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16号

28-febrero-2014

www.acueducto.jp

Asociación Cultural Española スペイン文化協会

特集

スペインのお菓子

DULCES ESPAÑOLES

スペイン留学セミナー

www.spainryugaku.jp
www. スペイン留学. jp

email: info@spainryugaku.jp
TEL: 06-6346-5554

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. 3月9日(日)11:00〜
2. 3月23日(日)11:00〜
3. 4月13日(日)11:00〜
4. 4月27日(日)11:00〜
5. 5月11日(日)11:00〜
6. 5月25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2-5-8-2F

【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。

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】2014年3月30日(日)11時〜16時頃
【場所】クレオ大阪西 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】JR環状線・阪神なんば線「西九条」駅下車、徒歩約3分
大阪市此花区西九条6丁目1番20号
【お申込方法】3月29日(土)までに参加費とあわせてお申込ください。
※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

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3月開講)
月曜日 19:30-20:20 / 2014年3月24日〜6月9日
火曜日 18:30-19:20 / 2014年3月25日〜6月10日
土曜日 10:30-11:20 / 2014年3月29日〜6月14日

(2014年4月開講)
月曜日 20:30-21:20 / 2014年4月21日〜7月7日
水曜日 19:30-20:20 / 2014年4月23日〜7月8日
土曜日 12:30-13:20 / 2014年4月26日〜7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5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。

無料体験レッスンのご予約はお電話で承ります。
TEL 06-6346-5554

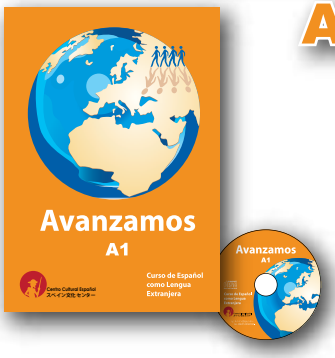
新規開講コースの日程が合わない方や、その他の曜日や時間をご希望の方はお気軽にお問合せください。
また、学習経験者の方は是非一度レベルチェックを兼ねた無料体験レッスン(要予約)をお試しください。レベルに合ったクラスをご案内いたします。

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

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**

1,890円(税込)

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。

acueducto nº16

ESPECIAL 特集 5
スペインのお菓子 DULCES ESPAÑOLES
スペインのクリスマス菓子 ／ スペインの伝統菓子 ／
スペインでのお菓子修行の思い出と、現在日々感じること

MÚSICA 音楽 20
アルス・クアトラ・ガッツ　～4匹の猫～

ESPAÑOL スペイン語 26
はじめてのスペイン語講座 第16回 程度を表す表現／
スペイン語講座(XVI)　場所を表す副詞の用法について

VIAJES 旅 30
エコ・エスパーニャ(その5)「コルク」

FLAMENCO フラメンコ 33
《第2回全国学生フラメンコ大会》を終えて／
FLAMENCO CON SABOR JAPONÉS

HISTORIA 歴史 38
スペイン内戦が生んだ「ロバート・キャパ」(2)

FÚTBOL サッカー 39
スペインサッカーを巡る -5- ／
サッカー界に大反響を巻き起こした 日本人カップル初のカンプノウ ウエディング

VARIOS その他 42
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 ／
スペインのおすすめバール・レストラン　第7回 conTenedor (コンテネドール)
RUMBO AL SOL VOL7　スペイン　冬のクリスマス

LIBROS 本 45
書評　逢坂剛『さらばスペインの日日』

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
Mari Wataname 渡辺万里
Shizuka Shimoyama 下山静香
Yuji Shinoda 篠田有史
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
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:

ご挨拶
スペイン情報誌「acueducto」第16号をお届け致します

Quisiéramos felicitar a todos los lectores de esta revista con motivo del inicio del año 2014.

El año dual España-Japón, que empezó en junio del año pasado, continúa hasta julio de este año en ambos países. En el mes de julio se inaugurará en la Universidad de Estudios Extranjeros de Kioto una exposición sobre "Giménez de la Espada". Es de suponer que la mayoría de ustedes no sepan sobre este personaje. Él llegó de España como primer profesor erudito en la Universidad de Estudios Extranjeros de Tokio, donde prestó sus servicios desde 1907 hasta 1916, y se dedicó a divulgar la lengua y la literatura españolas.

Mientras que hoy en día avanza la investigación en materia del "japonismo en España" tanto en España como en Japón, Giménez de la Espada está siendo el centro de interés para no pocos estudiosos por el traductor de *Bushido*, de Inazo Nitobe, en 1909 y de los libros impresos en papel "chirimen" y llamados como "chirimenbon". En "chirimenbon", se destaca una serie de veinte cuentos tradicionales de Japón como *Shitakirisuzume (el gorrión que se corta la lengua)* publicada en 1914.

La biblioteca de la Universidad de Estudios Extranjeros de Kioto posee la primera traducción en español de *Shitakirisuzume* en 1885 y en la exposición aparte de este libro, van a exhibirse múltiples obras traducidas al español.

Actualmente en España se leen mucho los libros de Haruki Murakami. Con la moda de la comida japonesa, sigue reforzándose la popularidad del país del Sol Naciente. En la exposición, se presenta una parte del japonismo en España.

Shoji Bando
Director

「acueducto」の読者の皆様方、2014年もどうぞよろしく御願い申しあげます。

2013年6月に始まったスペイン・日本交流400年は、両国で今年の7月まで続きますが、その7月には京都外国語大学で、「ヒメネス・デ・ラ・エスパダ展」を開催する予定です。エスパダと言っても知らない人がほとんどでしょう。彼は東京外国語大学の第3代外国人教師としてスペインから着任され、1907（明治40）年から16（大正5）年まで滞在して、スペイン語・スペイン文学の普及に努められました。

今日、「スペインにおけるジャポニスム」の研究が注目されていますが、エスパダ先生は新渡戸稲造『武士道』（1909年）や外国人向けの「ちりめん本」叢書（弘文堂）で『舌切り雀』など日本の昔話・民間伝承20編（1914年）の訳者として注目されています。

京都外国語大学附属図書館には1885（明治18）年刊のスペイン語版『舌切り雀』などが所蔵されており、これにスペイン語版『武士道』などスペイン語で出版された日本のものを多数展示する予定です。

スペインでは村上春樹など日本の小説がよく読まれています。和食を含め、日本ブームが続いています。展示会では、スペインにおけるジャポニスムの一端をご紹介できれば幸いです。

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。

スペイン語ワールドで
スペイン語を学ぼう

スペインとラテンアメリカに広がる24の校舎

- 毎週月曜日開校
- 入門から上級まで全レベル対象
- あらゆるニーズに対応できる20のコース（長期＆短期）
- 1クラス平均5名、最高10名の少人数制
- グループには特別料金を適用
- スペイン語講師トレーニングコース
- 5歳から18歳対象のサマーキャンプ
  参加者の60%はスペイン人学生
- きめ細かなサービス、65カ国から集まる学生、最新の設備

エンフォレックスでスペイン語ワールドを体験しよう！

Centro Acreditado

Somos líderes en la enseñanza del español como lengua extranjera

Enforex

スペイン留学.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
info@spainryugaku.jp
www.spainryugaku.jp

アリカンテ・バルセロナ・カディス・グラナダ・マドリッド・マラガ・マルベージャ・パンプローナ・サラマンカ・セビージャ・テネリフェ・バレンシア・(スペイン)
アルゼンチン ・ ボリビア ・ チリ ・ コスタリカ ・ キューバ ・ ドミニカ共和国 ・ エクアドル ・ ガテマラ ・ メキシコ ・ ペルー ・(ラテンアメリカ)

特集

スペインのお菓子

DULCES ESPAÑOLES

2014年第1号目のacueductoの特集記事は、スペインのお菓子がテーマです。

美食の国スペインには、料理だけでなく、その多様な文化的背景から生まれたたくさんのおいしいお菓子があります。

本誌では、クリスマスに見られるお菓子や各地方に根付く伝統菓子、そして日本でスペイン菓子を広めようとされている方などをご紹介します。まだまだ知られていないスペイン菓子の世界を巡ってみましょう!

スペインのクリスマス菓子

「クリスマスに、アリカンテで作られたトゥロンを食べる。私たちは当たり前のことのように思っているけれど、実際はそこに至るまでのたくさんの『何故』があるはず。どうしてトゥロンがクリスマスのものなのか？　どうしてアリカンテなのか？　どうしてアーモンドの菓子なのか？・・・。お菓子を売ることを仕事にする一家に生まれたのだから、そういう歴史を知っておきたいと思って勉強してきました。」

アナはそう言って、クリスマス菓子に関する私の疑問のあれこれに答えてくれた。彼女に道案内をしてもらって、スペイン菓子の世界のいくらかを紹介しよう。その舞台がクリスマスなのは、普段はやや地味で目立たない感のあるスペインのレポステレリア（菓子、デザート）の世界に、もっとも華々しくスポットライトがあてられるのがクリスマスシーズンだから。そして、元々はカトリックの祭日であるクリスマスの菓子の由来が、実はユダヤ教徒やイスラム教徒にある、というような事実そのものが、スペインの経てきた独自の歴史の一端を物語ってくれるからだ。

写真
左頁 サン・ミゲル市場内の「オルノ・サン・オノフレ」
右頁上　左からトゥロン・デ・ヌエス、パン・デ・カディス、トゥロン・デ・ナランハ
右頁下　「オルノ・ラ・サンティアゲサ」のアナ

クリスマスは2週間続く

アナは、マドリードの老舗菓子店を営む一家の2代目で、お父さんが今も竈で菓子やパンを焼く「オルノ・サン・オノフレ」と、妹が取り仕切る「オルノ・ラ・サンティアゲサ」、新しく市場のなかにできた支店などの営業、企画を担当している。「クリスマス。セマナ・サンタ(復活祭)。トドス・ロス・サントス(万霊節)。スペインの季節の行事の基本はカトリックの祭日で、それぞれの祭日に決まりの菓子があります。季節の行事とそれに欠かせない料理や菓子。次の世代に伝えていくべき大切な文化ですね。」

