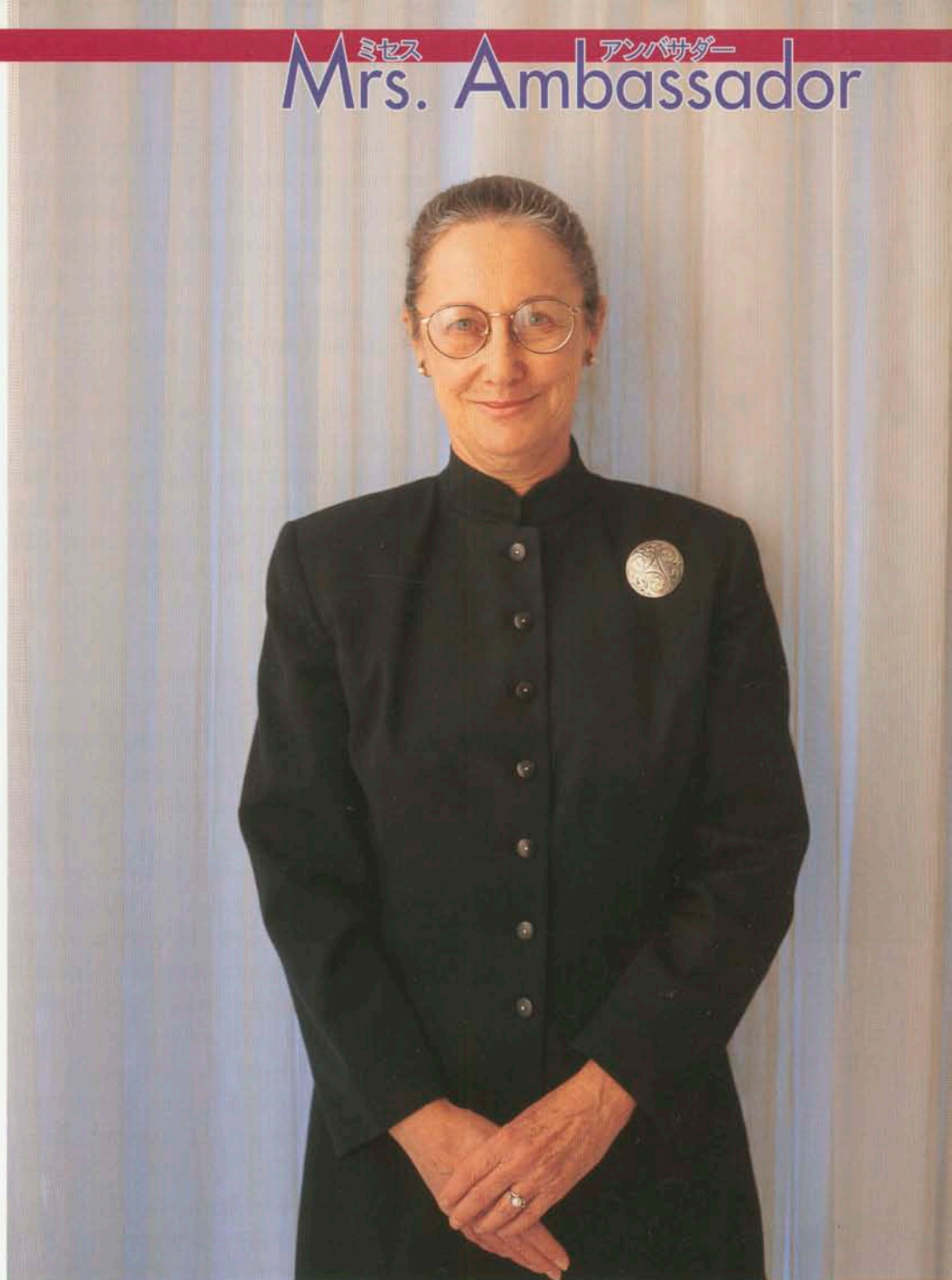
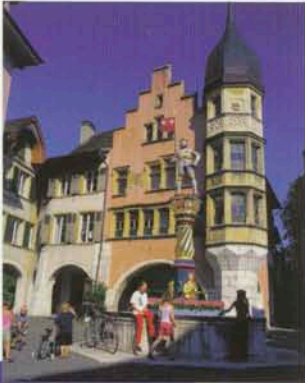




