

Tetsuo Nagata
永田鉄男

撮影監督。パリを拠点に活動。08年に『エディット・ピアフ〜愛の讃歌〜』でフランスのアカデミー賞といわれるセザール賞の最優秀撮影賞を獲得。同賞の受賞は、02年の『将校たちの部屋』に続いて2度目。



Koji Nakamura
中村浩二

太鼓奏者。参加した音楽グループ、ポール・ウィンター・コンソートのアルバム『クレストーン』が08年のグラミー賞ニューエージアルバム賞を受賞。

Yoko Noge
野毛洋子

ブルース・ジャズシンガー、ピアニスト。ブルースの本場シカゴで音楽活動を続ける傍ら、日本経済新聞シカゴ支局の記者としても活躍。

Nana Onishi
大西なな

現代美術作家。05年、日本の伝統工芸を世界に発信すべく、ニューヨークのチェルシーに「ONISHIギャラリー」をオープン。06年の9.11テロ追悼イベントでは日本の供養の概念を用いた「KUYOプロジェクト」を実施し、ニューヨーク市長から感謝のメッセージが届いた。

Rumiko Seya
瀬谷ルミ子

NGO「日本紛争予防センター」事務局。紛争地で兵士の武装解除や動員解除、社会復帰を助ける専門家。03〜05年にはアフガニスタンで武装解除に取り組んだ。現在はスーダンで活動中。32歳。

Jiro Shirasu
白洲次郎

実業家。英ケンブリッジ大学仕込みのマナーやコミュニケーション能力を武器に、吉田茂首相の右腕として戦後の対米交渉に挑んだ。85年没。

Kazuhiro Soda
想田和弘

映画監督。今年5月、ドキュメンタリー映画『選挙』の短縮版が米放送界の権威ある「ピーボディ賞」を受賞。日本型の選挙の内幕を鋭く描いた点が評価された。最新作『精神』の評価も高い。ニューヨーク在住。



Takeshi Kitano
北野武

タレント、映画監督。弟子であるタレントのゾマホンを通してベナンを支援。今年は1人1万円の寄付でベナンの子供の昼食代1年分を負担する「ぼくたちにお昼ご飯おごってくださいませんか?」プロジェクトを開始。ベナンには既に「たけし小学校」や「たけし日本語学校」が建設されている。

Izuru Kumasaka
熊坂出

映画監督、映像クリエイター。08年、初の長編『パーク アンド ラブホテル』がベルリン国際映画祭で最優秀新人作品賞を受賞。34歳。

Keiko Mitsuhashi
三ツ橋敬子



指揮者。08年、イタリアのアントニオ・ベドロッチェ国際指揮者コンクールで最年少優勝。女性としても、日本人としても初めて。29歳。

Yoshiyasu Mizuno
水野由康

タンザニア政府の産業開発アドバイザー。90年代、三菱商事の駐在員としてタンザニアで暮らす。04年、50歳で同社を退職して伊豆にホテルをオープン。引退生活を送っていたところ、タンザニア大統領から同ポストへの派遣要請を受け、08年2月にJICA 専門家としてタンザニアに赴任。着任時には大統領と会見し、現地でも大きく報道された。

Kenji Nagai
長井健司



映像ジャーナリスト。07年9月、ビルマ(ミャンマー)で反軍ゲドモを取材中、治安部隊の銃撃を受け死亡。享年50。殺害された姿を撮影したライター通信の写真は世界中に配信され、08年のピューリッサー賞を受賞した。

Yoshinobu Nagamine
長瀬義宣

赤十字国際委員会(ICRC)駐日事務所所長。国際移住機関やICRCの職員としてパキスタンやアフガニスタンなどで人道支援に従事。今年2月、60年ぶりに開設された同事務所所長に31歳の若さで就任。

