

愛知県ハンガリー友好協会会報

2021 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、健やかに新春をお迎えのことと心よりお慶び申し上げます。

さて昨年は新型コロナウイルス感染の拡大の影響で、当協会の活動をほとんど行う事ができませんでした。誠に残念でなりません。役員会もなかなか開けず、メールでのやり取りばかりでした。そんな中でも役員からはオンラインを使用して何か出来ることは無いかなど、積極的、前向きな意見も出ております。また現状で出来る事などが整いましたら皆様に発信して参ります。今後も会員の皆様に喜んでもらえるように役員一同精一杯取り組んで参る所存です。

昨年末からも感染が急増し、再度の緊急事態宣言が発出されました。未だ収束の見込みはわかりません。会員の皆様におかれましては、引き続きご自愛いただきますようお願い申し上げます。世界ではワクチンの接種が始まりました。国としても安全性を確認し、ワクチンの確保、接種準備に全力で取り組んでおります。因みにファイザー社のワクチン開発には、ハンガリー人女性が携わっているそうです。十分な有効性が出ることを願っております。

結びに、皆様のご健勝とご多幸、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。

「ハンガリーの思い出」

愛知県ハンガリー友好協会理事
武藤和之

初めてハンガリーを訪問したのは 1990 年のことだった。自動車輸入政策が変更され、ハンガリー国内に代理店を設置するメーカーに輸入クォータ（数量割り当て）を与えるとの方針が出され、その調査目的で出張した。

当時走っていた車は、ロシア・東ドイツ・ルーマニアといった旧コメコン車が中心で、西側車は少なかった。日本車は、ほとんど走っていなかった。旧コメコン車の中では、ロシアの車が一番人気があった。

1991 年に代理店を設立し翌年から販売店網の設置の準備にはいった。一番困ったのは英語をしゃべれる人材が少ないこと。優秀だけれど英語がしゃべれないという理由で採用できなかった人も多くいた。当時の学校教育ではロシア語が必須外国語。英語を学ぶ人は少なかった。ちなみにハンガリー人のロシア語は、あまりうまくない。嫌々学んでいたからだろう。

販売とサービスを提供してくれる販売店の設置には苦労した。販売の方はなんとかかなりそうだったが、販売とサービスを同時にやってくれるところがなかった。旧共産主義の国はどこもサービスの概念が希薄。売るのは、売ってやる。修理は、直してやる、という発想。顧客第一（Customer First）と言ってもなかなか理解されなかった。

販売店は、なるべく若い経営者で、頭が柔軟そうなところを選定した。最初はなかなか売れなかった。7店の販売店からスタートしたが、最初の月の販売は、全国で10数台。選定した販売店の一つの奥さんから全財産をつぎこんだのに一台も売れない、どうしてくれる、と泣きつかれて困った。半年ほどたつと知名度もあがり順調に販売を増やすことができてほっとした。

言葉で思い出すのは日本語通訳。仕事で雇ったハンガリー人が大変流暢な日本語を話す。どうして日本語を学んだのかと聞くと紫式部の研究をするためとおっしゃる。日本に留学したわけではなくハンガリー国内で学んだとのこと。紫式部の研究者に通訳してもらい感動した。

2001年に代理店の社長として再びハンガリーを訪問した。週一回先生についてハンガリー語を勉強した。販売店の人がほとんど英語をしゃべれないので、かれらとのコミュニケーションのために片言でいいのでハンガリー語で会話ができるレベルを目標にした。

1年くらいでなんとかかなるかと思ったが大間違いで、結局5年間勉強し続けた。帰国する前の最後の送別会でハンガリー語でスピーチできたのが思い出。

私が思うに、ハンガリー語の難しさは

- ① 私が知っている他の言語との共通性が少ない
- ② 一つの単語が比較的長い

いいことは、

- ① 文法は日本語に似ている
- ② ハンガリー語で話す日本人が珍しいせいか片言のハンガリー語でも大変喜んでくれる

たまたま仕事の関係で訪れたハンガリーだが、ハンガリー語を通じ、ハンガリーの人と交流することで、またとない経験を得られた。愛知県ハンガリー協会の活動を通じて、ハンガリーと日本の更なる交流のために微力ながら貢献を続けていきたい。

ハンガリー豆知識 その2

牛山 綾

平和と自由の街

今回は王宮の丘など街中の像としても見かける伝説の鳥「トゥルル(Turul)」にて調べてみました。今回は通りの名前について取り上げてみたいと思います。ハンガリーの通りの名前の多くは、昔、周辺にあったものや住んでいた人が由来になることが多いようです。ブダペスト7区にある実際の通りを例に、由来を見てみましょう。



アカーツファ通り (Akácfa utca)

