7 2022
SINCE 1986
ひらがなタイムズ

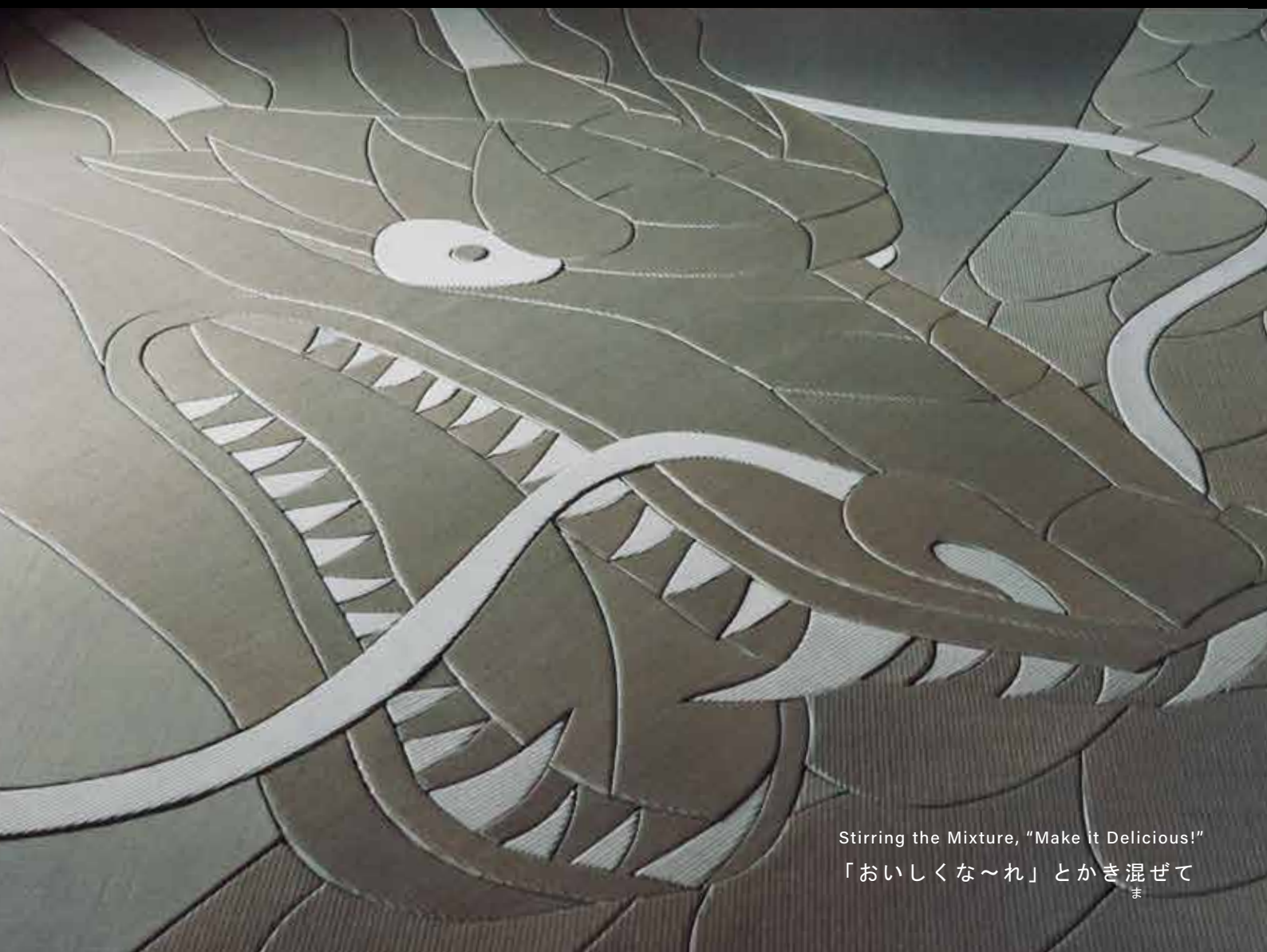
令和 4 年 6 月 20 日発行 | 毎月 1 回 20 日発行
通巻 429 号　ISSN 1348-7906

880 円

HIRAGANA TIMES.

