



AIYES 通信

横浜スペイン交流協会会報

2002年1月1日発行 第30号 発行・横浜スペイン交流協会事務局

みんなで明るく楽しい協会を！

横浜スペイン交流協会
会長 下山 貞明

新年を迎え、皆様のご多幸を心から祈念申し上げます。

顧みますと、昨年21世紀幕開けの年、創立10周年を経た当協会が次の10年に向けて新しい歩みを始めた年であります。

とかく10年を経過すると組織や事業運営がマンネリ化しがちですが、当協会は、「継続は力なり」と言われるとおり、会員皆様の当協会の創立趣旨及び事業運営に対する深いご理解と力強いご協力により、充実した経常事業を着実に実施することができました。一方、新たな課題に向けた幅広い活動も始まりました。



ホアン・レニャ駐日スペイン大使主催による各地区の協会との情報交換会、並びに関西日本スペイン協会及び宮城スペイン協会の創立10周年記念式典に参加するなど、各地区の協会との連携を深めることができました。また、横浜において開催された「アンダルシア州フェア・in・横浜」に当協会も後援し、アンダルシア地方に縁のある「絵画展」「写真展」を開催、併せて「当協会の設立趣旨・創立以来の歩み」を展示するなど、会員その他関係者皆様の積極的なご協力により多大な成果を得ることができました。併せて、会員の相互理解の増進にも資することができました。

さて、本年の事業の推進については、魅力に富んだ「スペイン・サロン」や「文化講座」の開催、「スペイン語講座」の充実強化、「さくら植樹」の保守等々、会員皆様の素晴らしいアイデアをいただきながら、着実に実施してまいりたいと考えております。そして、このような場において、新たな「いい出会い」が生まれ、より一層明るく楽しい活力に満ちた協会となるよう努めてまいります。

今後とも、当協会の更なる発展のために、会員皆様の深いご理解と力強いご協力を重ねてお願い申し上げます。

「アンダルシア州フェア・in・横浜」 大盛況裡に終わる

2001年10月5日から14日までの10日間にわたって、みなとみらい21地区にあるワールドポーターズを中心に、アンダルシア州のプロモーションである「アンダルシア州フェア・in・横浜」が開催された。

このフェアには、当協会も全面的に協力し、多くの会員がボランティアとして参加した。

初日の10月5日は、午前11時よりインターコンチネンタルホテルにおいて、主催のアンダルシア州経済振興公団、(財)横浜産業振興公社によってオープニングセレモニーが開かれ、これには、ホアン・レニャ駐日スペイン大使も出席し挨拶をされた。

この後、同ホテル2階のレストランでアンダルシア料理が披露された。またホアン・レニャ大使は、ワールドポーターズエントランスホールで、当協会が催していた「アンダルシア絵画・写真展」にも足を運ばれ、下山会長の説明で熱心に展示作品を観賞された。

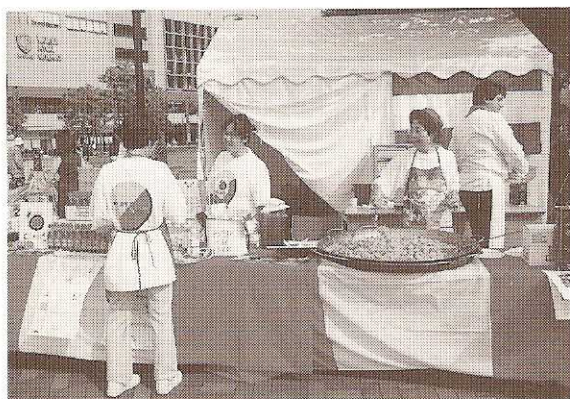
このフェアのハイライトは、6日、7日、8日の3日間。ワールドポーターズ前の運河広場に仮設の舞台が設置され、連日フラメンコをはじめ、各種の出し物が来場の人々の目と耳を楽しませた。また、同場所では「さくら植樹交流基金」のためのチャリティパエージャの販売もあり、来場者に口と喉をも満足させた。

