

2024年
1月27日
第2号

地球規模
暴れまくるや
狂いオニ



見聞録のあるところ

Fujiya (3624 Shelbourne St.)

Japanese Church (877 North Park St.)

<http://victoriakenbunroku.weebly.com>

見聞録へのご連絡は、

メール: vicken21@hotmail.com

Victoria社会情報

Victoria はビーガン・フレンドリー

このほど Victoria はカナダで一番ベジタリアン・フレンドリーな街である、トリサーチ機関 BonusFinder Canada により発表された (1月20日)。審査基準はベジタリアンのためのメニューの多様性、クオリティ、そして価格。Victoria のほとんどのレストランではビーガン・メニューが用意されている。

Victoria に次ぐ、ビーガン・フレンドリーな街は Hamilton と London。これらがトップ3となった。

Vancouver もビーガン・フレンドリーには違いないが、価格が高すぎて Winnipeg とともに第7位。

留学生カット

アイランド・スクールの移民担当ミラー氏は、海外からの留学生を今後2年において制限(削減)する、と発表した(1月22日付)。理由は、カナダ政府による留学生ビザの見直しに沿うため。留学生ビザシステムを利用して高額の授業料を設定し、それに見合わないクオリティの低い教育

を施す機関が増えているため。

カナダにやってくる海外からの留学生の数は、35%軽減される見通し。

ピックルボールの新ラケット

テニスコートでプレイするピックルボール。テニスより軽いラケットプレイで多くの人を虜にし、ピックルボール愛好者が増えている。だが、同時に問題も発生した。今や市内のテニスコートはピックルボールプレイヤーに占領されつつあり、でなければコートの取り合いと小競り合いになっている。加えて、ピックルボールはボールを打つ音が大きく近隣の住民に騒音をもたらすなど、概してピックルボールは厄介なプレイと化している。

しかし、このほど、その問題の一つ「騒音」を解消すべく、ピックルボール・プレイヤーにはうれしいニュースが入ってきた。Oak Bay 在住男性が、ボールを打ったときの音を50%低くするラケットを開発したのだ。その名は「OWL paddle」といい、アメリカのピックルボール協会でも「消音50%効果あり」として認められた。

数字で表すと、通常のピックルボールラケットは、ボールを打ったとき 1,100 ~ 1,200 Hz (周波数) で 85 デシベル (音の大きさ) 以上。しかし、今回開発の OWL は 600Hz 以下、そして 80 デシベル以下。

開発した男性は、家の敷地内にコートを作り健康のためにピックルボールを楽しんでいた。しかし、近所からの騒音苦情が相次ぎ、Oak Bay 市政にまで持ち込まれた。ピックルボールをあきらめたくないための必死の解決、それがその新ラケット OWL だった。

アシカとタコの戦い

1月21日日曜日の夕方、Vancouver 島の Nanaimo 北方に位置する Nonoose Bay の海でアシカ (Sea lion) とタコの戦いが繰り広げられカナダ全国ニュースとなった。撮影したのは生物学者で、アシカの夕食時を見計らって夕暮れにダイブしていたところ、ちょうどアシカがタコを攻撃するドラマチックな場面に遭遇した。

タコはジャイアント・オクトパス、全長 2m はあり、8本の長い足をニョロニョロと動かしてその住処にへばりついていた。そこにアシカが近づき、一本の足に噛みついた。タコはすかさずその足でアシカを振り払う。だが、その繰り返しで疲労困憊、息が切れそうになったアシカは酸素補給に水面へと泳いで行った。

