

# HIRAGANA TIMES.



どうやって作っているんだ？

つく  
How Does he Make These?



# Traditional Handicrafts that Guide the Light 光を導く伝統の手しるし



Text: SAWAGUCHI Shota

文：澤口 翔太  
ぶん さわぐちしょうた

Edo Kiriko is a type of glasswork in which colored glass is layered over clear glass, and the colored side is cut to create a pattern. It was developed during the Edo period (17th to 19th century) and is now designated as a traditional craft by both the national government and the Tokyo Metropolitan Government.

It is said that the prototype of Edo Kiriko was created by a glass artisan named KAGAYA Kyubei. Initially, it was transparent glass adorned with fine geometric patterns, but during the Meiji period (19th to 20th century), Western engraving and cutting techniques were introduced, evolving it to its current style.

However, the evolution of Edo Kiriko has not stopped. Craftsmen are competing with each other in pursuit of new techniques and expressions while continuing to carry on the tradition. In this issue, we feature NABETANI Junichi, a traditional craftsman who is breaking new ground in the field of Edo Kiriko.

江戸切子は、透明なガラスに色のついたガラスを重ね、色つきの方に切り込みを入れて文様を施したガラス細工です。江戸時代（17～19世紀）に発展し、現在では国と東京都の両方から伝統工芸品に指定されています。

江戸切子の原型を作ったのは、加賀屋久兵衛というガラス職人だと言われています。当初は透明なガラスに細かい幾何学模様を施したものでしたが、明治時代（19～20世紀）に西洋の彫刻やカットの技術が流入し、現在の形となりました。

ただ、江戸切子の進化は止まっていません。職人たちは伝統を受け継ぎながらも、新たな技法、表現を追求して腕を競い合っています。今回は、そんな江戸切子の新境地を開拓する伝統工芸士・鍋谷 淳一さんの特集します。

JAPAN Art	Japan Trend	JAPANESE News
02 Cover Story カバーストーリー	28 Topics & Events トピックス&イベント	10 News Review ニュースからまなぶ
04 JAPAN ARTIST ジャパン アーティスト	30 JAPAN Products ジャパン製品 せいひん	11 New Expressions & Buzzwords 新語・流行語 しんご りゅうご
34 Japan Style ジャパン スタイル	32 Spotlight スポットライト	12 Close Up Japan クローズアップ・ジャパン
		14 Pros and Cons 賛否両論 さんひりょうろん
		Nihongo Spirit
		16 Nihongo Spirit, Leading Article 日本語道社説 にほんごどうしゃせつ
		18 Nihongodo Practice 日本語道稽古 にほんごどうけいこ
		22 Nihongo J-CLUE (Review) 日本語道 J-CLUE (おさらい) にほんご
		23 Nihongo Spirit Philosophy 日本語理念 にほんごりねん
		24 Echoes of Historic Japan 日本史のひびき にほんし

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  
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

ひらがなタイムズ編集部

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

Editorial Dept., Hiragana Times

tel 050-5490-2492

mail editor@hiranatimes.com

web hiranatimes.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 | TARUIISHI Koji 榑石幸治

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

Assistant Editor 編集アシスタント | SAWAGUCHI Natsuki, Kay Jen 澤口夏紀、任婉鵬

Proofreaders 校正 | TATEISHI Saeko, TANAKA Miyuki, タテイシサエコ、田中美雪

Design デザイン (P1-2, 4-8, 34-40) | Sia pi-na 夏皮南

Recording 音声 (P23) | ONO Keiko, Dominic ALLEN 小野慶子、ドミニク・アレン

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

WEB | HASEGAWA Riki 長谷川理樹

○ JAPAN Artist

# How Does He Make These?

Text: SAWAGUCHI Shota  
文：澤口翔太



English+  
Japanese

Web: <https://nabetani-glass.stores.jp/>



シヤバン・アーティスト





Nabetani Glass Kogeisha (Ota City, Tokyo) is an *Edo Kiriko* workshop established in 1949. The company is currently led by NABETANI Junichi, the third generation of the company. He is a traditional craftsman known for his powerful and dignified “Otoko no Rock (Man’s Rock)” series which overturns the image of delicate *Edo Kiriko*.

