

-Monthly News Letter-



BEIJING

TOKYO

SHANGHAI

DELHI

GUANGZHOU

BANGKOK

HO CHI MINH

SINGAPORE

What's on **today**?

- September 2011 No.24-

TOKYO

BEIJING

SHANGHAI

GUANGZHOU

BANGKOK

HO CHI MINH

SINGAPORE

DELHI

What's on today?

-Monthly News Letter-

- September 2011 No.24-

史上もっともにぎわった東京ゲームショウ2011、過去最高の22万2668人を記録

幕張メッセ(千葉市美浜区)で開催された「東京ゲームショウ2011」が9月18日、最終日を迎えて、ビジネスデイと一般公開日の4日間で22万2668人を記録。東京ゲームショウ過去最高となる昨年の約20万7647人をさらに上回った。

9月17日には8万6251人の来場者数を記録し、1日単独で見ると2006年9月23日に記録した8万4823人を超す過去最高記録を樹立。東京ゲームショウ史上初となる20万人を突破した昨年から、本年はさらに約1万5千人増となり、ゲームショウ史上もっともにぎわったイベントとなった。



2011年	2010年	2009年
9月15日(木)ビジネスデイ 2万5631人	2万4764人	2万7435人
9月16日(金)ビジネスデイ 2万7042人	2万4229人	2万4605人
9月17日(土)一般公開日 8万6251人	8万1469人	6万1138人
9月18日(日)一般公開日 8万3744人	7万7185人	7万1852人
合計 22万2668人	20万7647人	18万5030人

こうした記録にはSCEのPlayStation Vitaが実際に触ることができ、かつ32タイトルものPS Vitaタイトルがプレイアブル出展されたことや、カプコンの任天堂3DSタイトル「モンスター・ハンター3(トライ)G」への試遊に注目が集まつた結果といえる。事実、一般公開日にはどちらも開場30分～1時間で入場制限がかかるほどの人気ぶりだった。

他のタイトルも軒並み数時間待ちの列で人が絶えることはなく、最大小間数での出展が話題となったグリーのブースにも会場限定のアイテムを求める来場者が訪れていた。



「東京ゲームショウ2012」は、2012年9月20日(木)から9月23日(日)まで、再び幕張メッセで開催される予定。

『横浜トリエンナーレ2011』

横浜を舞台に3年に1度開催される日本を代表する現代アートの国際展、『横浜トリエンナーレ2011』が2011年8月6日(土)～11月6日(日)まで開催されている。

今年は横浜美術館と日本郵船海岸通倉庫(BankART Studio NYK)をメイン会場に「世界や日常の不思議」や「魔法のような力」、「神話」などからインスピライアされた作品を展開。開港の街・横浜を舞台に国内外で活躍する現代美術家の作品を中心とした、ダイナミックな作品の数々が展示される。

2001年に始まり、2005年、2008年に開催され、今年が4回目となるこの展覧会、10年目の節目となる今回は、「みる」「そだてる」「つなげる」の理念のもと、各種関連プログラムを開催。

日本における現代アートの国際展の草分け的存在としてスタートしたこの展覧会は、延べ100万人以上の人々を動員している都市型大規模アートイベント。今年は「OUR MAGIC HOUR -世界はどこまで知ることができるか?」をテーマに、国内外60人以上の現代アーティストの作品を展示。サイトスペシフィックなインсталレーションや映像メディアを駆使した作品から近代絵画やコプト織のような歴史的作品まで、制作年代も素材も異なる多種多様な作品群で構成される。



マックス・エルンストやイサム・ノグチ、コンスタンティン・ブランクーシらの作品を飾るほか、オノ・ヨーコ、横尾 忠則、田名網 敬一らが参加する予定。

ところで、横浜みなとみらい地区と言えば、先日9月17日に日清食品ホールディングス(東京都新宿区)はカップヌードル発売40周年を記念し、「カップヌードルミュージアム」(正式名称: 安藤百福発明記念館)をオープンした。インスタントラーメンにまつわるさまざまな展示や体験工房を通じて、発明・発見の大切さやベンチャーマインドについて楽しみながら学べる体験型食育施設。同ミュージアムのクリエイティブディレクションはアートディレクターの佐藤可士和さんが担当し、建物やロゴマークのデザインから、各展示のコンセプトワークまで、「創造的思考=クリエイティブシンキング」をコンセプトに総合的にプロデュースしている。

心地よい秋の一日、横浜みなとみらい地区を散策するのも楽しいかもしれない。



What's on today?

-Monthly News Letter-

- September 2011 No.24-

ナンとカレーな？インドの食生活

もしかして、インドの食事は毎日毎食カレーとナンだと思っていませんか？

今回はインドの家庭料理の紹介として、弊社「サプタム」の社長・バルマの食生活をリポートします。ちなみに料理を作ってくれたのは社長の奥さんです。



これはある日のオフィスでの昼食です。多くの日本人はカレーの付け合せはナンだと思っていますが、インドの家庭ではナンよりもチャパティ(写真右上の円形状のパン)が一般的です。これは全粒粉を水で練り、クレープのように薄く素焼きしたもので。おかげはカレー味の野菜炒めとサラダ、梨でした。



