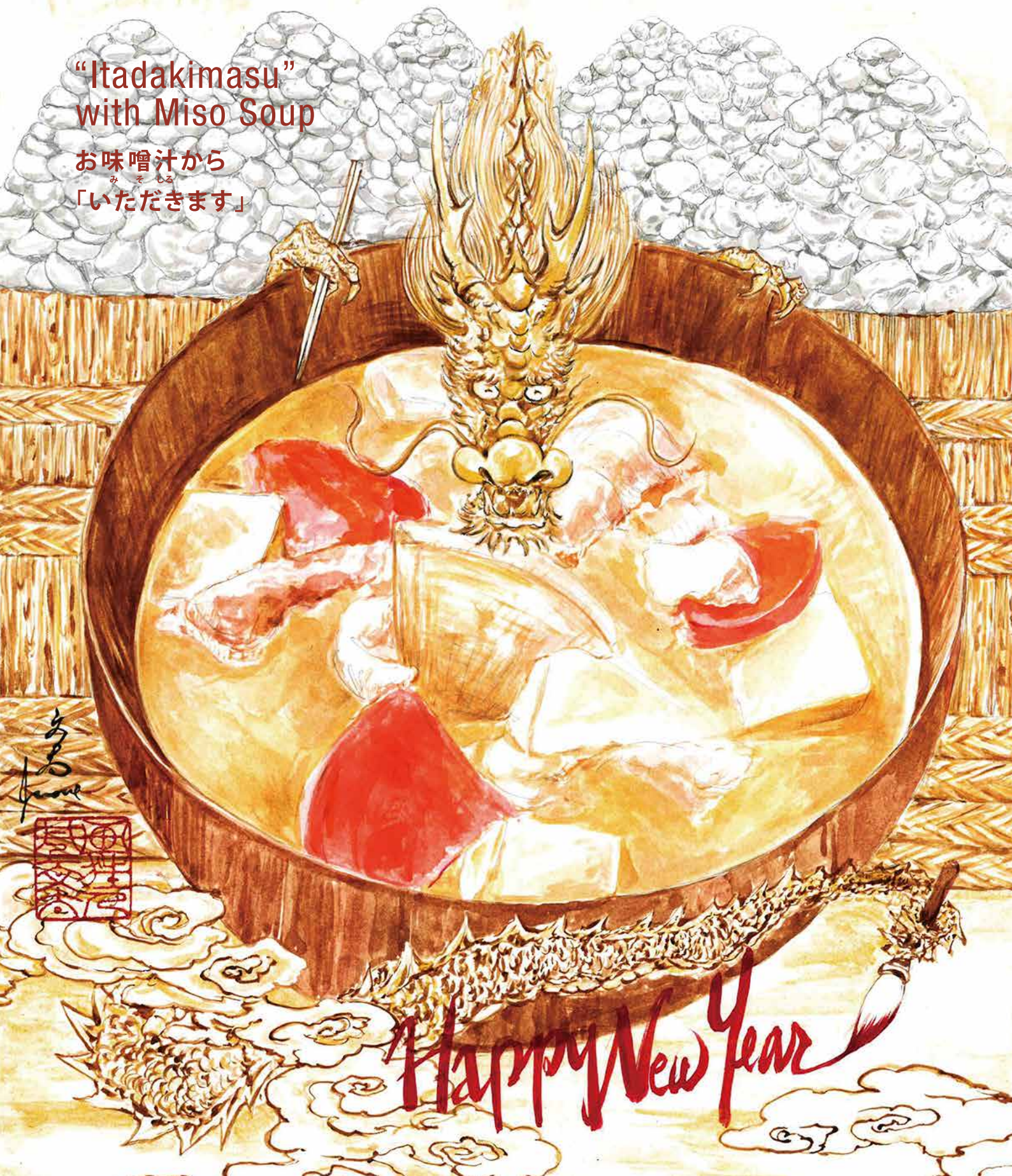


HIRAGANA TIMES.

“Itadakimasu”
with Miso Soup

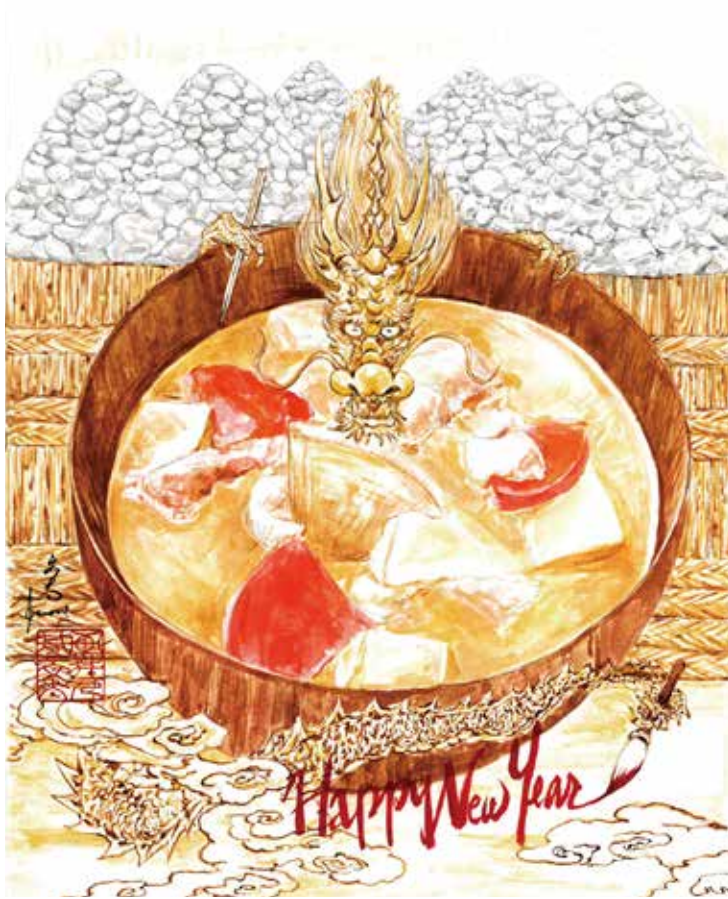
お味噌汁から
「いただきます」



Happy New Year

Listening to the Voices of Microorganisms

微生物の声を聞く



© BUNTA iNOUE

Air, neutrinos streaming from space, microorganisms... this world is filled with things unseen. If you only believe in what you can see, thinking that's all there is, you might go in the wrong direction.

