日本とスペインをつなぐ無料スペイン情報誌　［アクエドゥクト］

acueducto

La revista española en Japón

¥0

GRATIS/第15号

30-noviembre-2013

www.acueducto.jp

Asociación Cultural Española
スペイン文化協会



スペインフェア
2013

特集

ラ・トマティーナ LA TOMATINA

スペインフェア2013開催レポート

基礎からしっかり学ぶ!スペイン語レッスン
話せる楽しさを実感しながら、スペイン語を身に付けよう!

新規開講入門クラスのご案内(各クラス定員４名)

【一般コース　全１２回 / 入門クラス】
(2014年1月開講)
月曜日 19:30-20:20 2014年1月20日～4月7日
木曜日 20:30-21:20 2014年1月23日～4月10日
土曜日 16:30-17:20 2014年1月25日～4月12日
教材費：1,890円　受講料：42,840円(分納可)

入会金 15,750円 OFF !!(2014年2月末まで)

初心者の方対象の新しいクラスなので、スペイン語が全くはじめての方でも安心してスタートできます!各クラス定員になり次第、締め切りますので、お早めにお申込ください。

開講中入門クラスのご案内 (新規受講生募集中!)

火曜日　19:30-20:20　金曜日　10:30-11:20
土曜日　15:30-16:20

入門者向けに既に開講しているクラスですが、フォローアップ制度で、はじめての方でも無理なく受講できます。

新規開講コースの日程が合わない方や、その他の曜日や時間をご希望の方はお気軽にお問合せください。
また、学習経験者の方は是非一度レベルチェックを兼ねた無料体験レッスン(要予約)をお試しください。レベルに合ったクラスをご案内いたします。

ADELANTEはスペイン語
スペイン語はADELANTE

www.adelante.jp

【お問合せ】　スペイン語教室アデランテ **06-6346-5554**
www.adelante.jp　info@adelante.jp

スペイン情報誌acueducto 定期購読のご案内

スペイン情報誌acueductoでは、定期購読をご希望の方に、送料をご負担頂き、ご自宅までお届けしております。ご希望の方は、右の４項目を明記し、ファックス、郵送、E-mailのいずれかでお申込みください。(お届けはお申込書提出・ご入金後となります。)

① 氏名 ② 電話番号
③ ご住所 ④ 必要部数

【お申込先】
1. 郵送の場合
大阪市北区梅田2-5-8
千代田ビル西別館2F
有) ADELANTE　宛
2. ファックスの場合　06-6110-5122
3. E-mailの場合 info@acueducto.jp

【送料】1,200円(１年間:4号分)

スペイン・バスク料理会

美食の街として知られるサン・セバスティアン出身の講師が、家庭でも簡単に作れる料理を伝授します!
【日時】1. 2014年1月19日(日)11時～15時半頃
2. 2014年2月16日(日)11時～15時半頃
【場所】クレオ大阪北　クラフト調理室　【参加費】4,000円
【持ち物】エプロン、三角巾、ふきん
【アクセス】淡路駅(阪急線) 東出口から南東へ徒歩約10分
大阪市東淀川区東淡路1-4-21
【お申込方法】各回の開催日前日までに参加費とあわせてお申込下さい。
※参加人数に限りがありますので、定員になり次第締め切りとなります。
【お問合せ】有限会社ADELANTE　TEL:06-6346-5554



スペイン留学セミナー



spain ryugaku 留学.jp

いつかスペインに留学してみたいな ... と考えているあなたへ!
スペインの都市、学校・コース、滞在方法、費用、学生ビザ、準備方法などをスペインに留学経験のあるスタッフが詳しくご説明いたします。
是非お気軽にご参加ください!セミナー後、個人カウンセリングもご予約承ります。

【日時】1. 2014年1月19日(日)11:00～
2. 2014年2月9日(日)11:00～
(セミナー所要時間 約40分 - その後個別カウンセリング)

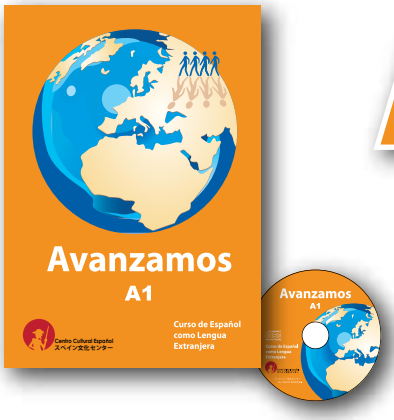
【場所】スペイン語教室アデランテ
〒530-0035 大阪府大阪市北区梅田2-5-8-2 F

【お申込・お問合せ】有限会社ADELANTE / TEL:06-6346-5554

※ 参加ご希望の方は、必ず事前にお電話にてお申込ください。



www.spainryugaku.jp　email: info@spainryugaku.jp



Avanzamos A1

www.adelante shop.jp

〒530-0001 大阪市北区梅田 2-5-8
千代田ビル西別館 2F
TEL: 06-6346-5554
FAX: 06-6110-5122
E-mail: **info@adelanteshop.jp**

本書は、初めてスペイン語に触れる方を対象とした入門者向けスペイン語テキストです。
個人授業、グループクラスの両方で使用可能。８課から構成され、A1レベルに相当する口答表現、文章読解、聞き取り、読解の４技能を伸ばしながら、２セメスター(１年間)かけて学習できるため、大学でのスペイン語の授業にも最適です。
カラフルな写真やイラストが多く使われており、スペイン語学習に自然親しむ事が出来るよう視覚およびコミュニケーションに重点を置いて作られています。このテキストの終了時には、完璧ではないものの、現在完了を使って過去を表現し、【ir a ＋不定詞】を使って未来を表すことができるようになります。



acueducto nº15

ESPECIAL 特集 5
スペインの奇祭 LA TOMATINA
Carta desde Buñol ブニョールからの手紙 ／
La Tomatina: La Guerra de los Tomates ラ・トマティーナ：トマトの戦争／
トマティーナ 2013　これだけは覚えておきたい! お祭りを100倍楽しむ方法 ／
備えあれば憂いなし?! トマト祭体験記2013
スペインフェア2013開催レポート
2013年スペインフェア印象記

MÚSICA 音楽 20
スペインに魅せられたピアニスト　アルトゥール・ルービンシュタイン

SPAINRYUGAKU.JP スペイン留学. jp 26
スペイン留学体験レポート ～スペイン留学の魅力をお伝えします～

ESPAÑOL スペイン語 28
はじめてのスペイン語講座 第15回 比較の表現について／
スペイン語講座(XV)　不定語と否定語の用法について

VIAJE 旅 32
エコ・エスパーニャ(その4)「ヒメチョウゲンボウよ、ふたたび」

GASTRONOMÍA グルメ 34
フェランに続く若者たち　･･･函館・世界料理学会の収穫･･･

LIBRO 本 38
新刊書籍のご紹介

VARIOS その他 38
西宮市国際交流協会　スペイン語おしゃべりの会 活動のご紹介 ／
RUMBO AL SOL VOL6　秋の風物詩　きのこ狩り

HISTORIA 歴史 40
スペイン内戦が生んだ「ロバート・キャパ」(Ⅰ)

FÚTBOL サッカー 41
スペインサッカーを巡る -4- ／ El fútbol japonés habla español

NOVELA 小説 45
大海原　第4章









ご挨拶
スペイン情報誌「acueducto」第15号をお届け致します



Del día 1 al 8 del pasado mes de octubre, se celebró en la Universidad de Estudios Extranjeros de Kioto una exposición titulada "Tsunenaga Hasekura, vasallo de Masamune Date: documentos extranjeros sobre la Misión de Keicho". Estos documentos han sido recopilados por el profesor Koichi Oizumi, primera autoridad en el estudio de dicha misión. El primer día de la exposición tuvo lugar la conferencia inaugural del Prof. Oizumi bajo el título "Masamune Date: el shogun católico fantasmal". El Prof. Oizumi dio su disertación durante una hora ante unos doscientos oyentes. En el momento de los ruegos y preguntas, le consultaron acerca del apellido Japón. Es bien sabido que algunos samuráis que acompañaron a Hasekura en la travesía en barco se quedaron en España y sus descendientes siguen viviendo en Coria del Río, en la provincia de Sevilla, con el apellido Japón. Sin embargo, el profesor afirmó que todos los samuráis de la Misión de Keicho volvieron a Japón y, por tanto, las personas que llevan el apellido Japón en la actualidad no son descendientes de los súbditos de Hasekura. Se comenta que se va a llevar a cabo en España un análisis de ADN y se comprobará entonces si los apellidados Japón tienen verdaderamente una raíz nipona.

Shoji Bando
Director

去る10月1日から8日まで、京都外国語大学スペイン語学科創設40周年記念行事の一環として、「伊達政宗の支倉常長：慶長遣欧使節海外資料展」を開催しました。展示したのは慶長遣欧使節研究の第一人者で知られる大泉光一教授が長年年にわたって集めてこられた膨大な資料です。展示会オープニングの日、併せて記念講演会「幻のキリシタン将軍伊達政宗」が開催されました。大泉教授はおよそ200名の聴衆に対して、1時間ほどお話しをされましたが、講演後の質疑応答の中で、聴衆の中から「ハポンさん」についての質問がありました。支倉常長に同行したサムライたちの一部がスペインに残留し、その子孫が「ハポン(日本)」姓で主としてセビリアのコリア・デル・リオに住んでいるという話です。大泉教授はこの質問に対して、慶長遣欧使節のサムライたちは全員帰国しており、「ハポン」姓のスペイン人は慶長遣欧使節の子孫ではないと断言されていました。「ハポン」姓のスペイン人のルーツが日本人かどうか、賛否両論が続く中で、DNA鑑定が行われ、近く結論が出るとの噂が聞こえてきます。

坂東 省次

坂東省次　ばんどうしょうじ / Shoji Bando

京都外国語大学スペイン語学科長・教授。
京都セルバンテス懇話会代表。
専攻はスペイン語学、日西交流史。
近著に『スペインを訪れた作家たち』(沖積舎)がある。

スペイン情報誌 acueducto
Director:
Shoji Bando 坂東省次

Editor:
Alejandro Contreras
アレハンドロ・コントレラス

Maquetación y diseño:
Ayako Wakita 脇田絢子

Colaboradores:
Yo Kawanari 川成洋
Kuniyoshi Nakai 仲井邦佳
Kaname Ikemoto 池本かなめ
Elena Contreras エレナ・コントレラス
Mikel Berradre ミケル・ベラデレ
Jesús Martín ヘスース・マルティン
Ángel Montilla アンヘル・モンティージャ
Misaki Ueno 上野美咲

ADELANTE Co., Ltd
2FL. Chiyoda Bldg. West Annex
2-5-8 Umeda Kita-ku Osaka
530-0001 Japón

有限会社アデランテ
〒530-0011
大阪市北区梅田2-5-8
千代田ビル西別館2F
Tel：06-6346-5554
Fax：06-6110-5122
email: info@acueducto.jp
www.acueducto.jp

本誌の無断複写（コピー）は著作権法上での例外を除き、禁じられています。
本誌の内容および広告に関しては、発行元の責任の限りではありません。

Asociación Cultural Española
スペイン文化協会

www.facebook.com/acueducto.japon
@acueducto_japon

Colaboradores:

スペイン雑貨通信販売

www.adelante shop.jp

スペインサッカーグッズ

オフィシャルニットマフラー
各¥2,730 -(税込)

F.C.バルセロナや、レアル・マドリードのオフィシャルグッズ。
スペインを熱く応援しよう!



1. F.C. バルセロナ
オフィシャルニットマフラーC

2. レアル・マドリード
オフィシャルニットマフラーG





3. スペイン代表
ニットマフラーB

4. スペイン代表
ニットマフラーC



5. F.C.バルセロナ
オフィシャル
ニット帽 A



オフィシャルニット帽
各¥1,890 -(税込)



6. レアル・
マドリード
オフィシャル
ニット帽 A

スペインのシンボルでもある牛を、
カラフルでポップなモチーフにした

TOROエプロン(大人用)

1



1. TORO エプロン A
¥2,730 -(税込)

2. TORO エプロン B
¥2,730 -(税込)

2



スペインの味をご自宅でも!
小さなものから大きいカスエラまで、
各種とりそろえております。



スペイン家庭料理の必需品!
直火可能な耐熱陶器

カスエラ CAZUELA

1. カスエラ 12cm ¥840 -(税込)
2. カスエラ 14cm ¥1,050 -(税込)
3. カスエラ 17cm ¥1,470 -(税込)
4. カスエラ 19cm ¥1,680 -(税込)
5. カスエラ 21cm ¥2,100 -(税込)

E タイプ　F タイプ

スペイン語クリスマスカード

お友達や大切な人に、スペイン語でメリークリスマスを伝えませんか?クリスマスらしいほのぼのと暖かいイラストのカードです。





クリスマスカード E-H
各¥350 -(税込)
【サイズ】19 X 13 cm
*赤い封筒が付属しています





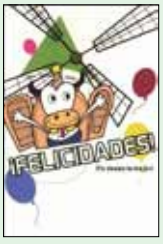
G タイプ　H タイプ

D





B



C

スペイン語ポストカード

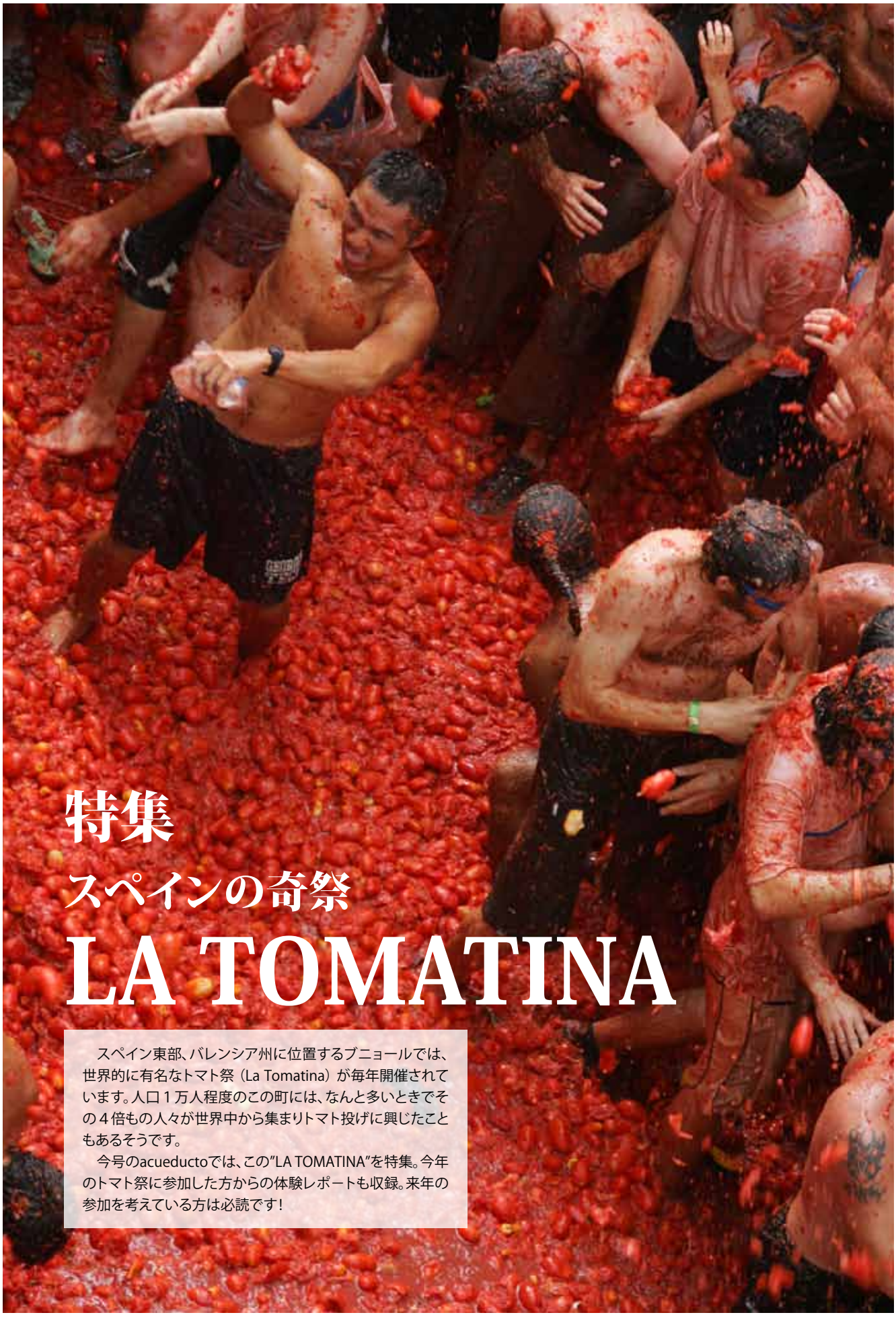
オリジナルポストカードシリーズ。風車やフラメンコなどスペインらしいテーマが描かれています。クリスマスバージョンも登場。

【サイズ】14.8 X 10 cm
各 ¥100 -(税込)
B. Gracias (ありがとう)
C. ¡Felicidades! (おめでとう)
D. Feliz Navidad y Próspero año nuevo (メリークリスマス&謹賀新年)

お問合せ・ご注文は以下までお願いいたします:

有限会社ADELANTE
〒530-0001 大阪市北区梅田2-5-8 千代田ビル西別館 2F
TEL:06-6346-5554　FAX: 06-6110-5122
Email: info@adelanteshop.jp

御注文は、E-mail、Fax、お電話にて承っております。
その際、決済方法は、代金引換か銀行振込をご指定ください。
送料は全国一律280円かかります。なお、1度のご注文で税込み8,000円以上ご注文いただいた場合、配送先1箇所につき送料を無料とさせていただきます。
ウェブサイトでは、更に多くの商品をご用意しております。是非一度ご覧ください。
アデランテショップホームページ:www.adelanteshop.jp



特集

スペインの奇祭

LA TOMATINA

スペイン東部、バレンシア州に位置するブニョールでは、世界的に有名なトマト祭（La Tomatina）が毎年開催されています。人口１万人程度のこの町には、なんと多いときでその４倍もの人々が世界中から集まりトマト投げに興じたこともあるそうです。

今号のacueductoでは、この"LA TOMATINA"を特集。今年のトマト祭に参加した方からの体験レポートも収録。来年の参加を考えている方は必読です！

Carta desde Buñol
ブニョールからの手紙

Es para mí todo un honor poder escribir para la revista Acueducto, y además hablar de mi pueblo, Buñol, y de la Tomatina, su fiesta más internacional.

Como enamorado de Buñol, sólo puedo expresar palabras bonitas, por todas las cosas que tiene: sus parajes naturales, su cultura, sus gentes, su gastronomía, las dos bandas de música, y sobre todo la Tomatina.

Buñol se encuentra en la Comunidad Valenciana, tiene enlace directo con Madrid a través de autovía o de la línea de ferrocarril de alta velocidad que une Valencia con la capital en un periodo de apenas 90 minutos, lo que hace que acudir a Buñol sea fácil y sencillo.

Nuestro pueblo tiene mucho que ofrecer y podemos decir con orgullo que todo aquel que nos visita se queda enamorado de él y desea volver porque siempre queda algo por descubrir .

Me cuesta mucho destacar una sola cosa de Buñol, no puedo elegir entre el majestuoso Castillo, perfectamente conservado, los parajes naturales como la Cueva Turche, el parque de San Luis, el parque fluvial o sus zonas de escalada y montañismo. Resalto la magnífica gastronomía buñolera, con especial atención al mojete, arroces, tomate frito, embutidos y un sinfín de platos deliciosos que todo el que lo prueba, quiere repetir hasta que ya no puede más.

Y qué decir de los elementos culturales: la gran oferta teatral, las bienales de música y de artes plásticas, sin olvidar el Mano a Mano, concierto en el que se "enfrentan" las dos bandas, compuesta cada una por 180 músicos, en el auditorio de San Luis donde se dan cita 2800 personas para disfrutar del concierto de bandas por antonomasia más importante de Europa.

Y como guinda del pastel de nuestras fiestas, La Tomatina. El evento en el que 20.000 personas se dan cita el último miércoles del mes de agosto, para lanzarse unos a otros 130.000 kgs de tomates y donde durante una hora los participantes disfrutan y viven una experiencia única en sus vidas. Frenesí, diversión y emoción son las palabras que más veces se repite cuando se describe La Tomatina. A partir del año 2013 decidimos hacer esta fiesta más segura, más divertida, donde la gente de todo el mundo pueda disfrutar. De ahí que decidiéramos limitar el aforo a 20.000 personas y dotásemos de todo lo necesario para que quienes nos visiten vivan una experiencia única que puedan contar a sus amigos y familiares.

Nuestra intención es que todo aquel que venga a Buñol y participe en La Tomatina pueda recordar esa experiencia durante toda su vida. Por lo que no me queda más que invitaros a que conozcáis el pueblo, descubráis sus gentes y disfrutéis con nosotros de todo lo que os podemos ofrecer.

¡Ven a Buñol y conócenos, no te arrepentirás!

Rafael Pérez Gil



Rafael Pérez Gil

ラファエル・ペレス・ヒル

Nació en Buñol (Valencia) en 1987. Teniente Alcalde del Ayuntamiento de Buñol. Diplomado en Gestión y Administración Pública. Máster en Marketing y Comunicación en las Administraciones Publicas.

