



あくら

English

AKURA

Issue No.148 Jul. 2025

Published by Okayama City

International Friendship Association

2025年7月 第148号 編集局:岡山市国際交流協議会

特集：岡山の無形文化遺産・日本遺産

Feature: Okayama's Intangible Cultural Heritage ・Japanese Heritage

世界には、人々が宝物として守る必要のある貴重な自然や文化財がたくさんあります。ユネスコ(国連の専門機関)は、①特徴のある地形や風景、貴重な動植物の生息地などの自然を世界自然遺産②遺跡や建物・記念物など昔の人によって造られたものを世界文化遺産③伝統芸能、祭、食文化、工芸など何百年もの間、人々によって伝えられてきた文化財を無形文化遺産として登録しています。日本には、現在自然遺産が北海道・知床など5件、文化遺産が姫路城など21件、無形文化遺産が23件登録されています。登録されるにはいろいろな条件と厳しい審査に通ることが必要です。



There are many precious natural and cultural assets in the world that people need to protect as treasures. UNESCO (a specialized agency of the United Nations) registers 1) natural sites such as distinctive topography and landscapes, and habitats of precious plants and animals as natural World Heritage sites, 2) ruins, buildings, and monuments created by people long ago as cultural World Heritage sites, and 3) cultural properties that have been passed down by people for hundreds of years, such as traditional performing arts, festivals, food culture, and crafts, as Intangible Cultural Heritage. Japan currently has five natural heritage sites, including Hokkaido and Shiretoko, 21 cultural heritage sites, including Himeji Castle, and 23 intangible cultural heritage. To be registered, various conditions and rigorous screening must be met.

Last June, Sado Gold Mine was registered as a World Cultural Heritage site, and in December, traditional sake brewing was registered as an Intangible Cultural Heritage site. The gold mine on Sado Island was registered as a World Cultural Heritage site because the tunnels created by human power to dig out the gold are extremely valuable. There is no World Heritage Site registered in Okayama Prefecture, but there is an Intangible Cultural Heritage.

昨年6月「佐渡の金山」が世界文化遺産に、12月には「伝統的酒づくり」が無形文化遺産に登録されました。佐渡の金山は、金を掘り出すために人の力で作った坑道が大変貴重なので世界文化遺産に登録されました。岡山県に登録された世界遺産はありませんが、無形文化遺産があります。

<目次>

Contents

特集： 岡山の無形文化遺産・日本遺産

p 1 Feature: Okayama's Intangible Cultural Heritage ・Japanese Heritage

簡単料理：バインミー風サンドイッチを作ってみましょう

p 3 Simple Cooking: Bánh mì Style Sandwiches

生活情報①&シリーズ「人」：はばたけ! ファジアーノ岡山

p 4 Living Information 1 & People Series: Fagiano Okayama

生活情報②：日本語を学ぶ

p 5 Living Information 2: Learning Japanese

ぶらり：名建築ばかりです! 岡山県庁周辺

p 6 Around Okayama: Famous Buildings near Okayama Prefectural Office

岡山、内の目・外の目：いろいろな国の「お盆」

p 7 Okayama Perspectives: Obon Around the World

あくらボランティア編集委員・Facebook・連絡先

p 8 Akura Volunteers, Facebook, Contact Details



昨年登録された「伝統的酒造り」はどんな無形文化遺産でしょう？酒造りは古くから日本で続いてきた食文化の一つです。「こうじ(麹)」を使って酒造りをするのが大きな特色です。こうじ(麹)というのはこうじ菌というカビの一種を米・麦などの穀物に植えたものです。500年以上も前に現在の酒造りのもとの型ができました。酒造りでは日本酒が一番よく知られていますが、ほかに焼酎、泡盛、調味料のみりんなども造られています。岡山市内・県内にも日本酒をつくる酒蔵・蔵元がたくさんあります。無形文化遺産・伝統的酒造りは岡山県をはじめ、日本全国で行われています。興味があれば一度訪ねて酒造りの様子を見てみましょう。そして、日本酒の好きなあなた、500年以上も続いてきた日本の伝統的酒造りの経験と努力を肴に、今夜も一杯いただきましょう。

