



AIYES 通信

横浜スペイン協会会報

発行：横浜スペイン協会 横浜市鶴見区岸谷 2-18-4 年4回発行（1月4月7月11月）

2021年度横浜スペイン協会定時総会のご報告

《議事録》

日時： 2021年5月29日（土）15時～16時30分

場所： かながわ県民センター 302号室

出席者： 下山利明、武菱、岩田、松村、原、服部、平本、大戸、星野、本間、久安、小山
宮岡、栗山、中園、下山綾子（敬称略） 合計16名

議長： 下山会長

- 【議案】
- 第1号議案：2020年度事業報告
 - 第2号議案：（1）2020年度決算報告
（2）監査報告
 - 第3号議案：2021年度事業計画案について
 - 第4号議案：2021年度予算案について
- 報告事項： 監事の選任について

【議決】 第1号議案から第4号議案に関して審議を行い、出席者全員の賛成で承認、可決された。

【議事内容】

1. 大戸総務担当理事の司会で開会し、冒頭下山会長より挨拶があった。コロナ禍での30周年イベント成功への感謝と、2021年度はコロナの収束後を見据えて、事業計画は積極的に取り組みたいとのコメントがあった。
2. 協会規約第10条2項に則り、下山会長が議長に選出され、大戸理事より、第1号議案の説明があった。スペイン語教室の活動実績について、岩田、松村、原各担当理事より、補足説明があった。
3. 引き続き第2号議案（1）について、大戸理事より説明があった。その後同議案（2）について星野監事より監査報告があり、2020年度の会計処理は適切に執行された旨の説明があった。
4. 第3号議案については、下山会長より基本方針の説明があり、引き続き各担当理事が補足説明を行った。第4号議案については、下山会長より説明があった。

【報告事項】 監事選任報告

本間監事は任期途中であるが仕事の都合で退任するため、後任の監事として大谷博子さんが協会規約第5条に則り監事に選任された旨下山会長より報告があった。最後に本間監事より、退任のご挨拶があった。

●スペイン語クラス

*マグノリア「入門クラス」4月に開講

スペイン語教室のマグノリア「入門クラス」は予定通り4月8日に受講生6名で開講しました。

教室は従来県民センターを利用してきましたが、6月以降センターの工事により利用スペースが削減されたほか、昨年以降のコロナ禍でセンターが長期間閉鎖されてしまった経験から、貸し会議室を初めて利用することにしました。写真の通り栗山先生の授業に皆さん熱心に参加されています。(岩田岳久)



*4月開講の「文法クラス」<基礎編>に参加して

一昨年に続き山田先生による文法講座基礎編をZoomでのリモート受講にて開催しました。実施日は4/13, 4/27, 5/25, 6/8の4回、時間は10:30~12:00で、参加人数は16名と多数の方に参加頂きました。一回目の授業で一部の方とZoom接続がうまく出来ないという不測の事態がありましたが、2回目以降は問題なく実施することが出来ました。流れとしては、授業の数日前に山田先生からの当日のテーマを配布し、授業後には板書のまとめを配布する、という手順で行いました。基礎編とはいえ内容の濃いテーマで、[さまざまな無人称構文]、[さまざまな受動表現]、[感嘆文と強調表現]、[直接話法と間接話法&時制の一致]についての講義内容で、参加者の皆さん積極的に取り組まれ、授業時間がオーバーする位盛り上がった授業でした。(原健三郎)

*Zoomによるリモートクラスで授業を継続

昨年に引き続き今年も1~3月にコロナ対応の緊急事態宣言が出され、県民センターの教室が使用できない状況になりました。長い間スペイン語クラスの休講を余儀なくされましたが、少しでも学習の機会を設けるべく、Zoomによるリモート授業を実施しました。最近のリモートワークでは定番として使用されるZoomですが、初めて経験される方も多かったので、2月初めに2日間かけて接続テストを行い、まずはZoomに慣れてもらうことから始めました。実際のクラスは2月二週目から始めましたが、Zoomは初めての経験でもあり、練習も兼ねて初回は無料体験日としました。受講者全員が参加したクラスや人数が足りなくて中止になったクラスもありましたが、平均すれば全クラスの7~8割の方が参加され、想定していたよりも出席率が良かったと思います。Zoomは画面越しですが、クラスの皆さんや先生方の元気な様子を見られて何かほっとすることもあります。会話を中心とする場合などでは、やはり対面式の授業には劣りますが、Zoomによる良さもあるように思います。パソコン画面に集中して先生の資料を見たり、講義内容が聞き取りやすくなる点です。今後はコロナとは関係なく、授業や各種講座にZoomを利用する機会は増えてくると思いますので、中身をより充実したものにしたいと思っています。(松村清)

●スペイン・サロン

◆次回のスペイン・サロン (10月&11月)

*10月にスペイン史著述家、西川和子氏の講演会を開催します。

テーマは「ハプスブルク時代と画家エル・グレコ」です。

西川氏には、2003年に当協会で「狂女王フアナ」のテーマで講演をして頂きました。

2021年2月に『エル・グレコ祭壇画物語』(彩流社)を刊行されました。

日時、会場等の詳細は7月にホームページに掲載予定です。

*11月は昨年コロナ禍のため中止となりました協会創立30周年の記念講演を再度企画いたしました。

講師：関 哲行先生 (流通経済大学名誉教授)

日時：11月20日(土) 13時~15時

場所：かながわ県民センター711号室

テーマについての詳細はホームページ、及び会員の皆様にメールでお知らせします。

※いずれの講演も、今後のコロナ禍の状況によっては変更の可能性がございます。ご了承ください。

お申込み&お問合せ：spain_salon@yokohama-spain.jp(平本、服部)

