



No.7

# Nico Nico ニコニコ

カナダ・カルガリー出身でハンガリー、オーストラリア、エクアドル（サンタクルス島）など、各国の文化に触れてきたニコールさん。独自の感性を持つ文化コラムに出会えるかも知れません。

## Not that far from home

In March, I returned to Canada. This quick trip home for me didn't highlight the differences between Japan and Canada but actually demonstrated to me how I've grown up with a lot of Japanese cultural influences in my life without knowing it.

I grew up with a father who loved to travel (It's probably where I got it from) and therefore spent a lot of my time in Vancouver with my Aunt and Uncle. My Uncle is Japanese Canadian and still holds onto a lot of Japanese traditions. I never really noticed this growing up, it always seemed very normal to me to use chopsticks and eat sushi. I didn't realize how Japanese a lot of the things we did together were until I came here and experienced the same things first hand.

From trips to Fuji-ya to buy bentos for lunch, the beautiful pottery rice bowls, and even the fact my Uncle's side of the family runs the biggest miso producing company in Vancouver; I was exposed to a lot of the best parts of Japan before even coming here. It's always been shoyu not soya sauce and sakura instead of cherry blossoms in my family.

Coming to Japan has made me realize how special it is to have a Japanese Uncle and how lucky I was as a child to get to experience more than one culture first hand. Being here, I now understand him on a different level and we have developed a closer bond sharing experiences from Japan.

## 近い国、日本

3月にカナダに帰国しました。短い旅行でしたが、日本とカナダの違いというより、知らずに受けて育った日本文化の影響に気づく旅になりました。というのも父が旅行好きで（私の旅行好きもたぶんそこから来ているのですが）子供のころからバンクーバーに住む叔父叔母と過ごすことが多かったのです。叔父は日系カナダ人で、日本の伝統を今も引き継いでいます。だから一緒にいて箸（はし）を使ったり、寿司を食べるのは当たり前のことでした。来日して同じことを経験して、初めて自分は日本人たちと同じことをしてきた、ということに気付きました。

「富士家」で買う昼の弁当、美しい焼き物のご飯茶碗、それに叔父方の親戚がバンクーバー大きな味噌会社を営んでいるということ。日本に来る前から、もうたくさん日本の最高な面に触れていたのでした。そして言葉も、身内ではいつも「ソイソース」ではなく「ショウユ」、「チェリープロッサム」ではなく「サクラ」と言っていました。

日本に来て初めて、日系の叔父を持つことがいかに特別なのかを実感しました。そして子供のころにじかに複数の文化に触れられることの幸運さを。日本にいて違う次元で叔父を理解できるようになり、日本での経験を共有することで叔父との結びつきも深くなりました。

(訳：宮地晶子)

## 【ちょっと豆知識】

文中「soya sauce」(醤油)という言葉が出てきました。大豆をsoy( soya ) beans と言います。豆腐はsoy bean curd 味噌はfermented soy bean pasteと言えますが(fermented 「発酵した」の意)、トーフはそのまま通じます。枝豆もそのまま通じます。英英辞典でedamameを引くと、Japanese dish of salted green soybeans (塩味の青い大豆の日本食)と載っています。

先日、「英会話のジオス」破綻が報道されていました。スクール前では生徒がインタビューに答えていました。「10年も通ったのに寂しいね」。それを聞いた子供がびっくり。「10年やってもできるようならないの?」「そりゃそやわ。1回のレッスンは45分間。それが月4回で3時間。12カ月間で年間36時間。10年間でも360時間やし、15日分やで。15日間で英語がペラペラになると思うか?」。関西弁でまくし立てる私に子供が一言。「お母さんにしては計算速いね」。きゃふん。

もちろん、インタビューされた人は効果を実感できるから通っていたのだろうし、楽しくもあったのでし  
インプット(自分の中に言葉)がないと、うなずいているばかり。これでは自分が話したのは全部で5分間だけだった、ということになりかねません。バケツに水を溜めていくと、いつかはこぼれますね。私の経験では、そのバケツは上までいっぱいにならなくても、溜めている途中でこぼれるようになります。そんな言葉のバケツをいっぱいにするためには、1日15分間のラジオでも30分間のテレビドラマでもいいから、一人のときにコツコツと水をくむべきです。

英語教育指導員 宮地晶子の  
**エイゴのマナビカタ**  
第72回  
**10年やれば...**

よう。続けるのは素晴らしいこと。でも、英会話スクールに10年間通ってもいくら大枚をつぎ込んで、それだけでは英語が話せるようにならないのは事実です。  
こういうスクールに勤めていた個人の経験から言うと、「楽しい」だけで終わってしまう場合がほとんどでした。個人レッスンはいかにも効率的なようですが、45分間のうち10分間くらいは「先週は何をしていましたか?」で終わってしまいます。