

日本文化友の会

木下川幸助



J.K.Y.

Talvi-85

PÄÄTOIMITTAJALTA

Joskus kun on tarpeeksi asioita, joiden toivoisi kaikkien edistävän yhtäaikaaisesti, tuntuu kuin puskisi päätänsä pilkkopimeässä etsien valokuovaa. Jokainen suunta tuntuu olevan yhtä oikea ja samanaikaisesti yhtä väärä. Tuttu ilmiö? Jos on onnea, jokin odottamaton tapahtuma saattaa saada vauhtia aikaan ja yksittäinen asia edistyy jonkin matkaa. Mutta vain se ja sekin määrättyyn rajaan asti. Muut asiat vaikka niillä olisi edellisen kanssa tekemistäkin ja varsinkin silloin, polkevat paikallaan. On turhauttavaa koettaa asettaa niitä minkäänlaiseen tärkeysjärjestykseen, jokainen tuntuu yhtä tärkeältä. Arvelen, että japanologian parissa työskentelevät henkilöt tietävät jotain tästä ongelmasta. Japanin kulttuuria tutkitaan, sen tieteistä tehdään tutkimuksia runsaasti ja kiinnostus kasvaa jatkuvasti. Useat henkilöt eri aloilla tekevät parhaansa oman japanologiaan liittyvän alansa edistämiseksi. On turhauttavaa nähdä ne rajoitukset, joita japanilaisen kulttuurituntemuksen lisäämiseksi ja laajentamiseksi tehty työ Suomessa vielä kohtaa. Suurin esite lienee tällä hetkellä yhdistävän pohjan puuttuminen. Helsingin yliopistosta puuttuu japanologian professuuri. Alan parissa puurtavat henkilöt ovat tiedostaneet tämän tarpeen jo kauan ja olleet oikeutetusti huolissaan alan kehittymismahdollisuuksista Suomessa. Professuuri takaisi japanologian jatkuvuuden ja loisi tarkoituksenmukaisemman perustan eri aloilla tehtävälle tutkimukselle. On pyrittävä kaikin mahdollisin tavoin vaikuttamaan professuurin saamiseen Helsingin yliopistoon. Japanologian työryhmä on tehnyt tätä tavoitetta tukevan työn kartoittaessaan japanologian nykytilanteen Suomessa. Toivon, että julkaisua täydennetään tulevaisuudessa.

Tuija Seppänen

編集長より

問題が沢山あり、それらを全て同事に進行させたいという時、まるで一糸の光を探しなが暗やみの中を手に探り、又、同事に進んでいのように感じるとも全ての方向が同じ位正しい事は既に出来事現象でしようか？

運が良ければ、何か思いがけないスタートのきっかけを作り、一つの問題がいくらか進行するでしょう。しかし、ただそれだけの事であり、その進行さえも、ある限き事であるのです。それ以外の問題も前途の問題と共に成されるべき事であるのですが、この場合特に何も得るところはありません。それらの問題を何らかの重要性順に置こうとしても、何の効果もありません。それぞれの問題は同じ位重要に感じられますから。

日本学に関する分野で働いている人々は、その学問から豊富に論文が作成され、幾人かの人は、活動分野は違いますが、日本学に關したそれぞれの分野の進歩の為に最も善を尽くしておられます。日本文化の研究を豊富なものにしようとしたり、またそれらを広げようとするために成された仕事はフィンランドでは今だに、テリトリーの制限がありますが、その制限を考へるのは無駄な事です。現時点において、最大の障害は一体化した七台の欠如であろうと思われます。

ヘルシンキ大学においては、日本学の教授が欠如しています。この分野に関係している仕事熱心な人々は、その必要性をもうずい分以前から認識しており、理由をあげてフィンランドにおけるこの分野の発展の可能性について心配しておられます。教授は日本学の継続を保証するでしょうし又、それぞれ違った分野で仕事や研究に対して、目的に応じた基礎作りをするでしょう。全ての可能な限りの方法で、ヘルシンキ大学への教授の獲得に効果を与える様、試みるべきでありましょう。

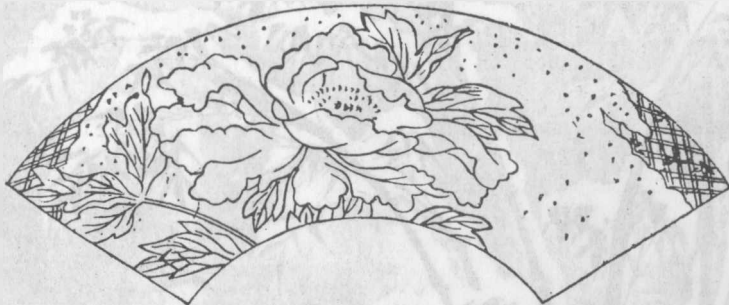
日本学の研究グループは、フィンランドにおける日本学の研究をするかたわら、これらの教授を獲得しようとする仕事をしてきました。将来において、これらの仕事が、より完成される事を祈っております。

