



# あくら

Español

# AKURA

Edición No.148, julio 2025

Publicado por la Asociación para la Amistad Internacional de Okayama

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

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を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。

## Artículo Especial: El Patrimonio Cultural



El mundo está lleno de valiosos bienes naturales y culturales que la gente debería atesorar y proteger. La UNESCO (una agencia especializada de las Naciones Unidas) registra ① sitios naturales como topografía distintiva, paisajes y hábitats de plantas y animales preciosos como sitios de Patrimonio Natural Mundial, ② ruinas, edificios, monumentos y otras estructuras creadas por personas en el pasado como sitios de Patrimonio Cultural Mundial, y ③ bienes culturales que han sido transmitidos por las personas durante cientos de años, como artes escénicas tradicionales, festivales, cultura gastronómica y artesanías, como sitios de Patrimonio Cultural Inmaterial. Japón tiene cinco sitios de patrimonio natural registrados, incluido Shiretoko en Hokkaido, 21 sitios de Patrimonio Cultural registrados como el Castillo de Himeji, y 23 sitios de Patrimonio Cultural Inmaterial registrados ahora. Es necesario pasar varias condiciones y una selección rigurosa para registrarse.

En junio del año pasado, “Sado no Kinzan” se registró como Patrimonio de la Humanidad, y en diciembre la “elaboración tradicional de sake” fue registrada como Patrimonio Cultural Inmaterial. La mina de oro de Sado ha sido registrada como Patrimonio de la Humanidad debido a los valiosos túneles que se construyeron a mano para extraer oro. Okayama, no tiene ningún sitio declarado Patrimonio de la Humanidad, pero tiene algunos sitios Patrimonio Cultural Inmaterial.

### <目次>

### Contents

とくしゅう おかやま むけいぶんかいさん にほんいさん 特集：岡山の無形文化遺産・日本遺産	p 1	Artículo Especial: El Patrimonio Cultural Inmaterial de Okayama y el Patrimonio Japonés
かんたんりょうり ふう つか 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	Cocina Fácil: Hagamos un Sándwich Estilo <i>Bánh Mì</i>
せいかつじょうほう ひと おかやま 生活情報①&シリーズ「人」：はばたけ! ファジアーノ岡山	p 4	Información para la Vida①& Serie Personas: ¡Vuela! Fagiano Okayama
せいかつじょうほう にほんご まな 生活情報②：日本語を学ぶ	p 5	Información para la Vida②: Aprender Japonés
めいけんちく おかやまけんちょうしゅうへん ぶらり：名建築ばかりです! 岡山県庁周辺	p 6	Alrededores: ¡Hay muchos edificios famosos! Alrededor de la oficina de la prefectura de Okayama
おかやま うち め そと め くに ほん 岡山、内の目・外の目：いろいろな国の「お盆」	p 7	Mirada Interna, Mirada Externa: “Obon” en varios países
へんしゅういん れんらくさき あくらボランティア編集委員・Facebook・連絡先	p 8	Voluntarios Akura/ Facebook/ Contacto



昨年登録された「伝統的でんとうてきさけづく酒造り」はどんなむけいぶんかいさん無形文化遺産でし  
 ょう？酒造りは古くから日本にほんで続つづいてきたしきぶんか食文化の一つです。  
 「こうじこうじ（麹）」を使つかって酒造りをするこおほとく大きな特色です。こうじ  
 （麹）といこうのはこうじ菌きんというカビいっしゆの一種を米こめ・麦むぎなどの穀物こくもつに  
 植かたえたかたものです。500年ご以上も前まへに現在げんざいの酒造りさけづくのものものの型が  
 できまきました。酒造りさけづくでは日本酒にほんしゆが一番いちばんよく知しられていまますが、ほ  
 かほかに焼酎しょうちゆ、泡盛あわもり、調味料ちようみりようのみりんつなども造つくられていまます。岡山  
 市し内ない・県けん内ないにも日本酒にほんしゆをつくる酒蔵さかぐら・蔵元くらもとがたくさんありまます。  
 無形文化遺産むけいぶんかいさん・伝統的でんとうてきさけづく酒造りさけづくは岡山県おかやまけんをはじはじめ、日本全国にほんぜんこくで  
 行おこなわれていまます。興味きょうみがあれば一度訪いちどたずねて酒造りさけづくの様子ようすを見  
 てみまみしょう。そして、日本酒にほんしゆの好きすなあなたなんだ、500年ご以上も続  
 いてきた日本にほんの伝統的でんとうてきさけづく酒造りさけづくの経験けいけんと努力どりよくを肴さかに、今夜こんやも  
 一杯いっぱいいただきまましょう。

