5 2022
SINCE 1986
ひらがなタイムズ

令和 4 年 4 月 20 日発行 | 毎月 1 回 20 日発行
通巻 427 号　ISSN 1348-7906
880 円

HIRAGANA TIMES.

What is the Correct Japanese Pronunciation of Tokyo?

Tokyo の正しい日本語の発音は？
ただ　にほんご　はつおん



浄土に吹く風

じょうど　ふ　かぜ

Wind Blowing in the Pure Land

Heart to Heart Communication

心を以て心に伝う

Text 文 | SAWAGUCHI Shota 澤口翔太

Buddhism was introduced to Japan in the mid-6th century. In the beginning, Buddhist statues, the object of worship, were made of metal, clay, and lacquer. However, since nearly 70% of Japan's land area is covered by forests, wooden Buddhist statues gradually came to be made. At the same time, through trial and error by the makers, a unique Japanese wood carving technique developed.

日本に仏教が伝わったのは6世紀半ばのことです。当初、信仰の対象となる仏像は、金属や土、漆などを使って作られたといいます。しかし、日本は国土の7割近くを森林が占めることもあり、次第に木製の仏像が作られるようになりました。同時に、作り手の試行錯誤によって、日本独自の木彫りの技術も発展していきました。

Today, there are many Buddhist statues in Japan that have remained close to their original appearance for hundreds of years. However, not many people are aware of their creators. Buddhist priests simply bequeathed the statues, and people have interpreted them as a medium to offer prayers to the Buddha who dwells in the Pure Land.

今日、日本には何百年にもわたって当時に近い姿を保っている仏像が数多くあります。しかし、その作り手に意識を向ける人は多くないでしょう。仏師たちはただ仏像を遺し、人々はそれを媒介と解釈して、浄土に住まう仏へと祈りを捧げてきました。

The creator has put aside his ego and put a pure mental image into the Buddha statue. There are those who perceive this beauty, which most people would overlook, but very few people do.

作り手が自我を捨て、仏像に込めた浄らかな心象風景。大半の人が見過ごしてしまうであろうその美を、ごくまれに感じ取る人がいます。

TSUCHIYA Yoshimasa is one of those artists who possess such rare sensitivity. He is a sculptor who established his one-of-a-kind style based on an image he received from a certain Buddhist statue.

土屋仁応さんは、そうした希有な感性を持つ芸術家の一人。ある仏像から受けた心象を糧にして、唯一無二の作風を確立した彫刻家です。

In this issue of Japan Artist, Tsuchiya will introduce his roots as an artist and his vision for the future.

今回のジャパンアーティストでは、土屋さんの作家としてのルーツや、今後の展望を紹介します。



Stay Home
ステイホーム

Contents
目次

May 2022
NO. 427

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

16 ***Spotlight***
スポットライト

People

34 **Person of the Hour**
今月の人物

Japan Now

38 **Topics & Events**
トピックス&イベント

40 **JAPAN PRODUCTS**
ジャパン製品

42 ***Trending***
トレンディング

44 **Seasonal Highlights**
シーズン ハイライト

JAPANese News

18 News Review
ニュースからまなぶ

19 New Expressions & Buzzwords
新語・流行語

20 Close Up Japan
クロースアップ・ジャパン

Nihongo Spirit

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

26 Nihongo Spirit
日本語道

28 Yukineko's JAPANese Anciention
ゆきねこの JAPANese いにしえーション

30 Idioms
イディオム

Live in Japan

32 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。
38-39 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
DTP | SEKI Natsuko, SUZUKI Yusuke 関なつこ、鈴木勇介
WEB | HASEGAWA Riki 長谷川理樹

The Invasion of Ukraine is not a "Fire on the Other Side of the River"
ウクライナ侵攻 は 「対岸 の 火事」 では ない
う く ら い な しん こう　　たい がん　　か じ

1. The Russian invasion of Ukraine is similar to the incident in which Nazi Germany forced the annexation of Austria after invading the country.

