

日本文化に魅せられたスイス人たち

昨年末、連邦政府が発表した新たな対策は、感染が高止まりしている事態の中、一層厳しい行動規制を伴うもので、日常の生活がさらに窮屈になっているのが現実だ。そうした中で、大好きな日本の伝統文化を心の拠り所にして、日々の生活の中に潤いや喜びを取り入れ、心豊かな暮らしをしようと努力している人々がいる。

コロナ禍の中、暮らしの中にいけばなや芸術を取り入れ、心豊かに暮らす Ursula Altenbachさんもその一人だ。

Vierwaldstättersee(四森林州湖)の湖岸にある小さな町Gersau(シュヴィーツ州)に住むUrsula Altenbachさん(以下ウルスラさん)の自宅をお訪ねし、いけばなや芸術に対する思いを聞いた。

ウルスラさんは、いけばなインターナショナル・チューリッヒのメンバーで、モダンでコンテンポラリースタイルのいけばなを教えているが、小さい頃から、遠い東洋の日本に淡いあこがれを抱いてきた。

ウルスラさんは、子どもの頃、ルツェルンの隣町Kriensに住んでいた。ファスナハトが盛んな町で、パレードの時には日本の芸者風の仮装で参加したこともある。おばあさんの家には地球儀があり、遊びに行くたびに日本の場所を探して、興味を持って見つけていた。さらに、1972年、札幌で開催された冬期オリンピックは、スイス人選手が大活躍したこともあり、日本のことが心の中で次第に大切なものとなっていた。

結婚後はご主人の仕事の関係で、海外居住が多かったが、デンマークでいけばなに出会い、草月流



ウルスラさん。墨絵を思わせる絵画の前で。

を学び修業を積んで来た。その後、ブラジルで暮らすようになったとき、日系人も含めたブラジルの人々にいけばなを教える活動を開始することになる。以来ほぼ20年、ウルスラさんにとって、いけばなは生活の一部となった。

ウルスラさんのいけるいけばなは、インスタレーションのように大胆で規模の大きいものが多い。そして、いつも仲間と一緒にいけばな作品を作る草月流の気風がとても気に入っているが、今のところスイスでは一緒に手伝ってくれる人材と竹が不足しているという。

いけばなと並行して、ウルスラさんは絵画も手がけるが、その作品には日本の墨絵を彷彿させる作品が目立ち、禅や「道」の精神が全体に脈々と流れている。

現在、展覧会などの中止が続く中、本部フェイスブックみんなのいけばな展にて、ウルスラさんは見事金賞に輝いた。

新型コロナウイルス感染の中、家の中に閉じこもることの多い毎

日だが、ウルスラさんは、あまりそれを苦にしていないという。大好きな日本料理を作る時間もでき、花や絵画・音楽などが生活の中にあるので、それがウルスラさんにとって、喜びとなっている。コロナ禍を乗り越えていく術のひとつと言えるかもしれない。

いけばなインターナショナル・チューリッヒチャプター214についての詳しい情報は、下記サイトをご覧ください。

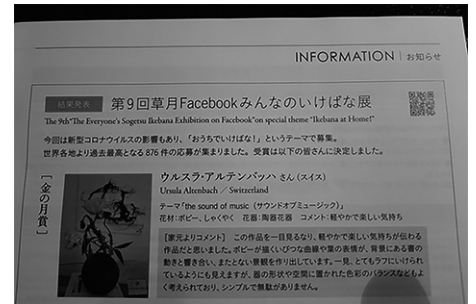
<https://ikebana-international.ch/>

「お知らせ」

例年3月にチューリッヒで開催されるGiardina(園芸全般のメッセ)では、Ikebana International Zürichがかなり大きなスペースで、いけばなの紹介と展示をしている。昨年は新型コロナウイルス感染が急速に広まる中、中止になった。今年再開が期待されていたが、Covid-19感染の深刻な広がりが続く中、昨年末、中止が決定された。