空気、宇宙から降り注ぐニュートリノ、微生物……この世は目に見えないもので満ちています。目に見えるものだけを信じて、それが全てだと思ってしまうと、進むべき方向を間違えてしまうかもしれません。

Brewers who live alongside microorganisms listen to the voices of unseen microbes, savor the aromas, and assist in creating a comfortable environment for these microorganisms. Why not clear your mind and sharpen your senses? You might find a profound gratitude for the unseen things flooding in.

微生物と共に生きる醸造家は、目に見えない微生物の声を聞き、香りをかいで、微生物にとって心地良い環境を整える手伝いをしています。あなたも雑念を払い、感覚を研ぎ澄ましてみませんか。すると、目に見えないものへの深い感謝の気持ちがあふれてくるのではないのでしょうか。

The year 2024 is the Year of the Dragon. The dragon is the only mythical creature among the twelve zodiac signs and is not visible to the naked eye. In the eyes of this divine beast, not only the microorganisms hidden in *miso*, but all life in the world, in all things happening in nature, must be seen in motion. In 2024, the year of the dragon, we human beings should open our minds' eyes and try to live our lives with an awareness of the existence of Something Great (a being greater than human knowledge).

2024年は辰年。辰（龍）は十二支の中で唯一目に見えない神獣です。この神獣の眼には、味噌の中に潜む微生物はもちろん、森羅万象この世に存在する全ての生命の躍動する姿が映っていることでしょう。辰年の2024年は、われわれ人間も心眼を開き、サムシング・グレート（人智を超えた偉大なる存在）なるものを意識しながら生きてみては、と思います。

Text: IWASAKI Yumi

文：岩崎由美

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 Style ジャパン スタイル	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 りゅうごうご
	32 Spotlight スポットライト	12 Close Up Japan クロースアップ・ジャパン
Hiragana Times EXPO		14 Pros and Cons 賛否両論 さんひりょうろん
34 WORLD PAVILLION ワールドパビリオン		Nihongo Spirit
36 JAPAN + × ♥ ジャパン タス ケ アイ		16 Nihongo Spirit, Leading Article 日本語道 社説 にほんご どう しゃせつ
		18 Echoes of Historic Japan 日本史のひびき にほん し
		22 Japan Savvy 日本通 にほんつう
		26 Nihongo J-CLUE (Review) 日本語道 J-CLUE (おさらい) にほんご

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。



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 | TARUISHI Koji 榎石幸治

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

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

Proofreaders 校正 | TATEISHI Saeko タテイシサエコ

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

WEB | HASEGAWA Riki 長谷川理樹

お味噌汁から 「いただきます」

“Itadakimasu” with Miso Soup

Text: IWASAKI Yumi

文: 岩崎由美
ぶん いわさき ゆ み



English+Japanese

Photo courtesy by 写真提供:
しゃしんでいきょう

Marukome Co., Ltd. マルコメ株式会社
marukome.co.jp かぶしきがいしゃ

HATCHO MISO L.P. (KAKUKYU)
合資会社八丁味噌 (カクキュー)
ごうしがいしやほっちょうみそ
kakukyu.jp

I love the phrase “*itadakimasu*.” It reflects the Japanese spirit of gratitude not only towards those who cook but also to those who cultivate ingredients and even the plants and animals that become the ingredients.

「いただきます」という言葉が大好きです。お料理を作ってくれる人はもちろん、材料になるものを育ててくれる人、そして、材料となる植物や動物そのものにも感謝する日本人の心が表れているように感じます。

How many families nowadays gather together to say “*itadakimasu*” before having breakfast? In the past, a typical breakfast consisted of freshly cooked rice, *miso* soup, and pickles as side dishes. The sound of cutting ingredients for *miso* soup and the aroma of freshly cooked rice were symbols of happiness. Families would come together, say *itadakimasu*, and pick up their chopsticks. This was the essence of the Japanese family depicted by film director OZU Yasujiro.

今、朝ご飯を家族そろって「いただきます」と言って食べる人はどれほどいるでしょうか。かつては、朝ご飯と言えば味噌汁に炊きたてのご飯、おかずに漬物というのが定番でした。味噌汁の具材を切る音やご飯の炊ける香りは、幸せの象徴でした。家族で顔をそろえて「いただきます」と言って箸を手取る。それが、映画監督の小津安二郎が描く日本人の家庭の原点でした。

The key to *miso* soup is *miso*. *Miso* is one of Japan's traditional fermented seasonings, along with soy sauce, vinegar, and *mirin* (sweet sake). Its production relies on the activity of microorganisms, with *kouji* mold (Japanese *Aspergillus oryzae*) playing a crucial role. Our ancestors found a way to promote fermentation through the action of bacteria to produce and use foods that are beneficial to humans.

この味噌汁の要が味噌です。味噌は、醤油、酢、みりんとともに日本の伝統的な発酵調味料のひとつです。その製造は微生物の働きに依存し、麹菌（ニホンコウジカビ）が活躍します。菌の働きで発酵を促し、人間にとって有益な食品を生み出して使う方法を、先人が見つけました。

Miso soup is made by boiling vegetables and other ingredients in broth and dissolving *miso*. There are many other ways to eat *miso*. “Miso-zuke” is a dish in which fish or meat is marinated in *miso*, and its savory flavor whets the appetite. There is also “mackerel stewed in *miso*” that is thick and sweet, “oysters in a clay pot” that you must try at least once in winter, “*miso ramen*” that children love, and “*name-miso*” that you can eat as it is with rice or as a snack with *sake*. *Miso* can also be used for everything from dips to dressings and sauces. Moreover, because it is a fermented food, it has a long shelf life, is highly nutritious, and is excellent for its role in making food more delicious.