1987年、ブニョール（バレンシア）生まれ。現ブニョール副市長。行政管理学修士。行政におけるマーケティング・コミュニケーションで博士号を取得。



貴誌『アクエドゥクト』に寄稿できること、まして私の故郷ブニョールと国際的にもよく知られる当地の「トマト祭」について触れることができることをとても光栄に思います。

ブニョールを愛する者としては、その自然水域、文化、人々、料理、二つの音楽グループ、そして特に「トマト祭」など、すべてに賛辞を当てるのみです。

ブニョールはバレンシア州に位置しています。バレンシアが高速道路や所要時間わずか90分の鉄道特急で首都マドリードと直結しているので、アクセスは容易でシンプルです。

私たちの町のお勧めは多々ありますが、一度訪れた人誰しもがその魅力に、また来たいと思って下さるものと自負します。なぜならその都度新しい発見があるからです。

保存のいき届いた荘厳な城、トゥルチェ洞窟や水辺の公園サン・ルイス公園などの自然水域、あるいは登山区域のうちから、ブニョールを一つだけに絞ることは困難です。特筆すべきは、煮込み料理、米料理、焼きトマト、腸詰、その他諸々の食べつくせないほどの美味しいブニョール料理の数々でしょうか。繰り返し口にしたくなります。

文化的側面を挙げれば、劇場での大イベント、２年に一度の造形芸術、それぞれ180名の音楽家で構成される二つのグループがサン・ルイス・ホールで繰り広げる競演、曰く「直接対決」があることは言うまでもありません。そこには2800人もの聴衆が、まさにヨーロッパで最も重要なグループのコンサートを楽しみに足を運びます。

そして私たちのお祭りのとっておきの大イベントは「トマト祭」です。8月の最終水曜日に2万人が寄り集まり13万キロのトマトを１時間におよんで投げつけあう、ぶつけ合うという、他所では味わえない体験を楽しむのです。この「トマト祭」の描写には「狂乱」、「憂さ晴らし」、「感動」などのことばがよく用いられます。世界中の人により確実にこの祭りを楽しんでいただき、来場された皆さんが友人やご家族に、またとない経験として語り継いで下さるよう、2013年以降は参加者を2万人に限定してみました。

私たちの願いはブニョールに来て「トマト祭」に参加された方が、その体験を一生の思い出として下さることです。それには是非当地を訪れて、街を知っていただき、人々とふれあい、私たちの出来る限りの歓迎をご享受下さい。

是非ブニョールへ、お待ちしています、後悔はさせません！

ラファエル・ペレス・ヒル

翻訳：山崎信三

La Tomatina: La Guerra de los Tomates
ラ・トマティーナ：トマトの戦争

Buñol es un pueblo cercano a Valencia, en el Este de España peninsular, junto al mar Mediterráneo. A lo largo del año, la población de este pueblo no supera los 10.000 habitantes, pero en la última semana de agosto esta cifra se multiplica por cuatro. Esto se debe a sus Ferias y Fiestas, una semana donde la música, las risas, los juegos y la alegría inundan el ambiente.

De los muchos eventos que tienen lugar estos días, resalta por su gran atractivo turístico internacional, la Tomatina. Se trata de una batalla de tomates que tiene lugar en las calles de Buñol donde participan unas 20.000 personas llegadas de decenas de países del mundo. 130.000 kilos de tomates, cultivados en Castellón expresamente para este día, hacen entrada en el pueblo en camiones y son lanzados entre los participantes de la fiesta creando ríos de jugo de tomate. ¡La risa y los tomatazos están asegurados!

La Tomatina dura aproximadamente una hora. Previamente, los comerciantes y habitantes de los locales y casas de las calles donde se celebra la fiesta, protegen puertas y ventanas con plásticos. No solo los tomates pueden colarse por las rendijas, el agua (a cubos o directamente de mangueras) también hace aparición en la Tomatina y antes de que dé comienzo, casi todos los asistentes están empapados de agua, cuestión de agradecer con las altas temperaturas del agosto levantino.

La fiesta se desarrolla de la siguiente forma:

Palo - Jabón. Antes de iniciar la batalla de tomates, hay que trepar por el palo-jabón. Se trata de un poste enjabonado del que cuelga un jamón de su extremo más alto. Hasta que no se alcance la pata de cerdo, la Tomatina no da comienzo, así que todos echan una mano para llegar al deseado jamón y empezar la batalla. La gente canta por las calles mientras los vecinos echan cubos de agua desde sus terrazas. Una vez que alguien alcanza el jamón, pueden oírse los gritos al unísono de "tomate, tomate" pidiendo que comience la batalla. Suena un petardazo y los camiones cargados irán apareciendo para suministrar a la gente los tomates.

Batalla de tomatazos. Comienza propiamente la Tomatina. Los participantes se afanan por atrapar tomates y lanzarlos contra todo el que se ponga en su punto de mira. Los tomates, previamente aplastados, vuelan en todas las direcciones y caen por cualquier lado. El entusiasmo crece por momentos, las calles de Buñol se van tiñendo de rojo y los más atrevidos se sumergen en los ríos de pulpa de tomate.

Despedida. Después de una hora y miles de kilos de tomates lanzados, suena el segundo petardazo que anuncia el final de la batalla. Llega el momento de retirarse para que entren los bomberos a limpiar las calles con las mangueras. Los participantes también buscan esas mangueras que sacan los vecinos para limpiarse el zumo de tomate de la piel.

Limpieza. En menos de una hora, las calles relucen gracias a la limpieza del ácido acético de los tomates y el agua a presión de las mangueras. Se retiran los plásticos protectores y pareciera que nunca hubiese habido una batalla campal de hortalizas apenas una hora antes.

ブニョールはスペイン東部のバレンシアに近い、地中海沿岸の町です。一年を通じてその人口は一万人を超えることはありませんが、8月最後の週だけは、この数字が4倍にも跳ね上がります。この町で開催される一連のお祭りのためで、音楽や笑い、遊びや喜びが町中にあふれる一週間となります。

この時期に行われるたくさんのイベントの中でも、トマティーナは世界的にも大変見ごたえのあるお祭りとして群を抜いています。それは、ブニョールの町中で催されるトマト祭のことで、数十か国から集まる2万人ほどの参加者で賑わいます。この日のためにカステリョンで特別に栽培された13万キロものトマトが数台のトラックで町に運ばれるや、お祭りの群集の間にばらまかれ、みるみるトマトジュースの川がいくつもできてしまいます。まさに笑いとトマトの渦に埋もれること間違いなしです！

トマティーナは約一時間続きます。お祭りに先立って、開催場所に位置する商店や家々の住民は、ビニールシートで各々のドアや窓を防御します。隙間から濾されたトマトが入り込むだけではなく、水（バケツで、あるいはホースから直接来る）もお祭りには欠かせないものだからです。投げ合いが始まる前から、そこにいるほとんどの人は水でずぶ濡れになっています。スペイン東部の8月の高い気温には感謝せねばなりません。

お祭りは以下のように行われます：

パロ・ハボン（石鹸棒）。トマトバトルが始まる前に、石鹸棒によじ登らなければなりません。先端に生ハムがぶら下げられた石鹸まみれの支柱のことです。その豚の足の生ハムに手が届かない限り、トマト投げは始まりません。ですからみんなこぞって生ハムに手を伸ばし、お祭りを始めさせようとします。人々は街頭で歌い、その間も住民らは家のバルコニーからバケツに入った水を撒きます。誰かの手が生ハムに届くやいなや、「ト、マ、テ！ト、マ、テ！」と一斉に叫び声が始まります。早く投げ合いを始めさせてくれという合図です。一発の号砲が鳴ると、トマトで山積みのトラックが数台現れて、群集にトマトをばらまきます。

トマトバトル。さて本番です。参加者は夢中になってトマトをつかみ、相手かまわず視界に入る人すべてに投げつけます。前もって潰されているトマトはあらゆる方向に飛んで行って、どこにでも落ちます。刻々と熱狂が増し、ブニョールの通りは赤く染まっていきます。勇気ある人たちはトマトの果肉の川に潜ったりもします。

フィナーレ。1時間経過後、何千キロものトマトが投げられると、バトルの終わりの合図である2回目の号砲が鳴らされます。投げ合いは終わり、消防士たちが散水ホースで通りをきれいにする時間です。参加者は体についたトマトジュースをきれいに洗い落とすため、住民もがホースを出してきて撒いてくれる水を求めて集まります。

掃除。1時間足らずで、トマトの酢酸とホースから出る水圧のおかげで通りはぴかぴかになります。防御用のビニールシートは外され、一時間前には真っ赤な喧噪が繰り広げられたとは考えられないほど元通りの姿を取り戻します。







Agradecimientos a:
Excelentísimo Ayuntamiento de Buñol
http://latomatina.info/

Socarrat Studio　http://socarrat.com/

Fotos:　© Ayuntamiento de Buñol

A pesar del atractivo y la originalidad de la Tomatina, durante toda la semana también se suceden otros actos festivos.

-Desfile de falleras y proclamación de la fallera mayor. Se trata de un concurso similar a la elección de Miss España donde no sólo cuenta la belleza de las candidatas, sino también sus trajes típicos, su simpatía y su gracia. La ganadora, la fallera mayor, presidirá durante un año todos los festejos de Buñol.

-Tomatina infantil para menores de 15 años. Cuatro días antes de la oficial, los niños y niñas podrán disfrutar de una batalla de tomates a menor escala.

-Concursos de fubolín, de ajedrez...

-Concurso floral. Los vecinos hacen arreglos florales que serán evaluados y premiados por un jurado popular.

-Juegos tradicionales. Juegos de "toda la vida" en los que participan gentes de todas las edades.

-Fiesta del Mantón. Los componentes de las bandas de música recogerán en sus domicilios a las Reinas del Mantón (buñoleras premiadas por portar los mantones de Manila más espectaculares) para desfilar en una gran cabalgata.

-Feria semanal. Multitud de chiringuitos y atracciones se asientan en un recinto ferial donde cada tarde acude la gente para cenar de tapas, cantar, bailar y disfrutar de la verbena.

-Actuaciones diarias de música. Música variada, desde el jazz hasta el flamenco, pasando por la música tradicional valenciana o las canciones de ABBA.

-Eventos gastronómicos: cata de tomates, concurso de paellas, concurso de gazpacho, concurso de mojete y Ajo Aceite

-Espectacular mascletá. La mascletá es una sucesión de explosiones de petardos muy famosa en la Comunidad Valenciana. Se busca la atracción de la gente a través del sonido, que ha de ser creciente para terminar en un estallido apoteósico.

-Castillo de Fuegos Artificiales. Los valencianos son reconocidos internacionalmente por su pirotecnia y cientos de premios lo avalan.

Todos estos eventos tienen lugar la última semana de agosto. Todos son gratuitos, excepto la Tomatina que debido al gran despliegue de seguridad y a la limitación de participantes, se han puesto a la venta 15.000 entradas a un precio simbólico de 1.300 yenes (10 euros) para asegurar el disfrute de todos. Muchos vídeos y testimonios en Internet ofrecen la visión de cientos de extranjeros que han tenido el privilegio de disfrutar de la Tomatina. Es una experiencia increíble que se ha de vivir al menos una vez en la vida.

魅力的で独創的なトマティーナのお祭り以外にも、一週間には以下のような催しが行われます。

・火祭り（ファリャ）のパレードや火祭り女王の発表。ミス・スペインの選出と似たコンクールであり、候補者はその美が競われるだけでなく、彼女たちが身に着ける伝統衣装や親愛感、愛嬌といった点も考慮に入れられる。火祭り女王の座に輝いた女性は、一年の間ブニョールのあらゆる祭事に携わる。
・15歳以下向けの子供トマト祭。トマティーナ本番の4日前に、男女の子供たちが小規模なトマト投げを楽しむ。
・サッカーゲームやチェスのトーナメント
・花のコンテスト。住民によるお花のアレンジメントが、一般審査員に評価、賞賛される。
・伝統的なゲーム。あらゆる年代の人が参加する「人生ゲーム」。
・マントン（ショール）祭り。様々な音楽バンドのメンバーがマントンの女王（最も素晴らしい刺繍つき絹製ショールを来て表彰されたブニョールの女性たち）をそれぞれの本拠地に迎え、その後お披露目の騎馬パレードを行う。
・縁日週間。数多くの屋台や出し物が縁日会場に設置され、午後になるとそこで人々はタパスの夕食を取ったり、歌ったり踊ったりして前夜祭を楽しむ。
・日ごと行われる音楽会。ジャズからフラメンコ、バレンシアの伝統音楽やアバの歌まであらゆるジャンルの音楽が演奏される。
・美食イベント。トマトの試食、パエリャやガスパッチョ、ソースやニンニクオイルのコンテスト。
・爆竹ショー。バレンシア地方でよく知られる連続爆竹の披露。その音で人々を惹きつけ、熱狂的な最後の爆音まで気分を盛り上げさせる。
・仕掛け花火。何百もの受賞が証明する通り、バレンシア人はその花火製造技術を世界的に認められている。

これらのイベントはすべて、8月最後の週に行われます。全部無料ですが、トマティーナだけは大規模な警備態勢や参加者人数の制限などをかんがみて、入場券を15,000枚に限り、多くの人が楽しめるように1300円（10ユーロ）という妥当な値段に設定しています。インターネットでは多くの動画や証言が流れ、何百人もの外国人がトマト祭を楽しむ様子が写されています。人生で少なくとも一度は楽しむべき、とてつもないイベントなのです。

Historia de la Tomatina

Durante la celebración de unas fiestas en el año 1945, unos jóvenes decidieron unirse improvisadamente a un desfile que recorría las calles de Buñol. Los participantes del desfile no lo vieron con buenos ojos e intentaron echarlos, comenzando una pelea. Casualmente, había cerca un puesto de hortalizas con cajas de tomates y en medio de la disputa unos y otros los cogieron para lanzárselos. La policía puso fin a la batalla de tomatazos y los causantes de la pelea pagaron los destrozos.

Sin embargo, esto no quedaría en un simple altercado. Al año siguiente, el mismo miércoles se repitió la escena, aunque esta vez los protagonistas iban provistos desde su casa con los tomates. De nuevo la policía finalizó la batalla.

A pesar de la prohibición de estas algaradas, cada año de una forma u otra se repetía el lanzamiento de tomates entre los jóvenes. Hasta que en 1951, fueron encarcelados algunos de ellos y todo el pueblo salió a protestar y a reivindicar la batalla de tomatazos.

Tras años de permiso y denegación de este, en 1959 se hizo oficial la fiesta imponiendo una serie de reglas vigentes hoy en día.

-Sólo se pueden lanzar tomates.
-Los tomates se deben aplastar antes de su lanzamiento para que no hagan daño a nadie.
-Hay que tener cuidado al paso de los camiones que transportan los tomates.
-Al disparo de la segunda carcasa se da por finalizado el lanzamiento de tomates.
-A todos los participantes se recomienda el uso de gafas protectoras y guantes.

Finalmente, en el año 2007 la Tomatina fue declarada fiesta de interés turístico internacional debido a la gran cantidad de gente que participa en ella, tanto de España como del extranjero.

El director de cine Darío J. Ferrer rodó y estrenó el año pasado en España "El Punto Rojo", cortometraje donde se da a conocer los orígenes de la Tomatina

Alejandro Contreras

トマティーナの歴史

1945年に町のお祭りの最中に、数人の若者がブニョールの通りを巡っていたパレードに突然加わろうとした。パレードの参加者はこれをよくは思わず、彼らを追い出そうとした結果、喧嘩が始まった。たまたま近くに八百屋の露店があり、トマトの入った箱がいくつか置かれていた。言い合いのさなか、彼らは次々とそのトマトを手にして相手にぶつけ始めた。警察が来てトマトバトルは終わり、喧嘩の張本人たちは損害を賠償した。

しかしこれはただの喧嘩に終わることはなかった。翌年、同じ水曜日にまた同じ喧噪が繰り広げられたのだ。今度はそれぞれの家からトマトを持参して。再び警察が中に入って争いをやめさせた。

この大騒ぎは禁止されたにもかかわらず、毎年なんだかんだと若者同士のトマトの投げ合いが続いた。ついに1951年、彼らの何人かが刑務所送りとなったため、町中の人が抗議して、トマト投げバトルが再びできるよう主張した。

認可されたり否認されたりが何年も続いたが、1959年に以下の条件付きでトマト祭りが正式に認められ、その規則は現在も有効となっている。

・投げてもよいのはトマトのみである。
・安全のため、トマトは投げる前に適度に潰されていること。
・トマトを運搬するトラックには轢かれないように注意すること。
・2度目の号砲が鳴ったら、トマト投げを終了しなければならない。
・参加者はゴーグルや手袋をつけるのが望ましい。

2007年ついにトマティーナは国際的観光価値のあるお祭りと宣言された。スペインのみならず外国からの参加者の多さにも注目が集まった結果である。

映画監督のDarío J. Ferrerは昨年、"El Punto Rojo"(赤い点)という短編映画を公開し、トマティーナの起源を紹介した。

アレハンドロ・コントレラス
翻訳:飯塚美穂
Traducción: Miho Iizuka



Alejandro Contreras
アレハンドロ・コントレラス

1978年マドリッド生まれ。大学にて経営管理学を専攻。アデランテの創設者であり、スペイン情報誌 acueductoの編集も行っている。

Nació en Madrid en 1978. Licenciado en Administración y Dirección de Empresas. Editor de la revista "acueducto" y fundador de ADELANTE Co., Ltd.















トマティーナ 2013

これだけは覚えておきたい! お祭りを100倍楽しむ方法

右頁
写真1・2 世界中から集まった人々。それぞれ、思い思いのコスチュームが華やか。
写真3 トマト投げ会場沿いの家は、トマトの被害を避ける為に、窓や壁をビニールシートで覆っている。
写真4 『トマト祭後』の人々。頭や衣服がトマトまみれの人もあちこちに見受けられる。
写真5 トマトシャンプーの洗礼を受けた後。髪の毛に絡んだ無数の種が祭の名残をとどめている。

私にとって初めてのスペイン旅行!そして、今回の旅の目玉は、日本のテレビでも人気のトマト祭への参加でした。しかし…当日は生憎の曇り空。太陽の国・スペインの名を信じて、晴れ間が覗くのを心待ちにしたものの、2013年8月28日、私が体験したトマト祭は、豪雨の中でトマトが飛び交う壮絶な祭になりました。

年に一度の奇妙なお祭り…と知られるトマト祭。人口約1万人足らずのブニョールの街に、今年は世界各国から2万人の参加者が訪れ、とにかく街は人・人・人…それぞれ独自の衣裳を身にまとい、トマト祭への意気込みが感じられました。私を含め、日本人観光客は、ほぼ「お祭りの法被」!皆さん、考える事は同じなんだなと思いました。

バスの到着後、そのまま会場への移動となるのですが、道中、イベント会場や屋台が立ち並び、心引かれる光景に幾度となく遭遇します。しかし、ここは我慢して、すぐに会場へ向かう事をお勧めします。というのも、トマトを載せたトラックが出発する地点まで向かうのは至難の技だからです。だったら、そこまで行かずともトラックがやって来るのを待てばいいのでは?と思われるかもしれませんが、昨年は、トマト投げが開催される道の半分あたりまでしかトラックが進めず、せっかく参加したものの、トマトを投げられなかった人もいたそうです。

そう!トラックのスタート地点まで是が非でも辿り着く事が、この祭を最大に楽しむ為に課されたミッションなのです。

祭は、まずトマト投げが始まる約1時間前、ブニョール市役所前に長い木の棒が立てられ「パロ・ハボン」というイベントからスタートします。棒には石鹸が塗られ、先端には塊のハムが吊るされています。その棒に参加者がよじ上り、ハムをとる事が出来ればトマト投げスタート!となるのですが、このあたりは、ハム獲得に挑戦する人・それを見る人…まさに鮨詰め状態。

喉が乾いた時に…と水のペットボトルを持ち運んでいましたが、入口でボトルキャップを回収されるため、押し合いへし合いで、ペットボトルは潰れ、自ら水をかぶることになります。お祭りの間の水分補給は極力諦めた方がいいかもしれません。またこの辺りは、脇にある店舗でサングリア等が販売されており、飲み物を手に持った人達が混雑した中に紛れている為、運が悪ければ他人の飲み物を頭からかぶることになるでしょう。さらに、体格のいい男性外国人の周りを避け、尚かつ同行者の手を離さず、出来るだけ早くこの混雑を通り抜ける事が出来れば第一関門突破です。

しかしこの後、一安心するのも束の間、今度はメイン通りに住居を構える地元住民からゴムホースで放水…という洗礼を受ける事になります。この日は雨が降りただでさえ寒かった











ので、冷え性の女性の方はとくに、サーフィン等で使用する長袖のラッシュガードを着用した方が得策だと思いました。人込みを抜け、ホースの水から身を守り、トラックのスタート近辺に着いたら、トマト投げの開始をひたすら待ちます。

トマトは四方八方、色んな所から飛んできます。今回私は、運悪くカメラにトマトが命中し、カメラが飛ばされ、トマトまみれの道で紛失してしまう…という事態を経験しました。カメラは防水はもちろん、必ず自分の体の一部とひも等で繋げておく事をお勧めします。

そして、いざ、トマトを載せたトラックがやってきたら、ツアー会社からも案内される「ゴーグル」を着用し、目を守りましょう。さらに、注意事項には「トマトは必ず手で軽く潰してから投げましょう」と書かれていますが、トラックの荷台からは「軽く潰れされた形跡がない状態のトマト」降って来ます。よ〜く見ると、みんな手で頭を覆い、まずは身を守る事に必死の様子。

ある程度トラックが遠ざかれば、地面に落ちたトマトを拾い、参加者達によるトマト投げスタートとなります。顔に命中、頭に命中など当たり前。あまりの痛さに「このヤロー!」などと暴言を吐きたくなりましたが、この思いこそがこのお祭りの起源である「ケンカでトマトを投げ合った」という事なのだと実感しました。

この後は何台もトラックがやって来るので、我を忘れ、日頃の鬱憤と共にトマトを投げ続けます。そしてようやくトマト投げが落ち着いた時は、自分の背後に気をつけて下さい。地面に散乱したトマトを拾い上げた人が、見ず知らずの私の頭の上にトマトを乗せ、まるでシャンプーするかのように頭の上で“ゴシゴシ”としてくるのです。

もちろん、この行為事態「お祭りなので無礼講」と楽しめるのですが、この後、ちゃんとしたシャワーを浴びれない中、帰路につく為、頭はトマトの種だらけでとんでもない事になります。こういった事が、終了後も各場所で行われる為、帰り道は出来るだけお祭りのメイン通を避け、路地に向かった方が、親切な住民の方がホースでトマトを洗い流してくれたりと、ある程度安全に進む事が出来ます。

この後はツーリストバスの出発まで時間を潰す事になりますが、基本的にバスは出発直前まで解放してくれません。天気が良ければ問題ないのでしょうが、寒い!という事になった時は、15ユーロ程度でお祭りの記念Tシャツが販売されているので、現金を持っていれば購入可能です。もちろん、喉が乾いた!お腹が減った!などの為にも、首掛けの防水ポーチ等に多少の現金を持っておく事は必須です。

着替えは基本的には外でする事になるので、女性の方はスカート・大きめのバスタオルを持参しておいた方がいいでしょう。髪の汚れが気になる方は、事前に水泳用キャップを被って参加される事をお勧めします。

今回私は、準備の上で後悔する点が多くあり、また、お金もない、お腹が減った、喉が乾いた…など苦い思いをしてしまいました。そして、次は万全の体制で参加しよう!と来年度のリベンジを誓い、ブニョールを後にしました。今後参加される方にも心から「La Tomatina」を楽しんでもらえるよう、今回の私の体験記がお役に立てれば幸いです。

宮前麗香



宮前麗香

みやまえれいか / Reika Miyamae

番組制作ディレクター。
2年前に取材でアルゼンチンを訪れたことが、スペイン語に興味を持つきっかけとなり、現在スペイン語を勉強中。夢はスペイン語をマスターして、再びアルゼンチンへ行きお世話になった方にお礼を伝えること。



備えあれば憂いなし!?
トマト祭体験記2013

トマティーナといえば、誰もが思い浮かべるのは大量のトマト。何の準備もなしに行くのは無謀と言っても過言ではありません。トマト祭をより楽しむために何が必要なのでしょうか!

