

愛知県ハンガリー友好協会会報

2019 年新春号

年頭のごあいさつ

愛知県ハンガリー友好協会会長
参議院議員
藤川 政人



あけましておめでとうございます。

愛知県ハンガリー友好協会会員各位、ご関係の皆様におかれましては、ご健勝にて新春をお迎えのことと心よりお慶び申し上げます。

平成から次の時代へと御代替わりが行われる節目となる本年が皆様にとりまして素晴らしい1年となりますことを祈念いたします。

昨年の活動を振り返りますと、ハンガリーフェスティバルではパラノビチ・ノルバート大使の食文化の講演やハンガリー日本友好協会のヴィハル・ユディット会長によるハンガリーの俳句の講演、子供たちの絵画、ハンガリー刺繍展示とハンガリー音楽の演奏で大変盛り上がり、素晴らしい作品が揃ったハンガリー刺繍教室作品展、ハンガリー料理を作って楽しむクリスマス会、地域行事への出店など数多くの行事を盛大に開催致しました。愛知とハンガリーを結ぶ大切なイベントにご参加頂く皆様、開催にご尽力・ご協力いただく皆様、中心となって活動頂く役員・運営スタッフの皆様に深く感謝申し上げます。

本年は日本とハンガリー（当時のオーストリア・ハンガリー二重帝国）が条約を結び、近代的な通商を結んでから 150 年となります。明治以降日本とハンガリーはおおむね良好に関係を築いてきました。そして本年2月には日欧 EPA の発行が予定されており、ハンガリー産の美味しいワインや豚肉等が手にとりやすくなり、また日本からの自動車、電子機器や日本酒などの関税が引き下げられるなど、その関係は一層深まってまいります。

特にこの愛知県は経済関係において輸出入ともに一般機械、自動車を始めとする輸送用機器が半分以上を占め、県下の企業が支店を持つなど、日本とハンガリーの関係の中核を担う地域であります。愛知県ハンガリー友好協会は 23 年目を迎え、経済関係だけでなく、互いの文化を学ぶ場として、両国の一層の友好に寄与できるよう、今後も努力して参ります。

結びに、皆様の今年一年のご健勝とご多幸、両国の引き続きの発展を祈念いたしまして、年頭のご挨拶とさせていただきます。

日本・ハンガリー外交関係開設 150 周年

会長のあいさつにありますように、本年、2019 年は日本とハンガリーが外交関係を開設して 150 周年になる記念の年になります。当時のハンガリーはオーストリア＝ハンガリー二重君主国の一部でした。今年は、日本がこのオーストリア＝ハンガリー二重君主国と修好通商条約を結んでから 150 周年にあたります。

この記念の年に、当協会でも、ハンガリーと日本の関係のさらなる発展のためにさまざまな交流事業を実施していきます。その幕開けとなるのが、下記のツィンバロンのコンサートです。ツィンバロンの音色を聴くことができるまたとない機会です。みなさまのご来場をお待ちしています。

名古屋に縁の深いパラノビチ・ノルバート大使からもメッセージをいただいています。



日本・ハンガリー外交関係開設150年記念コンサート ヘレンチャール・ヴィクトリア氏名古屋公演にさいして パラノビチ・ノルバート駐日ハンガリー特命全権大使

ヘレンチャール・ヴィクトリア氏のツィンバロンコンサートが、この度初めて名古屋で開催されますが、名古屋は特に私自身が住んでいた場所でもあるので、今回の演奏会は喜ばしいことと感じていると同時に感慨深いものがあります。

ツィンバロンは、他の楽器に比べれば演奏される機会が少ないですが、大変魅力的な響きを持った楽器です。世界ツィンバロン協会会長のヘレンチャール氏は、過去に2度来日していますが、ハンガリーの名曲から日本の名曲までレパートリーの幅が広く、常にお客様を魅了してくれます。

名古屋公演でも皆様にお楽しみいただけると確信していますので、この機会にツィンバロンの音色に触れ、その素晴らしさを実感していただければと願っています。

●ヴィクトリア・ヘレンチャール ツィンバロンコンサート

日時：2月21日(木) 13:30 開演 (13:00 開場)

会場：宗次ホール

出演：ヴィクトリア・ヘレンチャール(ツィンバロン)

曲目：ヘレンチャール／ハンガリー幻想曲

リスト／ハンガリーの神

チェルマーク／ボカーゾー

アラガ／コンサートエチュードより「ピチカート」と「嵐」

ヘレンチャール／さくら、さくら ほか

料金：一般自由席 2,000 円

主催：宗次ホール

企画協力：日本ハンガリー友好協会

後援：愛知県ハンガリー友好協会

ハンガリー物産販売：スズキビジネス



チケットは当協会でも取り扱っています。ambt@hotmail.co.jp へお申し込みください。

●コハーン with シャールクジ・バンド

日時：3月15日(金) 18:45 開演 (18:15 開場)