では、日本遺産はどんなものなのでしょうか？私たちが住んでいる地域には、歴史的に貴重で魅力的な文化財が数多くあります。この文化財(構成文化財といいます)ストーリーにまとめて国内・海外に発信し、地域を活性化することを目的にしています。国(文化庁)が現在104件認定しています。

岡山市が総社市、倉敷市、赤磐市とともに申請した「桃太郎伝説が生まれたまち、おかやま～古代吉備の遺産が誘う鬼退治の物語～」というストーリーが2018年認定されました。前号の特集で取り上げた吉備路にある吉備津彦神社、吉備津神社、造山古墳や、鬼ノ城、吉備の中山、鳴釜神事、岡山の桃、きびだんごなど27件の構成文化財でできています。

このように、世界遺産や無形文化遺産は遺産の保護が目的なのに対して、日本遺産は、地元の遺産の活用を図ることを目的にしています。

岡山県にはこのほかの日本遺産としては、備前市の関谷学校、備前市の備前焼、倉敷市の綿花、高梁市吹屋のベンガラと銅、倉敷市・岡山市の北前船、笠岡市北木島の石があります。

岡山県の日本遺産も訪ねてみれば、日本や岡山の伝統・文化・歴史などをより知り、新しい発見があるでしょう。

Sake brewing was registered last year as intangible cultural heritage but what kind of heritage is it? Sake brewing is a food culture that has continued in Japan since ancient times. The main feature of sake brewing is the use of koji. Koji is a type of fungus that is grown on grains such as rice and barley, and the original form of the current sake brewing process was created over 500 years ago. Nihonshu (sake) is the most well-known type of sake brewing, but shochu, awamori, and mirin, a seasoning, are also made here. There are many sake breweries in Okayama city and prefecture. Sake brewing, an intangible cultural heritage, is practiced in Okayama Prefecture and throughout Japan. If you are interested, visit one and see how sake is made. And sake lovers, let's have a drink tonight with the experience and effort of over 500 years of traditional Japanese sake brewing.

So, what is Japanese Heritage? Our region has many historically valuable and attractive cultural properties. The purpose is to revitalize the region by compiling these cultural properties into stories and disseminating them domestically and internationally. The national government (Agency for Cultural Affairs) has currently certified 104 cases.

The story "Okayama, the city where the legend of Momotaro was born - a tale of demon extermination lured by the heritage of ancient Kibi", which Okayama City applied for together with Soja City, Kurashiki City, and Akaiwa City, was certified in 2018. It is made up of 27 constituent cultural assets, including Kibitsu Shrine, Kibitsu Shrine, and Tsukuriyama burial mound in Kibi district, which were featured in the previous issue, as well as Ki-no-jo, Kibi-no-Nakayama, Narukama Shinto ritual, Okayama peaches, and Kibidango.

In this way, the purpose of World Heritage and Intangible Cultural Heritage is to protect heritage, whereas the purpose of Japanese Heritage is to make use of local heritage.

Other Japanese Heritage sites in Okayama Prefecture include Shizutani School in Bizen City, Bizen Pottery in Bizen City, cotton in Kurashiki City, bengara and copper in Fukiya, Takahashi City, Kitamaebune in Kurashiki and Okayama City, and stones in Kitagijima, Kasaoka City.

If you also visit the Japanese Heritage sites in Okayama Prefecture, you will learn more about Japan and Okayama's traditions, culture, and history, and make new discoveries.