トゥイヤ・セツパネン



KUNNIAPUHEENJOHTAJA HITOMI SUOMESSA

Japanilaisen kulttuurin ystävät ry:n kunniapuheenjohtaja, entinen suurlähettiläs Tetsusaburo Hitomi vieraili Suomessa opetusministeriön kutsumana. JKY, Nippon Club ja Helsingin japanilainen kouluyhdistys järjestivät suurlähettiläs Hitomin kunniaksi illanvieton 3. lokakuuta. Tilaisuuteen saapui viitisenkymmentä juhlijaa, ja mikä oli saapessa; pöytä notkui japanilaisista herkuista, joita olivat valmistaneet Nippon Clubin osaavat jäsenet. Vanhoja muistoja verestettiin valokuvia ja filmiä katsomalla. Suurlähettiläs Hitomi nosti kaikille arpavoittoina japanilaisia pikkupurtavia ja pikkuesineitä. JKY:n puheenjohtaja Ronny Rönnqvistin puheeseen suurlähettiläs Hitomi vastasi omalla puheenvuorollaan. "Vaikka asuin Helsingissä sentään kokonaista kolme vuotta, vasta tämänkertaisen matkani aikana ymmärsin, että Suomi on itseasiassa melko suuri maa. Voin kertoa myös, että tällä kertaa Junichiro Ookuran kanssa matkustaessani Suomen maaseudulla, koin myös valtavan kulttuurishokin. Menimme mihin tahansa pieneen kylään tai kaupunkiin, sain uudelleen ja uudelleen hämmästellä ihmisten kulttuurikiinnostusta ja kulttuurin korkeaa tasoa". Suurlähettiläs Hitomi mainitsi Japanin tällä hetkellä tärkeimpiä huolenaiheita olevan Japanin ja USA:n välisen kaupan tasapainoon saattamisen ja pohjoisten alueiden kysymyksen selvittämisen NL:n kanssa, lisäksi erityisesti japanilaisten japanin kieleen kohdistuvan itsetunnon vahvistaminen. Hitomi viittasi kieli-tieteelliseen julkaisuun "Gengo" ja siinä olleeseen tutkimukseen, sekä esitti toivomuksen, että japanilaiset vaalisivat äidinkieltään ja siirtäisivät sen lapsilleen. Suomalaisten Japanin tutkijoiden hän toivoi näkevän Japanin ja sen kulttuurin laajempaan, Intian, Kiinan ja koko Aasian yhteistä kulttuuritaustaa vasten ja osana siitä.



人見鉄三郎 名誉会長 訪フィン

日本文化友の会 名誉会長、元日本大使の人見鉄三郎氏が、フィンランド文部省の招きで、訪フィン。彼のフィンランド滞在中、文化友の会と日本クラブ主催による夕食会が、10月3日、ヘルシンキ市内にて開かれました。当日は五十余名の人が集まり、日本クラブ友の会有志による色とりどりの日本食がテーブルをかざりました。友の会創立当時の8mmフィルムや数々のなつかしい写真の収まったアルバムをみながら、思い出に話がはずみました。くし引きも行なわれ、賞品として人見氏自筆の日本の味がくばられ、気分のよいお盛り上がりだったところで、ロニー会長の歓迎のあいさつ。

ひき続いて人見氏のユーモアをまじえたあいさつがありました。

彼のあいさつをここに紹介しますと、

「以前日本大使として三年程フィンランドに住みましたが、今回ほどこのフィンランドが大きい国であると感じたことはありません。今度のフィンランド訪問では大倉純一郎君が案内役となって、いろいろな地方、町を旅したのですが、新しい土地をおとすれるごとに、この国の人々の文化への興味、それに程度の高いのに驚くばかりです。

さて、現在の日本の様子を少しお伝えしよう。日間の貿易摩擦問題やソ連との北方領土問題、再燃が人々の話題となっていますが、それとは別に、最近特に日本人が自国の言葉である日本語を自覚しようという動きが、さかんになっています。日本語をみなおすということでは、日本に「言語」という雑誌があるのですが、この中の研究に興味深いものがありました。

ここで私は今フィンランドにいる日本人の方々に、日本語を大切に、そして子供達にきちんと受け継いでほしい、と希望します。またフィンランドの方には、日本の研究をする時に、日本そして日本の文化をインド、中国、その他、アジア全体からながめて、その一部であるということを認めて研究していただきたい、こう思っています。

SUOMALAIS-JAPANILAINEN YHDISTYS 50 VUOTTA

Toukokuun 8. päivä vuonna 1935 oli varsin merkittävä päivämäärä ajatellen Suomen ja Japanin välisiä suhteita. Silloin, 50 vuotta sitten, perustettiin nimittäin Suomalais-Japanilainen Yhdistys, josta näin ollen tuli toiseksi vanhin ulkomaanyhdistys.

Syyskuun 18. päivä oli merkitty tämän tapahtuman juhlistamiseksi. Kello 15.00 alkaen oli Finlandia-talon kamarimusiikkisaliin lämpimässä onnitelujen vastaanotto ja niinpä oli myös yhdistyksemme puheenjohtaja ja johtokunnan jäsen Riitta Rouhiainen paikalla komean valko-puna-sinisen kukkaasetelman kera, joka juhlallisista meinojen ojennettiin SJY:n puheenjohtajalle Jaakko Hemmille.

Varsinainen 50-vuotisjuhla alkoi samaisessa kamarimusiikkisalissa klo 18.00 ja tilaisuutta juhlisti mm. Japanin suurlähettiläspari sekä opetusministeri Björkstrand. Puheenjohtaja Hemmi käsitteli tervetuliaispuheessaan Suomen ja Japanin välisten ystävyysuhteiden kehitystä Nordenskjöldin ajoista nykypäivään saakka. Valtiovallan tervehdyksen tuonut opetusministeri Björkstrand tarkasteli puheessaan varsin seikkaperäisesti japanologian asemaa Suomessa. Vaikka opetusministeriön asettaman nk. Nummisen komitean työ vielä on kesken, Björkstrand uskalsi luvata varsin pitkälle meneviä parannuksia nykytilanteeseen nimenomaan yliopistotasolla. Tässä yhteydessä mainittakoon myös sivuhuomautuksena että JKY:n oma, varsin laaja mietintö samasta asiasta, on valmistumassa ja se tullaan lähiaikoina suosituksineen esittämään viranomaisille ja muille asianosaisille.