ロシア の				ウクライナ侵攻 は、
ろ し あ				うくらいなしんこう
roshia no				ukuraina'shinnkou ha,
Russian				the invasion of Ukraine

ナチス・ドイツ が		オーストリア に		侵 入 した
なちす どいつ		おーすとりあ		しんにゅう
nachisu doitsu ga		o-sutoria ni		shinnnyuu shita
Nazi Germany		Austria		invading

末 に		併 合 を		強 行 した		事 件
すえ		へいごう		きょうこう		じけん
sue ni		heigou wo		kyoukou shita		jikenn
after		the annexation (of the country)		in which forced		the incident

と		類似 して いる と 言える でしょう。
		るいじ　　い
to		ruiji shite iru to ieru deshou.
to		is similar

2. Hitler proceeded to expand his territory by force and invaded Poland. World War II breaks out.

ヒトラー は		武 力		での		領 土拡 大 を
ひとらー		ぶりょく				りょうどかくだい
hitora- ha		buryoku		deno		ryoudo'kakudai wo
Hitler		force		by		to expand his territory

進め、		ポーランド に		侵攻。
すす		ぽーらんど		しんこう
susume,		po-ranndo ni		shinnkou.
proceeded and		Poland		invaded

第 二次世界 大 戦 が		勃 発 し ます。
だいにじせかいたいせん		ぼっぱつ
dai'niji sekai'taisenn ga		boppatsu shi masu.
World War II		breaks out

3. Defeated, Germany surrenders after Hitler commits suicide. The atomic bomb was dropped on Japan, which was an ally of Germany.

敗れた		ドイツ は、		ヒトラー の		自殺
やぶ		どいつ		ひとらー		じさつ
yabureta		doitsu ha,		hitora- no		jisatsu
defeated		Germany		Hitler		(commits) suicide

を 経て		降 伏 し ます。		ドイツ		と
へ		こうふく		どいつ		
wo hete		koufuku shi masu.		doitsu		to
after		surrenders		Germany		of

同 盟 国		であった		日本		には
どうめいこく				にほん		
doumei'koku		de atta		nihonn		niha
an ally		which was		Japan		on

原 爆 が		落とされ ました。
げんばく		お
gennbaku ga		otosare mashita.
the atomic bomb		was dropped

4. In World War II, the Soviet Union (now Russia) defeated the invading Germans and contributed greatly to the end of the war. However, casualties were also outstanding.

第 二次世界 大 戦		で、		ソ連		(現 ロシア) は
だいにじせかいたいせん				それん		げんろしあ
dai'niji sekai'taisenn		de,		sorenn		(genn roshia) ha
World War II		in		the Soviet Union		now Russia

侵 攻 して きた		ドイツ を		打ち破り、
しんこう		どいつ		うやぶ
shinnkou shite kita		doitsu wo		uchiyaburi,
invading		the Germans		defeated and

終 戦		に		大きく		貢 献 しました。
しゅうせん				おお		こうけん
shuusenn		ni		ookiku		koukenn shi mashita.
the end of the war		to		greatly		contributed

しかし、		犠 牲 者		も		最 大 でした。
		ぎせいしゃ				さいだい
shikashi,		gisei'sha		mo		saidai deshita.
however		casualties		also		were outstanding

5. On the other hand, the Soviet Union occupied the four northern islands after the Potsdam Declaration, in which Japan conceded defeat.

一 方、		ソ連 は		日本 が		敗 戦 を
いっぽう		それん		にほん		はいせん
ippou,		sorenn ha		nihonn ga		haisenn wo
on the other hand		the Soviet Union		Japan		defeat

認めた		ポツダム宣 言		の 後 に、
みと		ぽつだむせんげん		あと
mitometa		potsudamu'senngenn		no ato ni,
in which conceded		the Potsdam Declaration		after

北 方 の		四 島 を		占 領 しました。
ほっぽう		よんとう		せんりょう
hoppou no		yonntou wo		sennryou shi mashita.
northern		the four islands		occupied

6. At the time, there was a Soviet-Japanese neutrality pact between Japan and the Soviet Union, and no Soviet citizens lived on the four islands.