“When I tried to create ‘Otoko no Rock,’ many voices of opposition arose from those around me. Most buyers of *Edo Kiriko* are women. There was a prevalent belief in the industry that products with a thick rim wouldn’t sell. However, I was determined to create something that would appeal more to men. So, undeterred by the opposition, I crafted what I personally wanted to use.”

鍋谷グラス工芸社（東京都大田区）は、1949年  
なべたに glass こうげいしゃ とungskyō と おお た く ねん  
に創業した江戸切子の工房です。現在同社を率い  
そうぎよう え どきりこ こうぼう げんざいどうしゃ ひき  
るのは、3代目の鍋谷 淳一さん。繊細な江戸切子  
だいめ なべたにじゅんいち え どきりこ  
のイメージを覆す、力強く重厚な「男のロック」  
image くつがえ ちからづよ じゅうこう おとこ rock  
シリーズで知られる伝統工芸士です。  
series し でんとうこうげいし

「自分が『男のロック』を作ろうとした時、周囲から  
じぶん おとこ つく としき しゅうい  
反対の声が多く上がりました。江戸切子の買い手は  
はんたい こえ おお あ え どきりこ か て  
多くが女性です。飲み口が分厚いと売れないという  
おお じよせい の くち ぶあつ う  
のが、業界の共通認識でした。でも、自分はもっと  
ぎようかい きようつう にんしき じぶん  
男性が使いたくなるものを作りたいと考えていたんで  
だんせい つか つく かんが  
す。だから反対は気にせず、自分が使いたいと思うもの  
はんたい き じぶん つか おも  
のを作りました」。







The “Otoko no Rock,” distinguished by its rugged presence, became a major hit, defying the expectations of many. Its popularity is so widespread that other workshops have also embraced the concept. Furthermore, Nabetani continues to challenge the industry’s conventions with innovative approaches, like introducing multiple colors to the traditionally monochromatic *Edo Kiriko*.

無骨な存在感で異彩を放つ「男のロック」は、大方の予想を裏切って大ヒット。今では他の工房もそのコンセプトを取り入れるほど、多くの人に認められています。この他にも、単色だった江戸切子に複数の色を持ち込む

など、鍋谷さんは斬新な発想で業界の常識に挑み続けています。

“The techniques for thick *kiriko* and using multiple colors in glass existed from the beginning. I simply commercialized them using the *Edo Kiriko* method. In fact, I never initially intended to become an *Edo Kiriko* craftsman. I viewed it as grueling, messy work, and anticipated that it might eventually become an unsustainable industry.”

「分厚い切子も、複数の色を使ったガラスの品も、元から技法はありました。それを江戸切子で商品化した、という形です。実は自分は、江戸切子の職人になるつもりはありませんでした。重労働の汚れ仕事で、将来的には産業としても成り立たなくなると予想していたからです」。

“I observed my father at work, but I hadn’t truly handled the tools until I started working. My perspective shifted after I left the computer-related company I was employed at. One day, I took a closer look

at my father’s creations and thought, ‘How does he make these?’ I was astounded.”

「親父の仕事は見ていましたが、社会人になるまでは、まともに道具を触ったこともありませんでした。気持ちが変わったのは、就職したコンピュータ関連の会社を退職した後です。ある時、親父の作品を改めて見て『どうやって作っているんだ？』と驚きました」。

“On the large bowl, engraved with both small and large cuts, the pattern seemed to stand out, as if it was floating. Usually, carving into glass creates a concave effect. I wondered how he achieved this artistry with just cuts. This piqued my interest in my father’s techniques and the way he used his tools. To put it frankly, I started to see it as something really cool.”