味噌汁は、だし汁で野菜などの具を煮て、味噌を溶き入れてつくりますが、他にも味噌はさまざまな食べ方をします。魚や肉を味噌に漬けた「味噌漬け」は、香ばしさが食欲をそそります。とろりと甘い「さばの味噌煮」、冬になったら一度は食べたい「牡蠣の土手鍋」、子どもも大好き「味噌ラーメン」、ご飯のおともや酒の肴としてそのまま食べる「なめ味噌」もあります。また、ディップにしたりドレッシングやソースに使ったりとなんでもござれ。しかも発酵食品ですから、保存期間が長く、栄養価は高く、食材をより美味しくする役割を果たし

てくれる優れものです。

I've been captivated by the charm of fermentation for about ten years, and when the cold season arrives, I make *miso* myself. I steam soybeans, mix them with *kouji* and salt, then simply leave the mixture in a cool, dark place. Before I know it, it ferments and matures, becoming ready to eat. Since I use my hands when preparing it, my own hand bacteria mix in, creating a unique *miso* for our household. *Miso* made around February is stored in a crock, and around August, I take it out once, and perform a process called “*tenchi-gaeshi*” where I swap the top and bottom of the *miso* ball, and let it age again. Then, I wait for winter, and the perfect time to eat arrives. In our home, breakfast consists of rice, *miso* soup, vegetables, fish, and *natto*, so *miso* is a must.



Moromi miso grilled rice ball もろみみそ焼きおにぎり
Sapporo Miso Ramen 札幌みそラーメン
Skewers with Miso Sauce 串かつみそソース

私は10年ほど前から発酵の魅力にとりつかれ、寒い季節が来ると自分で味噌を仕込んでいます。大豆を蒸して麹と塩を混ぜ、冷暗所に置いておだけ。いつの間にか発酵・熟成して、食べられるようになります。仕込むときには素手を使うので、私の手の常在菌も入り、わが家だけの味噌になります。2月頃に仕込んだ味噌はかめで保管し、8月に一度取り出して中の味噌玉の上下を入れ替える「天地返し」という作業を行い、また寝かせます。そして冬になるのを待つと、食べ頃がやってきます。わが家の朝食は、ご飯に味噌汁、野菜と魚に納豆ですので、味噌は必須です。

The ingredients for *miso* are only three: soybeans, *kouji*, and salt, keeping it simple. The taste, color, and aroma born from the intricate interplay of factors such as combination, environment, and microbial activity vary widely, exhibiting unique characteristics influenced by the local climate and culture. There are about 900 *miso* breweries in Japan. Some breweries have been dedicated to *miso* production for 378 years, and many

miso products are only available there, so I often buy *miso* as a souvenir when I travel.

味噌の原料は大豆と麹と塩の3つのみとシンプルです。配合や環境、微生物の働きなどが複雑に絡み合って生まれる味わいや色味、香りはさまざまで、その土地の風土・文化によっても特徴が出ます。味噌づくりをする蔵は全国に900ほど。味噌づくり一筋に378年続く蔵もあり、そこに行かないと買えない味噌も多く、私は旅に出るとお土産に味噌を購入することもしばしばです。

Rice, bean, and barley *kouji* are the main types of *kouji* used, and rice *miso* is made with rice *kouji*. This is the most widely produced, and the same rice *miso* does not have the same color or flavor. If soybean *kouji* is used, it becomes bean *miso*. Basically, soybean *miso* is a dark reddish-brown color due to its long maturation and has a deep and sour taste. It is produced in Aichi, Gifu, and Mie Prefectures, with Hachio Town, Okazaki City, Aichi Prefecture's "haccho *miso*" being particularly well-known.

