



AIYES 通信

横浜スペイン協会会報

発行・横浜スペイン協会事務局 鎌倉市大船1709-18 FAX 0467-44-5876

2012年度定時総会開催のお知らせ

2012年度の定時総会を、下記の通り開催いたします。本年は協会の役員改選の年です。会員の皆様から、自薦他薦を含め協会活動を牽引して頂ける理事の推薦をお願いします。推薦された理事候補は、本人に理事受諾の意思を確認後、理事会において3分の2以上の理事の承認を得て選出され、総会において会員に紹介されます。昨年以來新たなサークル活動も始まり、本年の事業計画にもこれらの新しい活動を網羅した活動計画が総会議案書に組み込まれ、総会で会員の皆様のご承認をいただくこととなります。

駐日スペイン大使館・セルバンテス協会、全国のスペイン友好団体、スペイン関連の各種団体、アーティスト等との連携を保ちながら、ボランティア活動としての横浜スペイン協会は積極的に今年もその活動をすすめてまいります。多くの会員の皆様のご出席をお願いします。

—記—

- 日 時：2012年5月13日（日）14：30～16：00
会 場：かながわ県民サポートセンター1501号室
横浜市中区鶴屋町2-24-2（横浜駅西口 徒歩5分）
議 題：1. 2011年度事業報告及び一般会計報告
2. 2012年度事業計画及び一般会計予算案
3. 役員改選
4. その他

***** スペイン・サロンへのお誘い *****

●2012年5月のスペイン・サロン

「スペインタイルの魅力」

5月のスペイン・サロンは佐藤朋子氏を講師に迎えてスペインタイルについてお話をさせていただきます。

- 日 時：2012年5月26日（土）13：00～16：00
場 所：かながわ県民サポートセンター4階/404号室（横浜駅西口 徒歩5分）
講 師：スペインタイル ラ・マニータ代表 佐藤朋子氏
会 費：会員 500円 一般 700円
詳しい内容、申込みについては同封のチラシをご覧ください。

スペイン料理講習会に参加して

「スペイン料理を作って食べる会」

- 日 時：2011年12月10日（土）13：30～16：30
場 所：横浜市技能文化会館6階/料理研修室
講 師：丸山久美氏（スペイン料理家）

「スペイン家庭料理で交流を」

昨年12月、横浜スペイン協会で活動している友達に誘われて、初めて協会主催の料理講習会に参加させて戴きました。それまでスペイン料理というのはレストランで食べることがほとんどで、きちんとプロの先生に教えて戴くのは初めての経験でした。

会場に着くと男性の参加者もけっこう多くてびっくり。早速各グループに分かれ、レシピが配られ講習会がスタートしました。

配られたレシピを見ると「タコとじゃがいものガリシア風（ガリシア地方）」「ねぎのパステル・赤ピーマンソース（バスク地方）」「レモホン（コルドバ）」「イカ墨のパエージャ（バ



▲男性も日頃の腕前を披露

レンシア)とアリオリソース」「レモンムース（バレンシア）」「サングリア」とスペイン各地の家庭料理が盛りだくさん。何から手をつけていいのかまごついてしまうほど。

でもいったん講習会が始まると、丸山先生の明るいきばきとした指示のもと、和気藹々の雰囲気の中で、デザートやサングリアも含めて6種類ものお料理が次々に仕上がりました。「ねぎのパステル赤ピーマンソース」の色合いの美しさに歓声を上げ、イカ墨のパエージャは火加減が難しく最後まで失敗作ではなかったかと気をもみました。

当日のメニューはスペインの各地の家庭料理で、お料理にまつわる先生のお話も楽しく、試食会では講習会で初めてお会いした方達との話も弾んで、大変楽しい交流の場になりました。(宮下 まさ子)

「プロに教わる大切さ」

約20年以上前の事になりますが、私はニュージーランドという南半球にある日本列島とよく似た小さな国にホームステイしました。ホームステイ後、もうこのような遠い国に来ることはなかなか出来ないと思い、次に二ヵ月半かけて、一周旅行をしました。

私は成人になるまで家庭では皿洗いや洗濯はいつも行っていたものの、料理においてはカレーライスや麻婆豆腐くらいしか作った事はありませんでした。この旅行を通してさまざまな国の人々に会いましたがそこで特に驚いたことは、ほとんどの男性が料理が出来るという事でした。たくさんの日本人にも会いましたが、彼らは他国の人は異なり料理は偏っていました。

一般的に日本人の男性は料理にあまり興味がないように思われますが、私はこのような経験から健康のために料理と食に関して一般の男性より興味があると思っています。今回、プロの先生の料理法を習った事により、それぞれ独特のコツがある事がわかり、また勉強になりました。このような企画を提案して頂き、非常に感謝しています。これからもよろしくお願いたします。ありがとうございました。



▲料理が完成！これから楽しい試食会です

(内田 祐城)

シネマ・サロンだより

「エル・ブリの秘密」El Bulli ー世界一予約のとれないレストランー

フェラン・アドリア (オーナーシェフ・共同経営者)、オリオール・カストロ (試作担当)、エデュアルド・チャトルック (主任シェフ)、ジュリ・ソレール (共同経営者)

映画監督：ゲレオン・ヴェツェル

「エル・ブリ」は、バルセロナから高速で2時間ほど離れたカタルーニャ地方にある三つ星レストラン。45席しかない席は世界中から年間200万件の予約が殺到する世界一予約のとれないレストランであることをスペイン通の皆様は既にご存知でしょう。