Mutta palatkaamme juhlatapahtumiin. Tervehdyksensä juhlivalle yhdistykselle toivat myös suurlähettiläs Takahashi sekä varta vasten Tokiosta saapunut Japani-Suomi yhdistyksen puheenjohtaja Matsudaira Ichiro. Juhlissa nähtiin ja kuultiin edellisten puheitten lisäksi varsin monipuolista ohjelmaa. Länsisaksalainen Manfred Speidel esitti Kyudo'ta eli seremoniallista jousiamuntaa japanilaisittain. Tämän Euroopassakin harvinaisen lajin harrastajia on Suomessa jo toistakymmentä. Saimme myös seurata Iaido-miekankäyttöä, eli japanilaisen miekan nopeata vetoa tupestaan. Tätä lajia harrastetaan Suomessakin jo varsin laajalti, eritoten aikido piireissä, ja esittäjinä oli tällä kertaa Pertti Lehtälä ja Jukka Helminen synkronisoiduin liikkein.

Musiikki oli tietenkin runsaasti edustettuna juhlaohjelmassa, pystyyhän musiikki enemmän kuin mikään muu yhdistämään ihmisiä. Suzuki-metodistaan tunnetun Keravan musiikkikoulun lapset esittivät yhdessä japanilaisen koulun oppilaiden kanssa varsin monipuolisen ohjelman koostuen sekä klassisista kappaleista että japanilaisista ja suomalaisista kansanlauluista. Tämän lisäksi aina viehättävä Ishioka Midori esitti kotö-musiikkia yhdessä huilutaiteilija Timo Hongiston kanssa. Kauniisti yhdessä sointuvan kotö'n ja huilun lyyriset japanilaiset melodiat lumosi yleisön täysin.

Runsaat kaksi ja puoli tuntia kestävä juhlaohjelma päättyi yhteislauluun, johon yhtyi kuoro, yleisö sekä orkesteri. Tämän jälkeen osa yleisöstä siirtyi vielä Finlandia talon ravintolaan, missä juhlaväki nautti japanilais-suomalaisen juhlailallisen ohjelman kera. Vielä on mainittava SJY:n juhluvuoden kunniaksi julkaisema historiikki "Suomalais-japanilaisia suhteita 1935-1985.

Lähetystyötä, politiikkaa, kulttuurivaihtoa" (toim. Tuija Härmälä-Kinnunen, SJY:n julkaisu no 4), joka sisältää varsin monipuolista ja mielenkiintoista materiaalia vuosien varrelta. Tämä kirjanen täydentää ansiokkaasti esim. Fältin ja Momosen akateemiset tutkielmat aiheesta. Myös varsinainen painettu juhlaillan ohjelma selityksineen ansaitsee kiitosta. Olivathan esitetyt ohjelmanumerot varmasti varsin monelle yleisön keskuudessa jokseenkin tuntemattomat.

Ronny Rönqvist

JKY:n perinteinen kesäjuhla pidettiin 28. elokuuta Lauttasaareissa, poliisien kesäkodissa. Loppukesän juhlaa oli saapunut viettämään yli 70 yhdistyksemme jäsentä. Juhlan aluksi saimme nauttia japanilaisten jäsentemme valmistamista ruoista, mm. possumisokeitosta, paistetusta kanasta ja riisikakuista.

Ruokailun ja pienen jaloittelun jälkeen alkoi Okadan pariskunnan johdolla valmistettu ohjelma. Ensimmäisenä ohjelmanumerona ratkottiin kenelle kuuluvat Miss ja Mr. Yukoto -85:n tittelit. Vaikean valinnan suoritti yleisöstä valittu asiantunteva raati. Seuraavaksi kilpailtiin oluenjuonnin nopeudessa; ohuella mehu-pillillä piti tyhjentää lasillinen olutta. Se ei olekaan niin helppoa kuin miltä näyttää (kokemuksesta voin kertoa). Yleisöllä ainakin oli hauskaa. Kun mestaruudet oli selvitetty, jatkui ohjelma rouva Ishiokan esittämällä japanilaisella Maitanssilla. Aina jännittävissä arpajaisissa jaettiin jälleen suuri määrä voittoja.

Varsinaisen ohjelman jälkeen keräännuttiin aitojapanilaiseen tapaan ryhmäkuvaan.

Tuolit kannettiin syrjään ja alkoi tanssi; ensin japanilaista bon-odoria ja sitten suomalaista humppaa (bon-odori oli huomattavasti suositumpaa, miksiköhän?).

Iltä päättyi tuttuun tapaan tooroo-nagashiin jo pimenevässä illassa. Tänä vuonna tooroo-nagashia häiritsi valitettavasti mereltä päin puhaltanut voimakas tuuli, joten aivan yhtä kaunista näkyä kuin viimevuotisessa kesäjuhlassa ei nähty.

Kesäjuhla oli erittäin hyvin järjestetty ja hauska, josta kiitos japanilaisille jäsenillemme. Oli mukavaa tavata ystäviä ja tuttavien keskustelun, hyvän ruoan ja hauskan ohjelman merkeissä.

Timo Korhonen

HARRASTUSPIIRIT

SHŌGI-HARRASTUSPIIRI

Shōgi-piiri kokoontuu jokaisena viikonloppuna. Pelaajia mahtuu lisää. Minulla on paljon shōgia käsitteleviä lehtiä ja kirjoja. Niitä voi myös lainata. Lukemalla alan julkaisuja suomalainen harrastaja voi samalla kartuttaa japanin kielen taitojaan. Minun mielestäni shōgi-peli on paljon mielenkiintoisempaa kuin shakki.

Tiedustelut p. 144270.

Pelistä kiinnostuneet, tervetuloa!