会場：宗次ホール

出演：コハーン・イシュトヴァーン(Cl)

シャールクジ・バンド：シャールクジ・ラヨシュ Jr.(Vn)

シャールクジ・ルディ(Cb)

チーク・ジュラ(ツインパロン)

曲目：サラサーテ／ツィゴネルワイゼン

ブラームス／ハンガリー舞曲集 より

モンティ／チャールダーシュ

コダーイ／カールローの対の舞

シェレス／暗い日曜日

ピアソラ／アディオス・ノニーノ

ピアソラ／リベルタンゴ

ハンガリーと日本の民謡など・・・

料金：一般 4,000 円 学生 2,400 円 [指定]

主催：宗次ホール

後援：ハンガリー大使館

●チオルダーシュ・ガーボル ソロピアノコンサート

日時：4月6日(土) 20:00 開演 (19:30 開場)

会場：武豊町民会館「ゆめたろうプラザ」響きホール

出演：チオルダーシュ・ガーボル(会員チオルダーシュ・ジュラさんのお兄さん)

曲目：オリジナル曲、ジャズスタンダード その他

料金：1,000 円(全自由席)

●小林研一郎(指揮) フジコ・ヘミング(ピアノ) ハンガリー・ブダペスト交響楽団

日時：5月22日(水) 18:45 開演 (18:00 開場)

会場：愛知県芸術劇場コンサートホール

出演：指揮／小林研一郎

ソリスト／フジコ・ヘミング(ピアノ)

管弦楽／ハンガリー・ブダペスト交響楽団

曲目：ブラームス／ハンガリー舞曲 第1番・第4番

モーツァルト／ピアノ協奏曲 第21番 ハ長調

リスト／ラ・カンパネラ

ドヴォルザーク／交響曲 第9番『新世界より』

料金：S席 15,000 円 A席 12,000 円 B席 9,000 円 C席 6,000 円 U25 3,000 円

主催：東海テレビ

後援：ハンガリー大使館 日本ハンガリー友好協会



愛知県ハンガリー友好協会 理事就任にあたり

武藤和之

皆さん、新年あけましておめでとうございます。

此の度、理事に就任致しました武藤和之と申します。

私は、豊田通商に在籍中に2001年4月より2006年3月まで5年間ハンガリーに駐在致しました。3年前に駐在時代に懇意にさせて頂いた賀来様よりお誘いを受け愛知県ハンガリー友好協会会員になりました。

私とハンガリーのつながりは1980年に遡ります。当時ハンガリーは完成車の輸入を禁止していましたが、正規の代理店を設置したメーカーには輸入割当で完成車輸入を認めるとの法律が施行され、トヨタ代理店を設置しました。代理店の設立準備、販売店網の構築の為1980年から1983年まで何度もハンガリーを訪問しました。ハンガリー語はまったくわからず、英語もあまり通じず、仕事をする際に非常に困りました。

その後2001年にトヨタ代理店への出向を命じられハンガリーと再度係ることになりました。出張時代に言葉で苦労した経験よりハンガリー語を学ぼうと思い先生について学びました。1・2年でなんとかなるだろうと思ったのが大間違い。5年間学びましたが、結局教科書は最後までいきませんでした。一番多く使ったのがケーレク ポハル ショルト(ビールを下さい)ではないかと思っています。

ちなみにハンガリー人はどちらかというとビールよりワインの方が好きかと思っています。ビールでもワインでもとにかく

くハンガリーの人達と飲んで、食べて楽しい時間を共有しました。

お世話になったハンガリーに何か少しでも貢献できないかと思っています。微力ではございますが、皆様とご一緒に愛知県ハンガリー友好協会の活動に携わっていきたいと思います。宜しくお願い申し上げます。

理事に就任して

青山 友香

この度、愛知県ハンガリー友好協会理事就任にあたり、ご挨拶申し上げます。

さて、私はおよそ20年にわたり、公私共にハンガリーに大変お世話になってきました。

初めてハンガリーを訪れたのは2002年初春、姉と二人での旅行でした。春とはいえまだ寒く、ヨーロッパの石畳に慣れぬ私たちは、道に迷い、途方に暮れていました。

そんな時、若いハンガリー人のカップルが、「どうかしましたか？お困りですか？」と声をかけてくれたのです。若く素朴な雰囲気のカップルだったので、こちらも安心して、道に迷ってしまってホテルに帰れないことを伝えました。