まずはゴーグルです。トマトは酸性なので目に入るととても痛いですし、1時間延々と投げられるトマトに耐えるのは至難の技です。

私はレンズが透明のものを準備して行きましたが、実際には内部が曇って前が全然見えません。そしてゴーグルを外して曇りをとっている間にトマトが降ってきて何度も目に入ってしまいました。なんという悪循環なのでしょう。ですのでゴーグルは必須アイテムであり完全にトマトを防ぐものの、トマティーナの熱気により効果が薄くなってしまいました。

水着は同じく必須アイテムです。実際にはゴーグル以上に重要でした。お祭りのルールには「他人の服を破ってはいけない」という世界中のお祭りの中でもトマティーナしかないようなものがありますが、トマト投げの最中ではどうしてもトラブルなどで破けてしまう場合もあります。そのため女性の方々は服をきて中に水着を着るという対策がいいかと思われます。他にはガムテープで体をぐるぐる巻きにしている方も何人か見かけました。

靴は、いらないスニーカー等を準備しましょう。サンダルでは、トマト祭の最中にどこかにいってしまいがちで、踏まれたりすると傷口からトマトが入り処置が難しくなってしまうこともあります。足元はしっかりとした靴を履いていくことをお勧めします。

カメラは思い出を残すのに大切な旅行のお供。一眼レフで鮮やかに祭のワンシーンを写したいものですが、ここはトマティーナ。無数のトマトがとびかう戦場です。もしカメラを持って行きたい場合は防水カメラを持って行くことをお勧めします。トマトは主に水分でできているので、冠水さえ避ければ写真を撮ることができます。注意点は絶対に手から離れないようにバンドなどで固定すること。ストラップだけでは引きちぎられてしまう場合もあるので太めで丈夫なものを用意して下さい。

「防水カメラなんてもってない!」という方には現地でもインスタントカメラが売られていますし、市販のデジタルカメラでもジップロックに入れたり、サランラップでぐるぐる巻きにして持って行くと全く水が入らず撮影することができます。参加者の中には頭の上にカメラをくくりつけている方や、ビデオ撮影で取材をしている方も。運が良ければ世界各国から来ているニュースの取材に答えて一面に!なんてことも夢ではありません。

お祭りが終わった後には達成感と同時に猛烈なトマト臭に襲われます。放水のシャワーや地元住民の方が水をかけてくれたりしますが、やはり体にトマトは残ってしまいます。そこでボディシートや要らないタオルで体中のトマトをとってしまいましょう。しっかりとトマトを体から洗わないとブニョールからバレンシアに帰る時に使う電車で乗車拒否となってしまう場合もあるの注意してください。ちなみにお祭りの後に耳からトマトが出てくるなんてトマティーナならではの珍現象があるかもしれません。是非とも次回のトマティーナには準備万端でお望みください。

武内 嗣典



武内嗣典
たけうちつぐのり / Tsugunori Takeuchi

京都外国語大学 スペイン語学科。
現在バジャドリードに語学留学中。
サンティアゴ巡礼や色々な祭りに参加してスペインを満喫しています!

特集
スペインフェア2013開催レポート



11月3日、文化の日に大阪市中央区のドーンセンターにて、今年もスペインフェアが開催されました。

今回は劇場でフラメンコやピアノリサイタルなどを開催する初の試みが行われ、昨年度よりもパワーアップしたショーが繰り広げられました。

また、会場では例年通りスペインの飲み物や食べ物も出され、来場された多くの方にスペインづくしの一日を味わって頂きました。本誌では、フェアの模様を読者の皆様にもお届けします!

Agradecimiento a :

京都外国語大学
Kyoto University of Foreign Studies

TURKISH AIRLINES

2013年スペインフェア印象記



11月3日、あいにく雨模様だったが、大阪城にすぐ近いドーンセンターで、本年で3回目となるスペインフェアが開催された。支倉常長の遣欧使節から始まった日本・スペイン交流400周年を記念するさまざまな行事が、今年から来年にかけて両国で開催されており、今回のスペインフェアもその一環と位置づけることができる。したがってこれまでよりも多い機関や団体からの支援と後援があったと聞いた。

本年は過去2回に比べると目新しい工夫が見られ、格段に印象がよくなった。なんといっても本格的舞台ホールで、ゆったりと落ち着いてショーを満喫できたことが観衆の満足度を高めたと思う。もちろん出演者も会場に相応しい熱演を披露されたに違いない。プログラムの運びも、それぞれ冒頭にテレビのスペイン語講座に出演しているネイティブの人気者2名を起用して、テンポのよい語り口で雰囲気を盛り上げたのも新機軸だ。

ピアノ演奏ではアルベニス、グラナドス、ホアキン・ロドリゴ、ファリャの代表的な名曲をたっぷり聴かせてもらったのがうれしい。それに、ピアニストの下山静香さんが演奏曲と作曲家について丁寧な説明を加えられたのも、スペイン音楽のファンにとってはありがたかった。

フランメンコ・ショーでは若い女性を中心に観客も多く、さすがにフラメンコの根強い人気を感じた。とりわけ広い舞台をいっぱいに使って、色とりどりの華やかな衣装で出演者が一堂に会して踊るところは圧巻だった。観客も聞耳を立て、目を大きく見開いてその一瞬を紛れもなく舞台と融合して堪能していた。フラメンコ・ショーに敢えて注文をつけると、カンテの歌の意味（聴いている側には分からない）やアレグリーアス、ブレリーアスなどの曲の特徴、フラメンコの見どころについてちょっとした説明があれば、観客側がより興味をもって舞台に注目できたのではないか、と感じた。



もうひとつの新しい工夫は、スペイン往復航空券が当たる籤、ショーの観覧それにタパスと飲物クーポンがついた入場券の発売だ。もちろんショーを観ない人はこの入場券を買う必要はなく、飲物とタパスを買って友人とおしゃべりをしながらフェアの雰囲気を楽しむことができるという塩梅だ。飲み物はともかく、食べ物ではハモンセラーノ、ピンチョスがとてもおいしかったが、食いしん坊の小生にはボリュームが少し物足りなかった。残念ながらパエリャを口にする機会を逸してしまった。

舞台ホール入口前のスペースにテーブルを配置し飲食や酒類、書籍、雑貨などの物品販売に充てられていたが、混雑時には買った食べ物、飲み物を置くところを探すのが大変だった。また、限られたスペースのため椅子も並べられない事情があってか、座るところがなく、立ち食いで少々落ち着かなかったが、スペインのバルだと思い巡らしながらひと時を過ごした。

日本・スペイン国際交流という視点から、スペインフェアが年追う毎に更に工夫を重ねて内容と規模を充実させ、参加者がより満足できるスペインらしい陽気で楽しいイベントへ進化することを願って止まない。

主催者のみなさん、出演者のみなさん、ボランティアのみなさん、ご苦労さまでした。
楽しいひと時をありがとう。来年のスペインフェアを楽しみにしていますよ!

伊藤嘉太郎

伊藤嘉太郎
いとうよしたろう/Yoshitaro Ito
神戸市外国語大学イスパニア学科卒。大手電機メーカーで長年中南米海外事業に従事。現在京都外国語大学非常勤講師（ビジネススペイン語担当）。京都セルバンテス懇話会会員。





ADELANTE











スペインフェア 2013













¡Hola amigos de Acueducto!

Somos Ale y Magí de "Escucha Español".

El pasado día 3 de noviembre se celebró el "Spainfair" en Osaka y fuimos invitados a ser los presentadores de la fiesta.

Ha sido nuestro primer año y debemos decir que ha sido una experiencia increíble para los dos.

La gente, el lugar, la comida, los espectáculos y el ambiente en general, fue una fiesta fantástica y muy divertida.

Debemos agradecer especialmente la participación de toda la gente que vino y nos hizo sentir como en casa.

No podemos esperar para ir otra vez el año que viene y veros a todos de nuevo.

Con diferencia, ¡la mejor fiesta de España recibida con todo el entusiasmo y afecto de los japoneses en Japón!

Hasta muy pronto amigos y mil gracias.

皆さん、こんにちは。「聞くスペイン語」のアレとマジです。
11月3日、大阪でスペインフェアがあり、僕たちが司会をしました。
このフェアでの司会は初めてでしたが、僕たちにとって素晴らしい経験となりました。
参加された方々、会場、食べ物、ショー、全ての事がとても素敵で楽しいフェアとなりました。
得に、来場された方々と、楽しいひと時を過ごす事が出来た事、本当に感謝しています。
本当に、皆さんに暖かく迎えて頂き、最高のスペインフェアでした。
来年のフェアが、とても待ち遠しいです。そして皆さんにまたお会い出来る事を、楽しみにしています。それでは皆さん、またお会いしましょう。本当にありがとうございました。

スペイン産スパークリングワイン“CAVA（カバ）”のワイナリー

『EL CEP』に注目！

エル・セップ



世界で、そして日本でもっともよく知られているスパークリングワインといえば、おそらくシャンパーニュ地方で造られる伝統的スパークリングワイン「シャンパン」。しかし、スペインでスパークリングワインといえば、カバ（CAVA）です。DO CAVA（Denominación de Origen del CAVA）を統括する公的機関であるカバの原産地統制委員会（Consejo Regulador del Cava）の統計によれば、2012年のカバの販売本数は約2億4000万本。そのうち、海外市場の販売本数は約1億6000万本。日本市場へ輸出された総本数は約730万本で、ドイツ、イギリス、ベルギー、アメリカ合衆国に続いて、日本は第5位です。近年、スパークリングワインは、誕生日や結婚記念日など家族、友人同士でのプライベートシーンでも、私たちの日常に欠かせないアイテムとなりつつあります。スペインのスパークリングワイン“カバ”が高品質でコストパフォーマンスの優れたスパークリングワインとして日本国内で徐々に知られるようになりつつあると期待しています。

“カバ（CAVA）”とは

カバの原産地統制委員会（Consejo Regulador del CAVA）の<PLIEGO DE CONDICIONES DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “CAVA”>（カバ保護原産地呼称に関する便覧）に、カバは以下の通り定義されています。

【カバの定義】

- ベースワインを瓶内二次発酵で醸造し、指定された地域において伝統的製法で実施される高品質なスパークリングワイン。
- 瓶内二次発酵を行った同じ瓶の中で澱と共に最低9ヶ月間、貯蔵・熟成されなければならない。
- 白もしくはロゼ

カバの一番の特徴はフランス・シャンパーニュ地方のシャンパンと同じ製法である伝統的製法（Método tradicional）、つまり、瓶内二次発酵によってスパークリングワインが造られます。

瓶内二次発酵を行う前に、ブドウ品種ごとに小さなステンレスタンク等で発酵させます。発酵が終了した後、それらをブレンドしてカバのベースとなるワインを作り、瓶詰を行います。瓶詰を行うときに、酵母とショ糖を加えて、瓶内二次発酵を行います。瓶詰をしてから、最低9ヶ月間、そのまま同じ瓶内で貯蔵・熟成しなければなりません。

カバの分類

カバは貯蔵期間によって、3つのカテゴリに分別されます。

レセルバ（Reserva）は瓶詰後、最低15ヶ月間、グランレセルバ（Gran Reserva）は瓶詰後、最低30ヶ月間、貯蔵期間が必要となります。レセルバ、グランレセルバ、通常の15ヶ月間未満のカバの3種類となります。

澱を瓶から取り出したときに、澱と一緒に抜けた極少量のワインを補うために門出のリキュールを加えます。その際に加えられた糖分の量（1リットルあたりの含有糖分量）により、ブリュット・ナチュレ（超辛口）からドゥルセ（極甘口）まで、7つのタイプに分けられます。

分類名	飲み口	自然な残留糖分
Brut nature（ブリュット　ナチュレ）	超辛口	3g以下/ℓ
Extra brut（エキストラ　ブリュット）	極辛口	6g以下/ℓ
Brut（ブリュット）	辛口	15g以下/ℓ
Extra seco（エキストラ　セコ）	やや辛口	12g～20g/ℓ
Seco（セコ）	やや甘口	17g～35g/ℓ
Semi seco（セミセコ）	甘口	33g～50g/ℓ
Dulce（ドゥルセ）	極甘口	50g以上/ℓ

＊澱抜き後、糖分が添加されない場合に限り、Brut nature(ブリュット　ナチュレ)を使用できる。

DOカバ(Denominación de origen del CAVA)は製法による分類で、限定された地域の指定ではありません。そのため、生産地はスペイン国内の複数の地域が認定されており、カバの生産可能な指定地域は、現在、全部で159町村。カタルーニャ州・バルセロナ県(63)、カタルーニャ州・タラゴナ県(52)、カタルーニャ州・レイダ県(12)、カタルーニャ州・ジロナ県(5)、リオハ州(18)、バスク地方・アラバ県(3)、カスティーリャ イ レオン州・サラゴサ県(2)、ナバラ州(2)、バレンシア州(1)、エクストラマドゥーラ州・バダホス県(1)です。カバ原産地呼称統制委員会(Consejo Regulador del CAVA)の2012年の統計によれば、カバの醸造を中心としているワイナリーは253社です。



＜カバの生産可能指定地域＞

エル・セップ社の設立

1980年、エル・セップ社は先祖代々受け継がれる4つのぶどう農園、ぶどう栽培、ワイン造りを維持し、次世代へ繋げるために、親戚4家族『カレラス(Carreras)、エステベ(Esteve)、マサナ(Masana)、パレラ(Parera)』によって、カバのふるさと、ペネデス、サン・サドゥルニ・ダ・ノア(Sant Sadurni d'Anoia)に設立され、共同で会社経営を行っています。

エル・セップ社の歴史は古く、15世紀まで遡ります。1499年、現在のエル・セップ社の所在地であるカン・ロパル・デス・アルジーネ(Can Llopart de les Alzine)に初めて家族用のワイナリーを設立しました。それ以来、ずっと変わることなく同じこの場所でワイン造りをしています。彼らが所有するぶどう畑には樹齢100歳を超えるチャレッロという土着白ブドウ品種のぶどうの木もあります。500年以上にわたる自社所有畑でのブドウ栽培、ワイン醸造で蓄積された経験や培われた知識・技術は、エル・セップ社にとって、かけがえのない財産です。そして、それらを生かし、オーガニックワインやバイオダイナミックワインなど新しいワインの研究・開発、市場開拓などにも積極的に取り組んでいます。



エルセップ社


マイテ・エステベ氏

マイテ氏はバルセロナ大学で経営学を専攻し、その後、貿易ビジネスのための修士課程を修了しました。経済学やビジネスに高い関心があり、小さい頃からの夢は女性実業家になることだったそうです。しかし、マイテ氏にとって、ぶどう畑は小さい頃、自転車で走り回る遊び場所だったり、ぶどうの収穫時期になると、臨時雇いの人たちにブドウ畑まで食事を運んで手伝ったり、いろいろなたくさんの楽しい思い出が詰まった場所です。ワイナリーでブドウが発酵しているときのマストの香りも大切な思い出。カバのふるさと、ペネデスで生まれ、この地で育ち、ブドウ栽培、ワイン醸造が本当は大好きであることに気づきました。そして、マイテ氏は家業を継ぐことを決心し、カタルーニャ州ワイン科学研究センターで、ぶどうの栽培、ワインの分析などを学びました。1992年から会社設立メンバーである父と共にエル・セップ社の経営に携わっており、現在、マイテ氏はエル・セップ社のカバの日本向けをはじめ、輸出窓口として活躍しています。

◎ 国外へ市場開拓

エル・セップ社は、1995年にヨーロッパ向けにカバの輸出を始めました。1997年にアメリカ合衆国へ、2005年に日本へ。現在は、カバの生産量の80%がスペイン国外へ輸出され、世界の12ヶ国でエル・セップ社のカバが市場に出ています。スペインのスパークリングワイン「カバ」の国際的な知名度がしだいに高まり、カバ愛好者の増加を期待しています。

◎ 作り手の熱い想いをカバに託すこと

エル・セップ社が所有する自社畑の総面積は4つ合わせて190ヘクタール。500年以上の歴史を刻んできた土地。それは見渡す限りブドウ畑で、どこまで続くのか見当がつかないほどに広大な土地です。その畑には樹齢100歳以上のぶどうの木もあります。先祖が残したそれらの命を絶やさないようにブドウ畑を常に思いやりながら、真心を込めて日々働いています。

マイテ氏はこう語っています。「私たちの先祖が残したすべてを次世代へ渡すためにやらなければならないことは、より高品質で、より多くのクライアントの方々に喜んでいただけるカバを提供することです。私たち作り手の熱い想いが私たちの手でつくられたカバに溶け込み、ペネデスから日本に私たちの情熱をカバ愛好者の多くの方々に伝えることができると信じています。」

エルセップ社
スペイン／カタルーニャ／ペネデス

VINS EL CEP
TRADICIÓ VINICOLA DES DEL SEGLE XV

マルケス・デ・ジェリーダ
ブリュット・エクスクリューシブ
【750ml】

＜葡萄品種＞
マカベオ 35%、チャレッロ 35%
パレリャーダ 20%、シャルドネ 10%

3年貯蔵の辛口。緑がかった麦わら色、細かく繊細な泡立ち。さわやかな、しかもしっとりとした味わい。



※この他にも多種のカバを取り扱っております。詳しくは弊社までお問い合わせください。

KIMURA
株式会社キムラ
広島県広島市中区羽衣町13-12　TEL.082-241-6703
http://www.liquorlandjp.com
キムラ　酒　検索

●お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。お酒は楽しく、ほどほどに。のんだあとはリサイクル。

スペインに魅せられたピアニスト

アルトゥール・ルービンシュタイン

ロマン主義の時代から20世紀に至るまで、スペインに憧れた芸術家は数多い。モーロ人やセファルディが残した有形無形の文化、さらにロマ（ジプシー）、闘牛、美しい女性たち・・といった、エキゾティックでメランコリックでドラマティック!な要素が、彼らのインスピレーションをかきたてたのである。でも、憧れるだけでなく本当に「スペインを生きる」ことができた他国の芸術家は、実はそう多くなかったんじゃないかな、と思ったりする。そんななか、スペインを心から愛し、またスペインからも愛された、世界的ピアニストがいたのをご存知だろうか？

アルトゥール・ルービンシュタイン（1887-1982）―― ロシア帝国支配下のポーランドに生まれたユダヤ人で、「ロマン派の巨匠」「ショパン弾き」として知られる。1909年、アルベニスが作曲した傑作《イベリア》の楽譜をパリで見て以来スペインに興味を持ったというが、そののちスペインと深くかかわるようになり、「スペイン音楽の伝道者」としても大きな功績を果たしたピアニスト。

ルービンシュタインが初めてスペインを訪れたのは、サン・セバスティアンでの演奏会に出演した1915年。その翌年にはマドリードのステージに登場している。これらの演奏会の大成功により、スペイン各地で演奏するようになった彼は、マドリードに部屋を持ち、王立劇場やカフェなどで演奏して人気を博した。第一次世界大戦が勃発してポーランドに戻れなくなり、中立国だったスペインに活動の場を求めたという事情があったにしろ、スペインの水が彼に合っていたことは間違いない。なぜか？ ―― その答えは、彼の生き方そのものに見ることができる。

＜ルービンシュタインは恐れを知らず、自身の言うように"条件をつけずに"生きた。彼は「牢獄にいても幸せになれる」と言っている・・・＞

（D.デュバル著『ホロヴィッツの夕べ』より）

そんな生き方から自然にわき出てくる彼の演奏が、スペインの聴衆に熱狂的に受け入れられたのは、当然の成り行きだろう。構築性や精神性を重んじるドイツ的な音楽嗜好からみれば、享楽的だと言われてしまうかもしれないが、ルービンシュタインにとって、ピアノ演奏は「自分自身が楽しみ、人々を楽しませる」ためのものだったのだ。

スペインでのエピソードには事欠かないが、例えば、案内されたコルドバの高級娼家でピアノを弾きまくり、娼婦たちからはキスと抱擁の雨あられ、請われるままピアノにサインまでして帰ってくるなど、世界中見渡してもルービンシュタインしかやらない（やれない）んじゃないだろうか。（一応補足しますと、このときの娼家主人からの「御礼」の申し出は丁重にお断りした、とのこと。）

しかし、ルービンシュタインもやはり人間。ただ明るいだけの、悩みなき一生を送ったわけでは決してない。

彼は若い頃、大の練習嫌いだった。練習しなくても舞台をこなせてしまう器用さと、人々を酔わせる稀な才能を持ちあわせていたのだ。しかし40代半ばになって、まさに彗星のごとく現れた次世代のスーパースター、ホロヴィッツの演奏を聴き、彼は大きなショックを受ける。「私は長いあいだ無知で傲慢で、自分の天与の音楽的才能を生かさなかったことを恥ずかしく思った」と自身が回顧しているように、生の喜びを謳歌するあまり、彼には演奏家としての寿命を保つために不可欠な「練習」が、決定的に不足していたのだ。ルービンシュタインは、ライバルの出現によって自分の態度を見直し、練習に打ち込むようになり、第一線のピアニストとしての活動を続けることができたのだった。

ルービンシュタインのスペインもの演奏で広く知られているのは、映画《カーネギーホール》(1947年)でも披露している、ファリャの〈火祭りの踊り〉だろう。ルービンシュタインは、彼と正反対ともいえる性格のファリャと、深い親交を結んでいた。この曲に関する彼の演奏スタイルと解釈、それに対するファリャの控えめな困惑については、本誌第2号に書いたのでここでは繰り返さないが、ともあれこの映画によって、〈火祭りの踊り〉は世界的な人気を得たのだった。

この曲については、他にもエピソードがある。この映画よりもずいぶん前のことだが、ルービンシュタインがファリャと一緒に演奏旅行をしていた折、ファリャは自分が〈火祭りの踊り〉の譜面を忘れてきてしまったことに気づいた。彼がうろたえていたところ、ルービンシュタインは「楽譜は一度見たことがあるから弾けるよ、心配ない!」とケロリ。そして、実際に弾いてのけてしまったというからすごい。「記憶力がいい」を通り越した才能であるが、もちろんルービンシュタインのことだから、自分流のアレンジが加わったことは想像に難くない。