バインミーはベトナムのサンドイッチです。ベトナムではバインミーの屋台があり、どこでも買える手軽なファストフードです。基本的にはパンに具材をはさんで完成です。この場合のパンはフランスパンです。身近な材料で簡単に作ることができます。バインミー風のサンドイッチでベトナム気分を味わってみませんか？

材料(一人分)

フランスパン 15 cm とりササミ 2本 料理酒 大さじ 1
にんじん 40 グラム 大根 30 グラム パクチー 1株 有塩バター 10 グラム
ナンプラー 大さじ 1 レモン汁 大さじ 1 さとう 小さじ 1
すりおろしニンニク 小さじ 1/4

作り方

- ① とりササミはすじを取り、耐熱ボールに入れ、料理酒を入れておきます。
- ② ラップをし、600W の電子レンジで2分加熱します(500W の電子レンジでは2分40秒加熱)。レンジから出し、そのままにして冷まします。冷めたら手で一口大にほぐします。
- ③ 有塩バターは常温にもどしておきます。
- ④ にんじん、大根は千切りにします。
- ⑤ パクチーは根元を切り落とし、2cm幅に切っておきます。
- ⑥ ボールにナンプラー、レモン汁、さとう、すりおろしニンニクを入れ、さとうが溶けるまで混ぜます。その中に、一口大のササミ、にんじん、大根の千切りを入れて混ぜます。
- ⑦ フランスパンは厚さ半分のところの切り込みを入れ、オーブントースターで3分ほど焼きます。
- ⑧ 切り込み部分に有塩バターを塗り、⑥で混ぜた材料と切っておいたパクチーをはさんで出来上がりです。

バインミーはベトナム語で「パン」という意味です。ベトナムでのパンはフランスパンのことです。バインミーはフランスパンを使うことのほかになますやパクチーを使うことが特徴です。

なますは、にんじんや大根の千切りで作る甘酸っぱい酢の物です。なますをはさむことでシャキシャキした食感と甘酸っぱい味がアクセントになります。なますにナンプラー(ヌクナム)を入れることでより本場の味に近づきます。同じようにパクチーを加えることで、香りがアップします。本場の気分も味わえます。

岡山市には4000人ほどのベトナムの人が住んでいます。皆さんは、バインミーには何を入れていますか？教えてほしいです。



Simple Cooking: Bánh mì Style Sandwiches

A bánh mì is a Vietnamese sandwich. In Vietnam, there are bánh mì stalls, and it is an easy fast food that can be purchased anywhere. Basically, it's made by placing ingredients between two pieces of bread but in this case, the bread is a French style baguette. It is easy to make with familiar ingredients.

Get a taste of Vietnam with a bánh mì style sandwich.

Ingredients (serves one)

15 cm baguette, 2 chicken tenderloin ("sasami"),
1 tablespoon cooking sake, 40g carrot, 30g radish,
1 bunch of coriander, 10g salted butter, 1 tablespoon fish sauce, 1 tablespoon lemon juice,
1 teaspoon sugar, 1/4 teaspoon grated garlic

Recipe

1. Remove sinew from the chicken, place in a heatproof bowl, and add cooking sake.
2. Cover with plastic wrap and microwave at 600W for 2 minutes (500W microwave for 2 minutes 40 seconds). Remove from microwave and leave to cool. Once cooled, break into bite-sized pieces by hand.
3. Bring the salted butter to room temperature.
4. Slice carrots and radishes into strips.
5. Cut off the root end of the coriander and cut into 2 cm pieces.
6. In a bowl, combine the fish sauce, lemon juice, sugar, and grated garlic and mix until the sugar dissolves. In the mixture, add the bite-size pieces of chicken, carrots, and radish strips.
7. Split the baguette lengthways, halfway through the thickness and toast in a toaster oven for 3 minutes.
8. Spread the salted butter inside the baguette before adding the ingredients mixed in step (6) and the chopped coriander to complete the sandwich.

Bánh mì means "bread" in Vietnamese and when the Vietnamese think of bread, they think of French style baguettes. In addition to the use of baguettes, the use of namasu and coriander is a characteristic of bánh mì. Namasu is a sweet and sour vinegared dish made with shredded carrots and radishes. The crunchy texture and sweet and sour taste of the namasu add an interesting accent. Adding Vietnamese fish sauce ("nuoc mam") to the namasu makes it more like the real thing. Adding coriander to the namasu will enhance the aroma of the dish. You can also enjoy the authentic taste.

