

05

SINCE 1986
2023 ひらがなタイムズ

令和 5 年 04 月 20 日 発行 | 毎月 1 回 20 日 発行
通巻 439 号 | ISSN 1348-7906

880 円

HIRAGANA TIMES.

Japan Artist.

Harmony is Better Than Discord

和を以てつつがなし

わ もつ

Cover Story.

The Hero Born From a Peach

桃から生まれた勇者

もも う ゆうしゃ

Cover Art © BUNTA iNOUE

The Hero Born From a Peach
桃から生まれた勇者



2018
Momotaro - The Beginning
Momotaro - はじまりの日
© BUNTA iNOUE

In this cover illustration, "Momotaro," a representative example of a heroic tale from Japanese folklore, is revived in modern times, implising the dawn of a new world.

今回の表紙画では、日本の昔話のヒーローの代表例である「桃太郎」が現代に再来し、世界の夜明けを示唆しています。

In the Izumi school, led by IZUMI Junko, a *Kyogen* performer featured in this month's "Japan Artist," a *Kyogen* play based on "Momotaro" has been created. This "new play *Kyogen: Momotaro*" retains the traditional elements of *Kyogen* while incorporating modern sensibilities in its production and has gained support from younger generations.

今月号の「ジャパン・アーティスト」で紹介する狂言師・和泉 淳子さんの和泉流 宗家では「桃太郎」をモチーフ

にした狂言が創作されています。この「新作 狂言・桃太郎」は、伝統的な狂言の要素を残しつつ、現代の感覚に合わせた演出がなされており、若い世代からも支持を受けています。

The story of "Momotaro" is about a boy named Momotaro who was born from a peach found in a river and defeats evil with his companions. In the *Kojiki* (Records of Ancient Matters), peaches are said to have the power to dispel evil, and this is also mentioned in the myth of the Amano-Iwato (The Heavenly Rock Cave).

「桃太郎」は、川で拾った桃から生まれた少年・桃太郎が、仲間と共に悪を退治するという物語ですが、古事記において桃には邪気を払う力があるとされており、天岩戸神話でも語られます。

In addition, there used to be a custom in Ja-

pan of planting peach trees in gardens and displaying them in the northeast direction. It was believed that peaches would ward off evil spirits and protect the house.

また、かつて日本には、庭に桃の木を植える、北東の方角に飾るという風習がありました。桃が邪気や悪霊を払い、家を守ってくれると信じていたのです。

The peach, which gave birth to the hero in the folktale "Momotaro," was depicted as a symbol of purging evil in the *Kojiki*, and has been used in folk beliefs to convey wishes for warding off evil. The depiction of peaches reveals the diverse aspects of Japanese culture.

昔話「桃太郎」でヒーローを生み、邪気払いのシンボルとして古事記では描かれ、民間信仰の中で魔除けの願いを伝えてきた桃。桃の描かれ方に、日本文化の多様な側面が見えます。

JAPAN Art	Japan Trend	JAPANEse News
04 Japan Artist ジャパン アーティスト	38 SPOTLIGHT スポットライト	18 News Review ニュースからまなぶ
44 Japan Style ジャパン スタイル	40 Topics & Events トピックス&イベント	19 New Expressions & Buzzwords 新語・流行語 しんご りゅうごうご
Hiragana Times EXPO	42 JAPAN Products ジャパン製品 せいひん	20 Close Up Japan クローズアップ・ジャパン
10 World Pavillion ワールドパビリオン	People	22 CIA (Comical Imagination Actors) Theater CIA (コミカル・イマジネーション・アクターズ) 劇場 げきじょう
12 Japan + × ♡ ジャパン タスケアイ	34 Person of the Hour 時の人 ときひと	Nihongo Spirit
		24 Nihongo Spirit 日本語道 にほんごどう
		30 My Arogatou 私のありがとう わたくし
		Live in Japan
		32 Visas & Practical Advice for Living in Japan 日本でのビザと生活習慣 にほん せいけつしゅうかん

How to enjoy Hiragana Times, the "Hybrid Magazine with Apps"

Download the Hiragana Times app, create your own account, and enter the ID and PW for this month's issue to read it on the app.