ルービンシュタインは、パリで知りあったモンポウの作品もお気に入りだった（モンポウは、《歌と踊り 第6番》を彼に捧げている）。両者はちょっと意外な組み合わせに思えるが、残されている録音を聴くと、テンポの絶妙な揺れ具合、洒脱さ、透明で外側に開けている音質など、確かに相性の良さを感じさせるのだ。

スペイン内戦が始まった1936年に彼はスペインを離れ、その後20年間この国の土を踏むことはなかった。しかし1956年にスペインでのステージに復帰すると、長かった不在を補うかのように、ほぼ20年にわたり聴衆を沸かせ続けたのである。

そして御歳90になって、あのコスタ・デル・ソルの高級リゾート地、マルベーリャに豪邸を建てたのだから、なんともハッピーな晩年だ。彼はそこで、長い音楽人生を振り返り、回想録をしたためた。

ユダヤ人としてポーランドに生まれ、様々な国に住み、アメリカの市民権を得て、没後はエルサレムに還ったルービンシュタインーー。しかし、瞬間を愛し、今を楽しみ、多くの人を幸せにした彼にとっての「第二の故郷」は、スペインだったのではないだろうか。

下山 静香



下山 静香 しもやましずか / Shizuka Shimoyama

桐朋学園大学卒。文化庁派遣芸術家在外研修員としてスペインへ渡り、マドリード、バルセロナで研鑽。
スペイン各地に招かれリサイタルを行い、「スペインの心を持つピアニスト」と賞される。ラジオ、テレビ番組での演奏多数、これまでに5枚のCDをリリース。現在、スペイン・中南米音楽を含む多彩なレパートリーと柔軟な感性をもつピアニストとして活発な演奏活動を展開。さらに執筆・翻訳・講演・トーク・・・とマルチにこなすユニークな存在として注目を浴びている。
6冊の共著のほか、翻訳書に『サンティアゴ巡礼の歴史 伝説と奇蹟』（原書房）、校訂・解説を担当した楽譜にグラナドス ピアノ作品集、アルベニス ピアノ作品集（ヤマハミュージックメディア）がある。
桐朋学園大学非常勤講師。JML音楽研究所にて「スペイン音楽ピアノ演奏講座」開講中。

Official Web Site http://www.h7.dion.ne.jp/~shizupf
裸足のピアニスト・下山静香のブログ http://ameblo.jp/shizukamusica

◆コンサート情報◆
＜ピアノ演奏とお話で綴る、スペイン音楽の魅力＞ 第1回：1月11日（土）／第2回：2月8日（土）国立市民芸術小ホール
＜下山静香が贈る「音楽×美術」魅惑のスペイン紀行＞ 4月12日（土）杉並公会堂・小ホール



Carlos

スペイン・バルセロナ出身。
「ラ ガジェガ」キッチンスタッフ



Saki Yamashita

「ラ ガジェガ」
サービスリーダー



Mireia

スペイン・メノルカ出身。
「ラ ガジェガ」ホールスタッフ

今回の対談に参加の３人

スペインは
パエリアだけじゃない！

スペイン人スタッフ、お米料理を語る。

代表的なスペイン料理のひとつ、パエリア。

しかし、豊かな食文化を持つスペインでは、米という食材ひとつをとっても、パエリアだけでなく、いろんな料理やデザートへと発展させています。

今回は、パエリアレストラン「ラ ガジェガ」のサービスリーダー・山下咲と、ホールスタッフのミレイア、キッチンスタッフのカルロスが日本ではあまり知られていないお米料理について語り合います。



山下（以下山）：外国人が日本の食べ物といえば「寿司」というように、日本人が連想するスペイン料理といえば「パエリア」ですよね。

カルロス（以下カ）：そう。「スペインから来ました」というと、必ず「フラメンコ」とか「パエリア」と言われます。最近は「トマティーナ」と言われることも増えました。あと、「メッシ」も。彼はアルゼンチン人なんですけどね(笑)。食べ物でいえばパエリアというイメージを持っている人が多いけど、そんなに日常的に食べているわけではありません。私の出身地であるバルセロナでは、レストランが毎週木曜日にパエリアの日と決めていて、その時食べる人が多いぐらい。

ミレイア（以下ミ）：え！パエリアの日？知らなかった。私が生まれ育ったメノルカではお客さんが集まった時に、家で大きなパエリアをつくって食べます。だいたい1カ月に1回ぐらいかな。

山：私が初めてパエリアを食べたのはスペインに留学しているとき。街中の観光地で食べたけど、あんまり美味しいと思わなかった。でも、知り合いの家族に招待されて庭でつくってくれたパエリアがすごく美味しくて、印象に残っています。

カ：そうそう。バーベキューみたいな感じでね。ウチではおじさんがバレンシアで仕事をしていたので、パエリア係をやってくれていました。

ミ：ウチではバレンシア人のおじいちゃん。アパートに住んでいる人はガスコンロを使いますが、庭付きの家に住んでいる人は庭で薪をつかってつくります。庭には必ずパエリア用のカマドがあるんですよ。

山：庭でパエリアをつくっているのを見せてもらったんですが、すごく適当につくっているように見えたけど、食べれば美味しかった。何かコツがあるんですか？

ミ：水加減でいえば、コツがありますね。お米を入れた後、ヘラで十字に筋を入れて、取っ手の取り付け位置まで水を入れるんです。これはどんなサイズのパエリア鍋でも同じ。覚えておくと便利ですよ。

山：家でつくるパエリアには何を具に使っていましたか？

ミ：海の幸、お肉、アーティチョークなどが入ったミックスパエリアですね。

カ：マドリーはもっと肉を入れますね。地中海の方に行けば、魚介がメイン。その土地で手に入れやすい食材を具にします。

ミ：でも、日本のパエリアほどたくさん具を入れませんよね。

カ：そうそう。日本のパエリアはお米が見えないぐらい具だくさん。もちろんそれはそれで美味しいんだけど、スペインでは美味しそうに炊きあがったお米もしっかり見せるという考え方があります。

ミ：あと日本のように1〜2人用の小鍋パエリアもめったに見ません。大鍋でつくったのを大勢で分けて食べるのが普通です。

カ：レストランもそう。だから毎週木曜日に大鍋でパエリアをつくって、出来上がったのをお皿に盛ってサーブする。これが一般的ですね。

山：パエリア以外にもお米料理があるんですよね？

カ：「お米のサラダ（Ensalada de Arroz）」があります。

山：ええっ？食べたことない！

ミ：お米とタマネギ、オリーブ、ツナ、オリーブオイル、ビネガーをあえてつくります。

カ：夏に冷たく冷やしたのを食べるんですよ。

山：お米は何のために入れるの？ポテトみたいなもの？かさ増しのため？

ミ：確かに日本人には抵抗があるかもしれない(笑)。普通、お米は茹でたのを使いますが、家によっては炊いたお米を入れることもあります。

カ：家によって入れる具は違いますし、僕の家ではマヨネーズを使っていました。

ミ：干したアプリコットやクルミ、リンゴ…何でも入れてましたね。レストランのメニューにはないと思いますけど、一般的な家庭料理です。

山：ラ ガジェガではお米をミルクで甘く煮込んだ「アロス・コン・レチェ（Arroz con Leche）」をお出ししていますが、お米のデザートということに抵抗を感じるお客さまもいらっしゃいます。

カ：お米のサラダもそうですが、日本人は食べ慣れていないから不思議に感じるんでしょうね。

山：「アロス・コン・レチェ」はふたりの出身地から離れたアストゥリアスの料理ですよね？

ミ：そうですね。でも今はどこでも食べられています。私も大好きですよ。

山：あと私が知っているお米料理といえば「アロス・カルドーソ（Arroz caldoso）」がありますね。

ミ：パエリアに似ていますが、スープが多めなのが特徴ですね。

カ：バレアレスの伝統料理で、材料が高い(笑)！主にレストランで出される料理ですね。

ミ：あと「アロス・アル・オルノ（Arroz al Horno）」というのもあります。これはポテトやガルバンソ、モルシージャ、サルチッチャ、トマトとお米を入れた土鍋に水を入れてオーブンに入れるだけの料理。









カ：ウチではモルシージャとトマトは入れず、白花豆を入れることがありますね。少しお米の食感が固いのが特徴です。

ミ：「アロス・カルドーソ」よりは日常的に食べています。

カ：私が絶対に皆さんに試していただきたいのは「アロス・ア・ラ・クバーナ（Arroz a la Cubana）」！簡単で安いことから若い人がよくつくるお米料理です。炊いたご飯にトマトとタマネギのソフリート（市販のトマトソースでも可）をかけ、最後に目玉焼きを乗っけるだけの料理。場合によっては焼いたバナナを添えます。

山：どんな味か想像つかないんですけど？

カ：オムライスみたいな感じですよ。トマトおいしい、玉子おいしい、バナナおいしい。おいしい材料だけを使っているんですからおいしくないわけがない！まずはパンに目玉焼きの黄身をつけて食べるのが僕の食べ方(笑)。これは家でも簡単にできるので、ぜひ試してみてください！

山：いろんなお米料理があるんですね。ラ　ガジェガはいろんなパエリアがありますが、スペイン人のふたりから見てどう感じますか？

カ：味に関してはスペインそのものの味でビックリしました。

ミ：初めてお店に来たとき、店内のにおいがスペインのレストランとまったく同じだったので、直感で「ここの料理は間違いない」と確信しました。パエリアは伝統的なものに加えて、アルボンディガス（肉だんご）のパエリアや、タコとジャガイモのパエリアなど、独創的なものもあり、面白いと思います。

カ：それと、スペインで見たことがないパエリアもあって面白いですね。アンコウとアナゴ、イワシとトマトなど、スペインでも具に使うけど、組み合わせが斬新なものもあります。また、盛りつけもアート風で、日本の人がよりパエリアに興味を持ってもらえるよう工夫しているところがいいですね。

スペイン食堂 La Gallega（ラ ガジェガ）

京都市東山区川端三条下ル東側大黒町137

TEL. 075-533-7206

http://www.la-gallega.jp/

パエリアは常時10種類以上からお選びいただけ、
ご一緒に楽しめるワインも多数ご用意しております。
よろしくお願いします。



スタッフ募集中！

ディレクター、店長・店長候補、アルバイト



パエリア日本一の店を目指しています。
チャレンジ精神旺盛なあなた、一緒に日本一になりませんか？
¡Vamos a trabajar juntos!









正社員2014年度春採用分スタートします。
アルバイト随時募集中

□ 待遇 □

- ★ 各種社会保険
- ★ 正社員は1ケ月のVacation！
- ★ 社員寮
- ★ 語学研修制度（スペイン語）
- ★ 男性社員も育児休暇可
- ★ アルバイトから正社員登用もございます

未経験の方もしっかりサポート。安心してスタートできます。

□ 現在進行中のプロジェクト □

- ★ オリジナルパエリアの研究開発
- ★ スペインのワイナリーとの共同企画
- ★ 出張パエリア　（パエリアバスプロジェクト）
- ★ 新店舗計画

■ お問い合わせ先 ■

株式会社バハルボール
採用担当まで

詳細は、ホームページをご覧下さい。
http://www.bajarbol.jp/

スペイン＆中南米への留学相談、手続き代行無料サービスのスペイン留学．ｊｐ

スペイン留学ガイド

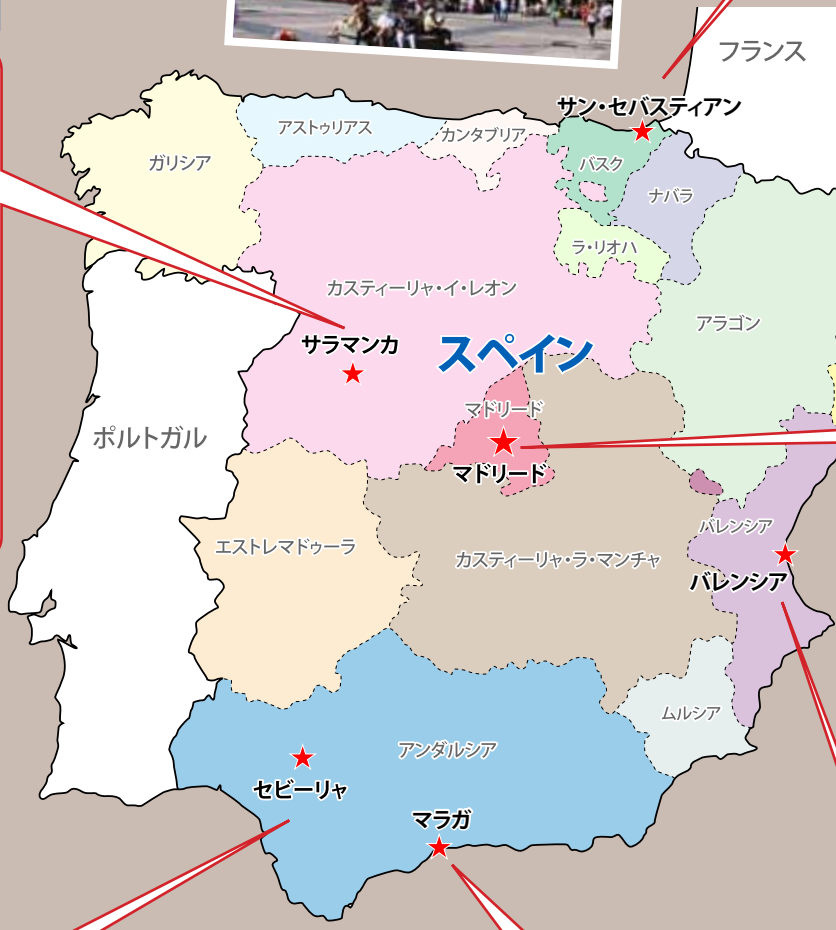
地方ごと異なる特色を持った魅力溢れる国、スペイン♪
あなたはスペインと言ったら何を思い描きますか？
フラメンコ、サッカー、闘牛、白い家、サグラダ・ファミリアなど…
お気に入りの街が見つかれば、きっと、より充実した留学生活になることでしょう。
留学準備の第一歩は、学校を探すことから始まります。
ここでは、代表的な留学先をいくつか紹介していますが、この他にも多くの学校をご用意しております。
まずは、電話やメールでご相談下さい。スペイン留学．jpでは、カウンセリングを行い、一人一人のご希望に合った学校を提案いたします！

※料金は1€＝137円で計算した2013年11月のものです。入学金や宿泊先斡旋料、夏期料金等が加算される学校もございますので、詳細につきましてはお問合せ下さい。









サラマンカ

1218年に創立されたスペイン最古の大学がある学生の街。カテドラル、大学、貝の家、マヨール広場など美しい建物が多く、旧市街全体が世界遺産に登録されています。

<コレヒオ デリベス>

	2週間あたり	24週間あたり
★一般集中スペイン語コース（20時間/週）	346€ / 47,402円	2.880€ / 394,560円
☆ホームステイ（個人部屋・2食付）	280€ / 38,360円	3.360€ / 460,320円
☆共同アパート（個人部屋・食事なし）	210€ / 28,770円	1.860€ / 254,820円





セビーリャ

太陽と青い空が似合うスペイン南部、アンダルシア地方にある歴史的な街。スペインの三大祭りのひとつである、春祭りでも有名です。バスや電車で少し足を延ばすと、まるで絵ハガキのような白い村が点在し、陽気でのんびりとした空気を肌で感じることができます。

<クリックIH　セビーリャ校>

	1週間あたり	24週間あたり
★一般集中スペイン語コース（20時間/週）	180€ / 24,660円	3.600€ / 493,200円
☆ホームステイ（個人部屋・2食付）	160€ / 21,920円	3.840€ / 526,080円
☆共同アパート（個人部屋・食事なし）	100€ / 13,700円	2.400€ / 328,800円

マラガ

コスタ・デル・ソルの中心地として有名なリゾート地。ピカソの出身地としても有名で、街にはピカソの生家や美術館などもあります。国際空港があり、便利なアクセスも魅力の一つです。

<デブラ>

	1週間あたり	24週間あたり
★一般集中スペイン語コース（20時間/週）	189€ / 25,893円	3.292€ / 451,004円
☆ホームステイ（個人部屋・2食付）	220€ / 30,140円	4.656€ / 637,872円
☆共同アパート（個人部屋・食事なし）	145€ / 19,865円	2.760€ / 378,120円

サン・セバスティアン

フランス国境近くに位置し、バスク地方独自の文化が息づく街。「美食の都」として有名で、美味しい魚介類やピンチョスが堪能でき、数多くのバルが軒を連ねる通りはいつも賑わっています。

<ラクンサ・インターナショナルハウス>

	1週間あたり	24週間あたり
★一般集中スペイン語コース（20時間/週）	158€ / 21,646円	2.832€ / 387,984円
☆ホームステイ（個人部屋・2食付）	216€ / 29,592円	5.184€ / 710,208円
☆共同アパート（個人部屋・食事なし）	114€ / 15,618円	2.736€ / 374,832円









マドリード

世界的に有名なプラド美術館や王宮、レティーロ公園など見所がいっぱいの活気溢れる、スペインの首都。休日にはショッピングやバル巡りを楽しんだり、アート鑑賞に耽ったり・・・。

マドリードはスペインのほぼ中心に位置するため、他の都市へのアクセスも良好です。

<エウレカ>

	1週間あたり	24週間あたり
★一般集中スペイン語コース（20時間/週）	200€ / 27,400円	3.445€ / 471,965円
☆ホームステイ（個人部屋・2食付）	210€ / 28,770円	5.040€ / 690,480円
☆共同アパート（個人部屋・食事なし）	150€ / 20,550円	2.850€ / 390,450円

バレンシア

火祭りとパエージャ発祥の地として有名な、スペイン第３の都市バレンシア。地中海性の温暖な気候で、ビーチリゾートとしても知られています。

<コスタ・デ・バレンシア>

	1週間あたり	24週間あたり
★一般集中スペイン語コース（20時間/週）	175€ / 23,975円	3.085€ / 422,645円
☆ホームステイ（個人部屋・2食付）	175€ / 23,975円	4.200€ / 575,400円
☆共同アパート（個人部屋・食事なし）	110€ / 15,070円	2.640€ / 361,680円

ご出発までの流れ

1. 留学カウンセリング、お見積り
   「どの街にしよう？」「費用はどれくらい？」「何から準備すればいいの？」など、漠然とイメージされている留学プランや、目的・期間・ご予算など、まずはメールやお電話でお気軽にご相談下さい。
2. 具体的に学校、コース、滞在スタイルなどのプログラムが決まれば、留学手続代行申込書を提出
3. 入学手続き開始
4. 航空券や保険、国際キャッシュカードなどの情報収集
5. 学生ビザが必要な方は、申請に必要な書類を集め、在日スペイン大使館へ提出
   90日以内の留学なら学生ビザは不要ですが、91日以上の留学には学生ビザが必要です。短期学生ビザ（91日以上180日以内）取得の場合は、ご出発の約2ヶ月前、長期学生ビザ（181日以上）取得の場合は、ご出発の約3ヶ月前に時間に余裕を持って提出して下さい。
6. 留学費、海外送金手数料のご入金
7. 航空券、海外保険、学生ビザなど必要なものが揃えば、いよいよご出発！

<当サポートサービスの範囲>
- ・選択された学校への出願サポート
- ・サポート依頼を頂いた学校が手配するホームステイ、学生寮、共同アパート等の宿泊先申込手続（混雑状況によりご希望に添えない場合がございますので、事前にご確認下さい。）
- ・留学費用の海外送金
- ・空港出迎えサービスなど、各種オプションサービスの依頼代行

※未成年の方は、必ず保護者の方に同意を頂いた上、お申込み下さい。
※パスポートやビザの申請、航空券・海外保険の手配等は含まれません。各自でご準備下さい。
※海外送金手数料（約7,500 円）はご負担となります。

よくあるご質問

Q 語学プラスαでどんな事ができますか？

A フラメンコ、サルサ、スペイン料理、ワインテイスティング、ゴルフ、テニス、サーフィン、スキューバダイビング、スペインタイルなど・・・、様々な楽しいプログラムをご用意。また、50歳以上の方向けに、ゆっくりスペイン語を学び文化を楽しむコースもあります。

Q 留学の費用はどのくらいかかりますか？

A 主にかかる費用の内訳は、入学金、教材費、授業料、滞在費、航空券代、保険代です。学校のプログラムや、宿泊タイプ、都市によって、かかる費用は大きく違ってきます。長期留学される方向けに受講料の長期割引がある学校もあります。

Q どんな滞在スタイルがありますか？

A ホームステイ、共同アパート、学生寮、個人フラット、ホテルなどがあります。

スペイン留学．ｊｐでは、ご希望に合った学校選びや、プランの作成など幅広くお手伝いしております。
漠然とイメージされている留学プランや、目的・期間・ご予算など、まずは、お気軽にご相談下さい。

【お問合せ】
スペイン留学．ｊｐ
URL：www.spainryugaku.jp
お電話：06-6346-5554
E-mail: info@spainryugaku.jp

https://www.facebook.com/spainryugaku.jp

いいね！ をクリック！
今すぐスペイン留学の最新情報を入手しよう！



スペイン留学.ｊｐの

スペイン留学体験レポート

「漠然とスペインへの留学に憧れているけれど。。」という方に、少しでも留学について知っていただけるよう、実際にスペインに留学された方の体験談をご紹介します。

今回私たちに留学体験をレポートして下さったのは、今年サラマンカに2週間留学された黒川さんです。巡礼宿でボランティアをすることを目標に、定年退職後にスペイン語をはじめられました。



ドン・キホーテ、サラマンカ校にて。
校長先生と記念撮影。

今回ご紹介する方：黒川誠子さん
留学都市：サラマンカ
留学期間：2013年6月2日～2013年6月15日

2013年6月3日月曜日朝8：00。ここはスペイン、ドン・キホーテ・サラマンカ校の教室。指定された教室には30人程の人が集まっていた。若い人はもちろん私のような年配者もいる。語学力を把握するためのテスト用紙が配布される。スペイン語で説明があったがほとんど理解できないまま、テスト用紙に記入し始めたら名前を呼ばれ別室で個人面接を受ける。

「あなたはどうしてスペイン語を勉強しているのですか」

「私はアストルガの巡礼宿でボランティアをするためスペイン語を勉強しています。」もちろんスペイン語で質問されスペイン語で答えた。がこれは予想していた質問だったので、なんとか答えることができた。緊張していてあとは何を質問され、どう答えたか全く記憶にない。席に戻りテストに取り組む。

