

2021 年
夏号

愛知県ハンガリー友好協会会報

フェスティバルは 10 月 31 日（日）に開催します！

昨年以来のコロナ禍でなかなか先の見えない状況のなか、会員のみなさまにおかれましては、不安な毎日をお過ごしのことと拝察いたします。

2021 年 6 月 13 日に開催を予定していました「ハンガリーフェスティバル in 愛知」も、緊急事態宣言下であることから、残念ながら中止せざるをえませんでした。

しかし、このところワクチン接種も進んでいることから、接種率が高まれば、状況も好転するだろうという見通しのもと、10 月 31 日（日）に開催することにいたしました。これについては、また別途ご案内をさしあげることになると思います。今度こそ、皆様とお会いできることを楽しみにしています。

ところで、この新型コロナのワクチン開発に多大な貢献をしたのがハンガリー人の女性研究者カリコー・カタリンさん (Karikó Katalin) であることは、日本のメディアでも紹介されていることから、みなさんもよくご存知かと存じます。まったく新しいタイプの mRNA（メッセンジャー・アールエヌエー）ワクチンの基礎を築き、ノーベル医学・生理学賞にもっとも近い人物として名前があげられています。RNA とは細胞が作られるときに DNA の遺伝子情報をコピーし、体内へ運ぶ分子のことだそうです。それまでウィルスの遺伝子情報が書きこまれた RNA を人工的に作ることはできても、体内に入ると炎症を引き起こしてしまっていました。カリコーさんがこの炎症を防ぐ方法を考案し、そのおかげでワクチンが実用化されました。

カリコーさんは 1955 年、ハンガリーの地方都市ソルノクで生まれました。小さい時から好奇心旺盛で人体の仕組みに興味を持っていたことから、セグド大学で生物学を学び博士号を取得、RNA 研究に没頭しました（ちなみに、ビタミン C の発見でノーベル医学・生理学賞を受賞したセント＝ジェルジ・アルベルトもセグド大学で研究していました）。しかし当時のハンガリーに研究に専念できる環境はなく、生活にも困窮し、全財産をドルにかえて、アメリカに渡りました。このとき、娘さんのクマのぬいぐるみの中にドルを隠して持っていたという話は有名です。アメリカでも彼女の研究はなかなか認められず、「成果も出さず、社会的意義のない研究ばかりしている」と批判され苦難の連続でした。それでも諦めることなく自分の信じる研究を続けた結果、彼女の発見した炎症を引き起こさない mRNA が、あらゆるウィルスに有効なワクチンとなることが明らかとなったのです。今、日本で接種が進んでいるファイザーやモデルナのワクチンはカリコーさんが苦労して開発した mRNA を使ったワクチンです。

NHK のインタビューでカリコーさんは「私をヒーローと呼ぶ人もいますが、本当のヒーローは医療従事者や清掃作業にあたる人など感染のおそれがある最前線で働く人たちです」と語っており、真摯で謙虚な人柄がうかがえます。

世界最高級トカイ貴腐ワイン・歴史と伝統の中で育む ハンガリー貴族 Grof Degenfeld 家との出会い

Degenfeld Japan 寺田敏夫

フランス・ブルボン王朝、太陽王ルイ 14 世をして「ワインの王、王のワイン」と讃辞され、ヨーロッパ王侯貴族の饗宴を盛り上げたトカイの貴腐ワイン。

ヨーロッパ及びハンガリー好きの私にとって興味ある内容であり、少しまとめてみたい気持ちから、ハンガリーの友人の助けを得て整理をしてみました。複雑なこの地の歴史はいつも混んとしていて、時代の読みとりが難しいですが、トカイの貴腐ワインの持つ魅力に押されてキーを叩いています。

ブルボン王朝当時、ハプスブルグ家は中央ヨーロッパの屋台骨としていろいろなところとつながることによって、生き残り戦略をとっていました。ヨーロッパの強国との巧みな連携とバランスをとってきた王国です。このハプスブルグ家が、オスマン帝国に占領されていたハンガリーを奪還し、ハンガリー王国をその支配下においていた頃に、貴族 Grof Degenfeld 家が誕生するわけですが、その後、オーストリー・ハンガリー二重帝国時代になると、ハンガリー貴族 Grof Degenfeld 家とトカイ貴腐ワインとの関係が見えてきます。