「アプリ付ハイブリッドマガジン」ひらがなタイムズの楽しみ方

ひらがなタイムズのアプリをダウンロードしてご自分のアカウントを作成、今月号のIDとPWを入力するとアプリでも読むことができます。

This Month's issue ID & Code

今月号のIDとパスワード
こんげつごうのIDとパスワード

ID:

PW:

To Our Readers 読者の皆様へ

In order to make the magazine even better, Hiragana Times welcomes your comments and suggestions. Write your name, gender, age, nationality, and send this information to us by postcard or e-mail. If you would like to receive a gift from us, please write your address, the gift name and your phone number. Competition closes on the 5th of every month. Winners will be selected by lottery and receive gifts directly.

より良い誌面にするため、ひらがなタイムズでは皆様からのご意見やご感想をお待ちしております。氏名、性別、年齢、国籍をお書きの上、はがき、またはEメールでお送りください。読者プレゼントをご希望の方は、郵便番号、住所、商品名、電話番号もお書きください。毎月5日締め切り。応募数の多い場合は抽選。結果は発送をもってかえさせていただきます。

〒 151-0062 東京都渋谷区元代々木町 10-10 第 6 まつしまビル 3F
とうきょうと しぶや くちじよ よ ぎぢょう だいい

ひらがなタイムズ編集部
へんしゅうぶ

address 3F, 6th-Matsushima Bldg., 10-10 Shibuya-ku, Tokyo 151-0062,
Editorial Dept., Hiragana Times

tel 050-5490-2492

mail editor@hiraganatimes.com

web hiraganatimes.com

Published and Edited 発行・発売 | Hiragana Times, Incorporated 株式会社ひらがなタイムズ

Publisher 発行人 | TARUISHI Koji 樽石幸治

Editor in Chief 編集人 | TARUISHI Koji, HASEGAWA Katsuyuki 樽石幸治、長谷川勝行

Assistant Editor 編集アシスタント | SAWAGUCHI Natsuki 澤口夏紀

Proofreaders 校正 | MIYAZONO Shoichi, TATEISHI Saeko, TANAKA Miyuki

宮園翔一、タテイシサエコ、田中美雪

Multi-Level Text Recording マルチレベル・テキスト音声 | ONO Keiko, Dominic ALLEN

小野慶子、ドミニク・アレン

Design | Snapask (Holdings) Inc. Iris Chang 張尹程, Mary Cho 卓夢彩

DTP | SEKI Natsuko, SUZUKI Yusuke 関なつこ、鈴木勇介

WEB | HASEGAWA Riki 長谷川理樹

Ideas and Ingenuity Come From Chaos
 アイディアと工夫は、混沌から生まれる

Text 文 | KOIKE Takae 小池 タカエ
 ぶん ぶん こいけ たかえ

1. The rise in prices of electricity, gas, and other utilities due to high oil prices and import/export restrictions caused by the war in Ukraine, and the resulting increase in prices, are making headlines on a daily basis.

ウクライナ戦争 **による** 原油高 **や**
 うくらいなせんそう **ni yoru** げんゆだか **ya**
 ukuraina'sennsou **caused by** gennyu'daka **and**
 the war in Ukraine high oil prices

輸出入規制など **の影響** により、電気 **意識** が高まっていること **です。**
 yushutsunyuu'kisei nado **no eikyou ni yori,** dennki, **ishiki ga takamatte iru koto** **desu.**
 import/export restrictions **due to** electricity **that has become more conscious** **is**

ガス **などの** 公共料金 **の上昇、**
 gas **nado no** koukyou ryoukinn **no** joushou,
 gas **and other** utilities **prices of** **in** the rise

それに伴う **物価** の **上昇が、**
 sore ni tomonau **bukka** **no** joushou ga,
 and resulting **prices** **in** the increase

日々 **の** ニュースを賑わせています。
 hibi **no** **nyu-su wo nigi wase te i masu.**
 a daily basis **on** **are making headlines**

2. For the past 30 years, the average salary income of Japanese citizens has remained the same, and many companies have implemented bonus and workforce reductions. The situation continues to be difficult for the people.

