

日本文化友の会



15

JKY

KESÄ'87

ÄKKIÄ VIIME KESÄNÄ...

7.8. aamulla Savonlinnassa. Olimme lähdessä japanilaisen filmiryhmän kanssa lentokuvaukseen. Soitin kotiin lentokentältä. Poikani kertoi puhelimesta minulle tulleen sähkösanoman sisällöksen:

"NATSUKO HARUTA SENSEI TENGOKU E IKIMASHITA"

Rakas monien yhdistyksemme jäsenienkin tuntema teeseremonian opettajani oli kuollut.

Puuskainen tuuli ja valkeat pilvenhattarat saattelivat meitä loistavan siniselle taivaalle. Minä tunsin saattavani opettajaani, Japanin ja Suomen aikaeron takia hän oli kuollut juuri samoihin aikoihin Suomen aikaa sinä aamu.

Haruta sensei oli ensimmäinen, joka esitti teeseremoniaa Suomessa 1975. Silloin Veikko Polameren ja Kai Niemisen avustuksella rakennettiin "Kirjavintissä" nurkka teehuoneeksi. Opettajan kukka-asetelmia oli esillä kirjojen välissä. Tapahtuma sai laajalti huomiota lehdistössä.

Myös vuonna 1977 tapahtuneella Suomen vierailullaan hän avustajineen väsymättä ja pyyteettömästi esitti japanilaista kulttuuria suomalaisille. Hän toi mukanaan täydellisen teeseremoniavälineistön ja sen hän jätti Suomeen tarvittaessa käytettäväksi.

Japanissa kaikki olivat tervetulleita hänen teehuoneeseensa. Siellä vieraili mittava joukko myös yhdistyksemme jäseniä. Minua hän opetti täysin korvauksetta. Hän halusi kulttuurinsa leviävän ulos Japanista. Hän sanoi: "Ocha no kokoro (teen sydän) on pyyteetön". Hän sanoi myös: "Lumenmaan ihmiset ymmärtävät toisiaan".

Natsuko Haruta oli syntynyt Hokkaidolla 69 vuotta sitten.

Riitta Tateishi

去 年 の 夏 突 然 に

八月七日の朝方、私はサボンリンナにいました。日本の撮影班の皆さんと飛行機による空中撮影を撮りに出発する直前、自宅へ電話を入れたところ、息子が出て、私宛に電報が届いていると知らされました。すぐにその電報を読ませたのですが、「春田夏子先生、天国へ行きました」という訃報でした。文化友の会の会員の方々にも広く知られていた、親愛なる、そして私の茶道の師でもあった方が亡くなられたのです。舞い上がる風と白い雲が私達を真青な大空へと送り出しました。私は先生の最後をお見送りしている様な気がしました。日本とフィンランド間の時差のため、先生が亡くなったのは丁度フィンランドの同じ日の朝、同時刻でした。春田先生は1975年、日本人として初めて茶道をフィンランドに紹介されました。その時にはベイッコ・ボラメリ氏やカイ・ニエミネン氏の御助力で「キルヤビンッティ」の一角を茶室の様に模様替えして、本と本の間には、先生が生けられた生花が飾られていました。当時の各新聞もこのことを取り上げ、話題になったものでした。



さらに1977年のフィンランド再訪に際しては、お疲れもみせず、無報酬で日本文化紹介に御尽力いただきました。助手の方々と共に、完璧な茶道の道具を持参されての来フィンでした。その上、その茶道具一式を私達の為に預けていって下さいました。

先生の日本の茶室にはいつでも暖かく迎えていただいたので、御存知の会員の方もいらっしゃると思います。私事ですが、私も数年間もの長きにわたってお礼も受けとらず教えていただいた一人です。先生は日本文化の海外普及を望んでいらっしゃいました。「お茶の心には私欲なし」とも「雪国の人々には思いやりがある」ともおっしゃっていました。

春田夏子先生は69年前、北海道でお生まれになった方でした。

立石 リーッタ

JAPANILAISET - SUOMALAISET

Viime vuoden puolella virisi jäsenlehdessä vilkas keskustelu "Japanilaiset-suomalaiset" -teeman tiimoilta. Kolme yhdistyksen jäsentä esitti kukin oman mielipiteensä, mikä onkin asiallista ja oikeutettua. Toisaalta, koska kukin perusti mielipiteensä henkilökohtaisiin kokemuksiinsa, ei niistä voida vetää sellaisia yleispäteviä johtopäätöksiä, että suomalaiset olisivat tällaisia tai tuollaisia. Jos minä nyt vuorostani esitän oman näkemykseni asiasta, on se yhtä lailla vain yksityinen mielipide ja perustuu omiin kokemuksiini... Onhan selvää, että jos on hyviä ja pahoja suomalaisia, samaa voi sanoa myös japanilaisista. On iloisia, ulospäin suuntautuneita ihmisiä, on nyreitä itseensä sulkeutujia. Toisin sanoen: sata ihmistä - sata erilaista luonnetta. Kuitenkin on ilmeistä, että siihen millaisen kuvan ulkomaalainen vieraasta maasta ja sen kansalaisista saa, vaikuttaa ratkaisevasti se millainen kuva hänellä on lähipiirinsä ihmisistä. Sitä mukaa kun hän pitkään maassa oleskellessaan tutustuu uusiin ihmisiin, saa ystäviä ja työtavereita, oikenee hänen alussa mahdollisesti saamansa väärinystynyt kuva jonkin verran, mutta koskaan se ei voi olla sataprosenttisen täsmällinen.

Vaikka käsitykseni Suomesta ja suomalaisista ovat ahtaat ja ennakkoluuloiset, haluan silti tuoda julki mielipiteeni kahdesta asiasta: ensiksi haluan kommentoida Taniguchin, Masudan ja Riipen kirjoituksia edellisissä numeroissa, toiseksi esitän mielipiteeni yhdistyksemme tulevaisuuden toiminnasta. Aluksi siis kolmen kirjoittajan esittämissä väitteistä:

Taniguchi: 1) Väärinkäsitykset suomalaisten ja japanilaisten välillä voitaisiin välttää, jos suomalaiset kysyisivät japanilaisilta mitä nämä todella tarkoittavat. Se, etteivät suomalaiset kysy, johtuu joko siitä, että suomalaiset ovat ujoja kuten japanilaiset, tai että he kokevat kysymisen turhauttavana.

Vastaus: Oikea vastaus lienee joku seuraavista kolmesta vaihtoehdosta: Suomalaiset eivät kysy koska a) he eivät välitä toisesta osapuolesta, b) heidän mielestään ongelma on toisen osapuolen eikä heidän, c) he eivät halua loukata vastapuolta.

2) "Kyojin, Taiho, Tamagoyaki"-sanonta ilmaisee japanilaisten taipumusta kulkea "joukon mukana" ja suosia vahvoja johtajahahmoja.

Vastaus: Sanonta tekee pilaa Kyojin- ja Taiho-faneista, jotka ovat lapsia. On totta, että japanilaiset yleisesti ottaen helposti toimivat mielellään vahvan auktoriteettihahmon esimerkin mukaisesti, mutta tällä sanonnalla tarkoitetaan ennemminkin idolin valitsemista pintapuolisin perustein mieltämättä sisältöä sen syvemmältä. Sanonta ironisoi tällaista asennetta. Tamagoyaki voi olla oikeaan osunut, mutta Kyojinin ja Taihon tapauksessa sanonta ei täysin istu.

Masuda: 1) Koirankarvat eivät ole suomalaisista vastenmielisiä.

Vastaus: Tässä on kysymyksessä täysin yksilöllinen ongelma, eikä sen pohtimisessa voida eritellä japanilaisia tai suomalaisia omiksi ryhmikseen. Suomalaisissa löytyy ihmisiä, jotka eivät ikinä laskisi koiraa sisätiloihin, toisaalta on japanilaisia, jotka ottavat koiran vuoteeseensa.

2) Japanissa asiakas on aina oikeassa.

Vastaus: Ei Japanissa asiakas ole aina oikeassa, vaan hänen asemansa on vahva. On paljon suomalaisia, jotka ovat ymmärtäneet tämän asian väärin. Tämä johtuu siitä, etteivät he ymmärrä, että Japani on kilpailuyhteiskunta. Suomea asukasluvultaan 25 kertaa suuremmassa Japanissa liike-elämän äärimmäisyyksiin asti menevä kilpailu on selvä ja tällainen asiakkaiden hankkimiseksi tehty työ ja ponnistelut eivät aina tunnu mahtuvan suomalaisten ajatuskuvioihin. Eli: se, että Japanissa kohdellaan asiakkaita hyvin on vain yksi askel hengissä säilymisen tiellä.

Riippa: Japanin kulttuurilla on syvemmät juuret kuin Suomen.

Vastaus: On vaikea määritellä minkään kulttuurin tapauksessa sitä kuinka lähellä tai syvällä sen juuret ovat. Vertailuja tekevä näkökulmasta riippuen voidaan tehdä mil-laisia johtopäätöksiä tahansa. Sitä paitsi, jokaisella maalla on sille ominaiset kulttuuriperinteensä, jotka eivät välttämättä näy päällepäin. Miten kulttuureita ylipäänsä voisi verratakaan? Suomella on esimerkiksi arvokas Kalevalansa. Ei voida sanoa että suomalaisen kulttuurin juuret olisivat hennommat kuin japanilaisen kulttuurin.

Seuraavassa esitän joitakin mielipiteitä Kulttuurin Ystävien toiminnasta. Ensiksikin, en todellakaan voi ymmärtää niitä jäseniä, jotka eivät osallistu mihinkään yhdistyksen toimintaan, kokouksiin tai har-rastuspiireihin. Mielestäni silloin kun henkilö on liittynyt yhdistykseen Japanin kulttuuria kohtaan tuntemansa kiinnostuksen vuoksi, tulisi hänen käyttää yhdistyksen tarjoamaa toimintaa hyväkseen ja siten lisätä tuntemustaan maasta ja sen kulttuurista. Ellei yhdistyksellä ole jäsentä kiinnostavaa ohjelmaa tarjota, tulisi sellaista luoda itse. Jos jäsenyyden ainoa motiivi on jäsenlehteen saaminen, on se minun mielestäni väärä motiivi. Kirjastoista saa käsiinsä niin jä-senlehtedä kuin muutakin informaatiota. (Jäsenlehtedä saa tällä hetkel-lä ainoastaan Aasian ja Afrikan kielten ja kulttuurien laitoksen kirjastosta ja Japanin Suurlähetystön kirjastosta. Toim.huom.) Elleivät jäsenet innosta toinen toisiaan tulemaan mukaan toimintaan, miten yh-distyksen toiminta edes voi kehittyäkään. Toisaalta, kaikilla ei ole edellytyksiä toiminnan vetämiseen, eikä sitä näinollen kaikilta voi vaatiakaan. Onhan niin, että yli 75 % kaikista maailman ihmisistä toivoo, että heitä johdetaan.

Seuraavaksi voikin sitten miettiä puheenjohtajan, varapuheenjohtajan, ja sihteerin asemaa yhdistyksessä. Olen ollut kolme vuotta johtokun-nan jäsen. Minäkin olen kokenut samantyyppisiä ongelmia kuin Tani-guchi esitti kirjoituksessaan. Tällaisten ongelmien sattuessa olen kuitenkin aina ajatellut, että JKY on suomalaisten yhdistys ja japani-laisten on tavallaan uhrauduttava yhdistyksen hyväksi. En milloinkaan ajatellut, että japanilaisten ja suomalaisten tulisi yhdessä kehittää yhdistystä, vaan olin ymmärtänyt sen olevan tarkoitettun palvelemaan suomalaisia, jotka haluavat tutkia japanilaista kulttuuria ja että yhdistyksen yksi tehtävä olisi kehittää juuri tätä työtä. Periaattee-ni oli: jos japanilaisten apua siinä työssä tarvitaan - olkoon men-neeksi - olen käytettävissä. Kuinka ollakaan, olipa kyse joulujuhlas-ta tai perinnejuhlasta, käy täysin epäselväksi kuka on missäkin osas-sa! Siinä määrin innokkaita suomalaiset ovat valmiita pyytämään japa-

nilaisten panosta. Jos olisi kysymys yhdestä tai kahdesta kerrasta, mutta sama toistuu joka kerta. Tulee mieleen eivätkä suomalaiset halua seuraavalla kerralla kokeilla itse, kun ovat kerran edellisessä vuonna katsoneet vierestä.