様々な行事のなかでも、クリスマス時期の菓子店の活気には格別のものがある。それというのもカトリックのクリスマスは日本で一般に想像するように12月25日だけではなく、12月24日のノーチェ・ブエナ(クリスマス・イブ)から1月6日のディア・デ・ロス・レジェス(公現節)までの長い期間にわたるということが、大きな理由だろう。

クリスマス週間のあいだ、多くの家庭ではクリスマス菓子を盛り合わせた大皿が用意され、食後やおやつの時間に家族や訪れた客に供される。そこにはトゥロン、ポルボロン、マサパンなど比較的日持ちする菓子が色とりどりに盛り合わせられている。そして、クリスマスの最後の祝日である1月6日にはロスコン・デ・レイジェスが用意される。これらの菓子はスペインの人々にとってクリスマスを象徴する、なくてはならない存在なのだ。まず、クリスマス菓子というと一番に挙げられるトゥロンの歴史をひも解いてみたい。

アラブ人の作り始めたトゥロン

アーモンドはローマ人、あるいはギリシャ人によってイベリア半島にもたらされた。なかでもいち早くアーモンドを生産するようになったのが、降雨量が少なく平均気温が極端に下がらないアリカンテの山岳地帯だった。

アーモンドと砂糖と蜂蜜。3つの主要材料がそろったところで、この地にやってきて定住したアラブ民族が、トゥロンを作り始める。今もモロッコやチュニジアなど北アフリカで、当時とほとんど同じ製法の菓子が作られている。

その後、地中海沿岸地方で発達した農業市の影響で、トゥロンはスペイン各地へと売られていくようになる。トゥロンが作られるのは、秋のアーモンドの収穫期のあと。そして、トゥロンが遠く首都のマドリードに到着する季節が、およそクリスマス時期だった。保存料のなかった時代、トゥロンも現在のように保存のきく菓子ではなく、あくまでアーモンドという主材料の収穫期に合わせて作られる季節の菓子だったことを考えると、この流れは理屈に合っている。こうして、クリスマスとトゥロンが結びつくことになる。

トゥロンはアーモンドと蜂蜜、砂糖などを混ぜ合わせて固めた菓子で、粒状のアーモンドの入った固いタイプ「トゥロン・デ・アリカンテ」とヌガー状に練った柔らかいタイプ「トゥロン・デ・ヒホーナ」の2種類が基本だ。そこへ次第に新しいバージョンが加わり、今ではデパートのトゥロン売り場に並ぶ種類は20種から30種以上。ただし、有名な菓子店で手作りされるトゥロンは、今も伝統的な数種類のものに限られる。前述の2種に加えて、ココナッツを固めた「トゥロン・デ・ココ」。マサパン生地に砂糖漬けのフルーツを埋め込んだ「トゥロン・デ・フルータ」。卵黄を加えて練った「トゥロン・デ・ジェマ」などが、その主だった顔ぶれだ。

ほかにも、マサパン生地のなかに数種類の生地を挟んで巻いたアンダルシア生まれの「パン・デ・カディス」。バルセロナ生まれの「ジェマ・トスターダ（焦がしたカスタード）」。これは、カタルニアのもっとも有名なデザート「クレマ・カタラナ」をそのままトゥロンにしたようなもの、と考えると想像しやすいだろう。

マドリードには、トゥロンだけを売り物にする専門店がある。カレテラ・デ・サン・ヘロニモに面して今も古めかしい構えの「カサ・ミラ」は、12月に入ると日ごとに店の前の行列が長くなっていく。大きな塊からグラム単位で切り取って売るここのトゥロンは決して安くはないが、その質感も香りも、スーパーでパッケージに入れて売られているものとは比較にならない。

トゥロン・デ・アリカンテ
中に粒状のアーモンドが入った、固いタイプのトゥロン

トゥロン・デ・ヒホーナ
ヌガー状に練った柔らかいタイプのトゥロン

マドリーの老舗トゥロン専門店、「カサ・ミラ」
マドリードの人々に愛されてきた伝統と風格が店構えにも漂う。

写真右　砂糖漬けのフルーツ入り、トゥロン・デ・フルータ
写真左　計り売りのトゥロン・デ・ヒホーナ

とはいえ、パッケージ入りでも健闘しているメーカーもある。カタルニア本社のトゥロンメーカーは、マドリードの中心地に店舗をかまえて3年。バルセロナでは定番の、マドリードとはまた少しタイプの違うトゥロンには、多くのファンがついてきている。今年のニューフェースは、「エル・ブジ」で有名なアドリア兄弟の弟アルベルトがプランニングしたトゥロンで「フランボアーズ味」「ピニャコラーダ味」など発想も面白く、素材の質も良い。トゥロンの人気争いは、むしろこれから面白くなりそうだ。

アルベルト・アドリアプロデュースの新しいタイプのトゥロン。
定番のものとは異なるが、珍しいものもあり、思わず食べてみたくなる。

モダンシックな店内に、ディスプレイされたトゥロン。
伝統的なものだけでなく、様々なものが取り揃えられている。

棚にズラリと並んだ、数々のトゥロンたち。
色や見た目は違うが、これらは全てトゥロン。いかにスペイン人の生活に浸透しているかが良くわかる。

贅沢なアーモンド菓子マサパン

アーモンドと砂糖を練って焼くマサパンもまたアラブ文化の遺産といえる。アラブ語での名前は「マウラバン」、座っている王という意味で、アラブ人たちが平たく丸いマサパンの中央に王の顔を刻んでいたことに由来すると言われる。

この菓子は平たい箱に入れてキプロス島に運ばれ、そこから当時の商業の中心地だったバレンシアへ送られてヨーロッパの国々へと届けられ、いくつもの国で普及していく。スペインでも、1525年に出版されたルペルト・デ・ノラの料理の本にはすでに、いくつかのマサパンのレシピが載っている。当時は、マサパンは王侯貴族のための贅沢な菓子だったこともわかる。

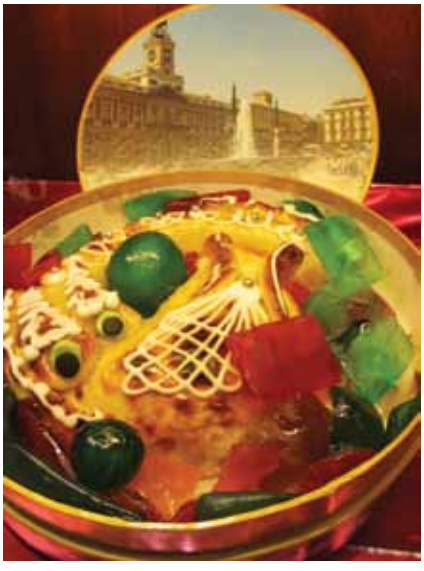
スペインでマサパンの産地としてもっとも有名になのはトレドで、最初にマサパン作りを始めたのは修道女たちだった。修道院で、最初は寄進者への返礼として菓子を作り、のちには収入を得るための手段として菓子作りに従事してきたという伝統はスペインの全土に見られるが、トレドでもドミニコ会の修道女たちが、マサパン作りを受け継いできている。

修道院だけではなく、トレドの街にはマサパン専門店が多くみられ、町の名物として広く知られている。スペインのマルコナ種のアーモンドは世界でトップと言われる美味なアーモンドで、特に製菓の世界では珍重されているが、トレドでは地中海岸を中心とする産地からマルコナ種のアーモンドを取り寄せて、マサパンを作っている。

マサパンのなかでも「アンギーラ（ウナギ）」と呼ばれる形のものが、クリスマスには菓子店のウィンドウに飾られる。どうしてウナギなのか？ちなみに、日本人の私にはウナギというよりドラゴンのように見える風貌だが。

「アンギーラをクリスマスに、という由来は特にないけれど、ローマ時代からウナギは悪運をよけるシンボルだったようです。幸運を招く形に作った贅沢なマサパン。クリスマスにぴったりだからではないでしょうか。」

アナの店でも、マサパンは高級な菓子のひとつであり、「アンギーラ」はそのなかでも贅沢品だが、クリスマスプレゼントとして欠かせないアイテムだという。



ショーウィンドウに飾られた、「アンギーラ」。
ユーモラスな見た目もさることながら、ピッタリの丸いパッケージもそれぞれ異なった素敵な柄が描かれている。
クリスマスに欠かせないプレゼントだ。

素朴な庶民のクリスマス菓子、ポルボロン

小麦粉とラードと砂糖を主材料とするポルボロン、マンテカード、マンチェゴなどは、16世紀ごろからイベリア半島の菓子の歴史に登場した。大晦日の「ウバス・デ・ラ・スエルテ（幸運の12粒のぶどう）」と同じく、備蓄していた食料を祭日のために活用するという発想から生まれた、庶民の菓子と言える。

ポルボロンは、アンダルシア地方のエステパ、アンデケーラ、コルドバなど、小麦と豚の油脂だけが豊富にある貧しい地域で生まれ、それがラ・マンチャ地方へともたらされて、その地の産物であるワインを加えてマンチェゴという菓子に変化した。また、ポルボロンは小麦粉の分量が多いので、その粉を焦がすことで独特の風味を加え、クリスマスの菓子として定着してきたのに対して、卵を加えてしっとりと仕上げたマンテカードは、年間をとおして朝食などに登場する。これらの素朴で質素な菓子類は、トゥロンやマサパンが高価なアーモンドという素材ゆえに贅沢な王侯貴族の菓子として始まったのに対して、スペインの庶民から生まれた菓子の流れということになる。

ちなみに、この機会にぜひとも訂正しておきたい間違った風聞がひとつ。日本でいつのころからか、「ポルボロンを口に入れて3回ポルボロンと言うと幸せになる」という説が飛び交うようになった。今回のガイド役のアナをはじめ、製菓にかかわるプロの人たちに聞いてみたが、「スペイン人は誰も、そんな説を聞いたことがない」というのが共通の意見だ。

どうも、冗談好きのスペイン人にからかわれた日本人がいて、その人が冗談を真に受けて広めてしまったのではないか、と彼らは言う。第一、スペイン人がどのようにしてポルボロンを食べるかを知っていたら、こんな説は生まれないだろう。スペインでは、紙包みのポルボロンを手のなかでぎゅっと握りしめて、粉が飛び散らないように固めてから紙を開いて食べるのだ。ということで、本誌の読者の方々には今後率先して、この間違った情報を払しょくしていただきたいものと願っている。

