

愛知県ハンガリー友好協会会報

2019年秋号

2019年度通常総会および懇親会の報告

2019年度通常総会は令和元年10月28日（月）18：30より名鉄グランドホテル11階「柏の間」にて開催されました（出席者24名）。

1 通常総会は愛知県議会議員の寺西睦先生の議事進行のもとで、用意された6つの議案がすべて滞りなく承認されました。2018年度事業報告、収支決算、新年度事業計画、予算案はほぼ例年を踏襲した形でしたが、今回は役員人事に大きな変更があり、新会長に酒井庸行参議院議員、副会長に三苫民雄、事務局長に賀来芳弘、新設の会計に志村美佐子が選任される形で、新体制をスタートさせました。また、この動きに伴い規約の一部が改定されました。詳細は議案書をご覧ください。

2 恒例の講演は駐日ハンガリー大使館参事官シェプレーニ・ガーボル氏による「ハンガリーとオリンピック」という演題で、歴代金メダル獲得数人口比世界一を誇るハンガリーについての様々な興味深いトピックをお話しいただきました。



開会のあいさつをする
寺西睦さん



司会の志村美佐子さん



シェプレーニ・ガーボルさん

3 演奏は三苦民雄（ソプラノサクソフォン）とチョルダーシュ・ジュラ（ピアノ）によるデュエットで、総会のミニコンサートではクラシック音楽ではなく、初めて軽音楽が演奏されました。曲目はハンガリーにちなんだ「枯葉」（コズマ）「怠け者のディック」（デアーク・タマーシュ）「鳥よ飛んで行け」（ハンガリー民謡：編曲チョルダーシュ・ジュラ）でした。



三苦民雄さん

4 集合記念写真を撮った後、懇親パーティーに入り、美味しいハンガリーワインと料理を囲んで、参加された皆さんの話も弾みました。シェプレーニ参事官も席を移動しながら多くの参加者と懇談され、総じて和やかで楽しい会となりました。

（三苦民雄）



チョルダーシュ・ジュラさん



乾杯の音頭を取る
田中志典さん



中締めのあいさつをする
藤谷宣之さん



会長就任ご挨拶

参議院議員 酒井庸行

この度当会の会長に就任いたしました、酒井庸行でございます。
会員の皆様におかれましては、日頃より当会の活動にご尽力頂きまして、厚く御礼を申し上げます。

さて、本年は日本とハンガリーの外交関係が 150 周年と節目の年でございます。このように永きに渡り、関係が続いておりますことに大変嬉しく感じております。当会としても、今後とも様々なイベントや教室などを通じ、ハンガリーの魅力を更に広めて参る所存でございます。私も微力ではございますが、当会が益々発展するよう務めて参りますので、会員の皆様よりのご指導ご鞭撻の程何卒よろしくお願い申し上げます。

副会長に就任して

三苫民雄

このたび副会長に就任いたしました三苫です。これまで会長と名のつく役員は生徒会長と町内会長しか経験がなく、副会長というのは初めてです。会長の時に副会長から手伝ってもらった記憶がほとんどないため、就任にあたり、これはひょっとしたら何もしなくていい役職なのではないかという疑問ないしは淡い期待がありましたが、どうやらそれは大きな間違いだったようです。

事務局長と会計を分けることとなった新体制では、今まで以上に役員間で連絡を取り、会合を重ね、一層機能的な合議体制を作り上げて行かねばなりません。そこでの副会長としての役割は、どうやらサッカーやバスケットボールのゲームキャプテンに近いようです。チームのキャプテンがゲームに出場していないときのコート内でチームをまとめるのがゲームキャプテンです。

ということ言えば、実は私は中学、高校と地域の強豪校のバスケットボール部で副キャプテンを務めていました。体育会では副キャプテンがしっかりしていないと強くなれないと言われていたのを今頃になって思い出しています。

今回もいいチームを作るために尽力するつもりです。

事務局長に就任して

賀来芳弘

2019 年度の通常総会にて、設立時以来の経験を有する前任の志村美佐子氏から事務局を引継ぐことになりました。会の運営にあたっては、ハンガリー・ハンガリー文化に関心やゆかりのある会員皆様方のご意見ご協力をいただき、活発な活動をしていきたいと考えておりますので、ご支援をこれまで以上によろしくお願い申し上げます。