Seuraavaksi otan hiukan toisenlaisen esimerkin. Monet suomalaiset ovat saaneet nauttia japanilaisen illallisen japanilaisessa kodissa. Vaikka monelta pääseeikin "OISHII!!"-kohteliaisuus, ei kukaan yleensä tule kysyneeksi miten ruokalaji on valmistettu, että he voisivat maukkaana pitämänsä ruokalajia valmistaa itse myöhemmin kotonaan. Tämä kuuluu mielestäni hyvään ruokakulttuuriin (en tarkoita ylellisyyttä), joka on yksi merkityksellinen ihmiselle tärkeä elämänelämäntapa täydentävä osa ja tärkeä haaste. Maasteen voi joko jättää huomiotta tai vastata siihen. Se, että jo etukäteen päätetään ettei itse osaa valmistaa outoa ruokalajia, on itsensä aliarvioimista. Toisaalta, ellei ruoan valmistamisesta saa minkäänlaista palautetta, ei tee mieli tarjota toista kertaa, sillä sellainen on turhauttavaa.

Sama pätee myös kun ajatellaan japanilaisten osuutta yhdistyksen toiminnassa. Jos suomalaisten mielestä japanilaisten apu on toisarvoista, ei ongelmaa tietenkään ole, mutta jos apu puolestaan tuntuu tärkeältä, ei japanilaisille kannattaisi tuottaa turhauttavia kokemuksia. Suomalaisten tulisi oppia kuinka toisia voi käyttää hyödyksi. Tätä ei pidä käsittää moitteeksi. Jos kerran olemme tulleet ystäviksi sattuman kautta, eikä ole oikein, että myös jatkossa toimimme yhdessä, toinen toistamme auttaen.

Johtokunnan jäsenten, erityisesti puheenjohtajan, tulisi olla herkkiä ja vaistoavaisia tällaisille asioille. Jos puheenjohtaja aistii jonkin ongelman olemassaolon, tulisi hänen neuvotella johtokunnan jäsenten kanssa siitä, mitä asialle voidaan tehdä. Puheenjohtajan ainoa rooli ei ole pitää puheita yhdistyksen tapahtumien yhteydessä. Ellei hänestä ole edes siihen, oli muinaisina aikoina tapana tehdä "seppuku". Nykyinen puheenjohtajamme on, kuten kaikki tietävät, erittäin kiinnostunut samurai-hengestä, ettei voi taata etteikö hän menisi tekemäänkin sitä! No, tämä oli vitsi, ja toivon, että se sellaisena otetaankin.

Esittäisin seuraavanlaisia ehdotuksia: esimerkiksi yhdistyksen monista ongelmista kelpaa vaikkapa tämän jäsenlehden käännöstyö. Ne, jotka tähän osti ovat kääntäneet jäsenlehden artikkeleita japaniksi, ovat kaikki lopettaneet, luultavasti edellä selostetuista syistä. Kääntämistä on jatkettu vapaaehtoisin voimin, eivätkä kääntäjät siksi välttämättä ole ammattitaitoisia kääntäjiä. Tästä syystä kääntäjät, minä mukaan luettuna, ovat nähneet suunnattomasti vaivaa, ja työ on ollut raskasta, puhumattakaan päätöimittajalle lankeavasta työmäärästä. Luulen, että tähänkin on jouduttu juuri siksi, ettei kääntäjien panosta ole osattu arvostaa oikeassa suhteessa. Millaista arvostus sitten olisi? Kiitollisuuden osoittaminen tulee tietysti ensimmäisenä, mutta mielestäni olisi kohtuullista maksaa myös korvausta jossakin määrin. Vapaaehtoisuus ei tuo mukanaan vastuuntuntoa. Kuulostaa toki epäoikealta, että kaikki on saatu aikaan vapaaehtoisin voimin, mutta tosiasiossa työ jää silloin usein viimeistelemättä. Tietämäni mukaan jäsenlehdelle ei korvata muita kuin paperi- ja painokustannukset. Toisaalta harrastuspiirit ja Hashi saavat yhdistykseltä avustusta. Yhdistyksen kannalta pidän jäsenlehteä näitä paljon tärkeämpänä, se on yhdistyksen kantava voima. Hashin, joka samoin on yhdistyksen julkaisu kuten jäsenlehtikin, kirjoittajille maksetaan huomattavat palkkiot. Kuten kaikki tietävät Hashia julkaistaan teemanumeroina, joissa japanilaista kulttuuria pohditaan eri näkökulmista, mutta sen sisältöä

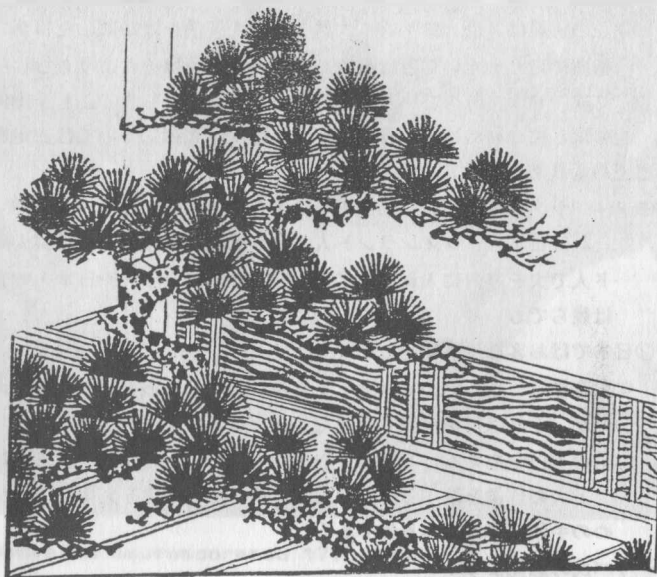
ei voitane sanoa kovin akateemiseksi, eikä se yhdistyksen jäseniä yhdistävänä tekijänä vedä vertoja jäsenlehdelle. Jos Hashin toimittamisesta maksetaan palkkioita, tulee niin tehdä myös jäsenlehden toimittamisesta - ellei jäsenlehteä avusteta, ei pidä avustaa Hashiakaan. Henkilökohtaisesti olen sitä mieltä, että jäsenlehden tarpeellisuuden huomioon ottaen tulisi sen toimittamisesta maksaa kunnollinen palkkio. Vaikka summa sitten vähennettäisiinkin muista toiminnoista. Uskon, että jäsenet tekisivät jäsenlehden hyväksi työtä huolellisemmin ja paremmalla mielellä sekä vastuuntuntoisemmin jos sen toimittamisesta maksettaisiin.

Muuten, nyt kun olen tullut puhuneeksi näinkin pitkään pelkästään rahasta, alkaa kaiku kiertää korvissani: "Mitä muuta voisi odottaakaan! Japanilainen-economic animal! Aina vain raha-raha-raha!" Kritiikkiä varmasti syntyy. Olen kylläkin sitä mieltä, että suomalaiset voisivat opetella tehokkaampaa rahankäyttöä. Raha muuttuu oikealla tavalla käytettynä myrkystä lääkkeeksi. Pidemmällä tähtäimellä yhdistykselle tulee edullisemmaksi panna raha kiertämään, jos niin tekemällä voidaan virkistää yhdistyksen toimintaa. Japanin taloudellinen menestys perustuu yhdeltä osaltaan juuri järkipäraseen sijoittamiseen. Suomalaisista olisi hyvä opetella tällaisia asioita, ja ennen kaikkea arvioida sitten uudelleen yhdistyksemme varojen käyttö mahdollisimman hyödyllisellä tavalla.

Toivon, että keskustelu "Japanilaiset - suomalaiset" -teeman tiimoilta jatkuu, joko jäsenlehdessä, tai millä tahansa areenalla, niin että se purisi yhdistyksen sisälle, kunnes jonain päivänä yhdistyksellämme on tarjota sellaista toimintaa johon kaikki jäsenet voivat osallistua.

Seisuke Okada

Suomennos: Tuija Seppänen



日本人・フィンランド人

前々回・前回の会報に、「日本人・フィンランド人」というテーマで意見が掲載されました。三名の方の御意見は全くもったものですが、一面ではやはり個人的な体験に基づいたもので、大きく日本人或いはフィンランド人はこうだと言い切れるかどうかは疑問です。もっとももしこのテーマに関して私の意見を言わせていただけるとしても、それも又私自身の体験による偏見になってしまうのですが、...。大体、日本人でもフィンランド人でも、良い人もいれば悪い人もいるし、楽しく明るい人もいれば暗い人もいるわけで、それこそ百人いれば、百通りのタイプの人間が存在するわけです。しかし特にある人が外国で生活するとき、その周囲にいる外国人たち、その人ときあいのある外国人たちの印象は決定的と言えるほどその国の人全部、その国自体の印象に繋がってしまいがちです。それでも外国生活が長くなり、友人や仕事上の知人などがどんどん増えてくれるほど、片よったイメージは是正されてくるでしょうが、100%まではとても無理です。

ところでフィンランド、フィンランド人の方に対して偏見を持つ私ではありますが、二つの事に関して私見を述べさせていただきたいと思います。谷口氏、増田氏、リーッパ氏の各意見に対しての私見と我友の会の今後の活動に関してです。まず三氏のご意見に対して、

谷口氏の意見より：

①フィンランド人が日本人と同様、はずかしがりやなので、或いは面倒臭いので、日本人に対していろいろ質問せず、その結果日本人を理解することができない。

☞フィンランド人が質問をしないのは、A)相手に関心が無い。B)その様なことは相手の人の問題であって、自分の問題ではない。C)相手に対して失礼である。一のいずれかではないかと思う。

②「巨人・大鵬・卵焼き」と云う言葉は、日本人の強者指向を表している。

☞この言葉は、巨人ファン、大鵬ファンの子供をばかにした言葉である。日本人は一般に強者指向に走りやすいことは事実だが、この言葉はそれよりもむしろ表面だけを見て、内容を深く検討せず自分のひいきチーム、力士を決めてしまうことを皮肉った言葉だと思う。つまり卵焼きについてはまあ肯定的だが、巨人、大鵬については否定的なニュアンスを感じる。

増田氏の意見より：

①フィンランド人にとっては犬の毛はそう嫌うものではない。

☞これは日本人、フィンランド人と云う問題ではなく、全く個人的な問題である。フィンランド人で犬を室内に入れるなどとてもないと云う人や日本人で犬と一緒に寝起きしている人は幾らでもいる。

②日本ではお客様は常に正しい。

☞お客様は、正しいのではなくて立場が強いのである。この点を誤解するフィンランド人が多いが、それは日本が競争社会だと云うことが理解できないからである。フィンランドの2.5倍の人口を抱える日本では、当然商売上の競争も過酷で、お客様を獲得する努力はフィンランド人の想像を絶するものがある。だからお客様を大切に扱うことは、自分が生きていくための手段になっているのである。

リーッパ氏の意見より：

①フィンランドはその文化の深さにおいて、日本におよばない。

○どこの国においても文化の深さの高低を断言するのは難しい。比較する尺度によりどのようにも言える。一つの国の文化には、その国民が独自に造り上げてきた必ずしも表面に出てこないような濃密な文化もあり、それを単純に比較することは容易ではない。ましてフィンランドには世界に誇れる Kalevala 等があり、日本と比べて文化の程度が低いと云うことは言えない。

次に我日本文化友の会の活動に対する私見を述べてみたいと思います。まず私には、友の会の会員になったものの、会の行事やサークル活動に一切参加しない人の気持ちを知れません。日本の文化に興味を持って友の会に入ったのなら、大いに会を利用して目的を達成すべきですし、もし自分の希望するような活動がなされていないのなら自らそういう活動を起こしていくべきです。単に会報を読むために会員になったのなら、それは間違いだと私なら言ってしまいます。会報など、図書館等に置いてあります。会員全員が自ら背を引っ張って活動していこうという気構えがなくて、どうして会が盛り上がりましょう、といってもリーダーシップを全員に求めるのは少々無理なことと言えます。なにしろ世界中の人間の内75%以上の人は、誰かに支配され拘束されたいと、自覚の有無を問わず無望しているからです。