Wife of the Ambassador of  
the Swiss Confederation  
Mrs. Antoinette Manz  
スイス連邦大使夫人  
アントワネット・マンツさん



## 壊れた鏡の破片を、拾い集めては落としていく Picking up and leaving behind the pieces

For Japan, the country of Switzerland does not need any extensive introduction. Many Japanese people appreciate Switzerland's vast scenic mountains, fine chocolates and elegant watches. However, there is also another Swiss treasure which Japan possesses and can also appreciate, Mrs. Antoinette Manz from the Swiss Embassy in Tokyo.

日本人にとって、スイスという国は長ったらしい説明など必要はない。多くの日本人たちが、スイスの雄大な美しい山々、高級チョコレート、エレガントな時計などを高く評価している。だが、もう一つ日本にありながら評価することのできる、スイスの貴重な存在がある。それは在日スイス大使夫人、アントワネット・マンツ夫人だ。







“I have come to feel very much at home here in Japan.” says Mrs. Manz who arrived in Tokyo with her husband in August 1997. “This is our first posting in Asia.” However, for Mrs. Manz, coming to Japan also meant coming home to the land where she was born and spent the first 7 years of her life.

“My being posted here in Japan has become a means of examining my life.” Mrs. Manz comments. “It is like looking into a mirror that has been shattered and wherein some shards are missing. I have been busy collecting such shards and fitting them back into the broken looking-glass.”

In the early Showa Period, her father came to Japan to learn the silk trade and was a part of one of the first Swiss Trading Companies established in Japan. Meanwhile, her mother came to Tokyo as a tutor to the then British Ambassador's daughter. After the two met in Japan, her parents married on the birthday of Emperor Meiji, also known as “Culture Day” in Japan, and then settled in Kobe, on the Slope of Mount Rokko where Mrs. Manz was born. She also spent considerable time in Karuizawa. “I have very fond memories of Karuizawa. In Switzerland, many people thought I was making up a story when I told them we had lived in the woods there.”

“Although I spoke Japanese as a child, I had all but forgotten the language except for a smattering of words.” says Mrs. Manz, who also attended kindergarten in Japan. “Now, I am in the process of rediscovering this fascinating language and the world behind it.”

With her fascination for language, Mrs. Manz does not view Japanese as difficult, just as very different. “In French and German we have words that are classified as masculine, feminine, or neuter. In Japanese, words are not defined by gender. It is an interesting aspect. The world is different depending on what language you use,” comments Mrs. Manz.

With the legacy of her mother's teaching background and her fascination with languages, Mrs. Manz became a teacher of languages and literature for many years. “Being a

「日本にいと、とても居心地が良いと感じるようになりました」と、マンツ夫人は言う。夫人が夫と共に東京にやってきたのは、1997年8月だった。「アジアでは初めての任務地です」だが夫人にとってこの赴任は、生まれてからの七年間を過ごした土地への帰国でもある。

「日本へ赴任したことで、自分の人生を省みることになりました。まるで壊れた鏡を見つめているけれど、その破片のいくつかが失われているようなものです。これまで私は、一生懸命その破片を拾い集め、壊れた鏡にはめ込んでいるような気持ちでした」

昭和の初期、夫人のお父さんは、日本に初めて進出してきたスイスの貿易会社数社のうちの一つに勤めており、絹物貿易を学ぶために来日していた。片やお母さんは、東京で英国大使の娘さんの家庭教師をしていた。日本で出会った二人は、「文化の日」として知られる明治天皇の誕生日に結婚した。そして神戸の六甲山中腹に新居を構え、マンツ夫人が誕生した。夫人はまた、軽井沢で過ごすことも多かった。「軽井沢には楽しい思い出がたくさんあります。私が軽井沢の森の中に住んでいたと言っても、スイス人は大抵、私が作り話をしているのだとしか思ってくれませんでした」

「子供の頃は日本語を話せていたのに、今では片言しか覚えていません」と、日本の幼稚園にも通っていたマンツ夫人は言う。「今、この素晴らしい日本語と、その背景にある世界を再発見しようとしているところです」

言葉に対して強い興味を持つマンツ夫人は、日本語を難しいとは思わず、全く異なる種類の言葉だととらえている。「フランス語やドイツ語では言葉は男性、女性、中性に分かれますが、日本語では性の区別がありません。これはとても興味深い点です。どの言葉を話すかによって世界は違ってきます」と言うマンツ夫人。



Mrs. Antoinette Manz's mother during their time in Japan in the late 1930's.

