



# あくら

Portuguese

# AKURA

2025年7月 第148号 編集局:岡山市国際交流協議会

Akura nº 148, Julho de 2025  
Departamento Editorial: Associação  
de Intercâmbio Internacional do  
Município de Okayama

特集: 岡山の無形文化遺産・日本遺産

Tópico: Patrimônio Cultural Imaterial de Okayama / Patrimônio Nacional

世界には、人々と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。

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。



Existem no mundo inteiro, um grande número de tesouros culturais e importantes naturezas que devem ser protegidos como tesouro da humanidade. A UNESCO (órgão especial da ONU) reconhece como: 1) Patrimônio Natural Mundial, um ambiente natural com a formação do solo ou paisagem peculiar; o habitat de fauna e flora de valor universal; 2) Patrimônio Cultural Mundial, as ruínas e construções, memoriais, etc., criados por um povo antigo; 3) Patrimônio Cultural Imaterial, as culturas tradicionais, as festas, a comida, os artefatos, etc., os tesouros culturais que foram passados de geração a geração por centenas de anos. No Japão, atualmente, temos 5 patrimônios naturais em Shiretoko, Hokkaido; 21 patrimônios culturais, inclusive o castelo Himeji e 23 patrimônios culturais imateriais que foram reconhecidos pela UNESCO.

O reconhecimento como patrimônio deve passar por uma rigorosa seleção e por vários critérios.

Em junho do ano passado, as “Minas de ouro de Sado” foi declarada como Patrimônio Cultural Mundial, e em dezembro do mesmo ano, a “Fabricação tradicional de saquê (Sakezukuri)” também foi declarada como um Patrimônio Cultural Imaterial Mundial pela UNESCO.

## <目次>

## <ÍNDICE>

特集: 岡山の無形文化遺産・日本遺産

p 1 Tópico: Patrimônio Cultural Imaterial de Okayama / Patrimônio Nacional

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 Culinária simples: *Banh mi*—sanduíche estilo vietnamita

生活情報①&シリーズ「人」: はばたけ! ファジアーノ岡山

p 4 Informações do cotidiano I & Série “pessoa”: Levante o vôo! Fagiano Okayama

生活情報②: 日本語を学ぶ

p 5 Informações do cotidiano II: Aprendendo o japonês

ぶらり: 名建築ばかりです! 岡山県庁周辺

p 6 Perambulando: Prédios famosos! Arredores da sede provincial de Okayama

岡山、内の目・外の目: いろいろな国の「お盆」

p 7 Okayama, vendo de dentro e vendo de fora: os “Obons” de vários países

あくらボランティア編集委員・Facebook・連絡先

p 8 Voluntários do Akura/Facebook/Contato



昨年登録された「伝統的醸造」はどんな無形文化遺産でしょう？ 醸造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)」を使って醸造をすることが大きな特色です。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醸造りのもとの型ができました。醸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・伝統的醸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醸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醸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、地域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。

As minas de Sado foi reconhecida como Patrimônio Cultural Mundial devido o valor significativo do seu poço que fora construído apenas com o trabalho manual. Em Okayama não há patrimônio mundial, mas há o patrimônio cultural imaterial.

Vejam como é o Patrimônio Cultural Imaterial “Fabricação Tradicional de Saquê” que foi reconhecida ano passado. A fabricação do saquê é uma das culturas alimentares que vem de tempos remotos. A principal característica da fabricação do saquê é o uso do “arroz-kōji”. O “kōji” é um tipo de fungo (*aspergillus oryzae*) o qual é juntado com o arroz cozido, ou qualquer tipo de cevada como o trigo. Esta forma de fabricação foi preservada há mais de 500 anos. O produto principal desta forma de fabricação é o saquê japonês (chamado *Nihonshū*), mas além desse também produz-se o *syōchu*, o *awamori*, o condimento *mirin*, com base na fabricação do saquê. Tanto na cidade, assim como na província de Okayama, há vários *Sakagura* (adegas) e *Kuramoto* (senhor da adega de saquê). A fabricação de saquê, como um Patrimônio Cultural Imaterial, é realizada não apenas aqui em Okayama, mas em todo o Japão. Caso tenha curiosidade, procure visitar uma adega para ver como se fabrica o saquê. E caso você goste de tomar saquê, que tal servir-se como aperitivo de hoje, um produto resultado da experiência e esforço de mais de 500 anos da tradicional “fabricação de saquê” (*sakezukuri* em japonês).