そこで問題になってくるのが会長、副会長、秘書以下の役員会の存在です。私自身、過去3年間役員会の一員として活動に参加させていただきました。谷口氏が書いてあったようなことは、私ももちろん感じていました。でもその時、私は「友の会はフィンランド人のための会で、その活動には日本人が積極的精神で協力すべきである。」と考えていました。少なくともフィンランド人と日本人が一体になって会を盛り上げていくべきだとは思わず、あくまでフィンランド人が自らの自覚と責任の基に、日本文化を研究していくのが日本文化友の会の目的だと理解していました。日本人は、ゲストとして必要なら援助をするのだと考えていた訳です。ところがクリスマス・パーティーや夏祭りなどの行事等に見るかぎり、どちらが主役なのか分からないくらいフィンランド人は消極的でした。そうして一回や二回ならともかく、同じ事を三回も四回も頼んでくるのです。日本人がやるのを側で見ていたわけですから、その気さえあれば次からは自分たちで一つやってみようという根性がなぜ無いのでしょうか。

話は違いますが、多くのフィンランド人は、日本人家庭で日本料理をご馳走になったとき、もし「おいしい!」と感激しても、その作り方を尋ねて自分でも作ろうと云う気持ちにならないようです。これは私から見れば、豊かな食生活で(贅沢と云う意味ではない)自己の人生の一部を充実させていこうという事に対する重大な挑戦=怠慢です。又自分にはとてもこんな物は作れないと思ってしまうなら、それは自分の能力の過小評価による自己に対する冒とくであるとさえ言えます。一方、ご馳走した方はせっかくなつくつった物に関心を寄せてくれないならばかばかしくなり、もうご馳走しなくなってしまうでしょう。

友の会における日本人の援助もこれと同じです。フィンランドの人々が日本人の援助など不用であるというのなら問題ありませんが、もし必要というのであれば日本人に「ばかばかしい!」と思わせてはなりません。フィンランド人は、もっと人を利用する手段を学ばなければなりません。これは悪いことではなく、何かの縁で知り合った人同士なら、仲良くお互いに助け合いながら生きていく方がよいではありませんか。

ところで役員会、特に会長は、こういった問題に細心の注意を払わなくてはなりません。そしてもし会長自身、こういった問題を意識したら、どうしたら良いかを考え、他の役員たちと相談しなければなりません。会長は、何か行事があったときに挨拶をするだけが仕事ではないのです。それをしないのなら、昔ですと「切腹」しなければなりません。もっとも現会長は、ことのほか「士」に興味がおりの様ですから切腹しかねないので、これは冗談だと受けとってもらわなければなりません。

そこで一つの提案をしてみたいと思います。数ある友の会の問題の一つに、会報の日本語訳問題があります。おそらく今まで述べたような理由から、フィンランド語から日本語訳できる力を持った人たちが、この仕事を敬遠してしまいました。その結果必ずしも適任と言えない人の好意でこの仕事を進めています。本人も又編集長も非常に苦勞を強いられています。それというのもフィンランド人の方々が、日本語訳という仕事に対して正当な評価をして来なかったからだと思います。正当な評価というのは、感謝の気持ちはもちろんですが、やはり報酬を支払うべきです。ボランティアですべてを運営していると言うと聞こえはいいですが、所詮ボランティア活動には責任感がなく、中途半端なものになってしまいがちです。翻訳だけではなく、編集にもそれ相応の報酬を支払うべきなのはもちろんです。現在私の知っている限りでは、紙代や印刷費を除いて、会報の編集・発行には一切報酬が支払われていません。サークル活動や「橋」に対しては、かなりの費用をさいているのに、です。会報は、明らかにそれらよりは重要な、言わば友の会の根幹とも言える存在なのに、です。特に「橋」は、会報と同じ友の会の機関誌ですが、必要経費の他に、編集長はじめ編集委員の人たちにかかなりの報酬が現金で支払われています。御存知の様に「橋」はテーマを決めて、色々な角度から記事の特集していますが、その内容はアカデミックとはとても言えず、友の会における重要性ではとても会報には及びません。橋の編集に報酬を支払うなら、当然会報の編集にも支払うべきですし、会報に支払わないなら、橋にも支払うべきではありません。しかし私は、会報の編集の重要性に鑑みて、その仕事にしかるべき報酬を支払ったほうがいいと思います。他の予算を削ってでも、です。報酬を支払えば、仕事をするほうも責任感が生じて、いいかげんな事はできなくなります。

ところで、こんな事を言うと「やはり日本人はエコノミック・アニマルだな。何でも金、金、金だ。」と云う批判が聞こえてきそうですが、私に言わせれば、フィンランド人は一般に金を使いこなしていないと思います。お金は使い方次第で毒にも薬にもなるものです。わずかな生きたお金で友の会の運営がスムーズになり、会が盛り上がれば、安いものだ、と私は思うのです。日本の経済発展も、このお金に対する「合理的」な思い込みもその一因で、フィンランド人はもっとこういった事を研究してみてもよいのではないのでしょうか。そして我友の会でもお金の有効な使い方を考え直すべきではないでしょうか。

最後に、この「日本人・フィンランド人」というテーマでの話合いが、会報紙上、討論会会場とを問わず、友の会の中で続けられていき、すべての会員が納得して活動できる日がくることを期待しています。

岡田 誠介

JAPANILAISET - SUOMALAISET

Kesäkuun lehdessä ilmestynyt artikkelini "Japanilaiset-suomalaiset" on saanut runsaasti palautetta lukijoilta. Tässä mielessä alkuperäinen tarkoitukseni herättää keskustelua jäsentemme kesken näyttää saavutetun. Haluan kuitenkin painottaa, että kirjoitukseni oli vain yksi näkökulma, ilmaisi vain yhden ajattelutavan ja että se varmasti oli suuressa määrin dogmaattinen ja ennakkoluuloinen. Mielipiteiden vaihdon päämäärä ei olekaan pyrkimys saada kaikkia samaan riviin vaan se, että keskustelijat tiedostavat eriloisten ajatusten ja mielipiteiden olemassaolon. Eriloisten tarpeiden olemassaolon toivoisin myös johtokunnan jäsenten huomioivan laajemmin toimituksessaan. Vielä mitä tulee oman mielipiteen ilmaisuun, haluan terottaa ettei se ole kannanotto toisten mielipiteiden oikeellisuuden suhteen eikä hyökkäys ketään yksilöä kohtaan. Toiveeni on mahdollisimman rakentavalla tavalla syventää japanilaisten ja suomalaisten keskinäistä ymmärtämystä ja edistää yhdistyksemme toimintaa.

Tällä kertaa haluaisin tarkastella yhdistyksemme olemusta. Meillä on kuusi johtokunnan jäsentä. Olisi luonnollisesti parasta, jos heistä kolme olisi japanilaista ja kolme suomalaista. Mutta kun vuosikokous lähestyy, näyttää olevan vaikea löytää ehdokkaita johtokuntaan, varsinkin japanilaisia ehdokkaita. Ilman muuta tähän suuriin syy on siinä, että suomalaisia jäseniä on paljon enemmän kuin japanilaisia, mutta tuntuu siltä ettei se kuitenkaan ole ainoa syy tilanteeseen. Lähes kaikki japanilaiset jäsenet ovat jo toimineet johtokunnassa. Uusia henkilöitä ei tahdo olla ja jos onkin, on heidän vaikea ottaa vastaan johtokunnan jäsenyyttä kielivaikeuksien takia. (Tietysti olisi mahdollista käyttää kokouskielenä molempia, sekä japania että suomea.) Vaikka on vaikeaa löytää johtokunnan jäseniksi ryhtyviä japanilaisia, on myös tosiasia se, että monet japanilaiset osallistuvat yhdistyksen työhön. Miksi he sitten eivät halua johtokuntaan? Syitä on tietysti monia, yleisin lienee ajanpuute, mutta jos ajattelen itseäni täytyy tunnustaa että työ johtokunnan jäsenenä ja itse johtokunnan kokoukset eivät kovinkaan vetoa minuun.

Lähes kaikki yhdistyksessämme tehtävä työ perustuu vapaaehtoiseen toimintaan, mutta vapaaehtoinen toiminta näyttää tarkoittavan eri asiaa japanilaisille ja suomalaisille. Tietysti vapaaehtoisuus on vapaaehtoisuutta, mutta japanilaiset pyrkivät säilyttämään sopusoinnun kaikin keinoin, omat voimavarat ollaan valmiit tarpeen tullen ylittämäänkin. Tällaisen uhrauksen suhteen eivät japanilaiset pienimässäkään määrin tunne tulleeensa vaivatuksi. Mitä suomalaisten yhteistyöhön tulee, se lähes aina pysyttelee rajoissa, joissa heidän ei tarvitse uhrata yksityistä etuaan, mutta suomalaiset eivät myöskään painosta toisia. "Ei kuulu minulle", sekä hyvässä että huonossa mielessä, on suomalaista mentaliteettia kuvaava lause. Koska japanilainen on tarpeen vaatiessa valmis jossain määrin uhrautumaan, saattaa hän vastaavasti odottaa toisilta samaa. Tällaiset eroavaisuudet saattavat ajan mittaan muodostaa ristiriitoja. Kun näitä ajattelee, tuntuu siltä, että vapaaehtoinen toiminta pitäisi rajoittaa siihen, mitä kukin milloinkin katsoo pystyvänsä tekemään. Toisaalta näin ehkä jäisi puuttumaan osallistumisen iloa ja intoa.

Tässä haluaisin palata odotuksiin, joita osoitan yhdistyksellemme. Vaikka työtä tehdään vapaaehtoisin voimin ei kyseessä pitäisi olla pelkän työnteon. On tarpeellista pyrkiä aktiivisesti siihen, että jäsenet voisivat nauttia yhdessäolostaan. Pelkkään japanilaisen kulttuurin harrastamiseen pystyy jokainen yksinkin. Kun meitä nyt on koolla ihmisiä, joita yhdistää kiinnostus japanilaiseen kulttuuriin,

pyrkikäämme muodostamaan yhdistys, jonka puitteissa voimme pitää hauskaakin. Tätä nykyä tuntuu, että yhdistyksemme toimintaa ja työtä suoritetaan lähinnä muodollisessa hengessä. Onneksi tälle vuodelle ei ole suunnitteilla mitään suurempaa tapahtumaa. Niin johtokunnan jäsenillä kuin tavallisilla rivijäsenilläkin on syytä itsetutkisteluun ja nyt siihen olisi aikaa.

