made friends with a local sushi chef. We'd ask him a lot of questions about fish and such, and one night he and his apprentices offered to take us to Tsukiji—which we'd never heard of before. We went on a lark, but it was like a trip to Mars [laughs]! I could hardly understand anything about what was going on. The atmosphere of the place completely blew my mind. Then, maybe a decade later I was back in Tokyo to study the Japanese commercial distribution system, and I visited Tsukiji again, thinking to interview a few people. At that point my Japanese was much better, I had

Theodore C. Bestor

テオドル・C・ベスター

1951年米国イリノイ州生まれ。ハーバード大学社会文化人類学教授、同大ライシャワー日本研究所所長。築地の魅力に惹きつけられ、89年から14年間にわたって取材をし、「Tsukiji: The Fish Market at the Center of the World」(カリフォルニア大学出版、2004年。日本語版『築地』は木楽舎より2007年刊行)を完成させた。同書は米国人類学協会経済人類学部門2006年最優秀賞ほか多数の賞に輝く。現在の研究テーマは日本の食文化の伝統と和食の世界的普及。

Born in Illinois in 1951. Professor of Social Anthropology and Director of the Reischauer Institute of Japanese Studies at Harvard University. In 1989 he began the research that would culminate in the publication of *Tsukiji: The Fish Market at the Center of the World* (University of California Press, 2004; Japanese translation from Kirakusha in 2007), which has won a number of awards, including the Society of Economic Anthropology Best Book Award for 2006. His current research examines traditional Japanese food culture and the global popularity of Japanese cuisine.



す。そうしたら、今度は完全にのめりこんでしまいました。「こんなに面白い場所は世界中どこを探してもない！」そう確信した私は、以来、築地市場の研究に没頭し、2004年にその成果を本にまとめたんです。

デイヴィッド・リボウィッツ：僕も拝読しました。今日こうして直接お話しできて、とても光栄です。僕の場合、築地との出会いは全くの偶然でした。それまでは古着屋ビジネスで成功していたんです。しかし1997年、ひょんなことからマグロ業者の方と知り合いになり築地へ行った時のこと。魚の匂いや潮の香り、活気に満ちた市場の喧騒、縦横無尽に動き回る男たち…五感のすべてが刺激され、一瞬で築地にほれ込んでしまった。それで、つてを頼りに河岸の世界に飛び込み、マグロ仲卸業者の店で1年半ほど修業させてもらったんです。

築地に垣間見る江戸文化

ベスター：築地の魅力は何よりそこで働く人たちですね。河岸の仕事は朝が早いし、決して楽じゃない。でもなぜか皆が気持ちよく働いている。競売人、仲卸業者、魚の買い付けに来るプロの料理人たちは皆、冗談を言い合ったりしながら常に「笑い」を絶やさない。そうした日々のやりとりを通じて構築される人間関係が、築地の持つ独特な文化や商習慣の根幹にあるように思います。

リボウィッツ：同感です。築地は人のエネルギーと混沌で満ちあふれていますね。ただ、混沌とした中でも不思議な秩序がある。僕にはそれが江戸時代の封建

a more sophisticated sense of how Japanese society worked, and I just got sucked in. I felt like this was the most fascinating place in the world, so I immersed myself in research on Tsukiji and emerged in 2004 with a book.

David Leibowitz: I've read it, and it's an honor to have this chance to talk about it with you in person. My encounter with Tsukiji was sort of haphazard. I was in the used clothing business here in Japan, but in about 1997 I became friends with this fresh tuna dealer and he took me to lunch in Tsukiji. As you say, it just blew my mind. The aroma of fish and the sea, the bustle and noise of the market, and the guys running around in every direction. There was something there for every one of the senses, and for me Tsukiji was love at first sight. So I just jumped feet first into this unknown world and spent a year and a half there apprenticing at a tuna wholesaler's shop.

A Glimpse of Edo Culture

Bestor: One of the things I love about Tsukiji is the people working there. The market is a tough job with terrible hours, but people are enjoying themselves. The auctioneers, the wholesalers, the chefs coming to buy fish directly—they laugh, they joke, they kid around. I think the unique culture and business practices of Tsukiji are rooted in the web of human relations built up in these day-to-day exchanges.

Leibowitz: I agree. Tsukiji is just overflowing with chaotic human energy. But in the midst of that chaos there is also a strange sense of order. I feel like it has something to do with the concept of *bushido* that was born out of the feudal system

制度から生まれた武士道概念に通じるように感じられるんです。よくも悪くも、皆が自身の役割や責任をわきまえていて、おのおのの仕事を全うすることに誇りを持っている。

ベスター: 武士道とまでは思いませんが、確かに築地は、17世紀にさかのぼる江戸文化が今に息づく数少ない場所と言えます。江戸時代の武術に見るような「型」の存在もその一つ。例えば、マグロを解体するときは刀のように長い包丁を使って数人がかりでさばきますよね。一人は柄の部分、もう一人はタオルを巻いた刃先を握るため、呼吸が合わなければ非常に危険です。それだけに基本の所作と言うべき型の修練が必要になる。包丁研ぎを学ぶ弟子たちは、ただ研ぐのではなく、「正しく」研がなくてはならない。魚選びの際も、型はとても重要な要素の一つです。形や大きさが不揃いなものは使い勝手が悪いし、尾が反りあがっているような魚は、釣り上げられる際に激しく暴れた可能性があり、それは味に直接影響しますから。