するとどうでしょう。そのカップルは、わざわざ私たちと一緒にメトロに乗って、そのホテルまで送り届けてくれたのです。聞けばそのカップルのお住まいはホテルとは全く反対方向の、街からは少し離れた場所とのこと。それなのに、困り果てた私たちを見かねて、わざわざホテルまで案内してくれたのです。

異国で途方に暮れていた私たちを救ってくれたこの親切

な行為にいたく感動し、私たちはなんとかお礼をしたいと思いました。そこで、ホテルのカフェでケーキをご馳走しますと言いましたが、カップルは爽やかに、「お役に立てて良かったです。どうぞハンガリーを楽しんで下さい」と言って、笑顔で去っていきました。

この出来事は、私の心に深く刻み込まれました。あまり言葉も通じない見ず知らずの外国人に、無償でここまで親切にしてくれるというのは、他の外国では体験したことのないものでした。そしてこの時から私はハンガリーに深い恩義を感じるようになったのです。

その後、紆余曲折あって私がハンガリーで生活することになったこと、8年後に帰国してその後もピックアップで仕事をするようになったことはここでは割愛させていただきますが、その間にもハンガリーの人々、ハンガリーの言語、ハンガリーの文化、ハンガリーそのものに、何度も何度も助けられ、また多くの事を学ばせてもらいました。

昨年、志村様が私を愛知県ハンガリー友好協会の理事に推薦してくださり、私のような未熟者にそんな大役が務まるのかと、不安に駆られました。しかしこれは、私がこれまでハンガリーから受けたご恩をお返しする、素晴らしい機会だとも思いました。

その気持ちを持って、ハンガリーと愛知県の友好の懸け橋になるため、これから愛知県ハンガリー友好協会に精一杯尽力させていただく所存です。

至らぬ点が多い未熟者ではございますが、これからどうぞよろしくお願いいたします。

ハンガリー料理でクリスマス会 THE ハンガリーの食卓

昨年 12 月 16 日(日) 9:00 から名古屋国際センター3F 第 1 研修室において、恒例のクリスマス会を催しました。

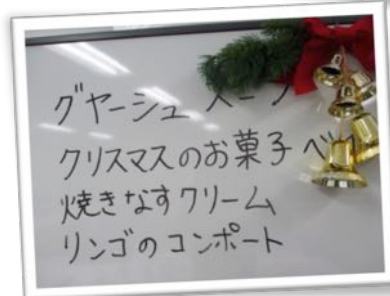
遠藤綾女さんとチョルダーシュ・ジュラさんの指導のもと、みんなでハンガリー料理をつくって楽しみました。遠藤さんとジュラさんは半田で一緒にお料理教室をしているとのことですが、ふたりともグヤーシュにはこだわりがあるようで、別々の鍋でそれぞれのグヤーシュをつくっていました。今回、サラミがなかったので、ジュラさんのアイデアで焼ナスのクリームとデザートにはベイグリに、さらにリンゴのコンポートも加わり、とても盛りだくさんの豪華なメニューになりました。

グヤーシュはもうおなじみのメニューですから、みなさん手際よく肉や野菜を切っていました。ハンガリーではグヤーシュの隠し味として白ニンジンを使いますが、日本ではふつう手に入りません。今回は会員の大塚奈美さんが育てた大きな白ニンジンを使用しました。

焼きなすをつぶして味付けしたクリームは、岩倉のステファンペペさん(会員) のパンにぬっていただきました。

ベイグリはハンガリーのクリスマスには欠かせない焼き菓子です。ふつうはクルミと芥子の実の二種類がありますが、今回はクルミのたっぷり入ったベイグリを10本ほど焼きました。材料をはかり、生地をつくり、ねかせて、こねて、薄くのばし、クルミペーストをのせて広げて、くるくる巻いて、卵白と卵黄をぬって、ナイフで穴をあけて、オーブンへ。下は4歳のお子さんから、若い男子高校生、老若男女、みんなでわいわい楽しく料理しました。

もちろんハンガリーワインもありましたし、ハンガリーのハーブティー (Bodzavirág、エルダーフラワー、セイヨウニワトコの花) のお茶もありました。シェフふたりのお友達もたくさん参加してくれて、総勢30人ほど、笑顔と笑いにあふれたとってもステキなクリスマスパーティーになりました。ベイグリのお土産つきで、みなさん大満足だったと思います。



遠藤綾女シェフのレシピ（永久保存版）

みなさんもつくってみませんか。

Gulyás グヤーシュ

材料（4人分）

牛すね肉…400g
たまねぎ…1こ
じゃがいも…2こ
にんじん…1本
白にんじん…1本
サラダ油…適量
牛脂…1かけら
パプリカ粉…小さじ2
塩…適量
こしょう…適量
クミンシード…小さじ1

