

愛知県ハンガリー友好協会会報

2026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 藤川 政人

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お迎えのことと心よりお慶び申し上げます。

昨年2025年を振り返りますと、大阪・関西万博が開催され、来場者数が2900万人を超えるなど大盛況を博しました。皆様も足を運ばれましたでしょうか。

その万博において、ハンガリーパビリオンも展示され大いに賑わいました。「過去から未来への架け橋」と題し、伝統を通じて過去と未来の架け橋となることを目指したもので、ハンガリーの民族音楽を中心とした文化や伝統の大切さを感じられる内容となっていました。

また、シュヨク・タマーシュ大統領が5月に来日されました。日本・ハンガリー友好議員連盟の河野太郎会長らとともに、私も愛知県ハンガリー友好協会会長として大統領やオルナル=バーリン・アンナ駐日大使と懇談し、愛知県の銘酒である「空」をお渡しさせていただきました。大統領からは、コロナワクチンを開発したハンガリー出身のカリロー・カタリン博士について、ハンガリー大統領としては初となる広島並びに長崎の原爆資料館への視察についてのお話を伺うことができました。シュヨク・タマーシュ大統領が平和の重要性を重んじられていることに大変感銘を受けました。

さて当協会においては4月にハンガリーフェスティバルを開催し、大使館による講演、そして音楽と踊りを見に、多くの方にお越し頂きました。

7月には6回目となるハンガリー刺繡サークル作品展を開催し、サークルの皆様方による200点ほどの作品の鑑賞が行なわれました。

10月の総会ではコバーチ・エメシェ大使館次席による講演、その後に演奏会・懇親会があり、協会の皆様による歓談の場となりました。

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、充実した活動を行えております。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頂きます。

ハンガリー料理でクリスマス会



12月14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。ハンガリー料理といえばグヤーシュ・スープ gulyásleves、クリスマスのお菓子といえばベイグリ bejgli、今年もこの2品を作りました。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）、皆さんから差し入れのたくさんのお菓子もいただきました。

参加者は37名（内未就学児3名、小中学生4名）、毎年参加してくださる方々に加え、新しく会員になってくださった方々が、親子で、姉妹で、お孫さんと、ご主人やお子さんと一緒に、またアンドールさんはご家族5人で、それぞれ参加してくださいました。残念なことにインフルエンザや風邪で欠席の方が10名ほどいらっしゃり、ベイグリの指導のアンドラーシュさんも「熱がでてしまい、楽しみにしていたのにとても悲しい…」と欠席の連絡がありました。

今回も会場の備品が使えないことから包丁、まな板などみんなで持ちより、グヤーシュ用の大きな鍋は国際センターのシチュー用鍋をお借りできました。

グヤーシュは煮込むのに時間がかかるため、ジュラさんが玉ねぎのみじん切り、ジャガイモと人参をカットしたものを冷凍にして準備してくださいました。ハンガリーでは白ニンジンを必ず入れます。種から育てた白ニンジン、とても小さいのですが入れました。お肉もとてもたくさん入りました。



煮込んでいる間にベイグリの生地やフィリングの準備をしました。生地の材料を混ぜてこねたり、フィリングの材料を混ぜたり、子供たちもたくさんお手伝いしてくれました。作り方はレシピ通りです。オーブンで焼いて出来上がりです。

アンドールさんによる「乾杯！Egészsegünkre！」の音頭で食事会が始まり、グヤーシュとベイグリをとても美味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、とても和やかな楽しいひと時をすごしました。ベイグリは沢山できたのでお土産に持ち帰りました。

チョルダーシュ・ジュラさんのグヤーシュ・スープとベイグリのレシピを紹介しますので、みなさんもぜひつくってみてはいかがでしょうか。





グヤーシュ・スープ°



チョルダーシュ・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にゆっくりと蒸し煮する。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 肉が大分柔らかくなったら、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」と言っても種類は様々あります。幅広い意味でいうグヤーシュは、昔牛飼いたち（グヤーシュということばはもともと牛飼いという意味です）が直火鍋（ボグラーチ）で作っていた肉料理の総称をさします。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。この後、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。