リボウィッツ: 仲卸人たちの「目利き」の能力には本当に驚かされます。築地で働き始めた頃は、彼らは何を見て魚の質を判断しているのか、全くわかりませんでした。僕にはどれも同じに見えましたから(笑)。

ベスター: 魚の良しあしはもちろん、仲卸人たちは顧客である料理人がどんなレベルの魚を求めているかも熟知していますよね。彼らの会話を聞いていると、単に魚の状態や値段の話ではなく、「これはすごい上物だけど、おたくのお客さんにはちょっと高すぎるから、こっちのほうがいいよ」といったやりとりが交わされて

of the Edo period. There's a hierarchy in which everyone knows their roles and responsibilities, for better or worse, and takes pride in doing their job to the best of their abilities.

Bestor: I don't think of it as *bushido*, but, yeah, I'd say Tsukiji is one of the last vestiges of the Edo cultural tradition going back to the 17th century. One aspect of this is the *kata*, or forms, like in the Edo-period martial arts. There's a proper way to do anything. For example, when you are carving up a tuna, the right way is for one apprentice to grab the hilt of the knife and the other to grab the end of the blade, wrapped in a towel—if they are not working together in harmony it's very dangerous. Which is why mastering the basic *kata* is so important. The apprentice doesn't just learn how to sharpen a knife—he learns how to sharpen it the *right way*. When choosing fish, the *kata*—the literal shape—of the fish is also quite important. Mismatches in size and proportions make them difficult to use in the kitchen; a crooked tail might mean the fish struggled violently when caught, and this will affect the flavor directly.

Leibowitz: The eye the wholesalers have for fish is truly incredible. When I began working at Tsukiji I had no idea what it was they were looking at to determine the quality of the fish. They all looked the same to me [laughs]!

Bestor: The wholesalers don't just know good from bad fish—they know exactly what level of quality their clients are looking for. They don't just talk price or condition of the fish but say things like, “Yeah, this fish is really good, but it's probably too expensive for your customers. This would be



3人がかりでマグロを解体する。(上)
1日2000トン以上の水産物を取り扱われる築地市場には、日々約3万人の買い出し人が訪れる。
It requires three men to cut a tuna (above). Tsukiji Fish Market handles over 2,000 tons of seafood every day. Some 30,000 people come daily to buy fresh seafood.

いる。つまり、日々のコミュニケーションを通して顧客の要望をくみ取り、それに誠実に応えているんです。単なるモノの売り買いではなく、信頼関係なんですよ。そうした商人の心意気も、日本橋で河岸が栄えた江戸時代中期から脈々と受け継がれてきた日本の文化的価値の一つでしょう。

自然から命をいただく

ベスター: 日本の文化を引き継ぐものとして、築地市場横の波除神社もとても興味深いですね。境内には卵、エビ、魚、ハマグリ、すしなどの塚があって、時折、参拝に訪れる仲卸人や料理人の姿を見かけます。「生きるために食べる」ことに感謝するという、人間以外の生き物の命に対する倫理感ですよ。さっきまで生きていたものを、食するために殺すことへの敬意でもあります。それは日本特有の考え方なのかもしれません。スペインや米国では魚市場の近くにカトリックの祠を見かけましたが、それらは魚や食物のためのものではなく、海で亡くなった漁師を祀るものでした。

リボウィッツ: ユダヤ教にはコーシャという食事規定がありますが、本来これは動物をどう扱うかという倫理を示したもののなんです。神道の、自然から命をいただくという考えに、少し似ているかもしれません。人間以外にも魂があるという考え方はとても興味深いです。西洋は一般的に征服欲や消費欲が強くて、魚がほしい、魚がそこにいる、そうしたらたとえそれが最後の1匹だとしてもその魚を捕りに行くというメンタリティーがある。逆に日本人は、自然や環境に対して共存意識を強く抱いているように思えますね。

ベスター: ユダヤ教とキリスト教は、原則的に自然の

exactly what you want.” They understand their clients' needs through daily communication, and respond to them faithfully. It's not just a business transaction, it's a relationship of trust. In fairly significant ways, such as this sort of give-and-take among tradespeople, what now is Tsukiji can be traced back to the Nihonbashi Fish Market that started in the early 18th century—a living inheritance of Edo culture.

Taking Life with Gratitude

Bestor: In terms of Japanese cultural heritage, Namiyoke Shrine right beside the Tsukiji Market is a really fascinating place. On the grounds of the shrine there is a row of monuments to eggs, fish, shrimp, clams, sushi—and the people associated with the market stop by from time to time to pay their respects. There's a sense of ethical engagement with other aspects of the living world—that in order to live, we must eat. And since in order to eat, we must take life, it should be done with respect and gratitude. This may be something unique to Japan. In Spain or in the United States you might find a Catholic shrine near the fish market, but that's not for the fish, it's for the fishermen—the men who lost their lives on the sea.