すごい畳を世界へ
（たたみ　せかい）

“AWESOME TATAMI” TO THE WORLD



Stirring the Mixture, “Make it Delicious!”
「おいしくな～れ」とかき混ぜて
（ま）

JAPANESE GENTLE RUGS

日本の優しい敷物

Tatami is a flooring material unique to Japan, consisting of a consisting of mats woven from woven from rush grass and stretched over a board-like core. It is mentioned in Japan's oldest book, "Kojiki" (Record of Ancient Matters), and has a history of more than 1,300 years. Initially treated as bedding, it came to be used to cover the entire floor during the Kamakura period (12th-14th century). Although there are regional differences, the size and shape have remained largely unchanged. In Japan, " 畳 (*jyou*)" unit is still used to express the size of a room.

畳は、い草で織った敷物を板状の芯に張り付けた日本特有の床材です。日本最古の書物である「古事記」にも記載があり、その歴史は1300年以上に及びます。当初は寝具として扱われ、鎌倉時代（12～14世紀）から部屋全体に敷き詰める形で使われるようになりました。

地域差はありますが、大きさも形もほぼ変わっておらず、日本では現在も「畳」という単位で部屋の広さを表します。

If you have lived in Japan for a long time, you have probably experienced a curious nostalgia for the gentle fragrance and texture of natural products. However, due to the trends of the times, the *tatami* market has been shrinking. This issue of Japan Artist features YAMADA Kenzi, a *tatami* craftsman who is trying to open up a new market for *tatami* with his creative approach.

日本に長く住んでいる人であれば、優しい香りや自然物ならではの質感に、不思議なノスタルジーを感じた経験がきっとあることでしょう。しかし時代の流れもあり、畳市場は縮小の一途をたどっています。今回のジャパンアーティストでは、独創的なアプローチで畳の新たな市場を切り拓こうとする畳職人・山田憲司さんを特集します。

Text 文 by SAWAGUCHI Shota 澤口翔太



JAPAN Art

04 **Japan Artist**
ジャパン アーティスト

JAPAN Friend

12 Japan's Friendship
ジャパン・フレンドシップ

18 *Spotlight*
スポットライト

People

38 Person of the Hour
時の人

Japan Now

44 Topics & Events
トピックス&イベント

46 JAPAN PRODUCTS
ジャパン製品

48 Trending
トレンディング

52 SEASONAL HIGHLIGHTS
シーズン ハイライト

JAPANese News

22 News Review
ニュースからまなぶ

23 New Expressions & Buzzwords
新語・流行語

24 Close Up Japan
クロースアップ・ジャパン

Nihongo Spirit

26 Japanese Language Journey to the Society of Co-existence
共 存社会への旅〜日本語道〜

30 Nihongo Spirit
日本語道

32 Archives
アーカイブ

34 Idioms
イディオム

Live in Japan

36 Visas & Practical Advice for Living in Japan 日本でのビザと生活 習 慣

Instructions for Reading in the App Version アプリ版で読むための手 順

Starting January issue, readers who have subscribed to the print version will be able to also enjoy the app version.
Download the Hiragana Times app to your smartphone or tablet (See the back page) → Tap the profile (human icon) on the bottom right → Create an account → Enter this month's ID & PW → With the app, you can now read anytime!

1 月号から、プリント版を購読されている読者もアプリ版でお楽しみいただけるようになりました。
ご自身のスマホやタブレットに、ひらがなタイムズのアプリをダウンロード（裏 表 紙参照）→右下のプロフィール（人物アイコン）をタップ→アカウントを作成→今月の ID と PW を入 力 →アプリで、いつでも読める！

This Month's ID & Code
今月の 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 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@hiraganatimes.com
web hiraganatimes.com

* Prices for products generally do not include sales tax.
The events on pages 38-39 may be postponed due to COVID-19.