●シネマサロン

「甦る三大テノール 永遠の歌声」 2020年 ドイツ

あまりにも有名な3人のテノール歌手の大イベント。始まりは1990年のサッカーワールドカップ・イタリア大会を盛り上げようと企画され、ローマのカラカラ浴場の遺跡で行われた。ライバル意識の強いドミンゴとパバロッチィだったが、カレーラスが白血病から回復したのを祝おうと心を開いた。それらを取り持った指揮者のズービン・メータ、プロデューサー、編曲者、その他大勢の人たちが当時を回想して語り、オーケストラの人たちも3人のリハーサルから付き合って大いに楽しんだという。それぞれの輝く個性(男性として歌手としての魅力を目いっぱい見せて)、メドレーで次々と繰り出される歌と音量に聴衆は魅了され、圧倒された。選手たちを励ますためにと各国の歌を歌い、優勝を目指して競う彼らに最後に「死んではならぬ」—オペラ「トゥランドット」より—を歌った。彼らはアンコールを考えていなかった。鳴りやまぬ大喝采の中、パバロッチィが「帰れソレントへ」を思いつき会場を盛り上げた。2007年に亡くなってしまったパバロッチィを除き、今は皆、白髪の80歳前後。カレーラスは歌い続けており、ドミンゴはバリトンに変わり指揮もしているという。今まで公開されなかった1994年ロスアンゼルス・ドジャーススタジアムでの公演では、客席のフランク・シナトラを前にして「My Way」を歌う場面も感動的だった。ローマの時のマネージャー マリオ・ドラディが言っていた言葉は衝撃的でした。—あの企画はオペラにとっては最初のだけが成功だった。後のすべては興業的に成功しただけだ。—というようなことでしたが、パバロッチィとカレーラスは白血病研究のために寄付し、ドミンゴはメキシコで起こった1985年の大地震の被害者へ支援をしたという。これらの支援は今も続いているそうです。ちなみに、2002年の横浜公演でのアンコール曲は「川の流れのように」でした。(松本益代)



●会員の活動報告

当協会の年末の恒例イベント【スペイン料理を作って食べる会】の講師を長く担当していらっしゃる丸山久美先生の新刊本をご紹介します。春・夏・秋・冬それぞれの季節の献立が400以上とそれに加え、食材に関する事や季節ごとの行事にまつわるミニコラムもあり、興味深く拝読いたしました。コロナ禍でスペイン・サロンでの【作って食べる会】が中止となっていますが、このレシピ本を片手に「自宅で作って食べて飲む」を実践してみようかと思えます。(下山綾子)



バスクの修道女 日々の献立 グラフィック社 定価 2,700 円 ISBN 978-7661-3509-1

～丸山久美先生から～

スペインでは多くの伝統料理がその昔、修道院で生まれたと言われ、修道女たちは「おふくろの味」を象徴する存在でもあります。慎ましやかで簡単、短時間で作れ、旬の食材を大切に味わい、野菜に果物、時間があるときに作るうれしいお菓子。そしてフードロスを考える上で大切な残さないで使い切る工夫や保存食。実は修道院の料理には今見つめ直したい料理の知恵と習慣が詰まっています。また日本の一汁一菜にもつながる「primer plato」「segundo plato」果物を基本にした「postre」を規則正しく摂る日々の習慣は参考に値します。そんなことから、この本では見開きでそれに習ってご紹介しています。レシピ数は400以上。バスク料理、スペイン料理のバイブルといっても過言ではないほどに家庭料理や代表的な郷土料理の数々をご紹介します。さらに本来の味を損なわないように食材などアレンジし、日本の家庭でも簡単に作れるようにしているので、実用書としても役に立ち、ビニールカバーもつき、一生ものとしてお使いできます。さらに読み物としても楽しめるコラムや解説が満載です。スペイン料理の歴史や修道女達とのエピソードなども読みごたえたっぷり。382ページの充実の一冊です。ぜひお手にとって楽しんでください。

*Youtube 始めました。自作のお料理チャンネルで、わたしのお宝レシピをご紹介します。『丸山久美のレシピノート』チャンネル名で検索、又は右のQRコードからぜひ！



<<賛助会員各社の会員サービス内容>>

◆会員証の提示で、下記賛助会員企業より表記のサービスが受けられます。

賛助会員	住所	☎番号	会員サービス
カサ・デ・フジモリ関内本店	横浜市中区相生町1-25	045-662-9474	サングリア 1杯無料
Bar Español	横浜市中区相生町2-43-2	045-651-1074	サングリア 1杯無料

《編集後記》今年の梅は豊作だった。青梅は氷砂糖でジュースに、熟し始めて黄色くなってきたものは梅干に、少し傷ついているものは梅ジャムに。それでもまだまだ採れる梅梅梅。そこで今年は初めてカリカリ梅に挑戦。子供の頃田舎に行って食べさせてもらった懐かしい味の再現。出来上がりはまあまあだが、なにか足りない。小さなお皿にちょっとだけの大人の食べるものを頂くという特別感か…夏休みに漂う季節の匂いか… お盆を前に少しおセンチに。(A.S.)

編集長/下山綾子 編集委員/ 岩田岳久 大戸正彦 下山利明 武菱邦夫 服部君江 原健三郎 平本紀子 松村清

投稿寄稿宛先 E-mail

全般 : info@yokohama-spain.jp

スペイン語教室: spanish_class@yokohama-spain.jp

スペイン・サロン: spain_salon@yokohama-spain.jp

横浜スペイン協会

ホームページ : <http://www.yokohama-spain.jp>

次回の原稿締切は

10月10日(日)です