ベイグリ（クルミロール）

チョルダーシュ・ジュラ

材料

強力粉 300g
ドライイースト 1.5 g
砂糖 18 g
塩 一つまみ
卵 1 個
牛乳 120 c c
バター 140 g



フィリング
碎いたクルミ 200 g
砂糖 60 g
牛乳 75 c c
レーズン 30 g
シナモンパウダー 適量
レモンの皮のすりおろし 半個分



- ① ボールに生地の材料をすべて入れ、よくこねてひとまとめにする（10-20 回思いっきり叩くと生地が焼いたあとさくっとして、クッキーっぽくなる）。
- ② ボールにラップをし、30 分ほど寝かせる。
- ③ フィリング用の牛乳に砂糖を入れて、沸騰させる。湧いたら、碎いたクルミ、他の材料も加えて、加熱する（水分が足りない場合は、少しずつ牛乳を加えて調整しましょう）。
- ④ 生地を 2 等分に割って、それぞれ長方形に伸ばす。
- ⑤ 生地にくるみフィリングを均等に広げる。
- ⑥ 縦のふちを 0.5 cm 内側に折って、1 cm あけておいた方と反対の方からくるくると巻く。
- ⑦ 天板に並べ、表面に卵黄を塗ってすこし乾かす。※
- ⑧ 卵白を塗り、フォークで穴をあける。
- ⑨ 200 °C に予熱したオーブンに入れ、180 °C に下げて 30-35 分ほど焼く。
- ⑩ 生地が冷めたら乾燥しないようにラップでしっかりと包む。

※ 時間がある場合は、焼く前に一晩冷蔵庫にねかしておく。

愛知県ハンガリー友好協会後援事業
「カロタセグの灰と薔薇 Hamvak és rózsák Kalotaszegen」
(国際芸術祭「あいち 2025」パートナーシップ・プログラム) 実施ご報告

トランシルヴァニア日本民俗文化センター 大塚 奈美

2025年9月13日から11月30日まで愛知県内で開催された国際芸術祭「あいち 2025」(旧「あいちトリエンナーレ」)。その会場の一つとなった瀬戸市のまちなかにあるトランシルヴァニア料理店「ナトゥール・ビュフェ」において、ナトゥール・ビュフェとトランシルヴァニア日本民俗文化センターの主催で、標記事業を実施し、無事終了しました。ご後援いただき、ありがとうございました。

トランシルヴァニアは、一般の方にはあまり知られていませんが、長くハンガリーの文化的中心の一つであったにもかかわらず、第一次世界大戦によりルーマニアの領土となった地域であり、様々な葛藤を抱えています。そのような中でも適応・共生の道を探り、かつ自文化を大切にして力強く生きてきた人たちと、国家や領土の概念を超えた民俗芸術がそこには確かに存在しています。当事業は、愛知県ハンガリー友好協会のハンガリーフェスティバルにも複数回出演してくださっているツインバロン奏者の斎藤浩さんと京都で活躍する演奏家の古味亜紀さん(カロタセグの民俗音楽はヴァイオリンでは今回初めての挑戦)の生演奏、トランシルヴァニアのカロタセグ地方出身の民俗舞踊継承者ラーザール アティッラによる民俗文化紹介、ラーザールと大塚による舞踊実演などを通じて、国際芸術祭「あいち 2025」のテーマである「A Time Between Ashes and Roses 灰と薔薇のあいまに」について考えるきっかけとしていただきたいと考え、企画したものです。



トランシルヴァニアのカロタセグ地方は、民俗文化の宝庫として知られ、特に薔薇などのビーズ刺繡を施した華やかな民族衣装などが有名ですが、日常生活は質素で厳しい面があり、今もなお昔ながらの暮らしを大切にする人たちがいます。厳しい冬を越すための暖房や生きる力を得るための調理に用いる薪、そこから生じる灰もその暮らしを象徴するもののひとつであり、その灰は伝統的な洗濯や土壌改良にも利用されます。ラザールが生まれ育ったカロタセグのそのような伝統的な暮らしや、近年の変化についてお話ししました。

当団は、愛知県内を中心に、東京や京都、九州など幅広い地域から、第一部 44 名、第二部 20 名と多くのお客様にご参加いただきました。愛知県ハンガリー友好協会の会員の方もご参加くださいました。ありがとうございました。「ツインバロンという珍しい楽器が堪能できて良かった」、「出演者がハンガリーの民族衣装を着て華やかで楽しめた」、「ツインバロンの演奏者がとても著名な方とは知らず来場したが、とてもラッキーなサプライズだった」、「音色も美しく、話も楽しかった」、「料理に満足した」等のご感想をいただきました。出演者と観客と一緒に歌ったり踊ったりする時間を探求し、実際に参加する楽しさも実感していただけたと思います。