当 時、		日本		と		ソ連		との 間 には
とうじ		にほん				それん		あいだ
touji,		nihonn		to		sorenn		tono aida niha
at the time		Japan		and		the Soviet Union		between

日ソ 中 立 条 約 が		あり、		四 島		に
にっそちゅうりつじょうやく				よんとう		
nisso'chuuritsu'jouyaku ga		ari,		yonntou		ni
a Soviet-Japanese neutrality pact		there was and		the four islands		on

ソ連 人 は		一人 も 住んで い ません でした。
それんじん		ひとり　　す
sorennjinn ha		hitori mo sunnde i masenn deshita.
Soviet citizens		no [one] lived

English+ Japanese | English | Japanese | Japanese Text

7. The Soviet Union unilaterally incorporated the four islands into its territory approximately five months after occupation. The 17,000 Japanese residents who had been living there were forcibly evicted.

ソ連(それん) は — sorenn ha — the Soviet Union
四島(よんとう) の — yonntou no — the four islands
占領(せんりょう) から — sennryou kara — occupation after
約(やく) — yaku — approximately
5カ月後(ごかげつご)、 — go kagetsu'go, — five months [later]
一方的(いっぽうてき)に — ippou'teki ni — unilaterally
自国領土(じこくりょうど) — jikoku'ryoudo — its territory
に — ni — into
編入(へんにゅう)しました。 — hennnyuu shi mashita. — incorporated
住(す)んでいた — sunnde ita — who had been living there
1万7,000人(いちまんななせんにん)の — ichimann nanasenn ninn no — seventeen thousand [persons]
日本人住民(にほんじんじゅうみん)が — nihonnjinn'juuminn ga — the Japanese residents
強制退去(きょうせいたいきょ)させられました。 — kyousei'taikyo sase rare mashita. — were forcibly evicted

8. The four islands are "Japan's inherent territory," but Russia's illegal occupation of them still continues.

四島(よんとう)は — yonntou ha — the four islands
「日本固有(にほんこゆう)の — "nihonn'koyuu no — Japan's inherent
領土(りょうど)」 — ryoudo" — territory
です — desu — are
が、 — ga, — but
ロシア(ろしあ)の — roshia no — Russia's
不法占拠(ふほうせんきょ)は — fuhou'sennkyo ha — illegal occupation (of them)
いまだに — imada ni — still
続(つづ)いています。 — tsuduite i masu. — continues

9. Former Prime Minister Abe visited Russia 11 times during his term of office and held 27 summit meetings.

安倍(あべ)前総理(ぜんそうり)は — abe zenn'souri ha — former Prime Minister Abe
任期中(にんきちゅう) — ninnki'chuu — during his term of office
11回(じゅういっかい)にわたり — juuikkai ni watari — eleven times
ロシア(ろしあ)を — roshia wo — Russia
訪(おとず)れるなどして、 — otozureru nado shite, — visited and
27回(にじゅうななかい)もの — nijuu nana kai mono — twenty seven [times]
首脳会談(しゅのうかいだん)を — shunou'kaidann wo — summit meetings
行(おこな)いました。 — okonai mashita. — held

10. However, rather than having results from the talks, Russia has passed a revised constitution with a clause prohibiting the ceding of territory.

しかし、 — shikashi, — however
会談(かいだん)の — kaidann no — the talks
成果(せいか)が — seika ga — from results
あるどころか、 — aru dokoroka, — rather than having
ロシア(ろしあ)では — roshia deha — Russia
領土割譲禁止条項(りょうどかつじょうきんしじょうこう)が — ryoudo'katsujou'kinnshi'joukou ga — a clause prohibiting the ceding of territory
加(くわ)えられた — kuwae rareta — with
改正憲法(かいせいけんぽう)が — kaisei'kennpou ga — a revised constitution
成立(せいりつ)しました。 — seiritsu shi mashita. — has passed

11. Furthermore, during the Ukraine crisis, surface-to-air missiles deployed in the Northern Territories were being trained for readiness.

さらに、 — sara ni, — furthermore
ウクライナ危機(うくらいなきき) — ukuraina'kiki — the Ukraine crisis
の最中(さなか)、 — no sanaka, — during
北方領土(ほっぽうりょうど) — hoppou'ryoudo — the Northern Territories
に — ni — in
配備(はいび)された — haibi sareta — deployed
地対空ミサイルの — chi'tai'kuu'misairu no — surface-to-air missiles
訓練(くんれん)が行(おこな)われました。 — kunnrenn ga okonaware mashita. — were being trained (for readiness)

Let's Have Tea

お茶（ちゃ）、しましょう



Text 文 | IWASAKI Yumi 岩崎由美

The refreshing aroma, bright green color, mild sweetness, and harmony of bitter and astringent tastes of Japanese tea are exceptional. Although the custom of brewing and drinking tea at home is disappearing, especially among the younger generation, Japanese tea itself has become an integral part of people's daily lives.