Agora, o que seria um patrimônio nacional? A região onde moramos é rica em tesouros culturais de valor histórico. Esses bens materiais ou imateriais de valor cultural (chamados de patrimônio constituinte da cultura do país) são apresentados em âmbito nacional e internacional sobre as suas respectivas histórias a fim de dinamizar a região. Atualmente, 104 bens foram certificados pelo governo nacional (Agência de Cultura).

Por exemplo, a história: “Okayama, a terra onde nasceu a lenda de Momotaro—Um convite ao antigo Kibi sobre a luta contra o Demônio”, foi certificada em 2018 como um bem cultural, cuja solicitação foi feita pelos municípios de Okayama, Soja e Akaiwa. No tópico da edição anterior onde apresentamos os templos *Kibitsu-hiko-jinja* e *Kibitsu-jinja*, que se encontram ao longo da via *Kibiji*, a antiga tumba de *Tsukuriyama*, o castelo *Kinojyō*, *Kibi-nonakayama*, *Narugama-shinji*, o pêssego de Okayama, o doce *Kibidango*, são bens materiais e imateriais constituintes da cultura (*kōsei bunkazai*) de Okayama, sendo o número total de 27.

O objetivo de certificar como patrimônio mundial ou patrimônio cultural imaterial é a proteção de cada bens, e mas distintamente, reconhecer como patrimônio nacional tem como objetivo em como aproveitar dos bens materiais e imateriais da região.

Na província de Okayama, além desses, são patrimônios nacionais: a escola *Shizutani gakkō* de Bizen, a porcelana *bizen-yaki*, o algodão de Kurashiki, o óxido de ferro vermelho e o cobre de Fukiya, município de Takahashi, a embarcação *kitamaebune* das cidades de Kurashiki e Okayama, e as pedreiras da ilha de *Kitagishima*, na cidade de Kasaoka. Visitando e vendo os patrimônios nacionais da província de Okayama, poderão conhecer melhor a tradição, cultura e história do Japão e de Okayama, com novas descobertas.

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を切り込みを入れ、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、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。



### Culinária simples: *Banh mi*—sanduíche estilo vietnamita

O *Banh mi* é um sanduíche do Vietnã. É um alimento *fast food* do Vietnã que se encontra com facilidade, pois em qualquer lugar encontram-se barracas de venda de *Banh mi*. Basicamente, é um pão com recheio. O pão é o tipo francês. O recheio é fácil de preparar com ingredientes simples. Vamos apreciar o sabor vietnamita com um sanduíche do tipo *Banh mi*?

#### Ingredientes (uma porção)

- Pão francês – 15cm
- Filé de peito de frango – 2 fatias
- Saquê culinário – 1 csp
- Cenoura – 40g
- Nabo daikon – 30g
- Coentro (*pakuchii*) – 1 ramo
- Manteiga com sal – 10g
- *Nampla* (molho de peixe fermentado) – 1csp
- Suco de limão – 1csp
- Açúcar – 1cch
- Alho ralado – 1/4cch

#### Modo de preparo:

1. Tire os tendões do filé de frango, e coloque numa vasilha refratária adicionando o saquê culinário.
2. Cubra a vasilha com o filme de plástico e leve ao microondas ajustado em 600w por 2 minutos (se for de 500w, o tempo de 2min40s). Após, retire do microondas e deixe para esfriar. Depois de esfriado, divida com as mãos em pequenos pedaços.
3. Deixe a manteiga com sal em temperatura ambiente para derreter-se.
4. Corte a cenoura e o nabo daikon em fatias finas.
5. Corte o coentro em fatias de 2cm, retirando a raiz.
6. Junte numa vasilha, o *nampla*, o suco de limão, açúcar, o alho ralado e misture bem até derreter o açúcar. Depois, junte as fatias de filé de frango, a cenoura e o nabo daikon em corte desfiados e misture bem.
7. Faça um corte no pão na horizontal, e deixe tostar por 3 min no forno.
8. Passe a manteiga com sal no pão e recheie com o ingrediente do nº 6, junto com o coentro.

*Banh mi* significa “pão” em vietnamita. E pão no Vietnã indica o pão francês. O que caracteriza o sanduíche *Banh mi* é o uso do pão francês e também o “*Namasu*” e o coentro.

*Namasu* é um tipo de vinagrete preparado com cenoura e nabo daikon cortados de forma desfiada (*sengiri*). O recheio de *Namasu* acentua o gosto com o sabor doce-ácido e a textura triturável da cenoura e do nabo. Acrescentando o *nampla/nuoc mam* (molho de peixe fermentado) no vinagrete, fica bem parecido com o sabor original. E com o coentro o aroma fica mais rico, como se fosse um preparo autêntico.

