愛知県ハンガリー友好協会会報

2023 年夏号

## ハンガリー映画鑑賞会

2023 年 5 月 14 日(日) (13:30-16:00) 名古屋国際センターホールにおいて、ハンガリー映画鑑賞会が開催されました。

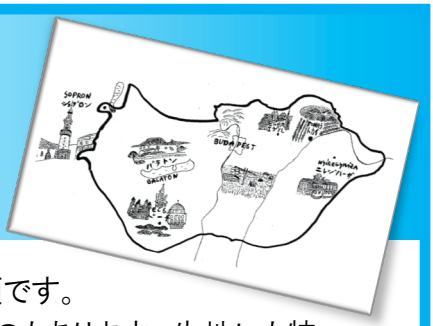
ガーボル・ロホニ監督作品『人生に乾杯！』（2007 年公開、上映時間 1 時間 47 分）とリスト・ハンガリー文化センターから提供いただいたハンガリーのイメージビデオ（上映時間 10 分）を鑑賞しました。

当日は会員 22 人のみなさんの参加があり、映画もハンガリーのイメージビデオも楽しめたとたいへん好評でした。

また、おみやげのポガーチャも、ハンガリーのハーブティー「ボッザ茶」も皆さんのお口にあったようです。

初めての企画でしたが楽しんで頂けたようです。

当日配布された資料から、チョルダーシュ・ジュラさんによるポガーチャとボッザ茶についての説明を転載してご紹介します。




**ポガーチャ**(pogácsa)はハンガリー中で愛されているパンの種類です。
丸くて一口サイズが一般的ですが、それより小さめ、大きめなものもあります。生地にも特に決まりがなくて、種類が豊富です。ハンガリーではチーズ入りが一番人気かもしれませんが、ジャガイモ入り、肉かす入り、キャベツ入り、カテージチーズ入り、バター風味のものも人気が高いです。家に来客が訪ねる際やホームパーティなどの人気な一品です。町中パン屋やスーパーなどでも買うことができます。小さめのサイズは量り売りだったり、大きめのサイズは1個ずつ売っています。日本ではスコーンに例えられることがありますが、味わいや食べ方、一度食べると別物だとわかります。

ハンガリーのおとぎ話では主人公が「炭焼きポガーチャ」をカバンに入れて旅立つというのがよく出てくるシーンです。そのことから高校の卒業式(Ballagás)でも卒業生たちのカバンにポガーチャを入れる習慣があります。

**ボッザ・シロップ**(bodza szörp)とはボッザ(ハンガリー語 bodza/日本名:ニワトコ(庭常)、セイヨウニワトコ、エルダーフラワー)の花を水、お好みで砂糖とレモンに漬けた夏季のドリンクです。(漬けるのにシロップというネーミングは不思議です)。ボッザの花は6月頃に咲くため、本来は季節に限られる飲み物です。我が家では年に 1-2 度しか作らなかったイメージです。ボッザを栽培せず天然なものを使っていました。日本の青じそジュースに似た感覚でしょうか。私の子供の頃はボッザ・シロップは自家製ですが、いまになっていろいろと商品化されてきました。ハンガリーの飲食店ではボッザ味のレモネードやフレッチ、サイダーなど、スーパーではエキスタイプのボッザシロップ、そしてこうしてハーブティー(gyógytea) の形でもボッザの風味を味わえます。ハンガリー意外もヨーロッパ中ボッザの人気が高く、日本でもドイツ(KALDI)、スウェーデン(IKEA)、ルーマニア(fanta socata)などのボッザ関係商品が身近です。今日のハーブティーは名古屋の成城石井で買ったもので、ハンガリーの包装のままのオリジナルブランドです。お茶のように熱いままでも、レモネードっぽく冷やしてレモンを入れて召し上がるのもおすすめです。

尚摘みたてのが風味が一番なので機会があればぜひニワトコを育ててみてください。

地図作成、ポガーチャとボッザ茶の説明・・・チョルダーシュ・ジュラ

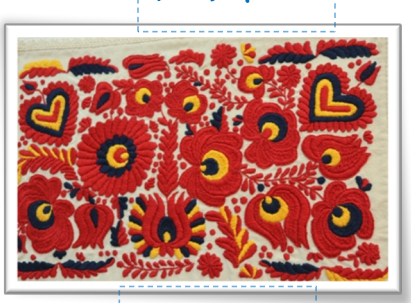
# ハンガリー刺繍サークル作品展

2023 年 6 月 23 日（金）から 25 日（日）（10：00-18：00）名古屋市栄のギャラリーチカシンにおいて第５回ハンガリー刺繍サークル作品展が開催されました。