トカイの土地の継承権をもっているいろいろと活躍している Grof Degenfeld 家、世界最初の貴腐ワインの偶然の誕生、ハプスブルグ家との繋がり、貴腐ワインの等級 6P、5P、商品の基準化など、掲題を見ながら次々と知りたい事が一杯出てきました。

その様な訳で今回は私が知り得るハンガリー・トカイの貴腐ワインについて思いつくままに書いてみました。

諸説ある中でのこと故、ご意見がありましたら是非お知らせ頂ければ有難いです。



ハンガリー・トカイ地区

トカイにある Grof Degenfeld 古城ホテル

何度かハンガリーを出張している時、私のハンガリー語の通訳をしてくれているシ女史から、ハンガリー東部・ブタペストの東方 200 キロ程にあるトカイ地区に、貴族の経営する古城ホテルがある事を知り、そこを訪問することになった。

広大な葡萄畑の広がる丘の上に教会らしきもの、丘のふもとに城らしき建物が見える森があり、その中に古城ホテル Grof Degenfeld があった。立派な門構えに家紋の獅子が描かれ、いかにも中世の居城という感じで、そこを車で進み宮殿のホテルへ。居城として使っていたものをホテルにした立派な建物。そこは庭が広く、芝の広場があり、ヘリコプターが下りられる場所も作られている。プールがあり、テラスで庭を見ながら休むこともできる。まさにお城で寛げる雰囲気だ。

昔は宮殿としての作りであったが、今から 30 年位前に(正確には直近で 25 周年式典の招待を受けたが、それ以前にホテル、レストランの順で準備していた)ホテルとレストラン、デゲンフェルド家所有の教会での結婚式の催しに切り替えられた。やや高い石段のアプローチがあり、宮殿の間がロビーとして使われ、反対側はレストランとなっている。四つ星ホテルとして冬の間を除いて営業をしている。二階、三階が客室となっていて、客室にはシャガールの絵がかけてある(本物?)。今年はコロナ禍、5 月から営業を開始している。

最初は、丁度ぶどうの収穫時期の後半に訪問したので、部屋には色づいた美味しそうな立派な葡萄の大きい房がウェルカムフルーツとしてテーブルを飾っており、赤い模様のペルシャ絨毯とのコントラストに映えていた。

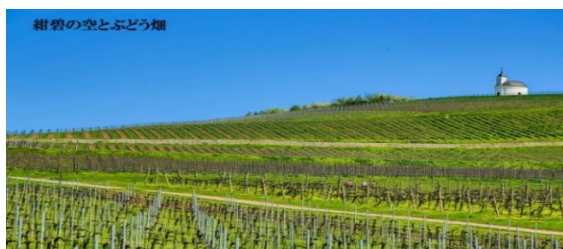
支配人といろいろと話していると、3 か所の葡萄畑にそれぞれの個性ある葡萄が作られており、宮殿の建物の裏にはワイナリーがあって、その地下には広大な石造りの熟成場所があり、オーク樽に詰められたワインがずらりと並んでいるとの事で、ワインについてじっくりとお話を聞くことにした。



Degenfeld 家の門から宮殿ホテルへ



宮殿の間



春の葡萄畑。丘の上はマリアテレジア寄贈の教会



ハンガリーで最も美しいワイナリーに選出される



ブドウの病虫害を調べる為のバラの花
バラに虫害が出たらこの列の葡萄は破棄



樽から日本向けワイン
の試飲

地下のワイン貯蔵庫でビン
テージワインを熟成中

ワイナリーの地下には試飲室があり、そこでいろいろな貴腐ワインの蘊蓄を聞きながら試飲をし、日本へのお土産を決めた。余談だが、私の家族はクリニックを経営していて、ワイン好きの友人や医者達にこの貴腐ワインを土産にしたのですが、その後またほしいと、リピートがあり、大変喜ばれている。

この Degenfeld Tarcal ワイナリーはとてつもなく広い為、散策には丁度良く、目の前を野ウサギが横切るような環境で、リラックスするにはもってこいの場所だ。

ブドウの実がついてからは、過去に何度も病虫害に侵されたことから、必ずぶどう棚の列の先端に赤いバラの花が植えてあり、その赤いバラに虫がつくと、その棚は全て撤去焼却処理をしている。1800 年頃にトカイ全体で甚大な被害が出たとか。しかし、Degenfeld 家は化学殺虫剤は使用しないとの事。