日本語でアカシア通りを意味しており、18世紀この一帯にはアカシアの木が植わっていたことが、この名前の由来です。

キライー通り (Király utca)

近くのデアーク広場に「天使の王様」という宿屋があったことから王様 (=キライー) 通りという名前になりました。

ドハーニ通り (Dohány utca)

この通りの 211 番地にたばこ職人のアントンさんという人が住んでいたため、たばこ (=ドハーニ) 通りと名付けられました。

このほかにも人物の名前が付いた通りもたくさんあります。例えば、世界遺産にもなっているアンドラーシ通りは、オーストリア=ハンガリー二重帝国の初代ハンガリー王国首相アンドラーシ・ジュラ (Andrássy Gyula) の名前を冠しています。様々な人の名前が付けられていますが、特に歴史上の人物の名前は全国的にどの街の通りでも使われることが多いようです。一体誰の名前が一番よく使われているのでしょうか？

第1位 ペトゥーフイ通り (2,788 本)

1848年3月15日革命の先導者であり、市民を奮起させる詩を詠んだペトゥーフイ・シャールドル (Petőfi Sándor) が最も人気のある通りの名前です。

第2位 コシュート通り (2,666 本)

同じく 1848年3月15日革命の指導者から。日本で勉強する世界史の教科書にも登場する数少ないハンガリー人のひとり、コシュート・ラヨシュ (Kossuth Lajos) が第2位です。

第3位 アディ通り (1,509 本)

第3位はハンガリー文学における最大の詩人アディ・エンドレ (Ady Endre) です。

第7位までは政治家や作家が続きますが、第8位、第9位には平和通り (Béke utca)、自由通り (Szabadság utca) がランクインしていました。街中に平和と自由がたくさんある国だなんて素敵ですね。ぜひ皆さんもハンガリーを訪れる際は通りの名前にも注目してみてくださいね。

ハンガリーの乳製品のこと

古屋綾女

ハンガリーって乳製品にあふれていませんか？スーパーにも家庭の冷蔵庫にも乳製品が豊富で、ハンガリー滞在中はたくさん食べました。一緒に住んでいたおばあちゃんの家や、友達の家にあった、バケツのような容器に入ったサワークリームを思い出します。特に、サワークリームやカッテージチーズは、ハンガリー料理に欠かせないアイテムですよね。しかし、日本ではそれほど日常的には消費されていません。料理好きがちょっと凝ったものを作る時に使う程度で、どちらかといえばマイナーです。でも、ハンガリー好きなら、もっとサワークリームやカッテージチーズを身近に感じたい！しかも今年は丑年！今回はそんなささやかな気持ちから、サワークリームとカッテージチーズをメインに、ハンガリーの乳製品のことを調べてみました。おうちでの作り方や、ハンガリー人のリアルな声もご紹介します！

そもそも、ハンガリーでポピュラーな乳製品たちはそれぞれどんなものなのでしょうか。

サワークリーム(tejföl)

生クリームを乳酸菌で発酵させたもの。脂肪分は高め。

カッテージチーズ(túró)

生乳から乳脂肪分を取り除いた脱脂乳を主原料として、乳酸菌などを加えて作った熟成させないフレッシュチーズ。脂肪分は少なく、カルシウムやたんぱく質が多い。



ヨーグルト(joghurt)

牛乳やヤギの乳、脱脂乳などに発酵菌や酵母を加えて発酵させたもの。脂肪分は少ない。

続いて、ハンガリーの親友たちに、3つの質問をしました！

1. 実家の冷蔵庫にいつもあった乳製品は？
2. ハンガリーはなんで乳製品をいっぱい食べると思う？
3. 日本に来てから恋しい乳製品は？



Gyula

1. 牛乳、サワークリーム、ホイップクリーム、trappista sajt, mackósajt(6P チーズのようなもの)、ementáli sajt(穴のあいたチーズ)、カマンベールチーズ、ヨーグルト、krémtúró(ヨーグルトのような容器に入った、スプーンでそのまま食べるクリーム状のもの)
2. 日本に来てからハンガリーは乳製品をたくさん使うことに気付いた。
3. ヨーグルト系のおやつ、krémtúró、Túró Rudi(トゥーロールディ)、サワークリーム、カッテージチーズ

Orsi

1. 牛乳、サワークリーム、ヨーグルト、チーズ
2. 考えたことない。日本人に比べていっぱいかもしれないけど、ハンガリーでいっぱいだという認識があまりなかった。
3. サワークリームと Danette チョコプリン。日本のプリンは弾力があるけど、ハンガリーのはもっとクリーミーでたまに食べたくなる！

「ハンガリーには乳製品が多い！」と思ったところから今回のコラムを始めましたが、ハンガリー人にとってはごく普通の日常だったようです。統計的にも、ハンガリー含め欧米諸国と日本との乳製品の消費量にはかなりの差があります。しかし、調べてみると、ハンガリーでも日本でも、酪農産業の縮小が少しずつ進んでいたり、食生活の変化などもあって、乳製品の生産や消費量は減少傾向にあるようです。また、面白いことにハンガリーでは、推奨されている乳製品摂取量(1日に牛乳500ml)にハンガリー人の84%が達していないとのデータも。ということは、日本人はもっと足りていないのでしょうか!?