Seisuke Okada

将棋サークルより

将棋サークルは、週末（土、日）に集会を開いていますが、最近参加者が減ってきています。将棋に関する本も相当集まっており、入門書、月刊誌など貸し出しも可能です。

日本語の勉強にもなるので、将棋を始めてみませんか？チェスより絶対におもしろいと思います。問い合わせは、岡田（☎144270）までどうぞ。初心者歓迎です。

RUOKAPIIRI

Ruokapiiri kokoontui syysyllä kaksi kertaa. Ensimmäisellä kerralla tehtiä japanilaista Nabe-ruokaa Misako Gustafssonin johdolla ja toisella kerralla japanilaisille jäsenillemme karjalanpiirakoita Riitta Rouhiaisien opastuksella. Painoteknisistä syistä ohjeet on kirjoitettu tähän lehteen etukäteen.

NABE-RUOKA

"Nabe"-sana tarkoittaa suomeksi "pataa". Mutta nabe ei ole samanlaista pataruokaa kuin suomalainen. Suurin ero on siinä että sitä valmistetaan ja syödään samanaikaisesti. Pöydän keskellä on sähkö- tai kaasulevy jolla on matala, laakea kattila tai pata. Isolla vadilla on leikattuja vihanneksia, tōfua, kalaa tai lihaa ja sieniä. Ruokailijat ottavat puikoilla vadilta erilaisia ruoka-aineita ja laittavat ne nabeliemeen. Ruoka kypsyy nopeasti. Jokainen ottaa itse kattilasta ruokaa. Nabea syödään pienestä kulhosta, toisessa kulhossa on riisiä. Japanissa on tuhansia erilaisia naberuokia. Jokaisella paikkakunnalla on oma versionsa. Naben liemen voi tehdä liha-, kala-, kombuliemestä, sakesta tai vedestä. Jos liemi maustetaan siihen voi käyttää soijakastiketta, suolaa tai misoa. Liemeen voi laittaa kiehumaan possunlihaa, naudanlihaa, lintua, riistaa (villisikaa, sorsaa, hirveä). Vihanneksina voi käyttää kiinankaalia, purjoa, erilaisia juureksia, pinaattia, merilevää. Myös tōfua ja sieniä voi käyttää. Sienet (esim. shiitake) ovat erittäin tärkeitä naberuoissa. Lisäksi voi käyttää udonia (eräänlaista spaghettoa). Teen usein kotona chirinabea (turskanabe) ja torinabea (tori-lintu). Ja kaikki suomalaiset varmasti pitävät shabushabusta.

Ohje 1. CHIRINABE

turskaa kokonaisena tai fileenä (kala suolataan puoli päivää ennen ruoaksi valmistamista)

kiinankaalia

purjoa

tōfua

sieniä

Liemi: soijakastiketta, hyvin pieneksi leikattua purjoa, raastettua inkivääriä

Ohje 2. TORINABE

broileria tai kanaa (liha on hyvä keittää etukäteen)

vihanneksina käytetään samoja kuin chirinabessa

Liemi: soijakastikkeella maustettua vettä tai broilerilientä

Ohje 3. SHABUSHABU

hyvää, mureaa naudanlihaa (lihaa pidetään jonkin aikaa pakasteessa jolloin sitä on helppo leikata - siivut leikataan niin ohuiksi että niistä "näkee läpi")

vihanneksina käytetään samoja lajeja kuin edellisissäkin ohjeissa

Liemi: vettä ja vähän sakea

Kastike: seesaminsiemeniä 1 dl (siemenet murskataan hyvin)

maapähkinävoita 3 rkl

soijakastiketta 4 rkl

broilerin lientä 1 dl

suolaa 1/4 tl

miriniä (makeaa viiniä) tai sherryä 2 rkl

seesamöljyä 2 tl

vähän sokeria, pippuria
 valkosipulia 1 rkl (murskataan tai raastetaan)
 vähän etikkaa
 Aineet sekoitetaan. Kastike säilyy jääkaapissa kuukauden.
 Ohuet lihaviipaleet "kastetaan" nopeasti liemeen, niitä ei
 keitetä. Pari sekuntia riittää.
 "Shabushabu" on takuulla hyvää.

Misako Gustafsson

なべ

寒くなると「なべにしよう」と人々は言います。これはもちろん日本の話です。フィンランドでは何になるのでしょうか。Hermekeittoでしょうか。やはり暖かいスープ類になりますね。

なべ料理の種類は千差万別。地方によってその土地独特のものもあるでしょう。煮ながら食べるというのがなべ料理の定義でしょうか。ひとつのなべをつつ、暖かなふれあい、が日本的。」とコシノジュンコ氏(デザイナー)も言っています。

私はよくちりなべを作ります。材料はKauppatoriでたらを一本き、三枚におろしても、ぶつ切りにしても。塩をして一日おくと落ち着きます。これに有りあわせの野菜、あれはとうふ。きのこ類も入れたいが、はたしてフィンランドのきのこ類の何が合うのか、きのこ専門家の意見を聞きたいです。薬味はきざみpurjo、しょうがおろし。しょうがはなかなか手に入らないと思いますが、時々スーパーで売っています。たくさん買って冷凍しておきます。

フィンランドの人に、初めてなべ料理をこちそうする時は、しゃぶしゃぶがいいようです。肉は半冷凍にするとよく薄く切れます。しゃぶしゃぶのおいしいゴマだれを紹介します。

白ごま	1 dl
ピーナツバター	大3
しょうゆ	大4
鶏ガラスープ	1 dl
塩	小さ
みりん	大2
豆板醤	小2
ゴマ油	小2
石臼糖	少々
ニしょう	少々
ニンニクみじん切り	大1
酢	少々

