

多様な文化が交錯する国

# トルコ共和国

後援：トルコ共和国大使館

世界でも有数の親日国「トルコ」。古くから交流のある国ですが、私たちの知らないことがまだまだいっぱいあります。歴史・文化・食など知れば知るほどますます魅力的な国です。仲の良い友人の意外な一面を知るように、この機会にもっとトルコを身近に感じてみませんか。2011年10月から開催している特別企画の後編です。

一括申込が  
お得です！

■受講料：一括(オヤ体験以外の4講座、第12回の食事代を含む) 会員 13,400円 一般 16,200円  
■定員：特に記載がない場合は各講座 20名 ■講座コード：一括 1215-0010

※このシリーズは各種割引制度対象外です。

1215-0114

第8回  
1/14  
(土)

## トルコの音を楽しむ

～伝統の弦楽器「サズ」を通じて、  
異国情緒のトルコを体感～

13:30～15:00

■受講料：会員 3,000円 一般 3,500円

サズは2000年の歴史をもつトルコの伝統的な弦楽器。日本の三味線とは親戚にあたります。洋ナシの形をした胴体から長く華奢な棹がのび、その音色は、時に情熱的に時に神秘的に、トルコの歴史を奏でます。初めて聴くのに何故か懐かしいサズの音色。

この講座では、実際にサズの演奏を交えながら、異国情緒あふれるトルコのリズムや楽器、音楽事情などについてお話していきます。



講師 ●トルコ伝統楽器サズ演奏家  
大平 清

【講師プロフィール】

トルコのイスタンブールにて、アリ・ハイダル氏、ムスタファ・ギュベン氏、イルファン・オラル氏、ムスタファ・キュルチュク氏より、またブルサのケマル・カマル氏より、サズの演奏法とトルコのハルク・ミュージック(民族音楽)を学ぶ。NHKFM「夕べの広場」、NHK国際放送「ウィークエンドプレイク」、トルコブルサのオライTVの音楽番組などにゲスト出演。トルコ共和国大使館主催コンサートなど。トルコの伝統楽器サズ、ウードと西洋のクラシックの楽器を用いたユニット「新オリエント楽派」主宰。

1215-0124

第9回  
1/28  
(土)

## エル・トゥールル号事件から始まる 日土の友好の絆

～親日の理由と最近のトルコ事情～

13:30～15:00

■受講料：会員 3,000円 一般 3,500円

世界で有数の親日国トルコ。エル・トゥールル号遭難事件という悲劇で始まった日本とトルコの友好関係において、イランイラク戦争でのトルコ航空機によるテヘラン在住邦人救出劇はあまりにも有名です。

2010年には友好120周年記念の「トルコにおける日本年」事業がトルコ全国で展開され、2011年の東日本大震災ではトルコの温かい支援により両国間の絆はさらに強いものになりました。観光名所巡りではなかなか知りえない両国の関係と、ヨーロッパ的な部分とアジア的な部分のあるトルコ人の素敵ライフスタイルなどをご紹介します。



講師 ●日本・トルコ協会事務局次長  
大曲 祐子

【講師プロフィール】

1996年より日本・トルコ協会勤務。一橋大学大学院社会学研究科博士後期課程在籍。イスタンブールとアンカラに在住経験がある。共著に「今すぐ話せるトルコ語」、「タビトモ会話トルコ語」「神の法vs人の法」

1215-0134

第10回  
2/4  
(土)

## トルコの手芸 オヤ体験講座

13:30～15:30

■受講料：会員 4,000円 一般 4,500円

■教材費：1,500円(糸・かぎ針) ■定員：10名

イスラム教徒であるトルコの女性はスカーフを頭にかぶりま。嫁ぐ際には沢山のスカーフが嫁入り道具になり、そのスカーフの縁を鮮やかに彩る飾りが「オヤ」です。オヤにはいくつかの手法がありますが、今回は最も一般的な「トゥオヤ」の手法を学びながら、ハンカチの縁飾りに挑戦します。縁に飾りのない、ハンカチをお持ちください。

●対象：くさり編み、長編みといったかぎ針の基本ができる方



講師 ●トルコ文化センター手芸教室講師  
セヴダ アイドゥン

1215-0144

第11回  
2/25  
(土)

## トルコの都市と市場の魅力探訪

～バザールと伝統的な生活空間～

13:30～15:00

■受講料：会員 3,000円 一般 3,500円

トルコの街の中心部には賑やかなバザールが広がっています。絨毯、貴金属、革製品…と、通り毎に同業種の店が並ぶグラド・バザールや香辛料の市場として港前に構えるエジプト市場、交易商たちの拠点となってきた隊商宿キャラバンサライ、といった伝統的なバザール空間から都市の歴史と特徴をみていきます。イスタンブール、ブルサ、コンヤといった大都市からエーゲ海沿いの港町や白壁の民家が立ち並ぶ山間の町まで多様な都市を写真や図面とともに巡ります。歴史建造物や街並みの保存・活用の取り組み、伝統的な民家や女性のコミュニティ空間もあわせて、トルコの都市文化を紹介します。

講師 ●昭和女子大学  
人間社会学部准教授  
鶴田 佳子

【講師プロフィール】

建築計画・都市計画専攻。博士(学術)。著書『トルコ・イスラーム都市の空間文化』(共著、山川出版社、2003年)。1990年よりトルコ及びヨーロッパ諸都市の空間形態についてフィールド調査・研究を行っている。



1215-0154

第12回  
3/10  
(土)

## トルコの食文化

～その背景と文化的多様性～

15:30～19:30

■受講料：会員 3,000円 一般 3,500円

■食事代：3,000円 ■定員：25名

会場 ■トルコレストラン&バー EFES(表参道)

独特の文化と歴史をもつ国には必ずその国特有の食の文化が発達しているものです。中央アジア以来の遊牧の伝統とイスラム世界の食文化と地中海世界の食材の出会いの中で生まれたトルコ料理は、欧米ではフランス料理、中国料理とならんで世界三大料理のひとつとして挙げられることも多く、その味は我々日本人にも親しみやすい料理だと言えます。本講座ではトルコの食文化について歴史的背景まで遡りながら、その多様性とおいしさを図像も交えながらご紹介したいと思います。なお、教室での講義の後は場所をレストランに変えてトルコ料理を味わっていただく機会を設けます。



講師 ●東京大学東洋文化研究所  
教授 鈴木 董

【講師プロフィール】

1970年、東京大学法学部卒業。1972年、同大学院法学政治学研究科修士課程修了、博士課程進学、1972年・75年、トルコ国政府奨学金留学生としてイスタンブール大学文学部留学、1982年、東京大学大学院法学政治学研究科博士号取得。1983年東京大学東洋文化研究所助教授、1991年同教授、現在に至る。主な著書に「オスマン帝国—イスラム世界の「柔らかい専制」」(講談社現代新書)、「図説 イスタンブール歴史散歩」(河出書房新社)、「世界の食文化(9)トルコ」(農山漁村文化協会)等多数。オスマン帝国史を中心に、イスラム世界・歴史の諸側面を研究、比較史・比較文化にも関心を持つ。

●秋からの本講座をご受講いただいた方を対象に、全12回の講座終了後にレセプションを予定しています。対象の方には別途ご案内をお送りいたします

この講座に関する  
お問い合わせ・お申し込みは

昭和女子大学オープンカレッジ (TEL 03-3411-5100) へご連絡ください