そのチャパティを二枚使い、間にポテトなどの野菜を挟んで焼いたものを「パラーター」といいます。これはバターを塗って食べるので、とてもボリュームがあります。これはバルマ家の朝の定番メニューです。



チャパティをパンに変えたパラーターもあります。奥さんはこれを普通にホットサンドと呼んでいて、「欧米か」とツッコミを入れなくなりました。中身はパラーターと同様に潰したジャガイモや玉ねぎ、香草などを入れてサンドします。バルマ家にはホットサンド・マシンがあるので本当に欧米的です。



朝食はこのように、パンやコーンフレークも食べます。この日は豆「ダール」とインド特有のチーズ「パニール」の炒め物が並んでいます。バルマ家ではコーンフレーク+パラーターが最も多い組み合わせで、朝からお腹が膨れます。ダールはカレーに炒め物にと頻繁に使われますが、実は私は豆類が苦手。でもそんなこと言えないよ....。



この日の夕食はパニールのカレーとグリーンピースのライスでした。バルマ家ではライスもよく食べられます。毎日、朝も昼もボリューム満点なので、私の夕食はやや少なめに盛り付けてあります。インドのライスは素麺を細かく刻んだような形で、日本のお米のように糊気は強くありません。また、お米は炊くのではなく茹でるので「ボイルドライス」と呼ばれています。

夕食には、こうしたヌードルが出る時もあります。これは「マギー」というメーカーの即席麺で、日本では「マギー・コンソメ」でおなじみです。カレー味で、じわじわくる辛さがあります。社長の息子さんの大好物なのですが、奥さんは体に良くないからと、そう頻繁には作ってくれません。即席麺=体に悪い、はどこの国でも同じなんですね。



インドは9月下旬、日本のお彼岸とお盆を合わせたような期間でした。バルマ家にもヒンドゥー教のお坊さん「グルジー」が来てお祈りをします。左上の膨らんだものはチャパティを油で揚げた「プーリー」です。左へ時計回りに乳粥、豆のスープ、カリフラワーとポテトの炒め物、そして野菜をヨーグルトであえた「ライター」です。インドでは乳粥は甘味たっぷりで、日本でいえば“おはぎ”にあたるのでしょうか。



お祝いの食べ物はまだあります。これはライス、野菜、ナッツ、ドライフルーツをカレー風味に炒めた「ビルヤーニー」という食べ物で、インドでは高級料理とされています。カレーチャーハンと言ったらそれまでですが、インドでは高級レストランでないと置いてないんだとか。



社長の奥さんお手製、トマトスープです。クルトンもパンを自宅で揚げたものです。以前、社長はデリーにある某有名ピザチェーン店でケチャップをお湯で溶いたようなトマトスープを飲み、喉を痛めたそうです。そのトラウマから、今では奥さんが作ったスープしか飲まないんだとか。ちなみに右上に少し入り込んでいるのは付け合せのパイナップルです。



バルマ家では朝、家族がバルコニーで風に当たりながら新聞を読みます。やや寝坊気味の私に奥さんが出してくれたのは、インドのミルクティー「チャイ」と、なぜか天ぷらの「パコラ」でした。ちなみにこれは飽くまでの朝のチャイの付け合せであって、朝食ではありません。このあとさらに、あのボリューム満点な朝食が私を待っていました。



「今日は日曜日だ！」と社長のおごりで、お店で買ってきた料理を家で食べました。左下の白いものはナンに見えますが、鉄板の上で回しながら膨らませて焼く「ローティ」というパンです。それを豆やジャガイモのカレーで食べます。茶色いお皿に入っている緑のものは唐辛子の漬物で、インド人にとっても激辛だとか。社長が「これを全て食べたらインド旅行に無料招待しちゃうよ」と笑っていました。



私は来月から社長の家を離れ、ニューデリーで一人暮らしを始めます。インドでの一人暮らしにワクワクしつつも、奥さんの暖かい家庭料理が食べられなくなるのは淋しいです。社長、奥さん、毎日おいしい料理をありがとうございます！

そして私はやっと、社長宅近くのレストランでテイクアウトしたバターナンを食べられましたとさ。日本でよく見るナンとは違い、薄めでモチモチしています。左はパニールのカレーで、左は天敵のダール…。まだまだ未知のインド料理が私を待っています(終)



DELHI

DELHI Saptam Film Prodtions India
(Saptam International)
Phone +91-11-32532503 Fax: +91-11-28741116

BANGKOK



T-LIVE BANGKOK Co.,Ltd
Phone +66-(0)2-716-8501 Fax +66-(0)2-716-8502

SINGAPORE



CONCEPT 360° PTE LTD
Phone +65-6887-5595 Fax +65-6887-5991

TOKYO



T-LIVE Co.,Ltd
Phone +81-3-3537-0234 Fax +81-3-3537-0236



SP-RING Co.,Ltd
Phone +81-3-5543-2215 Fax +81-3-5543-2216

BEIJING



SP-LIVE International BEIJING Co.,Ltd
Phone +86-10-6409-7531 Fax +86-10-6409-7503

SHANGHAI

SP-LIVE International SHANGHAI Co.,Ltd
Phone +86-21-6472-5140 Fax +86-21-6472-5170

GUANGZHOU

SP-LIVE International GUANGZHOU Co.,Ltd

HO CHI MINH



AAB INC.
Phone +84 838 181 391 Fax +84 838 181 392