キャンディのような紙包みが特徴的なポルボロン。

クリスマス最後の祭日を飾るロスコン・デ・レイジェス

アーモンドと蜂蜜を使った、いかにもアラブ起源の菓子が勢ぞろいしているクリスマス菓子のなかで、少し異色の菓子がロスコン・デ・レイジェス（王様の日のリング菓子）だ。

この菓子の始まりは、古代ローマに遡るといわれる。イベリア半島における「小麦粉を使って焼いた菓子」の大部分のルーツはユダヤ教徒にあると言われていることも、留意してもいいだろう。

ロスコンはブリオッシュに似たオレンジの香りのパン生地で、リング型に焼くのでロスコン（大きなリング）と呼ばれる。ロスコンに似た菓子はフランスその他のカトリックの国々にもみられるが、形状は必ずしもリングではない。共通なのは、中に小さな瀬戸物のフィギュアが入っていて、これが当たった人に幸運を招くといわれていることだ。

ローマ時代には冬至の日にロスコンの原型とみられる丸い菓子が作られ、そのなかに乾燥ソラマメが入れられていて、それが当たった人は、その日限りの「王のなかの王」と呼ばれたという。このニュアンスがそのままカトリックの伝統に組み込まれてフィギュアが入れられるようになったと思われるが、面白いことにスペインのなかでも地方によっては、フィギュアだけでなく乾燥ソラマメも入れる習慣がある。その場合、「フィギュアが当たった人は今日の王様、ソラマメが当たった人はこのロスコンの代金を払う」ということになっている。

ロスコンは公現節に深く結びついた菓子で、1月5日から6日にかけて集中的に販売されるのだが、実は近年人気上昇中。ここ10年で売上が伸びた唯一のクリスマス商品と言われている。その人気の理由としては、甘くて固い今までのクリスマス菓子のグループより、それほど甘くないパン生地のロスコンが現在のスペイン人の嗜好にあっている、ということが考えられる。

中には、当たった人に幸運を招くと言われる瀬戸物のフィギュアが。ぽってりとした丸い形と上にのったアーモンドや砂糖漬けのフルーツなどがとても可愛らしい。

しかしそれ以上に感じられるのは、「スペインのクリスマスそのものが変わりつつある」という事実だ。マドリードの下町をアナと歩きながら、「最近ベレンを見かけなくなった」という話題になる。ベレンとはキリストの生誕シーンを再現した飾りで、近年までのスペインでは、各家庭だけでなく多くの店のウィンドウにも、それぞれに意匠を凝らしたベレンが飾られていた。しかし今、下町を歩いてもめったにベレンのある店には出会わない。

「ベレンは飾らないけれどクリスマスツリーは飾る。デパートでは、3人の王様に代わってパパ・ノエル（サンタクロース）が子供たちに挨拶する。そんなアメリカナイズが本当に景気回復につながるのでしょうか？私はむしろ、スペインらしさを大切にしなければ、観光立国スペインの再起は難しいと思いますが・・・。」

複雑で豊かなスペインの歴史の断面を見せてくれる、クリスマス菓子の色々。それを守っていくことで新しいスペインを発展させたいと力説するアナや彼女たちの世代に、これからも伝統菓子の世界で活躍してほしいものだ。

文・写真　渡辺万里

INFORMACIÓN

本誌でご紹介したお店の情報

オルノ・デ・サンオノフレ
Horno de San Onofre
Calle Hortaleza 9, 28004 Madrid, España
+34 915 31 83 76
www.hsonofre.com

オルノ・ラ・サンティアゲサ
Horno la Santiaguesa
Calle Mayor 73, 28013 Madrid, España
+34 915 59 62 14

オルノ・デ・サン・オノフレ サンミゲル市場店
Horno de San Onofre Mercado de San Miguel
Plaza San Miguel s/n, 28005 Madrid, España
+34 915 41 67 92

カサ・ミラ
Casa Mira
Carrera de San Jerónimo 30, 28014 Madrid, España
+34 914 29 88 95
www.casamira.es

トロンス・ビセンス
Torrons Vicens
Calle Mayor, 43, Madrid 28013, España
+34 915 48 94 02
www.vicens.com

※ 上記情報は、2014年2月時点のものです。
変更する可能性がありますのでご注意ください。

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

スペインの伝統菓子

スペインという国は、その地域ごとに様々な文化や風土を持った国である。それゆえお菓子、とりわけ伝統菓子には地域ごとに、色々な特色が見受けられる。私はスペインの地方都市や、小さな町や村を旅して回るのが好きだが、それはそれぞれの土地で、面白い伝統菓子に出会えるからだ。

AVILA

首都マドリードの北西に位置するカスティーリャ・イ・レオン州アビラ県の都市。
市壁に囲まれた旧市街と、その外に点在する教会群が世界遺産にも登録されている。

アビラ

20年以上昔、一番最初に訪ねた地方都市が、城壁の町「アビラ」だ。この地には、有名な「ジェマ・デ・サンタ・テレサ」がある。

「聖女テレサの黄身しぐれ(?)」(ジェマ＝黄身)とでもいうべきお菓子で、材料はほとんど卵黄と砂糖だけ。今はスペイン各地で見受けられるお菓子だが、ここアビラの「ジェマ・デ・サンタ・テレサ」はややあっさりしていて、やさしい味わいである。アビラの銘菓となった所以であろう。

コロンと丸い形が、素朴で可愛らしい『ジェマ・デ・サンタ・テレサ』

SEGOVIA

アビラ同様カスティーリャ・イ・レオン州にあるセゴビア県の県都。古代ローマの水道橋やディズニー映画の『白雪姫』に登場するお城のモデルになった古城などがあり、マドリードから日帰りで訪れることのできる人気の観光地。

セゴビア

水道橋で有名なセゴビアといえば、老舗レストラン「カンディド」に代表される豚の丸焼き料理などが広く知られているが、お菓子でいうと何といっても「ポンチェ・デ・セゴビア」であろう。

柔らかいスポンジ生地でカスタードクリームを挟み、上にマサパンと呼ばれるアーモンドと砂糖を練った生地を薄くのせて飾り付ける。各国のセレブも訪れるレストラン「カンディド」で出てくるそのお菓子はセゴビアの中でもまた一段と格別の味わいである。

GUADALAJARA

マドリードの北東に位置するカスティーリャ＝ラマンチャ州グアダラハラ県の都市。観光都市としての人気はそれほど高くないが、インファンタード宮殿やアルカサルなどがある。

グアダラハラ

ビスコッチョとは長崎カステラのルーツといわれる、スペインのお菓子であり、実家がカステラ屋である自分にとっても、思い入れの深いスペインの伝統菓子である。ただ一口に、「ビスコッチョ」といっても、地方ごとにまた、季節祭事によっても様々な伝統的ビスコッチョが作られている。

中でも僕が好きな物の一つにグアダラハラの「ビスコッチョ・ボラチョ」(＝酔っ払いのビスコッチョ)がある。このお菓子は、焼いたビスコッチョをある程度時間をおいてから、ブランデー入りのシロップにたっぷりと浸したお菓子である。そのユニークなネーミングもさることながら、思いの外アルコールは控えめで、お酒好きでなくても楽しめる味わいである。

正直、グアダラハラという街は、観光で訪れるような町並みにはほど遠いのだが、このお菓子があることで、ある程度知名度が上がっているような気がする。そういう点でもこの「酔っ払いのビスコッチョ」のがんばりには親しみを感じてしまうのである。

見た目はカステラにそっくり!?
「ビスコッチョ・ボラッチョ」

SEVILLA

アンダルシア州の州都。闘牛やフラメンコの本場であり、また、大聖堂、アルカサルなど名所が多数あるため、観光都市としての人気が非常に高い。温暖な気候やおおらかな人柄など、スペインのイメージそのものの都市。

セビリャ

スペイン南部のアンダルシア地方は、太陽とフラメンコ、セビリャの巨大な大聖堂(カテドラル)など、最もスペインらしい雰囲気を持った地域である。

このアンダルシア地方の数ある伝統菓子の中でも、最も有名な物といえば、セビリャのポルボロンであろう。素朴なクッキーのようなお菓子だが、その独特な製法により、ホロホロと口の中でとろけていくような食感が特徴である。僕の店でも、オープン以来人気の菓子となっている。意外性のある食感が人気の理由のようだ。

これからも、できるだけスペイン各地を旅して、地方の素朴な伝統菓子を広めていきたいと思っている。

文・写真　山口正見

山口正見
やまぐちまさみ　/　Masami Yamaguchi

1967年 長崎県に生まれる。
1992年大学卒業後、「青山シャンドン」(東京)にて洋菓子作りの基礎を学ぶ。渡西し、マドリードにてダニエル・ゲレロ氏に師事、「オルノ・サン・オノフレ」「ラ・サンティアゲサ」「パナデリア・タオナ」(ブーランジェリー)に勤務し、スペイン菓子を学ぶ。その後渡仏、2年間フランスで学んだ後帰国。
1998年長崎市の「スペイン菓子セヴィーリャ」のシェフに就任。
2004年西彼杵郡時津町に「スペイン菓子サン・オノフレ」を開店。

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
TEL: 095-860-8180　FAX: 095-860-8181

スペインでのお菓子修行の思い出と、現在日々感じること

こんにちは！私は、茨城県守谷市にて焼き菓子専門のスペイン菓子工房ドゥルセ・ミーナを開いております、藤本恭子です。スペイン菓子の製造、店舗や朝市での販売や、通信販売、卸販売などを行っております。今日は、スペインでのお菓子製造の経験や、日本でスペイン菓子を作るなかで、日々感じていることなどについてお話したいと思います。