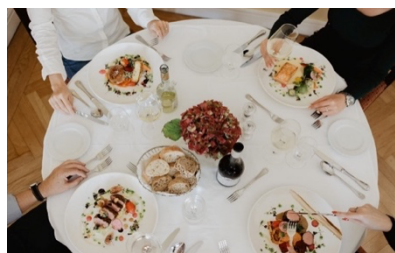
訪問したその年は丁度ぶどう祭りが終わってしまっていたことから、今回はぶどう祭りに合わせようと思った。随分楽しい祭りで、村の人達がワインに酔いしれるという。オーストリーのホイリゲ(Heurige)のような場所で楽しく遊ぶのでしょうね。ワインの特売もあるとか。

Degenfeld では時々ワイナリーの中でピアノコンサートを開いて、みんなで楽しんでいるとか、。。
皆さん愉しみにされている。



こんな Degenfeld 家ですが、楽しくリラックスできるところは一杯ありますね。まだレストランには触れてませんが、本格的フレンチで、また、地元ハンガリーの郷土料理も出してくれます。とてもおいしいですね。国宝豚(マンガリッツア豚)が美味しいですね。

この貴腐ワインに「あてる」料理はやはりフォアグラのソテー。最初に支配人と試飲に合わせて食べた時の感動、ぴったり合うこの相性は何物にも置き換えられないものでした。このときの貴腐ワインは 2013 年ビンテージ 6P でした。



ハンガリー王国は凡そ 1000 年続いたが、貴腐ワインはヨーロッパの列強の王侯貴族を喜ばせ、又、植民地として狙われる時代を生き延び、今もなお、立派に存在している。

その後、何度かハンガリーに出向く際にはいつも Grof Degenfeld 古城ホテルを訪問、ゆったりと時間を過ごす事が出来た。度々お世話になっていたが、その内に総支配人とも段々親しくなり、色々な話で盛り上がった。彼の弟の奥さんが日本人だという事も教えてくれた。

後にこの城主の伯爵夫人に会うのであるが、丁度ドイツの家の方に行っていて留守。

Degenfeld 伯爵は女性で Gróf Degenfeld Mária さんといい、とても穏やかな方で、ドイツのメルセデスベンツで有名な Stuttgart 近郊のアルプシュタットにご主人で実業家 Dr. Lindner さんと住んでおられ、毎月ハンガリーにいられている。



Grof Degenfeld Mariaさんと実業家
Dr. Lindnerさんと食事のスナップ

貴腐菌の付いた貴腐葡萄

貴腐化していない普通のフル
ミントぶどう

トカイ貴腐ワインは 1612 年に誕生、それがフランスブルボン王朝太陽王ルイ 14 世に贈られた背景を知る為には、どうしても神聖ローマ皇帝レオポルド 1 世(オーストリー・Habsburg 家)との関係を知っておく必要がある。当時のフランスはブルボン王朝。ハプスブルグ家が統治するオーストリー王国は神聖ローマ帝国の枠に入っていて、フランスのブルボン家は競争相手であった。そんな中でこのトカイ貴腐ワインは貴重な外交上の戦略物資であり、贈物に使われたとみられる。

ここでトカイ貴腐ワインの歴史に触れてみます。諸説ありますが、古文書などで言われている事を主に進めます。

ハンガリーのワインの歴史をみると、ローマ人が葡萄を持ち込み、5 世紀には多くの農園で葡萄が作られている。9 世紀にはマジャール人によりトカイのワイン農園が始められている。生産品種のほとんどは白ワインで、12 世紀にはハンガリー王国の主要な葡萄の生産地として栄えていたが、その後オスマン帝国の神聖ローマ帝国への侵攻の際、軍がトカイ地区を通過する時に、丁度ぶどうの収穫期にあった(1600 年代前半)。農民は収穫をあきらめ避難をする中、軍が居なくなったのでブドウの収穫を試みるが、ブドウの木は既に枯れ、ほとんどの葡萄はカビが生えてしまい、いつもの葡萄が収穫できなかった。時の領主がそのカビの生えた葡萄を絞ってワインを作ってみたところ、芳醇な香りと甘いワインが出来上がった。これが貴腐ワインの始まりと言われている。オスマントルコのお陰で世界に類のない貴腐ワインが誕生したという訳。

ご存じのようにオスマン帝国はオーストリー連合国との戦いで、中々ウィーンを攻略する事が出来ず、1699 年にオスマン帝国の支配下にあったハンガリーをオーストリーに割譲、その後、1867 年にはハンガリーとハプスブルグ家率いるオーストリー帝国との間でオーストリー・ハンガリー 2 重帝国が誕生した。もし、オスマン帝国がウィーンを陥落させていたならば、世界の歴史は大きく変わっていたでしょう。

