

FREE



NICHIGO PRESS

オーストラリアの日本語総合誌 日豪プレス Since 1977
nichigopress.jp Vol.45 No.529

JULY & AUG 2022

2022

教育特集



Delectable Japanese Fermented Food

【新連載】帰ってきたBBKコラム子育てパパ奮闘編

安心と満足をお届けすること

法律家に大切なのは、豊富な経験と知識、人脈、そして法律家としてのセンス。的確なアドバイスと迅速な対応でクライアントへ「安心と満足をお届けすること」それが私たちの使命です。

-主任弁護士・林由紀夫をはじめ、日本語対応の弁護士5名を含む28名の弁護士が在籍-

H&H
Lawyers
H & H 法律事務所

商取引全般・会社法・雇用法・M & A・ビジネス売買
紛争解決・民事訴訟・知的財産
不動産売買/リース契約・移民法/ビザ申請代行
家族法・遺産相続・刑事訴訟

Tel: (02) 9233 1411 | info@hhlaw.com.au
www.hhlaw.com.au
Level 5, 32 Martin Place, Sydney NSW 2000

弁護士選択時のポイント

- 1 迅速対応
- 2 安心の弁護士固定費用
- 3 不動産売買やリース・相続手続きの取り扱い件数は大多数で経験豊富
- 4 日本の習慣を踏まえ日本人弁護士による日本語アドバイス
- 5 二国の法律・税法の豊富な知識
- 6 専門家(銀行・税理士・会計士)の有力なネットワーク
- 7 頻繁な国内外セミナー活動
- 8 実務経験18年の実績



豪州弁護士 ハーディング裕子

YouTube豪州弁護士ハーディング裕子のリーガルチャンネルでは、オーストラリア経済やビジネス、不動産事情等幅広くお話ししています。

Harding Legal
ハーディング法律事務所

<お問い合わせ>

Email: yh@hardinglegal.com.au
携帯: +61 421 779 164 まで
オフィス電話: +61 7 5630 3877
ウェブサイト: www.hardinglegal.com.au
オフィス住所: 2707 Level 7 Southport
Central Commercial Tower 2,
5 Lawson Street Southport QLD 4215



0331410

ORION STAR
PROPERTY

居住用・投資用の不動産、その他スーパーアニュエイション
を利用した購入のトータルプランニングを無料でサポート!
レント管理売却のサービスも提供します。

www.orionstarproperty.com

YouTube facebook
Instagram

orion star property



Customer Reviews

何度考え直しても要望に合わせて各地の物件を丁寧かつ
根気よく紹介してくれたことで、
最終的に納得できる物件を
見つけることができました。

-Uさん

豪州の不動産事情や手続きなど
について、ほぼ知らない中での
不動産購入でしたが、その都
度細部に至るまで丁寧に相談
に応じて頂き、感謝します。

-Tさん

毎月開催 Since2009

初心者向け オーストラリア不動産入門セミナー

オーストラリア不動産を賢く購入できる方法や注意点など
実際の事例を元にし、分かり易く説明。気になる疑問も解消できてスッキリ!
現在の不動産市場、住宅ローン、物件選定ノウハウなど、
キホンから知りたいという方は、無料セミナーの機会をぜひお見逃しなく!

日程 | 7月27日【水】 18:00~ / 30日【土】 10:00~
8月24日【水】 18:00~ / 27日【土】 10:00~

会場 | Suite905, 10 Help St Chatswood
オリオン・スター・プロパティセミナールーム (Chatswood駅から徒歩2分・駐車場あり)

予約先

電話: 0468 830 980 (担当: 沖野)
お名前、メールアドレス、参加希望日を明記の上、SMSにてご連絡ください。

経歴14年以上の
不動産専門家に
なんでも日本語で
相談できますよ!

オリオンスタープロパティ代表
ジャスミン・キム

A: Suite 905, 10 Help st, Chatswood NSW T: 02 8094 9288 / 0423 541 023 H: www.orionstarproperty.com

4500ACNR



オーストラリアに暮らす日本人必携の

医療保険

豪州一時滞在者専用 メディパック

メディパックの特徴は...

- 日本人にとって頻度が高い歯科治療、メガネ関連のカバーが充実
- ご予算とニーズに合わせて複数のプランをご用意
- 他のオーストラリア民間医療保険からの切り替え特典あり

Aon Risk Services Australia Limited

お問い合わせは 関口、斉藤 まで

TEL: (02) 9253-7075

(日本語直通)

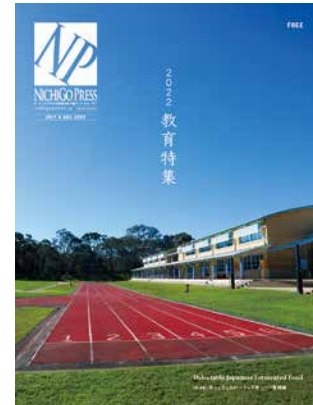
E-mail: au.jis@aon.com

www.aon.com.au

AON

- 5 Japanese Culture Snippets
- 6 Delectable Japanese Fermented Food
- 14 **教育特集2022**
オーストラリアの教育システムとバイリンガル育成
- 21 【新連載】日本語学校「みんなの将来の夢、聞かせて下さい!」
- 22 【新連載】帰ってきたBBKコラム子育てパパ奮闘編
- 24 コミュニティー・ニュース
- 26 ビジネス・レビュー
- 27 KVBの新システム「GCFX」とは!?
- 28 KINOKUNIYA「最新BOOKSトレンド・チェック」
- 29 日豪プレス法律相談室
- 30 豪州ビジネス Q & A / オーストラリア不動産の現状
- 31 花のある生活
- 32 【第15回】最先端ビジネス対談
菅沼幸明さん (セイコーオーストラリア代表取締役社長)
- 36 NSW州立美術館ボランティアガイド便り / 福島先生の教育指導
- 37 日豪フットボール新時代 / 豪州ラグビー通信
- 38 Go! ワラビーズin Japan / タスマニア巡り
- 39 マーベラス・メルボルン
- 40 出倉秀男の日本料理と歩んだ豪州滞在記
- 41 きもの日和

- 今月の表紙 -



今月の目玉は当地在住の子育て層に向け、オーストラリアの教育制度を解説すると共に日本への帰国の際の学校選びまで多岐にわたる内容をお届けする「教育特集」。表紙はぜひこの特集を読んで頂きたい方々にしっかり届くものにしたかった。そのような思いから、当地で多くの日系ファミリー層が見学を訪れる、シドニー日本人国際学校のグラウンドを撮影、表紙に採用した。今号を保存版とし、ぜひお子様の教育に役立てて欲しい。

Cover Photo = Kazuya Baba

NICHIGO PRESS オンライン版、完全リニューアル!

「NICHIGO PRESS ONLINE」が、レスポンシブ・デザインに生まれ変わるなど大幅リニューアルを果たした。旧サイトではプリント版の記事転載がメインだったが、今後はオンライン・プラットフォームの特性を生かしたウェブ限定特集や新コラムを立ち上げていく予定だ。それに伴い、本誌連載の右記コラムは、掲載プラットフォームをオンライン版に移す運びとなった。ぜひ、ウェブからアクセスしてご覧頂ければ幸いだ。プリント版では、これまで以上に「取っておきたい」「何度でも読み返したくなる」深みのあるコンテンツづくりに注力していく所存。お楽しみに。

<NICHIGO PRESS ONLINEで掲載中の連載コラム>

【コラム】 <https://nichigopress.jp/topics/column>

- エリシアの星座占い
- 書家れんの月イチ年中行事
- QLDバレエ団 合々香と弘平のグランパドゥ
- AUS教育システムのしくみ
- 脇道—Side Streets of Tokyo / Sydney
- セクレタリーの“ヒシヨヒシヨ話”

【エンタメ】 <https://nichigopress.jp/topics/entertainment>

- QLD百景
- オーストラリア弁 (新方言) を探せ

【各州別情報・旅行】 <https://nichigopress.jp/topics/travel>

- トミヲが掘る! 宝石大陸オーストラリア
- 南半球便り

【健康・美容】 <https://nichigopress.jp/topics/health-beauty>

- クロスフィット・トレーナーASAMIの“Fitness Life”



nichigopress.jp



この冬、新型コロナとインフルエンザの予防を

冬は呼吸器系ウイルスの感染症が他の季節より多く発生します。この冬、新型コロナワクチンとインフルエンザのワクチンを遅れずに受けて、こうした感染症を予防しましょう。

新型コロナとインフルエンザのワクチンはなぜ大切ですか

冬になって気候が寒冷になると、新型コロナやインフルエンザなどの呼吸器系ウイルスに感染しやすくなります。

新型コロナワクチンを遅れずに受けておくと、新型コロナに対する予防効果がより長期にわたって得られます。インフルエンザから自分を守り、他者への感染を防ぐ最良の対策はインフルエンザワクチンです。

新型コロナワクチンとインフルエンザワクチンは同時に受けても安全です。

新型コロナワクチンの冬季追加接種とはどんなもので、誰が受けるべきでしょうか

オーストラリアの新型コロナワクチン冬季追加接種は、重症化するリスクが高い方を対象としています。



次のいずれかにあてはまる方は新型コロナ冬季追加接種を受けるべきです。

- 65歳以上
- 高齢者介護施設や障害者介護施設にお住まいの方
- 16歳以上の重度の免疫不全の方
- 50歳以上のアボリジニまたはトレス海峡諸島民の方

初回のブースター接種を4か月前に受けていれば、冬季追加接種を受けられます。

新型コロナが重症化するリスクが高くない方は、初回2回の接種とブースター接種を1回受けていれば、新型コロナに対する優れた予防効果が得られます。

すでに新型コロナにかかっていたら？

新型コロナの陽性反応があった方は、3か月待ってから次のワクチンを受けることが奨励されています。

妊娠している女性へのアドバイスは？

新型コロナやインフルエンザに感染すると、妊娠中の女性と胎児に危険をもたらす場合があります。

害を及ぼす可能性のあるインフルエンザや新型コロナ、その他の併発症から妊婦と胎児を守る最良の対策は、妊娠中にインフルエンザと新型コロナのワクチンを受けておくことです。

インフルエンザワクチンは次の方々には無料です

- 6か月以上5歳未満のお子さん
- 妊娠中の女性(妊娠のいずれの段階でも)
- 65歳以上の方
- 重症化するリスクの高い疾患がある6か月以上の方
- 6か月以上のアボリジニまたはトレス海峡諸島民の方

この冬を安全に過ごすには

頻繁に手を洗い、咳やくしゃみをする時には口を覆うようにすると、ウイルスの拡散防止につながります。他の人との距離を保てない時にはマスクをするのもいいでしょう。

またこの冬、ウイルス拡散防止につながるように、病気の時には家にいるようにしましょう。

今すぐ予約を

今日にでも早速、かかりつけ医や接種プログラムに参加する薬局で新型コロナブースター接種とインフルエンザワクチンの予約をしましょう。

より詳しい情報は health.gov.au をご覧になるか、**1800 020 080** の全国コロナウイルスヘルプラインにお電話ください。電話で通訳が必要な場合にはオプション8を選んでください。



Australian Government

COVID-19
VACCINATION

キャンベラ、オーストラリア連邦政府認可広告

日豪プレス9月号 特集「jSnow」

オーストラリア国内で唯一、日本のスキーリゾートにフォーカスした英字スキー雑誌「jSnow」。英日バイリンガル・マガジンとして再発信を果たした「Nichigo Press」では次号、そのスピリッツを受け継いだ、「jSnow」特集をお届けします。お楽しみに！

広告のご希望・お問い合わせは、npsales@nichigo.com.au 日豪プレス営業部までお気軽にどうぞ

Vol. 3 - What is *ochūgen* and *oseibo*?



The half-yearly, seasonal gifts

Both *ochūgen* and *oseibo* are gifts given as a sign of gratitude to others whom one feels indebted to throughout the year. *Ochūgen* is a summer gift and/or greeting sent between early July and mid-August, to show gratitude to others during the first half of the year. *Oseibo* is an end-of-year gift and/or greeting sent between late November to mid-December, to show a year's worth of gratitude along with well-wishes for an ongoing relationship into the future.

Ochūgen and *oseibo* gifts are typically accompanied by a seasonal greeting addressed to the recipient, and both were traditionally given to 'superiors', such as company bosses, landlords, and family doctors. However, in more recent times, public figures such as government workers and school staff are expected to turn down such gifts and offers, to avoid looking like they are accepting favours.

Both *ochūgen* and *oseibo* are wrapped with

"*noshigami*" when presented. *Noshigami* is a piece of paper used to wrap gifts on ceremonial occasions. A *mizuhiki* (ornamental ribbon) is either printed or tied in the centre, and either the word *ochūgen* or *oseibo* is written on the upper half, and the name of the recipient is written on the bottom half.

Things to consider before buying gifts

The most standard choice of *ochūgen* and *oseibo* is food. Although it is favourable to choose something that fits the recipient's taste, generally, any consumable item is considered to be OK. However, it is important to consider the recipient's age, lifestyle, and the relation you have with them, before choosing the gifts.

For example, younger people may prefer trendy *yōgashi* (Western sweets) and wine, whereas older people may prefer *wagashi* (Japanese sweets) and tea. It is worth noting that it is not appropriate to send older people food items that are hard to chew or

swallow, or is something that would take a considerable amount of time to prepare.

For *ochūgen*, popular choices of foods include: summer fruits, such as rockmelon, cherries, and grapes; *sōmen*, a type of thin Japanese noodle made of wheat, typically eaten during the summertime; and jelly, especially with tropical fruits.

For *oseibo*, popular choices of foods include: cured meats and frozen seafood; assortments of alcohol; and local or regional specialties from the area where you reside.

Almost every department store around *ochūgen* and *oseibo* periods will have floors dedicated to stock hundreds and thousands of different gift sets. One convenient aspect of purchasing gift sets at department stores is that they can send these gift sets out for you. Although it was traditionally considered more polite to give the gift in person, posting gift sets is now widely accepted, too.





Delectable Japanese Fermented Food

Traditional Japanese cuisine was registered on UNESCO's Lists of Intangible Cultural Heritage in 2013 and Japanese food continues to experience a boom in Australia and all over the world. What's at the heart of Japanese culinary culture? Fermented foods.

Japan is one of the top producers of fermented food products in the world

Introducing fermented food

Microorganisms such as bacteria, mould, or yeast can be intentionally added to wheat, legumes, and other foodstuffs to create what we know as fermented food. Fermented foods often have more intense flavours due to the alcohol and organic acids in them produced through the fermentation process, which can largely vary depending on the exact combination of base ingredients and microorganisms involved. These foods are said to restore gut health, maintain the ability to remove free radicals (reactive oxygen), as well as strengthen the immune system.

Human beings gain benefit from consuming such foods as the fermentation process involves the rapid multiplication of microorganisms that change the original composition of the ingredients to allow so. Fermented foods high in nutritional value are created when the enzymes naturally found in the bacteria in foodstuffs break down starches and proteins to create amino acids, sugar, and a variety of other products to produce new flavours and full aromas not previously found. When the action of bacteria is beneficial to the human body, it is known as "fermentation," and when it is detrimental, it is known as "decay." By the same token, bacteria that cause a fermentation reaction in foods are called "good bacteria," while those that cause food to decay are called "harmful bacteria."

Japan has an ingrained fermented food culture

and is one of the top producers of fermented food products in the world with foods fermented with *koji* mould said to have had a significant influence on this. The benefits of fermented foods continue to garner attention throughout the world despite many consumers still in the dark about how exactly fermentation works to create such full flavours.

Japan's fermented food fixings

Fermentation has been used across the world throughout time as a way to preserve food. Bread, yoghurt, cheese, salami, anchovies, beer, and wine were, and continue to be, fermented staples in the West. In the East, outside of Japan, kimchi, fish sauce, and fermented tofu are commonplace. Over in Japan, there is a wide variety of fermented foods such as soy sauce, *miso*, vinegar, *mirin*, *natto*, *katsubushi*, pickled vegetables, sake, and *shochu*.

Soy sauce is made through the fermentation of soybeans and wheat using *koji* mould, yeast, and lactic-acid bacilli. The level of amino acids present is increased during the fermentation process, boosting the umami flavour and imparting the sweetness of grape sugar. This, combined with the acidity of the lactic acid, and the bitterness of the peptides are what produce the unique soy-sauce flavour. Soy sauce has a large influence on the key principles of cooking in Japan, which are said to be salt content, *dashi*, and level of heat applied. It can often determine







1	2
3	4

1. Natto (fermented soybeans)
2. Tsukemono (pickled vegetables)
3. Tofu
4. Miso-shiru (miso soup)

the level of salt in a *dish*, and its glutamic acid content is a component of dashi. The distinct aroma of soy sauce caramelising helps to whet the appetite and allows a chef to showcase their cooking skills. Soy sauce is so versatile in a Japanese kitchen that it can be used in almost anything. The colour, flavour, and aroma of soy sauce work in harmony with a variety of ingredients such as meat, fish, and vegetables, without being overpowering.

Soy sauce goes hand-in-hand with sushi and sashimi, and while it may just seem like a culinary coincidence, there is a scientific reason for this. It not only adds flavour to the fish, but it also helps to cancel out the raw smell that it may have. Trimethylamine is the root cause of this smell and the mildly acidic nature of soy sauce helps to neutralise this. Soy sauce is also said to have sterilising properties with the salt, alcohols, and organic acids in it aiding to halt the growth of and kill bacteria in the gut.

Another big player in the fermented foodstuffs cupboard of Japan is *miso*. It is known as the “meat of the fields” thanks to its high levels of protein. The process of fermenting the soybeans to create *miso* enhances their sweetness and boost the umami content, making it more palatable. It is said to have a range of benefits such as warming the body, promoting good circulation and gut health, fighting cancer, slowing the effects of ageing, and lowering cholesterol. The Japanese saying “eat *miso* and say goodbye to the doctor” can be attributed to the fermented products health benefits and high

nutritional value. Fermented foods have also gained attention in the fight to prevent infection as they are said to strengthen the immune system.

Soy sauce, *miso*, and other such condiments that are core components of Japanese cooking can only exist because of *koji*. In fact, it can even be said that Japan’s unique culinary culture has been shaped by *koji*. *Koji* is a product of *koji* mould being applied to steamed cereals such as rice, wheat, and soybean and allowed to reproduce under the right heat and humidity.

Probiotics

The principles of macrobiotics suggest that fermented foods should be proactively incorporated into one’s daily diet as a core foodstuff. Fermented foods contain live bacteria, known as “probiotics” that are beneficial to the human body. These foods represent a tradition of techniques spanning the ages that have been used to preserve local, seasonal produce. Consuming probiotics helps to adjust the balance of intestinal flora, promote good gut health, and is good for mental wellbeing. They offer many benefits, playing a role in invigorating enteric bacteria, promoting good passage, and leading to larger numbers of good bacteria in the gut.

Science has shown that certain bacteria can have psychological benefits of reducing unease in internal organs. The bacteria commonly used in staples of Japanese cuisine may help to reduce anxiety, stress, and boost overall feelings of happiness.

Three Main Benefits of Fermented Foods

Food enhancers

Enzymes are used to convert starches into sugar (the sweet component) and proteins into amino acids (the umami component) when bacteria come into contact with the base ingredients of food. These enzymes produced by bacteria greatly enhance the flavour and aroma of food by giving them their full-bodied, deep flavour and softness, boosting their umami profile, and increasing their nutrient makeup.

Improving food preservation

The flavour, aroma, and nutrient altering properties of fermentation are additional benefits to the original purpose of fermentation. Foods that have been fermented can be preserved for far longer than fresh foods. *Miso* and *natto* last longer than regular soybeans, whereas cheese and yoghurt take longer to spoil than milk. Fermented foods are often prepared using salt and while this does help to extend the life of foods, the main contributing factor is the bacteria, which promotes fermentation, helps to prevent the multiplication of other, potentially detrimental, bacteria. Good bacteria in fermented foods counter the bad bacteria that cause decay and components created during the fermentation process can have antibacterial capabilities that make them powerful, natural preservatives. This halting of the decaying effects of bad bacteria can allow foods to be preserved for longer than otherwise in their

fresh state, boosting the umami flavour through the maturation process.

Health and beauty

Nutrients from fermented foods can be more readily absorbed than fresh foods as fermentation accelerates the process of decomposition.

Benefits such as improved gut health and immunity can also be attained through the enzymes and lactic-acid bacilli found in fermented foods. The large number of good bacteria found in these foods promotes good gut health and boosts immunity. This increase in good bacteria in the gut lowers the level of bad bacteria. Immunity is strengthened through the increased intake of nutrients, whilst fermentation allows antioxidants such as vitamin C, carotene, flavonoids, and polyphenol to be easier to take into the body. This also acts to remove free radicals and increases the efficiency of amino acid and enzyme intake required for beautiful skin, providing anti-ageing benefits.