写真

スペイン菓子工房ドゥルセ・ミーナの店舗の様子。
スペイン全土にあるお菓子や、地方のお菓子など、約20種類くらいが並んでいます。

「スペインでの日々」

私は、2004年の終わり頃から4年間スペインに滞在しました。この間に、語学学校でスペイン語を数か月勉強した後、お菓子屋さん、レストラン、パン屋さん、アイス屋さんなどで仕事をし、たくさんのスペイン人シェフや同僚や、近所の方々にお世話になりながら、スペイン菓子について学ぶことができました。地域も多岐にわたり、4年間に計6回引っ越しをし、滞在した町は北から南まで、なんと7箇所（！）にも及びました。じっとしていられない私の性格もありますが、それほど、スペインの各地方の個性や特色の違いが私の興味を駆り立てた、ということでもあります。

その中でも、お菓子修行時代にアリカンテ県にある、パコ・トレブランカさんの工房で過ごした期間が一番印象的でした！アリカンテ県はアーモンドの産地の一つで、トゥロンの大きな工場が立ち並ぶヒホナという町もあります。私は、アリカンテの街から車で30分くらいの小さな村、モノバールにある工房で約1年半過ごさせてもらいました。

やはり一年の中でも一番多くの菓子を作るのはクリスマスでした。11月半ばくらいから手作りのマジパンのトゥロンや、チョコレートのトゥロンなどを作ったり、パネトーネやアーモンドのチョコレートがけ、ポルボロン、ブッシュドノエル（Tronco de Navidad）、マジパン人形・・・など。クリスマスに近づくに従って、仕事の時間が長くなり、注文の多い時などは夜9時、10時、になることなどもたびたびありました。

写真

左上：マヨルカ島、パルマ・デ・マヨルカにあるお菓子屋さんの前で。
右上：パコ・トレブランカさんの工房（当時）にて。
左下：パコ・トレブランカさんの工房にて、ロスコン・デ・レイエス（王様たちのリングケーキ）の製造風景
右下：ガリシア地方、シグエイロにあるお菓子屋さんにて、パンガジェーゴの製造風景。

クリスマスのイブの24日は午前中で仕事は終わり。お店から従業員に、プレゼントとしていろいろなお菓子が配られたり、同僚たちと“¡Feliz Navidad!”とお互い笑顔で挨拶をして家に帰ります。クリスマス当日の25日はお休みで26日から仕事再開。スペインのクリスマスは、1月6日の公現節まで続くため、長く休んではいられません。引き続き注文をこなしたり、ロスコン・デ・レイエス（王様たちのリングケーキ）の準備を始めたりします。クリスマスで帰省していた同僚たちも戻ってきて、「クリスマスどうだった？」なんて会話をしながら、菓子作りをしていました。

「日本でスペインのお菓子を」

帰国後、日本に工房をオープンしたのですが、日本では、スペイン菓子はまだまだご存じない方が多いため、私の茨城県守谷市にあります小さなお店には、スペインに行ったことがあるお客様はもちろん、スペインには一度も行ったことの無い方、また、スペイン菓子初体験の方も多くいらっしゃいます。

これまでのところ、私が予想していたよりも、スペイン菓子が日本で受け入れられていることを日々感じています。
「ちょっと変わっているけどおいしいからまた買いに来たわ！」
「甘いものが苦手だけれども、これなら食べられるわ！」
「こんな食感のお菓子があったんだ！」
こんな感想を頂くことも多くなってきました。

使用している香料などが日本の洋菓子とは少し違うため、たとえばバニラではなくシナモンを使ったり、甘いワインの香りをつけたりなど、甘さの印象が異なるのかもしれません。

お客様とお話しているときによく聞かれることがあるのでここで紹介してみたいと思います。

写真左：ポルボロン
中央：バスクケーキ、中央にはバスクの伝統的な模様が見てとれます。
右：スペイン菓子工房ドゥルセ・ミーナのロゴ。ロスコン・デ・レイエス（王様たちのリングケーキ）をかたどり、アラブ文字風の字体を使用し、アラブ文化の影響を受けたスペイン菓子を表現しています。

「どうしてスペインなの？」

ポピュラーなフランス菓子ではなく、なぜスペインを選んでお菓子を作っているのかということを不思議に思われることも多いようです。

スペインに行った際に、今までに食べたことのなかったお菓子を食べて、おいしさに衝撃を受け、自分でも作りたいと思ったことがきっかけです。また、実際にスペインで修行した際、地方ごとに大きな違いがあり、非常に興味深かったので、是非日本にも紹介したいと思いました。

「スペイン菓子の特徴って何？」

スペインは、アーモンドの生産量世界第2位というくらい、たくさんのアーモンドが作られています。そのため、アーモンドを使った菓子が、スペイン全土にたくさんあります。また、シナモン、アニス、柑橘系の香料、ワイン、ラードの使用や、バターの代わりにオリーブオイルを使うことがあるのも、大きな特徴です。

材料となるアーモンド、ヘーゼルナッツ、オレンジなど、自国で生産しているおいしいものを使って生産しているお菓子という印象も個人的にあります。

「おススメはどれ？」

スペイン菓子を初めて食べるという方からよく尋ねられるのですが、やはり日本でよく知られているポルボロン、あまりクセのない、アーモンドのタルトであるサンティアゴのタルト、バスク地方のバスクケーキなどをお勧めしています。

まだまだ日本では、スペイン菓子を食べたことがない方がたくさんいらっしゃると思いますが、今後もできるだけスペインへ行き、たくさんのお菓子を紹介したいと思っています。

文・写真提供　藤本恭子

藤本恭子
ふじもときょうこ/
Kyoko Fujimoto

東京都出身、茨城県在住。
2004年に渡西し、レストラン、パン屋、アイスクリーム屋での修業を経てスペイン王室御用達のパティシエ、パコ・トレブランカ氏に師事、本格的にスペイン菓子制作を学ぶ。
帰国後、2012年11月に「お菓子工房ドゥルセ・ミーナ」を設立。現在はテレビで取り上げられるなど、日本に居ながらスペインと同じ味を楽しめる、と高い評価を得ている。

Pastelería
Dulce Mina

藤本さんのお店はこちら…

スペイン菓子工房
ドゥルセ・ミーナ
〒302-0131
茨城県守谷市ひがし野3-11-2
Tel: 0297-45-2740
営業時間：10：00 - 18：00
定休日：水曜日
お菓子のご紹介・通販ページ：
http://dulcemina.jp/

ファンサ（スペイン／リオハ）

1959年創業。食器メーカーとして、50年以上に渡り、スペイン・ポルトガル市場のリーダー的存在として活躍しています。耐熱性陶器に特化しています。

CAZUELA

カスエラ

カスエラはスペイン製の直火可能な耐熱陶器。
スペインではこの器を鍋代わりに、炒めたり、煮たりと様々な料理を作れる伝統的な陶器です。

カスエラ 12cm

オーブン価格（参考上代） ￥840（税込）

外径／（約）直径12×高さ3cm
内径／（約）直径10×高さ2.5cm

カスエラ 14cm

オーブン価格（参考上代） ￥1,050（税込）

外径／（約）直径14×高さ3.5cm
内径／（約）直径12×高さ3cm

カスエラ 17cm

オーブン価格（参考上代） ￥1,470（税込）

外径／（約）直径17×高さ4.2cm
内径／（約）直径14.5×高さ4cm

カスエラ 19cm

オーブン価格（参考上代） ￥1,680（税込）

外径／（約）直径19×高さ4.7cm
内径／（約）直径16.5×高さ4.5cm

カスエラ 21cm

オーブン価格（参考上代） ￥2,100（税込）

外径／（約）直径21×高さ5cm
内径／（約）直径18.5×高さ4.8cm

使用方法

初回使用時には大きな鍋にカスエラを入れ、丸一日ほど水につけます。その後、小麦粉をティースプーン１杯入れて沸騰させてください。また、はじめて火にかけられる際は、必ず弱火から調理してください。

⚠ 使用上の注意点

※使用時の急激な温度変化は避けてください。 ※空焚きは避けてください。
※ご使用後はよく乾燥させて保管してください。

※商品によりサイズに若干の差異が生じる場合がございますので、
あらかじめご了承ください。
※ラベルは予告なく変更される場合があります。

対応機器

電気コンロ　ガスコンロ　電子レンジ　オーブン　食洗機

※IH調理器には対応しておりません。

www.adelanteshop.jp

【お問合せ・ご注文は】 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
E-MAIL: info@adelanteshop.jp

clic

Centro de Lenguas e Intercambio Cultural

EL ARTE DE TAPEAR
タパスを食べるという芸術

El origen de las tapas españolas es confuso y ampliamente debatido. Aquí tienes las tres teorías más populares.

タパスの起源は不明瞭で様々な説があります。
今回は最も有名な説を3つご紹介します。

1 En el siglo XIII el Rey Alfonso X ordenó que su vino fuera servido con algo de comida para poder absorber mejor el alcohol. Los bares obedecieron y le ofrecieron una loncha de jamón, chorizo o queso sobre cada jarra de vino que ofrecían a su majestad. Es así que supuestamente surgió el nombre de la tapa, que literalmente hacía la función de tapa al cubrir las jarras.

13世紀、国王アルフォンソ10世がお酒を吸収しやすいような食べ物を出すように命じました。バル（スペインの居酒屋）はその命令に従いスライスしたjamón（ハム）、chorizo（スパイシーなソーセージ）やqueso（チーズ）などが置かれたお皿をワインのピッチャーの上に置いて差し出しました。この事から、スペイン語で"ふたをする"または"ふた"という意味の言葉から派生してtapaという名称が生まれたという説。

2 Otra teoría sugiere que la tapa servía una función menos elegante: la de mantener las moscas alejadas de las bebidas servidas.

飲み物が出される時にハエが寄り付かないようにお皿でふたをしたという、あまりエレガントではない単なる生活の知恵から生まれたという説。

3 Una teoría alternativa relata la historia de otro Rey Alfonso (esta vez el XIII) durante su visita a Cádiz en un día de mucho viento. Los anfitriones, por miedo a que la arena entrara en la bebida del Rey, usaron una rodaja de jamón para protegerla. El Rey se comió el jamón y le gustó tanto que repitió, creando una tendencia en la corte real y más tarde entre los ciudadanos de España.

