

# 愛知県ハンガリー友好協会会報

2011年9月号

## 《10月24日に総会》

彼岸花、コスモス、紫式部など秋の花々がいっぱい咲きはじめました。  
皆様いかがお過ごしでしょうか？

さて、2011年度総会が下記のように決まりました。

日時：10月24日（月）18：30～

会場：名鉄グランドホテル

内容：2011年度総会

講演…セルダヘイ駐日ハンガリー大使（依頼中）

ミニコンサート…ソプラノ 中村真紀・ピアノ伴奏 富田智容子

リスト／“おお、私が眠るとき”

ベッリーニ／歌劇《カプレーティとモンテッキ》より

“私はこうして晴れの衣裳を着せられ…ああ！いくたび”

懇親会



今回は、今月8日に着任されましたセルダヘイ駐日ハンガリー大使においでいただけるよう大使館にお願いをしております。ミニコンサートで歌っていただく中村真紀さんはリスト音楽院留学後、新国立劇場研修生（3年間）、また、文化庁の派遣でイタリア・ボローニャでの1年の研修を終え帰国されたところです。

なお、改めて往復はがきでご案内いたしますので是非皆様ご出席ください。

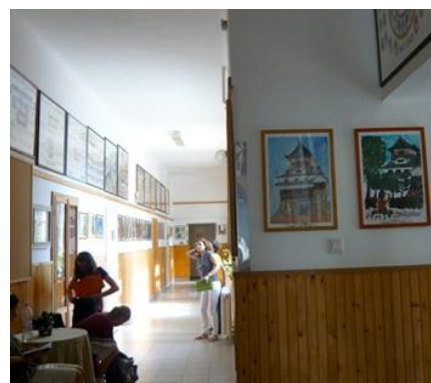
## 《ハンガリーからの報告》

早稲田みか（大阪大学教授）

8月29日（月）、日本ハンガリー友好協会の書記長であり、センテンドレ支部の代表でもあるバツシャ・ゾルターンさんに招待されて、ブダペスト郊外にある、芸術の町として知られているセンテンドレにおいて、愛知県ハンガリー友好協会の活動について報告をしました。午後5時からセンテンドレにある図書館の一室で開催された会には、10数名の会員が集まっています。

愛知県ハンガリー友好協会の活動として、今年のハンガリー・フェスティバルが「リストと食」をテーマにしたもので、リストのコンサート、グヤーシュの歴史、ピックのサラミとマンガリツァ豚やハンガリーワインについての講演が行われ、集まったおよそ300人にグヤーシ

犬山の子供たちの絵



ユにサラミとポガーチャがふるまわれたことなどを、スライドを見せながら紹介しました。また、セント・アンドラーシュ小学校の子供たちの絵が展示され、たいへん好評であったことを伝えました。この他、刺繍の会やハンガリー語講座を主催していることも紹介しました。

9月5日（月）には、バッシャ・ゾルターンさんとセント・アンドラーシュ小学校を訪問し、校長先生、美術の先生に会い、絵をかいてくれた子供たちに直接、表彰状と折り紙のプレゼントを手渡しました。みなとても喜んでくれました。また、学校の廊下には犬山の子供たちの絵が飾られていました。

これを機会に今後もセンテンドレの友好協会との交流がさらに発展することが期待されます。

校長先生



絵の先生



感謝状を渡す



理事・佐々木宏さんデザインの感謝状



絵をかいてくれた子供たち



## 《ハンガリーワイン (18) -Gundel の Hárslevelű「菩提樹の葉」-》

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、多種の自前ワインをそろえている。料理は秀逸でもワインがダメだったら、全体がダメになる。そこで、店の風格に合うワインを用意する必要がある。

と考えると、名料理店が供するワインは「おいしい」に決まっている。品質は保証済みであろうが、しかし、その店がハンガリーの伝統を守っているのか、それとも国際的な評価(外国人の受け)を狙っているのかは別問題である。それを検証するのに一番よいワインは「Bikavér=牝牛の血」であるが、暑くて赤ワインなんて飲む気にならなかった。今回は白ワインの話。



Hárslevelű (ハールシュレヴェリュウ=菩提樹の葉)というブドウはハンガリーの古くからの品種である。Tokaji トカイの甘口ワインに「Furmint (フルミン ト)」などと混醸される。トカイの甘口ワインでは、「Furmint」が酸の要素を、「Hárslevelű」が糖分の要素を構成する、と要略できるのだが、実際はそんなに単純ではない(栽培方法や土壌によって影響を受けるため)。