そして12日には、10月の「スペイン・サロン」が「アンダルシアの物産」をテーマに、ワールドポーターズ6階のイベントホールで開かれ、アンダルシア州経済振興公団より特別に提供されたオリーブオイル、生ハム、そしてシェリー酒を堪能した。

このイベント全体の中で、当協会が担当した「アンダルシア絵画・写真展」および「スペイン・サロン」が成功し、見学者や参加者に人気を博したのも、多くの会員のご努力とご協力があつた賜物といえよう。



▲オープニングセレモニーで挨拶をするホアン・レニャ大使



▲会員による「さくら交流植樹基金」のためのパエージャの販売



◀当協会の写真・絵画展を観賞する大使(中)と説明役の会長(左)

***** スペイン・サロンへのお誘い *****

新年度1、2、3月のスペイン・サロンのご案内を致します。お知り合いや友人をお誘い合わせ、多くの皆様のご参加をお待ちします。協会々員以外のご出席も、心より歓迎いたします。

なお、サロンは原則として、毎月第3土曜日の午後2時から開催します。会場は月によって変更されることがあるので、『AIYES通信』でよく確認の上お越し下さい。

●2002年1月例会

日 時： 1月19日（土）14：00～16：00

場 所： 県民サポートセンター7階／710号

テーマ： 『スペイン料理についてフリートーク』

スペインは食文化の発達した国、皆さんがスペイン旅行中に変わった料理にびっくりしたり、とっても美味しかった料理に出遭った経験がありませんか。あったらそのときの写真なり、味なり、匂いなりを紹介してください。

新年度でもありますし、少しのオードブルと飲み物を準備いたします。

参加費： 会員1,000円 非会員1,200円

●2002年2月例会

日 時： 2月16日（土）14：00～16：00

場 所： 県民サポートセンター3階／303号

テーマ： 『日本文化とスペイン文化の違い』

永年（10年以上）JICAの教育担当として日本文化に親しまれたSr.Emilio Olmos会員にスペイン文化との違いを語ってもらいます。そのあと団欒。

参加費： 会員 無料 非会員 500円

●2002年3月例会

日 時： 3月16日（土）14：00～16：00

場 所： 県民サポートセンター6階／604号

テーマ： 『サンチャゴ・デ・コンポステーラへの道』

「サンチャゴの道」はピレネー山脈を越え800kmあまりの行程です。

皆さんの中には部分的、または全行程を旅（訪問）された方がおられると思いますが、そのときの思い出の一こまを、写真やサンプルなどで紹介したりして、団欒します。

参加費： 会員 無料 非会員 500円

担当／大竹智栄子

宮川美句子

鎌田 暁子

牧瀬 貢

聴いて楽しみ、味わって楽しむスペインの文化

●10月のスペインサロン

10月のスペインサロンは『アンダルシア州フェア・in・横浜』の催しの中の一つとして、ワールドポーターズ6Fのイベントホールで行われました。

テーマは「アンダルシアの物産」。会場に入るとベネンシアドールが樽から注いだシェリー酒を「ウェルカム・ドリンク」として手渡し。



▲お酒が美味しくなる…… 山崎会員のお話し

学専門家) による『オリーブ油の効用』(通訳: 当協会スペイン語講師: Sra.栗山担当)

3. 当協会会員の山崎宗城氏によるSherryの解説と4種類の試飲。

4. Sr. Pedro J. Gallego (アンダルシア州経済振興公団= I F A、駐日代表) による『生ハムの製造法及び一般知識』(Jamón Jabugoの試食)

今まで何げなく飲食していた生ハム、シェリー酒、オリーブオイルも、専門家の話を伺って頂くと格段の美味しさ!