Fermented foods contain enzymes that promote good digestion and help to pass decayed enzymes that act as food for bad bacteria. Lactic-acid bacilli can also be found in many of these foods and can help to detox and promote good gut health.

Maintain a happy and healthy body and mind by incorporating fermented Japanese foods into your diet.





The History of Fermented Foods in Japan

Enhancing the flavour of food

The fermentation of food has a long history and can be observed throughout the ages with estimates placing the origins of the process at 4,000 to 6,000 years ago. This is a testament to just how important and loved fermented foods have been throughout history, recorded or otherwise.

The oldest written record of fermented foods in Japan is of salt-pickled gourd described on a wooden tablet during the Tenpyo era (729 - 749) of the Nara period. The warm, humid climate of Japan creates the perfect environment for fermentation and fermented foods made using *koji* through steaming rice, wheat, and soybeans have been a staple throughout history. Without *koji* mould, the pillars of Japanese cuisine that include soy sauce, *miso*, sake, and vinegar would not exist today.

Makers of seed malt used in the production of *koji* already existed during the Heian period, and they were said to be the first commercial traders in bacteria across the world. A producer of soy sauce also existed during this time that made soy sauce with four types of base ingredients (cereals, fish, meat, and vegetables) and utilised an impressive technique where ash was used to extract the *koji* mould and nothing else.

📖 教育特集 2022

オーストラリアの教育システムとバイリンガル育成

多民族国家・オーストラリアでは、異なる文化や言語を持つ人びとが多く暮らし、幼いころから個性や自主性を尊重する教育が主流だ。そのため、教育制度の面でも多くの選択肢があるが、子どもの成長に合わせた最適な「学び」を選ぶためにも、保護者が事前に選択肢や注意すべき点について知っておくことが重要だ。本特集では、日本の学校制度との比較を交え、オーストラリアの教育制度やバイリンガル育成のポイント、バイリンガル教育を受けた子どもたちの進路について解説する。

(監修・文：内野尚子)

オーストラリアと日本の学校制度の違い

連邦国家のオーストラリアでは、教育制度は州ごとに違います。NSW州の大学入学までの教育制度は、就学前教育、準備教育（キンダーガーテン：通称キンディー）、初等教育（プライマリー・スクール）、中高等教育（ハイ・スクール）に分かれています。就学前教育は日本の幼稚園や保育園、子ども園に、プライマリー・スクールは日本の小学校に、ハイ・スクールは日本の中学校及び高等学校に相当します。オーストラリアでは日本のように学年が小、中、高等学校で区切られていません。初等教育のイヤー（Year）1から中等教育のイヤー12までの12年間を通して「イヤー〇」と呼び、義務教育期間はイヤー1～10までとなります。

法的には6歳になるまでに小学校に入学しなければならないので、キンディーは義務教育ではありません。オーストラリアは日本と異なり、1月末または2月初めから12月までの4学期制です。各学期9～10週で学期間に2週間、学年末に約6週間のスクール・ホリデーがあります。

オーストラリアでは、保護者が小学校の入学時期を選ぶことができるので、同じ学年でも2歳近く年齢の違う生徒がいます。また、日本のような入学式、始業式、終業式はありませんが、学年末にがんばった生徒を表彰する日（プレゼンテーション・ナイト）があります。更に、アカデミックに秀でている生徒のために小学校にOCクラス（Opportunity Class）及びセレクトティブ・ハイスクールがあり、芸術やスポーツ、サイエンスなどに特化したハイスクールもあります。

大学に行くためには、NSW州ではイヤー11、12の2年かけて高校卒業資格にあたるHSC（Higher School Certificate：州ごとに名称が異なる）という試験を受けます。私立のハイスクールではIB（インターナショナル・バカロレア）制度を取り入れている学校もあります。

オーストラリアの教育の長所と短所

オーストラリアでは、課題学習が多く、調べてまとめ、アウトプットするアクティブ・ラーニングを

行うことで、自分の考えを構築し発言する力や深く思考する力を養える点が長所と言えます。就学前教育のころから人前で話す機会を持ち、ディベートの授業も取り入れられているので、子どもたちが自信を持って発言しています。更に実践的な学びが多いため、社会ですぐに役立てることが出来ます。小学生のうちからパワーポイントを使って発表したり、公立校でもコンピューター・ルームやスマート・ボードなどが標準装備されていたり、ハイスクール生にはノートパソコンが配られるなど、日本よりテクノロジーを活用する機会が多いです。教師たちもテクノロジーに慣れていて、コロナ禍でもオンライン授業への移行が日本よりスムーズでした。

一方、短所として挙げられる点は、先生の得意、不得意、アプローチの仕方によって、学びの内容や質などにばらつきが出てきやすいところです。小学校には教科書がなく、クラスによってその時学ぶことや進度が異なるため、子どもたちが今何を学習しているのか、日本で教育を受けた保護者には分かりづらいと言えるでしょう。特に算数に関しては、さまざまな要素を混ぜながら（例えば、イヤー1、2で掛け算や割り算の要素が出てくるなど）教えていくので、理解度に差がでやすいようです。

日本では、教科書を使って勉強することにより、学童期に必要な基礎知識を広く満遍なく学べます。特に算数は、基礎をしっかり学ぶことができます。また、記憶力が必要な学びが多いので、覚える分野の勉強が得意になる傾向があります。しかし、教科書を網羅しなければならないため、生徒の個性や得意分野を伸ばしたり深く追及したりという学び方をすることが難しいです。2020年からアクティブ・ラーニングが導入されましたが、まだ自分の考えを構築する、深く思考するクリティカル・シンキングを育てるという面は弱いでしょう。また、テクノロジーの環境不備や教師のトレーニング不足など、インターネットやコンピューターを使った授業は改善の必要性が大きいです。

バイリンガルに育てるためには

オーストラリアで日本語教育を取り入れ、国際社会で通用するバイリンガルに育てるためには、まず、保護者が「バイリンガルに育てる」という意識を持ち続けることが大切です。そうすることで、お子さんとの接し方や環境づくりなど、毎日の行動に変化が現れます。

そして、年齢相応の国語の力を付け、深く思考すること、1つの言語で1本の柱をしっかりと作ることが大切です。それができないと、社会で通用するバイリンガルになることは難しいでしょう。なぜなら、どの言語でも深い思考ができない、セミリンガルになってしまうからです。家庭内での使用言語（生活言語）には限界があるので、本（活字）を読むことをお勧めします。本はお子さんの興味のあるものを選びましょう。それがマンガだとしても学ぶきっかけとなるかもしれないので安易に否定しないことです。

次に、2言語またはそれ以上の言語がある生活を子どもが生まれた時から「当たり前」の習慣にすることです。例えば、お母さんとは必ず日本語、土曜日は補習校、毎日日本語と英語の絵本を読むなど、人や場面、時間などで言語を使い分けていくと良いでしょう。多言語の環境を当たり前にすることで、それらを使うのが日常となり、親子とも大変さや苦痛を伴うことが少なくなります。バイリンガルに育ったお子さんたちの家庭の多くが、多言語の生活を当たり前にしてきたように思います。

また、補習校や塾は多言語学習の機会を増やすということでもとても意味があります。しかし、家庭内でも多言語の環境を維持しなければその効果は薄れます。宿題に取り組む必要もあるため、イヤー3くらいから補習校などをやめてしまうお子さんが多いですが、宿題は親子のコミュニケーション・ツールと考え、家族みんなで日本語学習に取り組みましょう。そして、絶対にあきらめないこと。順調にいかない時もありますが、そんな時は種まきの時期と思い、様子を見ながら継続しましょう。



海外で子育てをする際に注意すべきポイント

海外で子育てをするに当たり、保護者が注意すべき点を3つ挙げます。

まずは、「夫婦・家族で価値観やルールを共有すること」です。海外に住むと、文化やマナーはもちろん自分と価値観の大きく違う人が多くいるので家族としての共通の価値観を持つことが重要です。ご両親の出身地が違う方も多いため、まずは夫婦で家族としての大切なことやルールを共有しておきましょう。日本人同士でも育った環境で価値観や子育ての方針が異なります。時間、SNS、お金などについての方針やルールをご両親が共有しておくとお子さんが混乱しなくて済みます。

次に、「暗黙の了解に注意すること」。どこで育っても各国、地域での「暗黙の了解」というものがあります。子どもは同じ家の中で一緒に育っているのだから、当然理解しているとは思わないでください。オーストラリアや他の国に移住した際には皆様も驚かれたことがあったと思いますがお子さんたちにとって、世の中は知らないことだらけです。ご両親が当たり前と思っていることが、お子さんには初耳ということも多いはずですので「こんなことも分からないの?」と思わず、全てが未知という前提で接しましょう。

そして最後は、「家族ミーティングを定期的に行うこと」です。家族を取り巻く状況は日々変わり、子どもたちも日々成長し変化します。また、お子さんは学校や幼稚園から、たくさんの異文化を吸収してきます。定期的に家族で話し合う時間を持つことで、何を考えているのかを知ることができます。お子さんが小さいうちから家族ミーティングを習慣化しておく、難しい年齢になった時でもとても役に立ちます。時にはけんかになるかもしれませんが、話をしないよりは良

いと思います。気軽に、ご飯を食べながらでも良いので家族で話をする時間を定期的に持ちましょう。

日豪で育った子どもたちの進路

オーストラリアに定住、または日本に帰国するとしても、世界中どこでも、まず将来自分のお子さんにどうなっていて欲しいのか考えてみましょう。バイリンガルという言語面だけではなく、お子さんの将来の可能性や興味、家族の方向性なども想像してみると良いです。「どのような経験をさせてあげたいのか」「大学は行かせたいのか、どこで行くのか、どんなことを学んで欲しいか」「バイリンガルのレベルはどの程度か(仕事ができるくらい、日常生活が不自由なくできるくらいなど)」。そして、そこから現在のお子さんの年齢を逆算してみると、今どのような準備をしたら良いのか見えてきます。未来像は何度でも修正可能です。家族やお子さんの変化に伴って変更していけば良いのです。

よく、日本人学校が良いのか、ローカルの学校が良いのかといった趣旨の質問を頂きますが、一概に答えることはできません。帰国後の学校についても同じです。いつ移動になるのか、帰国後どこに住み、経済的にどの程度予算を組めるのかなどご家族によって違うからです。学校や幼稚園を選ぶ時は、必ず見学に行きましょう。できれば、お子さんも一緒に行くことをお勧めします。校長先生とも話ができるとその学校の方針や雰囲気、通常日の休み時間などをのぞいてみるのも良いですね。お子さんが気に入れば、勉強へのモチベーションも上がると思います。

また、日系のご家庭の多くは、大学進学を視野に入れて、または少なくともイヤー12まで終わることを目標に教育されているようです。そして子どもたち自身も大学進学を考えている方が増えているように感じます。ただ、日本で育った子どもたちに比べ、良い会社に入るためというより、自分の興味がある専門知識を学び、将来へつなげるために大学を含む高等教育への進学を考えているお子さんが多いと思います。ですから、大学へ行く必要がないと思えばTAFEやカレッジなどの専門学校や、就職を選びますし、成人した日系の子どもたちに話を聞くと、大学へ行かないことへの劣等感はないと言います。以前、美容師になりたい、親の店を継ぐ、軍隊に入りたいという生徒たちがいましたが、彼らは大学へは行かず専門学校に行ったり、そのままお店を手伝ったり、軍に入隊したりしました。

駐在の家庭や日本語レベルの高いお子さんの中には、日本の大学進学を目指す人もいますが、駐在で帰国が決まっている人を除くと、ごくわずかです。その中には、日本に的を絞るお子さん、受験時期が違うのでオーストラリアと日本と両方を受験するお子さん、国際バカロレア (IB) で日本の大学も視野に入れるお子さんがいます。IBで受験するお子さん以外は、オーストラリアに住む他の生徒たちと違う時期に自分だけ異なる傾向の勉強をしなければならないため、高いモチベーションが必要です。以前、私の所に来ていた駐在の生徒でHSCと日本での受験の両方に臨み、日豪両国で志望大学に合格しましたが、彼女は人一倍努力していました。いずれにしても、将来自分がどうしたいかを考えた結果の選択です。どちらが良いか、何が良いかではなく自分の、またはお子さんの未来像を見据えた上で決めましょう。



うちの なおこ

6年半の香港駐在を経て、1996年よりシドニーに在住。現地デイケア及びプリスクールで12年間教師、うち4年間は Authorised Supervisor を兼務。2003年より8年間日本語補習校で代表兼教師を務める。2007年、日本語教室「Universal KIDS」を設立し、継承日本語教育、教育コンサルティング、教育セミナーに従事。2019~21年オンライン・スクール「JWA」を設立、海外在住保護者向け家庭教育講座や教育コンサルティングを行う。

Universal KIDS

- Web: www.universalkids.com.au
- Email: info@universalkids.com.au
- Facebook: www.facebook.com/universalkids.com.au

自ら学び、将来に向けて生き抜く力を身に付けられるIB認定校

アオバジャパン・インターナショナルスクール

学習に適した安全かつサポーターティブな環境の中、子どもたちの自主性を尊重しながらしっかりと国際教育を提供するアオバジャパン・インターナショナルスクール（以下、アオバ）。アドミッション・オフィサーとして同校に勤務し、自身の子どもも通わせている橋本ベリンダさんに話を伺った。

——まずは、ベリンダさんがアオバで勤務を開始するまでの経歴などを伺えますか。

私は、オーストラリアのメルボルンで生まれ育ち、地元の学校に通い、大学進学後、20代で日本に渡りました。山口大学の大学院で勉強を続け、当初は2年間の滞在予定でしたが、日本の生活に魅了され、結婚後20年近く経った現在も日本に住んでいます。

大学院卒業後は東京に移り、大手外資系企業に勤務、その間に結婚して3人の子どもに恵まれました。上の2人は現在アオバの初等部2年と6年に通っています。

2019年から、アオバのアドミッション・チームで働き、多くのご家族をサポートしてきました。たくさんの方の日本人帰国生を含む、さまざまな背景のご家族との出会いを楽しみながら仕事をしています。

——オーストラリアと日本の学校教育の違いをどのように感じていますか。

私が日本の教育制度に深く関わったのは、長男を日本の公立小学校に通わせ始めた時のことでした。長男は小学3年生まで日本の公立小学校に通っていましたが、より息子に合った教育を選ぶため、小学4年生でアオバに編入させました。アオバの編入を決めた大きな理由の1つとして、オーストラリアと日本の学校教育に驚くほどの違いを感じたことが挙げられます。

私にとって、オーストラリアでの学校は、興味のあることを楽しく学び、探究する場所でした。高校最後の年まで、宿題もあまり多くはなかったため、放課後のスポーツや自分の関心のあるその他の活動、家族との時間も十分に楽しむことができ、学習塾や入学試験などのプレッシャーもありませんでした。

そんなオーストラリアの教育に比べ、日本の教育は異なる点が多く、驚きがたくさんありました。まず、1人の教員に対し、生徒35人という、1クラス当たりの児童数の多さです。また小学1年生からたくさん教科書を持ち、暗記による学習が多い点も、オーストラリアでの学びとは違いました。児童によって興味関心やペース、レベルが異なるにも関わらず、全ての児童が同じコンテンツを学び、同じペースとレベルで学習することを求められる点も衝撃を受けました。他の児童よりも高い能力を持っている子どもがいたとしても、新しい

ことに挑戦する機会が少ないようにも感じました。また、学習塾や入試のプレッシャーを幼いころから感じる教育環境にも疑問を抱き、最終的に、アオバで提供されているオーストラリアの教育に近い、少人数制のクラスの中、子どもたち主導のカリキュラムで、個性を伸ばしながら探究学習し、1人ひとりがのびのびと成長できる教育環境を求めて、アオバに編入させました。

アオバでは、子どもたちが質問を通して学び、興味のあるトピックを探究している姿を多く目にします。教師からの質問に対し、子どもたちはグループで研究、分析、考察、結論を出して問題に対処します。彼らは物事の事実や数字を覚えることに時間を費やすのではなく、関連情報にアクセスする方法とその情報を活用する力を養い、コミュニケーション能力や問題解決のスキルを習得します。

——数あるインターナショナル・スクールの中で、アオバが他校と異なるのはどのような点ですか。

1997年にCIS (Council of International Schools) 及びNEASC (New England Association of Schools and Colleges) の認定を取得したアオバは、2015年に国際バカロレア(IB)認定校となり、幼稚部・初等部・中等部・高等部から成る学級で構成された一貫教育を行っています。また、高等部教育においては、専用のキャンパスを2022年に開校し、IBディプロマ・プログラム (IBDP) に加え、生徒の興味関心に合わせて学習カリキュラムを組めるグローバル・リーダーシップ・ディプロマ (GLD) も提供しています。

アオバは世界水準の国際的なIBカリキュラムをフレームワークとし、グローバル・リーダーやアントレプレナーといった「社会に革新をもたらせる人材」を育成することを教育ミッションとしています。どんな時代でも、どこへ行っても、自らの力で人生を切り開くことができる能力を育成するという教育理念を根底に、常に意欲的にチャレンジする姿勢や、論理的な意思決定力、応用力、問題解決力の育成を目指しています。

アオバの児童生徒は、1人ひとりの人間的な成長を重視した教育環境の下、それぞれの興味や関心に沿った分野を探究しながら学び、自身が目指す将来の進路実現のために、日々、専門性の高いアカデミック・レベルの学習に取り組んでいます。

また、本校の特徴として、世界35カ国以上の国や地域から集まった国際色豊かな教育環境の中で、子どもたちは、互いの人間性や異文化を認め合う学習を重視しており、幼稚部から高等



3~19歳へのカリキュラムで、国際バカロレア (IB) プログラム (IBPYP / MYP / DP) を採用

部までの一貫校であることから、他学年との交流も盛んなことも魅力です。海外の現地校やインターナショナル・スクールから転校してくる児童生徒からも「フレンドリーでアットホーム、サポーターティブな校風に魅力を感じる」という声が多く聞かれます。

——生徒たちの進学先や実績についてお聞かせください。

アオバの進路指導では、児童生徒1人ひとりの情熱や興味関心のある分野へ進めるようにサポートすることを第一に考え、進路選択をアシストしています。CIS認定校のため、卒業生は日本国内外の大学へ出願することができ、特に高等部では専門のアドバイザーによって、生徒が情熱を傾けている道や得意な分野を見出せるように、密にサポートしています。その結果、生徒は自身の興味や関心のある分野を探究しながら、卒業後は日本の大学はもちろん、世界トップ10に入る大学も含め、世界中の大学へと進学しています (大学進学実績例:メルボルン大学、シドニー大学、カリフォルニア大学バークレー校、ミシガン大学、シカゴ大学、インペリアルカレッジ・ロンドン、東京大学、早稲田大学、慶応義塾大学、上智大学、国際基督教大学など)。

アドミッション・オフィサー 橋本ベリンダ



アオバはコミュニティー精神があり、温かくフレンドリーな雰囲気のある学校です。将来、世界の前向きな変化をリードする情熱を持つ人に最適な環境が整っています。海外から帰国される多くの家族を歓迎し、多様なバックグラウンドを持つ学生をサポートすることはもちろん、お子さんの教育について話し合えることを楽しみにしています。



1. 仲間と一緒に体を動かして楽しむ「スポーツデー」など、年間を通じてさまざまなイベントを開催 2. 子どもたちの将来のためにグローバル・マインドを養える教育基盤を確立し、挑戦的に成長できる教育環境を提供 3. 生徒たちは卒業後、日本国内はもちろん世界トップ10に入る大学も含め、世界中の主要大学への進学も実現



高等部在学生の声

ニコライ君

11年生 (Global Leadership Diploma Program専攻)



—アオバに入学した経緯を教えてください。

僕は、9～10年生の途中までオーストラリアQLD州の高校に留学していましたが、日本に帰国することになりました。海外での教育が身に付いていたため、高校の段階で日本の教育制度への軌道変更ということはあまり頭にありませんでした。また、大学進学率の良い学校を選ぶと思い、そういった面でもアオバが第一候補で、アオバの校風や教育方針に惹かれたことはもちろん、他の日本の高校と比べ、入学時期や条件の融通が効きフレキシブルに編入できた点が良かったです。

—入学してからアオバに通って良かったと思うのはどのような点ですか。

アオバでの学校生活は、自分の人格形成に良い意味で大きく影響していると思います。以前、日本の学校に通っていた時はとても内気で静かな生徒でした。でも、アオバに入学して自信を持って人と話すことができるようになり、そんな自分が好きでいられる、自分にとって好ましい人間性が形成されたと感じます。授業では、調べたことだけを発表するだけでは良い評価は得られず、さまざまな視点を踏まえ、他の人の意見も取り入れながら、自分の意見を発表することが重視されます。その結果、「Critical