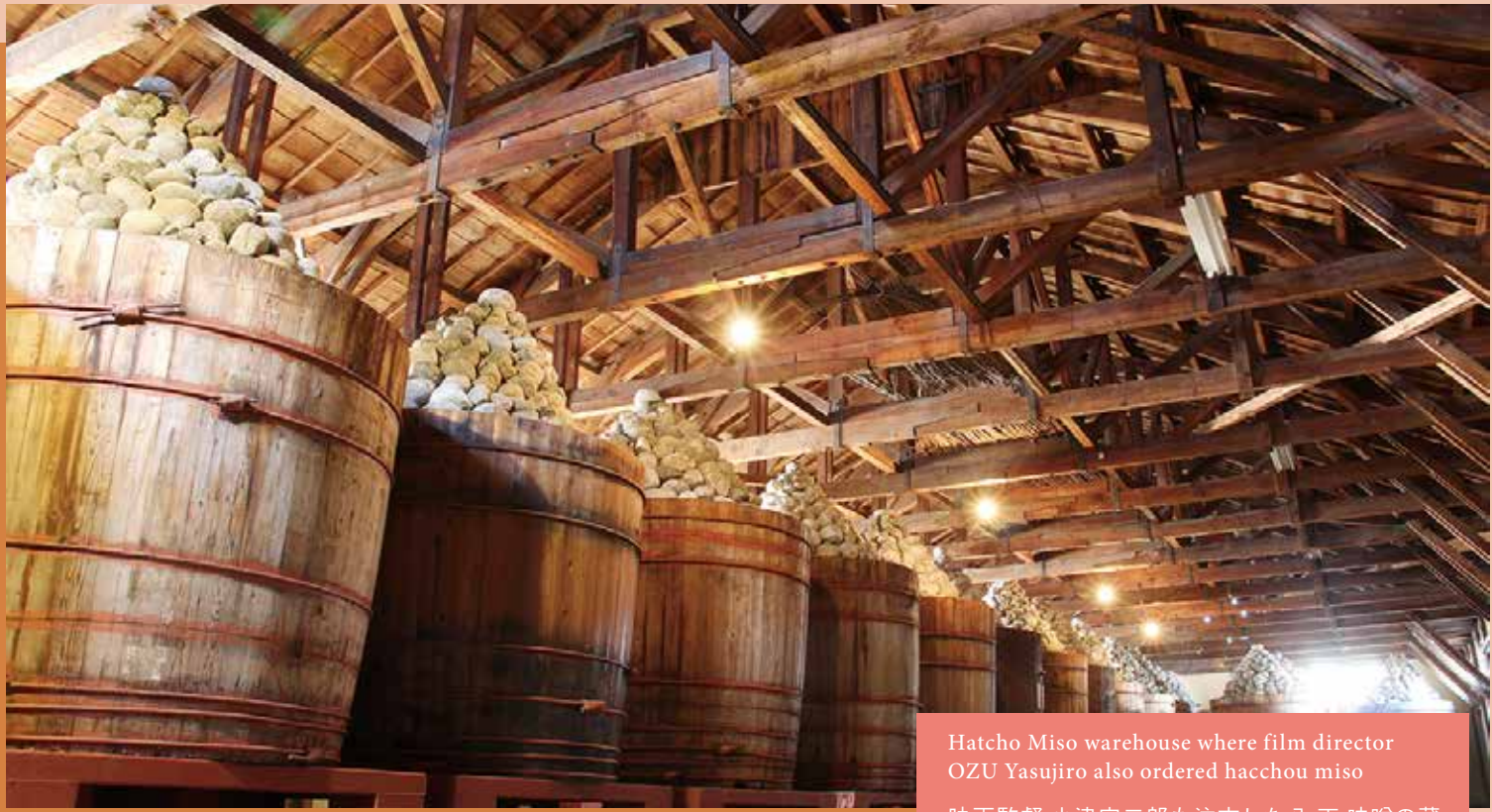


Generally called red *miso*, it's an essential component in Nagoya specialties like *miso katsu* and *miso-nikomi udon*. Barley *miso* is made from barley malt and is commonly eaten in the Kyushu region. Mixed *miso*, which combines several types of *miso*, is also eaten throughout Japan. A blend of soybean *miso* and rice *miso* is known as "akadashi *miso*," and in our household, we've decided to always make *miso* soup with *akadashi miso* when having *tonkatsu*.

麹は主に米麹、豆麹、麦麹を使い、米麹を使ったのが米味噌です。これが最も生産量が多く、同じ米味噌でも色や味わいは同じではありません。豆麹を使えば豆味噌となります。豆味噌は基本的に長期熟成のため濃い赤褐色になり、

味に深みと酸味があります。愛知県・岐阜県・三重県で作られており、愛知県岡崎市八丁町の「八丁味噌」などがあります。一般的には赤味噌と呼ばれ、名古屋名物の味噌カツや味噌煮込みうどんには欠かせません。麦麹を使ったのが麦味噌で、九州地方でよく食べられています。これらを数種類合わせた合わせ味噌も全国で食べられています。豆味噌と米味噌を合わせたものは「赤だし味噌」と呼ばれ、わが家ではトンカツを食べる時の味噌汁は必ず赤だし味噌で作ると決めています。

The taste of *miso* can be broadly categorized into three types



Hatcho Miso warehouse where film director OZU Yasujiro also ordered haccho miso

映画監督 小津安二郎も注文した八丁味噌の蔵
えいが かんどう お づ やす じ ろ う ちゅうもん はっちょう み そ くら

based on the strength of saltiness: sweet *miso*, mild *miso*, and spicy *miso*, with colors ranging from white and light to red. If the salt content is high, it becomes spicy, while a higher amount of *kouji* makes it sweet. The *miso* commonly found in stores is generally of the mild type. The color varies depending on several conditions, including the variety of soybeans used as the raw material, whether the soybeans are boiled or steamed, the amount of *kouji*, the controlled temperature during the fermentation and ripening process, and whether or not they are mixed during the process.

味は塩味の強さによって甘味噌、甘口味噌、辛口
あじ しおあじ つよ あまみ そ あまぐち み そ からぐち
味噌と大きく3つのタイプに分かれ、色は白、淡
み そ おお みつ type わ いろ しろ だん
色、赤があります。塩の量が多くなれば辛口となり、
しよく あか しお りょう おお からぐち
麹の量が多ければ甘口になります。一般に流通してい
こうじりょう おお あまぐち いっぱん りゅうつう
る多くが甘口味噌です。色は、原料となる大豆の品種や、
おお あまぐち み そ いろ げんりょう だいず ひんしゅ
大豆を煮るか蒸すかという工程の違い、麹の量、発酵・熟成過
だいず に くる む こうてい ちが こうじ りょう ばうこう じゅくせい か
程での温度管理、途中で混ぜるか否かなど、いくつかの条件で異
てい おんど かんり とちゅう ま いな しょうげん こと
なってきます。

The prototype of *miso*, called “*mishou*,” first appeared in the literature during the Heian period (8-12th century). In the Kama



kura period (12-14th century), there is an episode in “*Tsurezuregusa*” where the influential figure of the time, HOJO Tokiyori, enjoyed *miso* as a side dish with *sake*. Initially, it was a food for the upper class, but as soybean production increased, common people started making their own *miso*. With the popularity of grinding bowls, *miso* soup became a common dish. During the Warring States period (15-17th century), *miso* gained importance as a nutritious military ration, leading to the encouragement of *miso* production in various regions.

味噌の原型である「未醤」が文献
み そ げんけい み しょう ぶんけん

に初めて登場したのは平安時代
はじ とうじょう へいあん じだい

(8～12世紀)のことでした。
せい き

鎌倉時代(12～14世紀)に
かまくら じだい せい き

は、時の権力者であった北条
とき けんりよくしゃ ほうじょう

時頼が味噌を肴に酒を飲んだと
ときより み そ さかな ざけ の

いうエピソードが、『徒然草』に出て
episode つれづれぐさ で

きます。古くは上流階級の食べ物でした
ふる じょうりゅうかいきゅう た もの

が、大豆の生産量が増えると庶民も自家製味噌を作り
だいず せいさんりょう ふ しょみん じ かせい み そ つく
出し、すり鉢の普及とともに味噌汁が食べられるように
だち ふきゅう み そ じる た
なりました。また、戦国時代(15～17世紀)にはその栄
せんごく じだい せい き えい
養価の高さから兵糧として重宝され、各地で味噌の製
よう か たか ひょうろう ちやうほう かくち み そ せい
造が奨励されました。
そう しょうれい

News Review ニュースから学ぶ

Lucky Temple Cat

こうんのてらねこ



English+
Japanese



English



Japanese



Chobi is on the left 左がチョビ
ひだり
写真提供: 因幡堂 (平等寺)

1. In Kyoto City, Kyoto Prefecture, there is a cat named Chobi known as the "Lucky Temple Cat."

きょうとふ	きょうとし	に	「こうんの てらねこ」
kyouto fu	kyouto shi	ni	"kouunn no tera'neko"
Kyoto Prefecture	Kyoto City	in	the Lucky Temple Cat

とよばれる	ねこ、	チョビが	います。
to yobareru	neko,	chobi ga	i masu.
known as	a cat	named Chobi	there is

2. The owners are the husband and wife who serve as the head priest at Inabado (Byodo-ji), and they are also involved in rescuing stray cats. Chobi was one of the cats they rescued.