白ごまはよくすりみそ状にする。
 上の材料から順に加えて混ぜる。
 これは一ヶ月冷蔵保存可能。

さて、何もかも食べてしまったあと、テーブルの真中には、なべ。中にはおいしいダシ(スープ)が残っています。御飯と薬味を入れて雑炊にします。

なべ料理は日本料理の中でも合理的なものの一つでしょう。私の義母(フィンランド人です。)がある時、ブロイラーを焼きまして、ライスとカレーソースをそえました。翌日、彼女はその残りをいっしょくたにしてkamakeittoの出果上がり。あ、これ雑炊。おいしかったです。

余談でありました。

美砂子 グスタフソン

Karjalaiset oppivat uunin käytön slaavilaisilta. Samalla kun asumusta lämmitettiin, käytettiin uunia myös leivän kypsennykseen ja ruokien lämmittämiseen. Karjalaisemännät valmistivat myös erilaisia piirakoita. Karjalanpiirakka valloitti koko Suomen toisen maailmansodan jälkeen. Piirakoita on valmistettu sekä ruis- että vehnäkuoreen ja sisus on ollut sekä riisiä, ohraa että perunaa. Kaupoista saatavat karjalanpiirakat ovat usein vehnäkuorisia riisipiirakoita. Nyt on tulossa uudelleen tavaksi käyttää kuoreen pelkkiä ruisjauhoja ja täyteaineena ohra on syrjäyttämässä riisin.

Pohja

5 dl ruisjauhoja
2 dl kylmää vettä
1 tl suolaa

Täyte

1 dl ohraryynejä tai 1 1/2 dl riisiryinejä
3 dl vettä
5 dl maitoa
1 tl suolaa

Piirakoiden kastelemiseen

3 dl maitoa
50 g voita

Munavoi

6 munaa
150 g voita
1 1/2 tl suolaa

1. Täytteen valmistus

Mikäli käytetään ohraa, pestyt ryynit laitetaan illalla likoamaan veteen. Seuraavana päivänä puuro keitetään. Ohran kypsyminen kestää useita tunteja. Jos käytetään riisiä se huuhdotaan ja keitetään kypsäksi. Maitoa lisätään vähitellen. Riisipuuro hautuu kypsäksi noin 40 minuutissa. Valmis puuro maustetaan suolalla.

Japanilaisella sähkökäyttöisellä riisikattilalla keitettyä riisiä voi käyttää karjalanpiirakoiden valmistuksessa. Valmiiseen riisiin lisätään maito. Siihen voi lisätä myös kananmunia sidosaineeksi.

2. Pohjan valmistus

Jauhoista, vedestä ja suolasta tehdään melko kova taikina. Osan ruisjauhoista voi korvata vehnäjauhoilla. Taikina pyöritetään tasaiseksi pötköksi. Siitä leikataan 30 yhtä suurta palaa, jotka pyöritellään palloiksi. Pallot pannaan leivinliinan alle etteivät ne kuivu liikaa.

Pallot kaaviloidaan ohuiksi, pyöreiksi piirakankuoriksi. Piirakanpohjat ladotaan päällekkäin ja niiden väliin pannaan jauhoja etteivät ne tartu kiinni toisiinsa. Uuni laitetaan kuumenemaan. Sopiva lämpötila on 280-300° C. Täyte asetetaan piirakalle noin 1 cm päähän reunoista ja reunat rypytytetään. Piirakoita paistetaan uunissa noin 15-20 minuuttia.

◎ カレリア・パイを作しましょう！

カレリア人たちは、スラブ人たちから、オーブン（かまど）の使い方を学んだ。かまどは、住居を暖房するのに使われてきた（暖炉）が、またパンを焼いたり、食物を暖めたりするのにも利用されてきた。カレリアの女の人たちの間では、いろんなパイを作る習慣があった。

カレリア・パイは、第二次大戦後、フィンランドで最もポピュラーなパイになった。パイはライ麦と小麦で作った生地と、中身として、米、大麦、じゃがいもが入っているものである。店などで売られているカレリア・パイは小麦の生地と、米が入っているものが多い。しかし、最近は生地とライ麦、中身には米だけではなく大麦も混ぜているパイも（健康食品として）作られるようになってきた。

作り方

材料（30個）	生地（台）：	ライ麦	5 dl
		水	2 dl
		塩	小さじ 1杯
	中身：	大麦の粒	1 dl 又は
		米	1.5 dl
		水	3 dl
		牛乳	5 dl
		塩	小さじ 1杯
	牛乳バター：	牛乳	3 dl
		バター	50 g
	玉子バター：	卵	6 コ
		バター	150 g
		塩	小さじ 1.5杯

1. 中身の作り方

前夜、洗った大麦の粒を水にもどしておく。次の日ブーロ（ポリッジーおかゆ）を作る。大麦を煮る時間は、だいたい1時間でよい。

もし、米を使うときは、やはり洗った後煮るが、牛乳を少しずつ追加してゆく。米のかゆは、ふたをして弱火で40分間で、できあがる。できたかゆに塩で味をつける。日本の電気釜でも、カレリア・パイ用のごはんを炊くことができる。その時は、炊き上がったごはんに、あたためた牛乳を追加する。パサパサするときは、ねばり気をだすために生卵をかきまぜて入れてもよい。

2. 生地の作り方

小麦粉、水、塩を混ぜ強くこねる。ライ麦粉を一部小麦粉のかわりに使ってもよい。じゅうぶん練ったところがして丸い棒状にする。（以下図参照）これを30個に等分して輪切りにする。小さく切った1個1個をボールのように丸く練る。できたボールにふきんをかけて乾かないようにしておく。ボールをめん棒でころがしながら薄くのばしてパイに適する形にととのえる。生地ができたら、小麦粉をふりかけて、重ねていく（くっつかないように）。オーブンを280～300度Cに暖めておく。生地の上に中身を周周1cm程残して均等にのせ、生地の周りには折り返して、ひだをつける。

それをオーブンに入れて、15分～20分間焼く。

3. 焼き上がったパイを牛乳バターの中につける。

牛乳を暖め、バターをその中に溶かし込む。焼き上がったパイをオーブン

3. "Kasteluveden" valmistus

Maito lämmitetään ja voi laitetaan siihen sulamaan.