この **30年、** 日本国民 **の**
 kono **sannjuu nenn,** nihonn'kokuminn **no**
 the past **for thirty years** Japanese citizens **of**

平均給与所得は **変わらず、** ボーナス **削減を**
 heikinn'kyuuyo'shotoku ha **kawarazu,** bo-nasu **jinninn'sakugenn wo**
 the average salary income **has remained the same and** **bonus** **workforce reductions**

や **人員削減を** **実行する** **企業も**
 ya **jinninn'sakugenn wo** **jikkou suru** **kigyou mo**
 and **workforce reductions** **have implemented** **companies**

少なくありません。 **国民** **にとって** **苦しい**
 sukunaku ari masenn. **kokuminn** **ni totte** **kurushii**
 many **the people** **for** **to be difficult**

状況が **続**いています。
 joukyou ga **tsuduite i masu.**
 the situation **continues**

3. What has been noticeable in this situation is that the public has become more conscious of the cost of living.

こうした **状況** **で** **顕著** になったのが、
 kou shi ta **joukyou** **de** **kenncho ni natta noga,**
 this **situation** **in** **what has been noticeable**

生活コスト **に対して** **国民** の
 seikatsu'kosuto **ni taishite** **kokuminn no**
 the cost of living **of** **the public**

意識 **が高まっていること** **です。**
 ishiki ga takamatte iru koto **desu.**
 that has become more conscious **is**

4. For example, they switch to energy-efficient appliances to reduce utility costs and make it a habit to go to bed early and get up early to save on heating and cooling.

例えば、 **光熱費を** **抑えるため、**
 tatoeba, **kounetsu'hi wo** **osaeru tame,**
 for example **utility costs** **to reduce**

省エネ機器 **に** **切り替えたり、**
 shou'ene'kiki **ni** **kirikae tari,**
 energy-efficient appliances **to** **they switch and**

早寝早起きを **習慣化して**
 hayane'hayaoki wo **shuukann'ka shite**
 to go to bed early and get up early **make it a habit**

冷暖房を **節約** したりしています。
 reidannbou wo **setsuyaku shi tari shi te i masu.**
 heating and cooling **to save on**

5. Against this backdrop, Edo (now Tokyo), a city that utilized natural resources to build a recycling-oriented society, has been attracting attention.

そんな中、 **天然資源を** **活用して**
 sonnna naka, **tennenn'shigenn wo** **katsuyou shite**
 against this backdrop **natural resources** **that utilized**

循環型社会を **築**いた **江戸**
 junnkann'gata'shakai wo **kizuita** **edo**
 a recycling-oriented society **to build** **Edo (a city)**

(現在の **東京**) が **注**目されています。
 (gennzai no **toukyou**) ga **chuumoku sarete i masu.**
 now **Tokyo** **has been attracting attention**



English+
Japanese



English



Japanese



Japanese
Text

6. In the 18th century, Edo was one of the largest cities in the world with a population of one million and water and sewage systems were already in place.

18 世紀、江戸は人口 100 万人
 jūhach seiki, edo ha jinnkou hyaku mann ninn
 in the eighteenth century Edo a population of one million

を有する 世界最大の都市の一つで、
 wo yuusuru sekai'saidai no toshi no hitotsu de,
 with the largest in the world cities one of was and

すでに 上下水道が整備されていました。
 sude ni jōjue'suidou ga seibi sarete i mashita.
 already water and sewage systems were in place

7. The ecosystem of that time was technologically superior, and there are many things we can learn from it even today.

当時のエコシステムは技術的にも
 touji no eko'shisutemu ha gijutsu'teki nimo
 that time of the ecosystem technologically

すぐれており、現在でも学ぶ
 sugurete ori, gennzai demo manabu
 was superior and today even we can learn from it

点はたくさんあります。
 tenn ha takusan ari masu.
 things many there are

8. At the heart of the Japanese people is a sense of value for things and nature that goes beyond mere frugality.

日本人の根底には、単なる
 nihonjin no konntei niha, tannaru
 the Japanese people of the heart at mere

節約志向にとどまらない、モノや自然
 setsuyaku'shikou ni todomara nai, mono ya shizenn
 frugality that goes beyond things and nature

に対する価値観があります。
 ni taisuru kachi'kann ga ari masu.
 for a sense of value is

9. The Edo period was supported by the MOTTAINAI spirit.

江戸を支えたのはもったいない精神でした。
 edo wo sasaeta noha "mottainai seishinn" deshita.
 the Edo period supported (by) the MOTTAINAI spirit was

10. Half a century ago, when we were plagued by pollution, we achieved high growth that surprised the world by promoting energy-saving, resource-saving, and low-cost type technological innovations.