では、日本にほん遺産いさんはどんななものでしょうか？私わたくしたちが住すんでい  
 る地域ちいきには、歴史的れきしてきに貴重きちゆうで魅力的みりよくてきな文化財ぶんかざいが数多かずおほくありま  
 す。この文化財ぶんかざい（構成文化財こうせいぶんかざいといいます）ストーとリーりにしてまとめ  
 て国内こくない・海外かいがいに発信はつかいし、地域ちいきを活性化かつせいかすることを目的もくてきにしていま  
 す。国くに（文化庁ぶんかちゆう）が現在げんざい104件けん認定にんていしていまます。

岡山市おかやましが総社市そうじゃし、倉敷市くらしきし、赤磐市あかいわしとともに申請しんせいした「桃太郎ももたろう  
 伝説でんせつが生まれたまち、おかやま～古代吉備こたいきびの遺産いさんが誘さそう鬼  
 退治おにたいの物語ものがたり～」というストーとリーりが2018年ねん認定にんていされまました。  
 前号ぜんごうの特集とくしゅうで取とり上げた吉備路きびじにある吉備津彦神社きびつひこじんじや、吉備津  
 神社きびつひこじんじや、造山古墳くらしきしや、鬼ノ城おにのしろ、吉備なの中山なかつま、鳴釜神事なるかましんじ、岡山おかやまの  
 桃もも、きびだんごだんごなど27件けんの構成文化財こうせいぶんかざいでできていまます。

このように、世界遺産せかいいさんや無形文化遺産むけいぶんかいさんは遺産いさんの保護ほごが目的もくてき  
 なのなに對たいして、日本にほん遺産いさんは、地元じもとの遺産いさんの活用かつようを図はかることを  
 目的もくてきにしていまます。

岡山県おかやまけんにはこのほほかの日本にほん遺産いさんとしては、備前市びぜんしの閑谷しずたに  
 学校がっこう、備前市びぜんしの備前焼びぜんやき、倉敷市くらしきしの綿花めんか、高梁市たかはし吹屋ふきやのベンガ  
 ラと銅どう、倉敷市くらしきし・岡山市おかやましの北前船きたまえぶね、笠岡市かさおか北木島きたぎしまの石いしがありま  
 す。

岡山県おかやまけんの日本にほん遺産いさんも訪たずねてみれば、日本にほんや岡山おかやまの伝統でんとう・  
 文化ぶんか・歴史れきしなどをより知しり、新あたらしい発見はっけんがあるでしよう。

¿Qué tipo de Patrimonio Cultural Inmaterial es la “elaboración tradicional de sake”, registrada el año o pasado? La elaboración de sake es una de las culturas alimentarias que ha continuado en Japón desde hace mucho tiempo. La característica principal de la elaboración de sake es “koji” (malta de arroz). El koji se elabora cultivando granos como el arroz o trigo con un tipo de moho llamado Aspergillus. La base de la elaboración moderna del sake se creó hace más de 500 años. Cuando se trata de producción de alcohol, el sake es el más conocido, pero también se produce shochu, awamori y el condimento mirin. Hay muchas fábricas y destilerías de sake en la ciudad y la prefectura de Okayama. La elaboración tradicional de sake, Patrimonio Cultural Inmaterial, se practica en todo Japón, incluida la prefectura de Okayama. Si está interesado, venga a ver cómo se elabora el sake. Y para aquellos que le gusta el sake, tomen una copa esta noche mientras agradecen la experiencia y el esfuerzo detrás de la elaboración tradicional de sake de Japón que ha continuado por más de 500 años.