しかし、そう簡単にあきらめないアシカ。またもやダイブし、そのタコに近づ

Victoria

見聞録

Victoria
Japanese Journal
Jan. 27, 2024
Vol. 23J, No.2

★コンテンツ★
見聞録のあるところ

Victoria 社会情報

Victoria 治安情報

母国、日本、

ザ・ニッポン・ニュース

お茶の間語り

雑言

生活の知恵

スボラの食卓

親ました

ちょっと一言

Victoria イベント

Classified

編集後のひとこと

Victoria 見聞録は Victoria の日本語情報誌
発行日は毎月、7、17 & 27 日。

次号は 2024 年 2 月 7 日に発行予定

く。今度は酸素いっぱい元気まんまんのアシカ、タコの足に噛みつき、もぎ取った。タコは7本足になってしまった。それでもタコは元気にゆらめいていた。

この様子を撮影していた生物学者は「助けようにも、これは自然、弱肉強食の世界、ただ見守るしかない」とコメント。

ともあれ、タコ足1本をゲットしたアシカは、それがトロフィーかつ夕食、元よく水面にたこ足を啜って上がって行った。

警察署前で刺される

1月23日火曜日の朝8時、機嫌よく自転車こいでいたサイクリストが刺される、という事件が Victoria 警察署の前で発生した。ランダム・アタックとみられ、容疑者は逮捕された。

警察の捜査によると、刺傷事件発生の1時間前、容疑者は Johnson St. (700 ブロック付近) にあるディケア・センターに入り、タブレットを盗んでファイアーアラームを押して逃げ去った。早朝だったこともありディケアには子どもたちはいなかった。

容疑者はディケア・センターを後にし、Victoria 警察署方面に移動、そこでナイフを手に、走ってきたサイクリストにナイフを振り下ろした。

サイクリストは病院へ担ぎ込まれたが、命に別状はない模様。

Victoria Kenbunroku Vol.23J No.2
Jan. 27, 2024: Victoria Japanese Journal
ISSN 1703-616X
Published by BrightGate Info Services
Publisher and Editor: Kay I.
Any reproduction of this work is prohibited
without permission of the publisher.
Copyright reserved.
Email: vicken21@hotmail.com

Fujiya
JAPANESE FOODS
VICTORIA FUJIYA
★営業時間★
火・水・土・日: 11AM-5:30PM
木・金: 11AM-6PM
月、祭日: 休業
大好評の安くておいしい
寿司、どんぶり、から揚げチキン、餃子、お刺身、
お弁当ボックスなど、新メニューもあります。
新鮮で豊富な品揃えの日本食を
お手軽な値段で提供し
皆様のお越しをお待ちしております。
3624 Shelbourne St. Ph: 250-598-3711

母国、日本、ザ・ニッポンニュース

<災害関連ニュース>

能登半島地震の被害額→政府は、能登半島地震による経済的な影響が石川、富山、新潟の3県で1.1兆～2.6兆円におよぶとの推計を明らかにした(1月25日)。被害額の内訳は、住宅や公共施設といった「建築物」の全半壊などで0.6～1.3兆円、道路や港湾、農林水産業インフラなどの「社会資本」で0.5～1.3兆円と試算した。県別でみると、最大被害額は石川が1.3兆円、富山が0.5兆円、新潟が0.9兆円。

医療コンテナ→医療機器を搭載し診療機能を備えた「医療コンテナ」が、能登半島地震の被災地に次々と投入されているようだ。気密性があるため、避難所での新型コロナウイルスやインフルエンザなどの二次感染予防に有効といい、損傷した病院の代替機能も担っている。被災地などには計18台が導入される予定。車輪と一体のトレーラー型で、車でけん引が可能。給水・電源装置も備え、簡易陰圧装置などにより気密性、清浄性にも優れていることから手術、助産支援ができる。東日本大震災や熊本地震などの被災地に導入された実績があり、新型コロナの流行時には発熱外来やPCR検査にも使われた。

今治タオル→能登半島地震の発生で多くの人が避難生活を強いられているなか、愛媛県今治市から支援物資として特産の今治タオルが、被災地の石川県輪島市に送られた(1月25日)。輪島市に送られたのはフェイスタオルとバスタオル合わせて約1万枚。今治のタオルメーカー79社で作る今治タオル工業組合が、災害用に備蓄しているもののほか能登半島地震の支援物資として組合企業から集めた。

<社会ニュース>

地下シェルター→東京都は新年度から、外国からのミサイル攻撃に備え、住民らが一定期間滞在できる「地下シェルター」を都内に整備する方針を固めた。都営地下鉄大江戸線・麻布十番駅(港区)の構内で整備を始めるとともに、地下駐車場を対象に次の候補地も探している。地下シェルターは、攻撃の長期化で地上での生活が困難になった住民らが身を寄せる施設となる。長期滞在できるよう、水・食料のほか、換気設備や非常用電源、通信装置などを備え付ける。