商 品の価格は原則的に税別で表記しています。
44-45 ページのイベントは新型コロナウイルスの影響で予定が変更になることがあります。

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
English Proofreader 英文校正 | Daniel Satoru WAKABAYASHI 若林ダニエル悟
Japanese Proofreader 和文校正 | TATEISHI Saeko タテイシサエコ
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. Kao 高郡悦、Chris 何季憲
DTP | SEKI Natsuko, SUZUKI Yusuke 関なつこ、鈴木勇介
WEB | HASEGAWA Riki 長谷川理樹

SHOGOIN TURNIPS





聖 護院かぶら
しょう ごいん

During this hot season, we crave salty and sour *tsukemono* (Japanese pickles) more than usual. Whether at home or at a sumptuous *kaiseki* dinner, it is hard to imagine a Japanese meal without *tsukemono*. They are a perfect accompaniment to rice and *miso* soup, and their crunchy, crispy, mouthwatering flavors are sure to delight your palate.

暑くなってくるこの時期は、塩味と酸味がきいたお漬物が普段以上に食べたくなります。家庭の食卓でも、豪華な懐石 料理でも、お漬物のない和食は考えられません。ご飯とみそ汁のお供に、ぽりぽりっ、ぱりぱりっ、口の中で引きしまった味わいが広がります。

Speaking of vegetables, *tsukemono* are pickles of the West, as are sauerkraut for Germany, kimchi for Korea, and zaasai for China. In Japan, various vegetables are pickled for various things. These include but not limited to pickles pickled in rice bran or soy sauce, pickles pickled in *sake* lees such as *narazuke*, pickles pickled in vinegar such as *rakkyou*, pickles pickled in salt such as *takana*, pickles pickled in *miso*, and pickles pickled in sesame, etc. Non-fermented pickles such as *fukujinzuke*, and pickles that are made by marinating food in a pickling bed are called *tsukemono* in Japan.

野菜の漬物というと、欧米ではピクルス、ドイツではザワークラウト、韓国ではキムチ、中国ではザーサイ。日本では、さまざまな野菜を、さまざまなものに漬けこみます。ぬか漬けや醤油漬け、奈良漬けなどの粕漬け、らっきょう漬けなどの酢漬け、高菜漬けなどの塩漬け、みそ漬け、麹漬けな

「おいしくな〜れ」とかき混ぜて

Stirring the Mixture, “Make it Delicious!”

Text 文 BY IWASAKI Yumi 岩崎由美 協力 BY 株式会社西利

ぬか漬け
づ



NUKAZUKE

どがあり、福神漬けなどの発酵していないものも含めて、漬床に食材を漬けこんだすべてを日本では漬物と呼びます。

Tsukemono used to be made at home. The best time to make a *nuka*-bed for pickles is from pre-summer to the early start of summer, when the temperature is around 20 to 25 degrees Celsius. It takes about one month to mature and produce a tasty pickling bed. Alternatively, a bran bed is labor-intensive and needs to be stirred from the bottom every day to let it air out. Of course, there may be households that continue to use the same old bran bed, but stirring it every day takes a lot of patience. Sometimes the bran bed is damaged in the process, and when that happens, you have to try again with a fresh mind. Every day I stir it with all my heart, hoping that it will be delicious.

漬物は、かつては家庭で作るものでした。とくにぬか漬けのぬか床を作るなら気温20～25度くらいの初夏から夏前の季節が最適です。だいたい1カ月ほどで熟成し、おいしく漬けられるぬか床が出来上がります。ただし、ぬか床は手がかかり、毎日底からかき混ぜて空気を含ませる必要があります。もちろん、年季の入ったぬか床を使い続けているご家庭もあるでしょうが、毎日かき混ぜるのは根気がいる作業。途中でぬか床を傷めてしまうこともあり、そんなときは新たな気持ちで再挑戦。毎日「おいしくな～れ」と念じながら、心をこめてかき混ぜます。

Cucumbers, eggplant, radishes, carrots, and *myouga* (Japanese ginger) etc., virtually any kind of vegetable is ready to be pickled almost overnight. If you forget to pull them up from the *nuka*-bed and they have been pickling for days, cut them into thin slices and enjoy; you can enjoy a different flavor. Unlike store-bought pickles, you can adjust the amount of salt, acidity, and flavor of the pickles that you make at home. If you do it right, you can enjoy pickles that taste just the way you like them.

