

愛知県ハンガリー友好協会会報

2011年7月号

《 大盛況のハンガリーフェスティバル！ 》

早稲田みか(大阪大学教授)



受付は長蛇の列

去る6月19日(日)、名古屋国際センターホールにて、「ハンガリーフェスティバル in 愛知」が開催されました。およそ300人もの参加者があり、立ち見もでるほどの大盛況でした。東京の大使館からも、エルドゥーシュ・アティッラー等書記官が駆けつけてくださり、あいさつをいただきました。

中日新聞名古屋市民版 6月20日(月)



開会挨拶 寺西むつみ会長代理



大使館 エルドゥーシュさん

今回のタイトルは「リストの音楽と食文化を楽しもう！」でした。今年2011年は、音楽家リストの生誕200年にあたります。リストは1811年、当時のハンガリー王国領に属していたドボルヤーン(現在はオーストリアのライディング)で生まれました。母語はドイツ語で、ハンガリー語は話せ



司会の早稲田先生 ハンガリーの小麦粉を手に

ませんでした。折にふれて自分はハンガリー人であると公言して

いました。現在のリスト音楽院の創設にかかわるなど、ハンガリーの音楽のために多大な貢献をしました。ちなみに「リスト」というのは、ハンガリー語で「小麦粉」を意味します。

ハンガリー名曲演奏

中村「食文化」テーマに交流

「ハンガリーフェス」援が十九日、中村区
「ハンガリーフェス」の名古屋国際センター
(県ハンガリー友好協)で開かれ、三百人が参
会主催、中日新聞社後加した。

ピアノ演奏が披露されたハンガリーフェスティ
バル。中村区の名古屋国際センターホールで

フェスでは、生誕二
百年を迎えた作曲家リ
ストの曲を、ハンガリ
ーに六年間留学したピ
アニスト富田智容子さ
んが演奏。卓越した技
巧が必要な曲を華やか
に奏でた。

今年のテーマは食文
化。大阪教育大の渡辺
昭子准教授が国民的料
理のクヤーシュについ
て「広義には肉をパプ
リカで煮込んだもので
『牛飼』の意味」な
どと、料理の歴史を解
説した。交流会でクヤ
ーシュスープやサラミ
などが振る舞われた。

第一部はそのリストのピアノコンサート。リスト音楽院に6年間留学して研鑽を積んだ富田智容子さんが、リストのピアノ曲を熱演しました。演奏に先立ち、今回の曲を3月11日の震災と津波の被害者の方々に捧げたいと語っていた富田さん、「ラ・カンパネラ」はまさに鎮魂の鐘の音に聞こえました。演奏後のインタビューでは、リストを弾きたくてピアニストになったというリストに対する熱い思いを語っていました。



リストへの思いを語る富田さん



グヤーシュの説明をする渡邊先生

第二部はハンガリーの食文化の紹介。まず、大阪教育大学の渡邊昭子先生がハンガリーの国民的料理グヤーシュの歴史について解説しました。グヤーシュというのは「牛飼いの

意味で、元々は農民の食べていたものが、「ハンガリー的な料理」として一般に広まったことが、写真やイラストとともに紹介されました。



映像を使ってとてもわかり易く紹介

「村の書記」が牛飼いのところでグヤーシュをはじめて食べたとき、あまりのおいしさに食べすぎて気持ちが悪くなったというくだりでは、みなさん大笑いでした。



ピック社のアニタさん

続いて、ピック社のナジ・アニタさんが「ハンガリーサラミの味と秘密」と「食べられる国宝マンガリツァ豚」について、写真とともに説明してくれました。肉が熟成しておいしいサラミができるためには、風向きや天候などの自然条件が大切であることや、ハンガリー原産の豚の種類であるマンガリツァ豚は、一時、絶滅寸前だったこと、自然の環境で育てられており、肉はジューシーでヘルシーであることなどが紹介されました。



スズキビジネスの金澤さん



ハンガリーはワイン

の国。ハンガリーワインを輸入販売しているスズキビジネスの金澤弘樹さんが、ハンガリーの代表的ワインであるエグリビカベール（「雄牛の血」の意味）とトカイワイン（世界三大貴腐ワインのひとつ）についてお話しされました。

食についての講演会のあと、ハンガリーとの絵の交換プログラムのために、絵を描いてくれた犬山市の小中学生への感謝状の贈呈式が行われました。田中志典犬山市長からひとりひとりに感謝状と記念品が手渡されました。