Hiroyuki Taniguchi

Suomennos: Marjatta Masuda

日 本 人 ・ フ ィ ン ラ ン ド 人

谷口 ひろゆき

夏の号に「日本人・フィンランド人」を書いたから、これについて多くの方々から反響があり、そういった意味ではフィンランド人と日本人との、延いては会員間での話し合いの糸口にしたいという当初の目論見は達せられたと考えてもよいのではなからうか。ただ、私が前に書いたものはあくまでひとつの見方、考え方であり、多分に独断と偏見に満ちていたことは否めない。したがって意見を交換しあうということとは、ひとつの意見に統一してゆくことではなく、いろいろな意見や考え方があるということをお互いに知り、また友の会の役員の方にもその幅広い対応を考慮していただきたいと思った次第である。また意見を述べる際も、人の意見に対して正しいか間違っているかということを問題にするのではなく、また個人攻撃をするのではなく、あくまでも建設的な方向で日本人とフィンランド人の間の理解を深め、延いては友の会をより良い方向に導くことを目的としたものである。

さて今回考えてみたいと思ったのは友の会のあり方についてである。現在のところ友の会の役員は六名いるわけだが、三名がフィンランド人、三名が日本人というのが最も望ましい形であることは当然であろう。しかし毎年役員改選が近付くと、役員候補者、特に日本人の役員候補をさがすのがたいへんのだ。もちろんこれは日本人会員とフィンランド人会員の絶対的な数の違いというのが最大の理由だろうが、どうもそれだけではないような気もする。ほとんどの日本人会員がもうすでに役員を経験してしまって、新しいなり手がなかなかいないわけだが、かといって役員会議がフィン語で進行されるため、なかなか新しい日本人が役員になりにくいことも事実であろう。（もちろん会議をフィン語と日本語の両方ですることも可能だろう。）しかし役員になる日本人をさがすことが難しいといっても、多くの日本人が友の会の仕事に携わっていることも事実なのだ。では、なぜ彼らが役員にならないのだろうか。もちろん時間的制約やその他諸々の理由があるだろうが、私自身の場合を考えてみると、ひとつには役員としての仕事にまた役員会議そのものにあまり魅力を感じないということがあげられる。

ほとんどの友の会の仕事は会員の方々のボランティア活動で成り立っているわけだが、このボランティアについての考え方に日本人とフィンランド人との違いがあるような気がする。もちろん日本でもボランティアはボランティアだが、日本の場合だとあくまでも和気あいあいとしており、無理をしてでも協力したい気分にはさせられてしまい、そういったときにはこれが少しも苦には感じられない。しかしフィンランドの場合は多くの場合ほとんど私的な部分を犠牲にすることなく、あくまでもその範囲内での協力にとどまる。したがって相手にも決して強要せず、いい意味でも悪い意味でも我関せずなのである。日本だと自分が少々無理をしたからと、相手にも少々無理を強いてしまうこともあるだろう。こういったことが積み重なると除々に不満の原因にもなりかねない。そういったことからボランティアとはあく

maiden myös. Maaliskuun viimeisenä sunnuntaina järjestettiin Uudella Steiner-koululla tapahtumapäivä 'Kansat kohtaavat'. Ohjelmassa oli kansanmusiikkikonsertti klo 12-14 ja 'basaarit' klo 14-17 sekä lastenkonsertti klo 15-16. Hyörin järjestelmässä yhdistyksemme 'basaaria' enkä malttanut konsertteihin - paitsi valokuvaamaan rouva Ishiokan kotoonsoittoa. (Kuvien onnistumisesta en tällä kirjoittamishetkellä tiedä.) Myös muiden maiden 'basaareihin' tutustuminen jäi, mutta kuulin että niille joilla oli aikaa ja halua, tämä tapahtuma oli antoisa kokemus tutustua eri maiden kulttuureihin. Tuulahduksen kreikkalaisuudesta ehdin minäkin eräällä pitämälläni tauolla aistia kuunnelllessani kreikkalaisen kansanmusiikkiyhtyeen aulaassa pitämää esitystä.

PÄIVÄNI 'KANSAT KOHTAAVAT'-TAPAHTUMASSA

Maaliskuun viimeisenä sunnuntaina järjestettiin Uudella Steiner-koululla tapahtumapäivä 'Kansat kohtaavat'. Ohjelmassa oli kansanmusiikkikonsertti klo 12-14 ja 'basaarit' klo 14-17 sekä lastenkonsertti klo 15-16. Hyörin järjestelmässä yhdistyksemme 'basaaria' enkä malttanut konsertteihin - paitsi valokuvaamaan rouva Ishiokan kotoonsoittoa. (Kuvien onnistumisesta en tällä kirjoittamishetkellä tiedä.) Myös muiden maiden 'basaareihin' tutustuminen jäi, mutta kuulin että niille joilla oli aikaa ja halua, tämä tapahtuma oli antoisa kokemus tutustua eri maiden kulttuureihin. Tuulahduksen kreikkalaisuudesta ehdin minäkin eräällä pitämälläni tauolla aistia kuunnelllessani kreikkalaisen kansanmusiikkiyhtyeen aulaassa pitämää esitystä.

Oman yhdistyksemme oli määrä saada käyttöön kokonainen luokkahuone, joten olimme johtokunnassa ideoineet monenlaista toimintaa. Pettymykseksemme meillä olikin käytettävissämme vain puoli luokkaa ja jouduimme tilanpuutteen takia luopumaan ajatuksesta järjestää ihmisille mahdollisuus istahdtaa ja tutustua japanilaisiin ja Japanista kertoviin kirjoihin ja lehtiin. Mutta olihan meillä muuta ohjelmaa: sekä katseltavaa, kosketeltavaa, maisteltavaa että myös nykyajalle tyyppillisesti ja tietysti yhdistyksen taloutta ajatellen ostettavaa. Ajoittain myös soitimme kasetilta joko perinteistä japanilaista musiikkia tai uutta kevyttä musiikkia.

Japanilaiset yhdistyksemme jäsenet toivat työllään ja jo pelkällä läsnäolollaan tilaisuuteen japanilaisen tunnelman. Yoshie (Roppongi-Korhonen) valmisti muutaman ihastuttavan kukka-asetelman, jotka loivat rauhallista tunnelmaa ajoittaisen tungoksenkin keskellä. Akiko (Meguro-Aho) taitteli pienen poikansa Miki-Pekan kanssa origami-paperista erilaisia kukkia ja eläimiä. Kiinnostusta riitti, ja monet halusivat myös itse oppia taittelemaan. Kawachi-liikkeestä myytäväksi saamamme origami-kirjat ja -paperit tekivät hyvin kauppansa. Toinen suosittu ohjelmanumero oli Yokon (Kobayashi) kanji-merkein taiteilemat nimikirjoitukset, joita saattoi ostaa joko paperille tai pahville taiteiltuna. Kaikki ostajat eivät välttämättä halunneet nimeään, eräskin nuorukainen tahtoi mieluummin ikuistetuksi sa-
nan kaaos.

Paula (Lappalainen), Pirjo (Kawata), Riitta (Rouhiainen) ja minä toimimme 'basaarimme' myyjättäjinä. Tytöt, vanhoina myyjäisten konkareina, näyttivät osaavan taidon kertoilla kaupan olevista tavaroista, ja näyttihän tuo taito tarttuvan minuunkin pikku hiljaa. Myytävänä oli mm japanilaisia ruokatarvikkeita, rva Yamada-Alhon keittokirjoja, Hashi-lehtiä, yhdistyksen T-paitoja, käytettyjä puuvillakimonoita sekä erilaisia pikkutavaroita. Ja kauppa kävi. Kukka-asetelmien viereen olimme keränneet kauniita japanilaisia esineitä vain näytteille, mutta ihmiset olisivat halunneet ostaa niitäkin. Yhden pienen kaleidoskooppiini myin eräälle pettyneen tuntukselle rouvalle. Jälkeenpäin huomasin myyneeni sen alihintaan, mutta ehkäpä siinä samalla näin proosallisella tavalla tuli hieman vietyä eteenpäin kansojen välistä ystävyyttä. - Herkkumme eivät puolestaan käyneet kaupaksi. Rakas mieheni oli aamulla valmistanut maukkaita norimakeja (riisissä juuri sopivasti suolaa, etikkaa ja sokeria, täytteenä maukasta munakasta ja kurkua, ympärillä merilevää) myytäväksi ochan ja Yoshien tekemien makeiden bataattien kanssa. Siinä 'basaaria' järjestellessämme silmäilimme herkuja vesi kielellä uskaltamatta juuri maistella, kun pelkäsimme, että ne loppuvat ennen aikojaan. Houkutteluista ja hinnanalennuksista huolimatta suomalaiset eivät uskaltaneet uuteen makuelämykseen - jotain yhteistä japanilaisten kanssa...? No, meillä myyjättäjäillä oli sitten pieni ansaittu herkkuhetki tilaisuuden loputtua ennen kuin ryhdyimme tyhjentämään luokahuonetta Riitan (Tateishi) autoon. Monet näytteillä olleista esineistä olivat peräisin Riitan runsaista varastoista.

Päivä oli ollut hauska mutta myös väsyttävä - miten ihanaa olikaan päästä pois ihmisvilinästä. Siinä kotimatalla, keskuspuiston hiljaisuudessa, olin kuitenkin tyytyväinen, että minut oli houkuteltu mukaan toimintaan; työstä ja toiminnasta ja erilaisten ihmisten välisestä kanssakäymisestä saatava ilo on iloisia suurimpia. Itsekin entisenä passiivisena yhdistyksen jäsenenä käytän nyt tilaisuutta hyväkseni houkutellessani teitä mukaan yhdistyksen rientoihin joko muuten vain osallistumaan tai mikä parasta ideoimaan ja järjestelemään.

Merja Tamura

国際的な文化行事で経験した事

三月の最後の日曜日に新しいシュタイナー・スクールで「国際文化交流の集い」が開かれた。この集いの主なプログラムは、民族音楽（12時～14時）、バザー（14時～17時）、子供のコンサート等であった。私自身は日本文化友の会のバザーの準備に追われていたので、石岡緑さんの琴の演奏を写真に撮るだけで、残念ながら他のコンサートはあきらめざるを得なかった。（その写真がうまく撮れたかどうかは現在のところ不明）又他のバザーも見れなかったのだが、色々見て回った方々はとても良い経験になった、と話してくれた。休み時間を利用して、わずかながらもギリシャ民族音楽の演奏を聴くことができたのは幸いだった。

JAPANILAISISTA RUOKAILUTAVOISTA

Perheen yhteinen ruokailu on yksi yhteisön perinteisiä tapoja ja kantava voima. Japanilaiset naiset ja heidän kiinnostuksensa lähiympäristön kehitykseen pitävät yllä ruokakulttuuria ja muita perinteitä. Yli puolet naisista käy työssä, mutta he ajoittavat sen ennen lasten saantia ja alakouluiän jälkeen tapahtuvaksi. Ruokailaittokoulut, kerhot ja kirjat ovat suosittuja tietouden lisäämiseksi. Kotona ja suvun piirissä valitaan eri vuodenaikoihin liittyviä ruokailuperinteitä. Uudenvuoden valmistelu on kaiken huipentuma. Suvun naiset kokoontuvat muutamia päiviä aikaisemmin esimerkiksi isovanhempien kotiin valmistamaan monilukuisia, osittain säilyviä ruokia, kuten meillä jouluna. Värit ja lajit sisältävät uskomuksia uuden vuoden onnelle. Hienot astiat ilmestyvät kätkeistään käytettäväksi vain tätä juhlaa varten.

Perheet yrittävät nauttia varsinkin illallisen täysilukuisena. Työstä väsynyttä miesväkeä palvellaan ensisijaisesti, kuten myös lapsia. Kaupunkioaloissa naiset syövät perheen kanssa samanaikaisesti, mutta maaseudulla usein vasta kun muu perhe on ravittu. Sitä ei koeta alistuneisuutena, vaan tarpeellisuutena työjärjestyksenä. Päivittäinen rytmi tuo voimaa ja harmoniaa. Empaattinen toiminta on kuin risuaita: yksi tukee seuraavaa ja kaikilla on hyvä olla.

Ravintoloissa taso on erittäin hyvä. Työhön suhtaudutaan vakavasti ja kiinnostuneesti. Byrokratiaa ja tiukkoja terveyslain määräyksiä näyttää olevan vähän. Kukaan ei sairastu, vaikka vastuu jätetään ruoan laittajien huoleksi.

Yksi miellyttävimmistä asioista emännän kannalta on, että voi soittaa lähiravintolaan ja tilata ruoat kotiin. Ravintolat toimittavat ruokalistansa ympäristön asukkaille. Ruoat tulevat kuumina, alkuperäisastioissa. Aterioinnin jälkeen ne jätetään portaille, josta ne noudetaan ravintolan puolesta. Toimituspalkkiota ravintolat eivät yleensä ota.

Kiireinen elämänrytmi kaupungeissa on tuonut epäterveellisen ilmiön "tachigui", seisaaltaan syömisin. Nopeasti ja liian kuumana syödyn ruoan väitetään lisäävän Japanissa yleistä vatsasyöpää. Kuumana syönti ja juonti on tosin perinteistä, sehän lämmittää sisältä kylmänä vuodenaikana. Kesällä taas monet miehet käyttävät villaista vyötä paidan alla ehkäistäkseen vatsan vilustumisen liian kylmistä juomista.