Entonces, ¿qué es el Patrimonio Japonés? Hay muchos activos culturales fascinantes e históricamente significativos donde vivimos. El objetivo es recopilar las historias de estos bienes culturales (llamados Bienes Culturales Constituyentes) y difundirlas tanto a nivel nacional como internacional, para revitalizar la región. El Gobierno (Agencia de Asuntos Culturales) ha certificado 104 sitios hasta el momento.

La ciudad de Okayama junto con las ciudades de Soja, Kurashiki y Akaiwa, presentaron la solicitud para la historia de “Okayama, la ciudad donde nació la leyenda de Momotaro -Un cuento sobre la lucha contra ogros, inspirada en la antigua herencia de Kibi”, fue aceptada en 2018. Se compone de 27 bienes Culturales Constituyentes, incluidos el Santuario Kibitsu, el Santuario Kibitsu y Tsukuriyama Kofun que aparecieron en el número anterior, Kinojyo, Kibi no Nakayama, la Ceremonia sintoísta Narukama, los duraznos de Okayama y el kibidango.

De esta manera, mientras que el propósito del Patrimonio Mundial y del Patrimonio Cultural Inmaterial es proteger el patrimonio, el propósito de Patrimonio Japonés es promover la utilización del patrimonio local.

Otros sitios del Patrimonio Japonés en la Prefectura de Okayama incluyen la Escuela Shizutani en la ciudad de Bizen, la cerámica de Bizen en la ciudad de Bizen, el algodón en la ciudad de Kurashiki, el pigmento rojo y el cobre en Fukiya, la ciudad de Takahashi, los barcos Kitamae en las ciudades de Kurashiki y Okayama, y las piedras de la isla de Kitagi en la ciudad de Kasaoka.

Si visita los sitios del Patrimonio Japonés en Okayama, aprenderá más sobre las tradiciones, la cultura y la historia de Japón y Okayama, también hará nuevos descubrimientos.

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。



*Bánh mì* es un sándwich vietnamita. En Vietnam, hay puestos de *bánh mì* es una comida rápida que se puede comprar en cualquier lugar. Simplemente se ponen los ingredientes en el pan y listo. Se utiliza pan francés. Se puede hacer fácilmente usando ingredientes comunes.

### Ingredientes (para una persona)

15 cm de pan francés, 2 filetes de pollo, 1 cucharada de sake para cocinar  
 40 g de zanahorias, 30 g de rábano, 1 manojo de cilantro  
 10 g de mantequilla normal/con sal, 1 cucharada de salsa *nam pla*, 1 cucharada de jugo de limón  
 1 cucharadita de azúcar, 1/4 cucharadita de ajo rallado

### Preparación

- ① Retire los tendones de los filetes de pollo, colóquelos en un recipiente resistente al calor y agregue sake para cocinar.
- ② Cubrir con film y calentar en el microondas de 600w durante 2 minutos (o 2 minutos y 40 segundos en el microondas de 500w). Retirar del horno y dejar enfriar. Deshebrarlos del tamaño de un bocado con las manos cuando se enfríen.
- ③ Coloque la mantequilla a temperatura ambiente.
- ④ Corte las zanahorias y los rábanos en tiras finas.
- ⑤ Corte la raíz del cilantro y pique el resto en 2 cm de ancho.
- ⑥ Agregue la salsa *nam pla*, el jugo de limón, el azúcar y el ajo rallado en un bol, mezclar hasta que el azúcar se disuelva. Agregue trozos de pechuga de pollo, zanahorias ralladas, rábanos y mezcle.
- ⑦ Corte el pan francés a la mitad y hornee en un horno tostador durante unos 3 minutos.
- ⑧ Unte mantequilla sobre las partes cortadas, coloque los ingredientes mezclados en el paso ⑥, el cilantro picado y listo.

*Bánh mì* significa "pan" en vietnamita. Cuando se habla de pan en Vietnam, se refieren al pan francés. Además de utilizar pan francés, el *Bánh mì* se caracteriza por el uso de *namasu* y cilantro.