公害に悩んだ半世紀前には、
 kougai ni nayanda hannseiki'mae niha,
 pollution by when we were plagued half a century ago

省エネ、省資源、低コスト型の
 shou'ene, shou'shigenn, tei'kosuto'gata no
 energy-saving resource-saving (and) low-cost type

技術革新を進め、世界が驚く
 gijutsu'kakushinn wo susume, sekai ga odoroku
 technological innovations by promoting the world that surprised

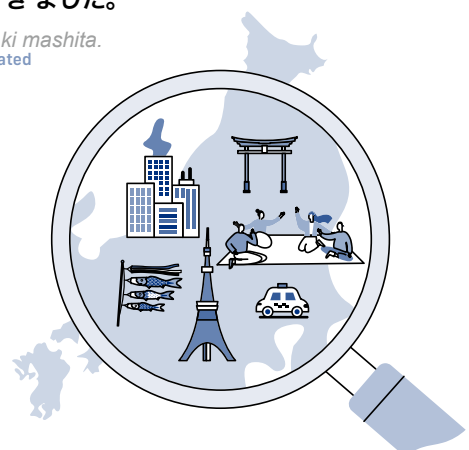
高度成長を成し遂げました。
 koudo'seichou wo nashitoge mashita.
 high growth we achieved

11. Japan has always created new and improved ideas out of chaos.

日本はいつの時代も、混沌から
 nihonn ha itsu no jidai mo, konntonn kara
 Japan always chaos out of

新たな工夫や改善のアイデアを
 arata na kufuu ya kaizenn no aidhia wo
 new and improved ideas

生み出してきました。
 umidashite ki mashita.
 has created



12. Crisis and opportunity are two sides of the same coin.

ピンチとチャンスは表裏一体です。
 pinchi to channsu ha hyouri'ittai desu.
 crisis and opportunity two sides of the same coin are



If you were to ask me, “What is the most famous Japanese food in the world?” the first thing that comes to mind is probably *sushi*. Traditional *sushi* includes *nigiri*, *maki*, *chirashi*, and *oshi*, but when you go abroad, you will find a new culture of enjoying *sushi* with unique ingredients and ideas that you cannot find in Japan. Even if the ingredients and places are different, the most indispensable ingredient for *sushi* is soy sauce.

「世界で一番知られている日本の食べ物は何ですか？」と尋ねられたら、真っ先に浮かぶのは寿司なのではないかと思えます。伝統的な寿司には、握り、巻き、ちらし、押しなどがありますが、海外に出ると、日本では見かけないユニークな食材や発想で、寿司を楽しむ文化が生まれています。ネタや場所が違っても、寿司に欠かせないものといえば「しょうゆ」です。

This dark brown fermented seasoning, which was also called “*murasaki* (purple)” a long time ago because of its color, is made by combining *koji* (malted grain made from soybeans and wheat), salt, and water. The complex taste and aroma, not just the saltiness of soy sauce that you experience when you put it in your mouth, is the result of the action of *koji* mold and other microorganisms that are invisible to the human eye.

その色合いから、ひと昔前には「紫」とも呼ばれていた濃褐色の発酵調味料は、大豆と小麦で作った麴に塩、水を合わせて作られます。しょうゆを口に入れた時に感じるしょっぱさだけでない複雑な味と香りは、麴菌をはじめとする、私たちの目には見えない微生物の働きによって生まれるものです。

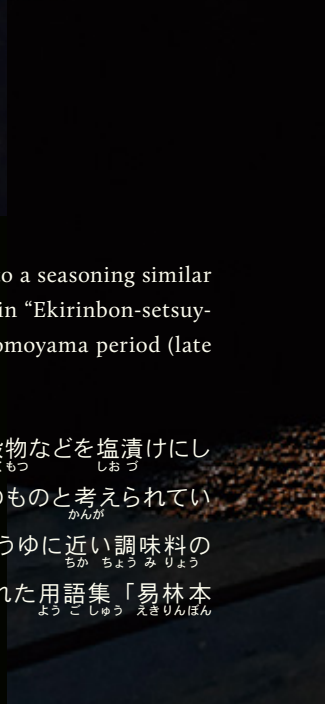
There are various theories as to the origin of soy sauce, but “*juang* (*hishio*),” which is made by salting and aging animals, fish, shellfish, or grains, is thought to be the oldest known recorded form of the origin. Historical documents from the Mu-



romachi period (14th-15th century) contain references to a seasoning similar to soy sauce, and the term “*shoyu* (soy sauce)” appears in “*Ekirinbon-setsuyoushuu*,” a glossary of terms created in the Azuchi-Momoyama period (late 16th century).

