

愛知県ハンガリー友好協会会報

2020 年初春号

年頭のご挨拶



愛知県ハンガリー友好協会 会長
参議院議員 酒井庸行

新年明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の会員の皆様におかれましては、令和の時代になり初めての新春を、ご健勝にお迎えのことと心よりお慶び申し上げます。

昨年は、日本とハンガリーとの外交関係が150周年と節目の年でございました。当協会としまして、「ハンガリーフェスティバル in 愛知」をはじめ、「ハンガリー刺繍サークル」、「ハンガリー語講座」など、様々な活動をし、ハンガリーの魅力を発信して参りました。開催にあたり、ご尽力いただきました関係各位に深い敬意と感謝を申し上げます。本年もイベントや教室などを企画して参りますので、皆様よりのご参加を心よりお待ちしております。

さて、昨年2月に発効されました日EU・EPAにより、日本との経済関係がより深化しております。ハンガリー産の高級な食材やワインなども購入しやすくなり、益々日本にとってハンガリーが身近になってきております。経済関係だけでなく、ハンガリーの刺繍や音楽などの素晴らしい文化もより広がっていきますよう、当協会としても活動をして参る所存でございます。会員の皆様が楽しんで活動ができるように努力して参りますので、引き続きのご指導ご鞭撻のほど、よろしくお願い申し上げます。

結びに、本年も皆様におかれまして、素晴らしい年になりますよう、両国間の関係の益々の発展を祈念申し上げ、年頭のご挨拶とさせていただきます。

ハンガリー料理でクリスマス会

昨年12月22日(日)(9:00から16:00)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が開催されました。

今回も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味わいました。ミニコンサートもあって、とても楽しいクリスマス会でした。

メインのメニューはホルトバージパラチンタ。パラチンタというと甘いジャムやカッターチーズの入ったデザートを思い浮かべるかもしれませんが、このホルトバージパラチンタは中に肉のシチューの入ったパラチンタです。

今回はメインのお料理としていただきました。骨付きチキンでつくったハンガリー風シチューpörkölt(ブルクルト)をパラチンタで包みました。デザートのパラチンタはくるくるとロール状に巻くことが多いのですが、このパラチンタは中身がとろとろしているので、風呂敷で包むようにします。さらにこれをオーブンで温めていただきました。けっこう手のこんだお料理です。

レストランのメニューでは温かい前菜のところに載っています。ちょっと小腹が空いたときにぴったりの食べ物なのですが、中身もたっぷりて意外とお腹いっぱいになりました。

デザートは昨年引き続き、ハンガリーのクリスマスの定番ベイグリでした。遠藤シェフの指導のもと、みんなで材料をはかり、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。こんがりおいしそうなベイグリが焼きあがりました。ハンガリーワインやハンガリーのハーブティーもありました。

お料理を楽しんだあとはミニコンサート。舟橋伸治さんのコカリナ(小さなオカリナ)の演奏、さらに三苦先生とジュラさんによるフルートとアコーディオンの演奏もありました。

参加者は総勢30人ほど。ベイグリのお土産もついて、みなさん、大満足の、ほんとうに楽しいステキなクリスマスパーティーでした。





「風水土美学術師の独り言」

舟橋伸治



舟橋伸治、初めての投稿です。先ずは自己紹介から

1955年6月13日生まれ 愛知県小牧出身 64歳

自然と人の営みの調和を目指す風水土美学術師「フナシン」と呼ばれています。

1981年創形美術学校終了後、イタリアウンブリア地方を中心に古典美術、アメリカニューヨークでは現代美術表現の実習を終えて、

1984年 創業70年目を迎える家業の造園業「株式会社舟橋植木」を営んでいます。別法人「ガイアンズファクトリ株式会社」では、美しくオーガニックなライフスタイルを提案するアートプロデュースや実践する農園レストラン「美食の杜 ANOU」、春日井上田楽には自然農の実験農園「GAIANS FACTORY 上田楽農園 リンデンバウムナーセリー」の企画運営をしています。

