

愛知県ハンガリー友好協会会報

2013年11月号

《新会長に藤川政人氏（参議院議員）》

2013年度通常総会報告

理事：早稲田みか（大阪大学教授）

2013年10月28日、名鉄グランドホテルにおいて、2013年度通常総会が行われました。

理事の賀来芳弘氏の司会により開会し、顧問の田中志典氏（犬山市長）の開会のあいさつがありました。冒頭で長年本協会の会長を務めた寺西学氏（元愛知県議会議員）の逝去を悼み、全員で黙祷しました。



顧問 田中志典氏(犬山市長)



新会長 藤川政人氏(参議院議員)

引き続き、藤川新会長を議長に選出し、議事に移りました。事務局長の志村美佐子氏により、2013年度の事業、収支決算、監査についての報告、および2014年度の事業計画案、予算案、役員案の提案があり、すべて承認されました。



司会：賀来芳弘さん



黙祷

その後、新会長に藤川政人氏（参議院議員）を選出する提案がなされ、承認されました。藤川氏は日本・ハンガリー友好議員連盟の会員でもあり、ハンガリーが非常に美しい国であることを聞いているなど、ハンガリーとの浅からぬ縁にふれ、会長としてハンガリーとの交流発展のために尽力したいと挨拶されました。



議案書説明の様子



セルダヘイ大使

その後、セルダヘイ・イシュトヴァーン駐日ハンガリー特命全権大使による講演『「V4+日本」交流年』が行われました。V4とは、ヴィシエグラード四カ国を意味し、1991年2月にハンガリーはブダペストの北にある歴史的な町ヴィシエグラードで当時のチェコスロバキア、ポーランド、ハンガリーの大統領が一堂に会し、友好と協力を推進する会合をもったことに由来しています。1993年のチェコスロバキアの分離に伴い、現在は、チェコ、スロバキア、ポーランド、ハンガリーの四カ国となっています。来年、2014年はこれらのヴィシエグラード四カ国と日本の交流年となっており、主として政治・経済分野でさまざまな催しが行われることが紹介されました。



久野絵美さん

講演の後はピアノ演奏を楽しみました。ブダペストのリスト音楽院で学んだ久野絵美さんにより、コダーイ、リスト、バルトークのピアノ作品が披露されました。久野さんの解説によれば、リストの作品「森のささやき」は、このタイトルで広く知られていますが、本来は「森のざわめき」と訳すのが適当なのだそうです。曲調も、最初は「ささやき」のようですが、しだいに嵐のようになり「ざわめき」になるとのこと、そうして聴いてみると、たしかのそのとおりで、みなさん、なるほどと思われたのではないのでしょうか。このときには、久野さんの恩師である著名なハンガリーのピアニスト、リスト音楽院長も務めたファルヴァイ・シャーンドル先生も臨席されました。ファルヴァイ先生はピアノ指導のため、偶然ですが、ちょうど総会当日に来日されたところで、お疲れのところをわざわざいらしていただきました。



セルダヘイ大使とファルヴァイ先生



演奏を聴く皆さん



理事 寺西睦氏(愛知県議会議員) 乾杯 Egészségünkre!

その後は、ハンガリーワイン、ハンガリーの国宝マンガリツァ豚のサラミなど、おいしいものをいただきながら、会員のみなさんの自己紹介に耳を傾けました。古参の会員の方から、今回初めて参加された方まで、ハンガリーとの関わり方はみなそれぞれですが、ハンガリーという共通の話題をとおして、ともに楽しいひとときをすごすことができました。司会の賀来さん、ほんとうにご苦労さまでした。



法人会員 大豊工業(株) 磯谷信宏様



アティツラさん ヘディさん アンドールさん チーラさん



早稲田みか先生



参加者全員で記念写真

(総会の写真は <https://www.facebook.com/aicsimagyar> でご覧いただけます)

《ハンガリー料理でクリスマス会》

毎年年末の恒例となっているクリスマス会、今年は2人のハンガリー人女性、黒川ドーラさん、橋本ユリアンナさんと一緒に美味しいハンガリー料理を作って楽しみましょう！

日時：12月15日(日)9:00～5:00 (クリスマス会のみの方は12:00～)