ウルスラさんが手がけた大きないけばな作品



ウルスラさんの金賞を伝える草月流の雑誌

日本酒に魅せられて自分で日本酒を醸造するスイス人 Oliver Weibel さん

アールガウ州Badenで麴(こうじ)製品を作っている論田裕子さん(『グリエツィ』第83号、2018年秋号 p.3、「スイスの日本人」で紹介)が、スイス人で日本酒を自力で醸造している人がいて、麴造りで論田さんが協力しているという話を聞いた。

昨秋、Metmenstetten/Knonau(チューリッヒ州)にある酒造会社 YamaSake GmbH を訪れて、日本酒に魅せられた Oliver Weibel さん(以下オリヴァーさん)とマーケティング担当の実兄 Christian さんに会って、話を聞いた。

話は1990年代半ばに遡る。オリヴァーさんは、その頃から寿司を自分で作り、盆栽も作り、日本語を勉強してきた。日本料理の魅力に取り憑かれ、遂に2016年には日本旅行を果たす。そこで、日本酒醸造の秘訣を垣間見ることになる。1,500を越える酒蔵でひとつひとつ味の違いを決定的にしている麴の役割を発見。日本酒醸造の条件として、良質のお米と上質の水が欠かせないが、そこに麴の化学反応が加わって、味わい豊かな日本酒ができることを知る。

オリヴァーさんは、日本での体験を通じて、スイスでヨーロッパのお米を使って、地元の水を利用して、日本酒醸造を決意。そのための会社を設立。酒造りだけでなく、日本酒の味をしっかりと理解するために、酒ソムリエの研修にも参加し、資格を取得した。

YamaSake GmbH では、イタリア米Camolino(100

%Bio)を使用し、地元の水(硬水)を使用している。そのため、かなりの低温(19度)で醸造しているという。以来、いろんな実験を繰り返し、体に良く、高品質の日本酒造りの努力を積み重ねてきた。こうして、昨年、Nr. 1 Craft Sake(11%)を完成させ、商品化に漕ぎ着けた。このNr. 1 Craft Sakeは、昨年10月28日に行われた London Sake Challenge 2020 の New World Sake 部門で銅賞に輝いた。まだまだ改善の余地は多くあるものの、ヨーロッパにある醸造所として、評価を得たことは大切なことだ。

日本酒としては、アルコール度が11%とかなり低いが、白ワインと同じように冷やして飲むとよい。軽食や魚料理、野菜やチーズなどと合わせて飲むとよく合う感じだ。

まだまだ駆け出しの感はあるが、独力で日本酒を醸造しようというその意欲と心意気を応援したい。そして、今後さらに改良が進み、スイス産の日本酒がリーズナブルな値段で味わえるようになるのが楽しみだ。



Oliver Weibelさん(左)と実兄 Christianさん

には、試飲ルームも用意されている。現下のコロナ禍の中では中々難しいが、感染が落ち着いたら、お酒好きの仲間を試飲ツアーをしてみると面白いだろう。申し込みはオンラインでできる。

YamaSake GmbH では、日本酒のほかにも、麴米、甘酒、酒粕、酒の家庭用醸造キットも販売している。さらに、YamaSake

GmbHの製品を使ったレシピ、たとえば粕汁、酒入りチーズフォンデュ、味噌マヨネーズをはじめ、面白いレシピが紹介されている。家庭内で、パートナーに説明しにくいときなど、このYamaSakeホームページの説明を見せるだけで理解が進むこと請け合いだ。

YamaSake GmbH
Niederfeldstrasse 6c, 8932 Mettmenstetten
Tel. +41 44 515 2020
<https://www.yamasake.ch/>(独語)

醸造所の住所:
Vorderuttenberg 9, 8934 Knonau



醸造所の入口の壁に掲げられたイメージ

YamaSake GmbH 醸造所