絶滅危惧トモエガモ→環境省のレッドリストで絶滅危惧Ⅱ類に指定されている渡り鳥のトモエガモの個体数が増えているようだ。国内では2004年の調査で約2千羽に減ったが、この10年ほどで急増。昨冬は17万羽近くが確認された。近年多く集まるようになった千葉県印旛沼では今季、6万6千羽超のトモエガモが越冬しているという。

押しチョコ→好きなアイドルやキャラクターなど「押し」をイメージしたチョコレートを買って、心の中で愛をささげる「押しチョコ」がバレンタインの新しい楽しみ方として広がっている。「押し」のグッズと共にチョコの写真を撮ってSNS(ネット交流サービス)にアップ、また「押し活」仲間にプレゼントしたりする。メーカーはトレンドに乗って商品に工夫を凝らす。

ビッグマック、値上げ→日本マクドナルドは、原材料価格や人件費、物流費の高騰を受け、1月24日から一部商品の店頭価格を10～30円値上げした。「ビッグマック」は450円から480円となり、その価格は「ビッグマック指数」として、各国の物価や購買力の目安とされている。この値上げにおいても世界で44位の日本は比較的安値といえる。

サラリーマン川柳→第一生命は「サラッと一句!わたしの川柳コンクール」のベスト100を発表(1月25日)。歴史的な物価高を嘆いた「昇給が物価高には追いつかず」、「大幅なタマゴの値上げエグいな」、「もやしまで裏切りだした物価高」、「高いたかーい子どもに嘆く物価高」、新型コロナ関連では「おかしきぞコロナ明けても誘われず」、「コロナ明け断る理由 一つ減り」などが選ばれた。

お茶の間 語り

唾を吐かない日本人



by アサ

日本で10年以上野球をやっている、プロ野球選手を目指していた時期もあるため、海外の野球選手、いわゆるメジャーリーガーにも興味を持つようになった。彼らの練習や、試合、選手同士でのコミュニケーションの仕方を見ていると、日本との大きな違いを見つけることができた。それは、「敬意」がどこに向いているかである。日本の高校野球では、自分のグラブやバッド、そのほか自分が使う道具全てに敬意を払って、常にそれらを丁寧に扱い、感謝の気持ちを持たなければならないと教わることが多い。道具だけではなく、グラウンドに入る際には一礼をし、自分たちが使う場所にも感謝や敬意を見せることが普通である。

しかし Major League Baseball (以下 MLB) の選手や海外の高校野球に目を向けてみると、大きな違いを発見できる。”モノ”に敬意を示す日本とは違い、彼らは”人”に敬意を示す傾向がある。グラウンドに礼をすることはなくとも、野球ボールをサッカーのように蹴って遊んだりしたとしても、“人”にしっかりと敬意を示す。例えば試合中、自分が打った打球を

相手外野手がファインプレーでアウトにしたとする。そうするとバッターはヘルメットを取って、そのプレーをした選手に対して尊敬を示すことはよくある。これは相手であろうと、いいプレーをした選手には遠慮なく敬意を表することが野球の一部として浸透しているのだからと感じる。しかし一方で、このような場面を日本ではあまり見ることがない。これは、日本が“人”に対しての敬意が足りないと言っているわけではなく、野球における“敬意”を向ける先が異なることを伝えたいのである。しかしこれは野球だけでなく、様々なスポーツでも発見できる違いなのではないかと思う。

スポーツに限定しなくても、日本では昔から“モノ”に敬意を表す文化が浸透していると感じることが多い。

日本には、“一粒の米には七人の神様がいる”という言葉がある。元々、お米は神様が作ったもので、とても貴重なモノであるということから来ているが、最近は親が子供に米を残させないように言っている意味合いも強いと感じる。しかしこれは、“モノ”には神様が宿っているという、敬意を払うべきだという考え方に大きくつながっていると考える。これは“モノ”を大切にしている日本人の強みである“モノづくり”の文化にも大きく関係しているのではないだろうか。