Valmiit piirakat kastetaan maito-voi seokseen ja laitetaan leiviniinan alle pehmenemään.

Valmiit piirakat voi tarjota joko voin tai munavoin kanssa.

4. Munavoin valmistus

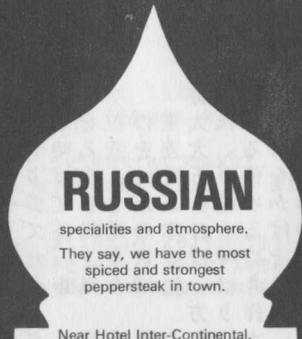
Munat keitetään koviksi, jäädytetään kylmässä vedessä ja kuoritaan. Sen jälkeen ne hienonnetaan haarukalla. Pehmeään voihin sekoitetaan hienonnetut munat ja seos maustetaan suolalla.



THE FIRST AND ONLY
JAPANESE RESTAURANT
IN HELSINKI

yokohama

Tehtaankatu 21. Tel. 629 449.



RUSSIAN
specialities and atmosphere.
They say, we have the most
spiced and strongest
peppersteak in town.

Near Hotel Inter-Continental.

RESTAURANT PECTOPAH
KAUKASUS

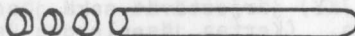
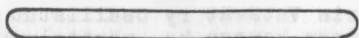
Ruusulankatu 1
puh. 491 238

から出して、すぐにこの牛乳バターの中につけて出し、ふきんをかけておく（パイ自体の熱で、牛乳バターの水分を吸収してしまうから、ベタつくことはない）。でき上がったパイは、バター又は玉子バターを塗って食べる。

4. 玉子バター

卵は、固ゆでにして、冷水につけた後、からをむく。そしてフォークで細かく、つぶす。バターを混ぜて柔らかくし、塩で味をつける。

皆さん、フィンランドで最も人気のあるカレリア・パイを作ってみませんか。フィンランド人の心の古里、カレリアの味がしますよ！



TULEVAT TAPAHTUMAT

KANSAINVÄLINEN LEHDISTÖNÄYTTELY

Ulkomaanyhdistysten Yhteistyöjärjestö (UYYJ) on ottanut kuluvaan vuoden ohjelmaansa kansainvälisen lehdistö- ja tiedotusnäyttelyn, joka järjestetään yhteistyössä Helsingin kaupungin tiedotuskanslian kanssa. Näyttely on avoinna 20.11.1985 ... 05.01.1986 kaupungin tiedotuskeskuksessa, Jugendsalissa, Pohjoisesplanadi 19. Helsingin kaupungin ylipormestari Raimo Ilaskivi on lupautunut näyttelyn suojelijaksi.

Näyttelymateriaali koostuu seuraavasti:

1. PYSYVÄ NÄYTTELY - näyttelyn perusosa
2. YHDISTYKSEN OMA PÄIVÄ

Japanilaisen Kulttuurin Ystävät ry osallistuu yhdessä Suomalais-Japanilaisen Yhdistyksen kanssa ko. näyttelyyn. Yhdistystemme oma teemapäivä on 12.12.1985, jolloin klo 16-18 välisenä aikana yhdistykset (SJY ja JKY) järjestävät sekä jäsenilleen että suurelle yleisölle ohjelmaa. (Kertaa jäsenlehden Kesä -85 artikkeli).

Molemmista yhdistyksistä koottu toimikunta on kesän ja syksyn aikana kokoontunut kolmesti ja näyttelyyn tarvittava aineisto on saatu kokoon ja luovutettu Taideteollisen korkeakoulun opiskelijoille esillepanoa varten.

Teemapäivän ohjelma on suunnitteilla. Jos Sinulla, hyvä JKY-läinen on ideoita, otapa yhteyttä allekirjoittaneeseen - mielipiteesi ovat tervetulleita.

Sihteeri

REIKO MORI'N TEKSTIILINÄYTTELY

Reiko Mori on japanilainen tekstiilitaiteilija, joka erikoisella, itsekehittämällä tekniikallaan luo taidekäsitoita, joita hän nimittää "kudonnaistauluiksi". Käyttäen neulaa, lankaa ja kankaanpaloja hän kutoo, värjäen, kirjoen, neuloen ja palmikoiden loihtii esiin pieniä taidekäsitoita, jotka heti vaikuttaa katsojaan ikäänkuin seinälle kiinnitetty runo.

Toimittuaan opettajana Käsityö ja Kulttuuri-koulussa (Bunka Fukuso Gakuin) rva Mori nykyään työskentelee omassa ateljeessaan (Mori Reiko Gabrom Studio, Tokyo), jossa hän myös pitää muutamia oppilaita. Rva Mori on matkustanut laajalti Skandinaviassa ja Suomessa, josta hän on löytänyt motiivit moneen tauluunsa. Hän on julkaissut viisi taideompelukirjaa, esseekokoelman ja kaksi kokoelmaa haikurunoja.

Japanissa rva Mori on pitänyt useita näyttelyitä vuodesta 1970 alkaen ja hän on tunnettu sekä Amerikassa että Euroopassa mm. "Valituissa Paloissa" (Reader's Digest) julkaistun kuvitetun artikkelin johdosta.