爽やかな香りと鮮やかな緑色、まろやかな甘みと苦みと渋みが調和する日本茶の味わいは格別です。若い世代を中心に、自宅でお茶を淹れて飲む習慣が失われつつありますが、日本茶そのものは、人々の暮らしの中に溶け込んでいます。

Harvesting of tea begins around 88 nights (early May), 88 days after the first day of spring (around February 4), although it varies from region to region. Eighty-eight nights is one of the "*zassetsu*," which are used to mark the transition of the seasons, and is the day that marks the transition from spring to summer in the lunar calendar. It marks the beginning of the best season for farm work, such as sowing seeds and plucking tea.

お茶の収穫は、産地によっても違いますが、立春（2 月 4 日頃）から数えて 88 日目にあたる「八十八夜（5 月初旬）」を目安に始めます。八十八夜とは、季節の移り変わりの目安になる「雑節」の一つで、旧暦における春から夏に移る節目の日。種まきや茶摘みなどの農作業に最良の季節の始まりです。

The tea made from the first sprouts of the year is called "*shincha* (new tea)," and is said that it is the most delicious because of its concentrated *umami* and nutrients, and it is said that drinking it will bring you good health and good fortune for the rest of the year. Tea leaves grow back after plucking, so tea leaves can be plucked multiple times from spring to summer.

その年の最初に摘んだ新芽で作ったお茶を「新茶」と呼び、うまみや栄養素が凝縮されていることからもっとも美味しく、飲むと無病息災で一年を過ごせると伝えられています。茶葉は摘みとってもまた生えてきますので、春から夏にかけて複数回、摘むことができます。

Fermentation of fresh leaves begins immediately after plucking. Green tea is steamed immediately to stop fermentation, black tea is steamed to maximize fermentation, and oolong tea is half fermented. All of these teas are made from the same plant called "*Cha*/*Cha* tree." Ultimately, it is the degree of fermentation that makes the difference in the teas.

生葉は摘み取った直後から発酵が進みます。発酵を止めるためにすぐに蒸したものが緑茶、発酵を最大限に進めたものが紅茶、半分発酵させたものがウーロン茶です。これらのお茶はすべて同じ「チャ／チャノキ」という植物から作られます。お茶に違いをもたらすのは、発酵の度合いなんですね。

After steaming, tea leaves are dried while being rubbed. I have had the opportunity to experience this rubbing and drying process. The leaves are so lovely that I feel like rolling them forever. This is how *sencha* is made. The tea that takes more time and effort to cultivate is called "*gyokuro*," and since its production area is limited, it is considered to be rare and of the highest grade of tea. *Gyokuro* has a mild and smooth taste. *Matcha* is steamed, dried without rubbing, and ground into a powder. *Hojicha* and genmaicha, which are roasted until they turn brown, have an attractive aroma. Flavor and taste vary remarkably depending on the region and variety of tea.

蒸した後の茶葉は、揉みながら乾燥させます。この揉みと乾燥の作業を体験させてもらったことがあるのですが、茶葉が愛おしくて、いつまでも転がしていたい気分になります。こうして作られたのが「煎茶」です。そして、より手間をかけて栽培したものが「玉露」で、産地が限定されるため希少性も高く、最上級のお茶とされています。玉露はとろりとした口当たり。抹茶は、蒸してから揉まずに乾燥させ、臼で挽いて粉にします。褐色になるまで焙煎したほうじ茶や玄米茶などは香ばしさが魅力です。産地や品種によって、風味や味わいが驚くほど異なります。

It is said that tea seeds were brought from China by Japanese envoys to China around 800 AD. Full-scale cultivation of tea began around 1200. Eisai Zenji, the founder of the Rinzai sect of *Zen* Buddhism, wrote in his "Tea and Curing Medicine" that "tea is the elixir of cure and the miracle of prolonging life." About 400 years later, Sen no Rikyu developed "*chanoyu*" (tea ceremony) into a major art form.