田中犬山市長から感謝状を受け取る
犬山の小中学生



今年はブダペストの北に位置する町センテンドレのセント・アンドラーシュ小学校の子供たちと絵の交換を行いました。ハンガリーの民話に題材をとった竜や火の鳥などを描いた、ハンガリーの子供たちのカラフルな絵の数々は、ホールの両脇に展示されました。ハンガリーの子供たちからは絵に加えて、手作りの小物も送られてきており、犬山の子供たちはそれぞれ気に入ったものを選んで持ち帰りました。



セッティングするチーラさんとドーラさん

このあと、グヤーシュスープ、パンにのせたサラミ、ハンガリーの焼き菓子ポガーチャがふるまわれ、ワインの試飲もありました。

300人分のグヤーシュスープをつくってくれたのは、マトウシュ・ロランドさんと仲間たち、そしてロランドさんの義理のお母さまの早川さんです。



ワインをサービスするアンドールさんと中野さん



グヤーシュを作る高橋さん、ロランドさん、早川さん

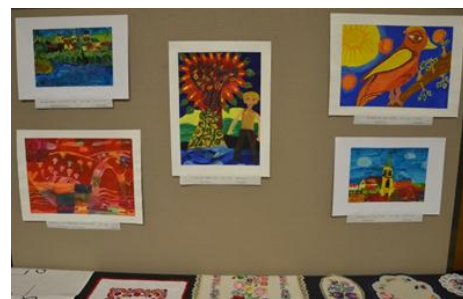


ハンガリーの食べ物いろいろの写真が展示されました

この他、ハンガリー刺繍サークルの作品展、ハンガリーの食べ物の紹介展示、ハンガリーにおける日本友好協会による東日本大震災に対する募金活動およびセント・アンドラーシュ小学校における子供の絵の展覧会の様子を紹介する展示がありました。



セント・アンドラーシュ小学校の絵画と刺繍サークルの作品



大阪大学(ハンガリー語)の卒業生3人が販売を手伝ってくださいました

ピック社のサラミとハンガリーのビーズアクセサリーの販売も行われました。サラミは完売。グヤーシュ鍋はからっぽになり、ありつけなかった人もいたようで、とにかく大盛況、大成功(大混乱?)のハンガリーフェスティバルでした。

《 3.11 の被災者のためにハンガリー各地でさまざまな活動が行われています 》



日本フェスティバルのオープニング式典、左から工芸美術館館長タカーチ・イムレ氏、ホップ・フェレンツ&ラート・ジェルジ美術館館長ファイチャク・ジェルジ氏、雨宮雄治参事官、ヴィハル・ユディット氏



日本語専攻生たちが日本大使館の雨宮雄治参事官に募金を手渡す。右端は友好協会会長ヴィハル・ユディットさん



日本の被災者を救援するためにハンガリー科学アカデミー会館大ホールで行われたチャリティーコンサートにて右からシュディ・ゾルターン元日本大使、パーリンカーシュ・ヨージェフ科学アカデミー会長、ショーヨム・ラースロー元ハンガリー共和国大統領、ヴィハル・ユディット氏



チャリティーコンサートにて記念の署名をする
ショーヨム・ラースロー元ハンガリー共和国大統領
パーリンカーシュ・ヨージェフ科学アカデミー会長



日本の被災者救援のためにハンガリー科学アカデミー会館大ホールで行われたチャリティーコンサート
リスト・フェレンツ室内管弦楽団、ロッラ・ヤーノシュ指揮



募金活動のために作成された
Nihon gambare と書かれた
リストバンドをした 雨宮雄治参事官

《 センテンドレのセント・アンドラーシュ小学校で犬山の子供たちの絵が展示されました 》



展覧会のオープニングセレモニーで
あいさつするヴィハル・ユディット氏



展覧会のオープニングパーティー 左からヴィハルさんの夫君、
ヴィハル・ユディット氏、友好協会事務局のバッシャ・ゾルターン氏、
大使館の書記官安田国彦氏、美術のナジ・アンナ先生



《 センテンドレの郊外にある日本庭園 》



左から安田書記官、センテンドレ市長、この庭をつくった
ダニ・ゾタルーン氏(写真中央)
秋田で日本庭園について学んだ
ビーロー・タマーシュ氏の指導
のもとでつくられました。



《ハンガリーワイン (17) -Gundelの Cabernet Sauvignon、国際品種 (2) -》

伊藤憲昭（大仲さつき病院医師）

ハンガリーを代表するレストラン「Gundel」（1894 年創業）は、店の名前のついたワインを供しているようだ。

今までハンガリーワインに関して、いろいろと好き放題を言ってきたが、ワインは本来は食事と供にあるものであり、ワインを単独で評価するのは間違っているのかもしれない。というのも、東京のハンガリー料理店「カントリー（自由ヶ丘）」や「Zsolnay（西麻布だが移転）」での料理とワインの相性は良好で、ハンガリーワインの印象がかなり良かったのである。