別の国王アルフォンソ（今回は13世）がカディスを訪れた際に、風が強い日だった為、国王の飲み物に砂埃が入ってはいけないと（グラスの上に）ハムを一切れ置いたことがことの始まり。国王はこのハムを食べ、気に入った為、さらに同じ物をもう一度頼んだことから、その臣下の間でそれが流行るようになり、やがてスペイン全土に広まっていったという斬新な説。

5 TAPAS QUE HAY QUE PROBAR ANTES DE MORIR:
死ぬまでに食べておきたいタパス5品：

Cojonuda: Una tradición de Burgos que consta de un pedazo de morcilla servida sobre una rodaja de pan con huevo de codorniz.
Cojonuda（コホヌーダ）ブルゴスの伝統で、スペインのモルシージャーかけをスライスしたパンの上にうずら卵と一緒に乗せたもの。

Croquetas de jamón: Una masa de bechamel con jamón envuelta en crujientes migas de pan.
Croquetas de jamón（ハムのコロッケ）ふわふわのクリームソースとハムが入ったカリカリのコロッケです。

Gambas al pil pil: Plato que se sirve caliente normalmente en pequeñas cazuelas de barro con gambas cocidas en aceite, ajo y picante.
Gambas al pil pil（小エビのオリーブオイル煮）Cazuelaカスエラと呼ばれる小さな陶器の丸いお皿にオリーブオイルとガーリックと鷹の爪で調理されたエビの料理。

Pimientos del padrón: Pimientos dorados ligeramente picantes y rociados con sal. ¡Perfectos como acompañamiento para las bebidas!
Pimientos del padrón（スペインのしし唐）ちょっぴり辛目のしし唐を揚げて、塩をふったもの。飲み物のおつまみに最適！

Banderillas: Debe su nombre a las banderillas que usa el torero ya que simula su forma. Se decora con huevos de codorniz, pimientos, pepinillos y aceitunas.
Banderillas（バンデリージャス）闘牛士が使う尖ったダーツ、Banderillaの形を模倣したことからこの名前がつけられました。うずら卵、ピーマン、ピクルスやオリーブなどをきれいに爪楊枝に串刺しにしたもの。

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

スペイン・ヘレス原産シェリーのワイナリー

『Barón（バロン）』の歴史とシェリーへのこだわり

シェリーは、スペインのアンダルシア地方のヘレス原産の白ワインです。
ヘレスのワインは世界中に広く知られるようになり、現在もヨーロッパ、アメリカ、日本など世界中で愛されています。
株式会社キムラでは、スペインのサン・ルーカル・デ・バラメダに位置する『バロン社』より7年前からシェリーを輸入しています。
今回より多くの方にシェリーの奥深さ、魅力を知っていただきたいという想いを込めて、
彼らの歴史からシェリー造りへのこだわりまでをご紹介いたします。

バロン社の歴史

マヌエル・バロン・フェルナンデスは妻のドローレス・ロメロ・サンチェスの実家から熟成貯蔵庫(ボデガ)とワイン醸造技術を譲り受け、1895年、ワイン醸造会社としてバロン社（Bodegas Barón）を設立しました。妻の実家、ロメロ家はブドウ栽培、ワイン醸造に明るく、1631年創業以来、ドローレスの父親、ラファエル・ロメロの代まで絶やすことなくサンルーカル・デ・バラメダの地でワイン造りに従事してきました。バロン社のその高い技術とワインの卓越した質の高さは比類ないほどのものでした。
1984年、ホセ・ロドリゲス・ヒメネスはバロン社の所有権を得ました。サンルーカル・デ・バラメダでワイナリーのオーナーになることが彼の長年の夢でした。バロン社を取得後、バロン社の事業を拡大するため、2ヶ所のブドウ畑、エル・アト（El Hato）とエル・ポエド（El Poedo）を購入し、最新設備のワイン熟成貯蔵庫（ボデガ）を建設しました。ブドウ栽培から瓶詰まで一貫した管理システムに基づいてワイン造りを行う新しいバロン社をスタートさせました。
現在、エル・アトは最新設備と技術を備えたボデガを4つ、エル・ポエドはボデガを1つ所有しています。ホセ・ロドリゲスが育てた新しいバロン社をホセ・ロドリゲスの二人の息子、ファン・ルイスとホセが相続し、ロドリゲス兄弟が経営を行っています。

バロン社のこだわり

◇ 伝統へのこだわり　～ソレラシステム（Sistema de Criaderas y Solera）～

バロン社は創立当時から受け継がれる伝統的シェリー樽熟成製法、ソレラシステムで熟成・貯蔵しています。バロン社のソレラシステムは3段に組まれ、積み上げられた樽は下からそれぞれソレラ、第一クリアデラ、第二クリアデラと呼ばれます。そして、一番上にソブレタブラを置きます。
バロン社のボデガでソレラシステムに使用されているボタ（樽）は5000樽以上あり、創立された1631年から現在に至るまで、ワインの味を約400年にわたって引き継いでいます。
バロン社の製法は伝統的ソレラシステムを忠実に遂行しており、最新技術をほとんど使用していません。すべてのボデガで使用している設備は噴霧器だけです。地球温暖化現象の影響で猛暑が続き、マンサニージャのフロール（産膜酵母）に必要最低限な湿度が期待できないときのみ噴霧器を使ってボデガ内部の湿度を調整しています。

サン・ルーカル・デ・バラメダ市内

◇ 地元へのこだわり　～サンルーカル・デ・バラメダ～

ヘレス三角地帯を結ぶ3点の1つの町、サンルーカル・デ・バラメダは、ヘレスから北西へおよそ20キロ離れており、大西洋に流れるグアダルキビル川（El Guadalquivir）の河口と大西洋の合流地点に位置する歴史ある港町です。グアダルキビル川で流された土砂が堆積し河岸段丘となります。河岸段丘の高地部がエル・バリオ・アルト（El Barrio Alto）、低地部がエル・バリオ・バホ(El Barrio Bajo)。この二つの高低差は数メートル。また西側の大西洋から吹く海風は湿気を多く含んでいます。海風が高地部の段丘崖にぶつかった後、サンルーカル・デ・バラメダの旧市街へと湿った風がゆっくりと運ばれます。そのため、サンルーカル・デ・バラメダはヘレスの他の地域より気温が穏やかで湿度が高くなります。このようにしてこの土地特有の地形がミクロクリマ（限定された地域の気候）を形成します。ブドウ畑はグアダルキビル川の河口が大西洋に合流する地点が一望できる小高い丘にあります。ブドウの木は強い日差しを浴び、西から吹く心地よい海風に潤されながら育ちます。

◇ マンサニージャへのこだわり　～D.O.マンサニージャ＝サンルーカル・デ・バラメダ～

マンサニージャはサンルーカル・デ・バラメダでのみ醸造されるシェリーです。マンサニージャはブドウ品種も醸造工程もヘレスのフィノと全く同じですが、サンルーカル・デ・バラメダでのみ造られます。母なる大地であるサンルーカル・デ・バラメダのミクロクリマがフロールに作用して、フィノより柔らかい味わいと潮の香りが感じられるマンサニージャとなります。そのシェリーはヘレス=シェリー原産地呼称の一部としてD.O.マンサニージャ=サンルーカル・デ・バラメダ（D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda）と呼ばれています。
マンサニージャの熟成年数が進むにつれて、フロールはクリアデラの樽の中で生物学的活動が尽きてしまいます。そのため、酸化が進み、しだいにすっきりとした辛口の特徴と酸化熟成したアモンティリャードの特徴を合わせもった非常に特別なシェリーができます。マンサニージャ・パサダ（Manzanilla pasada）と呼ばれ、バロン社で製造されるマンサニージャ・パサダの熟成年数は7年です。

バロン社の未来への展望

◇ 環境にやさしいブドウ栽培とワイン造り

ロドリゲス兄弟は「次回の収穫は特別になるだろう」と期待しています。なぜならば、ブドウ畑の土壌に養分を与え、農薬を使わずに害虫を駆除しながら、ブドウを大切に育て、環境にやさしいブドウ栽培に取り組んできたからです。バロン社にとって初めての試みであり、そのブドウが来年初めて収穫されます。環境に優しい新しいマンサニージャ造りに挑戦します。

◇ 新しい企業イメージの構築と確立

バロン社はおよそ400年の歴史をもつ老舗ワイナリーです。バロン社は創業以来、伝統、経験、醸造技術、品質を受け継ぎ、維持するために日々努力を重ねてきました。そして、バロン社ブランドは高品質で秀逸なシェリーとして広く知られるようになりました。
現在、ワイナリーの経営は新しい世代へと受け継がれたばかりです。若い世代のロドリゲス兄弟たちが担うバロン社のこれからの未来に向けて、老舗の伝統と格式を踏まえながら、バロン社ブランドのより新しいイメージの構築と確立を目指します。また、まだ販売されていない国外市場への開拓にも取り組みます。

「どうもありがとう、ジャパン」

日本のバロン社ブランドを愛するすべての方への感謝の気持ちを伝えるためにバロン社のホセ&ファン・ルイス・ロドリゲス兄弟が学んだ大切な日本語、「どうもありがとう（MUCHAS GRACIAS）」。
シェリーを愛する日本の皆様へ心より感謝をこめてマンサニージャのグラスで乾杯。「DOMO ARIGATO（どうもありがとう）」の日本語には日本の皆様への彼らのたくさんの熱き想いが込められています。

故 ホセ・ロドリゲス・ヒメネス氏（写真左端）とホセ＆ファン・ルイス・ロドリゲス兄弟

日本の皆様、これからもバロンをよろしく!! ご愛顧を!!