また、ヨーグルトやプリンといっても、日本のものと食感やフレーバーがちょっとちがって、別の食べ物のような感覚を私も持ちました。サワークリームは、日本のものはかためでクリームチーズみたい、ハンガリーのはやわらかくてヨーグルトみたいです。ハンガリー料理にサワークリームを使う時は、いつもヨーグルトで少しのぼしています。そして、普及率の違いからか、日本では少量で少々お高め。ハンガリーの恋しい乳製品たち!お手軽に、さらに自分の好みや使い道に合わせて、おうちで手作りすることもできますよ!

◇サワークリーム

生クリーム 1パック(200cc)

プレーンヨーグルト 大さじ 1~3 程度

*よく混ぜ合わせて室温で置いて発酵させる。

生クリームの脂肪分や発酵させる期間を変えると出来上がりが変わります。



◇カッターチーズ

牛乳 500ml

酢(硬め)またはレモン汁(やわらかめ) 大さじ 1~3 程度

*約 60°C に温めた牛乳に酢またはレモン汁を加えてよく混ぜ、成分が分離してきたら濾す。酢やレモン汁の味はあまり残りませんが、出来上がりの硬さに少し違いが出ます。

冒頭に記したそれぞれの作られ方を見ると、代用品というよりも自家製と言いたいですね。また、硬めの日本のサワークリームをヨーグルトでのぼしていたのも、あながち間違いではなかったみたいです。

サワークリームは、にんにくと塩こしょうでディップにして、チップスやフライドポテトにつけて食べるのもポピュラーですが、私が最近ハマっているのは、サワークリーム入りのチーズケーキです。甘いよりもすっきりとしたチーズケーキが好みなので、クリームチーズと同量を入れています。(今回調べて、「サワークリームは脂肪分が高め」と発覚してしまいました...)

カッターチーズのお手軽なディップは、クルズット(körözött)です。みじん切りの紫玉ねぎと合わせ、塩こしょうとすりおろしにんにくでお好みの味付けをし、パンやクラッカーにのせます。また、カッターチーズを粉砂糖でお好みの甘さにしたら、定番のパラチンタや冷凍パイ生地を使って、お手軽スイーツができます。カッターチーズといっしょにジャムを入れるのもおすすめ!カッターチーズにゼラチンを加えて棒状にし、チョコでコーティングすると、あの国民的スイーツ Túróudi(トゥーロールディ)を作ることができますよ!大切にスーツケースに入れて持って帰ってこなくても、日本で食べられる!(経験談)

ハンガリーに行ける日を楽しみにして、いつもと少しちがうおうち時間を過ごしながら、ハンガリーを近くに感じましょう!



「ハンガリーからシュミット・チツラさんご夫妻来日」

ハンガリーのソンバトヘイ日本友好協会会長シュミット・チツラさんがご主人のラルフさんと来日しました。ペーチの子どもたちの絵とお土産をもってきてくれました。

チツラさんは日本の着物を研究しています。とくに子どもの着物の紋様について専門的に研究しています。山形在住の中野和子さんが30年をかけて収集した子どもの着物をヨーロッパにもっていき、各地で巡回展覧会を開いてきました。ところが、このコロナ禍でその後の展覧会は中止となってしまいました。今後の準備をしたいということで、特別なビザを申請し、来日することができました。

1月3日に日本に到着したのですが、1日遅れていたら、入国規制が厳しくなり、入国できないところでした。2週間、京都のホテルで隔離生活を送ったのち、ようやく面会することができました。ペーチのシャーギ・ユディットさんから預かった子どもの絵を受け取り、子どもたちへのプレゼントとしてハンガリー風の模様が施された木製のキーホルダーをいただきました。

さまざまな制限のあるなか、おふたりは、ふだんだったら人でいっぱい場所も今は空いていていいこともあると、日本での生活を楽しんでいるようでした。

ソンバトヘイの友好協会とは、もう何度も子どもの絵の交換をしています。チツラさんから次回もまた是非交換したいとのメッセージをいただきました。お互いにこの苦境をのりこえて、友好関係をさらに発展させていきましょうと約束しました。



2021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/>