自然が好き、オーガニックで美味しい野菜や美しい空間作りに興味ある方は気軽に訪問してください。

大きな人生の転換期となった昨年末、長い間放置していた古い家の片付けをしていると、二十年ほど前、小牧市味岡市民会館で開催されたリスト音楽学院マスターコンサートの懐かしい集合写真を発見しました。平成元年生まれの長女とマスター達が打ち上げのカフェで和やかに記念撮影をしている写真は少しセピア色に変色していました。この古い写真は愛知県とハンガリー友好協会が続けてきた有意義な文化交流の歴史を物語ってくれています。

長く会員でありながらも、フナシン自身は未だハンガリーを訪れた事はなく、両国の子供達の描いた絵画の交流展、クリスマス会や総会などに参加するだけのサポート会員ですが、長く会員であり続けられたのはアットホームな会の雰囲気と世代や国籍を超えて違いを認め合える国際感覚が備わっている会員の皆さんの寛容さではないかと思えます。

小さな偶然とボランティア仲間との協力で、令和最初のクリスマス会ではハンガリーの民族楽器が発祥のコカリナを紹介させていただく事ができて大変有意義な時間を過ごすことができました。企画をしてくださった早稲田先生始め会員の皆さんに感謝です。幽霊会員もいざとなったら役立つ事を証明できて嬉しかったです。

クリスマス会で紹介させていただいたコカリナは、もともと東ヨーロッパのハンガリーの民族楽器で、ハンガリー民族音楽を演奏する笛としてハンガリーの露天などで売られていました。音程や音質において現代の楽器としては不十分なものでしたが、フォーク・シンガーである日本人の黒坂黒太郎さんが1996年にハンガリーを訪れ、ハンガリーの職人さんと日本の木工職人さんとの研究開発の結果、優れた楽器として完成させました。

1999年冬期長野オリンピックが開催された時に、オリンピック道路建設のために伐採された木からコカリナを制作して地元の子供達に贈ったことがきっかけとなり、広く世間に知られることとなりました。

また、広島県で保管されていた被爆樹で製作されたコカリナも存在します。

小さな子供からお年寄りまで、気軽に楽しむことのできる楽器です。その木の優しい音色が、自然環境を守るシンボルとしても大きな注目を浴びています。(参考資料 音楽の広場ホームページより)

現在フナシンは、参加しているボランティア団体であるハンガリー友好協会を始め、名古屋城北口ロータリー、木曽川流域木と水の循環システム協議会などを通してコカリナの普及に努めています。

自然を愛し、素朴な木のぬくもりを感じていたい方には是非お勧めします。

都会生活や人間関係に疲れを感じていると思った方、呼吸を整え肺活量をキープしたい方、指を動かしボケ防止にも効果があるらしい(?)、国籍を超え世代を超え気軽に音楽を楽しめるコカリナを吹いてみてはいかがでしょうか。

「クリスマス会に参加して」

高橋智子

12月22日、国際センターで行われた「ハンガリークリスマス会」に息子と参加しました。私の影響で、日本ではとてもマイナーな国のはずのハンガリーのことが当たり前になっている息子は、ハンガリー料理が食べられるととても楽しみにしていました。

開始から少し遅れて会場に到着すると、Gyulaさんと遠藤さんの指導のもと、Pörkölt 班、Palacsinta 班、Bejgli 班に分かれて既に調理が始まっていました。私達は Palacsinta 班に入れていただき、何十枚と生地を焼いていきました。息子が焼いたものは、変に分厚いものや、凸凹のものなどとなり、個性的な Palacsinta がたくさん出来上がりました。それに比べると大人の班員が焼いたものは、プロのような仕上がりになったと自負しております。言うのは自由です。

Pörkölt 班によっておいしく仕上げられたお肉を Palacsinta に巻いて、ソースをかけて出来上がりです。お肉を入れる量にばらつきが出て、大人の班員がやったにも関わらず当たり外れができました。このようにバラツキが出ることは、製造業では「工程能力が低い」と言います。