さて、ここでオーストリー帝国(ハプスブルグ家)に絡み、貴族 Degenfeld 家の歴史に触れたいと思います。

ドイツ・ハンガリー系の Degenfeld 伯爵の家系は、トカイのぶどう栽培とワイン造りに何世紀にもわたり多大な貢献をしている。トカイだけでなくハンガリー全体の重要な貴族の一つとしても活躍をしている。

Degenfeld 家は 1270 年の文献ではスイスで騎士として活躍、その後この貴族からは優れた騎士が誕生、そのうちの一人がオーストリー国王フランツ 2 世から 1810 年ウィーンで貴族の称号をあたえられた。ハンガリー伯爵の称号 (Gróf) を授与された帝国顧問官の Degenfeld Miklós (デゲンフェルド・ミクローシュ) がハンガリーの Degenfeld 伯爵家の創設者になる。また、Degenfeld Imre (デゲンフェルド・イムレ) 伯爵はトカイの最も重要なトカイワイン生産者協会を作り(1857 年)、葡萄の品質、改良に尽力をした。そしてトカイの殆ど全ての有名な葡萄畑を所持、管理をしていたのである。

ほぼ 2 世紀にわたり、Degenfeld 家は多くのハンガリーの貴族の家族と関係があり、ハンガリーの高官、首長、国会議員、教会主として活躍をしている。

Degenfeld 伯爵家はトカイ地方の土地の継承権を持った立派な貴族であったが、第二次世界大戦後ハンガリーが社会主義国家になり、土地や財産が国家のものになったため、ハンガリーを去らざるをえなかった。ハンガリーが民主化されると、90年代に土地を買い戻し、葡萄畑の回復に多大な尽力とワイン生産への復興にエネルギーを注いできた。ハンガリーのトカイ地区が世界遺産の指定を受けたり、ハンガリーで一番美しいワイナリーとして選ばれているのも、この貴族の努力の賜物であろう。ハンガリー大統領にも表彰され、土地の首長にも表彰されるなど、大きな成果をあげている。

さて、トカイの貴腐ワインと貴族 Grof Degenfeld 家の関係はおおよそ見えてきましたが、このワイナリーの貴腐ワイン、ホントに美味しいんですね。ルイ 14 世でなくても美味しいものは美味しいのです。それ故、ここ数年の世界ワインコンテストで有名なイギリスの Decanter World Wine Awards では Degenfeld の貴腐ワインやドライ白ワイン、スパークリングワインが金賞等を受賞しており、この DWWA 雑誌に取り上げられています。まさに世界のブランドになっています。



2019 DWWA で受賞



2020 MUNDAVINI で受賞



2020 BERLIN wine Troph

さて話は飛んで Degenfeld Japan が出来た由来に触れます。

先に述べたように私がハンガリーを訪問する都度、貴腐ワインのお土産を差し上げていた方々から貴腐ワインのリピートを貰い、と言えども、私どもは貿易業こそしていますがお酒の許可までは持っていません。そこで Degenfeld 伯爵や総支配人とも相談し、日本に出先機関として Grof Degenfeld Japan をここ名古屋に起こしました。そして日本のワイン愛好家に世界ブランドである Degenfeld の色々な貴腐ワインをはじめ Dry 白ワイン、スパークリングワインを紹介、歴史的に活躍、愛飲されたワインを是非とも楽しんで頂こうと広く SNS を通じて発信。また、ハンガリーなど東欧を旅行される方には是非、本家 Grof Degenfeld の古城ホテルに足を運んでいただき往時をしのんでいただければと思う次第です。

日本向けワインには現地総支配人の支援を得、日本向けに Premium wine としてセレクトしてもらい輸入をしています。それらのワインにはロット番号が入れてあり、トレーサビリティができるように心掛けています。安心して楽しんで頂けるようにと思う次第です。

また、是非古城ホテルをご案内したいと思いますので、一声かけて戴ければ個人ツアーなどにも織込みますのでご連絡下さい。歴史あるワインを現地で楽しんで頂くのも楽しいものです。