その後サラマンカの町の案内ツアーがあった。学校は旧市内の真ん中にある。お天気がよく晴れた日であったがサラマンカは標高800mにある。風が冷たく寒い。説明のスペイン語が理解できず、若い女の先生のハンドバックなど持ち物やファッションのチェックをしていた。50分ほどで学校に戻る。中庭にクラス分けの紙が張り出された。

日本で私はインテンシブ20+5コースの2週間を申し込んでいた。クラスはA2-2クラス。1コマ目は9：00から10：45までの105分授業。30分休憩後2コマ目11：15から13：00まで。香港の大学2年生3人と日本の大学生と私の女ばかり5人。大学生たちは第二外国語でスペイン語を学んでいるらしい。分厚い教科書が渡され最初からではなく、現在完了形から始まった。現在完了形は独学でしたが、まだ正式に学んでいない箇所だ。若い女の先生に分からないとき笑ってごまかしてはいけないと注意される。アジア人の特性を知ってのことだろう。2コマ目の先生も若い先生。どちらの先生も丁寧に黒板に書いて説明するが筆記体のアルファベットが読みづらく隣の日本人に確認していたら「誠子、先生は私です。私に質問しなさい」と言われる始末。話し方も早く聞き取りにくい。再帰動詞、現在完了形、点過去などのスペイン語が辞書を引いても出ていない。日本で作文を書いて持参したが現在完了形や点過去を使う課題の作文には何の役にも立たなかった。電子辞書を駆使し宿題を仕上げる毎日。電池の使用期間が今までで最短だった。予習した所を飛ばして別のページに進み慌てることもあったが、クラスメートも親切で楽しかった。2週間の語学留学であったが私の人生で一番真剣に学んだ時であった。ドン・キホーテ校の校長先生始めスタッフの方々、皆親切に接してくれた。

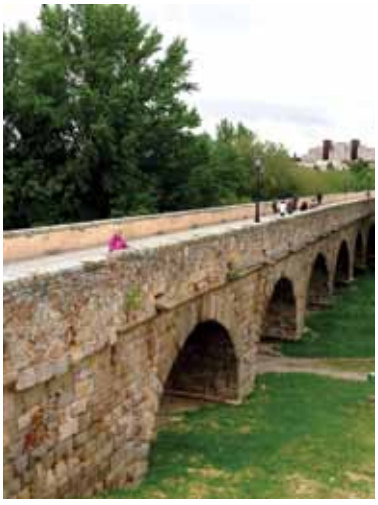
35年間働き60歳で定年退職したのは2007年3月。イタリアが好きで何度もイタリアを旅し70歳になったらイタリアに語学留学することが私の夢だった。2009年長い間憧れていたにスペイン巡礼路900キロを歩いた。

3年前、スペインの巡礼宿でボランティアするチャンスが与えられた。ボランティアをするためには、ある程度スペイン語を話せないと良き奉仕はできない。イタリア語からスペイン語に切り替えて、昨年9月から語学学校に入学しスペイン語を9ヶ月学び今回の留学体験だった。70歳から66歳での挑戦で語学留学の夢はかなった。もう少し勉強してからの方が良かったのかもしれないが、チャンスがやってきて飛びついた。留学して良かったと思う。ホームスティではなくピソを利用した。学校もピソもサラマンカの旧市街に有り歩いて10分程の通学距離だった。ピソにはオランダ人の若い女性が1部屋を2人でシェアしていた。使用した食器を洗わず流しに置きっぱなし、年代の相違か、お国の習慣の違いかわからなかったが、2週間という期間が深いトラブルに繋がらなかった。

時間のあるときは市場で買い物し自炊も楽しんだ。昼食は学校の隣のBARで食べたりおにぎりを作って持参したりした。思い出がたくさんできた。

終了証明書を貰った翌日、サラマンカを訪問された皇太子さまがバルコニーからご挨拶された建物を通って、銀の道と言われる巡礼路を歩く旅に出た。サラマンカからボランティアする宿のある町、アストルガまで200キロ。地図情報の少ない道で早速スペイン語の実習が始まった。つたないスペイン語の質問に親切に答えてくれたスペインの人たち。その後68日間アストルガで過ごした。9000人の巡礼者が宿泊し25人のボランティアと一緒に奉仕した。町の人たちとも友人になった。スペイン語で自分の気持ちや考えを伝えたい。私の願いはますます広がっていく。スペインでのたくさんの出会いと感謝の日々にありがとうと言いたい。

黒川誠子
神奈川県相模原市在住



写真左：サラマンカ、トルメス川にかかる古い石造りのローマ橋。
写真下：サラマンカ郊外のスケッチ。



スペイン留学体験レポート、いかがでしたか？
体験レポートを読んで、興味が湧いたら是非スペイン留学.jpへお問合せ下さい！
１週間のプチ留学から長期留学まで、あなたにぴったりのプランをご提案します！

【お問合せ】
スペイン留学.ｊｐ
URL：www.spainryugaku.jp
お電話：06-6346-5554
E-mail: info@spainryugaku.jp

VEN AL COLEGIO DELIBES...
¡ SALAMANCA TE ESTÁ ESPERANDO !

コレヒオ デリベスにお越しください。　サラマンカがあなたを待っています！

歴史、芸術、学生の街として有名なサラマンカ。
この街では、訛りのないスペイン語が話されているため、
スペイン語を学ぶのにぴったりの環境です。

コレヒオ デリベスの教室で学ぶスペイン語は、サラマンカの通りで耳にするスペイン語とまったく同じです。ここでは訛りのない美しいスペイン語を学ぶことができるのです！

また、サラマンカは大都市の利便性と、小さな街の治安の良さや親しみやすい雰囲気の両方を兼ね備えています。

是非、サラマンカへお越しください！
きっとご自分の家にいるような心地よさを感じていただけると思います。



コレヒオ デリベスでは・・

- 個人カウンセリングや希望に応じた柔軟な対応
- 14種類にも及ぶインテンシブコース（1日4〜6レッスン）
- レベルは全14レベル
- 学生は若者からシニア層まで40ヵ国の国々から
- クラスの人数は最大10名
- 学校が厳選した滞在先（ホームステイ・学生寮・シェアアパート・個人用アパート・ホテル）
- スペイン文化やスポーツなど様々なアクティビティを提供
- エアコン完備の26教室と図書室
- スペイン料理教室

colegiodelibes
Y TÚ... HABLAS ESPAÑOL?

Colegio Delibes
Avda. Italia, 21
37007 Salamanca. España

Tfno: +34 923 120 460
Fax: +34 923 120 489
www.colegiodelibes.com
delibes@colegiodelibes.com

スペイン語教室アデランテの

スペイン語 ADELANTE www.adelante.jp

はじめてのスペイン語講座

第15回　動詞HACERについて



Hola. みなさん、こんにちは!

前回までは、２回にわたって、比較級を学習してきました。覚えることがたくさんあって、大変でしたね。

今回は、少し雰囲気を変えて、よく使われる動詞について勉強します。

第15回のテーマは、動詞HACERです。HACERにはたくさんの意味がありますので、それぞれの使い方を見てみましょう。使い方の違いを覚えると、様々な状況で使える便利な動詞です。頑張って覚えていきましょう!

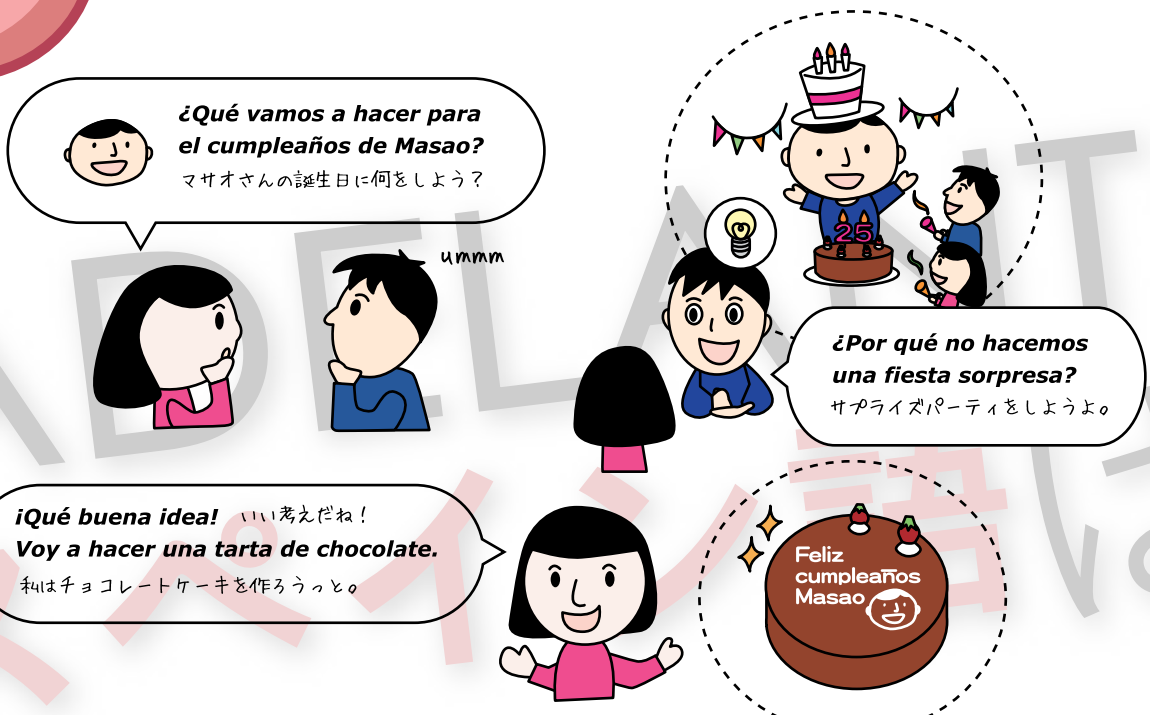
#1

① 動詞HACERは、不規則活用を行う動詞です。まずは右の表を見ながら、直接法現在形の活用をきちんと覚えるようにしてください。

次に、下の絵を見てみましょう。友達同士で何やら相談中のようですね。

《動詞HACERの活用》

Yo	**hago**	Nosotros	**hacemos**
Tú	**haces**	Vosotros	**hacéis**
Él/Ella/Usted	**hace**	Ellos/Ellas/Ustedes	**hacen**



上の絵の中の会話では、〈*hacer*〉という動詞が3回出てきます。ちょっとしつこいですね(笑)。

通常は繰り返しを避けるために、他の動詞が使われるのですが、ここではそれぞれの意味を確認するために、あえて〈*hacer*〉を使いました。

順に確認しながら見ていきましょう。

まずは左上の文章です。

¿Qué vamos a hacer para el cumpleaños de Masao?

マサオさんの誕生日に何をしよう?

ここでの〈*hacer*〉は『する／行う』といった意味を持っています。マサオさんの誕生日が近いようですね。

この質問に対して、

¿Por qué no hacemos una fiesta sorpresa?

サプライズパーティーをしようよ。

〈*Hacer una fiesta*〉で「パーティをする」「パーティを開催する」といった意味があります。ここではマサオさんに内緒で企画するので〈*hacer una fiesta sorpresa*〉「サプライズパーティをする」という表現になりますが、例えば他にも、〈*hacer una fiesta de cumpleaños*〉「誕生日パーティをする」〈*hacer una fiesta de despedida*〉「さよならパーティをする」と言った表現もありますね。

また、〈*hacer*〉の繰り返しを避ける為には、次の動詞が使えます。

¿Por qué no organizamos una fiesta sorpresa?

organizar:計画して行う,企画する

本筋とは関係ありませんが、文章中の*¿Por qué no hacemos-?*は、直訳すれば「どうして～しないの?」ですが、転じて「～しませんか?／～しようよ」というお誘いや提案の意味で使われます。

例えば以下のように使います:

¿Por qué no vamos al cine hoy? 今日映画に行きませんか?

¿Por qué no estudiamos juntos? 一緒に勉強しませんか?

次に、最後の文章を見てみましょう。

¡Qué buena idea! Voy a hacer una tarta de chocolate.

いい考えだね!私はチョコレートケーキを作ろうっと。

ここでは、〈*hacer una tarta de chocolate*〉「チョコレートケーキを作る」という表現が出てきます。その他にも、〈*Hacer una poema*〉「詩を作る」や〈*Hacer ruido*〉「騒音を作る→うるさくする」といったようにも使われます。

まず、〈*hacer*〉は上記の『する』という意味とあわせて『作る』という意味でも使えることを覚えておいてください。

#2

② 次に、右のイラストを見てください。
マサオさんが電車の中でホセさんに出会って話をしているところです。初対面かもしれませんね。お互いのことを話すうちに、マサオさんが

¿Qué haces tú? （職業は）何をされていますか？

と尋ねています。対してホセさんは、

Soy profesor de español. 私は、スペイン語の先生です。

と答えています。状況にはよりますがこのように職業を聞く時にも使われることがあります。

ただし、ここで気をつけて欲しいのは、この ***¿Qué haces tú?*** という表現は、多くの場合、単に「今何をしているの？」という意味でも使われます。状況によっては、職業を聞いたつもりが、今していることを答えられてしまった!?ということにもなりかねません。

また、職業を尋ねるときに、最もポピュラーに使われる表現は、

¿A qué te dedicas? （あなたは何に従事していますか？→） あなたの職業はなんですか？

です。こちらもあわせて覚えておきましょう。

その他にも、例えばイタズラをしている子供を見つけた母親が子供に向かって、***¿Qué haces?*** や ***¿Qué estás haciendo?*** と言うこともあります。この時は、何をしているか尋ねているのではなく、『何をやっているの!』といったような意味になります。



職業を聞いたり、今していることを尋ねるときのイントネーションが、*¿Qué haces?* (↗) と疑問形の上がり調子なのに対し、『何やっているの！』という時は良く、*¿Qué haces?* (↘) と下がった感じで使われます。

#3

③ 3つ目の使い方は、天候についての表現です。〈*hacer*〉を使って、天候や気候について、言うことができます。
まずは下のイラストを見てください。
マリさんが大阪城公園の近くを散歩しているところです。すると、そこに電話がかかってきました。電話の主は、マリさんに、

¿Qué tiempo hace en Osaka? 大阪はどんな天気ですか？

と尋ねています。するとマリさんが、

Hace muy buen tiempo. とってもいいお天気です。

と答えていますね。

ここで、注目してほしいのは、天候を表す時には、必ず、Hacerの3人称単数形（直接法現在の場合は、Hace）が使われるところです。話し手の人称には関係なく、常に3人称単数形を使わなくてはなりません。注意してください。



APRENDE! 覚えましょう！

<天候・天気について尋ねる時>

［ ¿Qué tiempo hace? ］天気はどうですか？

<天候・天気についての表現>

hacer	buen/mal tiempo	良い/悪い天気
	frío/calor	寒い/暑い
	viento …	風がある….

Hacerを使うもの以外にも、天候を表す表現があります。
例 *Estar nublado* 曇っている
Llover 雨が降る
Nevar 雪が降る
※これらの表現を使うときも、3人称単数形が用いられます。

最後に、*Hace frío*（寒い）/*Hace calor*（暑い）という表現に、ついて一言。この表現は、あくまでも天候についてのみ有効な表現です。

冬の寒い日に、ランニングをすると、体が暖まって暑さを感じることがありますよね。そんな時には、*Hace calor* は使えませんし、ましてや主語が自分だからと、× *Hago calor* などと言うことは絶対にできません！

自分の体感温度で、暑さ/寒さを感じる時には、*Tengo calor / frío*（〈自分が〉暑い/寒い）を使いましょう。この時の動詞、*Tener*は主語に応じて変化します。

un descanso....

《Hacerとスポーツについて》

今回は、動詞〈HACER〉がテーマでしたね。広い意味を持つ動詞ですので、関連表現を覚えるととても便利です。

ここでは、良く使われる表現として、以下をまず覚えましょう。

¿Qué deporte (↑スポーツ) te gusta hacer? （何のスポーツをするのが好き？）

この質問に対して、あなたがサッカーが好きと言いたい場合、

× ***Me gusta hacer el futbol.***

と答えてしまうと、残念ながら間違いです。サッカー、野球、テニスなどの球技をすると言いたい場合は〈jugar + a + 球技〉を使います。従って、正しい答え方は、

○ ***Me gusta jugar al fútbol.*** （サッカーをするのが好き。）

となります。陥りやすい間違いなので、気をつけて下さいね。

もちろん、hacerを使って答えられる場合もあります。例えば、

○ ***Me gusta hacer ejercicio.*** （エクセサイズ/運動をするのが好き。）

○ ***Me gusta hacer deporte de invierno.*** （ウィンタースポーツをするのが好き。）
(↑ウィンタースポーツ)

といったような場合ですね。また、例えば、〈esquiar〉『スキーをする』のように、動詞一語で表せる場合には、〈hacer〉も〈jugar〉も使わずに、

○ ***Me gusta esquiar.*** （スキーをするのが好き。）

と言ってしまうことが出来ます。またまた覚えることがたくさん出てきましたが、焦らずゆっくりと頑張って行きましょう！

スペイン語 ADELANTE
www.adelante.jp

・一般・旅行・商業・DELE検定対策・プライベートなど目的やペースに合わせて選べるコース
・ネイティブ講師だからプチ留学気分で自然なスペイン語がマスターできる!
・振替ができるので忙しくても安心!
・月謝払いOK!
・無料体験レッスン、教室見学等☆随時受付中

スペイン語教室 ADELANTE
〒530-0001 大阪市北区梅田2-5-8 千代田ビル西別館2F
TEL: 06-6346-5554・FAX: 06-6110-5122
E-mail: info@adelante.jp・http://www.adelante.jp

イラスト：田中 文子

clic

Centro de Lenguas e Intercambio Cultural

El baile del flamenco

Los elementos claves del flamenco son la sensualidad, el sentimiento y el duende (pasión o alma) ¡Pero primero tienes que conocer las bases!

フラメンコダンス

フラメンコにおいて重要なのは官能的な雰囲気と感情そしてドゥエンデと呼ばれる情熱または魂ですが、まずは基本を知ることが大事です！



LA CIGUEÑA

ラ・シグエニャ-こうのとりのポーズ-

A Ponte en posición de baile
踊りのポーズをとり



B Mantén las rodillas firmemente unidas
ひざをしっかり揃えて

C Levanta un pie detrás de ti hasta que tu pie de atrás esté perpendicular al de alante
後ろ側の足を前にある足と垂直に
なるまで上げて

D Ahora puedes dejar el pie en la posición que elijas para el siguiente paso
次のステップの位置に足を下ろします



EL DESPLANTE

デスプランテ-急な静止-

A El desplante se hace mediante un golpe con el tacón
デスプランテをするには
かかとを強く打ちます

B El pie toca con fuerza contra el suelo creando un golpe sonoro
大きな音を立てて足を強く床に
振り下ろします

EL TACONEO

タコネオ-フラメンコの足裁き-

A Combinación rítmica de sonidos que se efectúan golpeando contra el suelo con el tacón y la punta del pie
足の裏全体、かかととつま先を床に
打ちつけて鳴る音の組み合わせの事です

B Repetición de golpes de tacón contra el suelo junto al empeine del otro pie, y golpes con la punta del pie detrás de ti
（足を揃えた状態で）片方の足の横で
もう片方の足のかかとでまたはつま先を
立てて繰り返し床を叩きます



EL GOLPE

エル・ゴルペ　足の裏全体で床を打つこと

A El golpe no se basa en la fuerza bruta sino en dejar caer el pie como si estuvieras dejando caer un martillo, no utilizándolo
ゴルペは乱暴な力は使いません。例えば、金槌を使う時に
力で叩き付けるのではなく金槌の重さで自然に腕が落ちて
しまうような感じで足を振り下ろします

Arranque アランケ	Explosión de emociones incontroladas de un bailarín de flamenco 踊り手がコントロール不能の激しい感情を表現すること
Bailaor/a バイラオール（ラ）	Un/a bailarín/a de flamenco フラメンコの踊り手
Bulería ブレリア	Un tipo de canción フラメンコの曲の種類
Compás コンパス	Una cadencia de ritmo de flamenco フラメンコのリズム
Jaleo ハレオ	Gritos utilizados para motivar al bailarín. ¡Ezo!, ¡arsa!, ¡olé! 踊り手を励ます掛け声
Tablao タブラオ	Lugar donde se baila flamenco フラメンコを踊る場所
Payo パジョ	Alguien que no es gitano ジプシーでない人のこと

クリック・インターナショナルハウス
セビリア＆カディス
Email: japan@clic.es (日本語でどうぞ)
www.clic.es

ih International House Sevilla y Cádiz

不定語と否定語の用法について

スペイン語には一連の不定代名詞（pronombres indefinidos）と呼ばれる語があり、それぞれに「肯定」と「否定」があります。この意味で「肯定的不定代名詞」、「否定的不定代名詞」と呼ぶことができるでしょう。しかし、一般の教科書では「不定語」、「否定語」と呼ばれていることが多く、また定着しているので、ここではそれに従います。基本となるものは以下の三対です。

	不定語 （肯定的不定代名詞）	否定語 （否定的不定代名詞）
物	algo 何か	nada 何も～ない
人	alguien 誰か	nadie 誰も～ない
形容詞的	alguno ある～	ninguno どんな～もない

〈alguno〉と〈ninguno〉は語源的にunoの合成語です。ですから、語尾はuno（⇒un, unos, una, unas）と同じ変化をします（ただし、複数のningunos,-asは普通使いません）。その他のalgo, nada, alguien, nadieには性数変化はありません。

否定語で気をつけなければならないのは、否定文における使い方です。否定語が動詞より前に来ると〈no〉は不要ですが、後に来ると動詞の前に予め〈no〉が必要です。

Al principio nadie estaba de acuerdo conmigo.
最初は誰も私に賛成ではなかった。
Al principio no estaba nadie de acuerdo conmigo.《同上》

しかし、《no～alguno》のような用法もあります。以下の例を比べてみましょう。

No tengo ningún problema.　全く問題ない。
No tengo problema alguno.　全く問題ない。

これらの意味はほぼ同じなのですが、前者が一般的な表現で後者の方が強調的と言ってよいでしょう。ただし、この用法の際は〈alguno〉は名詞の後と決まっています。一方、"No tengo problema ninguno."は可能で、これが一番強調された言い方のようです。

〈alguno〉と〈ninguno〉は後に名詞を取ることが多いのですが、直接ではなく前置詞〈de〉を挟んで名詞（または代名詞）を取ることもあります。

En algunos países latinoamericanos se habla español.
いくつかのラテンアメリカの国ではスペイン語を話す。
En algunos de los países latinoamericanos se habla español.
ラテンアメリカの国のいくつかではスペイン語を話す。

実はここでは違いがほとんどありません。しかし、《algunos de～》のときの名詞は何らかの意味で《グループ》を表していると考えてよいでしょう。

次は《de +代名詞》の例です。

¡Alguno de ustedes es el asesino!
あなた方のうちの誰かが殺人犯だ！

〈alguien〉は「ひとかどの人, 重要人物」、〈nadie〉には「取るに足らぬ人, つまらない人」という意味で使われることがあります。

Él se cree alguien.　彼は自分を重要人物だと思っている。

〈algo〉と〈nada〉は程度を表す副詞として使うことがあります。

El enfermo está algo mejor hoy.
今日病人はいくらかよくなっている。
Ese chico a mí no me gusta nada. Más bien lo odio.
その子は全く好きではない。むしろ大嫌いだ。

さて、これら以外にも文法的には不定語ではないのですが、「肯定」⇔「否定」の関係にある語があります。文法的働きは、副詞であったり、接続詞であったり、前置詞であったりします。便宜上ひっくるめて「肯定語」「否定語」と呼んでおきましょう。以下に主なものを挙げます。

	肯定語	否定語
《付加》の副詞	también ～もまた	tampoco ～もまた～ない
《頻度》の副詞	siempre いつも	nunca, jamás けっして～ない
《等位》の接続詞	y そして～	ni ～も～ない
《等配》の表現	tanto...como... ～も～も	ni...ni... ～も～も～ない
《付随》の前置詞	con ～と一緒に	sin ～なしで

これらは日本語に訳しにくいので例文を見て理解するのが早道です。

Los estudiantes protestan contra la reforma educativa y sus profesores también.
学生たちは教育改革に反対している、彼らの教師たちもまた。
— Yo no tengo fuerza de voluntad para seguir una dieta.
私はダイエットを続ける意思の力がない。
— ¡Yo tampoco!　私もない！

〈nunca〉と〈jamás〉はよく似た意味ですが、学習者はまず前者を覚えればよいでしょう。と言うのも、〈jamás〉はやや口語的で意味がより強い感じがします。強調するために〈nunca jamás〉とくっつけて使うこともあります。

Nunca jamás volveré a cometer el mismo error. ¡Te lo juro!
同じ過ちは二度とけっして繰り返さない。誓うよ！

等位の接続詞《～y～》に相当する否定語が《～ni～》です。

Mi hija estudia y trabaja. ¡Qué maravilla!
うちの娘は勉強するし仕事もしている。素晴らしい！
Mi hija no estudia ni trabaja. ¡Qué pena!
うちの娘は勉強しないし仕事もしていない。残念！

最初の動詞の前にも〈ni〉を付けて、《ni～ni～》にするとより強調になります。　Mi hija ni estudia ni trabaja.