「Hárslevelű」の特徴は、名前の由来のと通りの「菩提樹=リンデンの花や蜜の芳香」である。6~7月に菩提樹は花が咲く。お寺によく植えられている樹であるから、善男善女は初夏にハンガリーの白ワインの芳香を楽しむ。

という訳ではなかろう。さて、今回のワインは、多品種とブレンドされずに単独品種であるのが何よりも珍しい。この品種の特徴を知るのに打ってつけである。

2005 Gundel Hárslevelű/11.5%vol/Tokaji/(有)ハンガリーフーズサプライ/2100円

淡いレモン果皮色。足は早い。

栗のやさしい香。白い花の蜜。少しパプリカ香。

やさしい酸味に、ふくよかな甘味。酸は小規模で淡いレモン系、切れは柔らかく、ジンワリと最後まで伸びる。果実味は淡いレモン、温州みかん。ハッサク果汁や、みかんの白い皮の苦味がシッカリと底辺に。酒質は、酸を柱に栗系のマッタリ感、やや貴腐感。残糖感あるも後味はくどくない。何かしらピリッと唐辛子的な辛味刺激がある。若干の樽感。

翌日、香も味も栗感が過剰にマッタリして食傷気味。初日の方が良い。

## 《ハンガリー語教室紹介》

県内でハンガリー語を学べる2つのクラスを紹介いたします。

1つは当協会のハンガリー語入門講座、もう1つは当協会理事の三苦民雄先生のクラスです。

### \* ハンガリー語入門講座



黒川ドーラさんの発案で2004年から始まり、ハンガリー語だけでなくハンガリーの文化も学びたいということで数人のハンガリー人に交代で教えていただきました。今は主に山口チーラさんで、時にはドーラさんやロランドさんに



もお願いしています。第2、第4水曜日10:00~12:00名古屋国際センター5F研修室で行っています。ハンガリーのテキスト「Halló, itt Magyarország! I」で勉強していますが、テキスト以外では、日常の出来事をハンガリー語で話す・・・また、チーラさんのハンガリー語を聞いて、質問にハンガリー語で答える・・・など、かなりトレーニングをしていただいているのですが、難しいですね。今までに、リスト音楽院に留学された方、ご結婚やご主人の転勤で遠くに行かれた方、ご出産で育児に忙しい方など、たくさんの方々が参加しました。現在は、ご主人がハンガリーでお仕事をされている方、民族舞踊を楽しんでいる方、リスト音楽院の先生にレッスンを受けられる方、彼女がハンガリー人の方、またハンガリー語に興味を持った方などが参加で、レベルもまちまちですが、チーラさんの上手な指導で、皆さんとても仲良く学んでいます。また、レッスン後のランチタイムは、ハンガリーの文化や現在の情報を知る楽しいひと時です。

### \* 岡崎ハンガリー語教室

三苦民雄（愛知産業大学短期大学准教授）

ハンガリー語のクラスは2002年秋から岡崎市コミュニティサテライト教室で、毎週1回午前10:30~12:00の時間で始めました。生徒は常時10数人の登録があり、現在まで変わらず続いています。岡崎だけでなく、刈谷市や名古屋市あるいは浜松から来



られる生徒さんもあり、現在 13 名の生徒さんが登録されています。写真でお分かりの



ように老若男女が集い、和気藹々と勉強しています。現在は早稲田みか先生の『ハンガリー語 ニューエクスプレス』がテキストです。現在の教室は愛知産業大学短期大学の私の研究室を使用しているため、早めに集まってお茶会をするのも恒例になっています。

### 《小牧市民まつり参加》

一般の人たちにハンガリーを知っていただく良い機会です。会員の皆さんも遊びに来てください !!

日時：10月15日(土)、16日(日) 10:00~16:00

会場：小牧山会場 げんき村

内容：遊び…ルービックキューブ、塗り絵

販売…ビーズのネックレス、サラミ、ポガーチャなど



名古屋市民芸術祭 2011 参加

### 《富田智容子ピアノリサイタル》(後援事業)

ーリスト生誕 200 年記念 オールリストプログラムー

日時：11月26日(土) 18:30 開演

会場：ザコンサートホール (伏見・電気文化会館)

曲目：リスト/ピアノソナタロ短調他

### 《白にんじんとパプリカ》

白にんじんはとてもよく育っています。

赤いパプリカは今年の種から育てました。粉パプリカにする品種です。干して観賞用に良いかもしれません。

右はとても辛いパプリカです。甘いパプリカは先日の台風でかなり傷んでしまいました。