*Namasu* son encurtidos de vinagre agridulce elaborados con zanahorias y rábanos rallados. La adición de *namasu* aporta una textura crujiente y un sabor agridulce. Agregar *nam pla* (Nước mắm) a las verduras encurtidas les dará un sabor más auténtico. De la misma manera, el cilantro le aportará el aroma. Y podrá experimentar una atmósfera muy auténtica. En la ciudad de Okayama, alrededor de 4,000 vietnamitas están viviendo. ¿Qué ponen en sus *Bánh mì*? Nos gustaría saber.

世界中で人気があり、子どもから大人まで多くの人々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い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、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、地元の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っています。」



El fútbol es un deporte popular en todo el mundo y lo disfrutaban muchas personas, tanto niños como adultos. Fagiano Okayama es un equipo profesional con sede en Okayama que muchos de nosotros conocemos bien.

El equipo pertenece a la Liga Profesional de Fútbol de Japón (J-League). J-League comenzó en 1993 con 10 clubes. En 1999, la liga se dividió en dos divisiones, J1 y J2, y en 2014 se estableció la J3, configurando un sistema de tres divisiones. Participan 60 clubes (20 en cada categoría J1, J2 y J3) con sede en 41 prefecturas de todo Japón, con el objetivo de alcanzar el primer puesto del J1.

El nombre "Fagiano" se deriva de la palabra italiana para faisán, que aparece en la antigua "Leyenda de Momotaro" y es el símbolo de Okayama. En 2018, el nuevo emblema presenta "un faisán volando."

La diferencia con otros clubes es que son un "club de ciudadanos" que no depende de ninguna empresa en particular, sino que tiene su ciudad natal en la ciudad de Okayama y en todas las áreas de la prefectura de Okayama, y cuenta con un amplio apoyo de seguidores individuales y empresas locales. El club se fundó en 2004, se convirtió en miembro provisional de la J-League en 2007 y se unió a la J2 en 2008.

Ascender a la J1 es un gran sueño para cualquier equipo de fútbol. Tenían 16 años persiguiendo ese sueño. El 7 de diciembre de 2024, Fagiano Okayama ganó la final del playoff, finalmente abrió la puerta a su sueño y consiguió el ascenso a la J1. En febrero de este año, el equipo ganó su primer partido en la Liga J1 con una victoria de 2-0, y ha seguido jugando con ahínco.

Una persona que no debe olvidarse en la historia de Fagiano Okayama es Masaaki Kimura, su fundador y mayor accionista. En 2006, dejó su empresa anterior y se convirtió en representante de Fagiano Okayama. Después de eso, se desempeñó como director ejecutivo de la J-League durante cuatro años y regresó como propietario fundador en abril de 2022.

El Sr. Kimura se involucró con Fagiano Okayama después de que un amigo se le acercó, con quien había construido una relación de confianza al trabajar duro juntos en el riguroso club de fútbol durante sus días de escuela secundaria, las palabras de su mentor, "Nunca perderé y haré cualquier cosa por mí mismo sin depender de los demás", estaban en su corazón. Contribuyó con un apasionado mensaje al número 84 de Akura, publicado en 2009. Incluye las siguientes palabras:

"Creo que la razón por la que estamos tan entusiasmados con un equipo de fútbol es porque queremos hacer de Okayama un lugar del que enorgullecemos a través de nuestro equipo 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、ルールが少なくて「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ましょう。



"Lo divertido del fútbol es que te conecta con tu ciudad natal y puedes compartir las victorias y las derrotas con todos. Además, hay pocas reglas, y si conoces estas tres faltas "fuera de juego", "mano" y "carga peligrosa", puedes entender el 90% del desarrollo del juego."

De una explicación tan clara se desprende que ama su ciudad natal, Okayama y el fútbol.

Junto al emblema del equipo se encuentra la frase "¡Sueños para los niños!" Esto pone en palabras la importancia de tener un sueño y hacer el máximo esfuerzo para lograrlo. Tener un equipo deportivo

profesional en su ciudad natal hace que los niños sueñen en grande. Fagiano Okayama está compitiendo en J1 con el sueño de Kimura, quien desea fervientemente ayudar con esto. Apoyémoslos todos tanto como podamos.