There are about 4000 Vietnamese people living in Okayama city. What do you all put in your bánh mì? I would like to know.





世界中で人気があり、子どもから大人まで多くの人が熱狂するスポーツ、サッカー。岡山にあるプロチームが、皆さんもよく知ってるファジアーノ岡山です。

日本プロサッカーリーグ(Jリーグ)に所属しています。Jリーグは1993年に10クラブで始まり、1999年からJ1、J2の2部制に、2014年にはJ3ができ3部制になりました。国内の41都道府県に本拠地を置く60クラブ(J1・J2・J3各20クラブずつ)が参加し、頂点のJ1を目指しています。

名前の由来の「ファジアーノ」は、岡山に古くから伝わる「桃太郎伝説」に出てくる「キジ」という鳥のイタリア語で、岡山県のシンボルの鳥です。2018年に新しくなったエンブレムには「羽ばたくキジ」がデザインされました。

他のクラブと違うのは、特定の企業に頼らず、岡山市をはじめ、岡山県内すべての地域をホームタウンとし、一人一人のサポーターや地域の企業に広く支えられている「市民クラブ」であることです。2004年に発足、2007年にJリーグ準加盟、2008年にJ2加盟を決めました。

J1に上がるのはサッカーチームにとって大きな夢です。その夢を追い続けること16年。2024年12月7日、プレーオフ決勝で勝ち、ファジアーノ岡山は、夢の扉をついに開け、J1昇格を決めました。今年の2月、J1での初めての試合は2-0で勝ち、その後も力強く戦っています。

これまで歩んできたファジアーノ岡山で、忘れてはならないのが、ファウンダーオーナーの木村正明さんです。2006年、それまでの会社を辞め、ファジアーノ岡山の代表に就任しました。その後4年間、Jリーグの専務理事を務め、2022年4月からファウンダーオーナーとして戻ってきました。

木村さんがファジアーノ岡山に関わるようになったきっかけは、中学生の時のサッカー部の厳しい練習と、「負けてたまるかの精神と人に甘えず自分でなんでもやる」という恩師の言葉を胸に、一緒に励んで信頼関係を築いた友人の声掛けからでした。2009年発行の「あくら84号」にも熱いメッセージを寄せてもらっています。その中に次のような言葉があります。

「私たちがサッカーのチームを通して盛り上がるのは、地元チームを通して岡山を誇れるもの、自慢できるものにしたいとの願いからだと思います。」

Soccer is a sport that is popular around the world and is a passion for many people, from children to adults. The professional team in Okayama is the well-known Fagiano Okayama.

The team is a member of the Japan Professional Football League (J-League), which started in 1993 with 10 clubs and became a two-division system (J1 and J2) in 1999, followed by J3 in 2014. The 60 clubs (20 each in J1, J2, and J3) based in 41 prefectures in the country participate in the league and aim to reach the top of the J1 league.

The name "Fagiano" is the Italian word for the pheasant from the ancient Momotaro legend of Okayama, the symbolic bird of Okayama Prefecture. 2018's new emblem features a "pheasant flapping its wings".

What differentiates Fagiano Okayama from other clubs is that it is a "citizen's club" that does not rely on any particular company but is widely supported by individual supporters and local businesses, with Okayama City and all other areas in Okayama Prefecture as our hometown. The club was established in 2004, became a provisional member of the J-League in 2007, and joined J2 in 2008.

To make it to the J1 is a big dream for a Japanese soccer team. After 16 years of chasing that dream, on December 7, 2024, Fagiano Okayama finally achieved their dream by winning the playoff final and securing promotion to the J1. In February of this year, in their first J1 game, they won 2-0 and have been playing strongly ever since.

In Fagiano Okayama, which has come a long way, one person who should not be forgotten is the founder-owner, Masaaki Kimura, who left his previous company in 2006 to become the chairman of Fagiano Okayama. He then served as the managing director of the J-League for four years before returning as the founder-owner in April 2022.