何れの話也非常に興味深く、時間制限のあるのが残念でした。

予想以上に参加者が多く(約70名)、当初の心配も吹き飛ばす盛況ぶりで、担当者としては嬉しい限りの会となりました。

報告者: 鎌田 暁子

●11月のスペイン・サロン

スペイン音楽について語っていただいた当協会々員である安田秀之氏は、多忙な仕事の傍ら趣味として40年間以上に亘ってスペイン音楽に魅せられてSP、LP、CDを約3500枚収集され、定年後はスペイン音楽の勉強をしながらディスコグラフィを作られています。

スペイン音楽が好きになった動機から、現在に至るまでの話を頂きました。

極く詳細なデータのまとめは「歩くコンピュータ」さながらで、次々に出てくる豊富な知識は聞くものにとって驚異でした。

スペイン音楽の始まりの3~4世紀から近代に至る歴史をCD録音によって示され、オペラ、オペレッタ、サルスエラの音楽の例、そして日本に於ける1600年代の竹製パイプオルガンの音調まで聞かせていただき、アッという間の2時間でした。「是非、次回を!」との声が出ました。

報告者: 牧瀬 貢



▲安田会員の語りで、スペイン音楽の世界に引き込まれた2時間

***** 新文化講座開講 *****

AIYES通信28号でお知らせした文化講座が開講した。早速多くの会員が慣れない手つきでトライ。参加者の感想を聞かせていただいた。

第一回「スペイン料理の会」は「ドン・キホーテ」が主役

11月11日の日曜日正午から、横浜駅東口近くのスペイン料理の店「オリーブ」で、第一回目の「スペイン料理の会」を開きました。

会員と会員のお友達合わせて19の方が、ドン・キホーテはどんなものを食べていたのだろうか、と、興味津々で集まりました。

まず、「オリーブ」のオーナー・シェフの中村義雄氏から、セルバンテスの「ドン・キホーテ」に出てくる食べ物についてあれこれとお話を伺い、幾つかのレシピもご紹介して頂きました。サンチョ・パンサの大好物の「ラ・マンチャ風のガスパチョ」は、よく知られているガスパチョとは全く違うものであったり、スペインは「茄子」の美味しい所でもあって、「茄子の酢漬け」の作り方も伺いました。

集まれた方の中からも、ドン・キホーテやその頃の料理に付いての一寸したお話も出て、愈々「主役」が登場いたしました。

日本や、世界の至る所に「鍋料理」がありますが、スペインにも「コシード」と言う煮込んだ鍋料理があります。中村シェフが前日から仕込んで頂いたもので、ガルバンソ豆（ひよこ豆）、人参、蕪、じゃがいも等の野菜と、豚の耳、豚のスペアリブ、塩豚、豚の足、煮込み用のチョリソ（ソーセージ）などがたっぷりと入ったコシードです。最初にこの鍋料理の中から、スープが提供され、続いて、野菜、肉の順に出て参りました。量もたっぷりとあって、とても満足でした。

オット、もう一つご紹介を忘れていました。ラ・マンチャはワインでも有名な所です。シェフが苦勞してやっと手に入れたというRODELAと言うラ・マンチャの赤ワインを堪能致しました。コシードにぴったりのさっぱりとしたワインでした。

2時間はあっという間に過ぎて、お集まりの皆さんは、お腹をさすりながら、午後の日差しを浴びてそれぞれ「オリーブ」を後にしました。

報告者：廣瀬 勝亮



▲中村シェフの説明で、本日の料理のレシピが披露される

押し花教室に参加して

ローソクに押し花、驚いたことに直径7cmもあるローソクに、押し花を飾りつけ今までに見たことのない、美しいクリスマスのローソクが出来上がりびっくりしてしまいました。ハガキにも飾り付け、楽しく夢中でつくってしまい、2時間が、「あっ」というまに過ぎてしまいました。皆さんもお互いに、自分の作品を見せ合ってとても満足していました。

12月には、カード、マグネットタイル等をつくることを楽しみにしています。1月、2月、3月には下記の通りの日時と場所で押し花教室が行われます。生花に興味のある皆さんも参加してご覧になると、また生花と違った花の美しさを発見するかもしれません。