## 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。



ふくはまこうみんかん  
福浜公民館



まんともこうみんかん  
万富公民館

## Información para la Vida②: Aprender Japonés

Para que las personas de otros países puedan vivir sin problemas en Okayama, necesitan aprender japonés para poder leerlo, escribirlo y hablarlo. Pueden aprender solos, pero sería útil tener a alguien que los apoye. En Okayama, hay escuelas primarias y secundarias que ofrecen clases de idioma japonés, y también escuelas privadas de idioma japonés.

Una de ellas es el "Centro Global de Apoyo Infantil de Okayama" de la Fundación Hashimoto, que abrió un servicio de apoyo gratuito en abril de este año. Ha estado realizando un curso de preparación gratuito a modo de prueba desde el año pasado. Dirigido a niños y estudiantes con raíces extranjeras, el centro ofrece instrucción intensiva en idioma japonés a niños que necesitan instrucción en idioma japonés y también ofrece un lugar donde los padres pueden reunirse. El centro recibe llamadas de lunes a viernes a partir de las 2:00 p.m. hasta las 6:00 p.m. para consultas y reservar instrucción de idiomas. Si está interesado, hay folletos disponibles en el Salón de Intercambio de Amistad (4º piso de Nishikawa Ai-Plaza). Para consultas, llamar al 090-3870-9368 o LINE.

En la ciudad de Okayama, se abren clases en los Centros Comunitarios de Fukuhama y Mantomi, donde podrá aprender el japonés necesario para la vida diaria. Para más información consulte el código bidimensional.

## めぐり：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ます、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(1



905～1986)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、県庁舎の魅力を感じることができるように「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「おやかま晴れの国食堂」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。



## Alrededores: ¡Hay muchos edificios famosos! Alrededor de la oficina de la prefectura de Okayama

Un exuberante sendero verde corre a lo largo de la orilla del río Asahikawa desde Aioibashi hasta Kyobashi, y cerca se encuentra la Oficina del Gobierno de la Prefectura de Okayama. El edificio fue diseñado por el famoso arquitecto Kunio Maekawa (1905-1986) y construido en 1957. Es una obra maestra de la arquitectura que el año pasado fue declarada Bien Cultural Tangible registrado a nivel nacional. El edificio principal es de hormigón armado y dispone de nueve plantas sobre rasante y una planta bajo rasante. El edificio principal y otros edificios incorporan cinco elementos de la arquitectura moderna, incluidos columnas y jardines en las azoteas, propuestos por el arquitecto francés Le Corbusier, uno de los tres arquitectos más importantes del mundo. La prefectura de Okayama organiza un "Tour por las oficinas de la prefectura de Okayama" (120 minutos) dos veces al mes, en principio, para permitir que los visitantes experimenten plenamente los encantos del edificio de oficinas de la prefectura. La visita es gratuita y está limitada a 10 personas por orden de llegada. Las solicitudes se aceptan en el sitio web de la prefectura de Okayama.

Después del recorrido, puede comer en el restaurante "Okayama Hare no Kuni Shokudō" en el primer piso del sótano, que apenas se abrió en julio del año pasado.



Antiguamente una parte del comedor estaba ocupada por una caja fuerte. La caja fuerte fue utilizada hasta 2021. Se encontraba el departamento de contabilidad y el banco que manejaba el dinero en el primer piso, y utilizaba una escalera de caracol que conducía a la bóveda del primer piso del sótano. Esta escalera de caracol también se puede ver en el comedor.

Además de los platos del día, se ofrecen otros platillos. Es una excelente manera de disfrutar del lonche mientras admira esta obra maestra de la arquitectura.

Los edificios que fueron diseñados por Kunio Maekawa cerca de la oficina de la prefectura incluyen el Museo de Arte Hayashibara (construido en 1963) y la Plaza Cultural Tenjinyama de la Prefectura de Okayama (construida en 1962). Ambos están designados como Bienes Culturales Tangibles registrados a nivel nacional. Podría dar un paseo y observar los tres diferentes edificios de Maekawa: el edificio de la oficina de la prefectura, el museo de arte y el edificio cultural.