かいぬしは	いなばどう	(びょうどうじ)	の
kainushi ha	inabadou	(byoudouji)	no
the owners	Inabado	Byodo-ji	at

じゅうしよく	ふさい	で、
juushoku	fusai	de,
who serve as the head priest	the husband and wife	are and

のらねこを	ほごする	かつどう	も	しています。
noraneko wo	hogo suru	katsudou	mo	shite i masu.
stray cats	involved in rescuing	also	they are	

チョビも	そのうちの	いっぴき	でした。
chobi mo	sono uchi no	ippiki	deshita.
Chobi	one of the cats they rescued	was	

3. Many people with serious illnesses and their families visit the temple.

おてらには、	おもい	びょうきを	かかえた	ひと	や
otera niha,	omoi	byouki wo	kakaeta	hito	ya
the temple	with serious illnesses				and

その	かぞくが	おおぜい	さんぱいに	きます。
sono	kazoku ga	oozei	sannpai ni	ki masu.
their families	many people	visit		

4. People are delighted when Chobi approaches them during their visit or sits on their lap, believing that something good might happen as the lucky cat has come to them.

チョビが	さんぱいしゃの	そばに	いったり	ひざの	うえに
chobi ga	sannpaisha	no soba ni	ittari	hiza no	ue ni
Chobi	approaches them during their visit or	their lap	on		

のったりする	と、	こうんの	ねこが	きてくれた
nottari suru	to,	kouunn no	neko ga	kite kureta
sits	when	the lucky cat	has come to them	

から	よい	ことが	ある	かもしれない	と
kara	yoi	koto ga	aru	kamo shirenai	to
as	believing something good	happen	might		that

よろこばれて います。

yorokobarete i masu.
people are delighted

幸運の寺猫

京都府京都市に「幸運の寺猫」と呼ばれる猫、チョビがいます。

飼い主は因幡堂 (平等寺) の住職夫妻で、野良猫を保護する活動もしています。チョビもその内の 1 匹でした。

お寺には、重い病気を抱えた人やその家族が大勢参拝に来ます。

チョビが参拝者のそばに行ったりひざの上に乗ったりすると、幸運の猫が来てくれたから良いことがあるかもしれないと喜ばれています。

Try Standard Japanese Reading! 通常の日本語文章で読んでみよう!

Wisdom in Peaceful Resolution of Territorial Disputes

領土争いを平和的に解決した知恵

りょうど あらそ へいわ てき かいけつ ちえ

1. Originally, Japan was a country ruled by the Emperor. However, from the late 12th century onward, during the Kamakura period, effective control was in the hands of the samurai.

日本は 元来、 天皇 を
にほん がんらい てんのう
nihonn ha gannrai, tennnou
Japan originally the Emperor
by
統治者 とする 国 に でした が、
touchi'sha to suru kuni deshita
ruled a country was however
鎌倉時代 (12世紀末) 以降、
kamakura jidai (juuni seiki matsu) ikou
(during) the Kamakura period the late twelfth century from onward
武士 による 実質的な
bushi ni yoru jishitsuteki na
the samurai of effective
支配が 続いていました。
shihai ga tsuduite i mashita.
control was in the hands

3. With this, a growing sentiment was that Japan should overthrow the previous samurai regime and embark on modernization. This marked the beginning of a new era.

これを機に、 これまでの 武家政権を
kore wo ki ni, kore made no buke'seikenn wo
with this previous the samurai regime
倒して 日本も 近代化すべき
taoshite nihonn mo kinndai'ka su beki
overthrow and Japan should embark on modernization
との 気運が 高まり、
to no kiunn ga takamari,
that a sentiment was growing
新しい時代 へと 進み始めます。
atarashii jidai he to susumi hajime masu.
a new era of this marked the beginning

2. In the early half of the 19th century, Japan feared that it would be colonized by the West, which had modernized and gained powerful military forces.

19世紀 前半、 日本は、
juu kyuu seiki zennhann, nihonn ha,
the nineteenth century in the early half of Japan
近代化をはかり 強力な
kinndai'ka wo hakari kyouryoku na
which had modernized and powerful
武力を 得た 西洋 に、
buryoku wo eta seiyou ni,
military forces gained the West by
植民地化 されるのではないかと いう
shokuminchi'ka sareru no deha nai ka to iu
colonized it would be that
恐れを抱きました。
osore wo idaki mashita.
feared

4. That is the Meiji Restoration. It was not a revolution but a "restoration of the monarchy" because it was a transition of power that restored the power of the Imperial Court centered on the Emperor.

それが 明治維新 です。 天皇
sore ga meiji'ishinn desu. tennnou
that the Meiji Restoration is the Emperor
を 中心とした の
wo chuushinn to shita no
on centered the Imperial Court of
権力を 復活させる 政権移行
kenryoku wo fukkatsu saseru seikenn'ikou
the power that restored a transition of power
のため、 革命ではなく、
no tame, kakumei deha naku,
because a revolution it was not
「王政復古」 でした。
ousei'fukko deshita.
a restoration of the monarchy it was



English+
Japanese



English



Japanese

5. Realizing the imminent threat of being overthrown by the force, the shogunate voluntarily relinquished its power to the imperial court. Behind this, there was an expectation that the shogunate-led regime would continue.