野球に話を戻すと、「グラウンドには神様がいる」という表現をする指導者は日本に多く、やはり“モノ”への姿勢の素晴らしさはいろいろな部分に広がっているのだとわかる。例を出すと、MLBの選手たちはグラウンドに唾を吐くが、日本の選手は絶対にしない。理由の一つとしては、彼らが小さい頃から前述したような教えを受けていることが大きいはずである。一方で、MLBの選手は相手チームの選手と戯れたり、試合中でもよくコミュニケーションを取る。それは一相手選手である以上に、選手として人として相手に興味を持ち、楽しくやろうというある種の“人”に対する敬意ではないかと感じる。これは日本の野球ではあまり見られない光景である。相手は相手として捉え、それ以上でもそれ以下でもないという考え方を日本人選手が持っていることは珍しくない。

もう一度言うが、どちらの国の文化が洗練されており上位であると言いたいわけではなく、“敬意”に関する考え方の違いが非常に面白いと感じたためこの話題を取り上げた。カナダで生活をしていても、日常生活でこの違いを感じることは多々あるため、今後もこの点に注目しながら文化の違いを楽しみたいと思う。



雑言 **ためになる名言**
 クリスティン・シンクレア
 カナダ女子サッカー、レジェンド

(引退表明にて) 正直に言って、永遠にプレーすることはできない。そして今が潮時だと思う。
 家族と過ごす時間が増えたり、休暇に出かけたりできることにかつてない楽しみを感じ始めた。実際、大学に行ってから、そんなことはできなかった。

カナダ人であることをとても誇りに思い、初めてカナダ代表に選ばれた時には、いつかミア・ハム選手を超えるような選手になると夢見ていた。

(2015年、チーム同僚のカデイシャ・ブキャナンとともに、カナダ主催の2015年女子ワールドカップを記念するカナダ郵便切手の肖像となった)。私が夢見ていたのはワールドカップで優勝することやオリンピックの金メダル獲得で、それが私の仕事なのですが、自分の国に自分を認めてもらったことに対して、私は何と言ったらいいのかも分かりません。

(参考: Wikipedia)

[Christine Margaret Sinclair: 1983年、Burnaby BC 生。カナダの女子サッカー選手、サッカーカナダ女子代表のキャプテンを務めた。カナダ勲章のオフィサー位(OC)受賞者。ポジションはフォワードまたは攻撃的ミッドフィールダー。カナダ代表として327試合で190ゴールをマーク。W杯には6度出場し、東京五輪では悲願の金メダルを獲得。ポートランド・ソーンズFCでプロ選手として活躍していたが、2023年10月女子カナダ代表からの引退を表明。ただ現役引退は否定し、来季も、なでしこジャパン杉田妃和も所属するソーンズでプレーすることを明言。父も叔父もカナダアマチュアサッカーで優勝経験がある。その影響で4歳の時にサッカーを始めた。]

【在バンクーバー日本国総領事館】
領事出張サービス(ビクトリア市)の実施

日時: 2024年3月16日(土)

午前9時30分~午後3時15分

(午後2時45分までに会場にお越し下さい。)

会場: Oswego Hotel(2階 Kingstom Boardroom)

住所: 500 Oswego Street, Victoria, B.C.

(州議会議事堂より西へ1ブロック、

Quebec St と Oswego St 交差点の南)

【実施する業務】

(1) 旅券(パスポート)及び各種証明書の交付(要事前予約)

(2) 各種申請の受付: 申請した証明書等は、後日、当館で受領(要事前予約)

*上記は、3月1日(金)までに当館が事前に申請を受け付け、交付可能となっているものに限る。詳細は、

https://www.vancouver.ca/emb-japan.go.jp/itpr_ja/11_000001_00550.html

生活の知恵

★ **こんなのを見つけました** ★
冷蔵庫の悪化を防ぐ

生活の必需品家電である冷蔵庫。当たり前すぎてその重要性を忘れてしまっているが、はたと思う。故障することがない、したことがない、10年以上も使っている、いきなり機能が止まれば、冷えなくなれば、と冷蔵庫に対する不安が持ち上がる。

今はいい。冬なので寒く、故障した場合は冷蔵庫の中身を暖房のないどこかにおいておいても腐ることはないだろう。しかし、夏に冷蔵庫が故障したらどうなるか。これはもう考えただけでも悲惨である。夏は暑い。来年はもっと暑くなる。数種ストックしている大好きなアイスクリームも刺身もすべて捨てざるを得ないことになる。