Kotona juhlia vietetään harvemmin. Ravintola on kesällä viileä ja talvella lämmin ja miksei nauttisi kunnon palvelusta... sen kerran kun... Pienet makupalat kuuluvat olennaisesti alkoholin nauttimiseen. Ne kuuluvat ravintolan keskustelunaiheisiin ja ovat sen ylopeys. Jos viet viemiseksi pullon viiniä, vie myös "otsumamit", suolaiset.

KÄYTTÄYTYMISSÄÄNTÖJÄ RUOKAILUTILANTEESSA

Paikat huoneessa täytetään alkaen "tokonoman" edestä, vasemmalta. Turha ujustelu tuottaa harmia emännälle. Tervehditään isäntäväkeä ja asetutaan reippaasti paikalleen. Isäntä sanoo: "Dōzo, meshigatte kudasai" (olkaa hyvä ja syökää). Vieraat: "Itadakimasu". (Hyvää ruokahalua, aloitan).

- ensimmäiseksi nostetaan riisikupin kansi pois, asetetaan se vasemmalle puolelle astiaa. Jos riisikuppi on oikealla puolella kattausta, kansikin asetetaan oikealle puolelle kuppia.
- seuraavaksi nostetaan liemikuppi oikealla kädellä vasempaan käteen ja kansi asetetaan nurinpäin pöydälle. Kulho palautetaan hetkeksi takaisin paikalleen.
- otetaan puikot. Jos ne ovat paperisuojuksessa, suojuks taitetaan rusetiksi.
- misokeittoa hämmennetään hieman ja aloitetaan noukkimalla pari makupalaa alkajaisiksi.

tämän jälkeen vuorotellaan keittoa, pikkelsejä, pääruokaa ja riisiä.

Joskus riisi tarjoillaan vasta aterian loppuvaiheessa.

kun syödään raakaa kalaa, siihen liittyvä pieni soijakastikelautanen nostetaan ylös, ettei neste pääse roiskumaan vaatteille. Kimonon hihja suojellaan nostamalla hihan reunaa ylös toisella kädellä.

on hyvä pitää aina valkoista nenäliinaa mukana. Pöydässä on usein "oshi-bori" (kostea pyyhe) jokaiselle ruokailijalle. Pyyhkeellä voi ennen ateriaa pyyhkiä kasvot, niskan ja kädet.

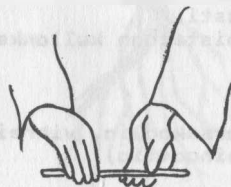
jälkiruoksi tarjoillaan vihreää teetä, makeisia, kakkuja tai hedelmiä. Teekupin kansi asetetaan oikealle puolelle. Makeisesta syödään pieniä paloja kerrallaan.

ruokailun on tapahduttava mahdollisimman äänettömästi, kuumien liemiruokien ja teen ryystämistä lukuunottamatta. On myös hyvä yrittää syödä samassa tahdissa kuin muut ruokailijat.

vaikka ei haluaisikaan juoda alkoholia, on sitä kuitenkin vähän maisteltava kohteliaisuuden vuoksi. Riisiviinikuppi nostetaan ensin kasvojen tasolle, kumarretaan hieman ja sanotaan: "Kampai" (kippis). Japanissa ei juoda "yksin". Kun kuppi on tyhjä, odotetaan, että joku toinen täyttää sen. Näin tapahtuu myös ravintoloissa.

on kohteliasta ohittaa samassa huoneessa olijat aina selän takaa. Jos joudut jättämään paikkasi, ilmoita se vierustoverillesi: "Chotto shitsurei shimasu" (Anteeksi hetkinen).

puikot on aina asetettava huolellisesti. Ne nostetaan vaakasuorassa ylös oikealla kädellä, asetetaan keskikohdastaan vasemman käden kämmenelle, josta jälleen oikealla kädellä tyven kohdalta ruokailuasentoon. Niitä ei ole hyvä asettaa ruokaan pystyyn, kaivella niillä hampaita tai ottaa ruokaa toisen puikoista omiinsa (hautajaisiin liittyvä rituaali). Ruokailun päättyessä puikot asetetaan "hashioki" -telineeseen tai niiden kärjet laitetaan taitetun paperisuojuksen sisään.



viimeksi sanotaan: "Gochisōsama deshita" (kiitos ruoasta) ja kumarretaan istualtaan. "Tottemo oishii oryōri de gozaimashita" (ruoka oli todella hyvää).

hammastikkua käytettäessä vasemmalla kädellä varjostetaan suuta, ettei oikealla kädellä tapahtuva kaivaminen näkyisi. Suomessa myydään japanilaisia hammastikkuja joiden tyvessä olevat loveukset ovat katkaisemista varten. Näin saadun pienen "hashiokin" päälle tikku on sitten hyvä asettaa.

Riitta Tateishi

RUOKAPIIRI

Ruokapiiri kokoontui 21. maaliskuuta Martta-yhdistyksen opetuskeittäessä. Ruokalistalla oli tällä kertaa teriyaki (kalaa soijakastikkeessa), goma ae (vihanneksia sesamkastikkeessa) ja keitettyä riisiä. Opettajana oli Misako Gustafsson.

Ohjeet ovat neljälle hengelle.

TERIYAKI

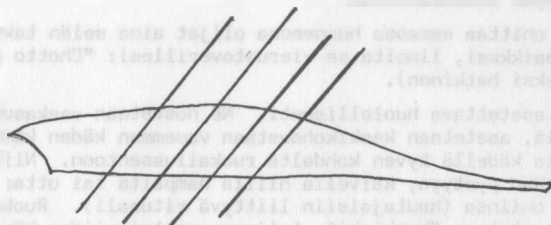
Ruokailijaa kohden 60-100 g kalaa (kirjolohta, lohta, silakkaa jne)

4 rkl soijakastiketta

1 rkl sokeria

1 rkl sakea tai sherryä
kasvisöljyä paistamiseen

1) Kala fileroidaan ja leikataan ohuiksi, vinoiksi viipaleiksi.



2) Kastike sekoitetaan.

3) Kalafileet paistetaan kevyesti pannussa.

4) Kastike kaadetaan pannuun.

5) Fileet käännetään varovasti.

Kalan molemmat puolet paistetaan kullankeltaisiksi.

GOMA AE

200 g vihanneksia (esim. parsakaalia, vihreitä papuja, kiinankaalia, ituja, pinaattia)

2 rkl seesaminsiemeniä

1 rkl sokeria

2 rkl soijakastiketta

(Vähän etikkaa tai sitruunan mehua)

Vihannesten keittäminen:

1) Vihannekset pestään.

2) Vihanneksista erotetaan varsi ja lehtiosat.

Japanissa käytetään myös parsakaalin varsi ravinnoiksi. Pinaatti myydään varsineen.

3) Keitetään vesi. Litraan vettä lisätään 1-3 tl suolaa.

4) Kasvien varsiosia keitetään pari minuuttia. Sen jälkeen lisätään lehtiosat ja keitetään vielä pari minuuttia.

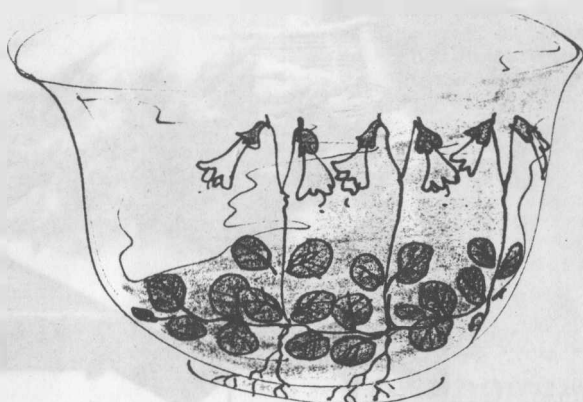
Keittoaika on mahdollisimman lyhyt jotta vihannesten aromit säilyvät. Vihannesten täytyy jäädä hieman raaoiksi "al dentte". Ituja ei keitetä. Niiden päälle kaadetaan kuuma vesi.

- 5) Vihannekset kaadetaan siivilään ja siivilä laitetaan heti jääkylmällä vedellä täytettyyn kattilaan tai pidetään juoksevan, kylmän vesijohtoveden alla. Tällä tavalla kasvien vihreä väri säilyy hyvin.

Seesamkastike:

- 1) Seesaminsiemeniä paahdetaan kuivalla paistinpannalla (öljyä ei tarvitse laittaa ollenkaan) kunnes pannusta nousee hieman savua.
- 2) Paahdetut siemenet hienonnetaan karkeaksi maustemyllyssä.
- 3) Sekoitetaan siemenet, sokeri ja soijakastike.

Keitetyt vihannekset leikataan sopivan kokoisiksi.
Kastike sekoitetaan kevyesti vihanneksiin.
Tarjotaan heti.



Kuva: Samppa Lahdenperä
Kyllikki Villa "Tee" Otava 1984

JAPANILAISEN RUOAN KURSSILLA

Osallistuin kutsuttuna vieraana Kunnarin Herkkukaupan järjestämälle japanilaisen ruoan kurssille 14-15.4. Osanottajia tälle viiden tunnin kurssille oli tullut viisitoista ja he edustivat eri ammatteja mallipuusepästä edustuskeittiön emäntään. Opettajana oli Machiko Yamada-Alho.

Kurssilaiset osallistuivat ruokien valmistukseen. Käytössä oleva keittiö oli pieni ja opetuskeittiöksi epäkäytännöllinen, mutta eri ruokalajien valmistus sujui kuitenkin hyvin.

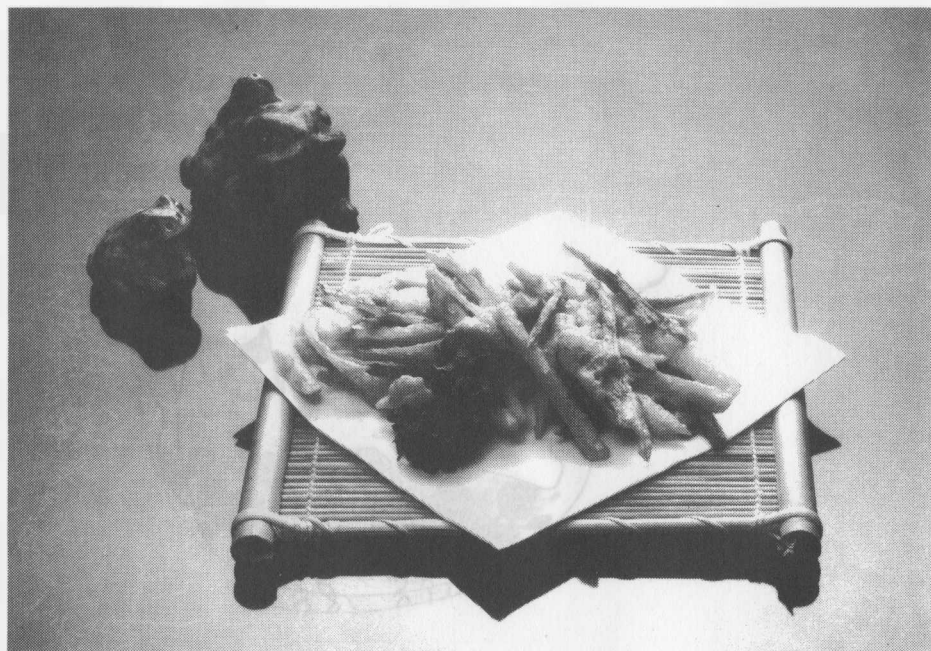
Ensimmäisenä päivänä valmistimme nori-juustoa, mätikurkkuja, omelettia japanilaisittain (tomagoyaki), vihannestempuraa (tsukeage), etik-kasilakoita (nanbanzuke) sekä keitettyä ja paistettua riisiä (yakimeshi).

Toisena päivänä teimme misokeittoa Satsuman tapaan (satsumajiru) ja riisikääröjä (makizushi). Hyvää oli!

Kaikkien kurssilla valmistettujen ruokien ohjeet löytyvät Machiko Yamada-Alhon kirjoittamasta japanilaisesta keittokirjasta.

Vastaavanlainen ruokakurssi järjestetään toukokuun lopulla ja kesäkuussa. Kurssit jatkuvat syksyllä.