Thinking」のスキルが培われ、「Diversity」への理解などの教養も身につきました。

また、優しいクラスメイトが多く、勉強と遊びのメリハリがしっかりできているのもアオバの良い点だと感じます。テストや課題の期間は勉強に集中し、遊ぶ時は遊ぶことに集中、そういった良いバランスがあるから、優しい人間性を保ちつつ、勉強にもしっかり取り組めるのではないかと思います。

生徒1人に対して携わる先生の数が多く、手厚いサポートが受けられるのも良い点の1つです。自分に関わる先生たちが全面的にサポートしてくれるため、勉強が遅れているかもしれないという不安はなく、自分のペースでやらせてくれます。ちなみにオーストラリアの学校は、自分のことは自分でという感じで、生徒数も多かったのも手厚いサポートはなかったです。

—将来の夢を教えてください。

僕は将来、建築系の仕事に就きたいです。オーストラリアの高校で工業系、建築系の専門的な授業があり、そこで興味を持ちました。アオバでは、各分野・科目で全体的にクオリティーの高い授業を受けることができ、この学校での学びは、オーストラリアでできた将来の目標に向かって進むための基礎能力が鍛えられ、挑戦できると感じています。

他の学校が良かったかもしれないと思ったことはありません。将来、どこかの時点でオーストラリアの学習環境に戻りたいと思った場合でも、戻れるだけの学習基盤は、この学校で十分作ることができます。アオバを卒業することで、オーストラリアの高校を卒業する、またはそれ以上に世界の大学への進学の可能性が広がると感じています。



高等部ではIBDPまたはGlobal Leadership Diploma Programのいずれかのコースを選択可能



学校説明会・学校見学の詳細はQRコードから(バーチャル・ツアーの視聴が可能)

AOBA

AOBA-JAPAN INTERNATIONAL SCHOOL

アオバジャパン・インターナショナルスクール

Aoba-Japan International School

●住所: 目黒キャンパス (幼稚園/K2~K5) 東京都目黒区青葉台2-11-5、光が丘キャンパス (幼小中等部/K3~G9) 東京都練馬区光が丘7-5-1、文京キャンパス (高等部/G10~G12) 東京都文京区本駒込6-18-23 ●Email: admissions@aobajapan.jp ●Web: www.aobajapan.jp

IB学内平均38点、海外国内トップ・クラス大学に合格 「個性教育」で国際人を育成 リンデンホールスクール

2010年、福岡県に開校以来、国内外の名門大学に多数の学生を送り出してきた「リンデンホールスクール」。最大の特徴は、ほぼ全ての授業を英語で行う教育プログラムと、IB認定校であると同時に日本の学校教育法で認められた「一条校」でもある点だ。国際人を育成する同校に話を伺った。



—御校の教育理念についてお聞かせください。
本校は「個性の伸展による人生練磨」を建学の精神としており、「個性を伸ばし自信を付けて、世界に送り出す」ことを目的にしています。本校では、従来型の大学受験・偏差値重視ではなく、国際人として必要な自主性、創造力、コミュニケーション能力を伸ばす教育を行い、世界を舞台に活躍できる人材育成を行っています。

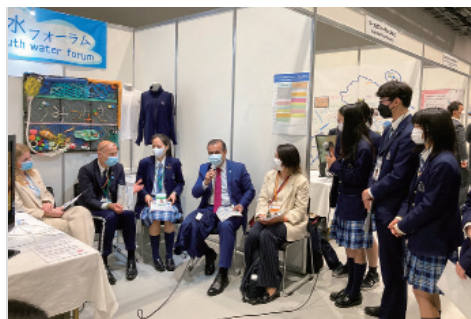
日本の精神を持ちつつ海外の文化を取り入れるグローバルズムの意識は古来より受け継がれてきました。本校が掲げる「和魂英才」には、「英語をツールとして使いこなしつつ、日本を世界に発信できる国際人を育みたい」という思いが込められています。

—国語以外の授業を英語で行う英語イマージョン・スクールでありながら、日本国内の大学の一般入試資格も得られる点も大きな特徴ですね。

将来は海外を見据えているけれど、大学は日本国内に進学したいと考えていらっしゃるお子様にはインターナショナル・スクールより日本の大学の一般入試や総合選抜型入試が受験できる学校教育法に準拠した「一条校」が適していると思います。保護者さまからは進学面におい



国語以外の教科はほぼ全て英語で授業が行われる



国連水担当者と「服育プロジェクト」について意見を交換した

て「海外と国内の2つの幅広い選択肢があること」に加え「多様なバックグラウンドの友達ができる」などの声が寄せられています。

—校内にある6万ヘクタールの広さを誇り、今年「環境大臣賞」を受賞したイングリッシュ・ガーデンでは、その環境を生かしたSDGsの授業などもあると聞いています。

10万本を越すバラや季節の花々が咲き乱れるイングリッシュ・ガーデンは生物や環境の授業で活用されるだけでなく、「IB Biology Extended Essay」の研究に使用する生徒もいるなど、本校の欠かせない特色の1つです。ウッド・テラスやガゼボ、彫刻の森は生徒たちの憩いと思案の場になっています。本校には、文部科学省教育課程特例校として、全学年に学校独自の「環境科」の科目があり、SDGsに代表されるグローバルな社会課題解決を全生徒が学ぶと共に、課題解決に向けての実践を行っています。

—具体的に、生徒はどのようなSDGs活動に取り組んでいるのでしょうか？

昨年「Project Based Learning(PBL)」の一環として、「SDGs服育プロジェクト」が発足しました。生徒は主体的に取り組み、何度も話し合いをした結果、今ある体操服をよりサステナブルな素材のものに変更しようという考えが出ました。そして生徒はさまざまな調査をする中で、リサイクル工場の見学に行き、専門家からリサイクルの仕組みを教わりました。その後、ポリエステルが含まれている古着を100%ポリエステル樹脂に再生できるケミカル・リサイクルを新しい体操服に起用することに決定しました。そして、新しい体操服のデザインを考えたり、古着の回収を行ったりという活動を経て、自分たちの力で、環境に配慮したサステナブルな体操服を完成させました。この取り組みによって、生徒たちは本校だけでCO2を約2t削減し、水消費量を約2.3t削減するというインパクトを生み出しています。

そして、4月に熊本で開催された国際会議「第4回アジア太平洋水サミット」にも参加し、英語でプロジェクトの発表を行ったところ、国連の水担当責任者から高い評価をいただきました。

—全国初の通年オーガニック給食も提供なさっていると伺いました。

本校では学校給食による「食の循環システム」

を目指し、野菜、米、調味料を含む食材の地産地消、大豆ミートなどの肉代替食材の活用、コンポストによるたい肥作りなどを校内で実施しています。2021年1月からは給食の野菜、米をオーガニックでの通年提供し、4月からは100%オーガニックの有機調味料に切り替えました。これは全国でも初の試みだったと思います。

—生徒の進学先など実績をお聞かせください。

本校の後期課程(高校生)は海外大学進学のためのIBコースと国内難関大学を目指すTIコースの2つの課程から選べます。最新の本校IBDP平均点は38.3と世界平均の33.02を大きく上回る結果となりました。今年は海外大学ではインペリアル・カレッジ・ロンドン、エディンバラ大学、キングス・カレッジ・ロンドン、ペンシルベニア州立大学など、国内大学では広島大学、岡山大学の医学部医学科を始め、MARCH以上の難関大学に合格しています。

—最後に、現在オーストラリアに在住、帰国後に通わせる学校を検討されているファミリーの方にメッセージをお願いします。

本校はオーストラリアに似た自然豊かな環境の下、個性を伸ばす教育を実施しています。少人数のクラス編成で、進路に合わせた個別カウンセリングや学習・課外活動へのサポートなど進学に備えた環境が整っています。得意の英語を生かして勉強を続けたい、大学進学をしたいというお子様に最適な学校です。女子・男子寮も完備しています。



オープン・スクール、7月2日、9月2日。オンライン学校説明会、随時受付中。詳細はこちらから



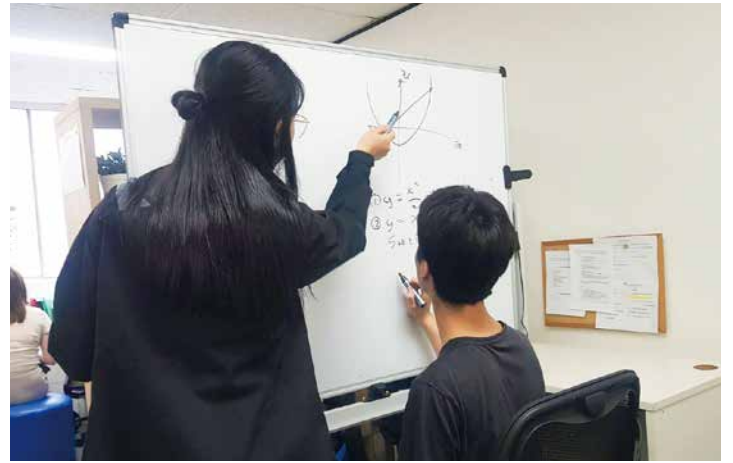
都築育英学園・リンデンホールスクール中高等学校

Linden Hall High School

●住所：福岡県筑紫野市二日市北3丁目10-1 ●Tel: 81+(0)92-929-4558 ●Email: lindeninfo-h@lindenhall.ed.jp ●Web: <https://lindenhall.ed.jp/highschool/> ●Instagram: linden.hall.high.school.japan ●Facebook: 国際バカロレア認定校リンデンホールスクール中高等学校

HSCとATARについて徹底解説！ 日本人経営のHSC特化型 学習塾「YK Education」

シドニーの現地校に通う生徒を対象に、HSCに特化した学習サポートを行う「YK Education」。NSW州では、大学に行くためにはYear12の高校卒業証明に当たるHSCの試験を受ける必要がある。同塾にHSCとNSW州の中でのランキング、ATARについて詳しく解説して頂いた。



—HSCとATARとは？

HSC (High School Certificate) は、Year12 (高校) の卒業証明になります。Year12の1年間の成績を総合的に計算し、科目ごとにスコアが出され、NSW州の高校に通っているお子さんが必ず通る道です。

また、ATAR (Australian Tertiary Admission Rank) は、NSW州の中でのランキングを指します。Year12で勉強した全科目 (4~6科目) のHSCの結果を総合的に見て30.00から99.95のランキングが出されます。例えば、ATARの70はNSW州のトップ30%の成績ということで、点数ではありません。90以上のATARを取るにはテストで90点以上を全科目で取らなければならないと思う人がいますが、ATARの90はNSW州上位10%を指すため、テストの点数がATARマークにそのまま反映されることはありません。ATARは、UAC (University Admission Centre) がHSCの点数を基に計算し、ATARのスコアで入学できるコースや大学が決まります。

HSCは日本のセンター試験とは違い1つの試験ではなく、Year12の1年間の成績を総合的にまとめたスコアなので、勉強を始めるのは早ければ早いほど良いと言えます。Year9~11の学習内容は基礎知識として出題されますが、HSCの成績には直接加算されません。しかし、Year10の結果によって、Year11、12で選べる科目のレベル (Standard, Advanced, Extension) に影響するため、Year10から取り組むことが理想です。

HSCの科目は、Year10の後半に選択します。Year10の成績によって選択できるレベルが決ま

り、Year11の基礎知識となるため、Year10は重要です。選び方については、どの科目に興味があるのか、また、得意な科目や進学したい大学のコースに必要な科目を調べて決めましょう。学校の「Careers Advisor」に進路相談すると良いです。

—HSCの成績の計算方法や時期は？

HSC (1年間のスコア) は、学校の試験 (Internal) 50%、HSCの試験 (External) 50%となり、Year12の一番成績が良い10ユニットが総合的に計算されます。

HSCの「Internal Exam」の内容と日程は学校によって異なるため、塾で学校の数学や英語のトピックに合った順番で勉強の方が効率が良いと言えます。Year11が3学期制、Year12が4学期制で、1学期がYear11の4学期 (10月頃から) となり、Internalの50%の点数が計算され始めます。

また、Year12の1学期から点数が加算されますが、何パーセント加算されるかはテストによって違います。このように、学校の成績 (School Assessment Mark) から計算され、基本的に学期に1回は期末試験、提出物、課題のいずれかが発生します。HSCの「External Exam」は10月頃に始まり、1カ月ほどで終わり、勉強している科目によって試験日が異なり、NSW州のYear12は同日に試験が行われ、試験日のタイムテーブルは4月から5月に出されます。

—HSC対策に効果的な勉強法とは？

まず、勉強に力を入れる前に重要なことは「学習に集中できる環境を作り、自分ではできると信じ

ること」です。学校に楽しく通えているか、学校の先生やクラスメイトと仲が良いか、日々楽しく過ごしていなければ、勉強に集中できません。そして、1人ひとりに合った勉強習慣やモチベーションになることを見つけてあげることが大切です。自信が付けばやる気の向上につながり、成績にも反映されます。効果的な勉強方法は、以下の通りです。

- (1) 数学・英語の基礎を固めること。Year 9、10の内容はYear11、12の基礎知識として試験問題に出されるので、学校で使う教科書は基礎知識を身に付けるためのものでドリル練習に適しています。
- (2) 過去問や模擬テストを行いテスト問題に慣れること。
- (3) 分からない時にすぐに誰かに聞ける環境を作っておくこと。
- (4) 学期ごとに、シラバスを元に授業の内容をノートなどにまとめておくこと。



YK Education
 ●住所: 4/50 Atchison St., St Leonards, NSW 2065
 ●Tel: 0433-314-850 ●Email: admin@ykeducation.com.au ●Web: www.ykeducation.com.au

現地学生指導実績10年

HSCに特化した学習塾 YK Education



- やる気につながる一人一人に合わせた指導
- 2021年生徒全員 Band5以上 (80点以上)
- 授業は英語、サポートは日本語

<保護者の声>
 「どうにもならないほど成績が悪かったのですが、先生方の叱咤激励のお陰で目に見えて成績があがりました。子どものやる気を引き出す、そんな指導をして下さいます。」

コンサルテーション無料

トライアルレッスン可

St Leonards校 または、Online Hybrid modelでも受講可能
 お問い合わせ・お申し込みは、**0433-314-850**



またはこちらから

児童・生徒たちに寄り添い、1人ひとりの個性を大切に バイリンガル教育を実現する シドニー日本人国際学校

世界に約90校ある日本人学校で唯一ミックス・レッスンを実践するシドニー日本人国際学校 (Sydney Japanese International School)。「日本人学級」と「国際学級」を併設し、母語教育やバイリンガル教育に力を入れ、世界の架け橋となる子どもたちを育成する同校に話を伺った。



—母語教育に重きを置いていると聞いています。その重要性についてお聞かせください。

子どもにとって母語の順当な発達、健全な人格形成の基礎となり、土台となる母語がしっかりして初めて第二言語も発達します。本校はそれを大前提に、異なる環境に育つ子どもたち1人ひとりに寄り添った教育活動を行っています。

「日本人学級」では文部科学省認定の教育課程に沿って、日本から選抜された派遣教員を中心に授業が行われます。主に日本語を母語とした子どもが在籍していますが、第二言語としてネイティブ教員による、初級から上級までレベル別の英語学習を毎日1時間実施しています。

「国際学級」ではNSW州の教育課程をローカル校同様に実施しながら、日本語科教員による「コミュニケーションと能力の向上」を目標にしたレベル別日本語指導を毎日1時間行います。なお、各学級間の転籍も可能ですが、子どもの進路や希望、適性に配慮した上で、慎重に進めています。

更に、本校は世界に約90校ある日本人学校で唯一「日本人学級」と「国際学級」が合同で行うミックス・レッスンを実践しています。音楽、図工、体育、プログラミングについては、日英両言

語で指導し、運動会や音楽発表会は両学級が協力して作り上げる形で相互理解を図れるようにしています。

—日本文化を学べる行事も行われていますね。

シドニーは日本と同様、四季を感じられる気候帯です。季節は逆でも、日本の四季折々の行事を行うことで、日本人が季節の行事に込めた願いや思いを伝えていきます。例えば、5月初旬には校内にこいのぼりが設置され、玄関には兜が飾られます。国際学級が受ける日本語科の授業では「端午の節句」をインターネットで調べ、クイズ形式にして出題するという活動も行いました。

日本文化の授業化だけでなく、放課後、校内に外部講師を招いて実施しているクラブ活動には、習字や空手、茶道などがあります。運動会での大玉転がしや玉入れ、綱引き、正月の餅つきなどを通して、海外の家庭生活では経験できない日本文化を肌で感じることができます。日本語を母語としている子どもにとっては、日本文化に対する理解を更に深めることができます。

また、これらの活動により海外での生活で、母語を失う(学ぶ機会がなくなる・忘れる)ことを防ぐことができると考えています。また、子どものアイデンティティーの確立と密接に関わり、ポジティブな人格形成にもつながっていくと信じています。

—子どもたちの卒業後の進路は?

シドニー日本人国際学校の中学部は日本人学級だけのため、Year6の卒業時、両学級の児童は本校の日本人学級Year7または現地校を選択することになります。国際学級の児童の大多数は現地校へ進学します。

また、Year9卒業時、生徒は日本の高校か現地校を選択します。評定推薦入試で日本の高校を受験する場合、本校では日本の評定基準を採用しているため、推薦入試を受けることも可能です。本校の特徴である少人数制クラスならではのきめ細やかな指導の下、推薦、普通入試共に安心して高校受験に挑めます。

【現地ハイスクールの進学実績例】

Barker College, Hornsby Girls High School, International Grammar Schoolなど(セレクトティブ校や私立校の他は、居住地域別の公立ハイスクールに進学)

【推薦制度提携校】

早稲田摂陵高等学校、大分岩田学園、筑波大学附属坂戸高等学校、慶應義塾ニューヨーク学院高等部



グローバル社会に貢献できる「架け橋」となる子どもたちを育成



季節の行事を実施することで日本文化に対する理解を深める

—どのようなサポート体制を取り入れているのか伺えますか。

新型コロナウイルス感染症拡大の影響により教育現場でもさまざまな変化が求められる中、本校はiPadやクロームブックを児童・生徒全員に配布し、AIラーニングを取り入れたIT教育など新しい取り組みを行っています。言語については英語を母語としない両学級の子どもたちにEAL/D (English as an Additional Language or Dialect) のサポートを充実させています。

また、月に1回バイリンガルのスクール・カウンセラーを招き、子どもたちの心のケアにも力を入れ、更にSJISコミュニティに寄り添えるよう改善を続けています。日豪両国の教育の長所を兼ね備え、常に丁寧な指導を心掛けています。

学校長あいさつ



2022年4月、鹿児島県から校長として赴任しました角田(すみだ)真一郎と申します。今回は本校をより多くの方に知っていただける機会を頂きましたこと感謝申し上げます。我々は本校で学んだ子どもたちがグローバル社会に貢献できる「架け橋」になり、世界をつなぐ人になれるよう、教職員一同全力で取り組んでいます。今後ともシドニー日本人国際学校をよろしくお願いいたします。



オープン・デーやオンライン学校説明会を開催!
詳細はこちらから



シドニー日本人国際学校
Sydney Japanese International School
●住所: 112 Booralie Rd., Terrey Hills NSW 2084 ●
Tel: (02)9450-1833 ●Email: registrar@sjis.nsw.edu.au ●Web: www.sjis.nsw.edu.au

みんなの将来の  聞かせて下さい!

シドニー日本語土曜学校

シドニーで日本語学習をしている日本語学校の子どもたちに「将来の夢」を聞き記録を残していく新企画。今回はシドニー北郊キャメレーにある「シドニー日本語土曜学校」の2022年度卒業生21人に将来の夢をお寄せ頂きました!



- もっと緑のある世界にしたいです
- 自分の人生を楽しむこと
- 自分の声を色々な人に届ける存在
- 自転車で世界一周したいです
- テレビ、映画監督になりたいと思う
- 世界を繋ぐ仕事に就く
- ハワイに住みたいです
- お金持ちになって猫を飼うことです
- 友達と世界中を旅したい
- 10年後も変わらず幸せでいたい
- テニスのグランドスラムで優勝

- 遠藤史恩
- 遠藤峯李
- 福田さら
- アンタイラー勝浩
- 米田ハッチングス愛彩
- 石井花咲
- ジョンソン愛海友子
- 黒澤花蓮
- ブラウン美亜サンドラ
- ランソン・ソフィー紫文
- デリック・コナ

- ファッションモデルになりたい
- バイオロニストとして活躍すること
- 世界旅をして色々な文化を学ぶ
- 世界の色々な国に行ってたくさんの人と言葉を交わしたいです
- みんなとまた会って遊ぶ事です
- シドニーで魚を水槽で研究する
- おまわりさんになりたいです
- サッカー日本かオーストラリアの代表選手
- 2024年の世界アクロ大会に行きたいです
- 豪州で培った英語で英語教師になる

- ポーマン奈未
- 佐藤馨韻
- 薩摩絢音
- 竹島菜々果
- 田中ひまり
- 樽見翔
- テンブルトン・アンドリュー 怜聖
- 唐原功
- 内田溜菜
- 山口璃久

4788SYDN

充実した環境で身につくバイリンガル教育

日本人学級と国際学級を併設

Two curriculums. One school.