今回はこれまで取り組んできた８つの地方の刺繍をすべて展示しました。ハンガリーを代表するカロチャやマチョーのほかに、ベーケーシュ、トランシルヴァニアのイーラーショシュ、シャールクズ、シオーアガールド、パローツ、クロスステッチのベレグの８種類です。これらの刺繍の特徴や歴史について、早稲田みか・大阪大学名誉教授による解説（17 ページの資料）を来場者全員に配布しました。一口にハンガリー刺繍といっても、さまざまに異なるヴァリエーションのあることがわかっていただける展示になりました。

来場者は 23 日 141 人、24 日 107 人、25 日 110 人、合計 358 人でした。中日新聞の記事を見ていらした方もかなりありました。3 日間を通して会員同士の交流もでき、有意義なときを過ごすことができました。新しく入会した方もあります。みなさんも参加してみませんか。

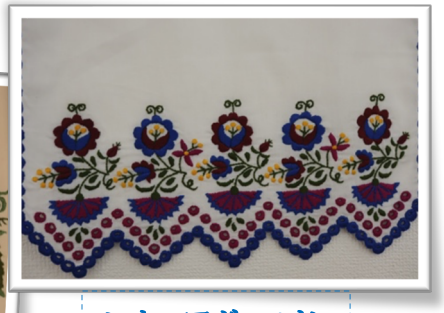
カロチャ



マチョー

ベレグ

ベーケーシュ



シオーアガールド

イーラーショシュ

シャールクズ

パローツ

ベレグ

中日新聞（朝刊 2023 年 6 月 20 日近郊版および名古屋市民版）に掲載されました。

ハンガリー刺しゅうの作品を紹介する志村さん＝小牧市舟津で

中日新聞

# ハンガリーに息づく豊かな刺しゅう文化

## 名古屋で23日から作品展

県ハンガリー友好協会の「ハンガリー刺繍（ししゅう）サークル作品展」（中日新聞社後援）が23日から、名古屋市中区錦３、森の地下街にあるギャラリーチカシンで開かれる。25日まで。

同サークルのメンバーが手がけたテーブルセンターやバッグ、クッションなど約200点を展示。中欧に位置するハンガリーは地方ごとに多様な刺しゅう文化があり、首都ブダペストの南方にあるカロチャの刺しゅうは赤や緑、青など６色を基調にカラフルな花などが描かれている。

東部のマチョー地方の刺しゅうはバラが主なモチーフで、黄色は太陽、黒は大地など色ごとに意味が込められ、国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産にもなっている。

展示会場では、ハンガリー語が専門の早稲田みか・大阪大名誉教授による各地の刺しゅうの特徴や歴史の解説も紹介している。協会の志村美佐子理事＝小牧市＝は「ハンガリーの豊かな刺しゅう文化を知ってもらうきっかけになれば」と話している。　（水谷元海）

小牧の志村さんＰＲ

# 食にまつわる思い出

宮永早苗

ハンガリー、プダペストに行くにあたり、どうしてももう一度食べたかった食べ物は、ションカ（ハム）とパリジ（ボローニャソーセージのような挽肉を調味しハム状にしたもの）、そしてクルトゥシュカラーチ（筒状の焼き菓子）にランゴシュ（揚げパン）。

プダペスト到着後すぐ次の日の朝、懐かしの市場へ買い出しに！　時差ぼけもあり、早くから開いている市場はありがたい存在でした。トラム、バスを乗り継ぎ向かった先はレヘル市場。ハンガリー生活時代大変お世話になったその市場は、変わらずそこにあり、変わらぬ姿でした。

お気に入りのはちみつ屋さんに酢キャベツや酢パプリカなどの漬物屋さん。入り口にある揚げ物屋さん。ハンガリーらしい懐かしのケーキ屋さん。農家さんが直接販売している卵屋さん。12 年ほどのブランクの時間が時空を超えて繋がるようで、帰って来た～と気分は高鳴ります。

早速ションカとパリジを探して散策。肉製品を扱うお店が沢山あり迷いましたが、何種類かのお目当ての品をゲットして、ハンガリー生活をスタートさせました。この後、市場や SPER というスーパーマーケットなど、ションカ、パリジ集めの旅は旅行中続き、美味しく頂くありがたい日々は帰国まで続きました。

