

# 愛知県ハンガリー友好協会会報

2025年初春号



愛知県ハンガリー友好協会 会長  
参議院議員 藤川 政人

## 年頭のご挨拶

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並びにご関係の皆様におかれましては、ご健勝にて新春を健やかに迎えの事と心よりお慶び申し上げます。

まずもって当協会の顧問でありスズキ株式会社相談役の鈴木修様が昨年12月25日に逝去されました。謹んでお悔やみを申し上げます。

スズキは日本企業として早くからハンガリー進出を計画し、1991年にマジャールスズキ社を設立、ハンガリーの首都ブダペストから近いエステムゴムの地に工場を建設しました。

そして翌1992年から自動車生産を開始し、昨年には累計生産台数が400万台に達しました。今やマジャールスズキは、スズキの欧州における唯一の生産拠点として、ハンガリー国内をはじめ、欧州や中南米など世界123の国と地域向けに生産を行うまでに至っています。

これからも日本とハンガリーを結ぶ1つの大きな結節点としてご活躍くださることを切に願っております。

さて昨年2024年はハンガリーの首都ブダペスト誕生150周年を祝う1年となりました。ドナウ川右岸の「ブダ」、左岸の「ペシュト」、ブダ北部の「オーブダ」の三つの町が1873年11月17日に統合し誕生しました。

当協会においては6月にハンガリーフェスティバルを開催し、ブダペスト誕生150周年記念と銘打ち、最新のブダペスト「バーチャル」ガイドツアーを題材に、リスト・ハンガリー文化センターのメレーニ・クリスティーナ所長から講演をして頂きました。

加えて、コハーン・イシュトヴァーンさんによるクラリネットのソロコンサートやハンガリー刺繍サークル作品展示を実施し、会場は大いに賑わいました。

また、10月の総会におきましては、オルネル＝バーリン・アンナ特命全権大使にご出席頂き、日本とハンガリー関係最新情報と題し、1869年の日本とハンガリー（当時のオーストリア・ハンガリー二重帝国）の外交関係開設155年を迎える記念すべき年である旨の講演が行われました。

大使は、二等書記官だった2015年にも当協会の総会にお越しくださっており、久方ぶりの来訪を大変楽しみにされていました。会場ではそのときの懐かしい写真も披露され、思い出に浸りながら会員との交流を深められました。

このように愛知県ハンガリー友好協会は役員の皆様の多大なご尽力もあり、充実した活動を行っております。会員各位をはじめお支えいただく皆様に感謝申し上げます。

結びに皆様の今年一年のご健勝とご多幸、両国間の友好関係の更なる発展を祈念し、年頭のご挨拶とさせていただきます。



## ハンガリー便り



フルディ満名実

私は今、ブダペストにある某小学校にてピアノ教師をしています。勤務を始めて 5 か月目になりますが、ポジティブが止まりません！「娘を、こんな小学校に通わせたかったな」と心から、そう思っております。

採用試験のため、初めてこの学校の門をくぐったのは 2024 年のゴールデンウィークでした。声をかけると子供たち全員が明るく返事をして、どこから来たの？と、私のまわりに集まってきました。食堂で、昼食時に手を合わせる私をみて、日本文化に興味を抱くやいなや、質問が止まりません！明確に自分の意見を持ち、小 1 の生徒も本音で堂々と自己主張をします。そんな、のびやかな子どもたちは、全身笑顔。なんて明るい、優しい雰囲気为学校だろう、というのが第一印象でした。すぐに、どうしてこんなに子供らしい子どもたちが集まっているのだろう、と疑問に変わりましたが、校長先生にお会いした瞬間、答えを悟ったような感じがしました。

我が学校には規則がありません。問題が起きた時には、すぐさま話し合いをして、子どもたちが自分の意見を主張しながら解決の道を探ります。もちろん相手の意見も尊重しながら、です。自由な環境であるからこそ、素の自分でいられる居場所の 1 つとして学校がある、そんな感じで、ゆるーい雰囲気なのです。

子どもたちが、自身も保護者でさえも未だ気付いていない様々な可能性を探り、あらゆる実体験を通して得意を探して自信を身に付けてもらう、そして社会へはばたいてほしい、という教育方針の下、多岐にわたる授業は、実にバラエティに富んでいます。日本ではありえないようなカリキュラムはとても魅力的で斬新です。

そして何より、一クラス 20 名以下の少人数制のため、職員との距離感があまりありません。対面でもネット環境下でも、全生徒共有は頻繁に行われていますが、連日職員間でのやりとりも活発です。全ての子供たちの可能性を見つけ出してチャレンジしてもらえ環境が整えられているのです。そして、その頂点にいらっしゃるのが校長先生です。