バロン社
（スペイン／アンダルシア／サンルーカル・デ・バラメダ）

Bodegas Barón, S.A
SANLÚCAR DE BARRAMEDA

バロン・マンサニージャ

シェリー・辛口 【750ml】
アルコール度数／15度

＜葡萄品種＞ パロミノ100%
＜熟成期間＞ 5年間

やわらかくバランスの良い味わいで塩味をわずかに感じます。
麦わら色で、シャープですが、カモミールのような香りも。ドライで特に軽やかなワインです。

※この他にも多種のシェリー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　FAX.082-241-4375
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。

アルス・クアトラ・ガッツ　～4匹の猫～

「二人乗り自転車に乗るラモン・カザスとペラ・ロメウ」
（1897年、ラモン・カザス・イ・カルボ 画） 油彩、カタルーニャ美術館蔵

文学キャバレーや文学カフェというと、まず花の都・パリを思い浮かべる方が多いのではないだろうか。なかでも有名なのが、1881年にモンマルトルで開業した「ル・シャ・ノワール（黒猫）」。ロドルフ・サリが仕掛けたこの店は、たちまち、ベル・エポックを象徴する一大社交場となる。芸術家たちの新作発表の場としても機能し、刺激を求めてやってくる人たちで賑わった。足しげく通った顔ぶれには、ゾラ、ヴェルレーヌ、ロートレック、スタンランなどがいる。音楽家としては、例えばドビュッシーがかかわっていたし、サティが一時期ピアニストとして雇われており（そして追い出された）、ラヴェルは、ここでピアノを弾くサティと出会って大きな刺激を受けたのだった。

この興奮は隣国ドイツに伝わり、モンマルトルのキャバレーとは一味違った「カバレット」が生まれるのだが、西側のお隣スペインでも世紀末のそのまた末、「シャ・ノワール」をお手本とした芸術カフェが誕生する。それが、バルセロナ・ゴシック地区のカザ・マルティにオープンした、「アルス・クアトラ・ガッツ（四匹の猫）」だ（1897年）。

猫にちなんだこの名は、もちろん「シャ・ノワール」と関係があるが、「4」という数字は、オーナーのペラ・ロメウ、提案者ミケル・ウトリリョ、そして経済的な支援者でもあるサンティアゴ・ルシニョールとラモン・カザスという、開店にかかわった芸術家仲間4人を暗示しているという。ちなみにスペインでは、「4」は「わずかの数」という意味で使われることもある。そのへんも、洒落でかけているのかもしれない。

「クアトラ・ガッツ」のような店が、他でもないバルセロナに出現したのは、必然と言えるだろう。もともと進歩的な精神土壌をもつこの都市は、ヨーロッパのムーヴメントに敏感で、それを受け入れる素地もあった。19世紀末から20世紀初頭には、「モデルニスモ」の中心地となっている。モデルニスモとは、フランス語で言うところのアール・ヌーヴォー。主に美術や文学の分野にみられた芸術運動、またはその様式である。ちなみに、マドリードにおけるモデルニスモはまた違う文脈で、もっぱらラテンアメリカ文学と連動した運動だったが、バルセロナのモデルニスモ（カタルーニャ語ではムダルニズマ）は、特に美術・建築において大きな花を咲かせたのだった。この新しい芸術・文化潮流は、カタルーニャ独自のアイデンティティを見直すという思想的な側面も持ちながら、ここバルセロナで活発に動いていた。

それを育んだ重要な拠点のひとつが、「クアトラ・ガッツ」なのである。

クアトラ・ガッツでは様々なイベントが行われた。展覧会、コンサート、詩の朗読、影絵芝居・・・。特に、映写される影絵と軽妙な口上、音楽が一体となった影絵芝居は、パリのシャ・ノワールで人気を博していた話題の総合芸術だった。そのアイディアを受け継ぐクアトラ・ガッツでも、影絵芝居は売り物のひとつとなった。オープンの半年後にはさっそく、クアトラ・ガッツのメンバーがデザイン、台本、音楽を手がけた作品が上演されている。

当然の成り行きながら、この店はほどなくモデルニスモの芸術家たちのメッカとなる。カタ

ルーニャのモデルニスモは、クアトラ・ガッツの椅子に座った人たちを抜きにしては語れない、と言われるほどだ。彼らはここで芸術論を交わし、ワーグナー談義にも花を咲かせていたと思われる。

ワーグナー熱をスペインで初めてキャッチしたのも、バルセロナだった。当時、スペインの音楽界をとりまく状況は、他のヨーロッパ諸国に比べてかなり遅れていた。例えば19世紀末、ベートーヴェンやシューベルトがこの世を去ってすでに60年以上が経っていたのに、スペインにおいては、彼らの音楽はまだ「現代音楽」だと思われていたのだ。ワーグナーしかりであったが、さすがバルセロナは、スペインの他都市に比べればまだ早かったのである（1882年、初めてワーグナーが演奏された）。そしてワーグナー熱の盛り上がりは、ある意味でモデルニスモにもつながっていく。そしてクアトラ・ガッツに集っていた人たちのなかから、ワーグナー協会が誕生したのだった。

クアトラ・ガッツに多額の資金援助をしていたラモン・カザスは、モデルニスモにおいて重要な役割を果たした画家。彼自身が、店の経営者である友人ロメウと自転車に2人乗りする姿を描いた絵は、店のシンボル的な存在となり、現在でも店内に飾られている（複製。本物はカタルーニャ美術館所蔵）。どこにでも気軽に行ける自転車は、当時流行りのイケてるツールだったのである。

カザスは、若きピカソにも少なからぬ影響を与えた。17歳の頃、バルセロナに出てきていたピカソ（1881-1973）はクアトラ・ガッツに頻繁に顔を出し、1900年、初めての個展を開く。10代という多感な時期に、前衛的な芸術文化の匂いが充満する熱気に浸っていたことは、ピカソの人生でも重要なトピックだったのではないだろうか。そして彼はここを足がかりに、パリへ出て行くのである。

ガウディ（1852-1926）も現れた。リセウ劇場でワーグナーの楽劇に出会い、「自分にも総合芸術ができるのでしょうか？」とグエル伯に尋ねたガウディ。ワーグナーによってみずからの建築思想を刺激された彼は、クアトラ・ガッツでのワーグナー談議にも参加したのだろうか。

音楽家の顔ぶれも華やかだ。アルベニスが《イベリア》の一部を演奏して聴かせ、マラッツがスペインセレナーデを奏で、グラナドスも登場。《アルハンブラの想い出》の作曲者でギタリストのタレガが、そしてキューバ生まれの作曲家ジョアキン・ニンが、コンサートを行った。

クアトラ・ガッツ名物として忘れてはいけないのは、「テルトゥリア」だろう。当時のスペインはキューバなど最後の植民地を失い、国家として深刻な危機に直面していた。政治、哲学、芸術・・・議論すべきテーマには事欠かない。午後あるいは夜に行われ、徹夜で続くこともしばしばだったテルトゥリアだが、なかでも語り草になっているのは、文学におけるモデルニスモの旗手ルベン・ダリオ（1867-1916）が主宰したときで、この有名詩人の姿を見に、また話を聴きにきた人々で、店は朝まで超満員の盛況だったという。

ペラ・ロメウは素晴らしいプロデューサーだったが、経営者としてのビジネスの才はなかったらしく（お金のない客からは代金をとらないなど、人も良すぎたようだ）、クアトラ・ガッツの経済状況はどんどん悪化。1903年ついに、たった6年ほどの営業で消えてしまう運命となる。

実際の飲食以上に、精神の、そして感性の栄養を提供し、19世紀末のバルセロナを彩ったクアトラ・ガッツ。一瞬ではあったが、魅惑の輝きを放ち、様々な実りを残したのだった。

それから100年以上を経た現在、当時の様子を再現した新生クアトラ・ガッツが営業を続けている。文化イベントも時折催されるが、普段は観光名所的なカフェレストランとなっているようだ。

19世紀末のヨーロッパを巻き込んでいたあの興奮を、いま再び呼び起こすことはできるのだろうか ―― クアトラ・ガッツを訪れるたび、そんな夢を見てしまう私である。

文　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をリリーズ。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◆
＜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
＜仁詩×下山静香　バンドネオン＆ピアノLIVE!＞5月24日（土）タンゴ・バー「エル・チョクロ」（雑司が谷）

下山静香のCD　～スペインの響き～

2nd album

ART-3088
3,500円

「Fandango Shizuka plays イベリアン・バロック」

4th album

MF22803
(Molto fine)
2,600円

「Homenaje a Isaac Albeniz Recuerdos de viaje-Tango」

5th album

FOCD9574
(fontec)
2,800円

「モンポウ 前奏曲 & プーランク 夜想曲」

donQuijote
スペイン語コース

スペインとラテンアメリカで学ぶスペイン語
スペインの大学への入学サポート

12ヶ国、36都市

1986年の創立以来、ドンキホーテは私立スペイン語教育のリーダー的存在として活躍しています。

スペイン最大手の語学学校ドンキホーテは、質の高い少人数制の授業やスタッフの丁寧な応対から、スペイン国内外で評価されている学校です。
スペイン12都市とラテンアメリカ24都市に校舎があるので、複数の街に滞在しながらスペイン語を学ぶことができます。