次に「～も～も」と２つの要素を両方とも肯定する《tanto～como～》という表現です。

En esta región se vive muy bien tanto en verano como en invierno.
この地方では夏も冬もとても快適に生活できる。

最後に前置詞《con ⇔ sin》を使った諺を紹介します。

La letra con sangre entra.　学問は血を流して身につく。
No hay atajo sin trabajo.　苦労なくして近道はない。

学問には血のにじむような努力が必要で、王道なしということです。

¡Hasta la vista!

文　仲井邦佳



仲井邦佳
なかいくによし/Kuniyoshi Nakai
立命館大学産業社会学部教授。
京都イスパニア学研究会会長。専門はスペイン語学。
著書に『はじめてのエスパニョール』（共著、三修社）、『中級スペイン語　―文法と演習―』（共著、同学社）などがある。

エコ・エスパーニャ（その４）

「ヒメチョウゲンボウよ、ふたたび」

かつてその鳥はスペイン中の空を飛びまわっていた。ホバリングができ、上空から小動物を見つけると急降下して捕え、エサにしていた。鳥の名はセルニカロ・プリミージャ - *Cernícalo Primilla* -（日本名：ヒメチョウゲンボウ）、ハヤブサ科の猛禽類である。

スペインのどこにでも見られたこの鳥は、20世紀半ばから、急激にその数を減らし絶滅が危惧された。原因は、農薬や化学肥料が大量に使われ、彼らのエサであるネズミや昆虫が少なくなったことにあった。鳥を愛する人たちは、スペイン各地で保護と繁殖活動をはじめた。

ヒメチョウゲンボウは、ヨーロッパと北アフリカの間を移動する渡り鳥で、春ヨーロッパへやってきて、農家の軒、教会の塔などで産卵、子育てをし、秋にアフリカ大陸へ戻っていく。ハトとおなじくらいの大きさで、ギィギィと啼く。

孵化間近の卵をチェックする


孵化したヒナに肉片を与える


円形の小屋の周りは廊下になっていて、
鳥に見られずに観察ができるよう工夫されている


孵化器に入れられた卵


ヒメチョウゲンボウのつがい。左がオス

スペイン中西部、エストレマドゥーラ州アルメンドラレホスの町に、繁殖に取り組むＮＧＯがある。円形の小屋で、ヒメチョウゲンボウを飼育し、産卵、孵化を見守っている。しかし、孵化する確率が低いので、10日ほど親鳥に温めさせたあと、取り出し孵化器に入れる。孵化が近づくと、一つひとつの卵を光に当てて中の状態をチェック。孵化間近の卵は別の容器に移し、孵化を見守る。そして、孵化した直後から、ピンセットでエサの肉片を与える。孵化から6日後、元の巣箱に戻し、親鳥たちにまかせる。24日後、畑に設置した出入り自由のカゴの中で生活させ、自ら飛び立っていくのを待つ。

その他、NGOスタッフたちは教会の屋根などに巣箱を設置し監視カメラで観察したり、ケガをした鳥の治療をしたりして、昔のようにたくさんのヒメチョウゲンボウが再びスペインの空を飛びまわれるよう、地道な活動をつづけている。

文・写真　篠田 有史



篠田有史
しのだゆうじ/Yuji Shinoda

1954年岐阜県生まれ。フォトジャーナリスト。
24歳の時の1年間世界一周の旅で、アンダルシアの小さな町Lojaと出会い、以後、ほぼ毎年通う。その他、スペイン語圏を中心に、庶民の生活を撮り続けている。
【写真展】　スペインの小さな町で（冨士フォトサロン）、遠い微笑・ニカラグア（〃）など。
【本】　「ドン・キホーテの世界をゆく」（論創社）「コロンブスの夢」（新潮社）「リゴベルタの村」（講談社）などの写真を担当。

フェランに続く若者たち
・・・函館・世界料理学会の収穫・・・

「革新的な料理が、実は伝統や本質を重視する料理でもありうることを認識してほしい」
「自分がなぜ料理を作るのか、日々の仕事のなかで立ち止まって考えているだろうか?」
「料理人が社会にどうやって貢献できるのか、一人ひとりが考えるべき時がきている」
「料理という世界共通の言語で、日本文化を世界に発信しよう!」

2013年9月、函館で開かれた第4回世界料理学会の会場でシェフたちがそれぞれに熱く語ってくれた言葉は、単なる料理の知識の交換というレベルを超えて、料理人の本質的なあり方に迫り、高いレベルでの問題意識を提示するものばかりだった。

それらの発言を聞きながら、私は繰り返し思っていた。

「厨房から世界へと飛び出して来た料理人たち。高い意識を持った料理人たち。彼らはすべて、フェランが教えた道を進んできているのだ!」

世界の料理界が、たとえ直接スペイン料理について語っていなくても、スペインの生んだスーパーシェフ、フェラン・アドリアの偉業のあとに続くことで発展しつつあることを、今回の会議はしみじみと実感させてくれた。

そして更に嬉しかったことは、スペインに関わる参加者がどの人も、「これからのスペイン料理の世界」を象徴するかのように意味のある優れた発言をしてくれたことだ。

そんなあれこれを中心として、この催しの簡単な報告をしたい。

「世界へと躍進する料理人たち」

2012年の「世界料理学会」の様子も、その折にAcueducto紙上で紹介させていただいたが、昨年と今年との大きな違いは、日本のシェフたちの「より前向きな姿勢」だった。

大震災の衝撃がまだ生々しかった昨年は、料理人たちがいかにして支援していけるかという具体的な提案や模索が目についたが、今年はその次の段階として、「料理を通して日本文化へのプライドをしっかりと再確認していこう」という力強いステップへの前進が感じられたのだ。

なかでもはっきりとその意識を発信してくれたのは、日本料理の山本征治氏の発表だった。「料理人には二つの顔があるはず。毎日お客と向き合い料理を提供する顔と、自分の料理に関する知識を通して社会に貢献していく顔。ちょうどお医者さんが、患者さんを治療する顔と、研究して発表し、医学の発展に貢献していく顔を持つのと同じだろう」と述べた山本氏は、その言葉通り、今年も新しい技術、新しい提案などを惜しみなく発表してくれた。

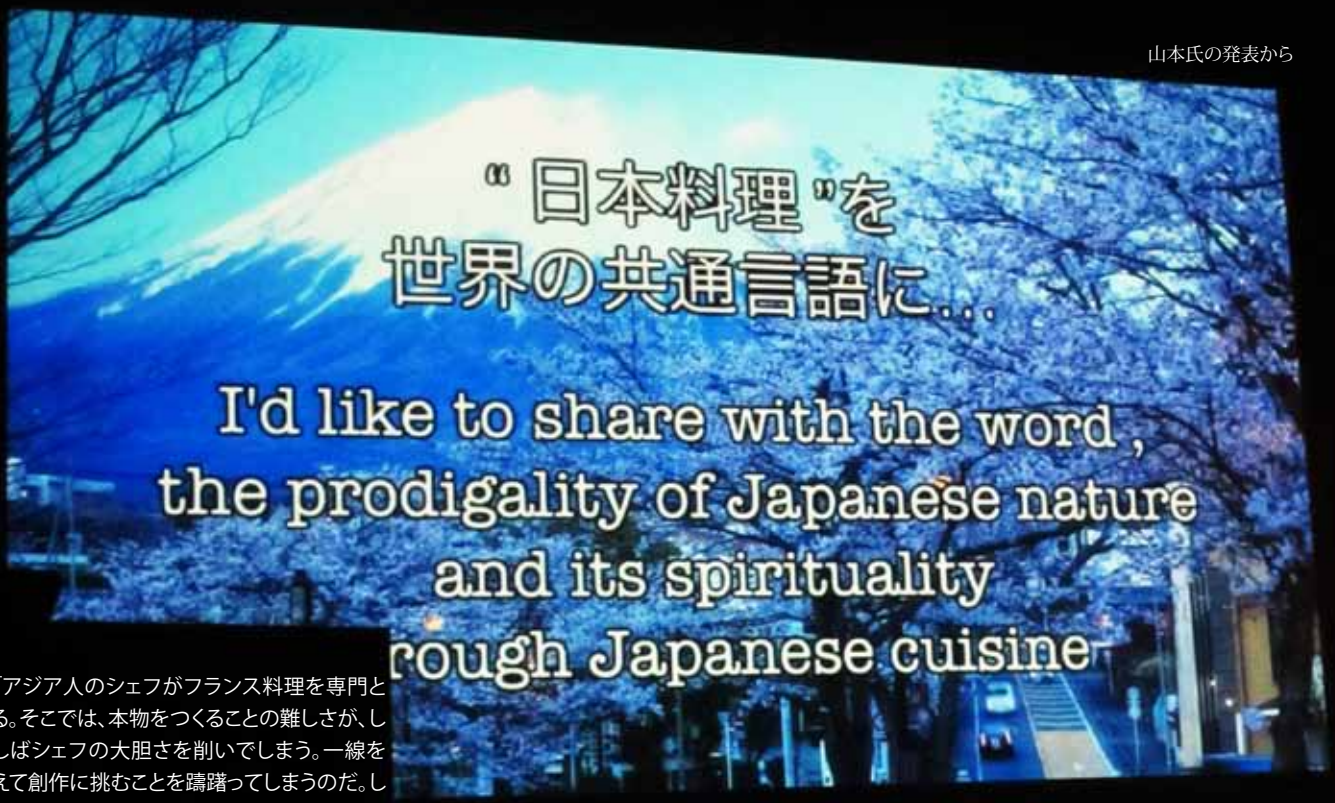
しかし実は、彼がこういうポリシーを身につけ実践するようになった裏には、フェランが先頭にたってスペイン料理界に浸透させてきた「情報公開」の考え方、そして山本氏がこの数年繰り返し参加している「マドリー・フシオン」を初めとするスペインの学会で実感したに違いない世界の料理界の動きが大きく影響している。言い換えれば、日本料理界を代表する新しいタイプの料理人として、世界各地の学会で活躍する山本氏を生み出したのも、元をたどればフェランなのである。

一方、フェランの料理に対するスタンスを独自の哲学にまで高めて、しかも分かりやすく発表してくれたのは、シンガポールのアンドレ・チャン氏だ。

台湾生まれ。フランスで修業を積み、今やシンガポールでアジアを代表する料理人の一人として人気の高いチャン氏のメニューは、8つの皿の一皿ずつがそれぞれ「八つの哲学」を象徴しているという。その8つのなかには、素材との接近、料理のルーツへのこだわり等々、見事に「今日のシェフに求められるもの」がすべて織り込まれていた。しかしそれ以上に印象に残ったのは、彼が自分の経歴を語りながら残した言葉だった。



主催者・深谷シェフを囲んでの開会式



山本氏の発表から

「アジア人のシェフがフランス料理を専門とする。そこでは、本物をつくることの難しさが、しばしばシェフの大胆さを削いでしまう。一線を越えて創作に挑むことを躊躇ってしまうのだ。しかし、革新的でありながら伝統を重視することは、決して不可能ではない。本質的な部分を完璧に把握していると、確信を持つ事が重要だ。」

フランス料理という言葉をスペイン料理に置き換えるなら、「日本人のシェフがスペイン料理をつくることの難しさ」ということになる。チャン氏の提示していることは、日本でスペイン料理に取り組む人たちにもぜひじっくりと考えてほしい問題だ。本質的な部分を把握して、そのうえで創作に挑むこと。そこまでいって初めて、異国の料理に取り組んでいると誇ることができる。

彼が用意したスクリーンには「Why cook?」の文字が浮かび上がっていた。

「なぜ料理するのか。何を料理したいのか。その問いに答えることが自分の料理を確かなものにする」

というチャン氏の言葉は、

「歴史のなかでは、最後には伝統も革新もない、美味しい料理、美味しくない料理があるだけ。定義づけすることより、何が作りたいか考えてごらん」

というフェランの言葉を、そのまま思い出させてくれた。

「よその国の料理に挑むこと」ことの難しさや課題を語ってくれたのはチャン氏だけではない。パリで活躍する日本人シェフ佐藤伸一氏の発表は、彼の努力と模索と苦闘の軌跡を鮮やかに感じさせてくれた。

「まずフランス料理として、ほぼ完璧に出来ていなければいけない。それに加えて、日本人なのだから繊細なはずだと期待される。僕は居直って、思い切り繊細にすることにしました。」

しかし問題はそれだけではない。世界の料理界の流れは原点回帰へと向かっているのに、人々はまだ目新しいもの、変わったものを求め、料理人に要求する。そういう流れに屈していると、自分が本当に作りたいもの、あるいは本当の美味しさとは何かということが見えなくなってしまう・・・。

彼の言葉には、異国で異国の料理に挑んでミシェランの星をとっている人ならではの重みがあった。スペインでスペイン料理を出して、ここまで評価される日本人シェフが現れたら、その時初めて、「日本のスペイン料理も本物」と言えるようになるのかもしれない。



アンドレ・チャン氏の発表



「そしてスペインは今」

スペインから参加してくれたのは、ホセアン・マルティネス・アリハ。ビルバオのグッゲンハイム美術館にあるレストラン「ネルア」のシェフである。

彼の発表は、料理学会が生まれ定着したバスク地方の若手シェフらしい自信に満ちた表現と、彼のおだやかで誠実な人柄とが相まって、説得力のある魅力的なものになった。

「僕の現在の方向を示す言葉はバスク語でmuina、核心ということだ。物事の本質、料理の本質をもっともっと追究したい。」

と語る彼の料理は、てらいがなく、素材への深い思い入れにあふれている。彼の店の傍らを流れるNerua川の名前をそのままレストランの名前にした理由を、「川はすべてをつなぐから」と語る彼の繊細な感性と優しさが、シンプルでありながら美しい料理の一皿ずつに感じられる。

しかしなんといっても、参加していた多くの料理人を驚かせたのは、彼の発表したのが「たまねぎ」の料理だったということだろう。

そもそも、今回の学会のサブテーマは「鱈（タラ）」なのだ。開催地である北海道が重要なタラの産地であることから、この食材について様々な角度から検討し、知識を交換しようというのが目的だ。そうなると、タラを巧みに使うことで名高いバスクからやってきたホセアンが、どんなタラ料理を紹介してくれるかということは、皆が期待していたと言っていい。ところが彼は、「bacalao（タラ）はかつて貴重品だった。だからこそ、それをいかに美味しく有意義に使い切るかを皆が考え、優れた料理が生まれて来た。僕は今、野菜という素材の素晴らしさと大切さに注目している。そのなかでもタマネギは、様々な味の料理に変身できるという意味でタラに似ている。そこで今日は、タラの代わりにタマネギの料理を紹介したい」

と言って皆の意表をついたのだ。

タマネギを海草の出汁で煮る。ニンニク味のオイルで煮たタラの皮を、その上に載せる。ピーマン入りのオイルをバスク伝来の手法で乳化させたソースにして添える。そこには、タラの代わりにタマネギを主役にした美しく食欲をそそる一皿が出現していた。

Innovación de la cocina local 、自らの地域の身近な料理、良く知っている素材から新しい料理を、という彼のモットーは見事にこの一皿のなかに凝縮されていたのだ。

ホセアンの発表は、過日スペインの新聞で読んだ、ある評論家の言葉を思い出させてくれた。「地に足のついた料理」。自分のルーツである土地にしっかりと土台を持って、堅実に花開いて行く料理。スペインの新しい世代の料理人たちは、今まさにその方向を目指し始めていると思う。

なかでも、長く優れた料理の歴史を持つバスクのシェフたちは、ここに来て改めて、自分たちに与えられたものの大きさ、受け継ぎ発展させていかなければいけない遺産の素晴らしさを再認識しつつあるのではないだろうか。目先の流行だけに踊らされず、控えめななかにもきちんと自分の方向性を主張してくれたホセアンに、私はスペイン料理界の明るい未来を見る気持ちがした。







ホセアン・マルティネス氏と彼の料理



小西氏、渡辺、山田氏による座談会

「そして日本のスペイン料理は？」

今回の学会で私は、『一時代を築いたスペイン、その背景と今』という題の座談会の司会を依頼された。学会参加者のなかから私が指名したのは、大阪の「ポニエンテ」をはじめとするレストランのオーナーであり元々はシェフでもある小西由企夫氏。そして東京のレストラン「山田チカラ」のオーナーシェフ、山田チカラ氏の二人だった。

この二人は、それぞれ一つの時代、つまり「エル・ブジ以前とエル・ブジ以後」を代表していると言ってもいい。色々な意味で異なるルートをたどって現在に至る二人と一緒にスペイン料理について語ることを、私は少なからず楽しみにしていたが、その結果は期待以上に興味深いものとなった。

まだ日本にスペイン料理という概念がほとんど存在していなかった時代に、勉強を始めた小西氏。次第に本格的にスペインを知るにつれて、日本で本物のスペイン料理を紹介したいと奮闘してきた小西氏は近年、「スペイン料理」という括りではなく、「炭火焼」「マリスケリーア」「バスク料理」などと特化したレストランを次々と展開しているが、それについて氏は、

「自分が好きなもの、やりたいものを形にしてきたら、自然にそうなってきた」

と語る。日本でも、今までスペイン料理と一括り

に呼ばれてきたものが実際には地方料理の集合体であることが、やっと少しずつ知られてきた今、こういうレストラン経営者が増えていくことは一番望まれることと言ってもいいかもしれない。スペイン各地できちんと修業していた若手のシェフたちが増えていることも、その傾向を後押ししているとこは間違いない。こういう要素が集まって、日本でも「スペイン料理といえばパエリャとサングリア」という時代から、やっと次の時代へとレストラン業界が動いてきたことになる。

一方の山田氏は、「最初からエル・ブジを目指していたわけではない」が、もっとも良い時期にスペインへ行き、もっとも良い時期にエル・ブジで修業できたことで、料理人としての方向が大きく変わった人の一人。その時期、最初はフランスやイタリアでの修業のためにヨーロッパにわたったはずの若い料理人のなかで、たまたまスペインへ到達した人たちが、フェラン・アドリアを始めとするきわめてクリエイティブなスペインの料理人、高いレベルのレストランに出会い、スペインの食の魅力に開眼したという例は数多い。

フェランのもとで学んだ山田氏は、日本へ帰ると、エル・ブジの料理を出してほしいという希望の経営者と出会って働くことになる。しかし自分自身の店を開くことになったとき、彼が選んだのはかなり異なる方向だった。現在彼がつくる料理に、「スペイン料理」という肩書きはついていない。むしろ日本の食を土台とした創作料理といえる。しかしそれは、彼がエル・ブジにいたからこそ、フェランの哲学に触れたからこそ開眼した日本の食への熱い思いによって形作られた料理だ。ここにも、異なる形でフェランに続くシェフがいる。

この二人が共通して語ってくれたのは、現在のスペインの経済不況と、そのなかで、どういう料理人たちが生き残っていけるのだろうかという危惧だった。それに比べると、日本のスペイン料理の世界は、問題もあり、混沌としている部分もありながら、それでもまだ明るい方向へ向かっている。「スペイン料理」という看板を掲げる店が増え続けていることは、その内容や水準がかなりバラバラであるにしても、明るい材料には違いない。

座談会の締めくくりに「スペイン料理はこれから、どういう方向に向かうのでしょう?」とありきたりな質問をした私に、小西氏から小気味の良い返事が返って来た。

「スペイン料理は、スペイン料理のままでしょう。変わるとしたら、それはスペイン料理店がどうなっていくかということであって、料理そのものは、変わりませんよ!」

確かに、料理そのものは変わらない。フェランが生み出した様々な創作料理がリストに加わったからといって、昔ながらの竈で焼く仔豚料理が変わってしまうわけではない。両者はともに存在する。変わって行くのは、料理人がどんな料理を選び、レストランがどんな料理を出して行くか、何が流行と呼ばれていくのかということだけだろう。