Tekstiilitaiteesta kiinnostuneille avautuu nyt mahdollisuus tutustua Reiko Morin taiteeseen Suomessakin, sillä 1 - 16.11. hänellä on näyttely Lahdessa, Helmi Vuorelma Oy:n näyttelytiloissa (Vesijärvenkatu 13, Lahti) ja 19-29.11. Helsingissä, Suomen Käsityön Ystävät ry:n tiloissa (Tamminiementie 3, Helsinki). Rva Mori tulee henkilökohtaisesti Suomeen edellämäinnittujen näyttelyitten ajaksi.

Ronny Rönqvist

HASHI

Aikaisemmassa jäsenlehden numerossamme kerroimme, että HASHI 1985 ilmestyisi teemanumerona ruokakulttuuri aiheenaan. Tämä vuosi on ollut japanilaisen kulttuurin kannalta varsin tapahtumarikas. Siksi HASHI ilmestyykin tänä vuonna ilman varsinaista teemaa. Kulttuuriaiheisia artikkeleita voi lähettää seuraaviin osoitteisiin:

Piki Kuusikko, Viidenrajan tie 26, 00630 HELSINKI, puh. 745756
Tuija Seppänen, Porvoonkatu 4 C 59, 04200 KERAVA, puh. 249 654

Kirjoitusten viimeinen jättöpäivä on 15.11., mutta senkin jälkeen kirjoituksia voi vielä lähettää. Ruokakulttuuriteemakaan ei ole unohdettu, se toimitetaan tulevaisuudessa.

JAPANIN SUURLÄHETYSTÖN asiakaspalvelutilat on remontoitu. Asiakaspalveluosoite on sama: Lönnrotinkatu 4 B 2 krs. Suurlähetystön filmilainauspalvelu ja kirjasto ovat entiseen tapaan jäsentemme käytettävissä. Polameriala-kirjaston lisäksi kirjastossa on myös runsaasti suurlähetystön omia kirjoja lainattavissa. Asiakaspalvelu on avoinna ma-pe 9.00-12.00 ja 14.00-16.00. Tervetuloa.

「橋」の原稿依頼について

以前、友の会々報で御案内したように1985年度の「橋」は料理特集を計画していました。ところが今年は、とりわけ日本文化に関する行事が多かったので今年度の「橋」は、特にテーマを決めずに編集することにしました。今年のいろいろな行事や（もちろん料理の事でも）文化に関する原稿を募集しております。投稿される方は、下記の住所に送って下さい。

Piki Kuusikko: Viidenrajan tie 26
00630 Helsinki ☎ 745756

Tuija Seppänen: Porvoonkatu 4 C 59
04200 Kerava ☎ 249654

締め切りは、11月15日（金）ですが、その後も可能な限り受け付けますのでふるって、お送り下さい。料理特集号の件は、忘れたわけではなく、将来実現したいと思っています。

日本大使館よりお知らせ

大使館の受付が改装されました。住所は変わらずにLönnrotinkatu 4 Bの2階です。大使館の映画、及び本の貸し出しサービスは、従来と同様です。ボラメリア図書館の蔵書に加えて、大使館所有の本も多く用意しています。来訪受付は、月一金の9:00-12:00、14:00-16:00です。どうぞご利用下さい。

PIKKUJOULUJUHLA

Pikkujoulutoimikunta on järjestänyt JKY:n jäsenille repäisevät "joulukarkelot", jotka pidetään **30.11.** Marttayhdistyksen tiloissa, Uudenmaankatu 24 A, 6 krs. klo 19-23.

Hinta



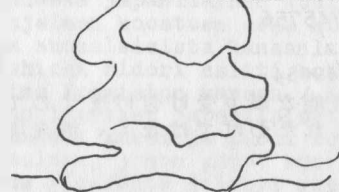
40 mk jäsen/jäsenkortti mukaan. Alle 12-vuotiaat lapset pääsevät ilmaiseksi. Ulkopuolisilta peritään 45 mk. Hintaan sisältyy runsaspitoinen japanilais-tyylinen ateria. Alkulämmikkeeksi tarjoillaan perinteiseen tapaan jouluglögi, joka tänä vuonna on valmistettu uuden reseptin mukaan - glögi sisältyy hintaan.

Mielenkiintoista ohjelmaa on jälleen tarjolla. Tule viettämään iloinen pikkujoulu kanssamme. Myös joulupukki itäisiltä mailta on lupautunut saapumaan juhlaamme. Muitakin vieraita on tiedossa - mutta ei kaikkea etukäteen - YLLÄTYS, YLLÄTYS.

Muistathan tuoda joulupukin konttiin pienen lahjan - äläkä hukkaa illalliskorttiasi, sillä jokainen kortti osallistuu arvontaan.

Ilmoittautumiset Paula Lappalaiselle, puh. 8769065 25.11.1985 mennessä.

TERVETULOA KAIKKI MUKAAN - YSTÄVÄT TERVETULLEITA.



クリスマス・パーティーのご案内

友の会恒例のクリスマス・パーティーを下記の要領で行ないますので、皆様の参加をお待ちしています。

日時：11月30日（土）19：00－23：00

場所：Martta-yhdistys 6階

Uudenmaankatu 24 A

会費：友の会々員→40mk

非会員 →45mk

12才以下の子供→無料

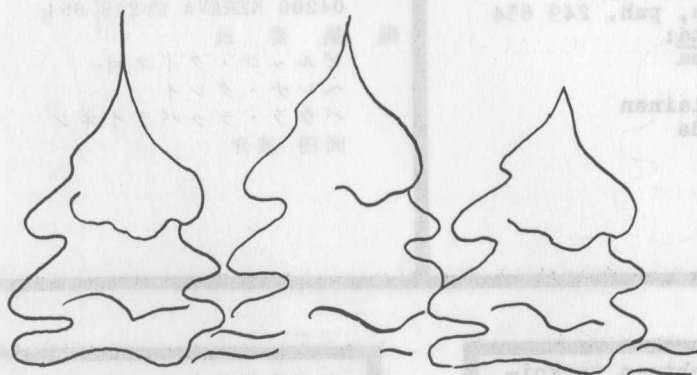
会費に含まれるもの：クリスマス・ホット・ワイン（グロッギ）、

食事（日本食）、楽しい景品が当たる宝くじ1枚。

持参品：他の会員と交換するため、5mk程度の小さなプレゼント。

（1人1個）

なお、食事の準備の都合上、参加する方は、Paula Lappalainen（露自宅 8769065）まで連絡をして下さい。締め切りは、11月25日（月）。





フィンランド

Julkaisija:

