

私の日本語の先生は、日本の皆さん全員です。

熊本市の銀座通りにオープンしたインド料理の店の店長として熊本に来られ、熊本に住むようになったジャグモーハン・シンさん。

見事なほど流暢な日本語を話され、馬刺しが大好きとおっしゃるシンさんに、熊本の印象や食べもののことなどお話ししていただきました。

印度のニューデリー大学で大学院まで社会学を学び、その後、日本語なんて全くわからずに日本へきました。六年くらい前になります。こうして日本語を話せるのは、日本の皆さんに少しずつ教えてもらつたおかげ。だから私の日本語の先生は、日本の皆さん全員です。熊本には半年前から、福岡のお店へ熊本からのお客様が多い。熊本は高速もできて便利。街並みもきれいだし、これからどんどん



しいものに、とても興味を持つているんですね。熊本にワサモンという言葉があるのもわかるような気がします。料理は本当の味を知つてほしいので、印度の味をそのまま紹介しています。辛さは0～50倍まで、インドの人と同じように、その人の好みに合わせています。日本にはスイスやイタリア料理など外国人料理はいろいろあるけれど、日本人は何十年も前からカリーを食べている。すでに

に日本家庭に入りこんでいるから、人気があるのだと思います。特に熊本の人の方が福岡より辛口じやないですか。辛子れんこんなて、正直いって私にはとても辛い。笑)体がしびれてしまいます。辛さが違いますよ。熊本は思つたとおり良いところですね。私のモットーは、「郷に入れば郷に従え。」かなり満足して暮らしています。ただちよつと困るのは、バスや電車、街なかに

英語標識がないことです。「読めない、書けない」会話オシリーワークの、私のような外国人は、ちょっととしたサインにとても助けられるのです。病院やガスの料金などもタイムマガジンのようなものがあると、便利でしょうね。熊本もこれから、外国人にやさしい街になるといいですね。



ジャグモーハン・シン
1957年12月30日
ニューデリー生まれ。
30歳。

(Handwritten signature of Jagmohan Singh)