Japanese Curriculum
Y1-9

NSW Curriculum
K-Y6

オンライン説明会
日本語・英語で毎月開催



Scan me

プライベートツアー、オンライン説明会、8月のオープンデーのご予約はこちらから



2023年キンティ学年アプリケーション受付中





BBK (僕、40代半ば)



MEG (妻、年齢不詳)



カイト (兄、2歳)



アリス (妹、2カ月)



アビー (雌猫、15歳くらい)

ありがとうチカバー、そして珠玉のファーム・ステイ

初のブルー・マウンテンズ訪問(2012年6月)から、永住権を獲得するまでの自らのストーリーなど(17年12月)、5年半にわたりお届けしてきたBBKコラムを、このたび装い新たに復活させる運びとなった(15年7月~17年5月までは「BBKダイエット」と称した体当たりダイエット企画に鞍替え、約20キロのダイエットに成功、そして絶賛リバウンド中)。

時にナイトクラブへと潜入、時に来豪中の元AKBアイドルの追っかけ、また時に「カウラ大脱走」など歴史が生んだ日豪間の歴史の因縁へ思いをはせたりなどしてきたが、振り返ると結局はラーメンのことがばかり書いていた気がする。だがそんな自由な姿勢は忘れないようにしつつ、新シリーズは「子育てパパ奮闘編(?)」と題し、子育てを軸に書いていこうと思う。

一応、「今」に至るまでのあらすじ

2020年11月、日豪プレス再創刊号発行以降、多くの方に「Bさん、もう記事書かないの?」と問われ続けてきた。

オッケー、クリアにしておこう。書かないのではない。書けないのだ。

僕はそもそも若いころから文章を書いたり読んだりがほぼ趣味だったこともあって、東京・表参道にあるちょっとふんわりした大学の文学部・日本文学科に在籍し、近現代日本文学を学んだのだが、在学中は「何とも実社会の役に立たない学問を選んではしまったものだ」と若干後悔にも近い気持ちを抱きながら日々を過ごしていた。それでも「これが文学者の定めか」と独りごちながら悦に入り、暇さえあればカフェで「あいうえおかきくけこ」から適当にタイトルを決め徒然に



なぜか困り顔のカイト。鼻の下が赤いのは転んだ時のケガ



ありがとうチカバー。ぐずるアリスを抱っこ

文章を書くという、時に孤独で、まあでも思い返せばのんびりとした日々を過ごしていた。

そんなこんなで、大学卒業後は「文章を生業に食べていける仕事」ということで出版社へ入社。晴れて編集者となった。そして10年ちょっとの期間に、トータル100冊以上の雑誌やムックを世に送り出した。その中には少なからず話題となったものもある。

そして2011年。悲喜こもごも、思うところもあって妻(MEG)と共に移住を目的に来豪した。

来豪後、日豪プレス編集部で働き始めた僕は、それこそ心血を注ぎ数々の記事を執筆。小野伸二選手(元サッカー日本代表、現・北海道コンサドーレ札幌)がサッカーAリーグ・ウエスタン・シドニー・ワンダラーズにいた2年間は全てのホーム・ゲームを取材、ウェブサイトで特集ページを立ち上げ、毎試合レポートをアップした。

連載「食の安全」シリーズでは、豪州の牛肉事情、魚事情、米事情、野菜事情、鶏・卵事情などを、現場で働く業界の方々へのインタビューを通して書き上げた。そしてライフワークとしていた「原発問題を考える」では、グルメ漫画『おいしいんぼ』作者・雁屋哲さんへのインタビューが話題となり、日本のテレビ局から電話取材を受けたこともあった。同連載では東日本大震災発生時に陣頭指揮を執った菅直人・元首相へのインタビューもキャンペラで行った。

と、ここまでの自分を、とりあえず村上春樹風に表現するとすれば「僕はわりとうまくやれていた」。

金の足しにもならぬ文章なんて!

そして2020年9月、いろいろあって(端折ってばかりで申し訳ない)現在、「社長」をやっているわけだが、コロナ禍中の事業スタート、加えて初めての「経営業」に右往左往する日々を送ってきた。結果、何が起きたかという「とても執筆などしてられない」という精神状態に陥ったのだ。何か自分でもアウトプットを、と思えば思うほど「自分などが文章を書いたって金の足しにもならん」などとやさぐれた気持ちになり、僕の中からクリエイティビティが失われ続けていった。

それでも何とかがんばって誌面発行を続け、やっとビジネスも上向いてきたさなか、シドニーは二度目のロックダウン。ディストリビューションの確保が困難になり、同時に資金繰りに奔走し続ける毎日を送り、更に疲弊。しかし、同時に少しずつ強くなってもいった。困難な状況下、凶らずも僕のメンタルは鍛えられたのだ。

話を急転させるが、今現在、僕は抱っこひもで生後1カ月の娘をお腹に抱え、足元にご機嫌な2歳の息子がまわりついている状況の中、この原稿を書いている。今まさに、僕はこう自問自答している。

「さて、これは果たしてクリエイティブな仕事か

できる現場なのでしょうか」

冒頭「書けない」と書いた理由に関する状況説明はざっとこんな感じだ。本コラム再開はある種、僕にとってチャレンジでもある。しかし、10年前日豪プレス社の門をたたき、今や経営者としてメディアの命運を握る立場となった以上、本誌を生かすも殺すも僕次第。「取材・執筆」という本来僕が持っているストロング・ポイントを有効活用しない手はない。そう考え、筆を執った。やるからには、とにかく皆さんに楽しく読んでもらい、かつ、かなうならば有益な情報も織り交ぜてお届けしていきたいと思っている。前段が長くなったが、コラム再開初回ということでご容赦を!

ありがとう、チカバー

コラム再開と共にまずは偉大なるチカバー(チカ婆)に謝意をお伝えしたい。ありがとうチカバー。

さて、なんのこっちゃ、読者諸氏にはさっぱり分からないだろうが、誰だろう、チカバーとは妻のお母さん、つまりは僕の義母である。名をチカコさん。息子のカイト、娘のアリスのお婆ちゃんということで我々は彼女のことをチカバーと呼んでいる。

2022年4月26日、娘のアリス生誕。長男のカイト1人ですえ「魔の2歳」で、かなり手を焼くようになっていたが、そこに新生児が加わるのだからとんでもない状況になるのは想像に難くない。カイト誕生の時と違い、幸いオーストラリアのボーダーが開いたこともあり、チカバーは1カ月間はるるる日本からオーストラリアまでヘルプに来てくださったのだ。アリスが「おっぱい欲しい」と泣けば、カイトが「僕もかまって」と泣き始め、大合唱。「ああ、もうこりゃ仕事にならん」と困っているとすかさずチカバーが「魔法の手」で2人をあやしてくれる。いやいや期のカイトがぐずり出すと「散歩してくるね〜」と外に連れ出し、遊ばせてくれる。神ですか?

チカバーのおかげもあり、最初の1カ月は何とか乗り越えることができたが、試練はチカバーの帰国後に待っていた。そりゃそうだ。大人の手、それもベテランの手が1つ減るわけだから当然と言えば当然なのだが、状況は想像以上に困難の様相を呈し、僕たち夫婦はかわい子どもたちに囲まれながら、天国と地獄を同時に味わうような状況に陥った。そして僕は直面したのだ。いわゆる「家庭と仕事の両立」という陥りがちだけど難解な問題に。

2人の大合唱、うんちトラブル、熱、嘔吐、ご飯、お風呂、寝かしつけ、夜中のギャン泣きと、次々と現れる課題に何とか対処し、1日の終りを迎えると僕らの前にはいつも1つの影が現れる。もう1人の愛娘(猫)・アビーだ。疲れ切った僕たちをまっすぐ見上げながら彼女は言う。

「ニャー(ご飯ちょうだい)」

「お前も手伝ってくれよ……」

僕は「ああ、猫の手も借りたいという偉大なこ



朝食は「料理男子(料理おじさん?)」の僕が担当

とわざわざこうして生まれたのだな」と嘆息する。そして、現実的には猫の手は借りられないという事実を直視するのだ。

「家庭と仕事の両立」。このテーマはいくらでも掘り下げられそうなのと、妻側、夫側の視点では見える景色も全く異なるだろう。次回以降、改めて掘り下げていきたいと思う。

いずれにせよ今一度、この場を借りてお伝えしたい。本当にありがとう、チカパー。

生後2週間のワイナリー巡り、そしてトラブル

さて、せっかくチカパーが来ているのだから少しでもシドニーの魅力を味わってもらいたいというMEGの強い希望もあり、アリス生誕2週間後、僕たちはハンター・バレーへの2泊3日のワイナリー・ツアーを断行した。宿泊はAirbnbで探したが、その中にユニークなアコモデーションを発見。牧場の中に滞在するというもので、多少チャレンジングだとは思いつつも思い切って予約。

当日は朝早めにシドニーを発ち、午後はいくつか王道のワイナリーを巡る。ひとしきりワイナリーを回り終え、最後に「ワインだけではなく、今夜のビールも調達しよう」と夕方、ハンター・バレーを代表する醸造所の1つ「FOGHORN BREWERY」を訪れた。そして事件が起きる。

ビールを買い終え、車に乗り込もうとすると異臭。どうやらアリスがうんちをしたようだ。宿までまたしばらく車を走らせることになるため、ここでおむつを替えておこうと、おむつやらウェットティーパーが一式入ったバッグを探しても見つからない。

「MEG、バッグがないよ」

「そんなわけないでしょ」

おかしいなと思いつつながら車の中をの荷物を見てひっくり返すがバッグはない。

「ワイナリーに置いてきちゃったんじゃないの?」とチカパー。

「でも、一度もバギーから下ろしてないよ。Bちゃんがバギー乗せる時に積み忘れたんじゃない?」とMEG。

ちなみに妻は僕の名「BABA」の頭文字を取って僕のことをBちゃんと呼ぶ。自分もBちゃん

じゃないか、というツッコミはもうかれこれ10年以上前から封印している。

「いや、間違いなくあったものは全部積んだよ」

3人であれこれ協議するも、とにかくまずはワイナリーに戻ろうという話になり、一路ひたすら車を飛ばす。グズる子どもたちを交互に見ながら、訪れたワイン・セラー、レストランなどを回るも見つからない。そして僕らが出した結論、それは「盗まれた」というものだった。実はバッグの中にはMEGの財布など貴重品も入っていた。バッグはバギーのフックに引っ掛けられていたが、なにせ他の荷物も多いため、そのバッグ1つなくなっただけですぐには気付けない。

お婆ちゃんと一緒に草原を走るカイト、赤ん坊を抱っこしながらその姿を見守る日本人夫婦。その後ろには放置されたバギー。シドニーの有名な観光地に日本から遊びに来た無防備な観光客に見えたのかもしれない。

「狙われたのよ」とチカパー。

「お金だけじゃなくて免許もクレジットカードも何もかも入ってるんだよ……どうしよう」

これは困ったことになった。するとチカパーがピシヤリ。

「MEG、財布だけで済んで良かったじゃない。カードは止めればよし、免許は再発行すればよし、お金は諦めなさい。命取られたわけじゃないんだから。というわけで、宿に行っておいしいワインでも楽しみましょうよ!」

チカパーは本当にポジティブで、僕は彼女の弱気な姿を一度も見たことがない。MEGも「そうだね!」とパッと笑顔になる。カイトは何があったの? という顔で僕を見上げる。何はともあれ子どもたちが元気ならばそれで良いではないか。

テンション激上がり「大人の隠れ家」

既に陽が落ちたハンターバレーの夕闇の中、車を飛ばす。20分ほど車を走らせるとナビが「ここを右に曲がれ」と指示。暗闇の中、ずっと奥まで伸びる泥道を車のヘッドライトが照らす。ここ? 走って大丈夫か? そう思いながら泥道に車を乗り入れる。そこから2分ほど走ると牧場の



アコモデーションを出ると目の前にはさまざまな動物たち



車庫の中は心躍るプレイ・ルームとなっていた

オーナーの家を通り過ぎ、道は行き止まりに。家らしきものは見えず、あるのは車庫のようなバラックだけだ。少々不安な気持ちになりながら、車を降り、バラックの扉に手を掛ける。鍵は掛かっている。

扉を開け電気を付けると車庫の中とは思えない、キッチン付きの清潔でおしゃれなベッド・ルームが現れた。奥には大きなバスタブを備えたバスルーム、クロークもあり清潔感も申し分ない。玄関を入ると右手に隣の車庫への扉らしきものがあったので、開いてみる。するとそこには予想していなかった光景が。車庫の中が、卓球台やダーツなどが設置されたプレイ・ルームになっていたのである。まさに「大人の隠れ家」といった様相。僕のテンションは一瞬でマックスまで上がった。これにはカイトも大喜び。室内にあるさまざまなおもちゃを手にとって走り回る。そして僕はそれを見ながらワインを片手にダーツに興じたのであった(プロフィールに書いてないがダーツも趣味の1つ)。

「育児もビジネスも、いろいろ大変で今は自覚はないけど、多分あとから振り返ると、幸せってこういう時間のことを指すのだろうな……」

翌朝、玄関の扉を開けると目の前には広大な牧草地。伸びをしていると近くでたまたま洗濯物を干していたオーナーが話し掛けてくる。

「今から馬やアルパカに餌を上げるけど一緒に来るかい?」

もちろんだ。初めて見る大きな馬やアルパカにカイトは興味津々。最高じゃないか、ファーム・ステイ。そして今回のハンター・バレー行で僕はすてきなワイナリーとの出会いを果たすのだが、その話はまた次回。

馬場一哉 (BBK)

雑誌編集、ウェブ編集などの経歴を経て2011年来豪。14年1月から「Nichigo Press」編集長に。21年9月、同メディア・新運営会社「Nichigo Press Media Group」代表取締役社長に就任。バスケ、スキー、サーフィン、筋子を愛し、常にネタ探しに奔走する根っからの編集記者(だったが、現在は会社経営に追われている)。趣味ダイエット、特技リバウンド。料理、読書、晩酌好きのじいじ気質。二児の父

Japanese Community News

「Snow Travel Expo 2022」が開催 日本のスノー・リゾート関係者多数来豪、ブースを出展



他エリア以上の盛況ぶりを見せた日本の出展ブース (撮影: 阿部慶太郎)

シドニー・コンベンション・センター (ICC Sydney) で5月22日、「スノー・トラベル・エキスポ (Snow Travel Expo) 2022」が開催された。同イベントは5月16日のメルボルン・コンベンション&エキシビジョン・センターでの開催に続き実施され、多くの来場者が訪れた。

会場には、オーストラリア国内やニュージーランド、アメリカ、カナダ、韓国などからスキー・リゾート関係者が訪れブースを出展。日本からも多くの市町村や観光リゾートが出展し、他国のブース以上の盛況ぶりを見せた。フォト・ブースや、クライミング・ウォールなど体験型の設備も用意され、立ち見が出るほど多くの人でにぎわったブースも多数あった。イベントの冒頭では、紀谷昌彦・在シドニー日本国総領事が登壇し、訪日観光の魅力を語った。

同イベントに参加した日本政府観光局 (JNTO) の田中陽子局長は「(日本ブースの盛況さからは) 皆さんの期待の高さを感じますし、今年こそ日本に行きたいと思ってもらえているのだと思います。今回の

エキスポでは、日本ブース全体で日本を盛り上げて行くという一体感のある雰囲気を出せていると感じます。オーストラリアの方々の期待に答えられるよう我々も頑張ってプロモーションしていきたい」と話した。

また、今回初めてSnow Travel Expoに参加した長野県・諏訪湖エリアの新アライアンス「8 Peaks resort」の矢島義弘氏は「これまで、我々のエリアはオーストラリアのスキーファンには適さないのではないかと考えていましたが、オーストラリアのファミリー層やカジュアル層に向けては、むしろ強みがあると考えました。コロナ禍の間に、東京から近くアクセスしやすい特性を生かしたこのエリアにまたがる7つのスキー場へのインバウンド事業をしっかりと計画することができました。今回のエキスポでは家族連れで楽しめるリゾートとして、過ごしやすいアコモデーションやファシリティを求めている多くの人から話を聞くことができたので、参加して良かったです」と感想を口にした。

京進がUNSWファウンデーション・コース日本校を開校

学習塾や日本語学校、英会話教室を全国展開する京進は、海外大学附属の進学準備校 (ファウンデーション・コース) の日本校を2023年2月、京都市のホテル内に開校すると発表した。海外大学附属の教育機関と提携してファウンデーション・コースを日本国内で開校するのは、各種教育機関、大学を含めて日本初となり、同校の開校により留学生は日本国内にいな

りながら、留学初年度の基礎課程を修了することができるようになる。提携先は、NSW州シドニーに本部のあるUNSW Globalとなり、豪州トップ8大学の総称「Group of Eight」の1つ、UNSWの関連機関で海外から同大学への留学生受け入れを管轄している機関だ。今回開校されるキャンパス (UNSW Foundation Studies Program Kyoto Campus) は、22年6月から学生募集が開始され、23年2月からオーストラリアの大学へ進学するために必要となる基礎課程が提供される。

WSO Charity Festa 2022が開催

勉強の意欲がある、恵まれない学生に奨学金を提供しているオーストラリアの慈善団体、NPO法人ワールド・スカラーシップ・オーガナイゼーション (WSO) は5月8日、シドニー北郊に位置するクロズネスト・センターで「WSO Charity Festa 2022」を開催した。

同イベントでは、ダンスや合唱、チャリティーなどが披露され、フリーマーケットも出展。綿あめやスイーツなどの屋台も並んだ。来場者は1000人に上り、大盛況となった。



盛況ぶりを見せたフリーマーケット

同イベントで集った寄付金8,300豪ドルは、5人のバングラデシュやケニアの学生を1年間支援する費用に当てられる。

「スタジオうるる」絵画展を開催

シドニー北郊キララで長年活動を続ける絵画教室「スタジオうるる」は8月3~14日まで、チャットウッド・コンコースのアート・スペースで、教室の生徒及び主催者である小疇節子氏の絵画展を開催する。

生徒の作品は児童のクレパス画からシニアの油画まで、小疇氏は歌舞伎など日本伝統美術画から心象画、静物画、風景画など幅広い作品を展示する予定だ。入場は無料で同氏の油絵は購入することもできる。



「盲目の雄鶏を弾くピエロ」と「鏡獅子」

■「スタジオうるる」絵画展
日程: 8月3日 (水) ~14日 (日)
場所: チャットウッド・コンコース・アート・スペース
(409 Victoria Avenue, Chatswood NSW)
Web: studioululu.wordpress.com

SBSラジオ日本語放送見どころ

SBSラジオ日本語放送は毎週、火、木、土曜日の午後10~11時に番組を放送している。シドニー市内からはAMラジオ1107kHzにチューンを合わせる方法と、デジタル・テレビのデジタル・ラジオ「SBSRadio1」を選択する方法で聞くことができる。

5月は、日本ラグビー・フットボール協会の副会長及び、女子ラグビー日本代表サクラ・フィフティーンのナショナル・チーム・ディレクターを務める浅見敬子さん、打

楽器奏者・作曲家の高田みどりさん、シドニーでジャパニーズ・ウィスキーバーを営む野田嘉宏さんのインタビューなどが放送された。ウェブサイトバックナンバーの視聴ができる。

また、毎月最終木曜日は、NICHIGO PRESS翌月号やオンライン版の見どころや取材の裏話などを編集部スタッフが紹介している。

■SBSラジオ日本語放送
Email: Japanese.program@sbs.com.au
Web: www.sbs.com.au/Japanese

舞台「Top Coat」出演、由良亜梨沙さんインタビュー 日系人パワーで社会問題に切り込むドタバタ・コメディ

現在公演中の舞台「Top Coat」に日系オーストラリア人の役として出演する由良亜梨沙さん。多方面で活躍する由良さんに女優にいたるまでの来歴や、今回の舞台の見どころなど、お話を伺った。

(インタビュー・文=阿部慶太郎 写真=馬場一哉)

—女優、ナレーター、脚本家、太鼓の奏者など、多方面で活動されていますが、バックグラウンドをお聞かせ下さい。

私は、親の仕事の都合で10歳の時にオーストラリアに移住しました。英語もあまり分からない状態でしたが、習い事としてタップ・ダンスを始めました。それがきっかけとなり、パフォーマンスというものに興味を持ち、そこからジャズ・ダンスやバレエも始めました。

—演劇に興味を持たれたきっかけは何だったのでしょうか。

演劇に携わったのは中学3年生頃、学校の演劇の授業のカリキュラムで、セリフがたくさんある役柄を演じたのですが、当時英語がまだそこまで流ちょうに話せるわけではなかったにもかかわらず、セリフがスムーズに覚えられ、それが自信になりました。そして演じることへの楽しさを覚え、それから演劇への情熱を持つようになりました。