報告者：伴野 忠子

●2002年1月、2月、3月の押し花教室

- 1月21日(月) 13:00～15:00 県民サポートセンター712号室
- 2月18日(月) 13:00～15:00 県民サポートセンター701号室
- 3月18日(月) 13:00～15:00 県民サポートセンター701号室

●押し花教室に関する問い合わせ先

伴野忠子
廣瀬孝子



▲押し花で手作りクリスマスキャンドルを作成

スペイン語教室紹介第2回 セレソ教室

当クラスは毎月第1、2、3週に山下公園前、産業貿易センター9階という恵まれた立地で開催されています。土曜日のため、私たちのような会社員でも受講できます。

授業は毎回栗山由美子先生の「さあ～今日もがんばるわよ～」というすごい熱気を生徒全員の頭数でどうか受け止めることから始まります。

VENという基本のテキストを使っていますが、付属のテープを聞くことから始めて、徹底的に判るようになるまで繰り返します。このため内容が少々（この度合いは生徒によりいろいろ）難しいと感じる人でもだんだん単語がばらけて聞こえるようになってくるのです。

正に先生の忍耐力が生徒の忘却力に打ち勝って、1ページまた1ページと進むのです。

世界的なニュースが多い今日このごろでは、時折時事問題も習います。

ほとんどキーワードですが、テキストにはまず出てこないことばが習得できます。

こんな授業ですから、終わった後の開放感（脱力感？）から眺める横浜港の景色のことさらに美しいこと！

とはいえ、もちろん「花より団子」の生徒衆、こぞってランチに一直線となるのが常なのです。このエリアは首都圏、いえ日本でも屈指のおいしいものぞろい、観光地でもあり、こちらの方が自主的になりそうな方にもお勧めできるクラスです。

（クラス受講生 小牧 典子）



▲講師も受講生もやる気満々、アットホームなセレソ教室

会員投稿

コシードをめぐる旅 2001年夏!?

足立 友香里

友人とコシードを食べに行きました。残暑厳しい9月です。コシードはマドリッド風ガルバンソ豆と肉の煮込み。コースメニューとなってでています。

第1皿：煮込み汁スープ。

第2皿：ガルバンソ豆、じゃがいも、キャベツ。

第3皿：豚の三枚肉、腸詰め、塩漬豚脂身、牛のモモ肉…。

栄養満点で腹もちもよく、とにかくガルバンソ豆が美味なこの料理は、私の大好物です。そんな話をしていると友人が言いました。

「友だちにコシード名人がいるわよ」

数日後、私はマドリッドに住む名人の家で、コシードを食べていました。

「料理はすべて母に習ったの。野菜は実家の畑のもの。腸詰めも塩漬豚脂身も自家製。ガルバンソ豆も村の新豆よ」

あまりのおいしさにのけぞる私を見て、名人は言いました。

「週末に実家に帰るけど、一緒に行く？」

名人の実家はレオン県の西部、マラガテリーア地方（LA MARAGATERIA）の小村。人口400人。村へ行く前にマラガテリーアの都アストルガ（Astorga）に立ち寄りしました。マドリッドから北西へ約320km。人口1万2千人のこじんまりとした町ですが、北のガリシア地方のサンティアゴ・デ・コンポステーラへの巡礼路にあって、千年も前から旅人が行き交い、ガウディが手がけた司教館Palacio Episcopalを見ようと、近年

は観光バスも停まります。また、北の産物の肉、魚介、野菜などを馬ではこぶ運送業者アリエロ (arriero) がたくさんでた土地です。そして、豆ならなんでも作り「MARAGATO (マラガテリーア産)」と記されたものは特上です。とりわけ、ガルバンソ豆のたっぷり入った「コシード・マラガト (cocido maragato)」は名物です。