フライパンを回す中、母校大阪外国語大学の夏祭りでも Palacsinta の屋台をやったことを思い出しました。複数の班に分かれてアパートで焼き、当日会場に持って行くと、「小さいから使えない」「焦げ目が強いから使えない」と何枚かはじかれてしまいました。結局私はこの時から工程能力の低い Palacsinta 班でした。ちなみにお店の名前は「Elég olcsó」（かなり安い）、市販のジャムを使用しながらも「ハンガリー名物」などと銘打っていたので、今なら不当表示で摘発されるかもしれません。

さてクリスマス会に話を戻し・・・、Egri Bikavér やジュースで乾杯の後、お料理をいただきました。ハンガリーにゆかりがある人達が 30 人以上も集まって同じ時を過ごすなんて、普段の生活ではなかなかありません。お料理もとてもうまくできていて、おいしくいただきました。

しばらくすると Körtemuzsika(コカリナ)、フルート、アコーディオンの演奏がありました。定番のクリスマスソングの他、Dicsőség などのハンガリーのクリスマスソングも演奏されていたのではと思います。ハンガリーワインを飲みながらハンガリー料理を食べ、ハンガリーの曲の生演奏を聞けるなんて、日本ではなかなかないぞと思い酔っぱらってしまいました。

最後に、Palacsinta と言えば Nagyi Palacsintázója です。今回、工程能力の低い Palacsinta を並べて、「Kicsi (小さい) palacsinta も nagy (大きい) palacsinta もあるね」と話していて、思い出しました。「おばあちゃんの Palacsinta 屋さん」という意味のクレープ屋で、Battyány tér などにありました。2 階席からはドナウ川が見渡せるお店で、講義の後で気軽に寄れる場所でした。今回のように手をかけた Hortobágyi Húspalacsinta もとってもおいしかったです。Nagyi Palacsintázója のジャムクレープや Elég olcsó のなんちゃって名物クレープも懐かしい味で、つまり結論としては、「ハンガリーはおいしい」、これに尽きると思います。

高橋大生 (たかはし だいき)

今日、名古屋でクリスマス会がありました。たくさんの人と料理をして食べました。

ぼくは、クレープを焼きました。まず、たまご、油、たんさん水をまぜた生地をフライパンに入れ、全体に広げたら焼いて、きれいな茶色になったら手でひっくり返しました。うらもちよっと焼いたら、用意された皿に生地をかさねておきました。その後、肉をつめてソースをかけてかんせいです。その後、みんなで食べました。おいしくて、あっと言う間に食べてしまいました。

2 年前は友だちと来たけど、今年は来ていなかったの、残念でした。来年はまた友だちと来て、一緒に料理して食べたいです。



遠藤綾女シェフのハンガリー料理



ホルトバージパラチンタ Hortobágyi Palacsinta

ハンガリーの定番おやつ、「パラチンタ」はみなさんよくご存知かと思いません。そんな「パラチンタ」で、肉の煮込み「プルクルト」を包むと、また別の一品、ホルトバージパラチンタという料理になります。

「プルクルト」とは、ハンガリー料理を作る上では基本となる調理方法で、少量の水分でじっくり時間をかけて肉を煮込むこと。これがそのままハンガリー料理のひとつとなりました。前回のクリスマス会では鶏肉で作りましたが、どんな種類の肉でもいいんです。プルクルトをたくさん作って食事としていただいた後、残った肉の為にホルトバージパラチンタとして食べたりするみたいです。また、肉を包むことから、Húsos palacsinta(フーショシュ パラチンタ)=肉入りパラチンタ、とも呼ばれています。