Japanilaisen kulttuurin
ystävät ry
PL 305, 00101 Hki 10
6, vuosikerta, nro 4
Ilmestyy 4 kertaa vuodessa

Päätoimittaja:

Tuija Seppänen
Porvoonkatu 4 C 59
04200 Kerava, puh. 249 654
Toimituskunta:
Pirkko Kuisma
Helena Gray
Paula Lappalainen
Seisuke Okada

発行 者

日本文化友の会
私書箱 (PL) 305, 00101 H: ki
第 6 年度第 4 号, 年 4 回発行

編 集 長

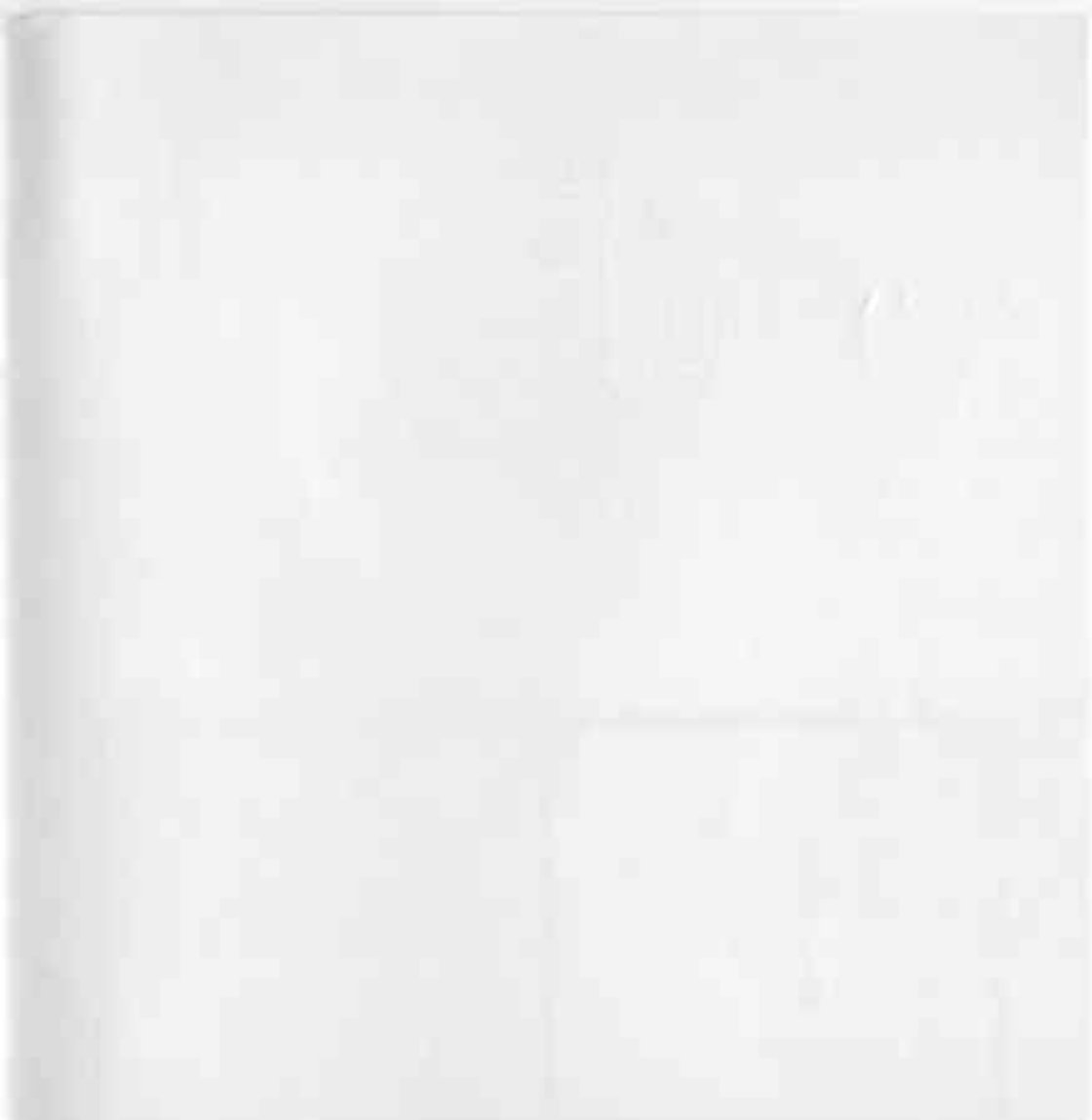
トゥイヤ・セツパネン
Porvoonkatu 4 C 59
04200 KERAVA ☎249 654

編 集 委 員

ビルッコ・クイスマ
ヘレナ・グレイ
パウラ・ラッパライネン
岡田 誠介

Seuraavaan lehteen tarkoi-
tettu materiaali pyydetään
lähettämään päätoimittajalla
20.1. 1986 mennessä.

次の会報にのせる原稿は
1月20日までに編集長まで。
締切厳守のこと!!



Kansikuva: Kunisadan puupiirros Antellin kokoelmista

Näyttelijä Onoe Kikujiro kabuki-näytelmässä Kikugasane
yuzuri no sugatami