Helena Gray



Vihannestempura

Kuva: Jukka Riihelä

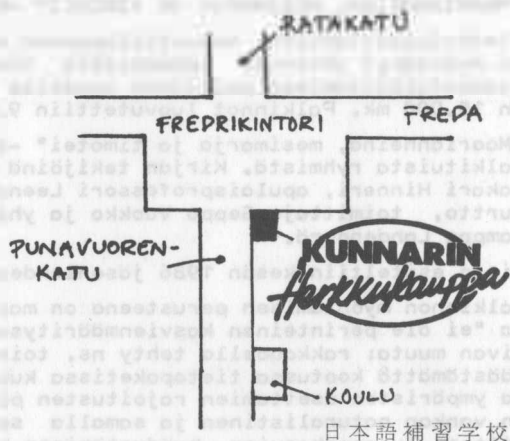
Machiko Yamada-Alho "Japanilainen keittokirja" Weilin+Göös 1986

Kunnarin Herkkukaupassa
myydään japanilaisia
elintarvikkeita:

Merilevää
Tofua
Misoa
Kalahiutaleita
Nuudeleita
Öljyä
Etikkaa
Soijakastiketta
Teetä

Tulossa: pikakeittoja

Osoite: Punavuorenkatu 2
Fredrikintori
p. 635697



Kunnarin Herkkukauppa では、今春より日本食品を扱っています。同店の場所は、日本語補習学校、河内の近くです（地図参照のこと）。価格表は今回の会報に同封されています。



Yokohama

Tehtaankatu 21, Helsinki 15
Puh. 629 449

TIEDONJULKISTAMISPALKINTO

"MAARIANHEINÄ, MESIMARJA JA TIMOTEI" -KIRJALLE

Tiedonjulkistamisen neuvottelukunnan ehdotuksesta opetusministeriö on myöntänyt yhteensä kahdeksalle henkilölle tai ryhmälle valtion tiedonjulkistamisen palkinnon vuodelta 1986. Kunkin palkinnon suuruus on 15.000 mk. Palkinnot luovutettiin 9.4.1987.

"Maarianheinä, mesimarja ja timotei" -luontokirjan tekijät ovat eräs palkituista ryhmistä. Kirjan tekijöinä ovat olleet apulaisprofessori Sakari Hinneri, apulaisprofessori Leena Hämet-Ahti, amanuenssi Arto Kurtto, toimittaja Seppo Vuokko ja yhdistyksemme jäsen, taiteilija Samppa Lahdenperä.

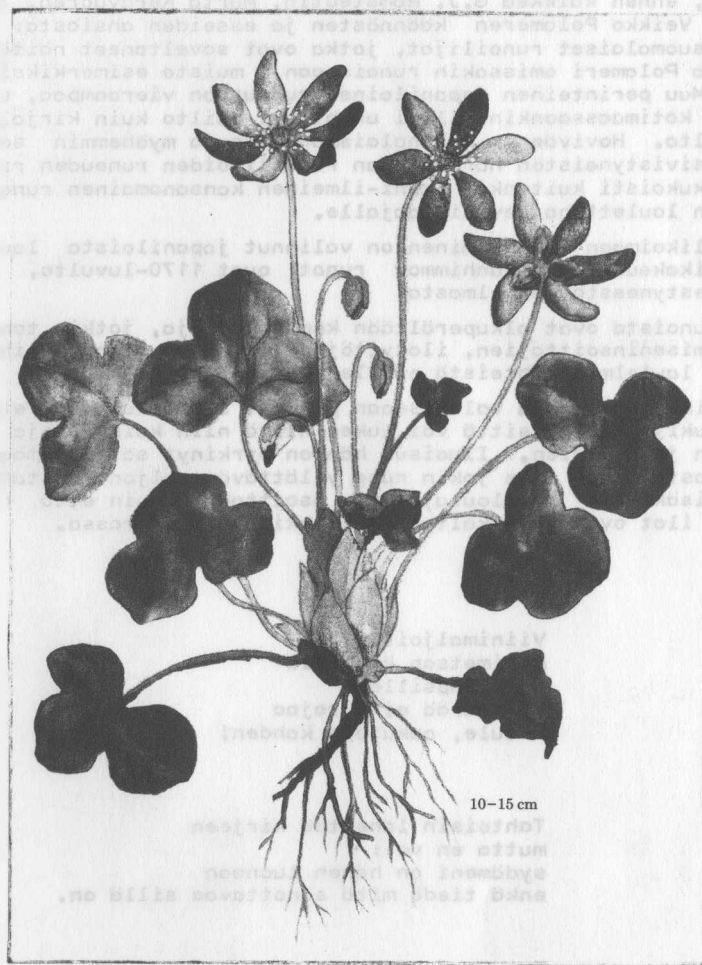
Kirja esiteltiin kesän 1986 jäsenlehdessä.

Palkinnon myöntämisen perusteena on mainittu mm. seuraavaa: Tämä kirja "ei ole perinteinen kasvienmääritysopas, vaan tarkoituksellisesti aivan muuta: rakkaudella tehty ns. toisenlainen kasvikirja. Vaivoja säästämättä kootussa tietopakettissa kuvataan kasvien sopeutumisesta ja ympäristön asettamien rajoitusten puitteissa. Tekijätyöryhmän ote on vankan naturalistinen ja samalla selkeän ekologinen kuvattiinpa sitten luonnonkasvien hyödyntämisen historiaa, kasviemme etymologiaa tai kansanuskomuksia. Teosta täydentää ainutlaatuinen piirroskuvitus, joka yhdessä selkeän tekstin kanssa rakentaa mielenkiintoisen kokonaiskuvan Suomen kasviston yleis- ja erityispiirteistä."

Viereiselle sivulle on valittu kirjan kuva sinivuokosta (*Hepatica nobilis*).

Kirjan alkuperäispiirroksia on esillä AKATEEMISESSA KIRJAKAUPASSA (Keskuskatu 1, Helsinki 10) juhannuksesta lähtien kolme viikkoa.

昨年、の会報夏号にも紹介されたフィンランドの野草についての本「マルヤンヘイナ・メシマルヤ・ティモテイ」が、この度フィンランド文部省より、知識を広めるために貢献のあった本やテレビ・ラジオの番組等に与えられる賞を受賞しました。この本の挿絵を画いたのは、友の会の会員でもあるサンパ・ラハデンペラ氏で、この本のための彼のオリジナル作品は6月22日より3週間の予定で、アカデミア書店において一般に公開されます。なお、次のページの絵は、この本よりとられたゆきわりそう (SiniVuokko) です。



"RAKASTA SINÄ VAIN"

Vanhaa japanilaista laulurunoutta

Japanista suomentanut Kai Nieminen
Kustannusosakeyhtiö Tammi 1986

Tanka ja haiku ovat jo kauan olleet tuttuja suomenkieliselle lukijakunnalle, ennen kaikkea G.J. Ramstedtin, Marta Keravuoren, Tuomas Anhavan ja Veikko Polameren käännösten ja esseiden ansiosta; ja monet ovat ne suomalaiset runoilijat, jotka ovat soveltaneet näitä muotoja, Anhava ja Polameri omistakin runoissaan, muista esimerkiksi Eila Kivikaho. Muu perinteinen japanilainen runous on vieraampaa, eikä ihme: onhan se kotimaassaankin miltei unohtunut muilta kuin kirjallisuuden tutkijoilta. Hoviväen, buddhalaismunkkien ja myöhemmin samurai- ja porvarissivistyneistön harrastaman runoilijoiden runouden rinnalla ja lomassa kukoisti kuitenkin moni-ilmeinen kansanomaisen runous, joka varsinkin laulettuna levisi laajalle.

Tähän valikoimaan Kai Nieminen on valinnut japanilaista laulurunoutta eri aikakausilta. Vanhimmat runot ovat 1170-luvulta, nuorimmat 1703 ilmestyneestä kokoelmasta.

Jotkin runoista ovat alkuperältään kansanlauluja, jotkin tanssityttöjen, shamiseninsöittäjien, ilotyttöjen ja muiden ammattiviihdyttäjien laatimia laulelmia. Yhteistä niille on aihe: rakkaus.

Kai Nieminen on runoja valitessaan pitänyt silmällä sitä, että suomalainen lukija selityksittä voi lukea niitä niin kuin runoja luetaan, oivaltaen ja nauttien. Ilmaisut hän on pyrkinyt säilyttämään alkuperäistä vastaavina: jos jokin runo yllättävän paljon muistuttaa vaikkapa nelisäkeisiä rekilaulujamme, osoittaa se vain että rakastavan surut ja ilot ovat samankaltaisia kaikkialla maailmassa.

Viinimaljoilla
merimetsan kaloilla
tyttölapsilla
ei määrää eikä rajaa
- tule, nukutaan kahden!

Tahtoisin lähettää kirjeen
mutta en voi:
sydämeni on hänen luonaan
enkö tiedä mitä sanottavaa sillä on.

Unessa mikään ei meitä erota:
yö yön jälkeen
ylitämme meret ja vuoret
ja tapaamme toisemme.

Tiedän, että tapaamiseen kuuluu ero
 mutto tämänaamuinen lähtösi
 oli katkerampi kuin koskaan.
 Kyynelten tuhannet aallot
 ovat liottaneet hihani läpimäriksi
 silti palava murheeni ei sammuu.
 Alituinen kaipuu verhooa minut kaapuunsa:
 pukeutuisit sinäkin
 joskus siihen.

Tulethan vielä luokseni
 edes yhdeksi yöksi.



Kirjan kuvituksena on vanhoja japanilaisia puupiirroksia.

2. 22 PERUSKANJIA

Japanissa peruskoulun ala-asteella opiskellaan noin tuhat kanjia. Ensimmäisellä luokalla opiskellaan 76 kanji-merkkiä. Ennen koulua lapset ovat opiskelleet aakkoset eli 46 hiraganaa ja 46 katakanaa. Muis-
tatteko te ne vielä?

Jokaisella kanji-merkillä on yleensä ainakin kaksi lukutapaa: Kiinasta peräisin oleva ääntämistapa (on) ja Japanissa käytetty ääntämistapa (kun). Esimerkiksi vuori on japaniksi "yama". Kirjoitusmerkit tulivat Japaniin Kiinasta. Vuori on kiinaksi "san" ja sen kanji-merkki oli 山. Japanissa päätettiin, että tämä kanji luetaan "yama".

Esittelen teille seuraavassa 22 peruskanjia. Kiinalainen ääntämistapa on merkitty katakanalla, japanilainen hiraganalla.

Seuraavalla kerralla annan teille esimerkkilauseita, joissa nämä kanjit esiintyvät.

1 一	イチ ひと	yksi	12 千	セン ち	tuhat
2 二	ニ ふた	kaksi	13 万	マン	kymmenen tuhatta
3 三	サン みつ (っ)	kolme	14 日	ニチ ひ/か	aurinko, päivä
4 四	シ よ/よん	neljä	15 月	ゲツ/ガツ つき	kuu, kuukausi
5 五	ゴ いつ (っ)	viisi	16 火	カ ひ	tuli
6 六	ロク む/むい	kuusi	17 水	スイ みず	vesi
7 七	シチ なな	seitsemän	18 木	モク/ボク き/こ	puu
8 八	ハチ や/よう	kahdeksan	19 金	キン かね	raha, kulta
9 九	キュウ/ク ここの	yhdeksän	20 土	ド つち	maa, maaperä
10 十	ジュウ とお/と	kymmenen	21 左	サ ひだり	vasen
11 百	ヒャク	sata	22 右	ウ/ユウ みぎ	oikea

Jaa mata!
Seisuke Okada

JAPANIN KIELTÄ HELSINGIN SEUDUN KESÄYLIOPISTOSSA

ALKEISKURSSI (60 h), Kurssimaksu 80 mk. Ekonomi Heikki Mallat 1.6.-2.7. klo 17.00-18.30 (ma-to) yliopiston päärakennus luentosali XII. Kielistudioharjoitukset ma-to klo 16.00-16.45 kielikeskus, kielistudio 5 ja kirjoitusmerkkiharjoitukset ma-to klo 18.45-19.30 kielikeskus, seminaarihuone 3; harjoitukset 2-4 pienryhmissä. Loppukoe 1.7. klo 17.00-18.30 kielikeskus sh 3.