—今回の舞台ではどのような形でオファーがあったのですか。

新型コロナウイルスの蔓延もあり、今回がコロナ禍後初の舞台の仕事で、以前一緒に仕事をしたことのある演出家からのオファーを受けました。その人が脚本家と一緒に日系オーストラリア人役として私のことを考えて書いてくれたとすごく光栄に感じうれしかったです。日系オーストラリア人を描いてくれる脚本はあまりありませんので、感動してすぐにオファーを引き受けることにしました。そしてもう1つうれしかったのは女優の塚越喜美さん、舞台照明のボールドウィン恵都さんの2人も日系人だったこと。日系人パワーで頑張ろうと思いました。

—舞台の内容について伺えますか。

舞台の時代背景は2022年の現在で、いろいろな人が経験している人種差別問題やジェンダー差別問題といった社会問題を劇中で取り上げています。主役のウィニーはネイル・サロンで働いているのですが、そこに客として来るケイトという、白人至上主義のオーストラリア人のテレビ局の映像編集者と中身が入れ替わってしまうところから話が始まります。そこから繰り広げられるドタバタ喜劇が描かれ、その中で、私が演じる役も入れ替わった2人に振り回されていきます。

—由良さんの役柄について教えてください。

今回は2役、アサミとユウコという役を演じています。アサミは日系オーストラリア人1世、日本で生まれ育ちオーストラリアに来た役で、ユウコは日系オーストラリア人2世で、生まれたのは日本ですが幼くしてオーストラリアに来たため、



コロナ禍以降、初の舞台に臨む由良亜梨沙さん

日本語がそれほど話せないという役です。その役を演じ分けることに非常に面白味を感じています。

実際私自身は、アサミとユウコの間くらいで1.5世というのですが、自身の経験をアサミとユウコに分けて演じ、シェアするという今回の舞台は大きな挑戦ではありますが、そういった役を頂けたことをとてもうれしく思います。日本人の役でも多くの場合、普通の日本人観光客や、芸者などステレオタイプの日本人役ばかりで、英語が話せなかったり、バリバリ日本人の英語のアクセントを求められるケースがほとんどです。

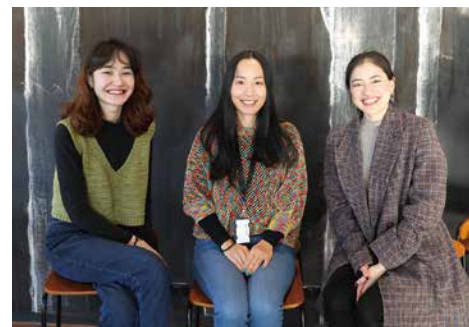
—日系オーストラリア人1世と2世を演じ分けるに当たり、意識されている点はありますか。

まずは言葉ですね。アサミは英語を話せますが、ジャパニーズ・アクセントが残っていたり、話し言葉での違いがあります。アサミはネイル・サロンで働いていますが、日本人的な感覚を持っているので、仕事熱心かつ真面目で、主役のウィニー（中国系オーストラリア人）とは根本的に文化的背景の違いがあります。

—アサミとユウコが由良さんと似ていると思う点がありますか。

アサミはポジティブで、人種差別を受けても良い意味でも悪い意味でもサラッと流してしまうんです。そういう意味では私と似ているかもしれません。ユウコは私よりも幼い頃にオーストラリアに来て、郊外の日本人がほとんどいないような場所で育ったという設定なので、結構人種差別に遭っているんです。そこでユウコはそれから現実逃避するためにテレビや本に没頭します。私も昔からそういうことがあった際、映画を観たり本を読んだりしていたので、共感できますね。

—最後にこの作品について本誌読者にメッセージをお願いします。



左からボールドウィン恵都さん、由良亜梨沙さん、塚越喜美さん



リハーサルの様子 (©Prudence Upton)

社会問題を大きく変えるというのは、自分たち自身の何かを犠牲にしなくては行けないかもしれないというリスクがあるので、非常に勇気のいることです。しかし、みんなが少しでもその勇気を出せば変化が起こせるかもしれません。普段舞台を見に行かないという人も勇気を持ってお越しください！劇中、日本語を話すシーンもあるので、そのニュアンスなどは日本人の方々には分からないと思いますし、楽しんで頂けると嬉しいです。

■Top Coat

会場: Sydney Theatre Company, Wharf 1 Theatre(Wharf 4/5, 15 Hickson Rd., Dawes Point NSW)

日程: 開催中~8月6日(土)

Web: www.sydneytheatre.com.au/whats-on/productions/2022/top-coat

サステナブルな包装を考える (前編)

企業のESGとサステナビリティ戦略がより優先されるようになった昨今、企業はサステナブルな包装の開発に取り組んでいくことが不可欠となりました。その中で、企業は必要規模を達成するために正しい投資の選択とパートナーシップを構築する必要があります。

- ・企業は、放置物や、埋立ゴミとなる軟質プラスチック・フィルムの量を減らすために、製品だけでなく包装のライフ・サイクルを考慮しなければなりません。
- ・消費財メーカーは、サステナブルな新素材を見つけるためのイノベーションを起こすと同時に、その実現に必要なシステムとインフラを開発することが求められます。
- ・多くの利害関係者と幅広い持続可能なソリューションを備えた、エコ・システムとパートナーシップは、国全体または世界規模でスピード感を持って拡大するのに重要です。

店頭で目にする鮮やかな色やデザインが目を引き包装紙や箱がどのような運命をたどるのか、私たちは見て見ぬふりをしています。企業のESGとサステナビリティ戦略がより優先されるようになった現在、その問題に取り組むことが必要となりました。

サステナブルな軟質プラスチック包装の開発は難しい問題で、解決策は1つとは限りません。現在、硬質プラスチックをリサイクルするメカニカル・リサイクル・システムでは、軟質プラスチック・フィルムに対応することができません。軟質プラスチック・フィルムは非常に軽量で、単価が低く、食品油で汚染されていることも多く、高品質の素材を大量に回収することは困難です。また、フィルムが何層にも重なっていることが多いため、リサイクルは更に複雑になっています。

新しい素材(リサイクルしやすいもの、生分解するもの)、新しい廃棄方法(ケミカル・リサイクル、大規模な堆肥化)、またはその組み合わせのいずれかを可能にするイノベーションが必要で

す。しかし、どの選択肢も、新しいビジネス・モデルとそれを支えるインフラ、そして消費者教育が必須となります。また、いずれの場合も、変化する各地域の規制に配慮しながら、広範な実験と多大な投資が欠かせません。

これだけ多くの複雑な問題を理解し、一体となって管理しなければならないため、あまりにも長い間、この問題が難問として取り残されていたとしても不思議ではありません。しかし今、あらゆる方面から圧力が掛かり、この問題に取り組む戦略を策定することが必要となっています。

消費財メーカーはこの問題を十分に認識しており、使用量の削減、リサイクル性の向上、生分解性ソリューションの開発などを組み合わせて、プラスチック包装の削減に優先的に取り組んでいます。包装は製品の品質を維持し、保存するために不可欠であるため、そのバランスを取るのには容易ではありません。また、パッケージは企業ブランドのアイデンティティを強化する重要な役割を担っており、有名ブランド企業は特に移行をリードすることが求められています。

このようなブランド企業にとって、適切な環境配慮をした廃棄方法がなければ、棚で目を引きパッケージはすぐに目障りになり、風評リスクをもたらすブランド・ゴミとなりかねないのです。

消費者意識の変化

消費者の意識は変化しています。「EY Future Consumer Index」によると、若い世代は批判的で懐疑的であり、期待に沿わない場合は利用している商品のブランドを変えることもいとわなくなっています。Z世代とミレニアル世代の24%はブランドが主張するサステナビリティをチェックしているのに対し、ベビーブー

マー世代ではわずか4%にとどまっています。

実際、彼らは企業の信頼性を調査するだけでなく、行動を起こす可能性も高くなっています。既に、Z世代とミレニアル世代の21%が、そのブランド企業が環境保護に十分取り組んでいないことを理由に商品の購入を止めた経験があります(ベビーブーマー世代は6%)。サステナブル・パッケージへの変更には積極的でないブランド企業は、将来の消費者を代替品に奪われてしまう危険性があります。

政府もまた、持続可能な開発目標(Sustainable Development Goal)への貢献を果たすためにプラスチックや廃棄物の削減目標を設定し、企業がその目標達成にどのように貢献しているかを管理することで、注意を向けています。投資家も潜在的なリスクに対して不安になっています。ブランド企業は、ビジネスと地球環境の双方に利益をもたらすために、長期的に正しい選択がなされるよう、極めて重要な決定を下さなければなりません。

では、消費財メーカーはどのようにしてプラスチック削減に取り組んでいるのでしょうか?

次号では、消費財メーカーがどのようにプラスチック削減に取り組んでいるか、未来の軟質プラスチック包装とその実現のためのステップについて解説していきます。

■参考: https://www.ey.com/en_au/consumer-products-retail/sustainable-flexible-plastic-packaging-strategy



EYジャパン・ビジネス・サービス
ディレクター 篠崎純也

オーストラリア勸許会計士。2002年EYシドニー事務所入所。日系企業や現地の企業の豊富な監査・税務経験を経て、現在NSW州ジャパン・ビジネス・サービス代表として日系企業へのサービスを全般的にサポート。さまざまなチームと連携しサービスを提供すると共に、セミナーや広報活動なども幅広く行っている
Tel: (02)9248-5739
Email: junya.shinozaki@au.ey.com

EY

**EY オーストラリア
ジャパン・ビジネス・サービス**

会計監査、税務に関するサービスにとどまらず、海外進出支援、M&Aサポート、業務改善コンサルティングなど、クライアントの様々な課題に対し総合的なサービスを提供しています。

www.ey.com/ja_jp/japan-business-services/japan-business-services-oceania

© 2020 Ernst & Young, Australia. All Rights Reserved. Liability limited by scheme approved under Professional Standards Legislation. PH202010-000388. ED None.

リアルタイム対応で為替レートが更に有利に!

KVBの新システム「GCFX」とは!?

有利な為替レートによる外国送金と外貨両替サービスを提供するKVB Global Markets (以下、KVB)。シドニーで20年以上にわたり日本人コミュニティに親しまれている同社が、24時間外貨取引が可能なプラットフォーム「GCFX」によるサービスを開始した。同社の強みや、GCFXを利用するメリットなどについて話を伺った。

KVBのサービスの強み

KVBは2001年にシドニー・オフィスを開設して以来、多くの日本人コミュニティの方々からご利用頂いています。有利なレートが提供できるのは、複数の金融機関と大量の外貨取引を行うことで、常にベスト・プライスで外貨を仕入れ、それをお客様に還元できるからです。一般的に海外送金は国内送金のように処理が完全にオートメーション化されていません。そのため、さまざまな理由により口座にお金が届かないなど問題が発生することがあります。当社では、経験と知識が豊富な日本人スタッフが常時お客様のサポートを行い、問題が発生した場合でも原因をすぐに特定し迅速に対応するため、安心して海外送金を行って頂けます。

当社は、お客様に安心してご利用頂くため、本来送金会社には必要のない豪州金融サービス・ライセンス (AFSL 334293) を取得しています。ライセンス保有企業の大切な義務として、お客様からお預かりする資金は会社資金を預ける銀行口座とは分けて特別な口座で管理し、定期的に外部監査機関による監査を行う義務があります。近年マネーロンダリングの懸念から特に高額の送金が難しくなり、明確な理由がなく銀行で送金を断られてしまうケースもあります。当社ではスタッフが時間を掛けてお客様からヒアリングを行い、それに基づき専任のスタッフが十分な調査を実施します。調査を行った結果本当に疑わしいと判断される場合以外には送金をお断りすることはありません。

また、豪州から日本への送金だけでなく、日本やその他の外国からの送金にも対応し、日本在住の投資家が豪州で不動産購入する際や、投資ビザ目的の資金の移動にもご利用頂いています。外貨両替サービスについては、新型コロナウイルス感染症拡大時には日を限定して提供していましたが、現在は毎日ご利用頂けます。特に日本円についてはできる限り全てのお客様にご希望の金額をお届けできるよう大量確保に努めています。外貨両替サービスは予約制のため、お客様をお待たせしたり、取引が他のお客様の目に触れることはありません (現在は、スタッフの新型コロナウイルス感染によりサービスが急遽停止する場合に対応するため、当日予約のみ受付。予約枠が限られているため朝早い時間の電話申し込みを)。

新システム「GCFX」を導入

GCFXはインターネットにつながる環境にあ

れば為替市場が稼働している月～金曜日の24時間いつでも外貨取引が可能なプラットフォームです。KVBでは、これまでお客様から電話やメールで両替の指示を頂き、それに基づきカスタマーディーラーが両替を実行していました。そのため、両替が可能なのは営業時間内に限定されていました。また、メールで両替の指示を頂く場合、お客様がメールを送信するタイミングとカスタマーディーラーがメールを確認し両替を実行するまでにタイムラグが発生するため、相場の変動によりお客様が想定していたレートが両替が実行されないというリスクがありました。しかし、GCFXでは常時リアルタイムのレートが表示され、お客様はワンクリックでそのレートで両替を実行できます。相場はシドニー市場や東京市場が稼働している日中よりも、ロンドン市場やニューヨーク市場が稼働している夜の方が大きく変動するため、希望のレートで両替できるチャンスも高まります。

GCFXのもう1つの大きなメリットとして、更にレートが有利になったことが挙げられます。KVBは、元々有利なレートを一番のセールスポイントとしてサービスを提供していましたが、GCFXにより一層有利なレートを提供できるようになりました。受注から送金を実行するまでのプロセスの大部分をオートメーション化することで多くの時間と費用を節約することが可能になり、それをレートとしてお客様に還元できるようになったのです。

また、口座開設の方法など全工程がオンラインで行えるようになりました。GCFX以前にもウェブ上のフォームで口座開設は可能でしたが、本人確認は身分証明書の認証コピーの郵送、またはご来店をお願いしておりました。日本在住の方々については、身分証明書のコピーを行政書士に郵送し認証してもらう必要がありました。GCFXでは、オンライン上で顔認識を行うソフトウェアを組み込むことでPCやスマートフォン搭載のカメラで簡単に本人確認が行えるようになりました。

GCFXをご利用頂くことはお客様に大きなメリットをもたらす一方でユーザー・インターフェースの部分ではまだ改善の余地があると考えています。海外送金に慣れていない人は、初めてご利用になる際、GCFXが複雑と思われるかもしれませんが。初めてのご利用の場合、日本語のユーザー・ガイドをお渡しし、ステップごとに分かりやすく説明しています。また、日本語のカスタマー・サービス・デスクに連絡頂ければ、スタッフのガイダンスにしたがって実際の取引を進めてもら

うことも可能です。オンライン上の操作そのものに慣れていないお客様には、GCFXを使用せず従来のようにお客様の依頼に基づきカスタマー・ディーラーが全ての手続きを行うこともできます。しかしその場合、対応が可能なのは当社の営業時間内のみとなり、GCFXのレートは適用されません。

海外送金では、わずかなレート差が大きな節約につながります。また、国内振込とは異なり、海外送金は規制も多く、また複雑な国際銀行ネットワークを通じて行われるので、さまざまな問題が発生する可能性もあります。当社では15年以上の業界経験を有する日本人スタッフが対応しているため、お客様の海外送金をスムーズで安心できるものにします。外貨両替については、常時日本円の大量在庫確保に努めているため、日本に帰国の際に高額な円が必要という場合もお問い合わせください。高額な円から豪ドルへの両替については、お客様の銀行口座への支払いを無料で行っています (1万豪ドル相当以上に限る)。



GCFXシステムの取引画面

9月にシドニー・オフィスが移転

当社は、9月にシドニー・オフィスが移転します。新住所は、「Suite 39.03 Aurora Place, 88 Phillip St., NSW 2000」となり、現在オフィスがある通りをはさんで真裏となります。電話番号など連絡先に変更はありません。



KVB Global Markets

●住所: L33 Governor Macquarie Tower, 1 Farrer Place, Sydney NSW 2000 (9月よりSuite 39.03 Aurora Place, 88 Phillip St., NSW 2000に移転) ●Tel: (02) 8263-0186
●Email: jpau@kvb.gc.com ●Web: www.kvb.gc.com/jp
●GCFXのサインアップ: gcfxweb.kvb.gc.com/jp/signup? Source=KVB&Medium=Website

読書好き
集まれ!



協力：オーストラリア紀伊国屋書店
(Level 2, The Galleries, 500 George St., Sydney)

本好きにとって、トレンドに取り残されてしまうのはつらいところ。本連載では、シドニーCBDに店を構え、KINOと親しまれるオーストラリア紀伊国屋書店協力の下、トレンド・キーワードと共に読み逃さない話題の3冊と、日本のトレンドをキャッチするための最新ランキングをご紹介します。

冬真っ只。寒い外より、お家やお気に入りのカフェなどで「好きな飲み物と一緒にゆったり本を読む」というぜいたくを味わえるのもこの季節ならではですね。そんな時にお薦めなのが、東野圭吾のマスカレード・シリーズです。同作品は映

画化もされているので知っている人は多いと思いますが、この4月に新作第4弾「マスカレード・ゲーム」が発売され、更に読み応えが増した作品となっています。ぜひこの機会にシリーズを読破してみてください。

今、売れている本は？

👑ベストセラー・ランキング (2022年5月1日～7日)

■文庫ベストセラー

1	流浪の月	凧良ゆう	東京創元社
2	死刑にいたる病	櫛木理宇	早川書房
3	三千円の使いかた	原田ひ香	中央公論新社
4	後宮の鳥7	白川紺子	集英社
5	鴨川食堂しあわせ	柏井壽	小学館

■新書ベストセラー

1	80歳の壁	和田秀樹	幻冬舎
2	言葉の周囲分布考	松本修	集英社インターナショナル
3	物語 ウクライナの歴史	黒川祐次	中央公論新社
4	戦国武将、虚像と実像	呉座勇一	KADOKAWA
5	現代ロシアの軍事戦略	小泉悠	筑摩書房



いよいよ本格的な冬の到来です。天気が悪い日が続いたので、すっきりとした冬晴れを期待したいところです。日本に比べればそこまで冷え込むことは少ないオーストラリアですが、出掛けるのがおっくうになる日もあります。そんな日は暖かい室内でゆっくり本を読むのがお薦めです。今まで手を付けていなかった長いシリーズものに挑戦してみるチャンス。冬ならではの楽しみを見つけて寒い季節を乗り切りましょう。

ランキングからPick up!

80歳の壁
和田秀樹/幻冬舎

壁を超えたら、人生で一番
幸せな20年が
待っています！

810万人 団塊の世代に情報！
老親をもつ世代も必読

13万部
突破

幻冬舎新書 新刊

人生100年時代だが、健康寿命の平均は男性72歳、女性75歳。80歳を目前に寝たきりや要介護になる人は多い。「80歳の壁」は高く厚いが、嫌なことを我慢せず好きなことだけする。食べたいものを食べる。血圧・血糖値は下げなくて良い。ガンは切らない。おむつを味方にする。ポケは怖くない。など、思わず膝を打つヒントが満載。

今週のトレンド・キーワード「東野圭吾のマスカレード・シリーズ」

大人気シリーズ第1弾のミリオン・セラー

マスカレード・ホテル
東野圭吾

集英社 (価格: A\$ 24.10 <会員価格: A\$ 21.69 >)



都内で起きた不可解な連続殺人事件。容疑者もターゲットも不明。残された暗号から判明したのは、次の犯行場所が一流ホテル・コルテシア東京ということのみ。若き刑事・新田浩介はホテル・マンに化けて潜入捜査に就くことを命じられる。彼を教育するのは、女性フロント・クラークの山岸尚美。2人は真相に辿り着けるのか!?