市場では、ランゴシュも手に入れる事が出来、本当に嬉しい朝でした。ただ、目指したランゴシュのお店が看板はあったのですが、滞在中に一度も開かなかったことが残念でした。別の市場でもランゴシュ屋さんを探しましたが、ここにあったはず！の場所にそのお店は無く、ハンガリー人の友人の話ではコロナ禍の混乱の時に、多くのお店が閉店したとの事。ちょっと寂しさもありました。

レヘル市場入り口に新たにランゴシュ他、サンドイッチを売るお店が出来ていて、無事食べる事が出来ました。お値段はだいぶ値上がりしている感覚でしたが、大きさは変わらず揚げたての提供が嬉しかったです。このお店は入り口の揚げ物屋さんと同じお店のようで、レストランもありました。そこではハンガリースープのグヤーシュはじめ、肉の煮込みプルクルト、パプリカの煮込みレチョーなど、ハンガリーらしい料理がビュッフェ方式で買えました。

はちみつ屋さん

パリジ párizsi

ションカ sonka

テイクアウトも可能で、何回かホテルに持ち帰りゆっくり頂きました。ベビーシッターの方に作って頂いた懐かしいハンガリー料理の数々をこのお店で見つけることができ、リーズナブルに堪能させて頂きました。グヤーシュだけでも何種類かあり、肉の種類や豆の入ったタイプなど、新たな発見もありました。お店に伺うと毎回違う料理が並び、ついつい買い過ぎてしまいました。このレヘル市場。並ぶ食材がだいぶ進化していました。

まず、市場に限らず先程名前を出しましたSPER（スーパーマーケット）に於いてもですが、最近日本でも流行りのカットサラダの袋詰めやベビーリーフなど、沢山の種類の生野菜が売られていて、手軽に買えるようになっていました。カットサラダに於いては日本より種類は豊富です。

そして何より、魚屋さんでマグロを見てしまったこと、ただただ驚きで、ハンガリーでの生活がとても楽になったように思いました。お値段も日本と変わらない価格でした。

さて、後一つ、ハンガリーで食べたいもの。クルトゥシユカラーチ。街中で屋台のようなところで売られているのを見かけましたが、昔見たような大きなそれでは無く、半分ほどのサイズのものでした。その店は焼いたものを取り寄せして販売している屋台。次を探しました。

なかなか思う店には辿りつかず…、しかし、半分サイズのクルトゥシュカラーチ屋さんは街中に沢山出来ていました。それらのお店は筒状のそれの中に生クリームやらアイスクリームを入れたスタイルで売っていました。進化していてちょっとしたカルチャーショックです。お値段も結構なものでした。

そんな中、焼きたての商品を買える屋台を発見。大きさは、記憶のそれの半分サイズでしたが、思い出の味に辿り着き、目的達成もあり美味しく頂きました。

ゆっくりハンガリー旅行を計画したつもりでしたが、前回報告させて頂いた雅楽演奏旅行、そして今回報告させて頂いている食の思い出巡り、その他友人との再会、社交ダンスの練習等、なんとも中身の濃い旅となりました。

ハンガリーを訪れる機会があれば是非、色々な食をお楽しみください。

レヘル市場
Lehel piac

ランゴシュ
Lángos

クルトゥシュカラーチ
Kürtőskalács

Kürtőskalács クルトゥーシュカラーチ
（甘いイースト生地を棒に巻きつけ焼いた筒状の菓子で、お好みで砂糖、シナモン、クルミなどをまぶしていただく）
600Ft/db 1 個 600 フォリント

fahéjas シナモンの
diós くるみの
vaniliás　ヴァニラの
kakaós　カカオの
csokis-kókuszos　チョコとココナッツの
kókuszos　ココナッツの
színes cukros カラフルなお砂糖の
mogyorós　ナッツの
fehér csokis ホワイトチョコの
mákos ケシの実の

総会のお知らせ

　しばらく書面で行っていた総会ですが、今年は下記の予定で開催することになりました。

日時：2023 年 10 月 30 日（月）（18：30～）
場所：名鉄グランドホテル

　ご出席いただけますよう、よろしくお願い申し上げます。

　2023 年 夏号をお届けします。今年は新しい試みとして映画鑑賞会を行いました。また、久しぶりに刺繍サークルの作品展も開催できました。総会でみなさまにお会いできるのを楽しみにしています。

　会員のみなさまのご健勝を心よりお祈りもうしあげます。

　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/
https://www.facebook.com/aicsimagyar