キュウリにナス、大根、にんじん、ミョウガ……どんな野菜もほぼ一晩漬ければできあがり。もし、ぬか床から引き上げるのを忘れて何日もたってしまったら、薄切りにして召し上がれ。違う味わいでいただけます。家で作るぬか漬けは市販のものとは違い、塩加減も酸味も旨みも自分で調整ができ、うまくできれば自分好みの味の漬物を楽しめます。

NUKAZUKE BARRELS



ぬか漬けの樽

KOIZUMI Takeo, a fermentation scientist, says, “Already in the Jomon period, there was a simple salted pickled peel of *sosai* (an old way of saying vegetable). Looking through documents, *myouga*, cucumbers, and eggplants pickled in *hishio* (the original form of soy sauce) appear in the “Shosoin Documents” (first half of the 8th century), and the “*Engishiki*” (mid-10th century), which describes court ceremonies and annual events, of which records dozens of different kinds of pickled vegetables. At that time, salt was expensive; so, only a few people could eat them.

RAKKYOU ZUKE



らっきょう漬け

UME-BOSHI



梅干し
うめぼし

梅干しが登場するのは鎌倉時代（12～14世紀）で、武士の携行食でした。室町時代（14～16世紀）には麹を作る「種麹屋」も存在しています。塩が広く流通し、精米した白米を庶民でも食べられるようになった江戸時代になると漬物は全国に広がり、「香の物屋」（漬物屋）が繁盛します。さらに、精米したときに出る米ぬかを使ったぬか床は、繰り返し使えるため一気に普及し、干した大根を漬けた沢庵も人気になりました。

発酵学者の小泉武夫氏は、「すでに縄文時代には、蔬菜（野菜の古い言い方）の皮を塩漬けした簡単なものがあった」と言っています。文献をひもとくと「正倉院文書」（8世紀前半）に「醤（醤油の原型）」で漬けたミョウガ、ウリ、ナスが登場し、宮中の儀式や年中行事を記した「延喜式」（10世紀半ば）には、何十種類もの漬物の記録が見られます。当時は塩が高価だったため、一部の人しか食べられないものでした。

Umeboshi first appeared in the Kamakura period (12th-14th century) and was a portable food for *samurai* warriors. In the Muromachi period (14th to 16th century), there were “seed malt makers” who made *kouji* mold. In the Edo period (1603-1868), salt was widely distributed and milled white rice became available to the general public. Pickles spread throughout the country and “Kounomono ya” (*tsukemono* shops) flourished. The use of rice bran from polished rice in the bran bed became popular because it could be used over and over again, and also during this time period *takuan* (pickled *daikon* radish) had become popular.