2人が出会う前の、それぞれの物語

マスカレード・イブ
東野圭吾

集英社 (価格: A\$ 16.50 <会員価格: A\$ 14.85 >)



ホテル・コルテシア大阪で働く山岸尚美。一方、東京で発生した殺人事件の捜査に当たる新田浩介は、1人の男に目を付けた。事件の夜、男は大阪にいたと主張するが、なぜかホテル名を言わない。殺人の疑いをかけられてでも守りたい秘密とは? お客さまの仮面を守り抜くのが彼女の仕事なら、犯人の仮面を暴くのが彼の職務。

人気の2度目の映画化作品

マスカレード・ナイト
東野圭吾

集英社 (価格: A\$ 24.10 <会員価格: A\$ 21.69 >)



練馬のマンションの一室で若い女性の他殺体が発見された。ホテル・コルテシア東京のカウンタダウン・パーティーに犯人が現れるという密告状が警視庁に届き、新田浩介は潜入捜査のため再びフロントに立つ。コンシェルジュに抜擢された山岸尚美は顧客対応に追われ、仮面舞踏会が迫る中、顔も分からない犯人を捕まえるには――。

第84回 弁護士費用について

法律の専門家に相談・依頼すべきなのに、一般的な弁護士費用 (GST込みで440豪ドルかそれ以上) を恐れて弁護士に相談するのを躊躇していませんか? 今回は、弁護士費用を含めた法的費用を抑えることが実際に可能かどうか、お話していきましょう。

法律に関わる問題が起きたら (弁護士への相談が必要になったら)、まず次の3つのポイントを確認・検討しましょう。

【見積額】

最初に、問題解決までに必要な法的費用の見積りを取りましょう。業務がいくつかの段階に分かれる場合、それぞれの段階 (ステージ) で生じる弁護士費用と所要経費を確認します。

【タイム・マネジメント】

いかに効率良く業務を遂行する弁護士かどうか、見極めましょう。問題解決に向けてより効率的に仕事を行う弁護士であれば、あなたが支払う弁護士費用の有効性もアップします。

【経験・実績】

相談事が裁判に発展する可能性も考え、類似ケースや裁判経験など、これまでの実績について聞いてみましょう。裁判経験豊富な弁護士に依頼することで、より良い結果 (賠償請求であれば賠償額アップ) につながる場合があります。

「裁判で勝訴した場合、私が負った法的費用は最終的に相手に支払ってもらえるのでしょうか?」という質問をよく受けます。答えは「イエス!」ですが、全額ではなく、その一部と考えて頂くのが良いでしょう。基本的には法が定めた基準を参考に算出され、賠償額が大きければ、相手による法的費用の負担額も大きくなりますが、その額は控えめに設定されています。

訴訟相手による法的費用の負担額は訴訟内容によって変わります。例えば、労災に関する賠償請求では、州の法律が限度額を定めています。また、民事の場合、交渉による和解解決ということも多いですが、そうした場合も相手に法的費用全額を請求できるわけではありません。

さて、賠償請求案件における弁護士費用の

“成功報酬制”とは一体どのようなものなのでしょうか? 依頼案件の結果次第で費用の請求が発生するという方式で、手付金などの支払いは不要なため依頼者に優しいシステムです。しかしその弁護士を選ぶ際も、上記3つのポイントをよく検討することが重要です。

賠償請求額の重要性

私は賠償請求のスペシャリストとして弁護士歴30年以上の経験がありますが、相談者 (事故被害者) に成功報酬制を提示しても、費用への懸念を含め、弁護士に依頼する (賠償請求を進める) ことに強い抵抗を感じている人に数多く会いました。賠償金をもらうべき理由がしっかりとある人たちのために、大変残念なことです。

賠償請求の結果、受取額を増額する戦略の1つとして、少しでも多く相手に法的費用を負担してもらうことが挙げられます。豪州の民法は原則、敗訴した側が勝訴した側の法的費用を負担するよう定めているのですが、正式な賠償請求額・提示額と判事による決定額の比較で、法的費用の負担額が上下することがあります。

その賠償請求額・提示額のメカニズムによって、裁判に勝ったものの、経済的には劣位に終わった実例をお話しましょう。

少し前に、高等裁判所で自動車事故の賠償請求案件が争われ、審理の結果、被害者には賠償金21万7,490豪ドルが支払われることになりました。しかしその案件は裁判前の交渉で、被害者側が、訴訟相手である保険会社が出した賠償額30万豪ドルの提示を突っぱねたという経緯がありました。

通常のプロセスとして、審理でその金額は明かされず、判事は審理中に確認した証拠・証言を基に、その他の要因に影響されることなく独自の判断を行います。


判事が下した判断は結果的に30万豪ドルを大きく下回る額だったため、裁判前に30万豪ドルを承諾して和解解決しなかった被害者側にそのペナルティーとして、保険会社側の法的費用の負担が命じられました。

つまり被害者は、賠償金として受け取った額のほとんどを保険会社に戻さなければなりません。賠償提示額に関する賢い戦略がうまくいった保険会社、一方で被害者はとても悲惨な結果に終わりました。


もちろん、その反対の例もあります。裁判前に被害者が出した賠償請求額を保険会社が承諾せず、審理を通して判事が下した判断は、被害者による賠償請求額を超える金額になりました。保険会社にはペナルティーとして、被害者が負った法的費用の負担に関して、通常よりもかなり高い負担率での支払いが命じられました。

その裁判は実は私が担当したケースで、被害者は観光で豪州を訪れていた日本人でした。高等裁判所で5日間にわたり行われた審理に出席するため、私のクライアントは家族の付き添いの下、豪州の裁判所で証言するために来豪する必要がありました。そうした裁判費用だけでもかなりの額に達しましたが、もし審理が始まる前に保険会社が私のクライアントによる賠償請求額を受け入れていたなら、裁判のための時間もコストも費やさずに済んだという考えから、判事は保険会社に対して賠償金本体とは別に60万豪ドルを超える支払いを命じました。

私が担当した案件 (Yamaguchi v QBE [2016] QSC 151 and [2016] QSC 170) は、この種の裁判における、正式賠償請求額・提示額の戦略的使用のベンチマークになっています。





ミッチェル・クラーク
MBA法律事務所共同経営者。QUT法学部1989年卒。豪州弁護士として30年の経験を持つ。QLD州法律協会認定の賠償請求関連法スペシャリスト。豪州法に関する日本企業のリーガル・アドバイザーも務める。高等裁判所での勝訴経験があるなど、多くの日本人案件をサポート



50 YEARS YOUNG EST.1970

MBA 法律事務所 ジャパンリーガルサービス

人身傷害・賠償請求法のスペシャリスト

ミッチェル・クラーク
中瀬 恵子


オーストラリアで事故 (交通事故や労災等) に遭い怪我をしてしまったら、ビザに関係なく、まずはMBA法律事務所法律事務所にご相談ください。

初回ご相談無料

日本語対応

「成功報酬制」+ 後払い

賠償請求に要する費用のお支払いは賠償金受領後、かつ賠償金額を超える自費負担のリスクがない「成功報酬制」を採用しています。1970年設立の当事務所は約半世紀に渡って信頼の厚いサービスを提供し続けています。事故案件の対応はパートナー弁護士のミッチェル・クラークが担当、日本語で承ります。人身傷害法の分野で最高レベルのスペシャリストとしてクィーンズランド州法律協会が認めた弁護士率いるチームが一丸となって不運にも被害に遭ってしまった方を全力でサポートします。



MBA.
LAWYERS

◇ 日本語でお気軽にお問合せください ◇
Email: mbajapan@mba-lawyers.com.au
Web: www.mbalawyersjapan.com

豪州ビザ
最新事情

清水英樹

オーストラリアQLD州弁護士。在豪30年以上。地元大学卒業後、弁護士資格を取得。フェニックス・グループCEOとして傘下にあたる「フェニックス法律事務所」、ビザ移民コンサルティング「Goオーストラリア・ビザ・コンサルタント」、交通事故ならびに労災を専門に扱う「Injury & Accident Lawyers」を経営

2022年7月1日以降の改正

過去2年間の実質の鎖国状態が緩和され、豪州の移民政策も各種規制で受けた影響を回復する方向でようやく舵を切り始めました。

外国人の入国が制限されていた過去2年間の結果、豪州の労働市場は人手不足に悩まされる結果となり、408パンデミック・ビザを始め、学生ビザやワーキング・ホリデー・ビザの労働条件の緩和など特別措置が採られました。それでもまだ必要な人材を確保する目的は十分に達せられていないことから、永住権申請を可能とする枠を拡大する目玉政策（Hawke 2022年特例）がホーク移民相から発令されました。

筆者がこのコラムを書いている時点で分かっている内容は以下の通りですが、大臣発表の内容のため、正式な法令化がどのようにされるかは注視しておく必要があります。

■サブクラス482TSS（短期ストリーム）ビザ保持者

2年を期限に以下の条件を満たす場合、永住ビザにあたる186ENS（移行ストリーム）の申請が可能になります。

- ・20年2月1日から21年12月14日の間、最低1年間豪州にいた場合
- ・186ENS（移行ストリーム）の申請条件を満たす場合
- なお、短期職種リストに含まれる職種でサブ

クラス457ビザを保持している場合で上記の条件を満たす場合も対象になります。

■サブクラス457ビザ保持者で年齢制限を超えてしまった人

2年を期限に以下の条件を満たす場合、同じく186ENSの申請が可能になり、年齢制限が免除を受けることができます。

- ・17年4月18日以降、サブクラス457ビザを保持していた場合
- ・20年2月1日から21年12月14日の間、最低1年間豪州にいた場合
- ・186ENSの申請条件を満たす場合

■サブクラス482TSSビザを既に2回取得している人

1年を期限に以下の条件を満たす場合、豪州国内で3回目の482TSSビザを申請することが可能になります。

- ・サブクラス482TSSビザを3回以上取得したことがない場合
- ・サブクラス482TSSビザを保持しながら20年2月1日から21年12月14日の間、最低1年間豪州にいた場合
- ・サブクラス482TSSビザの申請条件を満たす場合

これらはあくまでも移民相の特例発表による内容ですが、選挙を控え（5月20日現在）、政権交代などによってこうした提案は覆ることもあります。そのため、興味のある方は専門家にアドバイスを仰ぐことをお勧めします。

オーストラリア
不動産の現状

鶴美枝

グローバル・インテリジェンス・マネージメント代表。創業2010年以来、豪州各地の優良不動産を厳選し、豪州及び日本在住のホーム・オーナー若しくは投資家の方々の購入をサポートし資産増幅、理想の住まいの確保に日々尽力中。日本と豪州にて法学部大学院卒業。豪州不動産フルライセンス保持

豪州不動産の2022年後半の動向を考える

22年に入り、コロナ禍からの経済復興が顕著な豪州。政府は現在、21年の史上最大の不動産価格急騰を受け、この5月に法定金利を上げ、これ以上の過熱を防ぐための価格抑制対策を行っているほどです。では、これをきっかけに、日本で起こったバブル崩壊のような大規模な不動産価格の暴落が起こるのでしょうか？

過去の法定金利動向について

コロナ禍による経済対策として下げられた豪州の法定金利は、もともとは現在のように低くはありませんでした。以前の水準まで金利を急激に戻すことは経済的混乱を避けるために考えにくく、また、緩やかに以前の水準まで戻るか否かも国際情勢や今後の経済に大きく左右されます。つまり「コロナ禍以前と比較すれば金利はなお低く、即以前の状況にはならない」というのが客観的な推測と言えるでしょう。

また、銀行など金融機関の融資利子も、法定金利の流れをくむとは言え、各機関同様ではなく、低い金利に抑えたままの機関もあります。

不動産価格上昇の条件となる3要素

現在は、一般的に知られている以下の不動産価格上昇の3要因全てがそろっている状況です。

- ・インフレーション
- ・海外からの移民、来豪者の増加による人口増
- ・収入の増加

新政権の下で物価がどう推移していくか冷静に見極める必要はありますが（前政権時代のインフレ率予測は5%）、傾向としては物価の上昇に伴い自ずと不動産価格も上昇します。

また、コロナ禍での各種規制の緩和が続く豪州では、2月中旬以降、海外からの来豪者数が増加。就学を中断していた留学生や海外からの観光客、ビジネス関連での渡航も再開し、今後も更に増えていくことが予測されています。

収入についてはかつてとは異なる理由で増加しています。失業率も現在4%と低率。農業や飲食業、建設業など幅広い産業において、学生やワーキング・ホリデー・メーカーなどコロナ禍以前に頼っていた海外からの若い労働力が不足。その分、国内の労働力の需要が高まり、全体として賃金増加者が実質多くなっています。

不動産価格は急落？上昇？

結論としては、不動産価格の下落要因も上昇要因も存在するのが豪州の現状と言えます。今後も豪州不動産の動向から目が離せませんね。



花器は棒状の鉄を編むように溶接されたものです。モンステラの葉をひねるように投入し緑の濃淡を出して、影も作品の一部としています

第46回 3Dアートの世界へようこそ

いけばなは絵画、彫刻、音楽の要素を兼ね備えた立体的な造形物と言われています。また、2次元的な平面要素を持つ絵画や写真の表現とは違い、3次元的な奥行きのある表現であることが特徴です。3Dの「D」は「dimensions」の頭文字で、「次元」という意味を持ちます。ここに書かれた3次元とは立体的な空間のことを指しています。

今季の作品は、台の上に花器を置いて花をいけることから飛躍し、壁に掛けるいけばなという発想に転換してみました。絵画のように壁に掛けられています。生きた植物が壁から飛び出してくるような感じと、グッと迫ってくるような感覚は視覚に刺激を与え、印象的だと思われます。生花で

あるため、見えない所に水差しを忍ばせる点は、ちょっとした技術が必要になります。

いけばなを教え始めたころは、当時の私と同様に小さなお子様がいらっしゃる生徒さんが多く、よくある質問の中で際立っていたのが「子どもが花瓶をいたずらして倒してしまったり、花材を食べてしまったりするので、手の届く所にいけばなを置けないです。高い所に置くのは落下する可能性を考えると危ないように感じます」ということ。その際に壁作品のワークショップを開催し、「邪魔にならないし、奇麗で癒されます」と喜んで頂けたことが記憶にあります。

当連載「第5回 花をどこにいける」のコラムで

も触れておりますが、花をいける場所をいつもと変えることで新鮮な気持ちになり、気分転換にもなります。普段と違うファッションを楽しんだり、毎日のお料理に変化を付けるのと同じように、いけばなへのひと工夫は独創的な3Dアート作品です。

床面に置くと重厚感のある椰子の苞も、壁に掛けると鳥が翼を広げてフワッと舞い上がる感じがしませんか。日常の中でご自身の想いを表現できることは、生活に潤いが得られるように思います。植物から瑞々しい息吹を肌で感じられるいけばなアートの世界へは、どなたでも入って頂くことができる扉が、いつでも開かれています。

SEIKO



PROFILE

すがぬまゆきあき

セイコーオーストラリア・マネージング・ディレクター。1991年服部セイコーに入社（現セイコーホールディングス）。シックレザ―事業マーケティング、家電用品、スポーツ事業での海外マーケティング、2002年にはソルトレイク冬季五輪公式時計にてスピード・スケート・プロジェクト・リーダー。ウォッチ海外事業アジア・オセアニア・マーケットを担当し2019年より現職。8歳より書道をはじめ、大日本書芸院審査員



PROFILE

さくのよしのり

doq®創業者・グループ・マネージング・ディレクター。米国広告代理店レオバーネットにてAPAC及び欧米市場での経験を経て、2009年にdoq®を設立。NSW大学AGSMでMBA、Hyper Island SingaporeでDigital Media Managementの修士号を取得。移民創業者を称える「エスニック・ビジネスアワード」ファイナリスト、2021年NSW州エクスポート・アワード・クリエイティブ産業部門最優秀企業賞を獲得

日本のプロダクトの魅力を オーストラリアで広めること

対談

菅沼幸明

セイコーオーストラリア、代表取締役社長

作野善教

doq®代表

日系のクロス・カルチャー・マーケティング会社doq®の創業者として数々のビジネス・シーンで活躍、現在は日豪プレス社のチェア・パーソンも務める作野善教が、日豪関係のキー・パーソンとビジネスをテーマに対談を行う本企画。今回は、コロナ禍においてなお存在感を高め、業績を伸ばしている時計ブランド、セイコーオーストラリア社の菅沼幸明社長にご登場願った。

(監修・撮影：馬場一哉)

作野：菅沼さんがセイコー・オーストラリアの社長として着任されたのは2019年5月のことでした。

菅沼：辞令が出たのがその年の2月末でした。アジア・オセアニア・パシフィックの担当をしていたため、将来的な可能性は考えていましたが、当時は特に中国市場に力を入れていたこともあってオーストラリアに決まった時は驚きました。

作野：オーストラリアには何度かお越しになられていたのですか？

菅沼：出張ベースですが来ていました。青い空と、人の親しみやすさが印象的で気に入っていました。カフェで並んでいるような時に、店員さんとお客さんの間で「How are you?」のあいさつから会話が始まり、後ろに人が並んでいてもそれがなかなか終わらないということがありますよね。僕はそのような、ある種のおおらかさがとても良いなと感じていました。

作野：米国で見られる社交辞令の言葉ではなく、本質的に人と人が交流していますよね。来豪に際し、どのようなミッションをご自身に課されま

したか。

菅沼：現地スタッフのジョブ・ディスクリプションや組織をレビューするなど準備をする中で、まずは組織の抜本的な構造改革が必要だと思いました。さまざまなアイデアやビジョンを持った上で来豪しましたが、いざ来てみると机上の理論では解決できない部分が多々あることに気づき、危機感を覚えました。そこで最初の100日は自分の目でしっかり状況を「見る」ことに徹しながら現状分析し、同時にグランドセイコー（編注：セイコー社の最高級ブランド）の単独ブティックをオープンするためのプロジェクトを立ち上げました。セイコーは「銀座のブランド」ですから、シドニーでも一等地にグランドセイコーのブティックを開きたいと考えたわけですね。

作野：19年末にブティックをオープンさせたわけですが、その後コロナ・パンデミックが始まりました。

菅沼：グランド・オープニングは2月を予定しており、オペラハウスにあるファイン・ダイニング「ベネロング」で盛大にパーティーをやる予定でした。し

かし、当時はコロナそのものの実態も見えず、不透明な先行きの中で決断だけはしなければならず断腸の思いでキャンセルいたしました。最初の大規模プロジェクトでしたので非常に辛い思いをしたことを思い出します。

作野：まさに荒波からのスタートですね。

菅沼：ええ、その前には歴史的な規模のブッシュ・ファイアーもありましたし、今年は洪水もありました。困難な状況の中、どのように会社をマネジメントしていくのか、深く考える良い機会になりました。

作野：ロックダウン時にはどのように対応されましたか？

菅沼：3月の早い段階でほぼ100%のスタッフを在宅勤務させる意思決定をしましたが、体制を整えるのは苦労しました。ウェアハウスの管理は在宅ではできませんし、カスタマー・サービスなどオペレーション系の仕事をどのように在宅で行うかは大きな課題でした。

作野：日系企業ではありますが菅沼さんが唯一の

日本人と聞きました。日本とは環境が異なり全員ローカルの職員という状況、いかがでしたか。

菅沼：日本語で意思疎通できる人間が職場に誰もいないというのは不安ではありました。ただ、言葉は違えども、自分の考えをしっかりと持っていれば伝わるでしょうし、どちらにしてもやるしかないわけですから、一気に気持ちを切り替えました。ただ、パンデミックの中、スタッフに仕事のスタイルを変えさせるのは困難な仕事でした。新たなやり方に対応できないスタッフもいましたが、全社員を守る立場として、1人も辞めさせることなく窮地を乗り越えるという意気込みで取り組みました。僕が常に社員に言ってきたのは、「僕たちは皆ファミリーだ」ということです。

作野：以前お伺いしたエピソードを思い出します。メルボルンのリテールで40年以上勤め上げたスタッフが引退される際、菅沼社長自らメルボルンまで出向き、サプライズでグランドセイコーをプレゼントされたそうですね。

菅沼：彼は、40年以上という人生の長い時間をセイコーのために費やしてくれました。その貢献には感謝しかありません。

コロナ禍、オフィス・スペースを改築

作野：さまざまな変革をされる中、もう1つの大きな動きとしてオフィス・スペースのリノベーションを実施されました。

菅沼：コロナ禍で経費を切り詰めなければならない状況下、オフィスをダウン・サイズする企業もあったと思います。そんな中、あえてオフィスの改修・拡張工事を行うというのは、時代に逆行しているように見えるかもしれませんが、しかし、長い目で見た時に企業文化の醸成のために必要なことだと私は考えました。在宅勤務に際し、電話による声だけのコミュニケーションは原則禁止にし、画面で顔を見ながらミーティングを行うことといたしました。オンラインで効率的にコミュニケーションを行えるようになった点は良かったと思いますが、一方で「行間」を読めない、あるいは相手の熱や思いが伝わらないと感じる場面も少なくありません。そんな中、ポスト・コロナを見据えて、むしろオフィスでのコミュニケーションがより円滑に行えるような職場づくりに取り組んだというわけですね。

作野：現在、オフィスに勤務できる状況が戻ってきましたが、変化は感じておりますか。

菅沼：現時点ではオフィス勤務は以前の60%という状況なので、フル活用とは言えませんが、共有スペースで昼食を食べたり、仕事の合間に笑顔で会話するようなシーンが多く見られるようになりました。自然発生的なコミュニケーションから、社員の声が聞けるようになっているので成果はあると感じています。デジタルの世界でのコミュニケーションだけで、企業文化を醸成させていくのは限界があると思います。会社と言っても人間の集まりですから、家庭と一緒に、近い距離で交流するこ

とによって培われていくものがあると思います。

作野：菅沼さんが変えたいと思った部分はどのあたりでしょうか。

菅沼：私がチームに感じていた課題に「個が強すぎる」というものがありました。それは必ずしも悪いことではないのですが、個が強すぎると横の交流が損なわれ、チームとしてのつながりが欠けてしまいます。私はその原因の1つを、オフィスのレイアウトにもあるのではと考えました。