私は店に入るなり迷わず「コシード」を注文。「かしこまりました」のボーイの得意げな表情に、期待がふくらみます。

第1皿：肉。その内訳は、①豚肩肉 (lacón) ②塩漬豚脂身 (tocino) ③腸詰め (chorizo) ④豚あばら肉

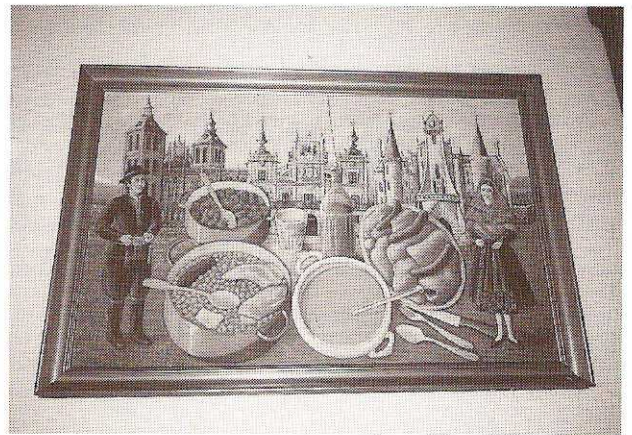
(costilla de cerdo adobado) ⑤雌鶏 (gallina) ⑥牛もも肉 (morcillo de ternera) ⑦豚顔面 (morro) ⑧豚耳 (oreja) ⑨肉団子 (relleno)。これらがひと皿に盛られています。肉の種類が多く、多種類の肉を挽いて団子にしたのも入っています。肉はそれぞれ強烈な個性を主張し、この料理の奥深い味になっています。

第2皿：ガルバンソ豆、じゃがいも、キャベツ。ガルバンソ豆は色と形から、日本では「ひよこ豆」とも呼ばれます。汁を含んでぶっくり太ったひよこたちがお皿に山盛り。口に入れると、ほくっと割れて、甘みとコクがつよくて、土のおいしさというのか、地球の恵みが口じゅうにひろがります。

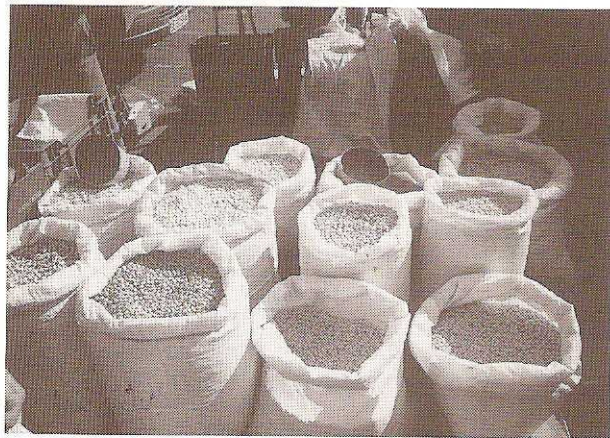
第3皿：スープ。肉のゼラチン質のとろみが特徴の濃厚スープです。

第4皿：デザート。マラガテリーア名物のカステラ菓子マンテカードにカスタードソースをかけた素朴な甘さが、満腹の胃袋をやさしく包んでくれます。

マラガテリーアの冬は寒い。寒い時期の肉体労働のあとには、コシードが一番です。まず肉、そしてガル



▲コシード・マラガトの絵 (アストルガ・オルスタにて)



▲火曜日の朝市の豆売屋garbanzos、lentejas、alubidas… (アストルガにて)

バンソ豆。男たちが仕事を終えて家に戻っても、主婦がまだ畑にいたり、料理が用意されていないこともあります。でもコシードの大鍋は残り火の上でちゃんと温まっています。空腹の男たちは妻の帰りを待たずに食欲にせかされるまま、鍋から肉類を取り出して食べ始めてしまいます。そんなところからマラガテリーア風コシードはスープからではなく肉から食べるようになったのです。アストルガで『GASTRONOMIA POPULAR DEL PAIS DE MARAGATOS (マラガテリーア地方の人々の食卓)』Inocencio Ares Alonso著、という本を見つけました。これを抱いて私は、路線バスを乗り継ぎ、コシード名人の実家タブージョ・デル・モンテ村を目指しました。