Leibowitz: In Judaism there is the practice of keeping kosher, which is really a body of laws and rules about how to treat animals ethically. In a sense, it's similar to the Shinto idea of gratitude for the life we are taking from nature—the sense that there is a soul or spirit in forms of life other than the human, which is really interesting. In the West the desire to conquer and consume is strong. The mentality that says: I want some fish, there's the fish, let's go get the fish—even if it's the very last one. In contrast the Japanese seem to me to have a



David Leibowitz

デイヴィッド・リボウィッツ

1968年米国ニューヨーク市生まれ。DML株式会社代表取締役。93年来日、まだ日本文化にもなじみがない頃に築地市場のマグロ卸業者「山和」で1年半勤務。その後2000年に北米に生鮮・冷凍マグロおよび加工品を輸出するDML株式会社を創業、Itsumo Foodsブランドを展開している。その活動は『ジャパン・タイムズ』などで紹介された。

Born in New York City in 1968. President of DML Venture Enterprises. Came to Japan in 1993 and, while still unfamiliar with Japanese culture, apprenticed for a year and a half with the tuna wholesaler Yamawa in Tsukiji. In 2000, he founded the tuna processing and export company DML and its brand Itsumo Foods. His activities have been introduced in the *Japan Times* and other venues.

上に人間を立たせませんからね。神道の基本哲学や、昔ながらの日本を見てみると、人間と自然がより一体となっています。神道は、田植え期や収穫期などに合わせて季節を祝いますね。

リボウィッツ: 最初に日本人がすしや刺し身を食べ始めたというのも、自然と調和して、自然をありのままにいただくという日本的な考えに通じているのかもしれない。



波除神社に並ぶ卵や魚の塚。年間を通して、供養祭や魚霊祭が行われる。Monuments to eggs and seafood in Namiyoke Shrine. Memorial services are held for those foods throughout the year.

ベスター: 少なくとも北米で、昔から食されてきた生の海産物と言えば、カキくらいでしょうか。西洋料理の多くは、生の食材を香辛料やソース、調理法を駆使していかに美味しく変化させるかにかかっています。一方、和食の基本は食材自体の特徴が明確であること。本来、欧米人にとっては魚介類や動物の肉を生で食べることが安全だという考え自体、なじみがないものなんです。私のように海から1000キロ以上も離れたイリノイ州で育つと、新鮮な魚を知らなくても全く不思議ではない。子供の頃に「ライスの上に、おいしい生魚をのせて食べるんだよ」と言ってすしを出されたら、恐怖のあまり叫びながら逃げていったと思いますよ(笑)。それくらい生魚は想像を絶するものでした。すしや刺し身が北米や欧州で広まったのはごく最近のこと、それは紛れもなく日本食の影響なんです。

和食で伝える日本文化

ベスター: この数十年、すしや刺し身の米国での需要は群を抜いて高まっていますが、腕利きの日本人シェフによって食材が吟味されていない場合も多いですね。すしは単に米に刺し身をのせたものではなく、伝統的な技術や知識が必要だという基本的な部分が伝

stronger sense of coexisting with nature and being stewards of the environment.

Bestor: The Judeo-Christian religions essentially put humans above nature. If you look at the underlying philosophies of Shinto and traditional, preindustrial Japan there is much more of a sense that humans and nature are integrated. You see it in the Shinto celebration of the seasons, the periods of planting and harvest.

Leibowitz: I think the sense of harmony with nature and wanting to eat naturally is why the Japanese came up with the idea of eating sushi and sashimi.

Bestor: At least in North America the only kind of raw seafood I can think of that has traditionally been eaten is oysters. Many Western cuisines depend on cooking techniques, spices, and sauces to transform raw ingredients. On the other hand, the basic principle of *washoku*—traditional Japanese cuisine—is that the underlying characteristics of the ingredients themselves should be self-evident. Traditionally, North Americans and Europeans have had little familiarity with the notion that eating seafood or animal products raw can be safe. I was born in central Illinois, which is over a thousand kilometers from the nearest seashore. If somebody had come up to me and said, “Here’s some rice and I put some really delicious raw fish on it, try it,” I would have run screaming from the house [laughs]. Sushi and sashimi are very recent things in North America, and in Europe as well, and the appreciation for raw seafood nowadays is a direct result of Japanese influence.

Washoku as a Vehicle of Japanese Culture

Bestor: In the past couple of decades, sushi and sashimi have been among the fastest growing food categories in the United States. Yet most of it is not being handled by trained Japanese chefs, with their eye for quality, and that’s a big problem. Sushi is not just slapping some raw fish on top of rice; the fundamentals of the traditional knowledge and craft that go into it aren’t getting properly transmitted. I’ve met a number of people in the professional cooking world who now go on about *umami*, the fifth flavor. “I spent six weeks in Japan and all I did was make *dashi* [stock] and learn the difference between the types of *konbu* [kelp] I should use for it.” But these are guys who never even heard of *konbu*, *dashi*, or *umami* when they were in cooking school...