Kimura's involvement with Fagiano Okayama came about from a call from a friend he had built a relationship of trust with—through the gruelling practices of their junior high school soccer club and by taking to heart the words of their coach: "Never give up, and don't rely on others—do everything yourself."

He also shared a passionate message in Akura No. 84, published in 2009. Among his words were the following: "I think the reason we get excited through our soccer team is because we want to make Okayama something we can all be proud of, through our local team."

「サッカーのおもしろさは、地元とつながっていて、みんなと一緒に勝ち負けを共有できること。また、ルールが少なく「オフサイド」「ハンド」「危険なチャージ」という3つの反則を知っていれば9割はゲームの流れがわかることです。」

このようにわかりやすい説明からも地元岡山が大好き、サッカーが大好きなのだとよくわかります。

チームエンブレムのそばに「子どもたちに夢を！」と書かれています。これは、「夢」を持ち、それに向かって最大の努力をすることが大切だとの思いを言葉にしたものです。地元でプロのスポーツチームがあると、子どもたちは夢を膨らませます。その手伝いを強く願っている木村さんの夢を乗せファジアーノ岡山は J1 を戦っています。皆さんで力いっぱい応援をしていきましょう。



"The fun part of soccer is that you are connected to your hometown and can share wins and losses with everyone. Also, there are few rules, and if you know the three types of fouls (offside, handball and dangerous play) you'll know how the game is played 90% of the time."

From this simple explanation, it is clear that he loves his hometown Okayama and soccer.

Next to the team emblem, the words "Kodomo-tachi ni Yume wo!" ("Giving the Dream to Children!") is written. This is an expression of their belief in the importance of having a dream and making the greatest effort to achieve it. When there is a professional sports team in their hometown, children develop their dreams. Kimura is very eager to help, and Fagiano Okayama is playing in the J1 league with his dream. Let's all give them our full support.

生活情報②：日本語を学ぶ

外国出身の人が岡山でスムーズに生活するには、日本語を讀んだり書いたり話したりできるようになるための日本語学習が必要です。毎日の暮らしの中でも学べますが、サポートしてくれるところがあると助かります。岡山県内でも日本語教室を設けている小中学校や民間の日本語学校もあります。

今年4月に無料支援窓口を開設した橋本財団の「おかやまグローバルこどもサポートセンター」もその一つです。一昨年から試験的におこなってきた無料学習塾を土台にしています。外国にルーツがある児童生徒らを対象にし、日本語指導が 필요한子どもたちに集中的に語学などを教え、保護者の居場所づくりにも対応しています。センターでは、平日午後2時から6時、電話などで相談や語学指導の予約を受け付けるそうです。関心のある人は、友好交流サロン(西川アイプラザ4階)などにパンフレットが置いてあります。問い合わせは、電話090-3870-9368 か、LINE で。

また、岡山市では、福浜公民館と万富公民館で、生活に必要な日本語を学べる教室を開いています。詳しくは、二次元コードで確認してください。



ふくはま公民館
福浜公民館



まんとみ公民館
万富公民館

Living Information 2: Learning Japanese

In order for people from other countries to live smoothly in Okayama, it is necessary to learn Japanese so that they can read, write, and speak comfortably. Although it is possible to learn in daily life, it would be helpful if there is a place that provides support. In Okayama Prefecture, there are elementary and junior high schools that offer Japanese language classes and private Japanese language schools.

The Hashimoto Foundation's "Okayama Global Children Support Center", which opened a free support window in April of this year, is one such example. The center is based on a free tutoring school that has been offered on a trial basis since the year before last. The center offers intensive language and other instruction for children with foreign roots who need Japanese language instruction, as well as a place for their parents to stay. The center accepts reservations for consultations and language instruction by phone or other means from 2:00 to 6:00 p.m. on weekdays. For those interested, brochures are available at the International Exchange Lounge (Nishikawa Ai Plaza, 4th floor) and other locations. For inquiries, call 090-3870-9368 or use LINE.

Also, Okayama City offers classes to learn the Japanese language necessary for daily life at Fukuhashi Community Center and Mantomi Community Center. For details, check the QR code.