高まる世界の識者からの評価

作野：日本ブランドの強みは日本のカルチャーに由来する「調和」だと私は考えていますが、これはそのままセイコーのプロダクトにも現れていると思います。優雅さ、優れたクラフトマンシップから生まれる絶妙なファンクション、それらが遂に国際的な舞台での評価につながりましたね。

菅沼：2021年ジュネーブ時計グランプリ (Grand Prix d'Horlogerie de Genève=GPHG) で、グランドセイコーのSLGH005がメンズ・ウォッチ部門賞 (Men's Watch Prize) を受賞しました。

作野：時計界のアカデミー賞と呼ばれる舞台で、日本のプロダクトの価値が世界的に認められた瞬間ですね。

菅沼：おかげさまで、この受賞を機にグランドセイコーの名が、世界のウォッチ・コレクターに急激に浸透しました。日本のデザインの良さはシンプルさにありますが、実は見えないところにも手を入れています。そういった伝えなければ分からない細かな点も、広くお伝えできるようになりました。

作野：菅沼さんは既に30年以上と非常に長い期間にわたり、セイコーで働かれています。一方で、豪州には2~3年で仕事を変えるジョブ・ホッピングのカルチャーもあります。その点、経営者として思われるところはございますか。

菅沼：2~3年でできることって非常に限られますよね。新しい職場に入って、自分のカラーを出しながら2~3年で成果を出すのはたいへん難しいことです。人生のゴールにしてもそうですが、仕事においても、ゴールはそんなに近くにあるものではないと思います。ジョブ・ホッピングをするにしても、しっかりと中期的な視点を持って動かなければせっかくのキャリアも無駄になってしまう気がします。

作野：3年という期間で、自身の人材価値を高い状態に保ちながら成果を出せる人というのは非常に限られた優秀な人材ですよ。1分たりとも無駄に使わないレベルの歩み方ができる人でなければ高いレベルでのミッションの達成は難しいですよ。

シドニーの一等地に新ブティック

作野：現在シドニーのQVBにあるセイコーのブティックを移転されるそうですね。

菅沼：現在の場所も人通りは多く、決して悪くはないのですが、スペースが手狭なのと、オープン





した頃の頃とはデモグラフィックが変わってきました。グランドセイコーでは既に我々の情報をしっかりと発信し、メッセージを伝えていますので、セイコーでも、それぞれのプロダクトにおいて適切なメッセージを伝えたいと考えました。

作野: ジョージ・ストリート沿いと聞いています。

菅沼: アップル・ストアの近くです。売り場面積も大きくなることに加え、同じ商業施設に若者向けの店もあるので、若者への情報発信もできるようになります。イベントの企画など、ダイナミックに、枠にとらわれない使い方をしていきたいと考えています。

作野: 以前のように一等地で日本のブランドを見ることがほとんどなくなってきているので、シドニーの一等地でセイコー、グランドセイコーを見られるというのは在豪日本人としては非常にうれしいですね。ところで、菅沼さんがお越しになられて、オーストラリアから学んだことはございますか。

菅沼: 個人的に学んだのは新しいライフスタイルですね。日本にいる頃は朝から晩まで働き、お酒を飲んで朝方帰るなどということも頻繁にありましたし、出張も多かった。しかし、こちらに来てまず驚いたのは午後4時くらいから社員がぼろぼろとなくなることです。マネージャー・クラスでもみんな僕より早く帰る。だからといって、仕事をしていないかというそんなことはない。そしてその時間に帰れば、夏時間であればゴルフもできてしまいます。生活の時間帯の中で充実したプライベートの時間を過ごせるというライフスタイルの差はものすごく大きいですね。

作野: プライベートが充実することで、生産性が上がり結果的に会社へのリターンとして返ってきますよね。

菅沼: 僕自身も早く帰って自分の時間を作るようになりました。この点は日本との大きな違いだと思いますが、日本も働き方の多様化で変わるかもしれませんね。ただ、一方で自分のテリトリー以外の仕事をしない人もいて、その点には困らされる時があります。しっかりとしたジョブ・ディスクリプションがある分、それ以外のことをやらないな

ど。ちょっとした気遣いで変わることもあるので、そのあたりはうまく調和できると思います。

作野: バランスですね。日本人は優先順位を付けずにやりすぎるから残業サイクルに入ってしまう。一方でジョブ・ディスクリプションの範囲内だけのマインドセットになってしまうと、横のつながりが作れず生産性が上がらない流れになってしまいます。それは課題かもしれませんね。

作野: セイコー・オーストラリアはコロナ禍においても、業績を伸ばしている状況ですが今後の目標はありますか。

菅沼: グローバル・マーケットでも、オーストラリア市場はだいぶポジションが上がってきていますが、もっと存在感を高めて世界に対して影響力のある会社にしていきたいと思っています。

作野: 人口は2500万人と少ないですが可処分所得の高さでは決して無視できない市場ですね。最後にこちらで同じようにチャレンジされている方に向けて何かメッセージがあればお願いします。

菅沼: 私も含めてですが、遊びでも仕事でも何でもやったことのないことにトライすると良いかと思っています。

作野: 菅沼さんはサーフィンを始められたと聞いています。

菅沼: オヤジ・サーファー・デビューですね(笑)。ビーチから海を見ていたのとは逆に、海からビーチを見るという目線の違いが新鮮です。シーカヤックも始めたのですが、小さい波でも海面30センチのところにいると意外と大きく感じます。目線が変わるというのは面白いことですね。

作野: 何事にもチャレンジというマインドセットから生まれる発見ですね。今日はありがとうございました。

(5月17日、セイコー・オーストラリア社で)

取材当日の写真を盛り込んだインタビュー完全版は、リニューアルした「Nichigo Pressオンライン版」よりご覧ください。



2022年アーチボルド賞展 Archibald Prize (8月28日まで開催中)



Winner Archibald Prize 2022, Blak Douglas Moby Dickens, synthetic polymer paint on linen, 300 x 200cm, the artist image, AGNSW, Mim Stirling

Art
Gallery
NSW

Art Gallery of NSW

ニュー・サウス・ウェールズ州立美術館。常設展入場無料。本連載は美術館の日本語ボランティアガイドが担当。
「件名: Japanese Tour」でEメールでの日本語での問い合わせ可。Web: www.artgallery.nsw.gov.au
Email: volunteerg@ag.nsw.gov.au

101年の歴史を誇るアーチボルド賞展は、豪州で最も人気の権威ある肖像画公募展です。

今年の応募数は816点、入選作品52点の内、シドニーのアボリジナル・アーティストBlak Douglasの「Moby Dickens」が最優秀賞に選ばれました。同作はDouglasの5回目の入賞作で、彼は今年大洪水に見舞われたNSW州北部の友人アーティストKarla Dickensを描いています。

茶色の水に浸かり、両手に水の漏れるバケツを持つKarla。2つのバケツは政府の対応の遅さと50%のコミッションを課す画廊の不公平さを、激しく暗い表情はその苛立ちを表しています。

彼女の住むリズモアは特に被害が大きく、14日間続いた雨の日を示す14の雲の下、アボリジナル伝統模様のドレスで頑と立つKarlaにはNSW州Wiradjuri族の女性の気丈な自立心が、また被害地域の悲惨さが暗示されています。過去2年間で重なる豪州の自然災害、気候変動を反映した作品と言えます。

Douglasはアーチボルド最優秀賞2人目のアボリジナル・アーティストで、同作は最優秀賞となった最初のアボリジナル女性の肖像画です。

他に、テレビやラジオのプレゼンターで活躍するStynesを伝統的な女武者衣装姿で描いた、刺青師・本庄義男の「Yumi Stynes as onnamusha (female samurai)」が入選。日本人として初の2度目の入賞を果たしました。

日本語ツアー (7月3・10・17・24・31日、8月7日午後1時、インフォメーション・デスク前集合)

column
学び

福島先生の
人生日々勉強



教育専門家: 福島優子

教育相談及び、海外帰国子女指導を主に手掛ける。1992年以来。社会に奉仕する創造的な人間を育てることを使命とした私塾『福島塾』を開き、シドニーを中心に指導を行う。2005年より拠点を日本へ移し、広く国内外の教育指導を行い、オーストラリア在住者への情報提供やカウンセリング指導も継続中

人間脳の話

他人から批判されると過剰に反応し、激しく怒る人がいるとします。「自己愛性人格障害」という用語でくられるその特徴は、自分のことが大好きで周りを気にしない、いわゆる「自己中」とは根本的に異なり、一見自分のことが大好きなように見えて実は自分に自信がなく、人からどう思われるかを異様に気にします。ささいな批判も受け入れず、文句を言われると、相手を悪者にして逆恨みし、攻撃します。

以上の話は例に過ぎませんが、今回はこうした問題と脳との関係について少しだけ触れてみたいと思います。

「人間脳」の進化には順序があって、特に、幼少期に体験した記憶が蓄えられる「扁桃核」とその後に進化する情動コントローラーである「前頭葉」の働きが人格に大きな影響を及ぼすとされています。情動を乗っ取られて起きる問題行動には、「扁桃核の暴走」と「前頭葉の機能不全」という2つの現象が大きく関わっており、それぞれ、扁桃核の暴走には親からの虐待や暴力が、前頭葉の機能不全には過保護などの甘やかしが影響を与えていて、両者がそろえば、より深刻な症状が出るとも言われています。

また、年齢と共に、人は、本能の暴走を抑える理性、考える力、創造性、先見性と判断力、

我慢、継続的な努力をするための抑制力、人を思いやり共感する力、記憶力、複数の知的作業を振り分けて同時進行する力など、複雑に「人間らしく」脳を進化させていくのですが、一方で、本能活動や情動を司る原始脳も持っていて、敵か味方か、強いか弱いか、損か得か、戦うか逃げるかといった二者択一の単純行動を決定する働きを担っています。自分だけが得をしたい、安全でいたい、優位に立ちたい、早く楽に欲求を満たしたいといった動物の本能です。

もちろん緊急事態に陥った時には原始脳が重要な働きをします。しかし、例えばもしも、ささいなけんかを生存危機レベルだと脳が捉えれば、自己否定を怖れて謝ることさえできなくなります。逃げ出したり、相手を侮辱したりするなど本能的な行動選択を優先し、暴言を吐き、物に当たるといった攻撃にも発展します。

反抗期であれば健康的な成長と言える反応なので、心配する必要はありませんが、大人でもこうした脳の暴走はいつでも誰にでも起こり得ます。そこまで深刻ではないが何だか不安と感じるような時は、専門の先生にみてもらい適切な治療やケアを受ければ安心です。普段から何でも相談できる先生を見つけておくと心強いので、どなたにもお勧めしたいと思います。

日豪 フットボール 新時代



植松久隆 (タカ植松)

ライター、コラムニスト。タカをつぶやき「日豪戦取材でシドニーに4日ほど滞在した。試合周辺の雑感やウェブ版のルポに詳しいが、とにかくにも豪州フットボールに関して、何かと『気付き』の多い滞りとなった。危機感であり、将来への期待であったり……。感じたことは、少しずつでも書き表していきたい」

自信

3月某日、シドニーCBDの朝。小糠雨の中で待ち合わせしたのは、当コラムに4年ほど前に登場してもらった(第85回「稀有」)伊藤瑞希(33)。実際に顔を合わせるのは3度目だが、日常的に情報交換などで連絡を取り合う仲だけに、久しぶりに会った気が全くしない。

Aリーグの強豪シドニーFCアカデミーGKコーチの伊藤は、今年4月で豪州滞在丸6年を迎える。その事績を事細かに振り返ると当連載が何回あっても足りないが、今や彼は豪州随一のビッグ・クラブのフルタイム・コーチで、その教え子がAリーグ・デビューを果たし始めているのだ。

シーズン中は、全ての世代別のアカデミー・チームの試合をチェックするためにほぼグラウンドに出ずっぱり。そんな多忙の合間を縫っても自己研鑽を怠らない日々。地元の準国営放送のレギュラー出演、自前のポッドキャストの発信など、自らの情報発信にも時間を割いてきた。

最も大きな変化は、生涯の伴侶を迎えて既婚者になったことだ。とは言え、大阪が拠点のパートナーとはコロナ禍で全く一緒に暮らせず、同居という意味での新婚生活はほぼないうに等しい。それでも、お互いがお互いの夢とキャリアを理解し合って、そういう形での生活を敢えて選んでいるのだと言う。



6年の「自信」が表情にも表れる(筆者撮影)

6年前の取材時には、何でも吸収しようとする、良い意味での「がつつく感じ」が印象的だった伊藤。今回は、6年という時間で積み上げてきた実績や自信がその言動に現れてか、どこか余裕を漂わせる。写真撮影のためにクラブのエンブレムの付いたジャージを羽織ってもらっていたが、そのまま店を出ようとすると、目ざとくそのロゴに目を留めたカフェの客の1人に話し掛けられた。

「ロゴを付けて歩く時はやっぱり下手なことはできませんからね」。シドニーFCで、今や「ミッキー」と言えば知らない人がいない男の自信があふれている。この男、要チェック。絶対にシドニー、いや豪州だけでは収まらない器だ。

豪州ラグビー 通信

2027年W杯は豪州で開催!

国際統括団体のワールド・ラグビーは5月12日、2027年ワールド・カップを豪州で開催することを正式に発表した。豪州での単独開催は03年以来24年ぶり2回目となる。また、女子大会においても発表があり、29年には初めて豪州で開催することが決まった。25年の女子大会がイングランド、31年の男子大会、並びに33年の女子大会のいずれもアメリカ開催となることも同時に発表している。

前回の豪州大会(03年)では、自国開催となった豪州代表ワラビーズが決勝まで勝ち進み、惜しくもイングランドに敗れ準優勝となったが、大いに盛り上がった大会だった。

ワールド・カップの歴史で、エリス・カップ(優勝カップ)が北半球に渡ったのは同大会のみであり、それ以外は全て南半球の強豪、ニュージーランド、南アフリカ、そして豪州で分け合っている。

実はこの03年大会の時は、豪州は唯一、2度の優勝(1991年、99年)を成し遂げており、ワールド・カップ史上初の連覇と3度目の優勝が懸かっていた大会でもあった。延長戦にもつれ込む大接戦の末に敗れたが、世界のラグビーをリードする存在であったことには間違いない。

しかしその後、ニュージーランドが連覇と3度



前大会優勝の南アフリカ、23年仏大会で連覇するか?

目の優勝(87年、2011年、15年)を成し遂げ、前大会で南アフリカも3度目の優勝(1995年、2007年、19年)を飾ったことから、現在ワラビーズはライバルたちに後れを取る形となってしまった。

国内での人気の低迷も気になるところであるが、まずは来年のフランス大会での活躍に期待したい。

Sunday Footy!!

毎週日曜日(10:30~12:30)、フィッシュ・マーケット近くのウェントワース・パークでは、ラグビー好きの老若男女が集まりタッチ・ラグビーを楽しんでいます。初心者も大歓迎、皆さんぜひお気軽にご参加ください!

Yasu 0412-553-535

YASU

「一度きりの人生、楽しまなきゃソンソン」という感じで、好きなラグビーを楽しむため、約10年間勤務した会社を退職し豪州。ローカルのクラブで10年以上プレーし、もはやラグビーが文化として根付いているこの国から動けなくなっている。日本ももうすぐこうなるかな? 大の大好き

Go! ワラビーズ
in Japan

山田美千子

ラグビーに魅せられおおよそ20年。「強い時も弱い時も、ナンバー・ワンはいつでもワラビーズ!」と、自他共に認めるワラビーズ・オタク。歴代の愛犬の名前はワラビーズ選手が由来。得意なことは、ワラビーズの次世代エースを見つけること。苦手なことは、写真を撮られること

多くのワラビーズが日本ラグビー界で活躍中!

今年1月から新たな歴史を刻み始めた日本ラグビー界。コロナ禍による影響があったものの無事にシーズンも終わり、ジャパンラグビー・リーグワン初代王者に輝いたのは埼玉パナソニックワイルドナイツだった。

Division1のプレーオフ進出を決めた上位4チームの内、3チームにワラビーズに縁のある選手が所属している。

1位通過の東京サントリーサンゴリアスには、サム・ケレビ選手とショーン・マクマーン選手。

埼玉パナソニックワイルドナイツには、マリカ・コロインベテ選手とヒーナン・ダニエル選手。率いるのは元ワラビーズHCのロビー・ディーンズ氏である。

更にクボタスピアーズ船橋・東京ベイにはバーナード・フォーリー選手が所属している。また、ウィル・ゲニア選手とクウェイド・クーバー選手が所属するDivision2の花園近鉄ライナーズは、既に来季のDivision1への昇格を決めている。

2008年にジョージ・グレーガン氏とステイー



レベルス時代のクウェイド・クーバー選手

ブン・ラーカム氏が代表引退後に日本でプレーしていたころには想像もできなかったことだが、本当に多くのワラビーズのキャップ・ホルダーたちが日本で活躍している。

これらの選手たちはラグビーの実力と愛すべきキャラクターを持った者が多く、ファンからの人気も高い。

その中でも、07年に三洋電機ワイルドナイツ(現・埼玉パナソニックワイルドナイツ)に加入したヒーナン選手は、何と15年の長きにわたり日本でプレーし

続けている。

本誌がかつて取材した当時は20代半ばの青年であった彼だが、今では貫禄十分のベテラン選手である。

ふと、日本のラグビーを振り返った時、彼がオーストラリア、ワラビーズの出身選手であることが誇らしげに思えた。

これからもワラビーズ、いやオーストラリア出身選手の活躍を大いに期待し、応援し続けていきたい。

タスマニア巡り



稲田正人

タスマニアのツアー・ガイド/コーディネーター。タスマニア大学で動物学・環境学を学んだ後、のんびりゆったりした生活感に魅せられ、そのままタスマニアに在住。現在は現地旅行会社AJPR (Web: www.ajpr.com.au) に勤務する傍ら、多過ぎる趣味に追われる日々を満喫中

第17回

カンガルー? ワラビー? いえパディメロンです

日中の気温がグッと下がるこの時期は、屋間でも動物たちを見ることができる野生動物観察に適した時期と言えるでしょう。今回はタスマニアのカンガルーの仲間を紹介します。

カンガルーと言えば群れで草原を飛び跳ね、筋骨隆々の雄が蹴り合うというイメージですが、そうではないカンガルーも数多くいます。

「カンガルー」は「Macropodidae科」に属する動物の総称で、実に65種もいます。小さいものでは1.5キロ、最大のレッド・カンガルーは約100キロ、2メートルほどにもなります。

タスマニアにいるのはその内3種。一番大きいイースタン・グレー・カンガルーは体重40〜50キロ、頭胴長150センチを超え、群れで過ごすイメージ通りのカンガルー。本土東部で最もよく見掛ける一種ですが、州内では個体数が少なく生息地域が限られているので北部平野部以外ではほぼ見掛けません。

中サイズがベネツツ・ワラビー。レッド・ネック・ワラビーとも呼ばれ、本土の海岸線にも多く生息しています。タスマニアは亜種とされ、本土に比べわずかに大きく90センチ、15〜23キロほど。海岸線から標高1000メートルを越える山岳部まで全域に分布しており、最も見る機会の多い種類でしょう。ブルーニー島にはアルビノが



雪が積もる中に出てきたタスマニアン・パディメロン

混ざる群れがあり多くの人が訪れます。

最後がタスマニア固有のワラビー、タスマニアン・パディメロン。彼らはワラビーよりも更に小さく50センチ、5キロ程度。濃い灰色の体毛、ズングリとした体型、体を支えられない細い尾が特徴で他の2種とは簡単に見分けられます。州全域に生息しますが、根城とする森からあまり離れようとせず、海岸部や平野部ではほとんど見掛けません。反対に根城になる木々が多ければ住宅地周辺でも見掛けることも。とは言え、やはり多いのはマウント・フィールドやクレイドル・マウンテンなどの鬱蒼とした森。冬の時期でも豊富にしげるコケやキノコを食べるパディメロンを、ぜひ観察しに行ってみましょう。

MARVELLOUS MELBOURNE

マーベラス・メルボルン

メルボルンにはかつて世界一の金持ち都市となり「マーベラス・メルボルン」と呼ばれた栄華の時代があった。メルボルンを首都としたオーストラリア連邦政府ができる1901年までの50年間、メルボルンっ子はいかにして驚異のメルボルンを作り上げていったのか――。



文・写真=伊タさん(板屋雅博)

日豪プレスジャーナリスト、フォトグラファー、駐日代表 東京の神田神保町で叶屋不動産(Web: kano-ya.biz)を運営

第63回

ウィリアム・バックレー



バックレーが32年間暮らしたベラリン半島

メルボルン初期の移民時代に、アボリジニと過ごした初めての白人であるウィリアム・バックレーの数奇な話である。

バックレーは英国チェシャー州マートンに生まれた。レンガ職人を経て、軍隊に入り、ナポレオン戦争に従軍したが、負傷のためロンドンで除隊した。ある日、知人女性に頼まれて持っていた布類が盗難品であるとして逮捕され、豪州に終身刑の流刑になった。