「大小のカットが刻まれた大きな鉢の表面に、文様が浮き出て見えたんです。普通はガラスを削ると凹むはずですが、カットだけで、どうやってこの細工を表現



# Background of the *Tanka* Trend that Captured the Hearts and Minds of the Youth

若者たちの心を捉えた短歌ブームの背景  
わかもの こころ とら たん か ぶ む はいけい

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

1. The traditional Japanese fixed-form poetry, known as *waka* (generally referred to as *tanka* in modern times), is gaining popularity among young people today.

今、日本 の 伝統的な 定型詩  
いま にほん でんとうてき ていけいし  
today Japanese denntou'teki na the fixed-form poetry

である 和歌 (現代では 一般的に  
de aru waka (gendai deha ippann'teki ni  
known as waka in modern times generally

短歌 と 呼ばれる) が 若者たち  
tannka to yobareru) ga wakamono tachi  
tanka as referred to young people

の間で 人気を 集めています。  
no aida de ninnki wo atsumete i masu.  
among popularity is gaining

3. The resurgence of *tanka*'s popularity is attributed to the presence of social networking services, with the reduced communication during the COVID-19 pandemic possibly accelerating this trend.

短歌人気の 背景には、 SNS  
tannka'ninnki no haikei niha, esu enu esu  
(the resurgence of) tanka's popularity attributed social networking services

の 存在 が あり、 コロナ禍  
no sonnzai ga ari, korona'ka  
of the presence to is the COVID-nineteen pandemic

による コミュニケーション不足が、 それを  
ni yoru komyunike-shonn'busoku ga, sore wo  
during with the reduced communication this (trend)

さらに加速させたのではと言われます。  
sara ni kasoku saseta no deha to iware masu.  
possibly accelerating

2. *Tanka*, a Japanese cultural tradition lasting since ancient times, uses the pleasing rhythm of the Japanese language (31 syllables in a pattern of 5-7-5-7-7) to express emotions and feelings.

短歌は、 日本語 の 心地よい  
tannka ha, nihongo no kokochiyoi  
tanka the Japanese language of pleasing

リズム (「五・七・五・七・七」の  
rizumu ("go, shichi, go, shichi, shichi" no  
the rhythm five seven five seven seven in a pattern of

31 字) で 心情を 表現する、  
sannjuu ichi ji) de shinnjou wo hyougenn suru,  
thirty-one syllables uses emotions and feelings to express

古代 から 続く 日本 の 文化です。  
kodai kara tsuduku nihonn no bunnka desu.  
ancient times since lasting a Japanese cultural tradition

4. Utilizing social networking services that enable the anonymous sharing of genuine emotions has led to increased interactions among like-minded individuals through short verses.

リアルな 心情 を 匿名で  
riaru na shinnjou wo tokumei de  
genuine emotions of anonymous

共有できる SNS を 活用する中で、  
kyouyuu dekiru esu enu esu wo katsuyou suru naka de,  
that enable the sharing social networking services utilizing

気の合う 者同士が 短文  
ki no au mono doushi ga tannbunn  
like-minded individuals among short verses

で やりとりする機会が増えました。  
de yaritori suru kikai ga fue mashita.  
through has led to increased interactions



English+  
Japanese



English



Japanese



Japanese  
Text

5. Contemporary colloquial *tanka* poems have gained traction. It seems like that has been capturing the young hearts due to the freedom they offer for casual self-expression and the ease of composing and sharing poems promptly.

現代は 口語短歌が 人気です。 誰もが  
げんだい こうごたんか にんき だれ  
contemporary colloquial tanka poems have gained traction they  
カジュアルに 表現でき、  
かじゅある ひょうげん  
casual (the freedom) [they] offer for self-expression and  
思い立ったらすぐに 詠めて 発信できる  
おもた yomete はっしん  
omoitattara sugu ni composing and sharing (poems)  
という 気軽さが、 若者たちの  
to iu kigarusa ga wakamono tachi no  
of the ease due to young  
心を 捉えたようです。  
kokoro wo toraeta you desu.  
the hearts it seems like that has been capturing

6. Now, the newly coined term “*emoi*,” derived from “emotional” and indicating an emotional appeal, has become firmly established.