めいけんちく おかやまけんちようしゅうへん ぶらり：名建築ばかりです！岡山県庁周辺

相生橋から京橋にかけての旭川の土手沿いには緑豊かな歩道が続き、すぐそばに岡山県庁があります。岡山県庁の建物は、たいへん有名な建築家の



前川國男(1905～1986)によって設計され1957年に建てられました。昨年、国登録有形文化財に指定された名建築です。本庁舎は地上9階、地下1階の鉄筋鉄骨コンクリート造りです。本庁舎などには、世界三大建築家の一人、フランスのル・コルビュジェが提唱した「ピロティ」「屋上庭園」など近代建築の5つの要素が取り入れられています。岡山県では、県庁舎の魅力をじっくり感じることができるよう「岡山県庁舎見学ツアー」(所要時間120分)を原則月2回開いています。先着順で定員10名程度、参加費無料。申し込みは岡山県HPで受け付けています。

見学のついでに、昨年7月にオープンした地下1階の食堂「おかやま晴れの国食堂」でランチを食べるのもいいです。食堂の場所の一部は元金庫です。金庫は2021年まで使われていました。1階にお金を扱う会計課や銀行があり、地下1階の金庫につながるらせん階段が使われていました。このらせん階段も食堂で見ることができます。日替わり定食のほか、いくつかの定食が用意されています。ランチを楽しみながら名建築の見学もいいものですね。

前川國夫が設計した建物は、県庁舎付近には「林原美術館」(1963年建築)「岡山県天神山文化プラザ」(1962年建築)があります。いずれも国登録有形文化財に指定されています。ぶらぶら散歩しながら県庁舎、美術館、文化施設という異なる3つの前川建築を見て回るのもいいかもしれません。

また、県庁舎のほとりの旭川沿いでは、毎月最初の日曜日「京橋朝市」が開かれています。早朝5時頃から始まるこの朝市では、毎回80～130軒のテントが出ています。野菜・果物・魚などが販売され、飲食店もあり大勢の人が集まりにぎわっています。中にはテレビで紹介された店もあります。付近の有料駐車場を利用して参加している人が多く、岡山県庁の駐車場も、朝市の時には有料ですが利用できます。早起きして、朝市でおいしい朝ご飯を楽しむ、そんな日曜日を過ごすのもいいですね。



Around Okayama Pref. Office: Famous Buildings

Along the bank of the Asahigawa River from Aioi-bashi Bridge to Kyobashi Bridge is a lush green walkway, and the Okayama Prefectural Government Building is located nearby. It was designed by the very famous architect Maekawa Kunio (1905-1986) and built in 1957. It was designated as a National Tangible Cultural Property last year. The main government building is a reinforced steel-framed concrete structure with nine stories above ground and one below. The main government building and other buildings incorporate five elements of modern architecture, including the "pilotis" and "rooftop garden" proposed by Le Corbusier of France, one of the world's three greatest architects. In principle, the Okayama Prefectural Government offers the Okayama Prefectural Office Building Tour (120 minutes) twice a month so that visitors can get a good feel for the charm of the building. The tour is limited to about 10 people on a first-come, first-served basis, and is free of charge. Applications are accepted on the Okayama Prefecture website.

While visiting, you can have lunch at the Okayama Harenokuni Shokudo cafeteria on the basement floor, which opened last July. Part of the cafeteria location is



a former vault. The vault was in use until 2021, with the accounting department and bank on the first floor and a spiral staircase leading to the vault on the basement floor. This spiral staircase can also be seen in the cafeteria. In addition to the daily set meals, several other set meals are available. It is a nice way to tour the famous building while

enjoying lunch.

Buildings designed by Maekawa Kunio include the Hayashibara Museum of Art (built in 1963) and the Okayama Tenjinyama Cultural Plaza (built in 1962) near the prefectural office building. Both are designated as National Tangible Cultural Properties. It might be a good idea to take a stroll and look around the three different Maekawa buildings: the prefectural government building, the art museum, and the cultural facility.