本愛知県ハンガリー友好協会は、1997 年 10 月 25 日に設立され、ハンガリーと愛知県民との友好関係を築いてまいりました。「ハンガリーフェスティバル in 愛知」に代表される講演とコンサートで一般の方々も含むイベント、「ハンガリー語入門講座」、「ハンガリー刺繍サークル」、「ハンガリーと日本の子どもの絵の交換」、「ハンガリー料理でクリスマス」、「市民祭りへの参加」などです。この中でも「ハンガリーフェス

ティバル in 愛知」は、毎年多くの一般入場者が来てくださり、ハンガリーに対する関心の高さをうかがい知ることが出来ます。これからも協会の目的に基づき更に進化することを考えていきたいと思っております。

参考に、私とハンガリーとのつながりについて書き留めておきます。ハンガリー建国千年紀（ミレニウム）にあたる 2000 年から 2006 年まで会社の派遣駐在員としてブダペスト市に居住しておりました。ミレニウム行事の華として開催された 8 月 20 日の建国記念日に開催されたドナウ川くさり橋付近での花火大会は、橋近くにあるホテルの窓から見ていましたが、大勢のハンガリー人がドナウ川兩岸の道路を埋め尽くしていた光景として強く印象に残っております。海外駐在は米国に次いで二度目でありましたが、会社の設立登記から従業員の採用、工場建設、生産と経営は非常に難しく苦勞をしました。その中でも、ハンガリー人の日本人に対する温かさや親切さを感じました。また、クラシック音楽はそれまで興味のなかった分野でしたが、誘われてコンサートに行くうちに病みつきとなってしまいました。昨年未亡くなられた映画監督で国会議員をされたコーシャ・フェレンツ氏と奥様の糸見偲様の自宅で開催されたホームコンサートに出席する機会に恵まれました。リスト音楽院の日本人学生やハンガリー人音楽家が演奏し指揮者の小林研一郎先生が指導するという場に立ち会い、先生の才能のすごさに大変感動いたしました。ちなみに、音楽素人の私の役割はコンサート後に演奏者や参加者といただく食事の持参です。おかげで料理の腕前が上がりました（笑い）。

お気軽に声をかけていただければ幸いです。よろしく願いいたします。

協会設立からを振り返って感謝

志村美佐子

協会設立前の 1997 年夏、小牧市でのリスト音楽院マスターコンサートからご縁を頂き、秋の設立総会で理事に、その数年後には事務局長という大役を仰せつかることになってしまいました。それまで組織の役員の経験は全くなく、まして組織の責任者である事務局長の任務は何かもわからずにお受けしてしまいました。当時の役員は行政や企業の現役の方で、ほとんど男性、女性は伊藤直美さんと私だけでした。それから約 20 年、ゼロからのスタートでここまで成長できたのには、数えきれないほどの多くの方々のお力とお心を頂戴し、沢山のご支援があったのことに深く感謝申し上げます。

愛知県ハンガリー友好協会は人材に恵まれています。会長はじめ政治家の先生方、企業関係、研究者、音楽関係の方々、その他ハンガリー大好きの人たち、それに愛知県在住のハンガリー人たち。それぞれのハンガリーを愛する気持ちが大きな力になり、どの事業も大成功いたしました。

今年度から事務局長を退任させていただくことができました。しかし、会計という新しい役職が設けられ務めさせていただくことになりました。経済的に厳しい世の中ですが、皆様の温かいご支援を頂き、健全な財政管理をしていきたいと思っております。引き続きお世話になりますが、どうぞよろしく願いいたします。これからも皆さんと一緒に楽しいハンガリー時間を過ごしたいと思っております。

《 小牧市民まつり参加 》

10月19日(土)と20日(日)に開催された小牧市民まつりの小牧山会場「夢・チャレンジげんき村！」でハンガリーのブースを出しました。

今回の小牧市民まつりのテーマは「ふれあいの輪をひろげよう!」、特にこの「げんき村」では親子を中心に幅広い年齢層の方が参加し楽しむことができる会場づくりをし、市民との交流を図ることが目的です。赤ちゃんからシニアまでとても多くの人たちが来場しますのでハンガリーを知っていただく良いチャンスです。