今や、 「感情に訴えかける」を 意味する  
いま かんじょう うった imi suru  
now an emotional appeal indicating  
「エモーショナル」が 語源の 新語  
えもーしょなる ごげん しんご  
“emo-shonar” ga derived from the newly coined term  
「エモい」も、 すっかり 定着しています。  
えもい mo, sukkari teichaku shite i masu.  
emoi firmly and has become established



7. The “Kotoba (word) Baton” is popular in the *tanka* program on NHK. One person composes the first verse of 5-7-5, followed by the next person writing the last verse of 7-7 to create a poem. Then the next person receives the bottom phrase of 7-7 and composes the first verse.

NHK の 短歌番組 では  
えぬえいちけー たんかばんぐみ deha  
NHK no on the tanka program  
「ことばバトン」が 人気 です。 一人が  
ぼとん にんき desu. hitori ga  
“kotoba baton” ga ninnki popular is one person  
五・七・五 の 上の句を 詠み、  
ご しち ご no kami no ku wo yomi,  
five seven five of the first verse composes  
それに続けて 次の 人が 七・七  
sore ni tsudukete tsugi no hito ga shichi, shichi  
followed by the next person seven seven  
の 下の句を 詠み、 一首にします。  
no shimo no ku wo yomi, isschu ni shi masu.  
of the last verse writing to create a poem  
さらに、 別の 人が その  
sara ni, betsu no hito ga sono  
then the next person the  
下の句を 受けて、 上の句を  
shimo no ku wo ukete, kami no ku wo  
bottom phrase (of seven seven) receives and the first verse  
詠みます。  
yomi masu.  
composes

8. *Tanka* (*waka*), also a contender for intangible cultural heritage, is likely to endure and evolve over time, passing through generations with changing societal landscapes.

無形文化財 の 候補  
むけいぶんかざい no kouho  
intangible cultural heritage for a contender  
にもなる 短歌 (和歌)は、  
ni mo naru tannka (waka) ha,  
also tanka waka  
時代に合せて変化しながら、 今後も長く  
jidai ni awasete hennka shi nagara, konngo mo nagaku  
with changing societal landscapes over time  
受け継がれていくことでしょう。  
uketsugarete iku koto deshō.  
is likely to endure and evolve passing through generations



English+  
Japanese

# Can you Eat 10 Balls

## うどん 10 玉食べられますか？

た ま た

Kitsune Udon

きつねうどん



In Japan, various types of noodles are enjoyed, and *udon* is one of them.

It's a popular staple food on a daily basis made by kneading wheat flour with salted water, rolling out the resulting dough, cutting it into thin, elongated strips, and then boiling it. Cold *udon*, which is boiled, rinsed well, and eaten chilled, is a perfect dish for beating the summer heat. I particularly adore savoring cold *udon* with a splash of *sudachi* (Japanese citrus fruit) juice.

日本で食べられている麺類は数々ありますが、「うどん」もその一つ。小麦粉を塩水でこねて作った生地をのばし、細長く切って、茹でて食べるうどんは、主食の一つとして日常的に親しまれています。茹でてよく洗い、冷やして食べる冷やしうどんは、夏に涼をとるのにピッタリ。私は冷やしうどんにスダチをぎゅっと絞って食べるのが大好き。

As the heat subsides, I'd like to indulge in "*kitsune udon*," a dish of warm *udon* noodles served in broth and topped with sweet and savory deep-fried *tofu*. The delightful fusion of the sweet broth oozing from the deep-fried *tofu* and the flavorful soup is truly irresistible.

暑さがやわらいだら、温かいつゆのうどんに甘辛く煮た油揚げをのせた「きつねうどん」が食べたいですね。油揚げからじゅわっと染み出る甘い煮汁と、出汁のきいたつゆのハーモニーがたまりません。

"*Nabeyaki udon*" (*udon* cooked in a pot with shrimp *tempura*, etc.) and "*udon suki*" (*udon* hot pot shared in a pot with everyone) offer enjoyable variations, showcasing one of *udon*'s charms-its versatility in pairing with diverse broths and ingredients.