映画はドキュメンタリーフィルムで、冬の間、半年間の休業中にオーナーシェフのフェラン・アドリア、オリオール・カストロ、エデュアルド・チャトルックのシェフチームがスタジオにこもり、来シーズン用の新メニュー開発と研究に没頭する姿を描きます。

ーさまざまな素材と新しい調理法として科学との融合・例えば真空化、球体化、フリーズドライなど思いつく限りの調理が試され試食されていく。日本古来の食材“柚子”“抹茶”“オブラート”も使われている。最終的に決まったこれらのアイテムは総てパソコンに記録され、やがて夏にレストランがオープンすると最終的にフェランの舌と眼によって決断が下され、客一人につき30皿以上の料理が世界中から選ばれた35人のレストランスタッフによって供されるのであるー

世界の料理界に革命的な刺激を与えたレストランを描くフィルム。お勧めします。(山崎 宗城)

会員投稿

特別講義「サルスエラ」を受講して

去る1月28日の土曜日、「サルスエラ」に関する講義に参加しました。東海大准教授でサラマンカ出身のサンチャゴ・マルチン先生をお招きして「サルスエラ (zarzuela)」の特別講義があるということで、参加させて頂きました。

サルスエラというのはミュージカルに似たスペインの伝統的・大衆的なミニオペラです。マドリッド生まれの世界的オペラ歌手プラシード・ドミンゴは両親がサルスエラの歌手だったそうですが、彼もコンサートや録音ではこのサルスエラの歌も歌っているようです。私はもともとオペラが大好きなのですが、サルスエラ体験はありません。一昨年秋スペイン旅行のときにマドリッドのサルスエラ公演を予約していたのに、出発直前になぜか公演中止の知らせが届いてがっかりでした。

今回の講義ではサルスエラの概説に続き、19世紀後半にスペイン国王アルフォンソ12世の応援を得てサラマンカ出身の作曲家トーマス・ブレトンが「パロマの前夜祭」などの作品でサルスエラの質的向上を図ったこと、パブロ・ソロサバルの「居酒屋の女主人」やビセンテ・ジェオの「ファラオの宮廷」の歌詞などが紹介され、一部を先生の模範歌唱に続いてみんなで一緒に歌いました。教室で実際の曲をCDなどで聴けばなおよかったかもしれませんが、楽譜なしでも歌いやすい曲ばかりでした。

今後日本でサルスエラの舞台を見ることができればなおうれしいですね。(佐竹 信一)



▲サルスエラを語るマルチン先生

***** 事務局からお知らせ *****

◆2012年度会費納入のお願い

2012年度会員年会費の振込みをお願いいたします。本誌に同封してあります「振込用紙」をご使用の上、お早めに振込みください。

郵便振替払込み口座番号：00290-7-21774

年会費は個人会員3,000円、賛助会員10,000円です。

なお2012年1月～3月末日までに、協会へ入会された方は2012年度会費が免除されます。

//////////////////// 新入会員紹介 //////////////////////

鈴木明美 (Akemi Suzuki)

横浜市青葉区在住 2012年1月入会

「コミュニケーション」は私の人生のキーワードです。スペイン語を学ぶことでスペインの音楽、芸術、文化に触れ、より身近に感じたいと思います。スペイン大好きな方々と活動とともに、多くの出会いを楽しみにしております。趣味は箏と三弦です(生田流)。これからも明るく楽しく自分を育てていきたいと思ひます。宜しくお願ひ致します。



富岡マキコ (Makiko Tomioka)

横浜市泉区在住 2012年2月入会

1998年4月より横浜スペイン協会スペイン語入門クラスで2年間学び、長い空白の後会員の千葉さんのお誘いで「旅でスペインを識る会」に出席し、私の知らないスペインの写真及び解説を拝聴し月一度の会を楽しみにしております。

食べることをこよなく愛する私はスペインの食と también vinoを広く深く学びたいと思ひております。



— 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	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1杯無料
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	カサ・デ・フジモリ関内本店前	045-651-1074	サングリア1杯無料
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1杯無料
(有)フレア	鎌倉市大船2-17-8	0467-42-8531	押し花体験費用の割引
日西商事(うさぎのいる島)	東京都港区台場2-2-1 ザ・タワーズ・ダイバ1F	03-5531-2151	生ビール1杯無料

＜編集後記＞ 東日本大震災からはや1年。未曾有の災害に社会活動の多くが停滞しました。まだ復興には程遠いようですが少しずつ生活を取り戻してきています。協会も「シネマ・サロン」をはじめとした新しいサークル活動やスペイン・サロンの開催、そして会報の発行と徐々に活動が動き始めています。また今年は役員改選の年にあたります。ぜひ新しい方が役員に加わっていただき協会活動を活性化したいと思います。よろしくご協力お願いします。(鈴木生雄)

【お詫びと訂正】前号(60号)6ページ、本文上から9行目、「バルセローマ」とあるのは「バルセローナ」の誤りです。訂正してお詫び申し上げます。

編集委員 澤田真人 石井加奈弘 桜田ゆみ 鈴木生雄 千葉博子 中西輝夫 真木幸子 山崎宗城

* 投稿寄稿宛先 〒247-0056 鎌倉市大船1709-18
 横浜スペイン協会会報係 e-mail: aiyes_press@yokohama-spain.jp
 横浜スペイン協会URL http://www.yokohama-spain.jp

次号の原稿締切は
5月19日(土)です。
 投稿は800字以内、写真1点をお付けください。