ハンガリーの物産販売コーナーでは、ビーズのネックレス、カロチャ模様のボールペン、刺繍のピンクッション、カラフルなお人形のえんぴつとコマなどを販売いたしました。

子どもの遊びコーナーは、絵本「ラチとらいおん」のらいおんの指人形作り、マレーク・ベロニカさんの絵本「ブルンミとアンニパンニ」シリーズの中からのぬり絵、ハンガリー発祥のルービックキューブなどです。子供たちがいっぱい立ち寄ってくれて、特にぬり絵は机といすが足りないくらい人気でした。ちっちゃなお子さんには指人形を指にはめてあげたらにこにこ顔でした。

今回は例年手伝ってくださっているスタッフに加え、ハンガリー語と刺繍サークルに参加してくださっている佐藤眞奈美さんが2日間ともお手伝いしてくださいました。また、ハンガリー語の仲間の恩田里美さんにご主人、宮永早苗さんとお嬢さんが遠方から応援に駆け付けてくださいました。ハンガリー愛いっぱいの彼女たちが皆さんにハンガリーのことを沢山お話しくださってテントのなかはハンガリーの熱気に包まれました。

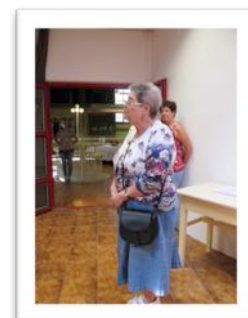
「来年もまた来るね」と言ってくれた子供たちもありました。思わぬ出会いもありました。ほんのささやかな草の根活動ですが、ハンガリーを知っていただけたと思います。

(志村美佐子)



ペーチで開催された子どもの絵の展覧会

2019年9月4日（水）午前10時からハンガリー南部の町ペーチの文化センターにおいて、日本の子どもたちの絵の展覧会のオープニングが開催されました。当友好協会ではもう10年以上にわたり、ハンガリーと子どもの絵の交換をしています。昨年に引き続き、ペーチ日本友好協会のシャーギ・ユディットさんのお世話で、今回はペーチのセント・モール学園と絵の交換をしました。



オープニングの式典では、ハンガリー日本友好協会会長のヴィハル・ユディットさんから、絵を描いてくれた子どもたちに表彰状とプレゼント（日本地図のファイル）が贈呈されました。

そのあと、ハンガリーの折り紙サークルを主催しているシャーギ・ユディットさんの指導のもと、みんなで簡単な折り紙をして楽しみました。

会場には犬山の子どもたちが描いた犬山城や花火、鶉飼いなどの絵が展示され、みな熱心に鑑賞していました。

この催しがハンガリーの子どもたちにとって日本の文化にふれる貴重な機会となったことから、セント・モール学園の先生たちから、来年もまた絵の交換をしたいとの申し入れがありました。



ハンガリー料理でクリスマス会

今年もハンガリー料理をつくって楽しみませんか？

シェフはおなじみの遠藤あやめさんとチョルダーシュ・ジュラさんです。

メニューはチキンのパラチンタとクリスマスの定番デザートのパイグリです。

日時：12月22日（日）9:00～16:00

会場：名古屋国際センター3F第1研修室

会費：1500円（中学生以下800円）

指導：遠藤綾女 チョルダーシュ・ジュラ

メニュー： ホルトバージパラチンタ
クリスマスのお菓子パイグリ
パン・ワイン付



申し込みは、別途郵送の返信用はがきでお願いします。みなさまのご参加をお待ちしています。



遠藤綾女シェフのハンガリー料理教室



ジェルボー

今回は、伝統的かつポピュラーなケーキの一つ、ジェルボーをご紹介します！

ジェルボーは、「ジェルボー(Gerbeaud)」というお店から始まりました。今ではハンガリーのケーキ屋やカフェならほとんどの場所で楽しむことができるくらいのもて人気なケーキです。

ケーキは、砕いたくるみとあんずジャムを、バターたっぷりの生地で挟んで層を重ね、表面には、チョコレートの層を作ります。ケーキですが、クリームなどを使ったものとはちがい、焼き菓子のようなケーキです。ハンガリーのケーキや焼き菓子にくるみが使われることはとても多いので、ジェルボーでハンガリーらしさを味わえると思います。