Además, el mercado matutino de Kyobashi se celebra a lo largo del río Asahi, cerca de la oficina de la prefectura, el primer domingo de cada mes. Este mercado comienza como las 5 de la mañana y tiene entre 80 y 130 puestos instalados cada vez. Se venden verduras, frutas, pescado y también comidas, por lo que atrae a mucha gente. Algunas de las tiendas han aparecido en televisión. Mucha gente utiliza los estacionamientos de pago cercanos, pero el estacionamiento en la oficina del Gobierno de la Prefectura de Okayama, también está disponible por una tarifa durante el mercado de la mañana. Sería bueno pasar un domingo, levantándose temprano y disfrutando de un delicioso desayuno en el mercado matutino.

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。



En Japón, el evento anual más grande junto con el de Año Nuevo en enero, es el de "Obon" que se celebra en agosto (julio en algunas regiones). En la noche del 13 se enciende un fuego "mukaebi" a la entrada de la casa. Este es un punto de referencia que ayuda a nuestros antepasados a encontrar el camino a casa sin perderse. Los espíritus de los antepasados son recibidos en el hogar, obsequiados con diversas ofrendas y luego despedidos el día 15. Investigué si sucesos similares ocurren en otros países.

En México, hay un día llamado "el Día de Muertos", cuando los antepasados vienen a visitar a sus familias una vez al año. Se dice que celebran el 1 y 2 de noviembre, las almas de los niños regresan el 1 y las almas de los adultos regresan el 2. Y según que las ofrendas se cambian desde los dulces que disfrutaban los niños hasta las bebidas alcohólicas para los adultos. Es un poco diferente del *Obon* en Japón, ya que implica reír y divertirse con los muertos y celebrar de manera alegre. En esta época florecen las flores de cempasúchil, un tipo de Mari Gold, se dice que su agradable fragancia y su color amarillo brillante guían a las almas de los muertos a este mundo. Parece un *mukaebi* japonés.

En Filipinas, el 1 y el 2 de noviembre son las alegres y animadas fiestas de *Obon*. Las familias y parientes se reúnen en el cementerio, tan abarrotados que es difícil moverse. Es normal ver gente ofreciendo flores y limpiando las tumbas, pero también hay música, cantos y todos comen juntos, creando un ambiente festivo. Este día es feriado nacional.

En China, el evento que corresponde a *Obon* en Japón se llama "Festival Zhongyuan". El festival cae el día 15 del junio del calendario lunar, y se dice que no solo regresan los espíritus de los antepasados, sino que todos los espíritus muertos y malignos también deambulan por las calles. Para apaciguar a estos espíritus, se hacen ofrendas y linternas flotantes.

En Japón, antes se celebraban eventos con faroles flotantes por todo el país, pero como la contaminación de los océanos y los ríos se convirtió en un problema, se interrumpieron o se redujeron. Hace unas décadas, en la ciudad de Okayama, se podían ver muchas linternas flotando cerca del Puente Kyobashi sobre el río Asahikawa, creando una vista de ensueño. Actualmente, se celebra modestamente en el parque Nishikawa Ryokudō el 15 de agosto.

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思われていました。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。

En Japón, "Halloween" se asocia con disfraces frecuentemente, pero una teoría es que es el día en que los muertos regresan con sus familias. Esta era una costumbre de los antiguos celtas que vivieron en Europa hace unos 2000 años. El 31 de octubre es el fin de año, y se creía que era el día en que los muertos regresaban con sus familias, pero también cuando aparecían los malos espíritus y las brujas. La gente hacía hogueras y se disfrazaba para ahuyentarlos.

En algunas regiones de Japón, el *Bon Odori* se realiza usando máscaras como de zorros o con maquillaje y trajes coloridos. Esto es muy similar a los disfraces de *Halloween*.

Aprendí que, en algunos países y regiones del mundo, hay días en que la gente honra a sus antepasados. En Japón, *Obon* es un momento para pasar tiempo con los antepasados. Es un evento anual importante en el que puedes pasar tiempo con familiares y parientes que han regresado a casa para las vacaciones de *Obon*. Creo que sería interesante reconocer no sólo el *Obon* sino también otros eventos anuales japoneses y sus orígenes.

## 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, Zahed Mahmood

## Facebook

岡山市国際交流協会の公式Facebookでは、当協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.