この方は、ハンガリーの某教育新聞社の取材で、ご自身の教員生活について触れていらっしゃいますが、記事によると、問題のあるクラスを学年トップクラスにしてしまうことで有名な教員、という実績をお持ちの方です。全生徒の性格や家庭環境、得意なこと、趣味はもちろんですが、食べ物の好き嫌い等、多方面から生徒一人一人を把握しています、そして、全感覚を使って生徒理解をしようとされているため、生徒保護者だけでなく職員たちからの信頼も厚く、生徒指導についての相談など、頻繁に行われています。



また、生徒たちからも、まるで父親のように、友人のように慕われているのも印象的です。ある生徒が廊下で校長室の様子をうかがっていました。どうしたの？と聞くと、転んで足を怪我したの、だから校長先生にみてもらうの、とべそをかいていたり。生徒たちが校長先生に会うと、駆け出して、全身笑顔で、とんで飛びついたり。時にはけんかの仲裁にはいられたり、子どものような振る舞いで、子どもと一緒に遊んでしまわれたり。授業中、落ち着かない生徒は「校長先生とお話する」と、乱れた心を整えてもらったり。どんな状況でも余裕があり、人間力がすさまじく、教員であり、指導者であり、隣に寄り添ってくださる理想的な大人であり、メンタルコーチであり、お父さんであり親友でもある、そんな存在が校長先生なのです。

私は、そんな校長先生の二日間にわたる採用試験を受けて、ピアノ教師として採用されました。私の役割は、ピアニストを生み出すことではありません。音楽を通じた情操教育と並行して、子どもと一緒に、寄り添いながら、ピアノを友達にできる環境を作り上げることです。「できる」「できた！」「楽しい！」が増えれば、子どもたちは強制されるのではなく、自ら自然と練習するようになる...そう確信をもって、いろいろと工夫をしながら、日本ではできなかったようなレッスンを展開していますが、これはハンガリーのピアノ教育界では革命的なことなのだそうです！ 私から見れば、校長先生と我が学校そのものが革命的ですが（笑）。

私はこれまで小学校から高等学校まで、日本の学校組織の中でキャリアを築いて参りました。某有名楽器店講師として、楽しくピアノを学び身につける方法についても学んできましたが、延長線上には楽器販売という到達目標と数値目標がありました。日本では、我が学校に割と近い教育方針を持つ組織で働いたこともありますが、そこでは営利目的と目標数値と競争がありました。

我が学校には営利目標も数値も競争も販売も何もありません。あるのは、生徒たちが自分に誇りをもって生き抜くための手助けをすること、ただそれだけです。衝撃でした。それは、私のピアノ教育方針にもつながる、と気づいたからです。生徒が「できる！」「楽しい！」「私も輝ける！」と感じれば自然と努力をするようになる、そういう子どもたちを見た保護者は、うちの子供もこの学校に通わせたい、と思うのは自然なことだと思いますし、子どもたちも自信をもって社会へはばたくことが出来る、win-win の関係性と同時におおきな社会貢献の場であるとも思います。

我が学校はハンガリーの学校ですので共通言語はハンガリー語ですが、次年度はなんと日本人のお子様が入学予定だと聞きました。我が学校の教育が、国を超えて広がっていくことは決して遠い未来のことではないのかもしれませんが、子どもたちは世界の宝物。ハンガリーへきて、校長先生や皆様との出会いには、本当に感謝しかありません。ブダペストへお出かけの際には、ぜひお声をかけてくださいませ。そして、素晴らしい教育をご覧になってくださいませ。

## ハンガリー料理でクリスマス会



12月15日(日)、名古屋国際センター3F 第1研修室において「ハンガリー料理でクリスマス会」を実施しました。今回もチョルダーシュ・ジュラさんとフドワーリ・アンドラーシュさんの指導のもと、グヤーシュ・スープ gulyásleves とベイグリ bejgli を作り、ナトゥール・ビュフェーのパンや飲み物（ワイン・コーヒー・紅茶・ジュース）とともにいただきました。

参加者は20名ほどで、ジュラさんの息子さんの結音（ゆうと）くん、アンドラーシュさんと野土香さんの息子さんのラースローくん、安藤正子さんのお孫さんの万陽（まひろ）くん、男の子3人が参加して手伝ってくれました。今回も会場の備品が使えないことから、包丁、まな板、鍋などみんなで手分けして持ちよりました。鍋はジュラさんがハンガリーのグヤーシュ用の鍋2つ持ってきくれました。

昨年に続き万陽くんと武藤さんの「いただきます！」の挨拶ののち、グヤーシュとベイグリをおいしくいただきました。その後、それぞれに自己紹介をして親睦を深めました。とても和やかな楽しいひと時でした。ベイグリは沢山できたのでお土産に持ち帰りました。皆さんから沢山のお菓子の差し入れもありました。