The Kyobashi morning market is also held on the first Sunday of every month along the Asahigawa River by the prefectural office building. This morning market starts early in the morning around 5:00 am, and 80 to 130 tents are set up each time. Vegetables, fruits, fish, and other items are sold, and there are also restaurants, attracting many people. Some of the stores have been featured on TV. Many people participate in the morning market by using paid parking lots nearby. The parking lot of the Okayama Prefectural Office can also be used during the morning market, although charges a fee. It is nice to spend such a Sunday waking up early and enjoying a delicious breakfast at the morning market.

日本の8月（地方によっては7月）には、1月の正月とともに最も大きな年中行事「お盆」があります。13日の夜、玄関で「迎え火」を焚きます。これは、先祖が迷わず家に帰ってくるための目印です。家に迎えられた先祖の霊は、さまざまなお供えでもてなされ15日に送られます。このような行事が他の国でもあるのか調べてみました。

メキシコでは、年に一度、先祖が家族に会いに来る「死者の日」があります。11月1日と2日で、1日には子供の魂が、2日には大人の魂が戻るとされています。お供えも、子供が喜ぶお菓子から、大人向けのお酒に変わっていくそうです。死者といっしょに楽しく笑い、明るく祝うのが、日本のお盆とは少し違うようです。そのころ、マリーゴールドの一種のセンパスチトルの花が咲き、よい香りと鮮やかな黄色が、死者の魂をこの世に導いてくれるそうです。日本の迎え火に似ていますね。

フィリピンでも、11月1日と2日は、明るいにぎやかなお盆です。家族や親せきみんなが墓地に集まり身動きができないほどの混雑です。花を供えたり、墓をきれいにしたりと見慣れた光景ですが、音楽が流れ歌ったり、みんなで食事をしたり、お祭りのような雰囲気です。この日は祝日になっています。

中国では、日本でお盆にあたる行事は「中元節」と呼ばれています。中元は、旧暦の7月15日、その日は、先祖の霊が帰ってくるだけでなく、すべての死者や悪霊も街をさまよう日とされています。それらの霊を慰めるために、お供えをしたり、灯笼を流したりします。

日本でも、以前は各地で灯笼流しが見られましたが、海や川の汚染が問題となり、中止されたり規模が小さくなったりしてきました。岡山市でも、数十年前は、旭川にかかる京橋付近でたくさんの灯笼がゆらゆら流れていくのが見られ、夢のような光景でした。今では、8月16日西川緑道公園でささやかに行われています。



In Japan, August (or July in some regions) is the month of Obon, the biggest annual event along with New Year's in January. On the night of the 13th, a "welcoming fire" is lit at the entrance. This is to easily guide the return of ancestors to their homes. The spirits of the ancestors are welcomed into the house and treated with various offerings before being sent on their way on the 15th. I have been trying to find out if this kind of event is held in other countries as well.

In Mexico, there is an annual "Day of the Dead" when ancestors come to visit their families. It's held on November 1st and 2nd, with the souls of children returning on the 1st and those of adults on the 2nd. The offerings are said to change from sweets for children to alcohol for adults. It seems to be a little different from the Japanese Obon Festival, where the dead are celebrated with joy, laughter, and cheerfulness. Around this time, *cempazúchitl* flowers, a type of marigold, bloom, and their fragrance and bright yellow color help guide the souls of the dead back to this world. It is similar to the Japanese welcoming fire.

In the Philippines, November 1 and 2 are also bright and lively Obon days. Families and relatives all gather at the cemetery, and it is so crowded that one cannot move. The scene is familiar: flowers are offered, graves are cleaned, music is played and sung, everyone eats together, and the atmosphere is festive. This day is a national holiday.

In China, the event that corresponds to Obon in Japan is called the Ghost Festival. The festival is the 15th day of the seventh month of the lunar calendar, a day when not only the spirits of ancestors return, but also all the dead and evil spirits wander the streets. To comfort those spirits, offerings are made and lanterns are floated.