そんな目的で 2019 年に発足、時はタイミング良く、EU との間の EPA を安倍首相が出かけて調印、ワインの関税撤廃がスタート。

FaceBook Instagram Home Page



Degenfeld Japan の試飲室

さあ大変、お酒の輸入、卸しや小売り、それに通信販売など急いで国税局に申請し許可を受けて、ワイン貯蔵庫、試飲室などを作らねばと大忙し。元来ワインショップをやる訳でなく Degenfeld Hungary の出先機能。ワインソムリエでもないただの素人に近いもの。でも、お陰で準備も整い無事環境の整備を終え、HP や FB, Insta などともスタートをしました。

日本での Degenfeld ワインの評価はまだなかった事から、この年 2019 年に椿山荘で行われた第 9 回日本で飲む最高のワインに出展、凡そ 1500 本の世界から来た日本にあるワインの中から見事最高賞である Best of Show を受賞、併せてプラチナ賞、金賞を受賞しました。

また、アメリカの Donald Brawn 氏が主宰され、日本で一番権威付けの有るコンテスト、第 22 回 JWC (Japan Wine Challenge) 2019 にも出展、見事ここでも Best of Show に輝きました。併せて Best dessert wine, Trophy for Best Organic Wine, Riedel Awards for Best Importer 2019 等、大賞の数々を頂き、高円宮妃殿下から拝受いたしました。ハンガリーワインとしては初めての大きな成果でした。この表彰式にはハンガリー駐日大使夫妻もご招待され、私と一緒に妃殿下にご挨拶をさせて戴きました。

第 23 回、2020 JWC はコロナ禍ですがコンテストのみ開催され、Degenfeld の貴腐ワインは連続して金賞を受賞しています。コロナで表彰式は開催されていません。

さて、Degenfeld のワインの世界的評価は素晴らしいものが在りますが、貴腐ワインになる貴腐葡萄はどんなものなのか、どんな基準でこの世界最高の品位ある貴腐ワインを守っているのか、トカイにはどんな葡萄が貴腐ワインになるのかなど、知りたい事が一杯あります。

Degenfeld では一定の基準でワイン品質を維持しています。その為、毎年取れた葡萄がすべて貴腐ワインになるわけではありません。品位と品質の基準がブランドを作ります。トカイには色々な貴腐ワインがありますが作り方、味など、それぞれ違いがあります。試飲して良いものを選んでいただくことをお勧めいたします。私どもには試飲室が作ってあります。是非ご利用いただき、価値を見てお求め戴きたいと思います。

次回には、貴腐ぶどうはどうしてできるのか、また貴腐ワインの等級と格付けの基準、貴腐ワインの美味しい料理のあてと戴き方、などに触れたいと思います。また、ハンガリーの赤ワインも優秀なものがあり、第 23 回 JWC 2022 に出品、金賞を頂いています。

ハンガリーはワインの歴史が深く、とても美味しい赤ワインが在ります。特にボルドーの土壤に近い成分のペーチ近く Villány などは頑強なフルボデーのスパイシーな赤が注目され、ロンドンの王室御用達ワイン商の隠れた注目を浴びています。6~7 年寝かせて最高の味にし販売されます。

ハンガリーは音楽家リストの国でもあり、オーストリー・ハンガリー君主国の流れを受継いでいますので、日本の皇室も訪問試飲されるなど、エピソードは数々ありますね。

今回の貴腐ワインについて、世界三大貴腐ワインはトカイのほか、ドイツのトロッケンペーレンアウスレーゼ、フランスのソーテルヌなどが有名になっていますが、私の個人的私見ですが、ハンガリーは宣伝が得意ではないですね。味で勝って宣伝で負けている感じ、残念ですね。

では次回また機会があればお目通しいただけるのを楽しみにしています。



2019 椿山荘で Best of Show の受賞



JWC top 2019 JWC 第 23 回で Best of Show 以下 4 個の受賞



高円宮妃殿下



ハンガリー大使夫妻

ふるさとの風景は山？それとも？

牛山 綾

ハンガリーにまつわる疑問について調べてみた「ハンガリー豆知識」。今回のテーマは「山」です。ハンガリー語を勉強し始めてすぐに“hegy”という単語を習うかと思います。「hegy＝山」として覚えているかと思いますが、ハンガリーを実際に訪れて“hegy”を見たときに、あれ、あんまり高くない？山っぽくない？むしろ丘？と思ったこともあるかと思います。その代表的な例がブダ側の名所のひとつである「ゲッレールトの丘(Gellért hegy)」です。ガイドブックなどの日本語表記も「山」ではなく、「丘」になっています。そこで今回は“hegy”について調べてみたことを紹介します。