Instituto Cervantes
Centro Acreditado

【お問合せ】

スペイン留学. jp
〒530-0001大阪市北区梅田
2-5-8 千代田ビル西別館2F
info@spainrkyugaku.jp

TEL: **06-6346-5554**

www. スペイン留学. jp
www. spainryugaku. jp

donQuijote
スペイン語コース

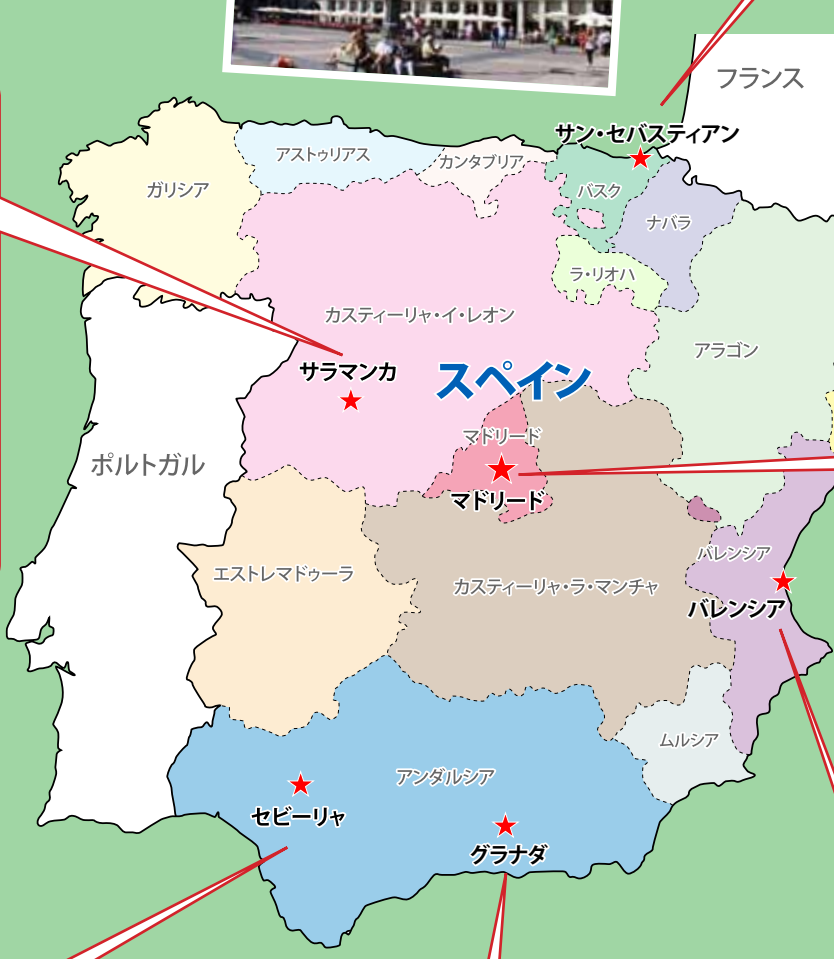
www.スペイン留学.jp

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€＝142円で計算した2014年2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€ / 49,132円	2.880€ / 408,960円
☆ホームステイ（個人部屋・2食付）	280€ / 39,760円	3.360€ / 477,120円
☆共同アパート（個人部屋・食事なし）	210€ / 29,820円	1.860€ / 264,120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€ / 25,560円	3.600€ / 511,200円
☆ホームステイ（個人部屋・2食付）	160€ / 22,720円	3.840€ / 545,280円
☆共同アパート（個人部屋・食事なし）	100€ / 14,200円	2.400€ / 340,800円

グラナダ

アルハンブラ宮殿があることで、世界的に有名なグラナダは、アラブ文化の名残を残す古都。都市の規模はそれほど大きくありませんが、落ち着いた美しい町並みが素晴らしく、訪れる価値があります。

<ドン・キホーテ　グラナダ校>

	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）	145€ / 20,590円	3.120€ / 443,040円
☆ホームステイ（個人部屋・2食付）	164€ / 23,288円	3.936€ / 558,912円
☆共同アパート（個人部屋・食事なし）	130€ / 18,460円	3.120€ / 443,040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）	168€ / 23,856円	3.000€ / 426,000円
☆ホームステイ（個人部屋・2食付）	230€ / 32,660円	5.520€ / 783,840円
☆共同アパート（個人部屋・食事なし）	120€ / 17,040円	2.736€ / 388,512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。

<エストゥディオ サンペーレ　マドリード校>

	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）	229€ / 32,518円	3.600€ / 511,200円
☆ホームステイ（個人部屋・2食付）	205€ / 29,110円	4.920€ / 698,640円
☆共同アパート（個人部屋・食事なし）	150€ / 21,300円	3.600€ / 511,200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€ / 24,850円	3.085€ / 438,070円
☆ホームステイ（個人部屋・2食付）	175€ / 24,850円	4.200€ / 596,400円
☆共同アパート（個人部屋・食事なし）	110€ / 15,620円	2.640€ / 374,880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8,000 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！
ツイッターもあります。@spainryugaku

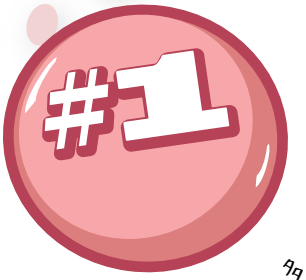
スペイン語教室アデランテの

スペイン語 ADELANTE www.adelante.jp

はじめてのスペイン語講座

第16回　程度を表す表現

HOLA. みなさんこんにちは!
2014年最初のスペイン語講座です。今年も楽しくスペイン語を勉強していきましょう♫
さて、今回のテーマは「程度を表す」表現です。
まとまって学習するのははじめてですが、みなさん必ず目にしたり、使ったりしてきたものがあるので、おさらいの部分も多いのではないかと思いますが、この機会に全て覚えてしまいましょう。



多

MUY / MUCHO
とても（たくさん）

BASTANTE
かなり

UN POCO
少し

POCO
ほとんど～ない／あまり～ない

NADA
全く～ない

少

① まずは、「たくさん」とか「少し」などといった表現について、順に勉強しましょう。
下の絵を見て下さい。上から程度の多い順に「***muy / mucho***（とても〈たくさん〉）」、「***bastante***（かなり）」、「***un poco***（少し）」、「***poco***（〈ほとんど～〉ない）」、「***nada***（全く～ない）」となります。
これらを自由に使うためには、いくつかのルールを覚えておく必要があります。一つずつ説明していきますが、まずは例文を見ていきましょう。

まずは、これらの表現を文中のどこに置くべきか覚えましょう。右のイラストを見て下さい。マリさんが忙しそうに働いている一方マサオさんは、あんまり仕事がない様子ですね。

Mari está muy ocupada.（マリさんはとても忙しい。）
☆形容詞の前　忙しい（形容詞）

Ella trabaja bastante rápido.（彼女はかなり速く働く。）
☆副詞の前　速く（副詞）

Masao tiene poco trabajo.（マサオさんは仕事がほとんどない。）
☆名詞の前　仕事（名詞）

上の文章を見てみると、これらの表現を★形容詞、★名詞、★副詞と共に使う場合には、それぞれの前に置くべきことがわかります。
今度は、次の文章を見てみましょう。

Él no trabaja nada.（彼は、全く働かない。）
働く（動詞）　☆動詞の後

先ほどの３つとは違い、☆動詞と合わせて使う時には、程度を表す表現は、動詞の後に置くことも覚えておきましょう。

Masao tiene poco trabajo.
Él no trabaja nada.
マサオさんは、仕事がほとんどありません。
彼は、全然働きません。

Mari está muy ocupada. Ella trabaja bastante rápido.
マリさんは、とても忙しいです。彼女はかなり速く働きます。

次は ***MUY*** と ***MUCHO*** の違いについても着目しておきましょう。
どちらも、「とても（たくさん）」といったように、程度が大きいことを表す表現です。簡単に違いをまとめると、以下のようになります。

APRENDE! 覚えましょう！

<MUYとMUCHOの使い分けルール>
★ ***MUY*** は 形容詞／副詞と合わせて使う。
★ ***MUCHO*** は 動詞／名詞と合わせて使う。

例
☆ ***MUY*** ＋ 形容詞の場合
Aprender japonés es muy difícil. 日本語を学ぶことは、とても難しい。

☆ ***MUY*** ＋ 副詞の場合
Mi hermano cocina muy bien. 私の兄は料理がとても上手だ。

● 動詞 ＋ ***MUCHO***の場合
Mi tía habla mucho. 私のおばさんは、とてもたくさん話す。

● ***MUCHO*** ＋ 名詞の場合
Mi padre tiene mucha paciencia. 私の父はとても忍耐力があります。

＊ mucho＋名詞の場合、名詞の性・数によって、mucho, mucha, muchos, muchasに変化させる必要があります。

今度は、程度の「少なさ」を表す、***POCO*** と ***UN POCO*** についても、使い方の違いを覚えましょう。ぱっと見ると、ほんど変わらないこの2つの表現、混同して使ってしまいがちなので、気をつけて下さい。どちらも、少ないということを言いたいのですが、*un poco*の場合は「少し（であっても）ある」ということが重要で、*poco*の場合は、「少ししかない」という意味合いになります。

Tenemos un poco de dinero. ¡Vamos a tomar algo!
私たちは少しお金を持っています。一緒に何か飲みに行きましょう！

＊「少し（名詞）がある」といいたい時は、「un poco ＋ de ＋ 名詞」になります。「de」を忘れずにつけましょう。
（× Tenemos un poco dinero.）

上の文章では、「少しだけれども、お金がある」と、肯定的な意味になっていることがわかります。

今度は、*poco* を使った文章です。

Tengo poco dinero. No puedo comprar nada.
私はほとんどお金を持っていません。何も買うことができない。

今度は、「ほんの少ししか、お金がない」と、否定的な意味になっていますね、少しの違いで大違いなので、気をつけて！

＊poco＋名詞の場合は、mucho＋名詞と同様、名詞の性・数に応じて、Poco, Poca, Pocos, Pocas」と、変化させなければなりません。

APRENDE! 覚えましょう！

<UN POCOとPOCOの使い分けルール>
★ ***UN POCO*** の場合は「少し（であっても）ある」（肯定的）
★ ***POCO*** の場合は、「少ししかない」（否定的）

次に、**NADA**の使い方について見ておきましょう。

NADAは、程度がもっとも低い、「何もない」状態、つまり「0（ゼロ）」であることを表します。

まず、他の表現と大きく違う点は、**NADA**を使う文章の場合、動詞の前に否定を表す語（この場合は**NO**が最もよく使われますが、時には、*Nunca*や*Jamás*などが使われる時もあります）が 必ず付くということです。下のルールをしっかり覚えて下さいね。

APRENDE! 覚えましょう！

<NADAを使う際のルール>

★ 程度を表すため、**NADA** を使う場合は、動詞の前に**NO**を付けて否定形にする。

※必ずセットで使いましょう！

例 ***Mi hermana no estudia nada.*** 私の妹は全く勉強しない。

（× ***Mi hermana estudia nada.***）

Ella no es nada estudiosa. 彼女は全く勉強家でない。

（× ***Ella es nada estudiosa.***）

以下の例文で、使い方を確認しておきましょうね。

- ***¿Has leído este libro? ¿Qué tal?*** この本は読んだ？どうだった？
- ***Bueno, para mí, no era nada interesante.***

★形容詞

うーん、私にとっては、全く面白くなかったわ。

この場合、*nada* は *interesante*（面白い）という形容詞にかかっていますね。*interesante*の程度が「ゼロ」なので、日本語では『全く面白くなかった/とてもつまらなかった』と訳されます。

次の例を見ておきましょう。

- ***¿Te gusta la comida japonesa?*** 日本料理は好き？
- ***No. Porque no me gusta nada el pescado crudo.***

★動詞

ううん。だって、生魚が大嫌いだから。。。

この場合の *nada* は *gustar* という動詞にかかっています。*gustar*の程度が「ゼロ」なので、『全然好きじゃない』→『大嫌い』という訳になります。

最後に*nada*の効用について、覚えておきましょう。

例えば、上の文章を例にすると、

*No me gusta nada el pescado crudo.*の場合、*nada*を使わずに、*No me gusta el pescado crudo.*（生魚は好きではない。）と言っても、意味するところが劇的に変わるわけではありません。

しかし、*nada*を付けることによって、更に否定のニュアンスを「好きではない」→「大嫌い」に強調することができます。

場合によっては、*nada*を使うことによって、思いのほか、キツい印象を与えてしまうこともあるので、使う時には注意が必要ですね。

こういった表現を覚えると、より自分の言いたいことが的確に言えるようになりますね。次に出てくる*demasiado*も覚えれば程度の表現は一通り、マスターできます。

---

② 最後になりましたが、①で出て来なかった表現「**demasiado**（～過ぎる/あまりにも～な）」を見ておきましょう。これは、程度が大きすぎることを表すため、しばしば否定的なニュアンスを含みます。

Mari tiene demasiado trabajo.