チョルダーシュ・ジュラさんのグヤーシュ・スープとフドワーリ・アンドラーシュさんのベイグリのレシピを紹介しますので、みなさんもつくってみてはいかがでしょうか。





## グヤーシュ・スープ

チョルダージュ・ジュラ

材料(4人前)牛肉(スネ)200-300g、玉ねぎ1玉、じゃがいも3個(400-500g)、ニンジン1本(大きめ)、パプリカ粉大さじ1、クミン小さじ1(弱)、塩、サラダ油大さじ1-2

- 1 野菜と肉を一口サイズに切る。
- 2 鍋にサラダ油をしき、みじん切りにした玉ねぎを透明になるまで炒める。
- 3 肉を加え、表面が白くなるように混ぜながらさっといためる。
- 4 鍋を火からおろし、パプリカ粉と塩を加え、パプリカ粉を肉汁の脂で溶かすようにしてよく混ぜる。
- 5 鍋に蓋をして、弱火・中火くらいで肉汁が出るようゆっくりと蒸す。肉汁があまりでないようだったら全体が焦げないように少し水を足す。
- 6 肉が大体柔らかくなったら、クミン、ローリエ、ニンジンを入れ、全体がかぶるほどの水を足す。沸騰してから10-15分ほど煮る。
- 7 最後にじゃがいもを入れ、柔らかくなったら完成！(ニンジンとじゃがいもが同時に出来上がるのが理想)

ハンガリー料理の中でもっとも有名な一品は「グヤーシュ」です。実は「グヤーシュ」と言ってもいろいろな種類があります。幅広い意味でいうグヤーシュ料理は昔牛飼いたち(グヤーシュという言葉ははもともと牛飼という意味です)が直火鍋(ボグラーチ)で作っていた肉料理の総称です。古くは肉と塩だけを使った作り方もあったようですが、19世紀に入るとパプリカ粉が登場し、ハンガリー料理を代表する香辛料となりました。その後、脂、玉ねぎ、パプリカ粉で料理のベースを作るやり方が定着しました。ハンガリーのレストランでよく見かけるいわゆるグヤーシュスープは家庭料理にアレンジされたもので、水分が多めです。



# バイグリ

フドワーリ・アンドラーシュ



生地：

- ・強力粉 170g
- ・バター 70g
- ・粉砂糖 13g
- ・塩 2g
- ・卵 1/2個
- ・牛乳 50ml
- ・ドライイースト 1~2g

材料全部混ぜて、よくこねて生地を作ります。15分くらい冷蔵庫でねかします。



餡：

- ・挽きクルミ 160g
- ・砂糖 60g
- ・水 20ml
- ・レーズン 25g(一晩、水またはラム酒につけておく)
- ・オレンジピールまたはジャム 25g
- ・レモンの卸した皮 1/2個分
- ・シナモンパウダー 小さじ1/3
- ・クローブパウダー、バニラオイル 少々

鍋で砂糖、水、オレンジピールを混ぜて、沸騰させます。それ以外の材料は全部ボールでまぜて、シロップが沸騰したらボールに入れて、よく混ぜます。

残りの作業は当日と一緒にですが、不明なところがありましたら、連絡してください。

焼くのはオーブンにもよりますが、180~190℃で30分くらいです。





## ブダペストに「俳句博物館・日本クラブ」オープン ヴィハル・ユディット

2025年1月22日、ハンガリーに俳句博物館・日本クラブがオープンしました。俳句の博物館はこれまで東京以外にはありませんでしたが、ここブダペスト（英雄広場の近く）にそれがオープンしたのです。

式典には多くの人が集まり、ハンガリー・日本友好協会会長タカーチ・ヨーゼフ氏、ブダペスト市第7区区长ニーデルミュレル・ペーテル氏の挨拶に続き、駐ハンガリー日本国大使の小野日子（おの ひかりこ）氏がオープニングの宣言をしました。

その場で愛知県ハンガリー友好協会からの寄付金目録がタカーチ・ヨーゼフ会長に手渡されました。この寄付金はすでに博物館の防犯警報システムの費用にあてられました。写真をご覧ください。

その後、ハンガリー語と日本語の俳句が読みあげられ、日本舞踊も披露されました。

ここにご寄付をいただきました愛知県ハンガリー友好協会のみなさまに心よりお礼もうしあげます。ブダペストにおいでの際はぜひお立ち寄りください。



2025年初春号をお届けします。今年も「ハンガリーフェスティバル」、ハンガリー刺繍サークル作品展、クリスマス会などの行事を行う予定です。みなさまのご参加をお待ちしています。

時節柄、お風邪などめされませんようくれぐれもお気をつけください。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](mailto:ambt@hotmail.co.jp)  
<http://aicsimagyar.sakura.ne.jp/wp/>