お茶は西暦 800 年頃、遣唐使によって中国から種が持ち込まれたと言われています。本格的に栽培が始まったのは 1200 年頃。臨済宗の開祖・栄西禅師が「喫茶養生記」で、「茶は養生の仙薬なり、延命の妙術なり」と説いています。その約 400 年後、千利休が「茶の湯」（茶道）を大成させました。

The current tea manufacturing process was developed in 1738. Later, Japan opened its doors to the rest of the world after the end of its isolation, becoming part of the global economy. At that time, along with raw silk, tea was one of the most important exports. Then, in the 1970s, fast food and convenience stores appeared on the scene, and as they became more popular, "convenience and ease of use at any time" became the norm. Tea brewed in a teapot became a distant commodity.

現在のお茶の製法が編み出されたのは 1738 年。その後、鎖国を解き開国した日本は、世界経済の中に組み込まれていきます。その頃、お茶は生糸と並ぶ重要な輸出品の一つでした。そして、1970 年代にファストフードやコンビニエンスストアが登場。普及するにつれて「いつでも便利に手軽なこと」がもてはやされる時代になり、急須で淹れるお茶は生活から遠ざかりつつありました。

In response, Ito En Ltd. spent about 10 years researching and developing *sencha* served from a can, a green tea beverage that can be consumed anytime, anywhere, and, which was completed in 1984, followed by the world's first green tea beverage served in a PET bottle in 1990. While green tea has become more readily available, in recent years, the number of sophisticated Japanese tea cafes has been increasing, and the depth and flavor of Japanese green tea is being reevaluated.

そこで、株式会社伊藤園がいつでもどこでも飲める緑茶飲料「缶入り煎茶」を約10年かけて研究開発し、1984年に完成。1990年には世界初のペットボトル入り緑茶飲料が誕生しました。手軽に飲めるようになった一方、ここ数年は、洗練されたこだわりの日本茶カフェが増える傾向にあり、奥深さと味わいが改めて見直されています。

Matcha, powdered tea made from whole tea leaves, is now attracting a great deal of attention worldwide as a superfood. Consumption of *matcha*, which is rich in nutrients such as catechins and vitamin C, is at an all-time high, due in part to health consciousness.

茶葉をまるごと粉末にした「抹茶（MATCHA）」は、スーパーフードとして今、世界で大注目。カテキンやビタミンCなど栄養豊富な抹茶の消費量は、健康志向もあって過去最高を記録しています。

In 1996, Haagen-Dazs Japan Co., Ltd. began selling *matcha*-flavored ice cream. The market saw a dramatic increase in the purchase of *matcha* to the extent that it was dubbed the "Haagen-Dazs Shock." From there, a worldwide boom was triggered, and *matcha* flavor became firmly established. It has a pop image that is slightly different from the *matcha* tea served in the tea ceremony, and is loved as a flavor used in sweets and other products.

ハーゲンダッツジャパン株式会社が抹茶味のアイスクリームの販売を始めた1996年。市場では「ハーゲンダッツショック」と呼ばれるほど抹茶の買い付けが激増しました。そこから世界的なブームが巻き起こり、抹茶味はすっかり定着しています。茶道の作法で点てて頂く抹茶とはちょっと違ったポップなイメージで、スイーツなどにも利用されるフレーバーとして愛されています。

In these days of the Covid-19, I sometimes make *matcha* at home for its efficacy. Pouring hot water and using a tea whisk to create a myriad of fine bubbles produces a delicious, lustrous *matcha* tea. The series of quiet movements is graceful and relaxing.

コロナ禍の今日この頃、効能を求めて、私はたまに自宅でお抹茶を点てます。お湯を注ぎ茶筅で細かな無数の泡をたてると、目にも艶やかな、それは美味しい抹茶ができあがります。心静かに行うその一連の動作は優雅で、心を平らにしてくれます。

However, as my mind becomes more at peace, I cannot help but think of the war-ravaged land. I can only pray that the days of peace will come as soon as possible.

ただ、心が平らになればなるほど、戦禍の地を思わずにはいられません。少しでも早く平穏な日々が訪れますようにと祈るばかりです。