本物志向の強い人が見たら首をかしげるかもしれない。回遊式庭園には茶庭や築山のほか稲荷神社が配され、鳥居まである。純粋な日本庭園というより、西洋人から見た日本のイメージを表した「ジャポニスム」だと言う人もいる。確かに、師匠に就かず独学で造園技術を身に付けた塩田が、日本で大きなプロジェクトを任せられることはなかっただろう。

だがこの日本庭園の責任者ブライアン・ファンクは「日本文化を紹介する試みとして先駆的で大成功だった」と語る。「非常に日本的な部分があれば、欧米人向けに手を加えた部分もある」。才能豊かで勤勉で、現実的な面も持ち合わせた造園師だったという。

今では盆栽の常設展示エリアも造られ、毎年恒例の桜祭りでは和太鼓からコスプレまでさまざまな日本文化が紹介される。ファンクは言う。「こんな時代が来るとは塩田も想像しなかっただろうね」

コロンビウス(ニューヨーク)

Juri Miyawaki

宮脇樹里
■ティーハウス・オーナー

英国人をうならせる
極上スコーンのお話

テーブルにスコーンが運ばれてくる。まだ焼きたての温かさを添えられているのは、器からあふれそうなストロベリージャムと見るからに濃厚なクロテッドクリーム。イギリスの伝統的なアフタヌーンティーのセット「クリームティー」だが、こんなにもそられるのは初めてだ。

もちろん、スコーンはほんの手始め。ケーキを1つは食べないと、イギリスのアフタヌーンティーではない。ご心配なく。この店には自家製ケーキが14種類も用意されている。店の一番のおすすめ(そして私の一番のお気に入り)は、舌の上でとろけるビクトリアスポンジケーキだ。

これぞイギリスという雰囲気の中で、イギリスの伝統的な味を楽しみたいなら、「ジュリズ」で決まりだろう。この店があるのは、コッツウォルズ地方の小さな町ウインチコム。なだらかな丘、広がる緑、ハチミツ色の石造りの家。イングランドのなかでも最もイン

グランドらしい景色が広がる。ところが、ジュリズは完全なイングリッシュ・ティールームではない。ヒントは日本茶が置かれていることだ。そう、ここは6年前にオープンした日本人の店。宮脇樹里が両親と共に営んでいる。

紅茶協会の賞にも輝く

日本人であることがハンディになったことはない。その証拠に、08年には英国紅茶協会の「トップ・ティープレス」賞に輝いた。店の内装やサービス、紅茶についての知識など、幅広い側面を審査する栄えある賞だ。

賞を獲得したおかげもあって、100席ほどの店内は不況の今も混み合っている。地元客が多いが、日本からやって来る客も全体の2割ほどいる。

これほど完璧なクリームティーを出すのが実は日本人だと知って客は驚かないのだろうか。「皆さん、びつくりされるようです。まあ、いいほうの意味で」と、宮脇は笑う。

それも当然のこと。何しろ、入念に準備した結果なのだから。店を開く前に、宮脇はコッツウォルズのティールームについて丸1年かけて調べ上げた。

完璧な味とサービスには、それなりの代価が掛かる。どっしりしたベークウェルタルトは約4ポンド(約640円)。イングリッシュユテ(約640円)。イングリッシュユテ(約640円)。イングリッシュユテ(約640円)。イングリッシュユテ(約640円)。イングリッシュユテ(約640円)。イングリッシュユテ(約640円)。イングリッシュユテ(約640円)。イングリッシュユテ(約640円)。イングリッシュユテ(約640円)。イングリッシュユテ(約640円)。

しかし出てくるものは、どれも本物だ。焼菓子はすべて自家製で、材料も可能な限り地元産のオーガニックなものを使っている。

とにかく文句のつけようがない。この店には、旅行ガイドが約束したイングランドがそのままある。パイン材の家具に花柄のカーテン、白と青の食器、そして暖炉。晴れた日には、バラの咲き誇る庭でお茶を楽しむのもいい。

周りの環境もイングランドらし