＜ハンガリー語における“hegy”の定義＞

“hegy”とは、周りの環境に対して 500m 以上高くなっている地形で、大抵は急な勾配になっているとの定義です。近い意味の単語として、“domb”と“halom”がありますが、“hegy”は 500m 以上に対し、“domb”は 30～500m、“halom”は 30m より低い地形とのことで、こちらの2語は日本語で言うところの「丘」の方がしっくりくるかなと思います。

＜ゲッレールトの丘はなぜ“hegy”？＞

上記の定義をふまえてゲッレールトの丘について調べてみると、なんと標高は 235m しかありません！！ドナウ川が標高 100m とのことですので、周囲の環境と比較して、ゲッレールトの丘は 135m しか高くなっていないのに、“domb”にはならず、“hegy”となっています。“domb”ではなく“hegy”としている理由を調べてみたところ、ゲッレールトの丘は高さこそ 500m より低いですが、ドナウ川側の斜面が切り立った崖のようになっており、なだらかな丘というよりは険しい山のようなフォルムなため、ハンガリー語では“hegy”を使っているようです。

＜ハンガリーに高い山はない！？＞

ハンガリーで一番高い山はマートラ山脈(Mátra hegység)のケーケシュ山(Kékes)で、標高は 1,014m です。富士山が 3,776m、日本アルプスでも 2,000～3,000m 級の山々に対して、ハンガリーの最高峰はさほど高くありません。これはハンガリーがカルパティア盆地の中に位置しており、盆地を囲む山脈が周辺の国にあるためです。(第一次世界大戦前まではハンガリーの領土でしたが・・・) なのでハンガリー国内にはあまり高い山はなく、大平原に代表されるように、平らな土地が広がる景色がハンガリーを象徴する風景です。大平原も人気の観光スポットですが、ケーケシュ山もスキーで人気の目的地となっています。また、ケーケシュ山の気候を利用して、喘息や神経系の病気治療のために転地療養をしに多くの人が訪れる場所でもあります。

新型コロナウイルスの感染が収束し、またハンガリーへ行けるようになった際は、大平原だけでなくぜひハンガリーの山も訪れてみてくださいね。



ゲッレールトの丘



ハンガリー大平原

夏の定番 B 級グルメ ラーンゴシュ

夏の風物詩のひとつが **Lángos ラーンゴシュ** ですね。

バラトン湖(ブダペストから特急電車で2時間 15 分)で夏の休暇に食べたり、センテンドレ(ブダペストから船で1時間 40 分)のお店も有名です。そんなラーンゴシュを日本で！おうちで！（移動時間 0 分！）で味わいましょう！生地を油で揚げる様子を見るのも楽しいですよ。

材料

生地

強力粉 250g
砂糖 大さじ 1
塩 少々
ドライイースト 小さじ 1
水 80g
牛乳 80g
(または全量水のみ、牛乳のみも可)
オリーブオイル 大さじ 1

作り方

1. 材料を全てボウルに入れて捏ねる(イーストは油分が最初に合わさるとなじみにくくなるので、オリーブオイル以外の材料を先に箸などで軽くぐるぐる混ぜ、後からオリーブオイルを入れると良い)
2. つるっときれいな生地になったら 30 分ほど室温で寝かせる
3. 好きな大きさに分割し、丸め直す(写真は 4 分割で、本場より小さめ)
4. めん棒で生地を丸く伸ばす
5. 熱した油(分量外)にそっと生地を入れて揚げる
6. きつね色になったら裏返し、反対の面も揚げる(色がつき始めるとあっというまなので揚げ過ぎに注意！)



ブダペスト中央市場にあるお店で、野菜やサラミをのせたり、チョコソースをかけたスイーツバージョンもありますが、ハンガリーらしいトッピングといえば、にんにくとサワークリームの組み合わせですね。にんにくを生地にこすりつけ、塩をかけ、サワークリームをぬって、チーズをのせる。一口食べれば一瞬でハンガリーへひとつ飛び！

名古屋にハンガリー名誉領事館新設！

在名古屋ハンガリー名誉領事館が名古屋市中村区鴨付町の「大一美術館」に新たに設置され、当友好協会を創設し長らく初代会長を務めた元県議の寺西学さん（故人）の妻和子さんが名誉領事に就任しました。

2021 年夏号をお届けします。誌上でハンガリーにいった気分になっていただければ幸いです。会員のみなさまのご健勝を心よりお祈り申し上げます。

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/>