Leibowitz: It’s the same with the sanitary aspects: no matter how many rules you make, it seems

わっていない。今や多くの外国人シェフが「うまみ」について延々と語りたがります。彼らは得意気に「日本で和食を勉強した6週間のあいだ、ひたすら出汁を作って、昆布の違いを学んできたよ」と言うんです。でも、そんな人たちに限って料理学校では昆布や出汁、うまみのことなど、聞いたこともなかったりするんですよ。

リボウィッツ: 衛生面でも同じで、いくらルールを作っても海外の日本食店はなかなか日本のすし屋ほど清潔にならないですね。生ものを扱うことに対して、人々が意識的になるような文化の構築が必要です。

ベスター: 私は次の本で、和食とは何かについて書く予定です。調理法や見た目の美しさだけでなく、伝統芸能から宗教的信仰、日常的な作法、人々の社会的なつながりに至るまで、あらゆる文化的な側面と絡めて和食を説明したいと思っています。和食というのは単なる料理という次元を超えて、いわば世界観を表している。それを説明できたらと思いますね。

移転への不安と期待

リボウィッツ: 築地の移転はすでに東京都が決定し、2016年秋には豊洲に河岸がオープンしますね。場内で長く商売をしてきた業者の中には、移転に伴う経済的負担から、これを機に店をたたむ人もいと聞きま。昔ながらの築地の姿が失われていくと思うと、残念でなりません。それに「築地」という名は、今や世界に通用する大きなブランド力になっています。

ベスター: そうですね。築地の「場」としての文化的価値が意外にも過小評価されているのは残念です。例えば、誰がハリウッドをアリゾナに移転させて、改名したりするでしょうか。考えられないですよ。豊洲への移転はそのくらいの衝撃がある話なんです。ただ、移転の必要性を認めざるを得ない部分もあります。築地市場が創設されたのは1935年ですから、施設はもうボロボロです。その懐かしい雰囲気、私はとても好きなんですけどね。その姿を記録に留めようと、松竹が映画を製作していて、私も少しばかり協力しました。* 豊洲に移れば、より衛生的で安全で効率的な環境になることでしょう。豊洲に移った人たちが満足する仕事ができ、最高の水産物を世界中の最高基準の料理人たちに供給し続けてくれることを、心から望みますね。

* 築地市場と日本食の文化を記録したドキュメンタリー映画『Tsukiji Wonderland(仮)』(製作・配給:松竹株式会社)は2016年公開予定。

impossible to get overseas Japanese restaurants to keep things as clean as a sushi restaurant in Japan. There has to be a cultural construct that informs people of how to handle raw food.

Bestor: My next book is going to be trying to explain what *washoku* is, as a projection of Japanese culture. Not just beautiful photographs and recipes, but in terms of all the cultural contexts that make Japanese cuisine a complete culinary system, ranging from traditional art and religious beliefs, to everyday etiquette and social interaction today. It is not just what you see on the plate in front of you—it’s the whole world!

Hopes and Fears of Relocation

Leibowitz: The Tokyo Metropolitan Government has decided to move the market to Toyosu, to reopen in the fall of 2016. But I hear a lot of long-time Tsukiji dealers are planning on quitting the business entirely due to the financial burden of the move. When I think about the loss of Tsukiji, this last vestige of Edo, I am heartbroken. And this is despite the fact that “Tsukiji” is like a brand name known around the world.

Bestor: Yes, it’s a shame how underappreciated Tsukiji is in terms of its cultural value as a specific place. Would someone move Hollywood to, say, Arizona, and rename it? No. The move of Tsukiji to Toyosu provokes that kind of shock. Though there are many things about the move I can understand: the physical plant of Tsukiji dates from 1935, so it’s getting pretty shabby. To me it’s kind of a nostalgic shabbiness, so I like it. Shochiku is now shooting a film to make a record of Tsukiji, and I participated a little bit in making it.* Toyosu probably will be a cleaner, safer, more efficient working environment. I certainly hope that Toyosu is a success. I hope that people who have to move there continue to find it a satisfying place to work and that it continues to be able to supply the best seafood in the world to some of the best chefs in the world.

* The documentary film *Tsukiji Wonderland* (tentative) portraying the four seasons of Tsukiji and traditional Japanese food culture will be released by Shochiku Co., Ltd. (production and distribution) in 2016.

この対談は2015年6月23日に行われたものです。This dialogue was conducted on June 23, 2015.

編集・構成: 国際文化会館企画部
インタビュー撮影: サトウノブタカ

Editing: International House of Japan, Program Dept.
Photographer (interview): Sato Nobutaka

国際文化会館にまつわる人物や歴史上の出来事をA to Zで紹介。

E [ハリー・エドモンズ] Harry Edmonds (1883-1979)

1909年、マンハッタンYMCAに勤務していたハリー・エドモンズは、コロンビア大学の図書館で、ある中国人留学生とすれ違った。エドモンズが「おはよう」と声をかけると、学生は困惑気味に感謝し「ニューヨークに来て3週間経ちますが、話しかけられたのは初めてです」と言ったという。この経験に衝撃を受けたエドモンズは、妻と共に留学生数名を自宅に招き、交流会を始めた。彼の活動は、後に大富豪ジョン・D・ロックフェラー二世から援助を受け、学生寮「インターナショナルハウス」の設立(1924年)へとつながり、続けてパークレーやシカゴ、パリにも建てられた。当時米国に留学中だった松本重治(国際文化会館創設者)は、ニューヨークで建築中のインターナショナルハウスを見てその志に感銘を受け、日本にも同様の施設を創ることを決意した。

Introducing historical events or persons related to the I-House



While working as an official for the YMCA in 1909, Harry Edmonds passed a Chinese student on the steps of the Columbia University library. His casual "Good morning" provoked a startled response: "I've been in New York three weeks, and you're the first person who has spoken to me." Moved by this experience, Edmonds and his wife Florence began hosting foreign students in their home. Edmonds later encouraged John D. Rockefeller, Jr. to build a place where foreign and US students could live together, and in 1924 International House opened in New York. Later similar institutions were built in Berkeley, Chicago, and Paris. IHJ founder Matsumoto Shigeharu visited New York while a student when the House was under construction and became inspired to build one in Japan.