当団の様子は、2025年12月16日にNHK名古屋放送局で放送されたニュース番組「まるっと」内でも紹介されました。

今後も、多くの方にトランシルヴァニアの民俗文化に親しんでいただけるような事業を行っていきたいと考えております。よろしくお願ひいたします。



NHK のニュース番組「まるっと」では、アティッラさんが自然のなかで野菜を育てるようすや、奈美さんとともにトランシルヴァニアの文化を紹介する活動が取り上げられ、とても温かみのある素敵なお内容でした。

新入会員紹介

《ハンガリー人の親切》

原田 康樹

2025年8月より会員となりました原田康樹と申します。

私の生まれ育ちは名古屋ですが、仕事の関係(大手電機メーカーに技術者として勤めていました)で主に関西圏に住んでいた事が多かったです。2025年5月、名古屋に帰ってきました。名古屋に来る前から愛知県ハンガリー友好協会の存在は知っていましたが、2025年7月に名古屋栄で行われた「ハンガリー刺繡サークル作品展」を拝見しに行った際に、当協会への入会を勧められて入会しました。

私は2005年4月～2008年3月、ハンガリーのエステルゴムに仕事の関係で滞在していました。それまで私は海外旅行すら行ったことがなく初めての海外、しかもそこで生活するという事で、楽しみやら不安やら複雑な気持ちだった事を思い出します。

エステルゴムに住み始めて約1ヶ月経った頃、日本から会社の同僚がハンガリーに出張で来ました。その週末、その会社の同僚と共に観光で近くのエステルゴムの大聖堂に行きました。この時まだ自分の車を持っておらず、会社がレンタカーカー会社から借りた車で行きました。

大聖堂から駐車場に戻ってくると、タイヤがペチャンコに……。パンクしていたのです。私達が困っているとハンガリー人が集まってきた。その中の一人が「アンゴル！アンゴル！」と叫んでいました。「アンゴル」とはハンガリー語で「英語」(angol)という意味で、「英語出来る人いないか！」と周りに言っている様でした。

スペアタイヤはトランクに入っていましたが、工具が無い……。これまた困っていたところ、今度は観光バスの運転手がやってきて、自分のバスの工具を持ってきて、タイヤ交換までしてくれました。本当に親切にしてもらい、私はまだ覚えたての「Köszönöm(ありがとう)」を何回も言って感謝を伝えました。

この日は通訳無し。当時、ハンガリー人の英語レベルはさほど高くなく、この時はハンガリー語と英語と日本語が入り乱れての会話でしたが、きちんとコミュニケーションが取れました。とは言え、コミュニケーションが取りにくい状況でも困っている人を見たら助けてくれるハンガリー人の親切に触れて「この国に来て良かった」と心から思いました。



エステルゴムの大聖堂
(写真手前が現場となった駐車場)

他の日本人からも、明らかに自分が行きたい方向と違うのに、付き添って道案内をしてくれたとか、ハンガリー人の親切の話はよく聞きました。それでも、ハンガリー人のご高齢の人から「最近の人は冷たい」等と言われていたそうですが、そんな事は全くなかったです。

まあ、どこの国・時代でも「最近の若い者は…」などと言いますので、その類の話でしょうか。

あれから 20 年近く経ちますが、ハンガリー人の親切は今でも私の中に刻まれています。

お知らせ

ハンガリーフェスティバル in 愛知

6月14日（日）午後 名古屋国際センターホール

講演：「モハーチの戦いから 500 年」

秋山晋吾（一橋大学大学院社会学研究科教授）

演奏：ジプシーヴァイオリン 古館由佳子

展示：ハンガリー刺繡サークルの作品展

詳細は改めてご案内します。

2026年初春号をお届けします。今年は6月に「ハンガリーフェスティバル」行う予定です。大勢のみなさまのご参加をお待ちしています。刺繡サークルも作品展のあとに会員が大幅に増えて、にぎやかになりました。

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

<http://aicsimagyar.sakura.ne.jp/wp/>