武力 による 倒幕 が
buryoku ni yoru toubaku ga
the force by being overthrown of

迫っていることを 悟った 幕府は、
sematte iru koto wo satotta bakufu ha,
the imminent threat realizing the shogunate

政権を 自ら 朝廷 に
seikenn wo mizukara choutei ni
its power voluntarily the imperial court to

返上します。 その 裏には
hennjou shi masu. sono ura ni ha
relinquished this behind

幕府主導の 政権は 続けられる
bakufu shudou no seikenn ha tsuduke rareru
shogunate-led the regime would continue

という 思惑が ありました。
to iu omowaku ga ari mashita.
that an expectation there was

6. The anti-shogunate faction determined that the situation wouldn't change. They aimed to eliminate the shogunate forces through their force.

倒幕派は、 このままでは 実態は
toubaku ha ha, kono mama de ha jittai ha
the anti-shogunate faction [as it is] the situation

変わらない と 判断。 武力
kawara nai to hanndann. buryoku
wouldn't change that determined their force

による 幕府勢力の 排除を
ni yoru bakufu seiryoku no haijo wo
through the shogunate forces to eliminate

目指します。
mezashi masu.
they aimed

7. The anti-shogunate faction won the battle and abolished the shogunate, establishing a new government.

倒幕派は この 戦いに
toubaku ha kono tataikai ni
the anti-shogunate faction the battle

勝利し、 幕府を 廃止して
shouri shi, bakufu wo haishi shite
won and the shogunate abolished

新政府を 樹立します。
shinn seifu wo juritsu shi masu.
a new government establishing

8. To establish a centralized new system centered around the Emperor, the presence of the lords from the former shogunate side poses a significant obstacle.

天皇を 中心とした 中央集権の
tennno wo chuushinn to shita chuuo shuukenn no
the Emperor centered around centralized

新体制を 確立するには、
shinn taisei wo kakuritsu suru ni ha,
a new system to establish

旧幕府側の 藩主らの
kyuu bakufu gawa hannshu ra no
the former shogunate side from the lords of

存在は 大きな障害 です。
sonn'ai ha ookina shougai desu.
the presence a significant obstacle poses

9. If the new government forcibly seizes their territories, it could lead to another civil war. The new government will carry out administrative reforms.

新政府が 強引に 領地を 取り上げれば
shinn seifu ga gouinn ni ryouchi wo toriagereba
the new government forcibly their territories if seizes

再び 内戦に なりかねません。
futatabi naisenn ni nari kane masenn.
another civil war to it could lead

新政府は、 行政改革を 実行します。
shinn seifu ha, gyousei kaikaku wo jikkou shi masu.
the new government administrative reforms will carry out

10. This was the “*Haihan-chiken*.” By abolishing the previous fiefs and establishing prefectures, they brought local governance under the control of the central government.

それが 「廃藩置県」 です。 これまでの
 sore ga haihann'chikenn desu. kore made no
 this "haihann'chikenn" was previous
 the Haihan-chiken
 藩を 廃止して 県を 置く
 hann wo haishi shite kenn wo oku
 the fiefs abolishing and prefectures establishing
 ことで、 地方の 統治を
 koto de, chihou no touchi wo
 by local governance
 政府 の 管理下に
 seifu no kannri'ka ni
 the central government of under the control
 置いたのです。
 oita no desu.
 they brought

11. First, four domains, including Satsuma (present-day Kagoshima Prefecture), the driving force behind the new government, followed the government's wishes. Other domains followed them.

まずは、 新政府 の 原動力となった
 mazu ha, shinn'seifu no genndou'ryoku to natta
 first the new government behind the driving force
 薩摩 (現在の 鹿児島県) など
 satsuma (gennzai no kagoshima kenn) nado
 Satsuma present-day Kagoshima Prefecture including
 四藩が 政府の 意向に 従い、
 yonn hann ga seifu no ikou ni shitagai,
 four domains government's the wishes followed
 他の 藩も それに 続けました。
 hoka hann mo sore ni tsuduki mashita.
 other domains them followed

12. The new government gave former lords of the domains salaries and privileged status as “*kazoku* (nobility).”

新政府は、 元藩主に 給料と、
 shinn'seifu ha, moto hannshu ni kyuuryou to
 the new government former lords of the domains salaries and
 華族 という 特権身分を 与えました。
 kazoku to iu tokkenn mibunn wo atae mashita.
 nobility as privileged status gave
 徴兵制度、 租税制度 など
 chouhei seido, sozei seido nado
 conscription system (and) tax system including
 さまざまな 改革を 行います。
 samazama na kaikaku wo okonai masu.
 various reforms implemented

13. In addition, the new government took on the financial burden of the domains, which had been in financial difficulties due to the civil war. So, all of the lords returned their land and administrative rights.

また、 内戦 で
 mata, naisenn de
 in addition the civil war due to
 資金難にあえいでいた 藩 の
 shikinn'nann ni aeide ita hann no
 which had been in financial difficulties the domains of
 財政を 新政府が 負担しました。
 zaisei wo shinn'seifu ga futann shi mashita.
 the financial burden the new government took on
 そのため、 すべての 藩主が
 sono tame, subete no hannshu ga
 so all of the lords
 領土と 自治権を 返上しました。
 ryoudo to jichi'kenn wo hennjou shi mashita.
 their land and administrative rights returned

14. Thus, the new government succeeded in obtaining the entire land of Japan under its rule without blood.

こうして、 新政府は 無血で
 kou shite, shinn'seifu ha muketsu de
 thus the new government without blood
 日本全土を 統治下に置くことに
 nihonn'zenndo wo touchi'ka ni oku koto ni
 the entire land of Japan obtaining under its rule in
 成功したのです。
 seikou shita no desu.
 succeeded

15. Later, the new government implemented various reforms, including the education system, conscription system, and tax system.

その後、 新政府は 教育制度、
 sono go, shinn'seifu ha kyouiku'seido,
 later the new government the education system
 徴兵制度、 租税制度 など
 chouhei seido, sozei seido nado
 conscription system (and) tax system including
 さまざまな 改革を 行います。
 samazama na kaikaku wo okonai masu.
 various reforms implemented

16. Japan then modernized under the policy of “rich country, strong army,” and in a short period of time, Japan caught up to the level of Western Europe.