しょうゆの起源は諸説ありますが、動物、魚貝類、穀物などを塩漬けにして熟成させた「醬」が、記録として確認できる最古のものと考えられています。室町時代（14～15世紀頃）の史料には、しょうゆに近い調味料の記載が見られ、安土桃山時代（16世紀末）に作られた用語集「易林本節用集」には、「醤油」の文字が残されています。

Soy sauce as we know it today became widespread around the late Muromachi Period (late 16th century), and its main production area was in Kamigata



ART OF SOY SAUCE AND BECOME A SOY SAUCE CONNOISSEUR!

Text: TANAKA Miyuki

文：たなか美雪
ぶん みゆき

しょうゆを極めて
しょうゆ通になる！

Photos: KOBAYASHI Shigeta

写真：小林茂太
しゃしん こばやしげた



(present-day Kansai). In the Edo period (17th century), the town of Edo (present-day Tokyo) became the center of politics and developed into the largest city in Japan.

現在のようなしょうゆが広まったのは室町時代後期頃（16世紀後半）で、主な産地は上方（現在の関西）でした。江戸時代（17世紀）に入ると江戸の町（現在の東京）が政治の中心となり、日本一の大都市に発展していきます。

At first, soy sauce was brought from Kamigata, which had been the cultural center of the city and sold throughout Edo. By the mid-Edo period, it became possible to produce wheat and soybeans near Edo (around present-day Chiba Prefecture), and soy sauce production began to flourish. The production of “dark soy sauce” was adapted to the tastes of the Edo people, and by the late Edo period (mid-18th century to mid-19th century), most of the soy sauce used in Edo was

produced around the Edo area. The flavors of Edo cuisine such as *soba* and *tempura* would not have been possible without soy sauce.

はじめ、しょうゆは、それまで文化の中心だった上方から運ばれ、江戸市中で売られました。江戸中期になると、江戸近郊（現在の千葉県周辺）でも原料の小麦や大豆の生産が可能になり、しょうゆの製造も盛んになります。江戸っ子の嗜好に合わせた「濃口しょうゆ」が生み出され、後期（18世紀半ば～19世紀半ば）には、江戸のしょうゆはほぼ江戸近郊産になったといえます。そば、天ぷらなど江戸料理の味わいは、しょうゆなしには生まれなかったことでしょう。

Currently, there are five main types of soy sauce. The color, taste, and *umami* of the soy sauce vary depending on the combination of soybeans, wheat, and salt used as ingredients, the manufacturing method, and the maturation period.

現在、しょうゆの種類は大きく5つに分けられています。原料



となる大豆、小麦、塩の配合、製造方法、熟成期間によって、色、味、うまみなどに変化が生まれます。

85% of soy sauce produced in Japan is “dark soy sauce.” Fresh ones are reddish brown and are produced in various regions from Hokkaido to Okinawa. It is a well-balanced soy sauce that can be used in a variety of ways, and most of the soy sauce found overseas is of this type.

日本で作られているしょうゆの85%は「濃口しょうゆ」です。新鮮なものは赤褐色をしていて、北海道から沖縄まで各地で作られています。いろいろな使い方ができるバランスの良いしょうゆで、海外で見かけるのも、このタイプが大半です。

“Light soy sauce,” used mainly in the Kansai region, accounts for about 10% of the market. It is lighter in color and has a higher salt content than dark soy sauce. Because the distinctive flavor of the soy sauce is less pronounced and its color is less affected, it is used in Kyoto cuisine, where the color and aroma of the ingredients and the flavor of the dashi broth are more important.

関西を中心に使われている「淡口しょうゆ」は10%ほどのシェアがあり、色が薄く、塩分は濃口しょうゆより高めです。しょうゆ独特

の風味は控えめで色の影響も小さいため、食材の色や香り、出汁の風味を生かす京料理などに使われています。

“Re-fermented soy sauce” is a soy sauce made by *kiage*-soy (compressed, unfiltered soy sauce without pasteurization. The microbes are alive) with *koji* instead of salt water, making the soy sauce appear as if it were brewed twice. Because it takes twice as long to mature and twice as many ingredients as usual, the original flavor of the soy sauce is well-balanced and has a rich *umami* and aroma.