S [崩れ石積み] Stone Piling

鳥居坂から国際文化会館へ足を踏み入れると、真っ先に目に飛び込んでくるのが大きな石積みアプローチだ。この石積み、かつての岩崎小彌太郎の庭を手掛けた7代目小川治兵衛(通称・植治)の作と言われている。自然の石と石がそのままの姿でかみ合い、崩れかけているように見えることから「崩れ石積み」と呼ばれ、近代に入り関西地方で発達した工法だ。石の重みを利用し、かみ合わせだけで積むため、名称とは裏腹に非常に頑丈な構造をしている。鳥居坂に沿って配された端正な面持ちの石垣との対比も興味深い。岩崎邸を訪れた人々はこの石垣を横目にかけて存在した屋敷正門まで進み、門が開くや野趣溢れる石積みに出迎えられるという趣向に、屋敷内の景観への期待をいっそう膨らませたことだろう。




An approach lined with large stones comes into view when entering the I-House compound. This wall of irregularly piled stones is thought to have been built by Ogawa Jihei VII, a Kyoto-based landscape pioneer who created many renowned gardens, including the one at the Iwasaki Koyata estate (now I-House). The *kuzure* technique involves piling natural stones to look as if they are ready to tumble down. Despite its look, the wall is very sturdy, as heavy stones are piled to form a series of concave arcs. The *kuzure* wall forms an interesting contrast with the more orthodox stone wall facing the street. Visitors to the Iwasaki estate no doubt passed along the orderly patterned wall before reaching the front gate and were treated to a more intricate interplay of natural elements once they stepped inside.

V [日本の知の声] Voices from Japan

「日本に優れた思想家はいるのか？」—1980年代に海外で活躍した銀行マンたちは、現地で聞いたこの言葉にがく然とした。なんとか日本の「知」の声を届けたい、そう考えた彼らは後に新財団を設置し「長銀国際ライブラリー」を立ち上げる。94年、当時の日本長期信用銀行によって発足した同事業は、政治・経済・社会・文化などの諸分野から優れた日本人著作を選定、英訳し、内外に配布してきた。ところがわずか4年後、長銀の経営破たんに伴い、財団は解散の憂き目に。その志を継いだのが国際文化会館だ。会館では2000年以降、「長銀国際ライブラリー叢書シリーズ」として約40タイトルを刊行。海外2800カ所・国内700カ所に無償配布してきた。世界が混迷と対立を深めるなか、今こそこうした発信がその真価を発揮するのかもしれない。



Employees of the Long-Term Credit Bank of Japan working abroad in the 1980s were shocked to learn how little local people knew of Japan's intellectual heritage. Hoping to fill the gap, these bankers proposed that a foundation be set up to translate and distribute outstanding Japanese books on politics, economy, society, and culture—resulting in the establishment of the LTCB International Library. This undertaking came to a halt just four years later, however, when the LTCB collapsed, but it was later resumed by I-House, which has published some 40 titles since 2000. These academic works have been distributed free of charge at 2,800 overseas and 700 domestic locations. It is an initiative that is all the more important in the light of increasing turmoil around the world today.

 国際文化会館の図書室では、会館に関する資料を多数所蔵しています。ご来室をお待ちしています。ご利用に関する詳細はウェブサイトをご覧ください。 www.i-house.or.jp/programs/library/

Books related to I-House are also available in our library. For more information on use, please see www.i-house.or.jp/eng/programs/library/.

10/14 Wed.

2:00 – 5:30 pm

JPN ENG

岩崎小彌太記念ホール
Iwasaki Koyata
Memorial Hall

参加費: 1,000円
(学生: 500円、会員: 無料)
共催: モーリーソン&マイク・
マンスフィールド財団
※同時通訳つき

Admission: **1,000 yen**
(Students: 500 yen, Members: Free)
Co-organized by
**Maureen and Mike
Mansfield Foundation**

With simultaneous
interpretation

戦後70周年連続シンポジウム～共に考えるこれからの世界と日本

第1回 世界の中の中国と新しい日中関係

賈慶国 北京大学国際関係学院院长

高原 明生 東京大学教授 他パネリスト数名

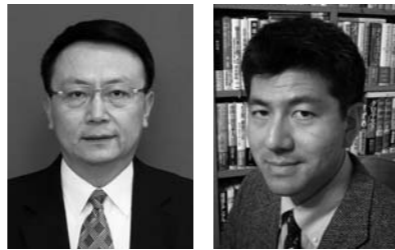
川島 真 東京大学大学院教授(モデレーター)

Series on 70 Years Postwar: Thinking Together About the World and Japan

Symposium 1: China in the Modern World and a New Japan-China Relationship

Jia Qingguo Professor, Peking University **Takahara Akio** Professor, University of Tokyo **et al.**
Kawashima Shin Professor, University of Tokyo (Moderator)

戦後70周年を迎えた今年、国内外の識者を招いて全4回のシンポジウムを開催し、これからの日本と世界について多角的に考えます。第1回は、現代における中国の重要性を政治、経済、軍事の側面のみならず、知的、文化的文脈から探り、両国間にあるさまざまな問題を乗り越え、新しい東アジアを共に創造するための協力関係をどのように構築できるのか考えます。(第2回は12月、第3回は2016年1月、第4回は3月に開催予定)



Commemorating 70 years postwar this year, four symposiums will be held inviting speakers of varied background from Japan and abroad to think together about the future of Japan and the world. The first symposium will explore the significance of China in the modern world, as well as the implications for Japan-China relations. (Symposiums 2, 3, and 4 are planned to be held in December, January, and March 2016.)