海老の天ぷらなどがのった「鍋焼きうどん」や、皆で囲む鍋「うどんすき」も楽しく、いろいろなスープや具と合わせられるのも、うどんの魅力の一つでしょう。

*Udon* is also recognized as easily digestible, making it an excellent choice for those recovering from illness.

また、消化が良い食べ物として知られていますので、病



Hinode Seimenjo (Noodle Factory) in Kochi Pref.

日の出製麺所(高知県)  
ひでせいめんじょ こうちけん



Tsurutontan, Kitsune Udon

つるとんたん きつねのおうどん

# of Udon?

Text: IWASAKI Yumi

文: 岩崎由美  
ぶん いわさき ゆ み

麺匠の心つくし つるとんたん

<https://www.tsurutontan.co.jp>

み<sub>あ</sub>上がりに<sub>さいてき</sub>にも最適です。

In Japan, there are unique *udon* specialties in various regions across the country, and recently, well-known nationwide *udon* chain restaurants like “Marugame Seimen,” “Hanamaru Udon,” and “Tsurutontan” have expanded not only within Japan but also internationally, making the taste of *udon* recognized worldwide.

日本には全国各地にその土地ならではの名物うどんがあります。また、最近では「丸亀製麺」「はなまるうどん」「つるとんたん」といった全国展開の有名うどんチェーン店が、国内ばかりか海外にも進出していますので、うどんの味が世界でも知られるようになってきました。

The term “*udon*” encompasses variations in noodle thickness, taste, and texture, each possessing distinct characteristics. Among Japan’s three major *udon* types, there’s Kagawa Prefecture’s “Sanuki Udon,” known for its thick, chewy noodles with a robust texture. Akita Prefecture’s delicate and slender “Inaniwa Udon,” offers a smooth mouthfeel; and Nagasaki Prefecture’s “Goto Udon,” features slim, slippery noodles.

うどんと一言で言っても、麺の太さや味わい、喉ごしに違いがあり、それぞれ特徴があります。日本三大うどんと言うと、太くもちりしてコシ（弾力）のある麺が特徴の香川県の「讃岐



Tsurutontan, Shrimp Cream Udon  
つるとんたん 海老クリームのおうどん  
えび



Nabeyaki Udon (Udon in a hot-pot)

鍋焼きうどん  
なべや

うどん」。上品で細くなめらかな食感の秋田県の「稲庭うどん」、細麺でつるつるした舌触りの長崎県の「五島うどん」が挙げられます。

*Udon* noodles can be enjoyed at restaurants, or you can boil semi-fresh or dried noodles at home. Pre-cooked or frozen noodles often available in supermarkets are also convenient options. On special occasions, some individuals might even take the time and effort to prepare *udon* noodles from scratch at home.

うどんはお店でも食べられますし、自宅で半生麺や乾麺を茹でることもあります。スーパーでよく売られている茹で麺や冷凍麺も使いやすいですね。特別な日には、手間暇かけて自宅でうどんを打つ方もいらっしゃるでしょう。

Kagawa Prefecture, renowned for its Sanuki udon, holds the title of the largest *udon* producer; dating back to the Edo period (17-19 centuries), it has been recognized for producing high-quality wheat due to its temperate climate and low rainfall. Boasting numerous salt fields that foster salt production, it also catches anchovies for making dried fish for soup stock; nearby Shodoshima Island has a long history of active soy sauce production; everything related to *udon* was readily available in Kagawa. Furthermore, the wheat milling technology was well-developed.

「讃岐うどん」で知られる、うどん生産量ナンバーワンの香川県は、温暖で雨が少なく、江戸時代（17～19世紀）から良質の小麦の生産地として知られています。塩田が多く塩づくりが盛んで、出汁の煮干しになるカタクチイワシも獲れ、近くの小豆島は古くから醤油造りが盛んでした。香川にはうどんに関する全てがそろっていました。また、小麦を粉にする製粉の技術も発達していました。