そして、日本は「富国強兵」
soshite, nihonn ha fukoku'kyouhei
 then Japan rich country, strong army

政策のもと近代化をはかり、
seisaku no moto kinndaika wo hakari,
 the policy of under modernized and

短期間で西欧のレベルに
tann'kikann de seiou no reberu ni
 in a short period of time Western Europe of the level to

追いつきました。
oitsuki mashita.
 (Japan) caught up

17. Notably, what stands out is that the driving force behind the Meiji Restoration was young people in their twenties and early thirties.

特筆すべきは、明治維新の
tokuhitsu su beki ha, meiji'ishinn no
 notably what stands out the Meiji Restoration behind

原動力となったのは20代から
genndou'ryoku to natta no ha nijuu dai kara
 the driving force (their) twenties and

30代前半の
sannjuu dai zennhann no
 thirties early in

若者であったことです。
wakamono de atta koto desu.
 young people was that is

領土争いを平和的に解決した知恵

日本は元来、天皇を統治者とする国でしたが、鎌倉時代（12世紀末）以降、武士による実質的な支配が続いていました。

19世紀前半、日本は、近代化をはかり強力な武力を得た西洋に、植民地化されるのではないかという恐れを抱きました。

これを機に、これまでの武家政権を倒して日本も近代化すべきとの気運が高まり、新しい時代へと進み始めます。

それが明治維新です。天皇を中心とした朝廷の権力を復活させる政権移行のため、革命ではなく、「王政復古」でした。

武力による倒幕が迫っていることを悟った幕府は、政権を自ら朝廷に返上します。その裏には幕府主導の政権は続けられるという思惑がありました。

倒幕派は、このままでは実態は変わらないと判断。武力による幕府勢力の排除を目指します。

倒幕派はこの戦いに勝利し、幕府を廃止して新政府を樹立します。

天皇を中心とした中央集権の新体制を確立するには、旧幕府側の藩主らの存在は大きな障害です。

新政府が強引に領地を取り上げれば再び内戦になりかねません。新政府は、行政改革を実行します。

それが「廃藩置県」です。これまでの藩を廃止して県を置くことで、地方の統治を政府の管理下に置いたのです。

まずは、新政府の原動力となった薩摩（現在の鹿児島県）など四藩が政府の意向に従い、他の藩もそれに続きました。

新政府は、元藩主に給料と、華族という特権身分を与えました。

また、内戦で資金難にあえいでいた藩の財政を新政府が負担しました。そのため、すべての藩主が領土と自治権を返上しました。

こうして、新政府は無血で日本全土を統治下に置くことに成功したのです。

その後、新政府は教育制度、徴兵制度、租税制度などさまざまな改革を行います。

そして、日本は「富国強兵」政策のもと近代化をはかり、短期間で西欧のレベルに追いつきました。

特筆すべきは、明治維新の原動力となったのは20代から30代前半の若者であったことです。



Ochazuke, the Ultimate Fast Food

究極のファストフード「お茶漬け」

きゅうきょく

ちゃづ



English+
Japanese



English



Japanese

1. “Ochazuke,” a convenient and easily enjoyed dish, remains popular across generations. The basic ochazuke involves placing ingredients on top of rice and pouring hot tea or hot water over it. In recent years, there have been variations where the broth is used instead.

手軽に食べられる 「お茶漬け」は、時代を超えて 人気
てがる た tabe rareru “ochazuke” ha, jidai wo koete ninki
a convenient and easily enjoyed dish ochazuke across generations popular

です。基本の お茶漬けは、ご飯の 上に 具材を
desu. kihon no ochazuke ha, gohann no ue ni guzai wo
remains the basic ochazuke rice on top of ingredients

のせ、 その上から 熱々のお茶 や お湯を
nose, sono ue kara atsutsu no ocha ya oyuu wo
involves placing and over it hot tea or hot water

かけますが、近年では 出汁をかけるものも あります。
kake masu ga, kinnenn deha dashi wo kakeru mono mo ari masu.
pouring in recent years where the broth is used instead there have been variations

2. The roots of ochazuke can be traced back to the Heian period (8-12th century). During the Edo period (17-19th century), ochazuke, a dish of cold rice topped with pickles and tea and stirred over rice, became popular as a quick meal in between work. It was a kind of fast food in Edo, so to speak.

お茶漬け の ルーツは 平安時代 (8 ~ 12 世紀) に
ochazuke no ru-tsuo ha heiann'jidai hachi kara juuni seiki ni
ochazuke of the roots the Heian period eight to twelfth century

さかのぼります。江戸時代 (17 ~ 19 世紀) には、
sakanobori masu. edo'jidai juunana kara juukyuu seiki niha,
can be traced back to the Edo period seventeen to nineteenth century during

仕事の合間に 手早く 食事を済ませようと、冷えたご飯に
shigoto no aima ni tebayaku shokuji wo sumase you to, hieta gohann ni
work in between a quick meal as a dish of cold rice

漬物 や お茶を かけて かきこめる 茶漬けが 流行りました。
tsukemono ya ocha wo kakete kaki komeru chazuke ga hayari mashita.
pickles and tea topped with and stirred over rice ochazuke became popular

いわば、江戸の ファストフード のようなものでした。
iwaba, edo no fasuto fu-do no youna mono deshita.
so to speak Edo in fast food a kind of it was

Photos (P22 below and P23) courtesy by Dashichazuke-en

写真 (P22 下と P23) 提供: だし茶漬け えん
しゃしん した ていきょう ちゃづ

3. However, during that time, the tea consumed by common people was reddish-black, with little or no taste or aroma. The development of the method for producing *sencha*, with its beautiful light green color, rich flavor, and delightful aroma, is credited by NAGATANI Soushichiro.