10/31 Sat.

1:30 pm JPN

講堂
Lecture Hall

参加費: 無料
Admission: **Free**

新渡戸国際塾

15年後の消費社会—途上国の可能性を見つめ続けて

山崎 大祐 株式会社マザーハウス取締役副社長

Consumer Society in 2030 Focusing on the Potential of Developing Countries

Yamazaki Daisuke Co-founder and Executive Vice-President, Motherhouse Co., Ltd.

「途上国から世界に通用するブランドをつくる」という理念を掲げるバッグブランド「マザーハウス」。バン格拉デシュやネパールに自社工場を持ち、日本・台湾で20店舗を展開しています。米系投資銀行でエコノミストとして活躍したのちマザーハウスの設立・経営に参画した山崎氏に、経済活動の中心である「消費」をテーマに、2030年そしてさらにその先を見据えたグローバル時代の人とモノの関係についてお話しいただきます。

Mr. Yamazaki, who was an economist at a leading global investment firm, co-founded Motherhouse Co., Ltd. to create a worldwide brand from developing countries to maximize the potential of the people and materials there. Based on his experiences as economist and social entrepreneur, he will talk about his thoughts on the relations between human beings and products in anticipation of the age of globalization in 2030 and beyond.



11/4 Wed.

7:00 pm ENG

講堂
Lecture Hall

参加費: 1,000円
(学生・外国人: 500円、
会員: 無料)

Admission: **1,000 yen**
(Students and non-Japanese:
500 yen, Members: Free)

japan@ihj

開発協力大綱から見る日本の国益と安全保障

マリー・ソデルベリー 欧州日本研究所所長、ストックホルム商科大学教授

Japan's National Interests and Security Seen Through the Development Cooperation Charter

Marie Söderberg

Director, European Institute of Japanese Studies; Professor, Stockholm School of Economics

対外援助を考える上で2015年は世界的にとっても重要な年です。日本もODA大綱を見直し、新たに「開発協力大綱」を閣議決定しました。この大綱は従来の貧困削減だけでなく、日本の国益をより重視し、安全保障と開発の連携を広げる役割を担うと考えられています。本講演では、新大綱の策定および意義について分析し、日本の安全保障や繁栄に深くかかわるアジア、特にASEANをより重視した政治・外交のツールとしての対外援助について考えます。

The year 2015 is a crucial one for foreign aid globally. Japan has also revised its ODA Charter and adopted a Development Cooperation Charter. The new Charter focuses more on foreign aid as a political and diplomatic tool than poverty reduction. It also highlights Asia, especially the ASEAN region, which has high relevance for Japan's own security and prosperity. This lecture will trace the development and implications of the new Charter.



11/13 Fri.

0:15 pm JPN

岩崎小彌太記念ホール
Iwasaki Koyata
Memorial Hall

参加費: 1,000円
(学生: 500円、会員: 無料)
※昼食は含まれておりません。

Admission: **1,000 yen**
(Students: 500 yen, Members: Free)
Lunch is NOT included.

I-House Lunchtime Lecture

アンドロイドとロボット社会

—世界と日本をつなぐ最先端のロボットとは

石黒 浩 大阪大学特別教授、ATR石黒浩特別研究所客員所長(ATRフェロー)

Android and Robot Society The Cutting-edge Technology Connecting Japan with the World

Ishiguro Hiroshi

Distinguished Professor, Osaka University; Visiting Director (ATR Fellow), Hiroshi Ishiguro Laboratories, ATR

人間とロボットが共生する社会が現実味を増しています。人間はそこから何を学ぶのでしょうか。自身のコピーロボット「ジェミノイド」を発明するなど、革新的な切り口からロボットと人間の関わりを研究してこられた石黒氏に、日本の「ロボット文化」が海外で受容される部分と拒絶される部分、研究を通して見える科学技術と芸術分野の接点など、ロボット研究を通して考察されてきたこととお話しいただきます。

What can we learn from a society when humans and robots are living together? In this lecture, Professor Ishiguro, well known for the "Geminoid" robot he developed as a copy of himself, will touch upon Japan's robot culture that can or cannot be accepted by foreign countries and the contact point of technology and art based on his extensive research and field trials.