Kurssin tarkoituksena on perehdyttää osanottajat japanin kielen olemukseen, foneettisiin hiragana- ja katakana-tälvumerkkeihin sekä niiden käyttöön ja kiinalaisiin kanji-sanamerkkeihin 1-46 peruskieliopin ja käytännön keskusteluvälmuiuksien opettelu ohella.

Kurssin käyttämä oppimateriaali jaetaan tunneilla. Kurssiin osallistuminen ei edellytä aiempia tietoja japanin kielestä ja se soveltuu sekä vasta-alkajille että japanin kielen perusteita kertaaville.

JATKOKURSSI (39 h). Kurssimaksu 80 mk. HuK Machiko Yamada-Alho 17.8.-10.9. klo 17.00-19.00 hallintorakennus seminaarihuone 23. Oppikirja: Japanese for beginners, lisäksi kurssilla jaettavaa aineistoa. Loppukoe järjestetään kurssin puitteissa.

Ilmoittautuminen ja tiedustelut kesäyliopiston kansliasta Fredrikinkatu 39 B 00120 Helsinki 12 puhelin 648612. Kanslia on avoinna 15.5.-31.8. ma-pe klo 9-15. Lisäksi tiistaisin klo 15-18, Kanslia on 15.5.-28.5. avoinna myös torstaisin klo 15-18.

Paikanvaraukset kurseille tehdään kesäyliopiston kansliassa 15.5. alkaen. Paikkaa varatessa esitetään kuitit suoritetuista kirjoittautumis- ja kurssimaksuista.

JAPANILAISTA PAPERITAIDETTA JA KULTTUURIA TURUN KESÄYLIOPISTOSSA

JAPANILAINEN PAPERITAIDE 1.-5.6. klo 16.30-18.00. Kurssin numero on 313. Kurssin kohderyhmä on Japanin taiteesta ja japanilaisesta kulttuurista kiinnostuneet.

Kurssilla tutustutaan Japanin monipuolisen paperitaidteen kolmeen tyypillisimpään osa-alueeseen: Origami eli paperintaitto, Kaminigyo eli paperinukke ja Chigiri-E eli paperista repimällä irroitettu kuva. Lisäksi kurssilla kehitetään kykyä muokata ja käsitellä paperia ja samalla opitaan ymmärtämään yhtä osaa japanilaista kulttuuria.

Kurssille voidaan ottaa 20 osallistujaa ilmoittautumisjärjestyksessä.

JAPANIN KULTTUURI

1.-5.6. klo 18.30-20.00. Kurssin numero on 314.

Kurssi on tarkoitettu kaikille asiasta kiinnostuneille.

Kurssi tutustuttaa mm. seuraaviin Japanin kulttuurin osa-alueisiin: maantiede, japanin kieli (käytännön sanastoa, kirjallisuutta jne), elämä ja kasvatus, yhteiskunta, talouselämä, ongelmat, historia, kaligrafia.

Kummankin kurssin pituus on 10 tuntia ja osallistumismaksu 290 mk. Opettajana on Seisuke Okada B.Sc.Econ.

Ilmoittautumiset molemmille kurseille 14.5. mennessä osoitteeseen Turun kesäyliopisto, 20500 Turku tai puhelimitse 921-323302. Määräajan jälkeenkin tulleet ilmoittautumiset otetaan huomioon, mikäli kurssilla on tilaa.

橋

HASHI-LEHTI

Uuden Hashi-lehden toimittaminen on aloitettu. Tämän vuoden julkaisu on päätetty toteuttaa ilman erityistä teemaa.

Artikkelit, kuvat ja ideat pyydetään osoittamaan Hashin toimitukselle joko Pirjo-Riitta Kuusikolle Viidenrajan-
tie 26 00630 Helsinki 63 (p. 745756)
tai Tuija Seppäselä Porvoonkatu 4 C
59 04200 Kerava (p. 249654).

Aikaisemmin ilmestyneitä Hashi-lehtiä on vielä jäljellä.

Hashi no 3
Hashi no 4 (Japanilainen teatteritaide)
Hashi no 5 (Historia ja yhteiskunta)
Hashi no 6 (Kirjallisuus)
Hashi no 7
Hashi no 8 (Ruokakulttuuri)

Hashi numero 4 sisältää suomenkielisen japanilaisen kirjallisuuden bibliografian.

Hashi numero 3 maksaa 10 mk, numerot 4,5 ja 8 maksavat 30 mk, numero 6 maksaa 25 mk ja numero 7 maksaa 35 mk.

Tilaukset osoitteella: Helena Gray
Kauppalahtie 10 A 6
00320 Helsinki 32

Tiedustelut: p. 570784

日本文化友の会の年鑑「橋」を次号は特にテーマを決めずに発行することにしました。記事、写真、イラスト、アイディア等を「橋」の編集委員Pirjo Riitta Kuusikko, Viidenrajan-
tie 26, 00630 HKI ☎745756 又は Tuija Seppänen, Porvoonkatu 4 C 59, 04200 Kerava ☎249654 までどしどしお寄せ下さい。

「橋」のバック・ナンバーを御希望の方は、次のものには在庫がありますので Helena Gray, Kauppalahtie 10 A 6, 00320 HKI ☎570784 まで問い合わせして下さい。

NO.3	10mk
NO.4 (テーマ: 日本の演劇)	30mk
NO.5 (テーマ: 歴史と社会)	30mk
NO.6 (テーマ: 文 学)	25mk
NO.7	35mk
NO.8 (テーマ: 食物の文化)	30mk

※NO.4、「橋」4号にはフィン語訳された日本文学書目がまとめられています。

ITÄ-AASIAN TUTKIMUKSEN SEURA ON PERUSTETTU

Itä-Aasian tutkimuksen seura perustettiin 9.4.1987 Tieteellisten seuran talossa Helsingissä.

Seuran tarkoitus ja toimintamuodot määritellään yhdistyksen sääntöjen toisessa pykälässä: "Seuran tarkoitus on edistää Itä-Aasian tutkimusta ja tunnetuksi tekemistä Suomessa sekä tukea Suomen ja Itä-Aasian maiden tiede- ja kulttuuriyhteistyötä. Tarkoituksensa toteuttamiseksi seura kokoaa jäsenikseen Itä-Aasian, erityisesti Japanin, Kiinan ja Korean kielten ja kulttuurien, historian ja perinteen, uskontojen ja filosofian, yhteiskunta- ja talouselämän sekä luonnon tutkijoita.

Seura harjoittaa tieteellistä ja yleistajuista julkaisutoimintaa, järjestää kokous-, esitelmä- ja keskustelutilaisuuksia sekä edistää muulla tavalla Itä-Aasiaa koskevaa tutkimusta ja opetusta. Seura voi myös myöntää apurahoja tutkijoille ja opiskelijoille sekä jakaa tunnustus- ja palkintoja ansiokkaasta tutkimus-, opetus- tai julkaisutyöstä.

Tarpeen mukaan seura voi perustaa paikallisia ja tieteenalakohtaisia osastoja."

Kolmannessa pykälässä selviää ketkä voivat olla jäseniä: "Seuran jäsenet voivat olla varsinaisia jäseniä, opiskelijajäseniä, kunnia- ja kirjeenvaihtojäseniä sekä yhteisöjäseniä.

Varsinaisiksi jäseniksi seuran hallitus hyväksyy hakemuksesta henkilöitä, jotka aktiivisesti harjoittavat Itä-Aasiaa koskevaa tutkimusta. Opiskelijajäseniksi seuran hallitus voi hyväksyä henkilöitä, jotka opiskelevat päätoimisesti ja harjoittavat korkeakouluopintoja.

Kunniajäseniksi seuran vuosikokous voi kutsua koti- tai ulkomaisia henkilöitä, jotka ovat erittäin merkittävällä tavalla edistäneet Itä-Aasian tutkimusta Suomessa. Kirjeenvaihtajajäseniksi voi seura kutsua ulkomaisia tiedemiehiä, jotka toiminnallaan ovat edistäneet seuran pyrkimyksiä.

Yhteisöjäseniksi seuran hallitus voi hyväksyä rekisteröityjä yhteisöjä, jotka kannattavat sen tarkoituksia.

Seuran kokouksissa varsinaisilla jäsenillä on äänioikeus ja muilla puheoikeus."

Seuran hallitus valittiin perustamiskokouksessa. Toimikauden pituus on aluksi yksi vuosi.

Seuran puheenjohtajaksi valittiin Kauko Laitinen. Hallituksen muut jäsenet ovat: Ritva Lehonkoski (japanin ja korean kieli), Tauno Huotari (historia), Lauri Harvilahti (kansatiede), Timo Koponen (kasvitiede), Kai Nieminen (kirjallisuus), Ilmari Vesterinen (etnologia), Olavi K. Fält (historia) ja Jouko Seppänen (japanin kieli, tekniikka).

Jäsenmaksuksi tälle ja ensi vuodeksi päätettiin seuraavaa: varsinaiset jäsenet 50 mk/v ja opiskelijajäsenet 30 mk/v.

Seuran osoite on:

Itä-Aasian tutkimuksen seura ry
P1 322
00310 Helsinki

RAMSTEDTIN "LÄHETTIILÄÄNÄ NIPPONISSA" ON JULKAISTU JAPANISSA

Japan-Finland Society on julkaissut professori G.J. Ramstedtin, Suomalais-Japanilainen Yhdistys ry:n ensimmäisen puheenjohtajan, muistelmateoksen "Lähettiläänä Nipponissa". Kirja käsittelee vuosia 1919-1930.

Käännöksen on tehnyt JFS:n johtokunnan jäsen rouva Reiko Sakai.

Kirjasta on otettu 2,000 kappaleen painos. Kirjaa voi tilata suoraan Japan-Finland Societyltä hintaan Y 2.000 plus postikulut. Tilausosoite on:

Japan-Finland Society
c/o Hayakawa Law Office
30-4-306 Sakuragaoka-cho
Shibuya-ku, Tokyo 150
JAPAN

日本フィンランド協会は、フィン日協会初代会長でもあった G.J. ラムステッド教授の滞日回想録「公使として日本に在りて」の邦訳を出版しました。公使の1919年から1930年までの回想をまとめたもので、日本フィンランド協会の会員、坂井玲子さんの翻訳により、今回2000部を初版しました。この本を御希望の方は、定価二千円と送料実費で、直接日本フィンランド協会から購入できます。

書名「フィンランド初代公使滞日見聞録」

注文先 ☎ 150 東京都渋谷区桜ヶ丘30-4 渋谷アジアマンション306号
社団法人 日本フィンランド協会

東 ア ジ ア 研 究 会 設 立 さ る

去る4月9日に、東アジア研究会がヘルシンキで発足しました。興味のある方は下記に問い合わせ下さい。

Itä-Aasian tutkimuksen seura
P1 322
00131 Helsinki

URHEILUPÄIVÄ

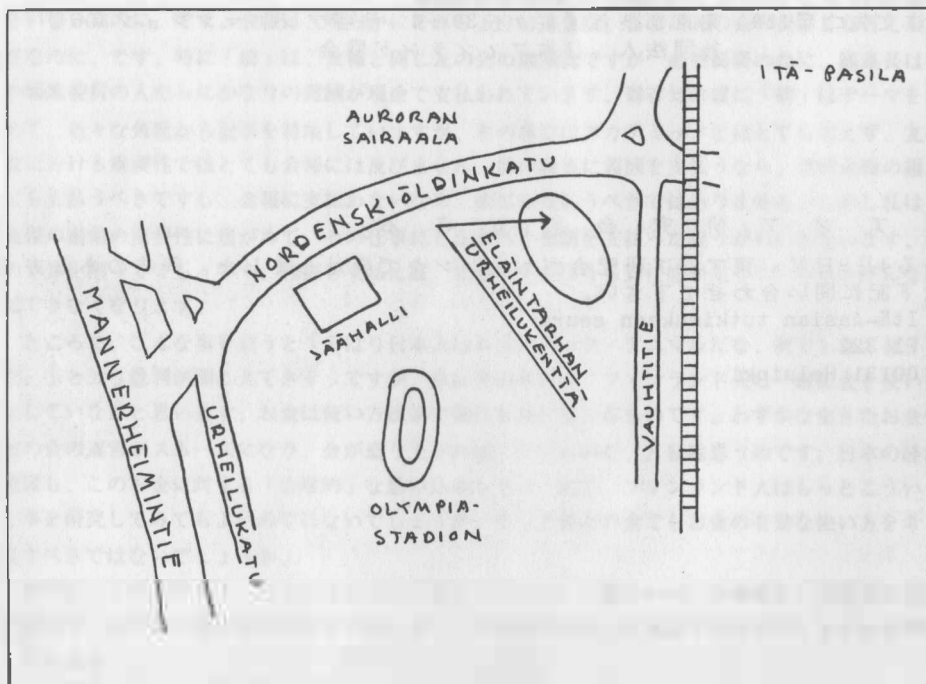
Helsingin japanilainen kouluyhdistys järjestää Eldintarhan kentällä yhdessä Nippon Clubin, Suomalais-Japanilainen Yhdistys ry:n ja Japanilaisen kulttuurin ystävät ry:n kanssa urheilupäivän sunnuntaina 31. 5. klo 10.30-14.30.