In Japan too, lantern floating used to be seen in many places, but due to concerns about pollution in rivers and the ocean, many events have been cancelled or scaled back. In Okayama City, a few decades ago, it was a dreamlike sight to see many floating lanterns near Kyobashi Bridge over the Asahigawa River. Nowadays, the festival is held in a modest way at Nishigawa Ryokudo Park on August 16.

また、日本では、仮装イベントのイメージが強い「ハロウィン」も、一説では、死んだ人が家族のもとに帰ってくる日だとされています。今から2000年ほど前にヨーロッパに住んでいた古代ケルト人の風習でした。10月31日は大晦日で、その日は死んだ人が家族のもとに帰ってくる日であるとともに、悪霊や魔女もやってくると考えられていました。それを追い払うために、たき火をしたり仮装したりしたそうです。

日本の盆踊りも、地方によっては、きつねなどの仮面をつけて踊ったり、化粧をして華やかな衣装で踊ったりします。これもハロウィンの仮装とよく似ていますね。

世界の多くの国・地域で、先祖を供養する日があることがわかりました。日本では、お盆は、先祖と一緒に過ごす時間です。盆休みで帰ってきた家族や親せきとも一緒に過ごすことができる大切な年中行事です。お盆だけでなく、日本の年中行事やその由来を見直してみるのもおもしろいと思います。

Halloween, which in Japan is often thought of as a costume event, is also believed to be a day when dead people return to their families, according to one theory. This was the custom of the ancient Celts who lived in Europe about 2,000 years ago. October 31 was New Year's Eve, and it was believed that on that day, as well as dead people coming back to their families, evil spirits and witches would also come. To drive them away, people lit bonfires and dressed up in costumes. In some regions of Japan, Bon Odori dances are also danced with masks such as foxes, or with makeup and gorgeous costumes. This is also very similar to Halloween costumes.

We have learned that many countries and regions around the world have days to make offerings to their ancestors. In Japan, Obon is a time to spend with ancestors. It is an important annual event that allows us to spend time with our family and relatives who have returned home for the Bon vacations. It is interesting to review not only Obon but also other Japanese annual events and their origins.

あくらボランティア編集委員より

「あくら」は、日本語と英語、中国語、韓国語、スペイン語、ポルトガル語、ベトナム語の6か国語で年4回発行しています。



岸本晴美、片山敬子、森英志、下山俊子、姜波、坂田昭江、ザヒド・マハムド

Akura Volunteers

Published 4 times in a year in English, Chinese, Korean, Spanish, Portuguese and Vietnamese.

Harumi Kishimoto, Keiko Katayama, Hideshi Mori, Toshiko Shimoyama, Ha Kyou, Akie Sakata, Zaheed Mahmood

Facebook

岡山市国際交流協議会の公式Facebookでは、当協議会のニュースやイベント情報等を多言語で発信しています。二次元コードにアクセスし、ぜひご覧ください



<https://www.facebook.com/Kokusaika.OkayamaCity/>

Facebook Page

The Okayama City International Friendship Association has set up an official Facebook page where you can find news and event information in multiple languages. Please use the 2D barcode to take a look.

<https://www.facebook.com/Kokusaika.OkayamaCity/>

連絡先

友好交流サロン(西川アイプラザ4階):

〒700-0903 岡山市北区幸町10-16

TEL:086-234-5882

岡山市役所国際課:

〒700-8544 岡山市北区大供1-1-1

TEL:086-803-1112

<https://www.city.okayama.jp/0000012949.html>

過去(令和5年度分より)のバックナンバーをHPに掲載しています。

Contact Details

International Exchange Lounge (Yûkô Kôryû Salon) in Nishigawa Ai Plaza 4F:

10-16 Saiwai-cho, Kita-ku, Okayama City, 700-0903.

Tel. 086-234-5882

International Affairs Division, Okayama City Hall:

1-1-1 Daiku, Kita-ku, Okayama City, 700-8544

Tel. 086-803-1112

<https://www.city.okayama.jp/0000012949.html>

Back issues from Reiwa 5th year are posted on our website.