スペインで、不況にも負けずに生き残って行くのは、どんな料理を出すレストランなのか。日本でスペインバルと呼ばれる一群の店は、スペインという名前に負けずに対応して生き残っていけるのか。パエリャからエル・ブジまでのいささか大きすぎる段差を、日本の料理人たちはきちんとお客に納得させながら埋めていくことができるのか・・・。

それらの疑問には、これからの時間が答えを出していくことだろう。現場で働く料理人の人たちに、スペイン料理について考えるための何らかのきっかけを与えることができたのなら嬉しいのだが。

最後に読者の皆さんのために、山田シェフが、「スペイン料理を志す若い人たちへのメッセージを」という問いに対して答えてくれた言葉を送りたい。

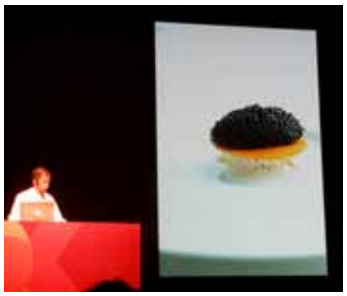
「とにかく、語学をやってください。スペイン料理をやりたいなら、スペイン語を!」

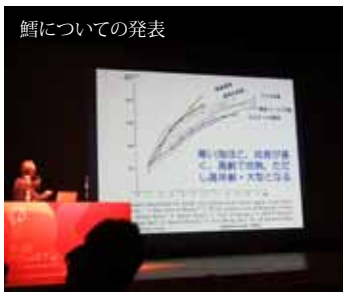
文・写真　渡辺万里


山田氏の発表


レセプションのための料理制作


佐藤氏の料理と発表(写真上・下)




鱈についての発表



渡辺万里
わたなべまり / Mari Watanabe

学習院大学法学部政治学科卒。
1975年よりスペインで食文化史の研究に取り組むと同時に、スペイン料理界最前線での取材に従事する。
1989年、東京・目白に『スペイン料理文化アカデミー』を開設。さらに各地での講演、執筆などを通してスペイン文化の紹介に携わっている。
早稲田大学文化構想学部非常勤講師。
著書に「エル・ブジ究極のレシピ集」(日本文芸社)、「修道院のうずら料理」(現代書館)、「スペインの竈から」(現代書館)など。

スペイン料理文化アカデミー
http://academia-spain.com
〒171-0031 東京都豊島区目白4-23-2
TEL : 03-3953-8414
スペイン料理クラス、スペインワインを楽しむ会、フラメンコ・ギタークラスなど開催

新刊書籍のご紹介



【著者】川成洋 著
【出版社】中央公論新社
【定価】860円(税込)
【ISBN】9784122058514

『ジャック白井と国際旅団　スペイン内戦を戦った日本人』

1930年代、ファシズムとコミュニズムが台頭し、世界は不穏な方向へと進んでいた。スペイン国内では前世紀から政治不安が続き、人々は、体制が極端に入れ換わる大きな振れ幅のなかに生きていた。

そして1936年、フランコ率いる陸軍のクーデターにより、ついに内戦が勃発。共和国の窮状が国外に伝えられると、「スペインを救え!」を合言葉に、有志による国際旅団が結成された。参加した義勇兵は、実に55カ国から4万人を数える。スペイン内戦は、軍事的にも思想的にも第二次大戦の前哨戦といわれるが、おそらく、「理想」を信じて銃をとることができた最後の戦争でもあった。

本書は、スペイン内戦に義勇兵として参加した唯一の日本人、ジャック白井を軸に、泥沼化していく内戦の諸相を容赦なく描き出す。著者は、長年かけて積み上げた取材をもとに、無名で終わるかもしれなかった、いわば根なし草的人物の生に光をあてているが、それは、その他多くの名もなき義勇兵の生をも私たちに喚起させ、本書に奥行きを与えている。

「ジャック白井」はどこから来たのか?なぜ、アメリカで国際義勇兵になったのか?そして、その短い命が燃え尽きたスペイン内戦とは何だったのか――。

著者がライフワークとして情熱を傾けた、臨場感あふれるノンフィクション。スペイン内戦の理解にも役立つ、お薦めの一冊だ。

評者　下山静香

西宮市国際交流協会

スペイン語おしゃべりの会　活動のご紹介

今回の「スペイン語おしゃべりの会」は10月27日、プエルトリコ出身のRoberto Negrón氏を講師に迎え、楽しいひと時を過ごすことができました。大型台風27、28号が近畿地方にも近づいていましたので、予定の日に開催できるかハラハラしましたが、幸い天気に恵まれました。

Negrónさんは18年間日本で暮らしておられますが、プエルトリコについて今回のように総合的に紹介されるのは初めてとのことで、長い時間をかけて準備をして下さり、様々な分野～地理、歴史、観光、スポーツ、食物、祭り、踊りなど～について、次々に映像を使っての紹介は同氏の軽妙な説明もあってとても興味深いものでした。

特に印象に残った話の内容を２つお伝えします。

アフリカから伝わったという踊りBOMBAは未だ日本では余り知られていませんが、リズムに乗ってその場で踊りたくなるほどでサルサ同様いつか人気が出そうです。

もう一つは、先住民の言葉にCAMUYという言葉があり、「太陽」を意味するとのことで、日本アイヌの言葉にも太陽の神を指す「カムイ」がありますので、遠い昔アイヌと何か繋がりがあったのではないかとの説明に古代のロマンが感じられました。



中米、プエルトリコの魅力を、様々な側面から、参加者の皆さんに楽しく伝えて頂きました。

その他、クイズも出題～例えば、地図を見せながらプエルトリコはカリブ海のどの島か?いくつかの似た国旗の中でプエルトリコ国旗はどれか?プエルトリコの有名人は?等々～といった質問に出席者は手を挙げて答えたり、指名されて戸惑ったりと皆楽しく参加できたと思います。

あっという間の2時間が過ぎ、最後に参加者全員にCoquíという1インチ(実寸大)の小さなカエルのバッチのプレゼントをいただきました。プエルトリコでは夜行性のこのカエルの可愛い鳴き声を聞くと子供も大人も安らかに眠れるそうです。

参加者は紹介されたこのCoquíの鳴き声と共に小さいながら美しい魅力あふれるプエルトリコに一度旅をしてみたいと誰もが感じたことと思います。

次回のおしゃべり会は、12月15日にスペイン出身のMontserrat Sanzさんをお迎えし、スペインのクリスマスをテーマにお話をしていただく予定です。お楽しみに!

文・写真提供　谷善三

スペイン語おしゃべりの会　次回開催予定

日　時：2013年12月15日(日) 午後2:00-3:30
場　所：〒662-0911 西宮市池田町11-1 フレンテ西宮 4階
(公財) 西宮市国際交流協会　会議室
ゲスト：Montserrat Sanzさん (スペイン出身)
参加費：500円 ／ 定　員：30名 (先着順)
お申し込みはお電話、FAX、E-mailにて (11月13日より受付開始)
お電話：(0798)32-8680 ／ FAX：(0798)32-8678
E-mail：nia930@sound.ocn.ne.jp

RUMBO AL SOL

Vol.6 秋の風物詩　きのこ狩り

Hola ！お元気ですか？スペインにもようやく秋の季節がやってきました。スペインでも秋の味覚としてきのこが八百屋に並びはじめます。特に、私が住んでいるカタルーニャ地方は山がたくさんあり、その多くは森林に覆われているため、山の中を散策しながらきのこ狩りを楽しむことができます。

今回、私はバルセロナから 130km 北にある El Cadís 山脈にきのこ狩りに行ってきました。きのこ狩りには、木で編まれた籠、杖、そして小さいナイフ、この３つが必須アイテム。杖を使いながら落ち葉をかき分けていくとまず Rovellons というきのこを見つけました。大きめのきのこで茶色っぽい色をしています。見つけたら根元を残してナイフで切り、かごの中へ。落ち葉の色に似ているため見つけるのに時間がかかりますが、１つ見つかるとその付近に４～５個見つかることも多くあります。

今回は Rovellons 以外にも、数は多くありませんが Camagrocs や Fredolics というきのこも採れました。

なんといってもきのこ狩りの醍醐味は、子供も大人もきのこ狩りを通して自然を満喫することができるところ。そして、採ったものを、みんなで食べることができるのも魅力です。食べ方はシンプルに、フライパンできのこをオリーブオイルで炒めたものに塩少々、最後にみじん切りしたニンニクとパセリを加えたものが一番！そのほかにも、牛肉ときのこの煮込み料理やきのこの入ったパエリアもとても美味しいです。日本のきのことはまた一味違った風味豊かな味わいが楽しめますので、秋のスペインにお見えになる方はぜひきのこ料理も楽しんでみてください。

文・写真　Xavier Cabrera　訳　山下智子



Xavier Cabrera
シャビエル・カブレラ

スペイン･カタルーニャ出身。
映像ディレクター。
旅と山と美味しいものをこよなく愛し、その土地特有の歴史や文化に魅せられる。
2008～ 2011 年まで大阪在住。



今回きのこ狩りをしたところから見える景色



きのこ狩りの必須アイテム、籠と杖。





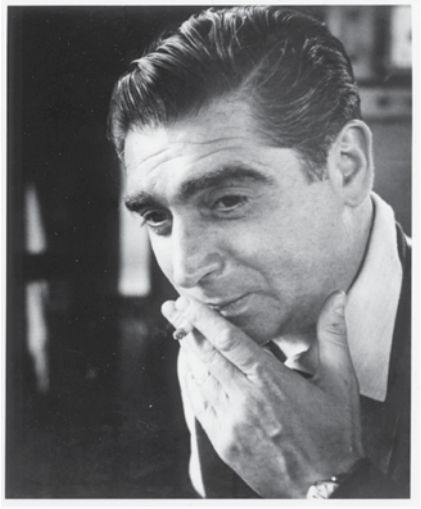


写真左：Rovellonsはこういう場所に隠れています。
写真右上下：Setas a la plancha と Arroz con setas。どちらも秋の一品です。

スペイン内戦が生んだ「ロバート・キャパ」(Ⅰ)

1913年10月22日、のちの「ロバート・キャパ」となるエンドレ・フリーマンが生まれる。彼の生家は、ハンガリーの首都ブダペストでかなり裕福なユダヤ系家庭であった。家業は職人や従業員を抱える大掛かりな服飾サロンで、父親はその家業を働き者の妻に全面的に任せ、朝から友達とカードやらお茶やらにうつつを抜かす、日本式に言えば、「髪結いの亭主」であった。

エンドレが生後8ヵ月の時、1914年6月28日、世界中を震撼させる重大な事件が勃発した。オーストリア皇位継承者フランツ・フェルディナンド夫妻が、訪問中のボスニアの首都サラエヴォでセルビア系の青年に暗殺されたのだ。7月23日、オーストリアはセルビアに最後通牒を送り、28日、宣戦布告。29日、ロシアが部分動員令で以ってこれに応えるや、ドイツは8月1日にロシアに、3日にフランスに宣戦布告。翌4日、中立国ベルギーにドイツ軍が侵入したために、イギリスがドイツに宣戦布告。23日に日本が日英同盟を名目にドイツに宣戦布告する。こうして第１次世界大戦が勃発し、18年11月11日、ドイツの休戦条約締結とともに大戦が終結した。戦死者数はなんと900～1000万人にのぼった。



「ロバート・キャパ」金原眞八　1954年
ROBERT CAPA, Shizuoka Station, Japan, April 19, 1954 Photograph by Shimpachi Kimpara

当時オーストリア・ハンガリー二重帝国であったハンガリーは、この大戦に参戦し、敗戦国となる。エンドレが5歳の時であった。だが、この大戦末期に社会主義革命の波がブダペストに押し寄せ、ブルジョワ反戦民主派の連立政権を樹立するが、その政権が崩壊したために19年3月に共産党が社会主義共和国を樹立するが、その政権も同年8月1日、ルーマニア軍に支援された反共クーデターで倒されてしまう。わずか133日の天下であった。

クーデターの総帥であるホルティ提督はハンガリーを完全に軍事的に掌握し、直ちに5000人もの左翼分子の処刑を命じ、7万人が獄舎に繋がれた。その翌年、ヨーロッパで最も早く「反ユダヤ法」が公布された。これは、ユダヤ人の子弟が大学や法律専門学校への入学を制限するためであった。大戦の敗北と社会主義政権樹立の背後にユダヤ人の策動があったというヨーロッパではよく使われるいつもながらの「ユダヤ人陰謀説」の風評がすでに広まっていたからだった。間もなく左翼とユダヤ人に対する無慈悲な「白色テロ」がハンガリーを席巻する。エンドレの自宅近くの路地裏などでユダヤ人学生が袋叩きにあう事件が頻発に起こるようになった。彼の両親は、息子たちを外出させないようにした。

1919年6月に締結されたヴェルサイユ講和条約の一環として、20年6月に締結されたトリアノ条約によって、国境線が引き直され、ハンガリーの版図は三分の一に、人口は五分の一に減少した。敗戦国の中で、ハンガリーが最も多くを失ったのであった。逆に言えば、「戦争に勝てば、途方もなく儲かる」というさもしい観念が戦勝国側にちらつくことになった(日清戦争、日露戦争に連勝し、第一次世界大戦でこの千載一隅のチャンスを生かせとばかりに、「日英同盟」を口実に、イギリスの懸念を振り切り参戦した日本は、極東におけるドイツの利権をすべて奪取し、欧州列強のアジア不在をいいことに強力な軍事力を背景に中国に対する強硬な植民地政策を実施した。従って、ヴェルサイユ講和条約調印後、最大の激戦地であるマルヌの戦い跡を訪れた各国代表の中には、恒久平和を求めて国際連盟の創設に傾注する者もいた。西園寺公望全権代表とする百数十人の日本人派遣団のメンバーだった、若き日の近衛文麿や吉田茂はこの戦場跡と見て何を思ったであろうか)。

さて、少し時間が先に飛ぶことになるが、1930年5月、17歳のエンドレは左翼学生運動に加担したという廉で逮捕される。一晩警察の留置所に拘留されるが、ハンガリーを出国するという条件で釈放される。彼がどのような経緯で釈放されたのか、真相は詳らかではないが、弟(のちに、「コーネル」とよばれる)によると、国家警察副長官イムレ・ヘテーニの妻が両親経営の服飾サロンの顧客で、そのコネで釈放にこぎつけたという。一介のユダヤ人テーラー職人が国家警察の大物に働きかけて息子を釈放してもらったとは俄かに信じられない。むしろユダヤ人左翼シンパだったので、鼻摘み者として、国外追放処分、となったのだろう。

ともあれ、1931年7月、エンドレは、ウィーン、プラハなどを経由してベルリンに落ち着き、ジャーナリズムの勉強のためにベルリンのホーホシューレ・ヒュア・ポリテーク(ドイツ政治高等専門学校)に入学する。それにしても、時代が悪かったというべきか、29年にアメリカで起こった世界経済恐慌がヨーロッパ全域を席巻していた。失業とインフレの蔓延。これも「ユダヤ人金融財閥の暗躍」が過剰に喧伝され、ヨーロッパ各国でユダヤ人排斥と弾圧が顕在化する。エンドレの実家の服飾サロンも倒産の憂き目にあい、彼への送金が滞り、彼は学校を止めて、生活のために仕事を探さねばならなくなった。友人の勧めでベルリンの有名な写真エージェンシー「デフォト」で暗室担当助手として採用され、ここから写真の世界に入ることになる。この直後、運命の女神が微笑んだのだった。32年11月、亡命中のロシアの革命家レオン・トロツキーがコペンハーゲンで公演することになったが、「デフォト」のすべてのカメラマンが出払っていたので、責任者のシモン・グッドマンからトロツキーを撮ってこいとカメラを手渡される。当時として珍しい最新型の35mmカメラを持参していたために厳重な警備陣から排除されずに、被写体に接近でき、「弁舌のカリスマ」と謳われたトロツキーのドラマテックなスナップを夢中になって撮影し、その一枚の「演説するトロツキー」が雑誌『デア・ヴェルト・シュピーゲル』に御掲載された。19歳のエンドレが報道カメラマンとして実に幸先良いスタートを切ったのである。

川成 洋



川成洋

かわなりよう / Yo Kawanari

1942年札幌で生まれる。
北海道大学文学部卒業。東京都立大学大学院修士過程修了。
社会学博士(一橋大学)。法政大学名誉教授。
スペイン現代史学会会長、武道家(合気道６段、杖道３段、居合道３段)。
書評家。
主要著書:『青春のスペイン戦争』(中公新書)、『スペイン戦争ージャック白井と国際旅団』(朝日選書)、『スペインー未完の現代史』(彩流社)、『スペインー歴史の旅』(人間社)、『ジャック白井と国際旅団ーースペイン内戦を戦った日本人』(中公文庫) ほか。

現在、東京富士美術館では、キャパが撮影した後すぐに戦場等で現像された貴重なビンテージ・プリントを公開する、特別展示が開催中です。

生誕100年記念　キャパ・ビンテージコレクション＜後期＞

■会期　開催中～2014年1月5日(日)
■休館日　月曜(祝日の場合は開館、翌火曜振替休館)、年末年始(12/27～1/1)
■開館時間　10:00～17:00(16:30終了)
■入場料　大人1200円、大高生800円、中小生400円　※土曜は中小生無料
■会場　東京富士美術館　■住所　八王子市谷野町492-1
■TEL　042-691-4511　■ホームページ　http://fujibi.or.jp

スペインサッカーを巡る

-4-

ワールドカップブラジル大会まであと一年に迫り、日本でも、コンフェデレーションズカップや各代表の選手選考など徐々に盛り上がってきていることと思います。スペインでも日本同様、誰が代表になるのか、若手は誰が新しく入るのかと、メディア等で話題になっています。また最近では、来シーズンからJリーグを春夏制の2シーズン制にするかどうかで、議論が持ち上がっているようですね。今回はこの機会に、スペインサッカーのシーズンについてお話ししたいと思います。

スペインのシーズンはその年やチームによっても多少前後しますが、大まかには7月からキャンプ、プレシーズンが始まり、8月末からリーガエスパニョーラが開幕、翌年5月末にシーズンが終わるといった日程になります。そして、1ヶ月半のバケーションを経て、またシーズンが開始するといった流れで毎年続いています。

更に掘り下げて週単位で見てみると、試合が土曜日にあった場合、日曜はオフ、月曜日はフィジカル系、火・水・木曜日が戦術練習、金曜日が調整といった流れになります。最近では試合の翌日に積極的回復トレーニングをして、その次の日をオフにするチームも増えてきています。従って、スペインでプロの練習を見たい方は、火・水・木曜日に訪問することをオススメします。(水曜日に試合が行われることもあるので下調べは欠かさずに!)

さて、ここまではシーズンを通した選手たちの動きを簡単に見てきました。なんだ日本と時期がズレただけで、あまり何も変わらないじゃないかと思われる方もいらっしゃるかもしれません。しかし、やはりそこはサッカー大国スペイン、中に入ってみないと分からない大きな違いが隠れているのです。

それは何かというと、、、子供たちなのです。
実はスペインでは子供たちも年間を通してプロと同じように自分の所属するチームでリーグ戦を戦い続けます。これにより彼らのシーズンもプロとほぼ同じ期間で、ほぼ同じ日程の試合を戦い続けているのです。しかもホーム・アンド・アウェー方式なので、毎週ホームとアウェーでの試合が入れ替わり、所属するリーグにも依りますが、例えば私の去年のシーズン(10歳の年代)は年間のリーグ戦だけで22試合を戦い抜きました。

そして、何より驚くのがシーズンオフ。子供たちもシーズンオフを2ヶ月近く取り、その間、チームとしての練習は全く行いません。プロの下部組織も例外なくオフシーズンを取ることになっています。個人的にはこのオフがあるお陰でシーズンに集中でき、更にサッカーをしたいという思いを醸造出来ているのではないかと思っています。

スペインでのサッカーの"シーズン"はプロ、アマ、子供という分け方ではなく、プロにつながる一つの道として、どうすればプロに早く適応できるかを考えた効果的なシーズンの考え方ではないかと思います。これを日本に適用できるかどうかは別として、そういった観点から今回の春秋制の議論を見てみると面白いかもしれませんね。

文　尾崎剛士



尾崎剛士
おさきつよし/
Tsuyoshi Osaki

29歳、愛媛県出身。
2006年まで筑波大学蹴球部にて選手、少年サッカー指導者として活動。引退後は大学院に進学、その後就職し、サッカーの現場から2年離れる。2010年から町田高ヶ坂SCにて指導を再開。2011年10月にバレンシアに渡り、アルボラヤUDでサッカーの第二監督として指導を始める。昨シーズンはベンハミン(U-10)を率いて、リーグ優勝を果たす。

バレンシアのスペイン語学校
Costa de Valencia
www.costadevalencia.com
E-mail: info@costadevalencia.com

イラスト　Jesús Martín Sánchez
jesusmartinsanchez.com



左より：森岡薫氏、アントニオ・ヒル氏、ランコ・ポポヴィッチ氏、ミゲル・ロドリゴ氏、ジョアン・ミレット氏
Desde la izquierda: Kaoru Morioka, Antonio Gil, Ranko Popovic, Miguel Rodrigo y Joan Miret

EL FÚTBOL JAPONÉS HABLA ESPAÑOL
日本サッカーはスペイン語を話す

去る11月12日、セルバンテス文化センター東京に於いて日本スペイン交流400周年交流事業のひとつであるシンポジウム『日本サッカーはスペイン語を話す』が行われました。フットサル日本代表監督のミゲル・ロドリゴ氏を進行役に、フットサル日本代表でペルー出身の森岡薫選手、FC東京監督のランコ・ポポヴィッチ氏、湘南ベルマーレのGKコーチ、ジョアン・ミレット氏からお話を伺いました。

今回は日本語通訳なし、スペイン語のみの講演会でしたが会場はほぼ満席となりました。各講演者の方々から、日本に来てから体験した文化の違いによる戸惑いや、適応するための苦労話などをとても楽しく、生き生きとお話しいただきました。

例えば日本では監督やコーチに対して尊敬の意を表し「～さん、すみません」と話しかけてくるが、ヨーロッパではファーストネームで呼び合い、自分の意見を時には対立しても表すということ、またロドリゴ監督は着任してすぐのアジアカップのセミファイナルで、GKのモチベーションをあげるため「君はアジア1のGKだ！君がいるから勝つんだ！」と大声で身体を叩きながら鼓舞したところ、責任感が重荷となってしまい、結果7-0で負けてしまったとのエピソードをコミカルに話してくれました。

森岡選手は自分の意思ではなく父親の仕事のために来日、日本語が分からない学校生活のなか、唯一の楽しみは休み時間のサッカーで、その時は友達とコミニュケーションが取れた、といったお話をいただきました。

話の最後に、日本サッカーが世界の強豪となるために必要なのは、選手たちが自分のアイデアをより情熱的に表現し、自身で行動してゆくことである、というお話がありました。

司会のロドリゴ氏は、私と同郷のグラナダ出身で、このスペイン語のみの講演会を聞いているうち、私はある種のノスタルジックな想いを感じました。故郷から離れた遠い地で、彼のように活躍している人物に出会えたことを思うと、その望郷の念は誇りへと変わってゆきました。

この日本とスペイン語圏の対話を目的とした講演会は、世界約5億人の話者をもち21ヶ国の公用語であるスペイン語という媒体を通して観客の心に届き、大きな拍手と共に幕を閉じました。そう確かにあの夜、サッカーはスペイン語を話していたのです。

El pasado 12 de noviembre tuvo lugar en el Instituto Cervantes de Tokio, y como parte del maratón cultural que estamos llevando a cabo con motivo del Año Dual España-Japón, una actividad atípica bajo el atractivo título: "El fútbol japonés habla español", celebrando una Mesa Redonda en la que contamos con el granadino Miguel Rodrigo, seleccionador nacional de Fútbol Sala de Japón, Kauro Morioka, jugador peruano/japonés de la selección nacional de Fútbol Sala de Japón, Ranko Popovic, exjugador del Almería C.F. en España y actual entrenador del F.C. Tokyo y Joan Miret, entrenador de porteros de fama internacional que ha trabajado con los equipos españoles del Athletic de Bilbao y Barça y que actualmente presta sus servicios en el equipo japonés del Shonan Bellmare.