ということで、こうした悲惨事態を避けるためにも、冷蔵庫には頑張ってもらいたい。いきなり故障がないようにお世話したい。冷蔵庫さまさまである。以下、冷蔵庫の悪化を防ぐ技をここに紹介。

1. 冷蔵庫内部のメカをそうじする: デフロスト・ドレイン(説明書でどこにあるかを把握しておく)をきれいにすること。食べ物のカスがフリーズしてドレインに溜まりやすくなると、冷蔵庫のドレインの流れに影響して悪化する。

2. コイルをきれいにする: 家電専門の修理屋によると冷蔵庫の機能が悪くなる原因の一つに冷蔵庫のコイルがある。冷蔵庫の修理コールの約70%がその原因である。そんなコイルの掃除は修理屋を呼ばなくても自分でできる。年に一度は冷蔵庫を動かしてその後ろを見てみよう。ホコリやゴミがいっぱいで、びっくりするはず、そうじせすにはいられない。

3. 冷蔵庫にいっぱい詰める: ドアを開けっ放しにすると電気代がかかるとかで、冷蔵庫のドアを素早く閉めるのがクセになっている人は多いはず。だからして、冷蔵庫に入れるものをサッと放り込んでしまい、気がつけば、冷蔵庫のなかはいっぱい、ドアを開けるなり雪崩のように物が落ちることもしばしば。きれいに整理して並べて入れれば、雪崩はなく、また割にたくさん入れることができる。ともあれ、無造作に物を押し込むと、冷蔵庫内のファンに圧力をかけて冷蔵庫は冷えなくなってしまう。とくにフリーザーはこの手の故障が多いようだ。

4. フリーザーの温度設定をマイナス18~15に設定する: 設定温度が高すぎるとアイスメーカーのみならず、冷蔵庫全体の寿命を短くし、食べ物の質を落とす。

かたちなき
 時間といえど
 ゆたけきまに
 わが前にあり
 一年が
 一九〇九、
 佐藤佐太郎
 一九八七年
 歌人、宮城県生



Cooking for the Lazy:

パネトーネ・ブディング

クリスマスを前に出回るパネトーネ(Panettone, Italian sweet bread)。その売れ残りなのか未だ店でも見かけることが多い。価格はクリスマス時の50%オフなど、手が出しやすい。しかし、時間が経っているため、肝心のパネトーネはフカフカのはずが案外スカスカ。そういうときの一手はブディングにすることである。オレンジを加え、その香りがパネトーネのおいしさを倍増する。

[材料: 10x14in パン] パネトーネ(1個, 560g)、バター(大さじ2)、卵(4個)、卵黄(6個分)、ミルク(又はクリーム, 5C)、砂糖(3/4C)、オレンジの皮(grated, 1tsp)、塩少々、アーモンド(スライス, 1/3C)、粉砂糖少々

- 丸型のパネトーネの横四方と上部を切り落とし、厚さ2-3cmにスライスする。切り落とした部分は2cmのサイコロ状に切る。すべてをクッキーパンに並べ、こんがりするまでオーブンで焼く(約10分, 350° F, 水分を抜くため)。
- パンの内部にバターを塗る。
- カスタードを作る。ボールに卵、ミルク、砂糖、オレンジを入れて玉にならないように、スムーズになるようにミックスする。
- 2のパンに1のパネトーネを並べ(大きいなら切るなど、パンにフィットするように)、トップにサイコロ状のパネトーネを平らにおく。
- 4に3を流し込み、冷蔵庫で10分ほど寝かせる。
- 4のパンより大き目のパンに半分お湯を満たし、5のパンを静かにおきアルミ(フォークで数カ所に穴をあける)で上部をカバーし約45分焼く。アルミを取り去りさらに30分焼く。
- オーブンから取り出し、室温にまで冷めたら粉砂糖をふる。(熱いままのお召しもよし)

【世界の宗教を知るイベント】

Kindness & Kinship: World Religion Conference

2月4日(日)、4:30 - 6:30PM

Saanich Commonwealth Place(4636 Elk Lake Dr.)

フリーアドミッションとインド料理のディナー

Victoria Multifaith Society 主催

詳細は、<https://worldreligionsconference.ca/>