Reservations & Inquiries

プログラムのご予約・お問い合わせ

事前予約をお願いいたします Reservations required

国際文化会館 企画部 Program Department, IHJ

Tel: **03-3470-3211** (Mon.-Fri., 9:00 am-5:00 pm)

Fax: **03-3470-3170**

E-mail: **program@i-house.or.jp**

Web: **www.i-house.or.jp**

※プログラムはやむを得ない都合により、キャンセルおよび変更が生じる場合があります。お申し込みの際は、必ず日中の連絡先をお知らせください。
※各プログラムの詳細や講師のプロフィールは、ウェブサイトでご覧になれます。
※各プログラムの開場時間は、原則、記載されている開演時間の30分前となります。
※イベント前後は、館内のレストランSAKURAとティーラウンジ「ザ・ガーデン」が大変混み合います。ご利用の際は、事前のご予約をお勧めいたします。

PLEASE NOTE: All programs are subject to cancellation, rescheduling, or change due to unforeseen circumstances. When making a reservation, please include a daytime contact number or an e-mail address. A detailed schedule of the programs and profiles of the participants will be available on the IHJ website. As a general rule, the doors open 30 minutes before the start of each program. The restaurants (SAKURA and The Garden) at I-House may be crowded before and after events. We recommend that you reserve a table in advance.

11/28 Sat.

1:30 pm JPN

講堂
Lecture Hall
参加費: 無料
Admission: Free

新渡戸国際塾

Kôgei—伝統工芸が切り拓く新たな世界

室瀬 和美 漆芸家、人間国宝

Kôgei—Japanese Traditional Crafts Opening New Doors

Murose Kazumi

Urushi (lacquerware) artist; Living National Treasure

漆芸を通して日本の伝統的な美や心を世界に伝え、現代や未来への伝承に努める室瀬氏。工芸に込められた日本文化の真髄、また国際的視点に立って初めて見えてくる伝統の意義についてお話しいただきます。

Mr. Murose, one of Japan's Living National Treasures, will talk about the essence of Japanese culture as seen through Japan's *kôgei*, and the significance of the *urushi* tradition that is highly valued abroad.



12/10 Thur.

6:30 pm JPN

講堂
Lecture Hall
参加費: 無料
共催: 国際日本文化研究センター

日文研・アイハウス連携フォーラム

世界文学としての『源氏物語』

李 愛淑 国立韓国放送通信大学教授、日文研外国人研究員

The Tale of Genji as World Literature

Lee Ae-sook

Professor, Korea National Open University; Visiting Research Scholar, Nichibunken

『源氏物語』は韓国でもさまざまな形で紹介されていますが、一般的には無名に等しいと言えます。『源氏物語』が潜在的に持つ世界文学としての可能性を「王朝」と「女性文学」を軸に李氏にお話しいただきます。

The Tale of Genji (*Genji Monogatari*) has been introduced as a tale of dynasty of a foreign country yet it is almost obscure in Korea. Professor Lee will interpret *The Tale of Genji* focusing on "dynasty" and "women's literature."



12/17 Thur.

7:00 pm ENG JPN

岩崎小彌太記念ホール
Iwasaki Koyata
Memorial Hall

参加費: 無料
共催: 日米友好基金
※逐次通訳つき

Admission: Free
Co-sponsored by
Japan-US Friendship
Commission

With consecutive interpretation

IHJアーティスト・フォーラム/ダンス・パフォーマンス (日米友好基金40周年記念)
IHJ Artists' Forum / Dance Performance (JUSFC 40th Anniversary Event)

モダン・バランス

ジュリアン・バーネット 振付家、日米芸術家交換プログラムフェロー

Modern Balance

Julian Barnett Choreographer; US-Japan Creative Artists Program Fellow

振付家バーネットが行ったダンスのリサーチとビデオ作品を紹介。東洋と西洋のダンスの間にある豊かな可能性、またダンスにおける時間やコミュニケーション、共感に着目します。

Choreographer Julian Barnett presents performance research and video focusing on the fertile space between Eastern/Western dance forms and their implications on time, communication, and empathy.



無料ドリンク/デザートサービス

講演当日に会館内のレストランで本冊子、参加申込メール、案内チラシなどをご提示のうえ、お食事いただいた方には、コーヒー/紅茶またはアイスクリーム(ティールラウンジ)、グラスワイン(レストランSAKURA)をサービスいたします。

Complimentary Refreshments

On the day of these events, the restaurants at I-House will serve a cup of complimentary coffee/tea or ice cream (The Garden) or a complimentary glass of wine (SAKURA) to customers with their meals. Please show your registration e-mail, *I-House Quarterly*, or flyers when ordering.

レストランのご予約
Reservations

Tel: 03-3470-4611

I-House & Me

大先輩からの贈り物

A Gift from My Senpai

坂口 恭平

作家

Sakaguchi Kyohei

Writer



高校生の頃、熊本で建築家を志していた僕は、古いけれど気持ちのよい建物が壊され、新しく変わっていく町並みを見ながら、なんだかなあと思ひ、れんが造りの洗った壁なんかをよく写真に撮っては、心の安定を保っていた。前川國男が設計した熊本県立美術館は、展示はほとんど見ていなかったが、あの空間が好きでぼうっとするためによく立ち寄っていた。図書館で見つけた吉村順三の設計図面を眺めたりもして、新築には全く興味を持てなかったのだが、1950年代頃の建築には何か相通じるものを感じたのだった。

その後、僕は大学に入り、家が余っているのにどんどん造り続けようとする建築家の仕事に疑問を持ってしまい、その反動で路上生活者たちの家の調査を始め。こう言ってはなんだが、隅田川や多摩川で出会った路上生活者たちが造った家の細部には、僕が高校生の頃感じたあの1950年代の建築と同じ造る喜びと興奮があった。