「再仕込みしょうゆ」は、塩水かわりに生揚げ（しぼってから火入れもろ過もしていないしょうゆ。微生物が生きている）を麴と合わせて仕込むことで、二度醸造させるような製法で作られるしょうゆです。熟成期間も原料も通常の倍かかるので、しょうゆ本来の味のバランスがよく、濃厚なうまみと香りがあります。

“Tamari soy sauce” is a dark-colored soy sauce produced mainly in the Chubu region of Japan. Made almost exclusively from soybeans, it is characterized by its concentrated *umami* flavor. It has a thick, rich, distinctive aroma. Overseas, tamari soy sauce made without wheat and using only soybeans and salt is popular as gluten-free soy sauce.

「溜しょうゆ」は、主に中部地方でつくられる色の濃いしょうゆです。ほぼ大豆のみで作られた、うまみを凝縮した味わいが特徴。とろみがあり、濃厚で独特な香りがします。海外では、小麦を使わずに大豆と塩のみで作ったものがグルテンフリーしょうゆとして人気です。

“White soy sauce” is an amber-colored soy sauce that is lighter in color than light soy sauce and is also known as “*shiro tamari*.” White-*tamari* is made by combining refined wheat with a small number of soybeans and saltwater in a short brewing process to prevent the color from changing. The sweet taste of wheat and its light flavor go well with dishes such as clear soup.

「白しょうゆ」は、淡口しょうゆより色が薄い琥珀色で、「白たまり」とも呼ばれています。精白した小麦を主原料に、少量の大豆と塩水を合わせ、色つかないよう短期醸造で作られます。小麦の甘味とあっさりとした味わいは、お吸い物などの料理に合います。

In Kyushu and Hokuriku, “sweet soy sauce” which is made by adding sweeteners and other ingredients to dark soy sauce, is preferred. Since the degree of sweetness preferred varies from region to region, local makers make sweet soy sauce to suit local tastes.

九州や北陸では、濃口しょうゆに甘味料などを加えて作られた「甘口しょうゆ」が好まれています。甘みの程度の好みは地域で異なるため、土地の味に合わせた甘口しょうゆが地元のメーカーによって作られています。

Soy sauce is one of the basic seasonings essential for seasoning Japanese food. It can be used directly on *sushi* and *tofu*, and as an ingredient for sauces. The longer the soy sauce is aged, the darker its color and richer its flavor becomes. Darker soy sauce goes well with dishes with strong flavors, fatty meats, and fish such as tuna. Conversely, the shorter the aging period, the lighter the color of the soy sauce, and the more natural the ingredients.

しょうゆは和食の味付けに欠かせない基本調味料の一つです。寿司や豆腐などに直接つけたり、タレの材料にしたりと、さまざまな使い方ができます。

熟成期間が長くなるほど色が濃くなり、コクも深まります。色の濃いしょうゆは、味の濃い料理や、脂の乗った肉、マグロなどの魚に合います。逆に、熟成期間が短いほど色が薄くなり、素材を生かした料理に合います。

Soy sauce is also used for more than just seasoning. Take *sashimi*, for example. Soy sauce removes the fishy smell of fish. In *teriyaki* sauce, soy sauce is mixed with sugar and *mirin*, and heating the mixture produces an appetizing color and aroma. The components of soy sauce also have the effect of stopping the growth of harmful bacteria such as E. coli, or killing them and making food last longer.

また、しょうゆを使う目的は味付けだけではありません。例えば刺身。しょうゆは魚の生臭さを消してくれます。テリヤキソースは、しょうゆに砂糖とみりんを合わせて、加熱することで食欲をそそる色と香りが生み出されます。また、しょうゆに含まれる成分には、有害な大腸菌などの繁殖を止めたり死滅させる効果があり、食品の日持ちを良くします。

An unexpected combination is to pour *tamari* soy sauce over vanilla ice cream. You can enjoy the taste of caramel sauce.



意外な組み合わせとしては、バニラアイスに溜しょうゆ。キャラメルソースをかけたような味わいを楽しむことができます。

Now you are a soy sauce connoisseur. Try out different kinds of soy sauce that you don't normally use, visit a soy sauce brewery to smell the aroma and feel the atmosphere of the brewery, and enjoy soy sauce to the fullest using all of your senses, not just your tongue!

さあ、これであなたもしょうゆ通です。普段使っていない種類を試したり、醤油蔵へ行ってしょうゆの香りや蔵の佇まいを感じたり、舌以外の五感も使って、しょうゆを楽しんでください！