1930年代後半  
日本でのマンツ夫人のお母さん





teacher is very similar to working for the embassy.” Manz says serenely. “You are dealing with people. And in essence, you always give something of yourself and your personality in your work.”

“It is what a person is willing to give from his/her heart during the short stretch on the walk of life they share that helps get past superficial differences between people of different cultures.” Mrs. Manz also adds. “Working for the embassy is a unique opportunity for my husband and me to learn about people and the world they live in.”

Life partners for many years, Mrs. Manz met her husband at the University of Zurich where he was studying law and she was enrolled in the liberal arts faculty. Coincidentally, both came from towns on the lake of Zurich and they both also received scholarships to study in the US the same year, but never met until returning to Switzerland. After their graduation, they got married and went on to write a doctoral thesis.

After the completion of their doctoral theses, they moved to Berne, the capital of Switzerland and began work for the Ministry of Foreign Affairs. “Life changed pretty much as expected after our marriage.” The couple also have two children who are both active lawyers in New York and in Zurich.

“I like to stay busy.” Mrs. Manz remarks. “I love ending my days thinking about all the things I have done during the day. Perhaps I will only know when I have finished finding all the pieces to my broken mirror at the end of my days.”

Perhaps Mrs. Manz will find all the shards to her mirror, but she also unconsciously drops a few shards along her journey. With the light shining off the pieces she leaves behind, they shine brightly for others to see and reflect on their world as well. Unlike the story of Hansel and Gretel, the trail she leaves shimmers brightly for others to follow.

母親が元教師だったという点と、自分でも言葉に興味があるという点で、マンツ夫人は長い間言語と文学の教師をしていた。「教師と大使館の仕事はとてもよく似ています。人と接する仕事ですから。基本的にどちらも、自分の中の何かを、自分の人となりを仕事に捧げる仕事です」とマンツ夫人は穏やかな表情で語る。

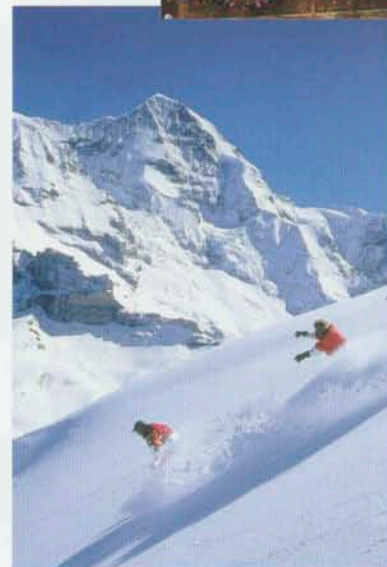
また夫人は、「異なる文化的背景を持つ人々には表面的な違いがありますが、それを乗り越える助けになるようなことこそが、短時間で同じ職業を持つ人たちが進んで心からやりたいと感じていることなのです。大使館勤務は夫にとっても私にとっても、人間と人間が住むこの世界とを知る上で絶好の機会になりました」と言う。

長年のライフパートナーであるマンツ氏と出会った場所はチューリッヒ大学だ。彼が法律を勉強しているところへ、マンツ夫人が教養学部に入學した。偶然にも二人は、チューリッヒの湖畔の町出身で、しかも同じ年に奨学金を受けてアメリカへ留学していたのだが、スイスへ帰るまでお互いに知らなかった。卒業と同時に二人は結婚し、その後博士論文を書くことになった。

二人は博士論文を書き上げると、スイスの首都ベルンへ引越し外務省に入った。「予想した通り、結婚によって人生はがらりと変わりました」子供は二人いて、ニューヨークとチューリッヒで弁護士として活躍している。