この料理の名前にある「ホルトバージ」は、ハンガリー東部にある地域の名前です。大平原や馬をイメージするあの地域です。地名がついているのでホルトバージ地域発祥なのかと思いきや、特に関係はないようです。昔、とあるフェスティバルでこの料理が出されたとき、マーケティング戦略として、ホルトバージの名がつけられたそうです。私は、ホルトバージを訪れた際、可愛らしいレストランでホルトバージパラチンタをいただきました。

プルクルト(4人分)

鶏肉 500g
玉ねぎ 1/2 こ
トマト 1/2 こ
パプリカ 1/2 こ
塩こしょう 適量
パプリカ粉 小さじ 1
サワークリーム 1 パック
(100g)
薄力粉 大さじ 1

パラチンタ(約 10 枚)

薄力粉 250g
たまご 2 こ
炭酸水 250ml
牛乳 250ml
サラダ油 大さじ 2
塩 少々



1. 鍋に油をひき、みじん切りにした玉ねぎを透明になるまで炒める。火からおろし、パプリカ粉を加え、粉っぽさがなくなるまでよくかき混ぜる。みじん切りにしたパプリカ、トマトを加え、さらに炒める。水分が出てきたら、肉を入れ、肉の色が変わるまで調理する。
2. 塩こしょうを加え、肉が柔らかくなるまでよく煮込む。途中、焦げ付かないように鍋の底から混ぜたり、水分が少なければ少し水を加える。
3. 2.のスープと具材を分け、具材は細かく刻むか、フードプロセッサーにかける。
4. 小さい器で、サワークリームと薄力粉をよく混ぜる。そこに、3.のスープを少し入れ、よく混ぜ合わせてのばす。その後、スープの中に入れて混ぜ合わせる。
5. パラチンタの材料を全て混ぜ、焼く。
6. 3.で細かくした肉をパラチンタで包み、皿のせる。冷めていれば、ここでレンジで少し温める。4.のソースをかける。



農園便り

米 rizs

日本では主食として欠かせない米。ハンガリー語では rizs といいます。ハンガリーでは日本のように炊いて主食として食べることはほとんどなく、じゃがいもなどと同列に、ゆでて味をつけたものが付け合わせとして用いられたり、料理の材料の一つとして用いられたりします。例えば、ハンガリーでもトランシルヴァニアでもポピュラーな料理であるロールキャベツ töltött káposzta の中身には肉だけでなく米が入っています。

ハンガリーでは米の栽培は一般的ではありませんが、ナトゥール農園では水稻も栽培しています。栽培期間中化学肥料や農薬を用いずに育て、鎌を使って手刈りし、はざかけをして天日干した米の味は格別です。ハンガリーでは新年にレンズ豆を食べるとお金持ちになれるといわれていますが、ナトゥール・ビュフェーでは、レンズ豆をぜんざいにアレンジし、ナトゥール農園で収穫したもち米でつuitたお餅を入れてお楽しみいただきました。



実る稲穂

稲のはざかけ

脱穀後の籾

餅入りレンズ豆ぜんざい

ナトゥール農園 大塚 奈美

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

ハンガリー案内

● 六本木・国立新美術館で「ブダペスト ヨーロッパとハンガリーの美術 400 年」展覧会が開催されています。2019 年 12 月 4 日（水）-2020 年 3 月 16 日（月）

● 2019 年末に東京・港区の麻布十番にハンガリー文化センターがオープンしました。ハンガリーの文化を発信、日本に広めることを目的とし、レクチャーや展覧会等が予定されています。

ハンガリー大使館文化部 ハンガリー文化センター

所在地：東京都港区麻布十番 3-8-1 一階

アクセス：東京メトロ南北線・都営大江戸線「麻布十番駅」徒歩 3 分

TEL：(03) 6459 4931 FAX：(03) 6459 4932

開館時間：10：00～17：00（最終入場は 16：45 まで）

休館日：毎週土曜日、日曜日、祝日、ハンガリーの祝日、年末年始

● 今年のハンガリーフェスティバル in 愛知は 2020 年 6 月 7 日(日)に開催予定です。

2020 年初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/>