そのくせ、自分で購入して飲んでみるハンガリーワインは、単独なのでかしら、どうもイマイチである。

Cabernet Sauvignon（カベルネ・ソーヴィニヨン）という品種は国際品種である。フランスのボルドーを含め、世界中で栽培されていて、「高級ワインの代名詞」である。土壌は粘土質から石灰質まで幅広く適応し、酒質は豊富なタンニンとフルボディが特徴で、長期熟成に適する。

さて、今回のワインの生産者は Eger 地方である。今回の品種にとっては栽培地域が北すぎる。なんでこんな不利な気候条件の地域で栽培してしまったのだろうか？と思う。もっと南の Villany 地域の方が栽培に適しているはず。



ハンガリーの Cabernet Sauvignon は、1900 年代早期からあったが、1980 年代に本格的となる。しかし慌てて植樹したために、品質的には評価は低い。今回のワインは、そんな不利な条件の中でも頑張っているなあ・・・というワイン

2002 Gundel Cabernet Sauvignon barrique/
12.5%vol/（有）ハンガリーフーズサプライ/3150 円

少し淡いアズキ色。端は幅広に赤褐色おびたアズキ色。縁は透明おびたレンガ色。足はやや早く密に涙。

黒系果実香。少しカシス的な青味香。ややエーテル感強い。

厚みがある渋味に、膨らみあるボリューム感。酸は穏やかながらもベリー系で、シッカリしていて、きれいに最後まで伸びる。タンニンは熟れてなめらか。果実味は、酸が特徴の赤系ベリーを基調とし、黒チェリー。骨格はシッカリして外向的で親しみ易いが、少し攻撃的。ヒリヒリする塩辛いようなミネラル感が少し強めで目立つ。鼻腔に抜ける、黒果実の中の仄かな消し炭香。この年代の同価格帯の、まずまずのフランスのボルドーの風格。しかし、フランス風に造っているのか、かえって個性がなくて、その点は面白くない。

《 第1回長野カロタセグ民俗文化キャンプに関するご案内 》

大塚 奈美（ハンガリー舞踊研究者）

美しく豊かな自然に囲まれた東欧トランシルヴァニアのカロタセグ地方には、今も昔ながらのやり方を大切にして暮らしている人たちがいます。美しい民族衣装や民芸品、踊りや歌などは、常に厳しい自然と向き合って生きている人々が生み出した芸術です。

この夏、都会の喧騒を離れて、長野で美しい自然に囲まれてゆったりとキャンプをしながら東欧トランシルヴァニア・カロタセグ地方の民俗文化に親しんでみましょう。トランシルヴァニアの生活や文化に興味があるけど、いきなりトランシルヴァニアまで行くのは不安、または費用や時間の面で都合がつかないという方にもお勧めです。日本にいながらにして、トランシルヴァニアの生活を垣間見られるチャンスです！ 不便な中にある豊かな生活。これまでに経験したことのない、忘れられない夏となることでしょう。



期間：2011年8月12日（金）～22日（月）

期間内の2泊3日から受け付けます。

場所：ヨーロッパの郷土料理と西洋民芸の店 le petit marché（プチマルシェ）

〒396-0621 長野県伊那市富県 1777-557 TEL/FAX：0265-96-0657

内容：2つの週末を中心に、全期間を通じて、踊りや歌の講習、民俗舞踊や生活と文化に関するお話・上映、

8/13・14 カロタセグのハンガリー人・ルーマニア人の踊り講習

8/20・21 カロタセグのハンガリー人とロマの踊り講習

講師：ラーザール・アティッラ（カロタセグ民俗舞踊継承指導者） 大塚 奈美（ハンガリー舞踊研究者）

サイト <https://sites.google.com/site/cifrakalotaszeg/home>

メール cifrakalotaszeg@gmail.com

《 白にんじんとパプリカ 》

4月10日に種を蒔いた白にんじんは、白いにんじんの部分はまだまだ小さいのですが、葉はとてもよく育っています。先日のハンガリーフェスティバルのグヤーシュに使っていただきました。パプリカは、背が低いのですが花が少し咲きはじめ、2つほど生っています。暑くなりましたのでグングン生長することでしょう。



白にんじん



パプリカ

※今回のフェスティバルはハンガリー人と日本人が知恵を出し合って企画・準備いたしました。当日は多くの皆さんのご協力をいっぱい頂きましたこと感謝申し上げます。