Aikaisempien vuosien tapaan ohjelmassa on yhteistä hauskanpitoa ja liikuntaa.

Kilpailulajeina ovat muun muassa juoksu, viestijuoksu, pussijuoksu, köydenveto ja ison pallon viesti.

Urheilupäivään voivat kaikki osallistua ikään ja kuntoon katsomatta! Urheilukentällä on katettu katsomo.

Eväät mukaan! Japanilainen koulu tarjoaa mehut.



運 動 会 に 参 加 し ま し ょ う !

恒例の日本語補習学校、日本クラブ、フィン日協会との合同運動会が下記の通り開催されます。四団体による楽しいスポーツの祭典ですが、毎年友の会の参加者が少ないのは残念な限りです。幼児から大人まで楽しめるプログラムを用意していますので、今年こそは是非どうぞ！

日時⇒5月31日（日）午前10時30分～午後2時30分

場所⇒ELÄINTARHAN URHEILUKENTTÄ（地図参照、市電なら 3B,3T,7A,7B）

その他⇒各自昼食を持参。スポーツに適した服装。大雨なら中止、小雨の時は日本語学校の渋谷校長（☎312676）まで問い合わせること。



Köydenvetoa Seurasaarella 17.5.1986.

Yhdistyksen KIRJASTO on kesällä auki sopimuksen mukaan.
Soittakaa Riitta Rouhiaiselle p. 712014!
(Riitta on kesälomalla 6.7. lähtien kolme viikkoa.)

Kirjaston osoite on Neljäs linja 18 A 2 B 00530 Helsinki 53.

Kirjojen laina-aika on yksi kuukausi. Muistathan palauttaa lainaama-
si kirjat!

友の会図書館は、この夏予約により開きます。リーッタ・ロウヒアイネンさん
に電話して下さい(☎712014)。ただし彼女は7月6日から 3週間夏休みを
とることになっています。住所は Neljäs linja 18 A 2 B, Helsinki 53
です。貸し出し期間は一月です。期限までに返しましょう。

KIRJALAHJOITUS

Filosofian maisteri, äidinkielen ja kirjallisuuden vanhempi lehtori,
Tuulikki Korpinen on lahjoittanut yhdistyksemme kirjastoon julkai-
semansa kolme kirjaa: "Alussa oli sana", "Sammon ainekset" ja "Kale-
valainen jumalten maailma". Lisäksi hän on lahjoittanut Yasuko Mori-
maton (森本ヤス子) ja Tomiko Osanain (小山内富子) kirjoittaman kir-
jan "白夜のラブブランドへ" (Kesäyön auringon Lappiin).

MUISTATHAN!

Japanilaiset vaihto-oppilaat, 17-vuotias Masatoshi Ando ja 18-vuo-
tias Tomoko Onishi, ovat tulossa vuodeksi Suomeen AFS:n välityksellä.
Esittelimme nämä japanilaisnuoret edellisessä jäsenlehdessä.

Mikäli olet kiinnostunut ottamaan perheeseesi vaihto-oppilaan, ota
yhteys AFS:n toimistoon. Osoite on: Iso Roobertinkatu 3-5 E 58 00120
Helsinki. Puhelinnumero on 90-643306. Toimisto on avoinna maanantaia-
sta perjantaihin klo 8.30-16.30.

ARTIKKELIT

"OVATKO KAUKOKULTTUURIT MUOTIA, PROFESSORI HEIKKI PALVA?"

4.4.1987 Helsingin Sanomien kulttuuripalstalla olevan haastattelun on laatinut Harri Uusitorppa.

Japanilaisen teollisuuden palkallisesta päivälevosta kertoo Simo Mäkeläinen pakinassaan "SUOMALAINEN PERINNE MADE IN JAPAN". Teksti on julkaistu Postipankin asiakaslehdessä Oma markka 4/1987.

Esa Saarinen on kirjoittanut Suomen Kuvalehteen no 16 ja 17 matkakirjeitä modernista Japanista otsikoilla "TOKION HORIZONTTI" ja "MAAILMAN FINANSSIKEKUS".

日本語タイプライターに挑戦しましょう！

ご存知の様に日本分化友の会には、和文タイプライターがあります。これは私達皆の共有財産ですが、残念なことにほんのわずかの会員にしか利用されてきませんでした。今まで谷口ひろゆき氏と私のところで約二年間ずつ預かってきましたが、こんなに素晴らしい機械を私達で独占してしまっただけではありません。どなたか和文タイプに興味のある方はいらっしゃいませんか？私としてはフィンランド人に挑戦していただきたいと考えています。あなたが想像しているより、ずっと簡単に打てることが分かります。特に漢字の学習に最適です。会報や「橋」の編集の仕事を通じて、友の会の活動に参加してみましょう。興味のある方は、岡田（☎144270）又はヘレナ・グレイ（☎570784）まで連絡して下さい。

岡田 誠介

Japanilaisen kulttuurin ystävät onnittelee vappuna 10-vuotta
täyttänyttä RAVINTOLA YOKOHAMAA.

Johtokunta on nimennyt yhdistyksen varapuheenjohtajaksi Riitta Tateishin (p. 650073), sihteeriksi Paula Lappalaisen (p. 8769065) ja rahastonhoitajaksi Riitta Rouhioisen (p. 712014).

Johtokunnan ja yhdistyksen japanilaisten jäsenten väliseksi yhteyshenkilöksi on valittu Yoshie Roppongi-Korhonen (p. 5633037). Hän myös kääntää välitiedotteet japaniksi.

JÄSENMAKSUKAAVAKKEET on lähetetty 24.2. Viimeiseksi maksupäiväksi oli merkitty 30.4.

Toukokuun lopulla tarkistetaan jäsenrekisteri. Jäsenpostia saavat vain ne jäsenet, jotka ovat maksaneet jäsenmaksunsa!

OSOITTEENMUUTOKSET sihteerille osoitteeseen: Japanilaisen kulttuurin ystävät ry P1 305 00101 Helsinki 10.

Rivi-ilmoitukset tässä lehdessä ovat jäsenillemme ilmaisia. Varsinaiset ilmoitushinnat ovat seuraavat:

1/4 sivu	50 mk
2/4 sivu	100 mk
3/4 sivu	150 mk
4/4 sivu	200 mk

Ilmoitusten ja mainosten laadinnasta voi tarvittaessa kysyä neuvoa päätoimittajalta.

役員会は、副会長にリーッタ・立石（☎650073）、書記にパウラ・ラッパライネン（☎8769065）、会計にリーッタ・ロウヒアイネン（☎712014）の各氏を選出しました。役員会と日本人会員との連絡担当として六本木コルホネン由江氏（☎5633037）が決定しました。彼女は臨時会報の和訳も担当します。

会費振込み用紙はすでに2月24日に送付してあります。支払い期限は4月30日でした。5月下旬に入金のチェック（今年度会員登録チェック）をして、未払いの方には会報や他の連絡が届きませんので了解下さい。

住所変更をした方は Japanilaisen kulttuurin ystävät ry, PL 305 00101 Helsinki 10 まで連絡して下さい。

会報の広告掲載について

1. 会員が一、二行の広告を出すのは、無料。

2. 本格的な広告の場合は、

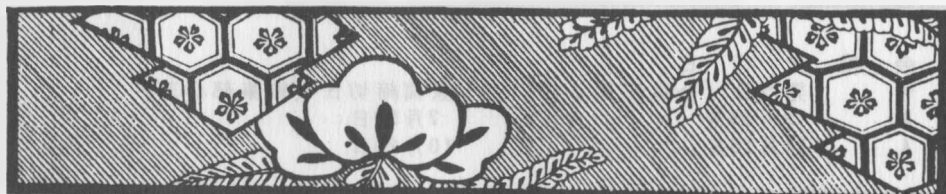
4分の1ページ・・・・・・ 50mk

2分の1ページ・・・・・・ 100mk

4分の3ページ・・・・・・ 150mk

1ページ・・・・・・ 200mk

詳細は編集長まで問い合わせして下さい。





フィンランド

Julkaisija

Japanilaisen kulttuurin
ystävät ry
P1 305, 00101 Helsinki 10
8. vuosikerta, nro 2
Ilmestyy 4 kertaa vuodessa

Päätoimittaja

Helena Gray
Kauppalaantie 10 A 6
00320 Helsinki 32
p. 570784

Toimituskunta

Pirkko Kuisma (taitto)
Hiroyuki Taniguchi
Seisuke Okada (japanin
kielen puhtaaksikirjoitus)
Misako Gustafsson
Kauko Kellinsalmi (japanin
kieli)
Akemi Okai (japanin kieli)

発行者

日本文化友の会
私書箱 (PL) 305
00101 ヘルシンキ 10
第8年度第2号
年4回発行

編集長

ヘレナ・グレイ
カウッパランティエ 10 A 6
00320 ヘルシンキ 32
☎570784

編集委員

ビルッコ・クイスマ
谷口ひろゆき
岡田誠介 (日本語タイプ)
グスタフソン美砂子
カウコ・ケッリンサルミ (和訳)
岡井明美 (和訳)

JÄSENLEHDEN AIKATAULU

No	ilmestymispäivä	aineiston oltava päätoimittajalla viimeistään
3	15. 8.	20. 7.
4	15.11.	20.10.

会報発行日

会号	発行日 (会員に届く日)
3	8月15日
4	11月15日

原稿締切日 (編集部必着)
7月20日
10月20日

SISÄLLYSLUETTELO

目次

Muistokirjoitus	2
春田夏子先生御逝去	2
Japanilaiset - suomalaiset	4
日本人・フィンランド人	8
Japanilaiset - suomalaiset	11
日本人・フィンランド人	12
Päivänä "Kansat kohtaavat" -tapahtumassa	13
国際的な文化行事で経験した事	14
Japanilaisista ruokailutavoista	16
Ruokapiiri	18
Japanilaisen ruoan kurssilla	20
Tiedonjulkistamispalkinto "Maarianheinä, mesimarja ja timotei" -kirjalle	22
Kirjaesittely: "Rakasta sinä vain"	24
Opiskelloon japania III	26
Japanin kieltä Helsingin seudun kesäyliopistossa	28
Japanilaista paperitaidetta ja kulttuuria Turun kesäyliopistossa	28
Hashi-lehti	29
「橋」編集部よりお知らせ	29
Itä-Aasian tutkimuksen seura on perustettu	30
Ramstedtin "Lähettiläänä Nipponissa" on julkaistu Japanissa ..	31
「フィンランド初代公使滞在日聞録」発行さる	31
東アジア研究会設立さる	31
Urheilupäivä	32
運動会に参加しましょう！	33
Kirjasto	34
図書館より	34
Kirjalahjoitus	34
Japanilaisia vaihto-oppilaita Suomeen	34
Artikkelit	35
日本語タイプライターに挑戦しましょう！	35
お知らせ	37

Kansi: Kannen iso kanji-merkki luetaan NATSU ja se tarkoittaa kesää. Lisäksi on teksti: Nihon bunka tomo no kai, japanilaisen kulttuurin ystävät.

Kalligrafia: Yoko Kobayashi

Suomenkielinen teksti: Harri Markkula