ただ、当時、庶民が飲んでいたお茶は、赤黒くて
 tada, touji, shominn ga nonnde ita ocha ha, akagurokute
 however during that time common people by consumed the tea reddish-black

味も香りもほとんどないものでした。薄緑の
 aji mo kaori mo hotondo nai mono deshita. usumidori no
 taste or aroma with little or no was with its light green

美しい色とふくよかな味、芳しい香りを放つ煎茶の
 utsukushii iro to fukuyokana aji, kaguwashii kaori wo hanatsu senncha no
 beautiful color rich flavor and delightful aroma sencha

製法を開発したのは、永谷宗七郎です。
 seihou wo kaihatsu shita noha, nagatani souchichirou desu.
 the method for producing the development of credited by Nagatani Souchichiro is

4. In Kyoto, “ochazuke” is called “bubuzuke,” and when someone says, “How do you like bubuzuke?” it is a well-known story that is implicitly a request to go home.

京都では「お茶漬け」を「ぶぶ漬け」と呼び、
 kyouto deha “ochaduke” wo “bubuduke” to yobi,
 Kyoto in ochazuke bubuzuke is called

「ぶぶ漬け、どうです？」と言われ
 “bubuduke, doudosu?” to iware
 how do you like bubuzuke? and someone says

たら、それは
 tara, sore ha
 when that is

暗に帰宅を促されていることだという話
 ann ni kitaku wo unagasarete iru koto da to iu hanashi ha
 implicitly a request to go home story

よく知られています。
 yoku shirarete i masu.
 it is a well-known

5. The simple flavor where the ingredients come to life is the essence of *ochazuke*, but “*tai* (sea bream) *chazuke*, where tea is used as the broth, is truly exceptional.

食材が生きて素朴な味わいのお茶漬けの
 shokuzai ga ikiru sobokuna ajiwai ga ochaduke no
 the ingredients come to life is the simple flavor where ochazuke of

醍醐味ではありませんが、お茶を出汁にかえて頂く
 daigomi deha ari masu ga, ocha wo dashi ni kaete tadaku
 the essence but tea the broth as where is used

「鯛茶漬け」は、また格別です。
 tai chaduke ha, mata kakubetsu desu.
 sea bream chazuke truly exceptional is



English+
Japanese



English



Japanese

Please write your answer in *hiragana*, *katakana*, *kanji*, or the Latin alphabet (English answers are not accepted).

答えは、ひらがな、カタカナ、漢字、アルファベット
のいずれかでお書きください。英語での回答は不可。

1. Is the following sentence correct?

Japanese people have an ingrained awareness that they first look at the whole and then aware themselves a part of it.

(Yes/No)

1. 次の文章は正しいですか。

日本人には、まず全体を見て、自分はその一部である
という意識が根づいている。

(はい/いいえ)

2. Who has been chosen for the portrait on the new 10,000 yen bill in 2024?

2. 2024 年に新しくなる 1 万円の肖像に選ばれたのは誰
でしょう。

3. What is the political and social reforms that occurred in Japan in the late 19th century?

3. 日本で 19 世紀後半に起こった政治的・社会的変革を
何と言いますか。

4. What is the name of the dish where ingredients are placed on top of rice and tea is poured over it?

4. 具材をのせたご飯にお茶をかけて食べる料理の名前
は何でしょう。

5. What does it imply if you are told “How do you like *bubuzuke*?” when visiting Kyoto?

5. 京都において訪問先で「ぶぶ漬け、どうです？」と
言われたら、どのような意味が込められていますか。

5. It implies you to go home. お帰りくださいと促している。

3. The Meiji Restoration 明治維新 4. Ochazuke お茶漬

1. Yes はい 2. SHIBUSAWA Eiichi 渋沢栄一

Answers / 答え

Ecuador Pavilion エクアドル パビリオン



Embassy of Ecuador x Gakyojin BUNTA iNOUE

エクアドル大使館 × 画狂人 井上文太

Paradise Under the Sun:
The Resonance of Nature
and Tradition in Ecuador太陽の下の楽園：エクアドルの自然と伝統の共鳴
たいよう した らくえん し ぜん でんとう きょうめい

In this work by BUNTA iNOUE, the flag of Ecuador is vividly depicted. The yellow in the flag represents the sun and abundant natural resources, the blue symbolizes the sky, sea, and the Amazon River, and the red signifies the blood shed for freedom and independence.

今回の井上文太氏の作品は、エクアドル国旗が生き生きと描かれています。国旗の黄色は太陽と豊かな天然資源、青は空と海そしてアマゾン川、赤は自由と独立のために流された血を表しています。

“Ecuador,” a country named after the equator. Its capital, Quito, means “the center of the Earth” in the language of the indigenous people. The towering Chimborazo volcano at the center is said to be the world’s highest mountain when measured from the Earth’s center. From its summit, a radiant sun shines, and the powerful flight of the condor symbolizes greatness and strength.

「赤道」を国名とするエクアドル。首都のキトは、原住民の言葉で「地球の真ん中」を意味します。中心にそびえ立つチンボラソ火山は、地球の中心から測ると世界一高い山と言われます。その頂上からはまばゆい太陽が差し込み、力強く空を飛ぶコンドルが偉大さと力の象徴として描かれています。

Furthermore, animals that have undergone unique evolution in the UNESCO World Heritage site, the Galapagos Islands, are depicted. Particularly eye-catching is the giant tortoise wearing a Toquilla hat. This hat is a luxurious traditional craft made by skilled craftsmen in Ecuador, designated as a UNESCO Intangible Cultural Heritage.

さらには、世界遺産のガラパゴス諸島で独自の進化を遂げた動物たちも描かれており、特に目を引くのが、トキージャハットをかぶったゾウガメ。この帽子は、エクアドルの熟練職人の手作業によって作られる高級伝統工芸品。ユネスコ無形文化遺産に指定されています。

In the painting, the national flower, the Chuquiraga, makes an appearance, accentuating the richness of Ecuador’s nature. Ecuador is a paradise where coexistence between animals and humans has been achieved. The artwork beautifully captures this essence.

画中には国花であるチュキラグアが姿を見せ、エクアドルの自然の豊かさを際立たせています。動物と人間の共存が成し遂げられた楽園エクアドル。それが見事に表現された作品となりました。

English+
Japanese

2023

Paradise Under the Sun:
The Resonance of Nature and Tradition in Ecuador
太陽の下の楽園：エクアドルの自然と伝統の共鳴
たいよう した らくえん し ぜん でんとう きょうめい

© BUNTA iNOUE



Beta
Garcia