El diálogo entre los contertulios fue entretenido, productivo, interesante y sobretodo muy dinámico que hizo que el público que llenaba el auditorio del Instituto Cervantes de Tokio pasase unos momentos muy agradables. Lo curioso de esta actividad fue que se celebró, tal como estaba anunciado, estrictamente en español, sin contar como es habitual con interpretación simultánea lo cual no fue óbice para que se llenase la sala.

Los contertulios contaron sus experiencias desde la perspectiva de personas que habían llegado desde fuera y las dificultades para integrarse y comprender una sociedad totalmente diferente.

Miguel Rodrigo dijo que, al llegar a Japón, se debatió entre el miedo a lo desconocido y el asombro que le causaba el furor por el flamenco en Japón. Su contacto anterior con el país, era a través de los sushis que había probado en algún que otro restaurante japonés en España. Comentó con cierta comicidad, como el respeto hacia el entrenador y el sentido del deber, hacían que la forma de motivar a los jugadores fuera totalmente diferente y contó que recién llegado, en una semifinal de la copa de Asia, animó a su portero titular de la selección japonesa a la española, dándole golpes en el pecho y gritándole delante de todo el mundo: "Vamos a ganar por ti, porque eres el mejor portero de Asia", la responsabilidad que provocó en el portero aquella afirmación, totalmente válida en Europa, hizo que, presa de la responsabilidad que depositaba en él su entrenador, hiciera un partido desastroso y perdieran por siete a cero.

Ranko Popovic, dijo que antes de llegar a Japón no tenía ni idea sobre el país y que sólo había oído hablar de Japón por algunos amigos que habían jugado en la liga japonesa, por lo que al llegar aquí también se encontró con una gran diferencia cultural. Para él todo era nuevo, la comida, la forma de jugar, la forma de divertirse. Sin embargo con paciencia, dice haber logrado una forma conjunta de trabajar con sus jugadores en un punto medio entre la cortesía japonesa y la española. Popovic decía que los serbios y los españoles reaccionaban de una forma similar, mientras que los japoneses reaccionaban de una forma totalmente distinta y había que ser un buen sicólogo para poder entenderlos y trabajar mejor con ellos. Dijo considerarse almeriense de adopción, ciudad en la que conserva una gran cantidad de amigos.

Kaoru Morioka, dijo que para él fue un auténtico trauma el cambio de país. Nadie le llamó para dejar Perú y venirse a Japón, fue una decisión de su padre y tuvo que venirse a la fuerza cuando tenía 12 años. La escuela para él fue un suplicio al principio, porque no entendía nada y soñaba con los recreos para poder jugar al fútbol que era la forma en la que mejor podía comunicarse. Empezó a entrenarse a nivel profesional relativamente tarde y gracias a la comunidad peruana de Japón y al fútbol, volvió a encontrarse con la lengua española. Según Miguel Rodrigo, el caso de Kaoru Morioka es un caso de estudio, pues es una simbiosis entre las dos culturas que se refleja en su comportamiento sobre el campo.



森岡薫氏
Kaoru Morioka

Joan Miret, comentó en su intervención que se sentía realmente ridículo entrenando con gente que le llamaba Joan San (San es señor en japonés) y que para cualquier cosa que le pedían comenzaban con "Sumimasen" (perdone en japonés). Echaba de menos los enfrentamientos con el entrenador y los tacos cuando no se estaba de acuerdo con lo que el entrenador le decía a los jugadores. Contó una anécdota en la que le preguntó a su traductor lo que haría un jugador japonés si él le pedía que se diera cabezazos contra un poste de la portería. Los resultados fueron que tuvo que parar al jugador diciéndole que era una forma de hablar, ya que iba directo a darse cabezazos contra el poste.



ランコ・ポポヴィッチ氏
Ranko Popovic

> *"Japón en la segunda mitad de la década del 2020 será una potencia del Fútbol Mundial"*

Miguel Rodrigo condujo magistralmente el debate que, tras las intervenciones de los cuatro contertulios, se trasladó al público produciéndose una serie de preguntas muy interesantes que hicieron que la audiencia conociera más sobre este juego de masas, pero sobre todo que llegaran a la conclusión que mientras el jugador japonés no se desprenda de su educación milenaria en el sentido de que hay que respetar al máximo al entrenador, y no se rebele contra él mismo y en caso de conflicto defienda sus propias ideas para ganar un partido, hasta ese momento, Japón no podrá convertirse en una potencia del Fútbol Mundial, algo que los contertulios fijaron para la segunda mitad de la década del 2020.

En la presentación me había sentido extraño, pues era la primera vez que se hacía íntegramente en español y, además, con un moderador de Granada, que me hizo sentirme nostálgico al recordar a mi tierra. Nostalgia que poco a poco fue convirtiéndose en orgullo de haber encontrado en Japón a una persona de la talla de Miguel Rodrigo que estaba dejando a nuestra tierra en el lugar que se merece.



ミゲル・ロドリゴ氏
Miguel Rodrigo



ジョアン・ミレット氏
Joan Miret

Acabamos la actividad aplaudiendo fuertemente a los participantes que lo hicieron de una forma desinteresada y con el único propósito de abrir nuevos puentes de diálogo entre nuestros dos países, utilizando como vehículo la lengua española hablada por cerca de 500 millones de personas y que es oficial en 21 países. Aquella noche y sin lugar a dudas, el fútbol habló en español.

Antonio Gil de Carrasco
Director Instituto Cervantes Tokio



Antonio Gil de Carrasco
アントニオ・ヒル・デ＝カラスコ

Nació en Granada en 1954.
Escritor y periodista. Doctor en Letras, Licenciado en Filosofía y Letras, Diplomado en Educación General Básica. Actual Director del Institutituto Cervantes de Tokio.

1954年グラナダ生まれ。
作家、ジャーナリスト。文学博士。哲文学部卒業。教職課程履修。セルバンテス文化センター東京（日本）現館長。

日西商業会議所　Cámara de Comercio Hispano Japonesa

マドリードにオフィスを構える日西商業会議所(Cámara de Comercio Hispano Japonesa)は、日本とスペイン間の商業関係促進のために1954年に設立された民間団体です。会員をはじめとして顧客へのビジネスサポート、イベント開催、各種講座の開講、スペイン情報の発信、各種出版など、日本・スペイン間の理解、関係改善に向けた様々な活動をおこなっています。ここでは、日西商業会議所発行『スペイン広報』と記事の一部をご紹介いたします。

フレシネ、その品質、世界的評価、そしてリーダーシップ



フレシネグループは 3 大陸に渡る世界 7カ国に 18 のワイナリーを構えるファミリー企業です。フレシネグループのカヴァ (cava) 生産は 19 世紀後半、害虫フィロキセラによるヨーロッパブドウ（ヴィニフェラ種。ブドウの品種の一つ）が壊滅的な被害を受けた後に始まりました。バルクワインの生産・輸出を手掛けるワイナリー、ボデガ・カサ・サラのオーナー、サラ家は、その当時栽培されていたブドウ品種を今日のカヴァ主要品種であるマカベオ（Macabeo）、チャレッロ（Xarel-lo）、パレリャーダ（Parellada）に切り替え、それにより19世紀以来生産されてきたワインとは異なる新たなタイプのワインを生みだしました。1861 年にフランセスク・サラ・フェレスはサン・サドゥルニ・ダノイア（Sant Sadurní d'Anoia）にて初のワイン輸出会社、カサ・サラを設立。その息子、ジョアン・サラ・トゥベージャはビジネスを引き継ぎ、その娘、ドロールス・サラ・ビベとペール・フェレール・ボッシュ（フレシネ社商標名の由来となった 13 世紀の農園、ラ・フレシネーダの息子）の結婚式の後、1914年にカヴァ事業は始まりました。それから後の第 3・第 4 世代目の後裔の時代には輸出への情熱を持ってセグメントの一つ一つにまでも最高品質を込めた取組みが認められ、フレシネ社は世界的評価を高め上質なスパークリングワインの世界的リーダーになりました。世界的ブランドとしての土台固めと国際化への強い意志は、フレシネ社に大きな成功をもたらしました。

フレシネ社はこの目標達成に向けた取り組みの中でワインの世界で先駆けてワイナリーや設備にテクノロジーを取り入れ、自然環境への最大限の配慮や最高品質を目指したブドウ栽培においても大いに発展し、また同時に全ての工程において伝統製法を守りながら向上してきました。今日、フレシネブランドの下では 8.000万本のカヴァを製造し、その 80％ は世界 140 カ国以上に輸出されています。ブランドの発展にはカヴァの豊富な種類を取り揃えた生産が不可欠でした。特にその成功が注目されたのは1941年産のカルタ・ネバダ（Carta Nevada）と1974 年産のコルドン・ネグロ（Cordón Negro）です。両者共にその価格帯で誰もが認めるリーダーです。また高価格帯においてもフレシネ社のカヴァはその品質において傑出しています。高価格帯のフレシネコレクションには本物の宝石にも例えられるプレステージ・キュヴェ（Cuvées de Prestige）や、キュヴェD.S.（Cuvée D.S.）、レセルバ・レアル（Reserva Real）、カサ・サラ（Casa Sala）、マルヴァシア (Malvasía)、エリシア・グラン・キュヴェ (Elyssia Gran Cuvée)、ピノ・ノワール（Pinot Noir）といった商品が際立っています。 www.freixenet.es





スペイン情報誌
季刊『スペイン広報』

1985 年創刊の『スペイン広報』は、スペインの文化、経済をオールカラー、豊富な写真でお伝えする日本語の季刊誌。日本ではあまり知られていない地域の魅力や祭り、アートの他、奥深いスペイングルメ情報も満載。

www.camarajaponesa.es/jpn/?cat=5



お問い合わせ先
日西商業会議所 / Cámara de Comercio Hispano Japonesa
www.camarajaponesa.es/jpn
camara@camarajaponesa.es ☎ (+34) 91 851 12 11
✉ Apartado 10124 – 28080 MADRID - SPAIN

大海原

第４章

ぼうぜんと目覚めると、私は、浜辺に打ち上げられていました。ディエゴは、私と結わえつけられたままです。でも、目を閉じたままです。びっくりして揺らすと、彼も目を開けました。私達は抱き合い、まず、助かったことにほっとしました。

浜辺には、多くの遺体がうちあげられていました。だれ一人として、生きてはいないようです。今できることは、この見知らぬ場所がどこなのかを調べることだけです。数時間歩き回った後に、ひなびた村が見つかりました。そこは、私のふるさととはまったく異なった村でしたが、そこには、確かに人が住んでいるようです。

私達は、その人達に近づいてみました。みんな、奇妙な服を着ています。目が切れ長で、髪の毛が黒い人たちでした。その人達も、驚いて私とディエゴを見ていました。その人達に助けを請い、弟に食べ物をもらえるよう頼みましたが、みんな、おびえたように後ずさりするばかりでした。

そのうち、私とディエゴをかわいそうに思ったのでしょう。一人の女の人が、身ぶり手ぶりで、私についてくるように指示しました。招き入れられたつつましやかな家の中では、まじめな表情の男の人が、床に座っていました。ふたりは、私達には理解できないことばで、ひそひそと話をしていました。

黙ってしばらく待っていると、その女の人は、二つのお椀を運んできました。手に取ると、どうやら米のようです。私は、ほんの少し口にしてみました。それは、とても美味しいものでした。私は、まずディエゴに差し出しました。私も、空腹で死にそうでしたが、まず、弟に･･･と思ったのです。ふたりの見知らぬ人は、私達を見て、何やらひそひそとささやいていました。弟は、おかわりもしました。女の人は、私にも食べるようにと、さらにおかわりをしてくれました。

私達は、彼らと暮らすことにしました。ふたりの親切な人は、あやめと誠といいました。私の日課は、毎日、水を探しに行っては汲んで戻ることでした。ディエゴは、あやめと誠と、家に残りました。ふたりは、地味であまり表情には出しませんでしたが、どうやら喜んでくれているようでした。

ある日のことです。家の中から叫び声が聞こえましたので、あわてて家に入ると、中は、恐ろしいことになっていました。見知らぬ数人の男が、奇妙な刀で誠に襲いかかっていたのです。あやめは、壁に張りつくようにして、自分の腕の中でディエゴを守ってくれていました。そして、誠は、そのふたりを守って戦っていたのです。

私は、驚きましたが、弟のところに行かなくては、弟を守らなくては･･･とだけ考え、彼らに立ち向かいました。争いなんかに、かかわりたくはありませんでした。でも、攻撃してきた一人の男が、誠に切りかかり、あやめとディエゴに迫ってきましたので、私は、夢中で落ちた刀を掴み、思いっきりその男の背中に突き刺しました。その隙をついて、あやめも、帯から小さな懐刀(ふところがたな)を取り出し、もう一人の男に立ち向かいました。誠も、一心に、敵に立ち向かいました。

その日の夕方のことです。誠は、村を出て行くことになり、家じゅうのお金をかき集めました。私とディエゴは、家の入口から、ぼうぜんと、誠の出発を見ていました。彼が離れて行くのを見ていても、どうしていいのかも、何を言っていいのかもわかりませんでした。数メートル先で、誠は足を止め、私達をふり返りました。あやめは、つらそうな表情で、あるしぐさをしました。私は、それで、すべてを悟りました。

私達は、ふたたび、全てを無くしたのです。大海原は、私達の過去を、何もかも持ち去りました。私達の未来は･･･きっと、誠とともに歩むことが、私達にはじまる新しい未来なのでしょう。私は、ディエゴの手をとり、誠のあとに従いました。（終）

作・イラスト　María Parra　校正　Miguel A. Carroza
訳　坂東俊枝



María Parra
マリア・パラ

アストゥリアス出身。３２歳。
イラストレーションを学んだが、幼い頃より物語に興味をもつ。近年、文学作品の校正にたずさわる知人のすすめで、作品の執筆をはじめる。

フラメンコスタジオ ミゲロン
Flamenco Studio MIGUELON

現役で活躍中のプロが講師をするフラメンコ教室



●ダンス(バイレ)クラス
60分×4回　10,500円
●ギター・歌・パルマクラス
40分×3回　10,500円
生徒募集中!

●石橋スタジオ　池田市井口堂1-9-3 センチュリーショウエイVII1F
●梅田スタジオ　大阪市北区太融寺町8-10 梅田高速ビル604
※ダンス(バイレ)クラス　十三スタジオ(アルディエンテ)にて開講中!

Tel 072-760-4858
E-mail miguelon@nifty.com　WEB http://www.miguelon.jp/



スペイン菓子
サン・オノフレ
〒851-2106
長崎県西彼杵郡時津町左底郷290-1
TEL095-860-8180　FAX095-860-8181



Yunoフラメンコ教室
神戸校・姫路校
TEL:090-2701-7952 / 078-797-4303
E-mail:tacon.tacon@docomo.ne.jp

スペイン語の語学学校
EUREKA
1988年設立
マドリードの中心街で学ぶ
スペイン語コース



・1クラス最大8名
・スペイン語集中コース
・DELE検定対策コース
・全レベル対象
・個人サポート
・ホストファミリー、個人アパート、共同アパート
・セルバンテス文化センター認定校

EUREKA
ESCUELA DE ESPAÑOL
Arenal, 26
28013 MADRID
Telf : (+34) 915 488 640
Fax : (+34) 915 482 580
eureka@eurekamadrid.com
www.eurekamadrid.com

スペイン語作文の方法(表現編)

小池和良 著　四六変形判　290頁　CD付　定価2,730円

課題文139・練習417題を訳しながら、文脈に応じた適切な語彙や表現を選択した上でスペイン語を書く力を養成。実践的な解説と豊富な例文によって、語彙の選択のミスを避ける語感を習得。課題文139の日本文・スペイン語解答例を対訳形式でCDに収録。本書にでている語彙や表現を網羅した詳しいスペイン語・日本語索引付。



〒162-0805　東京都新宿区矢来町106
Tel. (03)3267-8531　http://www.daisan-shobo.co.jp
第三書房

スペインタイルの絵付け教室
& 手作りタイル販売
スペインタイルアート工房
Tokyo/Osaka/Valencia (Spain)



大阪市西区南堀江 1-20-23-1003
Tel & Fax 06-4390-6545
Email: spaintile@japan.email.ne.jp
http://homepage1.nifty.com/spaintile/



確かな技術と音楽する心を育てる
吉川二郎ギター教室
初心者歓迎!

コンサートフラメンコギター
クラシックギター & ギタルパ

花屋敷教室(宝塚市)
天満橋教室(大阪市)
東京教室(月1回)
静岡教室(月1回)
ギターサークルJIRO(富士市)

お問合せ・入会のお申込みは
TEL&FAX.072-793-8684

詳しくはホームページで
吉川二郎　検索

CURSOS DE ESPAÑOL
～スペインとバスク文化の融合の街の伝統校～

- スペイン語一般コース
- スペイン語+インターンシッププログラム
- スペイン語+バスク料理
- スペイン語+サーフィン
- ホームステイ、ルームシェア、送迎サービス等

親切なスタッフと細かなサポート
一年を通して、短期留学から長期留学が可能



ラクンサ・インターナショナルハウス・サンセバスチャン
info@lacunza.com
www.lacunza.com
International House San Sebastian



COLEGIO DE ESPAÑA
Since 1973

www.colegioespana.com
info@colegioespana.com

INTERNATIONAL SPANISH COURSES
Learn Spanish in Salamanca

・バラエティー豊かなコース
・一年を通して入学可能
・シニア歓迎
・講師向けトレーニング
・資格のあるネイティブ講師陣
・アクセスの良い好立地
・厳選された宿泊先を紹介

The best option to learn Spanish

CEELE　fedele

Calle Compañía nº 65.
37002 Salamanca. Spain.
Telef: (+34) 923 21 47 88
Fax: (+34) 923 21 87 91



Costa de Valencia
escuela de español

すべてのレベルに対応可能
(初級～教師研修まで)、
1クラス最大8人まで、宿泊施設完備、
毎週アクティビティ有り、
DELE対応授業有り、
サッカー観戦&プレー、お祭り、
綺麗な海、暖かい気候、日本人生徒歓迎。

www.costadevalencia.com
info@costadevalencia.com
Av. Blasco Ibáñez, 66
E-46021 Valencia









Go to
Spain with
Turkish Airlines.
Discover harmony
in diversity.











Turkish Airlines flies you to unique beauties of Spain.
Discover all the ins and outs of it with us.
We are Turkish Airlines, we are globally yours.
turkishairlines.com | +90 212 444 0 849

Globally Yours | TURKISH AIRLINES



LIBROS
ADELANTE書店

スペイン語の本 & 雑貨

www.adelante-shop.jp

学習テキスト、文法問題集、レベル別副読本、
D.E.L.E. 試験対策本、絵本など
各種取り扱っています。送料全国一律280円
8,000円以上のお買い上げで送料無料!

スペイン語 ADELANTE

www.adelante.jp

Tel: **06-6346-5554**
Fax: 06-6110-5122
email: **info@adelante.jp**

「私のスペイン語、通じた♪」を実感

- **ネイティブ講師**だからプチ留学気分で自然なスペイン語をマスター
- 定員**6名まで**の少人数制**グループレッスン**
- ヨーロッパ共通参照枠**CEFのレベルに即した**カリキュラム
- 振替ができるので**忙しくても安心**
- 楽しい交流**パーティーや文化イベント**でスペイン語仲間がいっぱい
- **目的やペースに合わせて選べるコース**
  (一般・旅行・商業・DELE検定対策・プライベート・
  スペイン語の本を読むコースetc.)

無料体験レッスン随時実施中！
お気軽にお問合せください。



www.adelante.jp

スペイン語教室 ADELANTE
〒530-0001 大阪市北区梅田2-5-8 千代田ビル西別館2F
TEL: 06-6346-5554・FAX: 06-6110-5122
E-mail: info@adelante.jp・http://www.adelante.jp



【お問合せ】 TEL: **06-6346-5554** / email: **info@spainryugaku.jp**

スペイン＆中南米への留学相談、手続き代行無料サービス

安心して出発できるよう、全力でサポートいたします

1週間のプチ留学から長期プログラムまで、色々な目的に合わせて豊富なラインアップ。あなたにぴったりの留学スタイル選び、入学手続きまで無料でお手伝いいたします。語学留学、シニア向けのロングステイプログラム、スペイン語＋フラメンコ、スペイン料理、スペインワイン講座、など楽しいプログラムもあります。

スペイン全土、メキシコ・チリ・ペルーなど数多くの語学学校と提携

言葉に自信がなく、学校とのやり取りが不安な方も大丈夫。
入学申請書類の作成や必要な書類の送付、留学費用の海外送金などは全て代行いたします。

- 学校への出願サポート
- 学生ビザ申請書記入のお手伝い
- 留学費用の海外送金
- ホームステイ、寮、又はシェアフラット、アパート等の申込み
- 空港出迎えサービスなど、各種オプションサービスの依頼代行