生地 (20×20cm)

牛乳 75ml
 砂糖 小さじ 1
 ドライイースト 3g
 薄力粉 300g
 バター 150g
 プレーンヨーグル 25g
 たまご 1こ
 塩 少々

くるみの層

くるみ 150g
 粉砂糖 25g
 あんずジャム 50g

チョコの層

チョコレート 80g
 牛乳 35g
 バター 35g

**作り方**

1. ボウルに、薄力粉と小さく切ったバターを入れ、そばる状にすり合わせる。
2. 残りの生地の材料を全てボウルに入れ、なめらかになるまで捏ねてまとめる。
3. 生地を 4 分割し、乾燥しないようにラップをかけて冷蔵庫で 1 時間ほど寝かせる。
4. くるみをミキサーなどで砕き、粉砂糖と合わせておく。
5. 焼く型の底のサイズに合わせて切ったクッキングシートを 2 枚用意する。1 枚は型に敷いておく。
6. 生地の一つを、もう 1 枚のクッキングシートに合わせて伸ばす。
7. クッキングシートごと生地を下にして型に入れ、上のシートをはがす。
8. 生地に分量の 1/3 のあんずジャムを塗り、1/3 の 3. のくるみを広げる。
9. 同様に、残りの生地と、ジャムとくるみの層を交互に重ね、一番上に生地がくるようにする。
10. 生地全体に、フォークで穴をあける。
11. 170℃のオーブンで様子を見ながら 30~40 分ほど焼く。
12. チョコの層の材料を全て合わせ、湯煎で溶かして混ぜ合わせる。
13. 焼きあがった生地の粗熱が取れたら、12. のチョコを表面にかけ、冷ます。

農園便り**火焰菜 (ビーツ)**

ハンガリー語では cékla と呼ばれる、ウクライナ料理のボルシチでお馴染みの赤い根菜。甘みがあり、葉酸などのビタミンも含まれています。赤い色素には強い抗酸化作用があり、健康維持や老化防止などの効果があるとして最近注目されている野菜です。

生でも食べられますが、柔らかくなるまでゆでて下ごしらえをすると食べやすく、根の部分は焼き芋のようにアルミホイルで包んで焼くのもおすすめ。サラダやロースト、スープなどにしたり、ジュースや漬物などにしたり、いろいろな楽しみ方ができます。葉の部分も、ほうれん草感覚でおひたしや炒め物などにして味わえます。

ナトゥール農園ではこれまでも青果やピクルスでご紹介してきましたが、瀬戸市に10月に開店したナトゥール・ビュフェーでは、搾りたて100%のビーツジュースやビーツ入りチョコケーキもお楽しみいただけます。



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

ナトゥール・ビュフェー (Natúr Büfé) 開店のお知らせ

「ナトゥール」は、「自然な」「そのままの」という意味のハンガリー語です。2019年10月20日、愛知県瀬戸市のせと末広町商店街に、食を中心にトランシルヴァニアの文化を広くご紹介する「ナトゥール・ビュフェー」が誕生しました。栽培期間中は化学肥料や農薬を使用せず、店主のラーザール・アティツラが自ら育てたナトゥール農園の野菜は、自然の力に満ちています。素朴で温かみのあるトランシルヴァニア風料理、トランシルヴァニアの民俗芸術やハンガリー語での会話も合わせて、どうぞお楽しみください。

主な品目（時期によって異なります）

各種スープ、サラダ、シチュー、煮込料理、ソーセージ、サンドイッチ、デザート類、ワイン・パーリンカ・ビール・ソフトドリンク等各種飲み物

営業日・時間

水曜～日曜 11:00～14:00、18:00～21:00

店舗住所・連絡先

〒489-0814 愛知県瀬戸市末広町 3-7（名鉄瀬戸線尾張瀬戸から徒歩約10分、せと末広町商店街内）

<https://www.facebook.com/naturbufe/>

e-mail: naturkert2015@gmail.com

TEL: 050-5372-8710（基本的に留守番電話での対応となりますので、お名前、ご連絡先、ご用件等を録音してください）



2019年秋号をお届けします。クリスマス会でお会いしましょう！
 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