18～19世紀にかけて英国では、「血の法典(Bloody Code)」と呼ばれる厳格な刑罰があり、重い罪は死罪、軽微な罪でも流刑が課された。刑務所は囚人で満杯になり、テムズ川は囚人船であふれた。多くの囚人は米国に送られたが、米国合衆国独立のために流刑先がなくなり、1770年にクック船長が発見していた豪州を新しい流刑先を選んだ。

バックレーは、1803年のコリンズ大佐の最初のビクトリアへの移民団のメンバーであった。移民団が失敗して、タスマニアへ移動する際、バックレーなど3人の囚人は逃亡し、2人は豪州における唯一の居留地シドニーへと徒歩で向かったが、バックレーは体力がなく、同地に留まることを選んだ。バックレーは、メルボルン湾岸を1人

歩き続け、数カ月後にアボリジニのワタウング族の人びとに出会った。

バックレーの年齢と融和な行動、198センチの長身のおかげで、長老として尊敬を集め、32年間、メルボルンの東南部にあるベラリン半島でワタウング族と暮らした。

争いや平和を決めるような際には、バックレーの意見が重要視され、アボリジニの武器の達人となったが、部族の争いに加わることは禁じられた。バックレーは2人の妻を持ち、娘もいた。

35年7月、ジョン・バットマンをリーダーとする不法なメルボルン移民隊がベラリン半島に上陸したことをアボリジニの仲間がバックレーに伝えた。バックレーはアボリジニの一団を連れて、不法移民隊のキャンプ地であるインテンデッド・ヘッドに現れた。カンガルー皮の帽子を被り、アボリジニの武器を携えて、キャンプ地に歩いて入って来た。3人の英国人とシドニーから連れてこられた5人のアボリジニの案内役がキャンプ地にいた。バックレーほとんど英語は忘れていたが、30年間の驚異の体験談を移民隊に語った。バックレーはその後、タスマニアで静かに暮らした。

バックレーの逃亡の罪は、タスマニアのアーサー総裁によって赦免された。



ベラリン半島先端のクイーンズクリフと対岸のソレント



インテンデッド・ヘッド近くのポート・アーリントン

出倉秀男の日本料理と歩んだ豪州滞在記

（オーストラリアでの日本食の変遷を辿る）

其の伍拾参

新たなチャレンジの始まり

コロナ禍をきっかけに、シドニー・フィッシュ・マーケットで開催されていたクッキング・スクール「シドニー・シーフード・スクール」でのクラスも縮小されました。30年以上続けてきた私のクラスも再開の目処が未だ立たず、長く付き合ってきたマネージャー、Roberta Muirさんも退職され、現在はご自身のプロジェクトを始めるなど新たな道へと進み始めました。

彼女は、現在新しいコンセプトの旅の紹介やワインのプロモーション、そして、インターネットでのインタラクティブな料理のクラスをスタートされ、私も参加することになりました。

彼女のクラスは、気軽にいろいろなジャンルの料理を家庭で楽しめるようにシンプルにデザインされており、大変興味深い内容となっています。彼女が進行役となり、シェフと一緒に料理していくプロセスを前もって撮影、編集しており、申し込まれた方のお宅には食材が配達されます。

そしてオンラインで経験豊かなゲスト・シェフのクラスを自宅で受けられます。個人はもちろん、家族、グループなどで受けることも可能で、非常に便利なものになっています。

料理を学ぶという形態が、インターネットの発達と共に、急速に多様化しました。ブログやYouTubeなどのツールを使い、自由に料理を発信することも可能で、世界中でその情報がシェアされます。写真や映像も非常に綺麗で、優れた料理のプログラムもあります。私の妻はロックダウン中、料理のブログやYouTubeに夢中になっていて、その熱は今でも続いているようです。

シドニー・シーフード・スクールで教え始めた1980年代の頃には、この状況は想像もできませんでした。ただ、対面でインタラクティブに料理を教えることにより、参加者の方々の熱量も伝わりますし、人との出会いや会話の楽しさがあります。私はそれが好きで今も料理を教えることを続けています。それが、オンライン上で行うとなるとどのように変化するのか。

また違った面白さが見つかりそうで、これからどの



ように料理を教え、学ぶスタイルが変わっていくのか、考えるとワクワクします。

日本とオーストラリアは時差が少ないという利点もあるので、食材さえ揃えば、日本から日本料理を発信し、オーストラリアの各家庭で学ぶこともできます。また、オーストラリアには、いろいろなバックグラウンドを持つシェフがいるので、オーストラリアから世界の料理を学べると言っても過言ではないかもしれません。しかしながら、料理の対面レッスンでの熱量をどう表現するか。この熱量を、受ける側も、送る側も感じられるよう、レッスンの醍醐味と面白さをどう伝えられるかを、熟考する必要は大いにあるでしょう。

コロナ禍により、今まで以上に加速度的にインターネットが生活の中で必要なものとなり、コンピューター・ネット世代ではない、私たち高齢者にとっては、日々、進化するネット活用に追いつくのはなかなか容易ではありません。しかしながら、その可能性は広く、創意工夫により、生活をより多彩で便利なものへと変えられます。私たちもそれを取り入れないわけにはいきません。

私のクラスでも、ネットを通してどのような魅力的なコンテンツを発信できるか。そして、心が豊かになるような食事とは何かを、これからも追求し続けていければと思っています。Roberta Muirさんが始めたプロジェクト「Be Inspired」は下記からご覧いただけます。よろしければ覗いてみていただければと思います。

■Be Inspired, Food-Wine-Travel by Roberta Muir
Web: be-inspired-food-wine-travel.com

出倉秀男（憲秀）

料理研究家。英文による日本料理の著者、Fine Arts of Japanese Cooking, Encyclopaedia of Japanese Cuisine, Japanese Cooking at Home, Essentially Japanese他著書多数。Japanese Functions of Sydney代表。Culinary Studio Dekura代表。外務省大臣賞、農林水産大臣賞受賞。シドニー四條真流師範、四條司家師範、全国技能士連盟師範、日本食普及親善大使。2021年春の叙勲で日本国より旭日双光章を受章





ストリート・ファッションとして新しい感覚で日常のワードローブに取り入れていく着物スタイル

和洋ミックスでカジュアル着物スタイル



きもの日和

Styling vintage kimono
in Melbourne

Wardrobe: Kazari + Zigazagu (W: kazari.com.au)
Stylist: Sala Okabe (W: salaokabe.com)
Photographer: Rina Kakioka (W: rinasmilephotography.com)
Model: Nanaka Mitsui (Instagram: @nanak_amera),
Kaito Instagram @kaitonosis

着物を着ることはどうしても特別な行事として身構えてしまいがちですが、実は洋服を着る感覚でカジュアルな普段着として着物を生活に取り入れるのはそう難しいことではありません。

日本では今、和洋ミックスのカジュアル・コーデが密かなブームです。着物の下にスカートのをのぞかせたり、足元はブーツやハイヒールだったり、今までのルールに縛られることなく新しい感覚で着物を着こなす人が増えています。今回はそんな気軽に楽しむ着物スタイルをご紹介します。

女性のスタイルは、大正から昭和初期にかけて

大流行したポップなデザインが特徴的な銘仙着物に、軽快なストライプ柄の名古屋帯を合わせました。足元はソックスに革靴。街の風景にも全く違和感なく溶け込むようおしゃれに仕上げました。

一方、男性は着物の下にインナーとしてパーカー、足元にはハイカットのスニーカーを合わせました。そうすることで、現代の男性には少し小さめとを感じるビンテージ着物でも、サイズを気にせず格好良くスタイリングできます。帯も市松模様の個性的な角帯にレザーの紐をアクセントにすることで、ストリート・ファッションとしての着物スタイル

が更にまとまりを増します。

今まで格式が高いイメージだった着物が若い世代にも取り入れられ、カジュアルで個性的なスタイルが創り出されています。こうした新しいムーブメントを見ると、これからの着物の未来は面白いものになりそうな予感がします。

Sala Okabe

着物の着付け、スタイリング、着物レンタル及び販売をする着物スタイリスト。インスタグラムなどで新しい着物スタイルの提案や海外で着物を楽しむアイデアを紹介している。Instagram: @kimono_salaokab



YS

倉持FP会計事務所

お金に関する総合的なアドバイスをワンストップで

ファイナンシャルプランニング

・生命保険 ・障害保険 ・所得補償保険 ・スーパー
・トラウマ保険 ・投資信託 ・株式 ・不動産投資

税務・会計

・起業やSMSFに関するご相談
・BASなどの記帳代行

住宅ローン

・マイホーム ・投資物件
・既存のローンの借換え



お客様の大切な資産の「作り方」「守り方」「残し方」についてご相談承ります



info@vriil.com.au www.vriil.com.au
302/480 Pacific Hwy, St Leonards NSW 2065

オーストラリアの最新ニュース、イベント情報を
Facebookでフォローしよう!

www.facebook.com/NICHIGOPRESS
Facebook内「NICHIGOPRESS」で検索!



日豪プレスのFacebookであなたの事業を紹介してみませんか?

幅広い層の方々へ効果的なアピールが期待できます。フォロワー数1万3000人以上!
広告掲載のお問い合わせは、npsales@nichigo.com.au 日豪プレス営業部まで

0000NICH_15

Chairperson	作野善教	Yoshinori Sakuno
CEO/Editor in Chief	馬場一哉	Kazuya Baba
Art Director	脇村淳子	Junko Wakimura
Editors	石井ゆり子	Yuriko Ishii
	原田紘	Tadasu Harada
	阿部慶太郎	Keitaro Abe (Intern)
Translator	アイダ・ヴァン	Ida Van
Sales & Marketing	田代明日香	Asuka Tashiro
	遠藤みどり	Midori Endo
Digital Marketing	大山美佳	Fuka Oyama
	クラークさと子	Satoko Clarke
Accountant	ローズ・シェン	Rose Shen

NICHIGO PRESSについて

1977年10月、豪州初の邦字新聞として発行を開始。2017年、日豪の架け橋としての功績を讃えられ、日本国政府より「外務大臣表彰」を授与される。コロナ禍において、半年間の休刊を余儀なくされたが20年10月、新運営会社「日豪プレス・メディア・グループ」の元、フルカラーの雑誌として再創刊を果たした。

Since 1977



電子版のダウンロードはこちらから ▶ nichigopress.jp

Nichigo Press Media Group Pty Ltd

広告掲載、配送に関するお問い合わせはこちらまで
(Please contact us for inquiries about advertisements and delivery)
npsales@nichigo.com.au

本誌へのご意見・ご要望はこちらまで
(If you have any requests and opinions, please contact us below)
npsyd@nichigo.com.au

郵便事情により、配達日が遅れることがございます。ご了承ください。

<おことわり>NICHIGO PRESSは、掲載記事の正確さに万全を期していますが、掲載後にデータや情報に変更の可能性があることをご了承ください。また、広告、社外寄稿者の記事に関しては、内容が必ずしも社の見解を反映したものではないことをご断りいたします。なお、掲載記事、写真、図版の無断転載を禁じます。掲載される広告内容は連邦公正取引法（1974年）及びニュー・サウス・ウェールズ州公正取引法（1987年）、著作権法（1968年）及びこれらの法律に類似する法律の規定に違反するものではないことを条件にしていますが、広告の内容や信ぴょう性に関する責任は負いかねますのでご了承ください。

編集後記

子どもの頃、創刊時から愛読していた雑誌があった。モノクロページが多かったその雑誌に少しずつカラーページが増えたり、ある時から紙質が良くなったりなど僕はその成長を自分ごとのようにとらえ一喜一憂していた。競合他誌に比べると明らかに質は劣るその雑誌を僕が支持していたのは、誌面から作り手の思いが伝わってくる感じがしたからだ。長年、雑誌作りに関わってきて読者の声としてよく聞いてきたのは「いつも編集後記から読んでいます」という声。雑誌にはファンが欠かせない。そのためには必ず読みたいと思わせる強いコンテンツに加え、作り手の顔や思いが見えることも重要だ。今月号から数年間のブランクを経て再開した連載「BBKコラム」、ぜひ楽しんで頂ければ幸いだ。ちなみに日本で編集者をしていた時代から僕にはいつも複数のクライアントがファンとして付いていた。「記事広告を載せたい。担当は馬場さんで」と指名され、さまざまな現場（それこそ海外も）に担当者と一緒に足を運び、記事を作り上げたものだ。プロダクトやサービスの裏にある思いやストーリーを伝えるのは僕の得意技。僕のペンと写真の力を「使いたい」方は遠慮なく名指しして欲しい。必ずお役に立つことを保証する。

(馬場)

今号の巻頭でお届けした発酵食品についての記事を編集している際、以前、大阪にある老舗麴屋で行われたみそ作り体験に参加した時のことを思い出した。職人の手ほどきを受けみそ作りを体験し、麴の製造工場見学ができるというもの。みそ作りは、ふっくらと炊き上げられた大豆と米麴、塩をよく混ぜ合わせ、空気を抜きながらみそ玉を樽に詰めていくというシンプルな作業だったが、力技が必要な場面も。持ち帰ったみそが3カ月後に熟成しその味を堪能。市販の物との差を実感した。

(石井)

先日サッカーのJリーグの試合において、声出し応援の本格的な再開に向け、試験的に声出し応援が解禁された。スタジアムの収容率は全体の50%以下に制限され、サポーターは不織布マスクを着用した上で前後左右1列ずつ座席を空けて観戦、応援を行ったそう。応援に訪れたサポーターが「我慢していた分、感動して涙が出た」と、2年半ぶりのスタジアムを包む大歓声に対しコメントを残した。かたやオーストラリアはコロナ禍が完全に明けたような日々である。日本も少しずつでも早く通常の日々に戻ることを期待している。

(阿部)

「NICHIGO PRESS」定期購読のお知らせ

NICHIGO PRESSを毎月ご自宅までお届けします！

NICHIGO PRESSはデジタルでもお楽しみ頂けますが、上質な購読体験を提供すべくページをめくる際の質感など紙質にもこだわっております。ぜひ、この機会に誌面の定期購読をご検討頂けましたら幸いです。

お申し込み方法 NICHIGO PRESS定期購読お申し込みはこちらから ▶
Web: nichigopress.jp/subscriptions

購読料 オーストラリア国内：12回分\$110、6回分\$66
日本国内：12回分\$380、6回分\$190



お問い合わせは、日豪プレスまでお気軽にどうぞ。
Email: npsales@nichigo.com.au

東京での不動産物件は、
叶屋不動産へ!!



- 土地・マンションの売買
- 不動産物件の管理
- 不動産相続のコンサルタント



かのうや
叶屋不動産株式会社
代表：板屋雅博 携帯：81-80-4419-1510
所在地：東京都千代田区神田神保町1-38 森ビル
電話：81-3-3518-9545 Fax: 81-3-3518-9546
Email: info@kano-ya.biz Web: kano-ya.biz

7935KANO

住宅の売買ならモトにおまかせ下さい。

100年以上の実績・信頼のある老舗のレイホワイトで30年の経験があるモト・ウォーターズが皆様のご要望にあった最適物件の売買のお手伝いをします

**Gold Coastの不動産に
関してはお任せ下さい**

経験豊富なモトまでご一報下さい
お問い合わせ：+61-414-760-682 まで



Ray White
The Surfers Paradise Group

Ray White Surfers Paradise Group
Level 2, 50 Cavill, Surfers Paradise 4217, QLD
TEL: (07) 5538 1555 Email: m.waters@rwp.com.au

3434RAYW



PHOENIX

LAW & ASSOCIATES フェニックス法律事務所

在豪歴30年以上の信頼と実績

個人並びに法人の様々なニーズに専門家が対応いたします。



取り扱い案件例

- 商業案件各種
- 交通事故
- 傷害賠償手続き
- 労働災害
- ビジネス売買
- M&A案件
- 国際取引契約手続き
- 各種民事訴訟・裁判
- 家庭法(離婚・財産分与・親権)
- 遺言状・相続計画
- 雇用関連・不当解雇
- 各種ビザ、移住コンサルティング、AAT調停、市民権

📍 Level 16 300 Adelaide Street, Brisbane QLD 4000

☎ +61 7 3180 0908

📞 +61 7 3319 6131

✉ info@phoenix-law.com.au

日本語でお気軽にご相談ください。(日本語直通番号:0478 012 409)



We're excited to bring you our new MAKOTO Range!

The Kikkoman Makoto Range is gluten free, and will really bring that authentic flavour to your choice of ingredients and dishes.



✓サーモン・ポキ丼

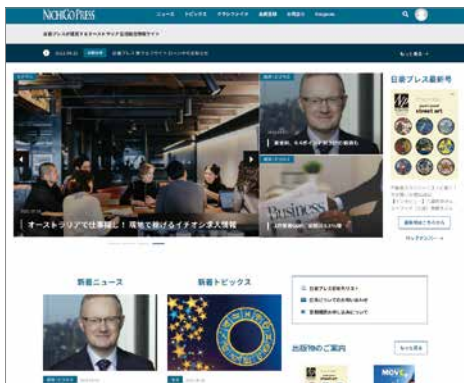
✓焼き鳥

✓炒め物・チャーハン

Available Now!

Now you can create your favourite Japanese or Asian inspired dishes at home!

kikkoman



オーストラリアの最新ニュースを日本語で読もう!

日豪プレスが運営する、オーストラリア生活情報サイト | NICHIGO PRESS ONLINE

nichigopress.jp

新型コロナウイルス情報など日々変わりゆく
豪州の「今」を「NICHIGO PRESS ONLINE」で学ぼう!

広告・記事掲載のご希望・お問い合わせはnpsales@nichigo.com.auまで



2022年は、参議院議員通常選挙が実施されます。

海外からの投票には、事前に在外選挙人名簿登録が必要です。
登録には、3か月程度かかる場合がありますので、ぜひ今手続きを！



登録・投票は 簡単です

在外選挙登録資格

- ① 満18歳以上で
- ② 日本国籍を保持している
- ③ 海外に3か月以上お住まいの方（出国時登録申請を除く）

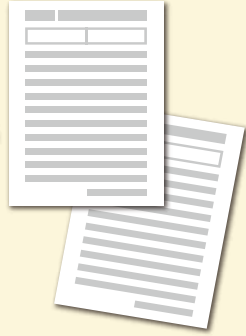
必要書類を準備し
申請書に記入、大使館、
総領事館窓口で登録申請

3か月後に大使館
などから住所確認の
連絡を受ける

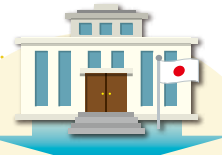
選挙人証の受取

用意する物

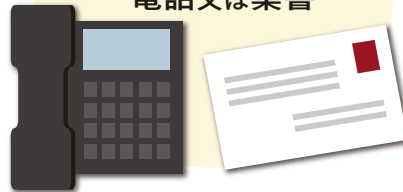
- ・旅券
- ・申請書
- ・居住している事を
証明できる書類
(在留届を提出済の方は
不要です。)



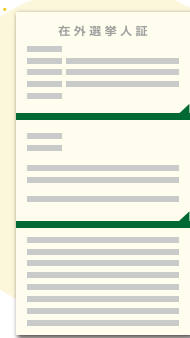
大使館



電話又は葉書



選挙人証

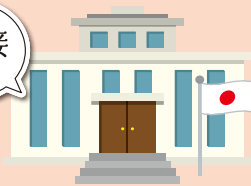


※申請書や選挙人証が海外・国内を往復するため受取までに数か月かかります ※選挙人証受取は郵送又は窓口での受取が選べます

在外投票は次の3つの方法から選択できます

在外公館投票

直接
派



直接日本大使館・総領事館
(領事事務所)に出向いて
投票する方法。

郵便等投票

郵送
派



投票用紙等を事前に請求して、
記載の上、登録先の選挙管理
委員会へ郵送する方法。

日本国内で投票

国内
派



一時帰国した方や帰国直後で転入
届を提出して3か月未満の方は、
日本国内でも投票できます。

同居家族による代理申請もできます。

申請者の上記書類と署名入り在外選挙人名簿登録申請書と申出書*、代理の方の旅券を御用意ください。
※申請書と申出書は領事窓口または総務省のホームページから入手できます。

- 外務省**
- 1.平成22年5月に憲法改正国民投票法が施行されました。在外選挙人証をお持ちの方は国民投票にも投票できます。
 - 2.平成30年6月から出国時登録申請が始まりました。国外転出する際に市区町村の窓口で申請できます。

詳しくは、**在シドニー日本国総領事館**

TEL: 02-9250-1000

Mail: cgryoji@sy.mofa.go.jp

または

外務省 在外選挙 **検索** まで。