会場：名古屋国際センター3F 第1研修室

会費：1,500円 (中学生以下800円)

指導：黒川ドーラ・橋本ユリアンナ

メニュー：フーシュレベシュ、セーケイカーポスタ、ショムロイガルシュカ
パン・サラミ・ワイン付

お料理を作る方はエプロンを持参してください。また、差し入れも大歓迎です。

*9:00～準備をします。朝早いのですが来ることができる方は手伝ってください。

メニューについての詳しい説明と美味しそうな写真をユリアンナさんから頂きました。

・フーシュレベシュ Csirke húsleves csigatésztával

日曜日と祝日に食べる習慣があります。
結婚式の披露宴のメニューとしても定番です。
鶏肉と野菜でだしを取り、塩コショウで味付けした
シンプルスープです。鴨肉、豚肉と牛肉なども使え
ます。色々な種類の pasta をいれて食べます。



・セーケイカーポスタ Székelykáposzta

伝統的な冬の食べ物です。
セーケイ=ハンガリー人の名前
カーポスタ=キャベツ
豚肉のペルケルト(お肉のパプリカ味のシチュー)と
キャベツの漬物(ザワークラウト)を混ぜて煮込んだ
料理です。肉の甘味とキャベツの酸味を合わせて
甘酸っぱい感じが出来上がります。冷たいサワーク
リームをのせて、パンと一緒に食べます。



セーケイ (Székely) は、トランシルヴァニアの民族・地方名ですが、セーケイカーポスタの名前は人の名前から来ています。

とあるストーリーがあります・

セーケイ・ヨーゼフ(Székely József) (作家) は、ある日に友達と一緒にレストランに行き、材料がなくて、有り合わせで作ってもらった。

(パプリカのシチューにキャベツの漬物を混ぜて)

意外と美味しく、次回に友達がレストランに入って、その料理をください、セーケイ風のキャベツを。この名前で広がって、伝統的な料理になりました。

・シヨムロイガルシュカ Somló galuska

2013年のハンガリーのデザートランキングで一位です。ラムシロップを含ませたココアのスポンジにカスタードクリームをのせて、更に白いスポンジを重ね、クルミを散らした上にチョコクリームをかけたデザートです。生クリームとチョコレートソースをたっぷりかけて食べます。



9月に種を蒔いた白にんじんがクリスマス会には緑いっぱいにつくことでしょう。スープに入れます。赤いパプリカはテーブルの飾りつけにどうでしょうか。



白にんじん



パプリカ

《小牧市民まつりに参加》

10月19日(土)20日(日)に行われた小牧市民まつりの小牧山会場でハンガリーの物産を販売しました。ポガーチャ、サラミ、ビーズのネックレスなどを売り、マレーク・ベロニカさんのライオンの指人形やぬり絵も楽しみました。19日は祭り日和で大勢の人でにぎわいましたが、20日はあいにくのどしゃ降り。それでも立ち寄って下さる方もありました。



●New Year Trio Concert (後援事業)

日時：2014年1月5日(日)15:00~16:00

場所：音楽プラザロビー(名古屋市中区金山1-4-10)

入場無料

演奏：大迫綾香(ヴァイオリン) 山田真吾(チェロ) 久野絵美(ピアノ)

曲目：宮城道雄/春の海

ブラームス/ハンガリー舞曲第5番

リスト/オーベルマンの谷

ハイドン/ピアノトリオ第25番ト長調「ジプシー」他

●協会のホームページが更新されています。

ホームページ (<http://aicsimagyar.sakura.ne.jp/>) の管理は理事の三苦民雄先生にお願いしています。皆さんときどきご覧になって下さい。

●2014年度の事業 12月15日(日)「クリスマス会」、3月末「ハンガリー刺繍サークル作品展」6月8日(日)「ハンガリーフェスティバル in 愛知」今年度もどうぞよろしく!!