「私は忙しいほうが好きです」とマンツ夫人は言う。「その日にやったことを全部思い出しながら一日を終えることが大好きなのです。人生の終わりになって初めて、壊れた鏡の破片を全て見つけることができたのがいつだったのか分かるのかもしれないね」

マンツ夫人は、壊れた鏡の破片を全て見つけても、無意識のうちにまたいくつかを旅の途中で落としてしまうにちがいない。背後に落としていった破片に反射する光で、他の人たちが世界を見ることができるようあたりを明るく照らす。ヘンゼルとグレーテルの話とは違い、彼女が通った道は後に続く人々のために明るく照らされている。





Cheese Fondue

チーズ・フォンデュ



スイスの家庭料理、チーズ・フォンデュ。日本でもよく知られており、野菜を入れたりチョコレート・フォンデュにしたりと色々なバリエーションがあるようです。でも本場のチーズ・フォンデュはいたってシンプル。パリジャンやバタールなど、パンだけで楽しめます。寒い冬にワインと一緒にどうぞ。

Cheese Fondue is a kind of Swiss home cooking. It is also well known in Japan and there are various kinds of variations like putting in vegetables or making chocolate fondue. But a genuine cheese fondue is extremely simple. It can be enjoyed with just a bread like parisien or batard. During this cold winter, why don't you try it along with some wine?

調理

1. 深めのホーロー鍋（土鍋）の内側をんにくの切り口でこすり、十分に、んにくをすりこむ。
2. 薄くおろしたチーズを鍋に入れ白ワインを注ぎ強火にかける。全体がよく混ざるように、ゆっくりと木じゃくしで混ぜる。
3. 全体がトロリとなったら、キルシュで溶いたコーンスターチを加え、さらによく混ぜる。このつなぎを入れる時は、少しずつ入れるように注意する。
4. グツグツ煮立ってきたらでき上がり。鍋をテーブルの上のアルコールランプの台にうつす。

Cooking

1. Rub the inside of a deep hollow ware pot (earthenware pot) with the cut side of a piece of garlic and rub the garlic on well.
2. Put the finely grated cheese in the pot, pour in the white wine and heat with a strong flame. Stir slowly with a wooden ladle so that everything gets mixed well.
3. When everything gets thickened, add the cornstarch dissolved with kirsch and stir even harder. When you put in this combination in the pot, take care to put it in little by little.
4. Once it starts to simmer gently, it is ready. Move the pot on to an alcohol lamp stand on the dining table.

準備

パリジャン、バタール、バゲットなどのパンを用意し、どこか一辺に堅い皮をつけて切るようにします。切ったものを串やフォークに刺しておきます。チーズは、チーズおろしでけずります。チーズやキルシュは、有名デパートなどで手に入ります。

Preparation

Prepare some bread such as parisien, batard or baguette and cut it so that some part of the pieces of bread have some hard crust on them. Stick a skewer or a fork into each of the cut pieces of bread. Grate the cheese with a cheese grater. You can get the cheese and the kirsch at stores such as well known department stores.

材料（2人分）:

グリエールチーズ	210g
エメンタルチーズ	70g
白ワイン（ドライタイプのもの）	1カップ（140cc）
コーンスターチ（片栗粉でも可）	大さじ2
キルシュ	大さじ4
んにく	半片分
フランスパン	適宜

Ingredients (Serves 2 people) :

Gruyere cheese	210g
Emmental cheese	70g
White wine (a dry wine)	1 cup (140cc)
Cornstarch (potato starch can also be used)	2 tablespoons
Kirsch	4 tablespoons
Garlic	1/2 clove
French bread	as needed

お店情報

Restaurant Information

スイス・シャレー  
新宿野村ビル店  
Swiss Chalet



Shinjuku Nomura Building Restaurant  
東京都新宿区西新宿1-26-2 新宿野村ビル50F  
50 Floor Shinjuku Nomura Building,  
1-26-2 Nishi Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo  
野村ビル休館日と年末年始（12/30～1/3）は休業  
Restaurant is closed when the Nomura Building is closed  
and during the winter holiday season (12/30～1/3).  
ランチ／Lunch 11:00～14:30  
ディナー／Dinner 17:00～22:30  
ラストオーダー／Orders taken until 21:15  
TEL : 03-3348-6571 FAX : 03-3348-6573