〈ポイント〉

- ・ 始めに玉ねぎと肉だけを少量の水分で煮込むことで肉をやわらかくする。
- ・ パプリカ粉を入れるときは、必ず火をきるか、鍋を一旦火からおろし、パプリカ粉を具材となじませてから加熱する。パプリカ粉はこげつきやすく、苦くなってしまうため。



1. たまねぎをみじんぎり、牛肉、じゃがいも、にんじん、白にんじんを一口大に切る。
2. 鍋にサラダ油と牛脂を入れ、たまねぎが透明になるまで炒める。
3. 肉を加え、色が変わるくらいまで炒める。
4. 鍋を火からおろし、パプリカ粉を加え、混ぜてなじませる。
5. 肉がかぶるくらいの少量の水と調味料を入れ、肉がやわらかくなるまで煮込む。
途中、焦げないように、かき混ぜ、必要なら水を少しずつ足して様子を見る。
6. じゃがいも、にんじん、調味料を加え、かぶるくらいの水を入れて野菜がやわらかくなるまで煮込む。



Bejgli ベイグリ

〈生地〉

強力粉…500g
ドライイースト…5g
砂糖…30g
塩…ひとつまみ
たまご…1 こ
牛乳…200ml
バター…200g

〈くるみフィリング〉

砕いたくるみ…200g
砂糖…100g
牛乳…100ml
はちみつ…ティースプーン 1 杯
レーズン…40g
シナモンパウダー…少々
レモンの皮のすりおろし…半分
りんごのすりおろし…半分
パン粉…25g

〈仕上げ〉

卵黄・卵白…1 こ分



【作り方】

- ① ボウルに生地の材料を全て入れ、よく捏ねてひとまとめにする。
- ② ボウルにラップをし、30 分ほど寝かせる。
- ③ 鍋にフィリングの材料を混ぜ合わせ、火にかけてねっとりするくらいまで水気をとばす。
- ④ 生地を 2 分割し、それぞれを厚さ 1cm ほどの長方形に伸ばす。
- ⑤ 生地にくるみフィリングを均等に広げる。巻き終わりになる辺は 1cm ほどあける。
- ⑥ 1cm あけておいた方と反対の辺からくるくると巻く。
- ⑦ 天板に並べ、表面に卵白を塗って乾かす。
- ⑧ 卵白が乾いたらさらに卵黄を塗り、フォークで穴をあける。
- ⑨ 200℃に余熱したオーブンに入れ、170℃に下げて 40 分ほど焼く。



グヤーシュのレシピに白ニンジンがあります。ハンガリーではグヤーシュの隠し味として欠かせませんが、日本ではふつう手にはいりません。昨年までは志村さんが栽培していたイタリアンパセリの根っこを使っていました。今年は大塚奈美さんの農園でとれたものを使いました。スープにとっても甘みがあったのですが、それは大塚さんの紹介にあるように、「砂糖にんじん」を使ったからだったんだと納得です。

白にんじん（パースニップ）

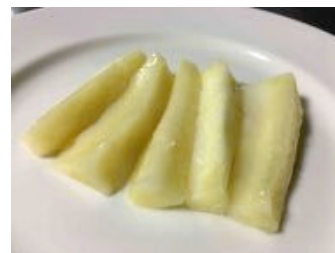
にんじんそっくりの形のセリ科の根菜で、学名は *Pastinaca sativa*、ハンガリー語では *pasztinák* または *paszternák* と呼ばれます。パセリの根っこの *petrezselyemgyökér* にもよく似ていますが、*pasztinák* は根の部分がより大きく発達し、「砂糖にんじん」という別名が表わす通り、甘みがあるのが特徴です。香りが高く、食物繊維と各種ビタミン・ミネラル類がバランスよく含まれた野菜です。



スープやシチューなどの煮込み料理に適しているほか、加熱すると甘みが増し、少し粘りのあるじゃがいも／さつまいも風の食感になるため、ロースト、ピューレ、グラッセなどにも向いています。お菓子の材料としても用いられ、健康的なおやつとしてもおすすめの野菜です。



白にんじんのクリームスープ



白にんじんのグラッセ

ナトゥール農園 大塚 奈美
<https://www.facebook.com/naturkert/>

2019 年新春号をお届けします。みなさまからのご意見や情報、記事などをお待ちしています。

愛知県ハンガリー友好協会

E-mail: ambt@hotmail.co.jp

<http://aicsimagyar.sakura.ne.jp/wp/>