//////// 新入会員紹介 //////////

武藤 崇 (Takashi Muto) 2001年9月15日入会

横浜市都筑区

日本のアニメーションとコミックをスペインに紹介するための、翻訳および著述を行っています。私の場合翻訳といっても、日本語からスペイン語というケースで、スペイン人の協力を得ながらの作業です。よろしくお願いします。

エミリオ・オルモス (Emilio Olmos) 2001年9月15日入会

東京都新宿区

会員のパコさんの紹介で、横浜スペイン交流協会の存在を知りました。スペインと日本との文化交流に、お役に立つことができればと願っています。

ースペイン・ミニミニ情報ー

●2002年の聖週間

本年の聖週間 (Semana Santa) は3月24日から31日までです。この時期スペインに旅行される方は、注意が必要です。

●セビージャの春祭り

セビージャの春祭りは、例年聖週間が一段落した頃催されますが、今年は4月16日から21日までです。

●日本で手に入れるパラドール情報

日本国内でパラドールの情報や、予約ができます。

日本総代理店イベロ・ジャパンに問い合わせしてみてください。TEL 03-5840-5640

●日本で手に入るスペイン国鉄の情報

㈱プレステージインターナショナルは、スペイン国鉄の日本総代理店です。スペイン国鉄に関するお問い合わせは、㈱プレステージインターナショナルにどうぞ。

住所：〒151-0061 東京都渋谷区初台1-46-3 TEL 03-5354-7829

ー賛助会員各社の会員サービス内容ー

◆事前に会員証を提示することで、下記の賛助会員企業より、標記のサービスを受けることができます。

賛 助 会 員	住 所	電 話 番 号	会 員 サ ー ビ ス 内 容
レストランオーリーブ	横浜市西区高島2-5-10	045-441-4996	サングリア一杯を無料サービス
カサ・デ・フジモリ 関内本店	横浜市中区相生町1-25	045-662-9474	サングリア一杯を無料サービス
Bar Español	カサ・デ・フジモリ 関内本店前	045-651-1074	サングリア一杯を無料サービス
カサ・デ・フジモリ 目黒店	JR目黒駅(東京) 徒歩5分	03-5420-5328	サングリア一杯を無料サービス
アランフェス	横浜スカイビル11階	045-442-0581	サングリア一杯を無料サービス
アマポーラ Yokohama	横浜ルミネ6階	045-453-6851	サングリア一杯を無料サービス
パラドール・デ・かまくら	江ノ電長谷駅そば	0467-22-6798	サングリア一杯を無料サービス
太陽海外航空㈱	東京都中央区京橋2-2-14 山陽アネックスビル	03-3281-2441	成田空港使用料を、当社が負担いたします。
JTB団体旅行横浜支店	横浜市西区北幸2-8-4 横浜西口KNビル15F	045-316-4581	ツアー料金割引(但し添乗員付のみ) ルックJTB、JTBエース各3%、旅行用品割引トラベランドにて10%割引特別カード進呈
メイプル・ノブ	横浜市神奈川区西神奈川1-6-1 サクラビル701	045-321-5638	押し花材料代10%引
日西商事(うさぎのいる島)	横浜市戸塚区品濃町252-3	070-5024-8196	ワイン一杯を無料サービス

<編集後記>

21世紀最初の一年も会長の叙勲、新文化講座の開講そしてアンダルシア州フェアと多くの話題に沸いた協会でした。行事を続けていくことは大変なことです。そこは「スペイン大好き！」皆さんのアイデアと手作りのよさで、本年も協会を盛り上げていきましょう。投稿もお待ちしております。

* 投稿寄稿宛先 〒221-0835 横浜市神奈川区鶴屋町2-24-2 かながわ県民センター内
神奈川県民活動サポートセンター
レターケースNo.184 横浜スペイン交流協会会報係