



アゼルバイジャン(コーカサス)…優雅なペアダンス

# カワサキ・インターナショナル・ダンスアクション(KIDA)

2023年2月、川崎市市制100周年の前年に発足しました。私たちの活動目的は、ダンスや音楽の文化を通じて多文化共生を進めること、参加する方が異なる文化を通じて共に学び合うこと、障がいの有無をも含めた文化の違いも多文化と捉えて誰もが理解し合える社会を目指すことです。

2023年9月に、カルッツかわさき大ホールにて「第1回カワサキ国際ナショナルダンスフェスティバル」を開催。2024年7月には第2回(ラゾーナ川崎プラザソル)、そして、本年2025年9月に第3回目のフェスティバルを開催しました。各回とも、国内外で活躍するダンサーやミュージシャンを迎えた彩り豊かなフェスティバルとなり、多くの観客に喜んでいただきました。

川崎市国際交流センターホールで開催した、今年のダンスフェスティバルでは、ブルガリアダンス、フラ、ハイランド(スコットランド)ダンス、アゼルバイジャン舞踊、ジャワ舞踊、コーカサスダンス、南インド伝統舞踊、そして最後にインドネシアのワヤン(影絵芝居)をご覧いただきました。

これまででも日本舞踊、能楽、コンテンポラリーバレエなどのダンサーの方々にご登壇いただきましたが、今後も世界中の多様なダンスや音楽のアーティストのみなさんにご出演いただきたいと考えています。それぞれの音楽や動きは、耳にも目にも心地よく、私たちの心を豊かに満たしてくれます。ほとんどの出演者のみなさんは、日本と海外を行き来して活動されています。ダンスのワークショップに参加された方々は、珍しい動きに目を輝かせて踊られています。

これからも、素晴らしいアーティストの方々をご紹介していきたいと思いますので、応援のほどよろしくお願いいたします。



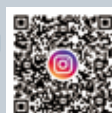
フィナーレ…来場者と出演者による踊り

写真撮影:三上 文規

カワサキ・インターナショナル・ダンスアクション

代表:三沢範子

連絡先:Info.kida2023@gmail.com



## 図書・資料室から本のご紹介



### 『日本に住んでる世界のひと』

金井真紀 文・絵(大和書房, 2022.11)



留学先の日本で起業した人、難民申請中の人、日本生まれの中国籍の人、川崎市のハルモニ……。仕事、家族、友人、毎日の生活、それぞれの事情を抱えながら懸命に生きる姿は、私たちが街ですれ違うごく普通の人々そのものです。

いま日本に住んでいる外国人は276万人余(「在留外国人統計」2021年12月)。京都府の人口よりも多いその中からオールドカマー、ニューカマー18組20人に、じっくり聞いた話をまとめた一冊。世界は「ぜんぶつながっている」そんな著者の思いにぜひ触れてみてください。

### 『ゾヤの物語』

ゾヤ, ジョン・フォーリン, リタ・クリストファーリ著; 泉康夫訳(高文研, 2024.6)

アフガニスタンのカーブル(注)で生まれたゾヤは民主主義の確立を目指すRAWA(アフガニスタン女性革命協会)の活動に身を投じ、祖国の女性を解放する運動に加わるべく、亡命先のパキスタンからの帰国を決意。全身を覆うブルカをまとい、タリバーン政権下のアフガニスタンに入国するところからこの物語は始まります。

アフガニスタン女性すべての苦しみを代弁する本であってほしい。そんな願いとともに書かれた、あるアフガニスタン女性の半生を描いたノンフィクションです。

※(注)首都。公的機関等で「カーブル」と表記されてきたが、近年、現地の発音に近いとして使用されている。



## 行ってみよう! このお店

17

～外国人シェフや外国人と共に、頑張っているお店を紹介～

### 広東料理 港 味

【営業時間】ランチ11:00～15:00 デイナー 17:00～23:00  
【定休日】年中無休  
【住所】川崎市幸区幸町2-680-7 川崎駅から徒歩10分程度  
【電話】044-387-0826

中国広東省出身の梁さん駱さん夫婦のお店です。一見するとどこにでもある中華料理店ですが、実は本場の味を大切にしています。例えば、私が注文した「広東風三色丼(広式三拼飯)」です。焼きアヒルの皮は琥珀色で、カリッとした皮の下は脂はとろけるような旨みがあります。チャーシューは蜜のような照りがかかり、甘じょっぱい味は広東音楽のように複雑で心地よいです。白い鶏肉はあっさりとした見た目ながら、皮と



梁さん(左)と駱さん(右)



広東風三色丼



店の外観

身の間に透き通ったゼラチンが閉じ込められ、料理人梁さんの技量がわかります。ご飯一粒一粒がしっかりと肉の旨みを吸い込み、それ自体がごちそうです。シンプルな中にこそ真髓があるとは、まさにこのことです。

店長で、梁さんの奥さんでもある駱さんは「三色が輝く広東風三色丼は、嶺南地方(P6上段の(注2)参照)の食の知恵の結晶である」と自慢しています。

広東風三色丼だけではなく、ほかにもいろいろな美味しい料理があります。ぜひ一度味わってみてください。

(取材・文・写真撮影:編集ボランティア 李 芷君)