Na cidade de Okayama encontram-se quase 4.000 residentes vietnamitas. Avise-nos que tipo de recheio que você conhece do sanduíche *Banh mi*.



はばたけ! ファジアーノ岡山

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部制になり、2014年にはJ3ができて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「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、自慢できるものになりたいとの願いからだと思います。」



Informações do cotidiano I & Série “pessoa”: Levante o vô! Fagiano Okayama

Futebol, popular no mundo inteiro, um esporte que apaixonava desde crianças até adultos.

O time profissional de Okayama é o Fagiano Okayama, que vocês já devem conhecer. O clube faz parte da liga profissional do Japão (J-League). A J-League começou em 1993 com apenas 10 clubes. A partir de 1999, foi dividida em dois níveis profissionais: J-1 e J-2, e a partir de 2014 criou-se a terceira divisão, a J-3. No total de 60 clubes (são 20 clubes nos respectivos níveis J-1, J-2 e J-3) posicionados nas 41 províncias do Japão que disputam para atingir o auge do J-1 que é o nível máximo da liga.

O nome “Fagiano” é originário de “faisão” na língua italiana, cuja ave aparece na antiga lenda de Okayama “Lenda do Momotaro”, e é a ave símbolo da província de Okayama. O novo emblema do time, criado em 2018, apresenta o desenho do “faisão levantando vô”. O clube se distingue com os outros clubes por ser um “clube do público”, ou seja, o clube não depende de uma entidade específica, assim, a sede do clube não fica apenas na cidade de Okayama, mas também tem a sua sede em todas as áreas da província de Okayama, sendo um clube sustentado amplamente não só por seus adeptos mas também por entidades regionais. O clube foi inaugurado em 2004, em 2007 tornou-se membro associado do J-League, e em 2008 afiliou-se à divisão J-2 da liga.

O maior sonho de um time de futebol é elevar-se ao J-1. Foram 16 anos perseguindo este sonho. No dia 7 de dezembro de 2024, o time Fagiano Okayama conseguiu abrir as portas do sonho quando venceu a final do play-off, e foi promovido para a divisão J-1. Em fevereiro deste ano, o time venceu por 2-0 no seu primeiro jogo da liga J-1, e continua lutando com força.

Durante toda essa jornada do time Fagiano Okayama, não podemos deixar de lembrar do Sr. Masaaki Kimura, proprietário-fundador do clube.

Em 2006, deixou a empresa onde trabalhava e assumiu a posição de representante do clube Fagiano Okayama. Após, durante 4 anos foi Diretor-gerente da J-League, e em abril de 2022 retornou ao Fagiano Okayama na posição de proprietário-fundador.

O que o levou a criar o time Fagiano Okayama, foi a memória dos tempos ginásiais, dos treinos árduos e as palavras de seu mentor em “ter sempre o espírito de superar e impor-se com as próprias forças”, e com o incentivo que recebeu dos amigos que juntos formaram um laço de confiança. No “Akura nº 84”, no ano 2009, foi publicado uma mensagem calorosa que diz:

“Penso que, o que nos estimula através de um time de futebol é o desejo em querer orgulhar-se cada vez mais de Okayama, com o nosso próprio time de futebol local”.

「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。



“O fascínio do futebol está ligado com a comunidade e que juntos compartilhamos tanto a vitória assim como a derrota. E as regras não são complicadas, pois sabendo as 3 faltas: “impedimento”, “mão-na-bola”, “tranco perigoso”, qualquer um poderá entender 90 por cento do jogo de futebol”.

Apenas com estas simples explicações, podemos ver o amor que tem por Okayama e que adora o futebol.

Junto ao emblema está escrito “Sonhos às crianças!”. Significa a imortância em ter o seu “sonho” e esforçar-se o máximo para conquistá-lo.

A existência de um time profissional na sua terra, faz aumentar o sonho das crianças. O Fagiano Okayama continua lutando na liga J-1, carregando o sonho do Sr. Kimura que deseja ajudar na realização dos sonhos das crianças de Okayama. Vamos torcer juntos!