沢庵
たくあん



TAKUAN

ぬか漬けの樽
ぬかづけのたる



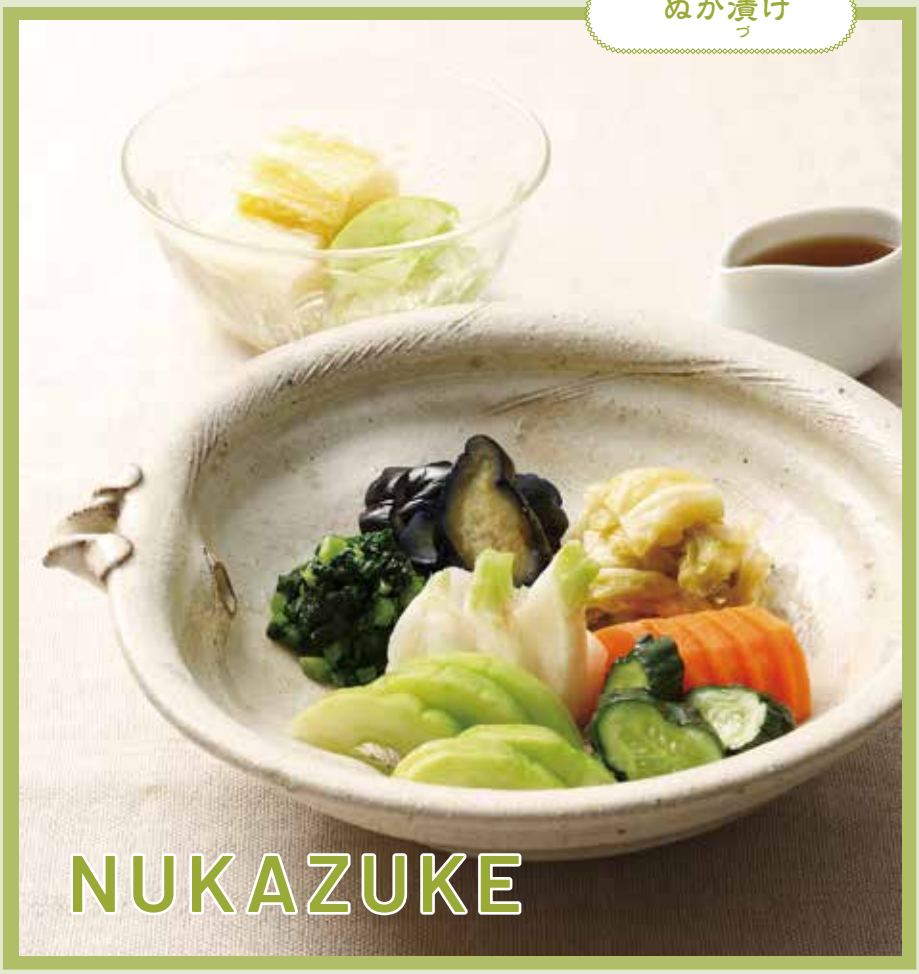
NUKAZUKE BARRELS

Nowadays, however, the habit of eating Japanese food is decreasing, and opportunities to eat pickles are becoming less frequent. What has come at such a time, is a so-called fermented food boom. Fermentation is a phenomenon in which lactic acid bacteria are produced by microorganisms working on foodstuffs. There are pickles that are not fermented, unlike *nukazuke* and other fermented pickled foods. It has a high preservation property, and the flavor and rich nutrition that were not present in the ingredients are newly added. Microorganisms, especially lactobacilli, improve the intestinal environment, containing a lot of dietary fiber, and are attracting attention from people becoming more health-conscious.

しかし今は、和食を食べる習慣が減り、漬物を食べる機会が少なくなってきました。そんなときにやってきたのが発酵食品ブームです。発酵とは、微生物が食材に働きかけることで乳酸菌が生まれる現象ですが、その乳酸菌が体に良いと、見直され始めたのです。発酵させない漬物もありますが、ぬか漬けなどは発酵食品。保存性が高く、素材になかった旨みや豊富な栄養素が新たに加わります。微生物、とりわけ乳酸菌は腸内環境を良くし、食物繊維も多く含まれるため、健康志向の高まりに伴って注目されるようになりました。

Some people have even become fermentation meisters or fermentation designers, and I, for one, learned about fermentation in a working adult course at Tokyo University of Agriculture. The experience of making not only pickles, but also vinegar, *miso*, *mirin*, and *nattou* (fermented soybeans) by myself was full of surprises. In addition to the power of the microorganisms that live in the land, stirring with your bare hands adds to the power of the microorganisms that live in you. One does put a lot of time, effort, and love into the process of fermentation.

発酵マイスターや、発酵デザイナーといった肩書の職業の人も現れ、かくいう私も東京農業大学の社会人講座で発酵を学びました。漬物はもちろん、酢、みそ、みりん、納豆に至るまで自分で作る体験は驚きに満ちていました。その土地に棲む微生物の力に加え、素手でかき混ぜることでその人個人にいる微生物の力も加わり、手間と時間と愛情がこめられます。



Even if you do not make pickles by yourself, the elegant sweet and sour taste of *senmaizuke* made from very thinly sliced Shogoin turnips is irresistible. F*ukujinzuke* and *rakkazuke* are essential for curry and rice, and *narazuke* is essential for *unajuu* (rice topped with grilled eel). This year, by all means, let's use pickles to improve the intestinal environment, and strengthen the immune system, to make it through the hot summer battling Covid-19.

自分で漬けたものでなくても、ごく薄く切った聖護院かぶで作られた千枚漬けの上品な甘酸っぱさはたまりませんし、カレーライスには福神漬けやらっきょう漬け、うな重には奈良漬けが欠かせません。今年はぜひ、漬物で腸内環境を整え、免疫力を高めて、コロナと暑い夏を乗り切りましょう。