そんな話をとある大先輩にしていたら「前川國男と吉村順三、さらには坂倉準三の3人が1955年に共同設計した施設が、東京のど真ん中にあるんだよ」と言われ、僕が知らないと言うと、味わってきたらとすぐに部屋を予約してくれた。中に入ったとたん、高校生のときの興奮が蘇ってくる。あのときにこういう空間の静かな熱気を感じてよかったなあ、昔みたいに散策しながら考えた。

今では時々、その大先輩にお願いして宿泊させてもらっている。僕は結局、建築家というより物書きと絵描きと音楽家になったのだが、何よりI-Houseに泊まると、仕事はかどる！若い人は、とにかく一度I-Houseを訪れてみよう。

When I was a high-school student and aspiring architect in Kumamoto, I was unsettled by watching old but pleasant buildings being pulled down to make way for new streetscapes, and found solace in photographing things like aged and weathered brick walls. I didn't go to many of the exhibitions at the Kumamoto Prefectural Museum of Art, whose building was designed by the architect Maekawa Kunio, but I loved the space and went there often just to enjoy it. I also pored over a book of Yoshimura Junzo's architectural plans in a local library. I somehow felt a real connection to the architecture of the 1950s.

Later, when I was at university, I began to question the value of being an architect and continuing to build new housing in an already glutted market, so in reaction I began to study how street people were making their homes. It may seem strange to say this, but the details of the living spaces created by the street people I met along the banks of the Sumida and Tama rivers in Tokyo somehow had a joy in the craft of building similar to that I had sensed in the architecture of the 1950s.

I was relating this to my *senpai*, who told me that there was a building right in the middle of Tokyo that had been designed by Maekawa Kunio, Yoshimura Junzo, and Sakakura Junzo in 1955—and that he would make a reservation for me to stay there! The moment I walked through the door of I-House, the excitement I had experienced as a teenager came flooding back to me, and I was glad, as I strolled about the grounds, that I had sensed when I was younger the sort of quiet passion residing in this type of architectural space.

After that, I sometimes have asked my older friend to arrange a stay at I-House for me. As it happens, I have become a painter, writer, and musician more than an architect. A stay at I-House provides me with a perfect opportunity to get some work done.

I encourage all young people to pay at least one visit to I-House, to see it themselves.



Kyohei 2023

What Is I-House?

ようこそ、国際文化会館へ

公益財団法人国際文化会館 (I-House=アイハウス) は、日本と世界の人々との文化交流と知的協力を通じて国際相互理解の促進を図ることを目的に、1952年にロックフェラー財団をはじめとする内外の諸団体や個人からの支援により設立された非営利の民間団体です。都心の緑豊かな環境の中で、世界の人々が集い、思索し、語り合う「場」と「機会」を提供しています。

The International House of Japan (I-House) is a nonprofit, nongovernmental organization incorporated in 1952 with the aim of promoting cultural exchange and intellectual cooperation between the people of Japan and those of other countries. Inspired by the beautiful traditional garden which surrounds the clean yet graceful design of its buildings, both foreign and Japanese visitors can come together in creative dialogue and relaxed contemplation.



A Place to Unwind

都心の真ん中でひと休み

国際文化会館には、都心の喧騒を離れてほっと一息つける空間があります。明るく開放的なティーラウンジや、フレンチレストランから望む日本庭園は、明治から大正にかけて活躍した京都の名造園家、七代目小川治兵衛の手によるもの。建物は日本モダニズム建築史に名を残す傑作として、今も大切に受け継がれています。四季折々の景色と近代建築が溶け合う空間で、ゆったりとした時間を過ごしてみませんか。

I-House is an urban oasis in the heart of Tokyo, a place to catch your breath away from the hustle and bustle of the vibrant city. Gaze out over the traditional Japanese garden—designed by famed landscape artist Ogawa Jihei VII of Kyoto—from the sunny tea lounge or French restaurant, and commune with the spirit of the renowned architects of the building, a major landmark in Japanese modernism. Come to I-House to enjoy the tranquil charms of all four seasons.



公益財団法人 国際文化会館
International House of Japan

〒106-0032 東京都港区六本木5-11-16
 TEL: 03-3470-4611 (代) FAX: 03-3479-1738
 5-11-16 Roppongi, Minato-ku, Tokyo 106-0032
 Phone: +81-3-3470-4611 Fax: +81-3-3479-1738

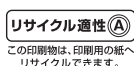
I-House

search

www.i-house.or.jp
 facebook: [International.House.of.Japan](https://www.facebook.com/International.House.of.Japan)
 Twitter: [@I_House_Japan](https://twitter.com/I_House_Japan)


都営大江戸線 麻布十番駅 (7番出口) より徒歩5分
 東京メトロ南北線 麻布十番駅 (4番出口) より徒歩8分
 東京メトロ日比谷線 六本木駅 (3番出口) より徒歩10分

5 min. walk from Exit 7, Azabu-juban Station, Oedo Line
 8 min. walk from Exit 4, Azabu-juban Station, Namboku Line
 10 min. walk from Exit 3, Roppongi Station, Hibiya Line



『I-House Quarterly』は環境に配慮したFSC森林認証紙にノンVOCインキ (石油系用材0%) で印刷しています。