## 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、日本語指導が必要な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。



福浜公民館



万富公民館

## Informações do cotidiano II: Aprendendo o japonês

Para facilitar a vida de um estrangeiro em Okayama é necessário o aprendizado da língua japonesa para poder ler e escrever em japonês. É possível aprender na vida do dia a dia, porém ajudaria mais se houvesse um local de assistência. Na província de Okayama, há escolas públicas primárias e ginásiais que oferecem classes de língua japonesa e também instituições privadas de ensino do japonês. Um deles é o “Okayama Global Kodomo Suport Center” da fundação Hashimoto Foundation Inc. No ano passado deu-se início com um programa experimental cujo alicerce é o aprendizado gratuito. Visa o atendimento para crianças de origem estrangeira, que necessitam de um estudo intensivo da língua japonesa e oferecer um local para os pais responsáveis socializarem-se.

O centro funciona das 14h às 18h nos dias úteis da semana para reservas por telefone, de consultas e aulas de japonês. Se estiver interessado, há panfletos no Salão International Exchange Lounge (Yūkō Kōryū Salon) em Nishigawa AI plaza 4F. Meio de contato: TEL: 090-3870-9368 ou através de LINE.

Também o governo municipal de Okayama está oferecendo aulas de japonês básico para a vida, nas sedes da Associação do bairro: Fukuhama Kōminkan e Mantomi Kōminkan. Verifique os detalhes usando o código bidimensional QR.

## めいけんちく おかやまけんちようしゆうへん 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・コルビュジエが提唱した「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。



## Perambulando: Prédios famosos! Arredores da sede provincial de Okayama

Ao longo do banco do rio *Asahigawa*, desde a ponte *Aoi-bashi* até a ponte *Kyō-bashi*, segue uma calçada arborizada chegando logo à sede provincial de Okayama. O prédio da sede foi desenhado pelo famoso arquiteto *Kunio Maekawa* (1905—1986) e construído em 1957. No ano passado foi tombado como um patrimônio tangível cultural nacional. A estrutura da sede principal é de concreto armado de 9 andares e 1 andar no subsolo.

O prédio principal do governo incorpora cinco elementos da arquitetura moderna, incluindo o "piloti" e o "jardim na cobertura" proposto pelo francês *Le Corbusier*, um dos três maiores arquitetos do mundo. Para um melhor conhecimento, o governo provincial geralmente realiza uma excursão da sede, duas vezes por mês: "*Okayama Prefectural Office Tour*" (120 minutos). Capacidade: até 10 pessoas por ordem de chegada, gratuitamente. As inscrições são feitas através do site da Província de Okayama.



Aproveitando a oportunidade, há a opção para tomar um lanche no refeitório do subsolo: "*Okayama Hare no Kuni Shokudō*" que foi inaugurado em julho do ano passado. Uma parte do refeitório antes foi o antigo cofre e. O cofre foi usado até 2021. Havia um departamento de contabilidade e um banco no andar térreo que li-

dava com dinheiro, e uma escada espiral que levava a um cofre no andar do subsolo. Esta escada espiral pode ser vista no salão do refeitório. Além do menu do dia, várias outras refeições de menu fixo estão disponíveis. Esta é uma opção para visitar um prédio famoso e também desfrutar um bom lanche.

Outros projetos do arquiteto *Kunio Maekawa* próximos à sede provincial está o museu de arte "*Hayashibara Bijyutsukan*" (construído em 1963) e o auditório "*Okayama-ken Tenjinnzan Bunka Plaza*" (construído em 1962). Ambos foram tombados como Patrimônio Cultural Tangível Nacional. Outra boa opção é um passeio para visitar os três projetos distintos da arquitetura de *Maekawa*: a sede do governo provincial, o museu de arte e o estabelecimento cultural. Ao longo do rio *Asahigawa*, próximo à sede provincial, é realizado a feira livre de "*Kyōbashi Asaichi*". A feira abre por volta das 5h da manhã e sempre são montadas 80 a 130 barracas. Há vendas de verduras, frutas e peixes, também há barracas de comidas que atraem um grande número de pessoas. Algumas barracas foram apresentadas na televisão. A maioria dos visitantes utilizam os estacionamentos pagos dos arredores da feira, e o estacionamento da sede provincial fica aberto ao público nos dias da feira, porém não é gratuito. Que tal acordar cedo num domingo e tomar um bom café da manhã na feira?

## 岡山、内の目・外の目：いろいろな国の「お盆」

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。日本のお盆に似ていますね。

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。花をお供えたり、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。



## Okayama, vendo de dentro e vendo de fora: os "Obons" de vários países

No mês de agosto no Japão (julho em algumas regiões) há o maior evento anual assim como o Ano Novo em janeiro: o *Obon* (Dia dos finados). Na noite do dia 13, é aceso o "*Mukaebi*" (fogo acolhedor) na entrada da casa. Este é um marco para os espíritos dos ancestrais voltarem para casa sem se perderem. Os espíritos de volta no lar são acolhidos com várias oferendas e no dia 15 são despedidos para retornar. Fizemos uma pesquisa para saber se celebração como este existe em outros países.

No México, uma vez por ano celebra-se o "Dia dos Mortos", quando os ancestrais vêm visitar suas famílias. A data é nos dias 1º e 2 de novembro, no qual as almas das crianças retornam no dia 1º e as almas dos adultos no dia 2. As oferendas mudam do doce, que é para as crianças, para bebida alcoólica, que é para os adultos. A diferença com o *Obon* do Japão é que a data é celebrada com alegria e diversão junto aos ancestrais. Diz-se que durante essa época, quando floresce o *Cempasuchil*, uma espécie de calêndula, o aroma gostoso e a cor vívida do amarelo guia a alma dos mortos de volta para este mundo. Isto assemelha-se com o "*Mukaebi*" do Japão.

Nas Filipinas também a data é no dia 1º e 2 de novembro e também é um *Obon* alegre e divertido. Toda a família e parentes se reúnem no cemitério formando uma multidão em aperto. Todos ofertam flores e limpam a sepultura, não havendo nada incomum, porém o que difere é que ouve-se músicas, pessoa cantando, juntos comendo, como se fosse uma festa. É um dia de feriado nacional.

Na China, o evento assimilado ao *Obon* do Japão é chamado de "*Zhongyuan Jie*" (*Chugensetsu*, jp.). *Zhongyuan* é o 15º dia do 7º mês do calendário lunar, um dia em que não apenas os espíritos de nossos ancestrais retornam, mas todos os espíritos de mortos e até maus espíritos também vagam pelas ruas. Para consolar esses espíritos, são feitas oferendas e deixam flutuar lanternas de papel na corrente dos rios. No Japão, antes se via o "*tōrō nagashi*" (deixar flutuar a lanterna de papel acesa, na correnteza do rio ou mar), porém isto levaria a poluir o mar ou o rio e então esta cerimônia foi extinta ou diminuída. Mesmo na cidade de Okayama, até umas décadas anteriores, podiam ser vistas muitas lanternas flutuando no rio *Asahigawa* próximo a *Kyōbashi*, parecendo um cenário abstrato. Atualmente, esta cerimônia é realizada de forma modesta no dia 15 de agosto, no parque *Nishigawa Ryokudō kōen*.

Ademais, o "Halloween", que tem uma forte imagem de ser uma festa de fantasia no Japão, acredita-se que é o dia em que uma pessoa morta retorna para a sua família.

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。盆休みに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。

Era um costume dos antigos celtas que viveram na Europa há cerca de 2.000 anos. Para os celtas, o dia 31 de outubro era a véspera de Ano Novo, e pensava-se que naquele dia os mortos voltavam às suas famílias, bem como os demônios e as bruxas vinham. Para afastá-los, eram feitas fogueiras e se vestiam de forma para espantá-los.

Em algumas regiões do Japão, a dança *Bon-odori* é realizada usando máscaras de raposa ou maquiando-se e vestindo-se de forma chamativa. E isso assemelha-se aos trajes de Halloween.

Percebemos então que em muitos países ou regiões do mundo, são determinadas as datas para realizar os serviços memoriais para os antepassados. No Japão, o *Obon* é um momento para se passar o tempo com os ancestrais. E também é um importante evento anual para passar o tempo com a família e parentes que se reúnem durante o feriado. Penso que seria muito interessante em reconsiderar não só o *Obon*, mas também os eventos anuais do Japão e as suas origens.

## 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

## Voluntários do Akura

As edições são publicadas 4 vezes por ano, com versões em 6 idiomas: inglês, chinês, coreano, espanhol, português e vietnamita.

Kishimoto Harumi, Katayama Keiko, Mori Hideshi, Shimoyama Toshiko, Kyo Ha, Sakata Akie, Morioka Atsushi. 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

A Associação de Intercâmbio Internacional está com uma conta oficial no Facebook, onde poderão verificar as notícias, eventos e informações multilíngue. Basta acessar pelo código de barras bidimensional.

<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。

## Contato

International Exchange Lounge (Yûkô Kôryû Salon) in Nishigawa AI plaza 4F:

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

Ph. 086-234-5882

International Affairs Division, Okayama City Hall: 1-1-1 Daiku, Kita-ku, Okayama City, Zip 700-8544

Ph. 086-803-1112

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

As edições anteriores (a partir de 2023) estão publicados no site.