マリさんは、仕事があまりにもたくさんあります。

Masao la va a ayudar.

マサオさんはマリさんを手伝います。

①では、マリさんが、忙しそうに仕事をしていました。単に仕事がたくさんあるという時には、*mucho*を使って、以下の表現ができましたね。

Mari tiene mucho trabajo.（マリさんは、多くの仕事を抱えている。）

今度は、左の絵を見てみて下さい。マリさんが、高く積上った書類に埋もれそうになりながら働いています。とても１人で片付けられる量ではありません。そんな時は、***demasiado***を使います。

Mari tiene demasiado trabajo. Masao la va a ayudar.

（マリさんが多過ぎる仕事を抱えているので、マサオさんは彼女の仕事を手伝う。）

マサオさんがマリさんを助けてくれました。優しい同僚ですね。マリさんもうれしそうです。

最後にもう一つだけ例文を見ておきましょう。

- ***¿Por qué no quieres comer nada? ¿Te duele el estómago?***

（どうして何も食べたくないの？お腹がいたいの？）

- ***No. Es que hoy he comido demasiadas galletas.***

（ううん。実は、今日クッキーを食べ過ぎちゃったんだ。）

程度を表す表現、使い方を覚えればあとは実践あるのみ。がんばりましょう！

#2

＊ 左の二つの例文からわかるように、「demasiado ＋ 名詞」の時は、「poco」と同様に、名詞の性・数によって形を「demasiado」、「demasiados」、「demasiada」、「demasiadas」変化させる必要があります。

「demasiado trabajo」の場合は、後に来る名詞が男性名詞単数形なので「demasiado」となり、その次の「demasiadas galletas」の場合は、「galletas」と女性名詞複数形なので、「demasiadas」を使わなくてはなりません。

un descanso....

《poco＋形容詞について》

今回①で学んだ、〈POCO〉と〈UN POCO〉の違いを踏まえて、POCO＋形容詞について、少し見ておきましょう。まずは、次の文章です。

1. ***Ahora, estoy un poco nervioso.***（今、私は少し緊張しています。）

↑ 緊張している（形容詞）

この場合は、形容詞「nervioso」の度合いが「un poco」と少ないので、単純に「少し緊張している」と訳すことができますね。では、次の文章を見てみましょう。

2. ***Ahora, estoy poco nervioso.***（今、私は、ほとんど緊張していません。）

↑ 緊張している（形容詞）

2のように、「poco+形容詞」と使う場合には、「ほとんど～でない」というふうに、pocoの後にくる形容詞を否定する役割を果たします。

上の文章を例にすると、形容詞「nervioso」であることが、「あまり/ほとんどない」ので、「あまり緊張していない」と訳すことができます。「un」があるかないかで、ほぼ正反対の意味になってしまうので、聞き取りの際は十分注意が必要ですね。

また、上の「poco」を使った表現とほぼ同じ意味を持ち、より頻繁に使われるのが、以下の形です。

「とても、緊張している。」を否定するため、↓のような意味になります。

3. ***Ahora, no estoy muy nervioso.***（今、私は、あまり緊張していません。）

どちらかというと、3の表現の方が2に比べて若干控えめな印象をうけます。こちらを使う方が、聞き間違いもないですし、便利かもしれませんね。

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

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?

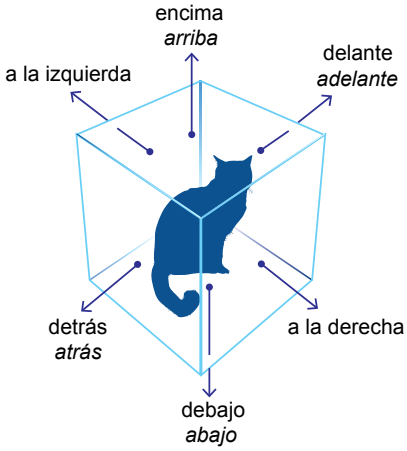
Colegio Delibes
Avda. Italia, 21
37007 Salamanca. España

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

場所を表す副詞の用法について

今回は日常的によく使う場所を表す副詞を扱います。ただし、文法的に言うと副詞だけではなく前置詞なども含んでいることを予め断っておきます。まずは基本となる３D（上・下・前・後・左・右）から始めましょう。

図「３D」(3 dimensiones)



基本は図の通りです。「上・下」と「前・後」には、それぞれ2種類があることに注意してください。例えば、〈**delante**〉と〈**adelante**〉はよく似ていますが、少し意味合いが異なります。〈**delante**〉は「前に、前で」で〈**adelante**〉は「前方へ」と、後者は「方向性」を表していることに注目してください（図ではイタリック）。便宜上、前者を「静的」(estático)、後者を「動的」(dinámico)と呼んでおきましょう。

それでは、静的場所副詞から見ていきましょう。これらは後ろに"～de"を伴うことが多く、この場合、前置詞句として働きます。

Nunca he corrido **delante de** los toros en el encierro de Sanfermín.
サンフェルミン祭の牛追いで僕は一度も牛**の前を**走ったことがない。

Siento que hay alguien **detrás de** mí. ¡Qué miedo!
私**の後ろに**誰かいるみたい。怖い！

ところで、この〈**delante de～**〉や〈**detrás de～**〉等の後ろに代名詞が来る場合ですが、「所有形容詞」ではなく「de+前置詞代名詞」が正しいとされています。例えば、「私の前」は、「delante de mí」（× *delante mío*）です。もっとも口語では、また方言によっては、後者も使われるようです。

「～の上に」を表す〈**encima de～**〉とほぼ同義なのが〈**sobre**〉です（ただし、sobreは前置詞で発音アクセントもなし）。共に「接触」または「非接触」の「上に」を意味します。一方、〈**en**〉は「接触」に限られます。

En (encima de, sobre) la mesa hay un plato de cerámica de Valencia.
テーブル**の上に**バレンシアの陶磁器皿がある。

Encima de (sobre) la mesa hay una lámpara colgante LED.
テーブル**の上に**LED吊り下げ照明がある。

次に動的場所副詞、つまり「方向」を表す副詞を見ていきます。

Vamos a **seguir adelante** con este proyecto aunque hay muchos obstáculos.
障害がたくさんあるけれども私たちはこのプロジェクトを**前へ進め**よう。

動的副詞は「動き」を表しますので、動きの動詞と共に使われることが多いのです（上の例ではseguir）。また、方向を表す前置詞〈**hacia**〉、〈**para**〉等を前置して使われることもよくあります。

Vamos **para arriba** porque hay buena vista.
上の階へ行こう、見晴らしがよいので。

さらに、〈**muy**〉、〈**más**〉、〈**tan**〉、〈**bastante**〉等、程度の副詞を伴うこともあります。

En este cine se ve mejor **más atrás** porque la pantalla es muy grande.
この映画館では**もっと後ろの**方がよく見える、スクリーンがとても大きいので。

なお、「左・右」〈**a la izquierda－a la decrecha**〉は「位置」にも「方向」にも使われます。

Se ve el nuevo edificio de Hankyu **a la derecha de** la Estación de Osaka.
阪急の新しいビルが大阪駅**の右に**見える。

Vamoa a doblar **a la derecha** en la próxima calle.
次の通りを**右に**曲がろう。

ちなみに、「左・右」が女性形なのは、女性形の"mano"が省略されているからだと考えられます。つまり、〈a la izquierda=a mano izquierda〉、〈a la derecha=a mano derecha〉というわけです。また、元々同じ語ですが、副詞として使われる〈**derecho**〉は「まっすぐに」の意ですから間違えないように（ただし〈recto〉もよく使われる）。

Siga usted todo **derecho** (recto) a lo largo de esta avenida.
この大通りに沿って**まっすぐ**行ってください。

その他にも場所の副詞はまだまだあります。「**cerca**(近くに)」⇔「**lejos**（遠くに）」、「**dentro**（中に）」⇔「**fuera**（外に）」、「**adentro**（中へ）」⇔「**afuera**（外へ）」、「**enfrente**（正面に）」、「**al lado**（側に）」、「**en medio**（中ほどに）」、「**alrededor**（周りに）」などです。いくつか例文を挙げておきます。

Normalmente los jóvenes llevan la camisa por **fuera** del pantalón.
普通若者はシャツをズボンから**外に**出して着る。

La Luna gira **alrededor** de la Tierra, y la Tierra alrededor del Sol.
月は地球の**周り**を回り、地球は太陽の周りを回る。

Valladolid se encuentra **en medio** de Castilla y León.
バジャドリードはカスティーリャ=レオンの真ん中に位置する。

ところで、場所を表す語の中には、〈**ante**〉,〈**bajo**〉,〈**tras**〉という文語的な前置詞があります。「bajo ≒ debajo de」、「ante ≒ delante de」、「tras ≒ detrás de」であると言えますが、これらの前置詞は比喩的な意味で使われることが多いようです。

Como no teníamos paraguas, todos corrimos **bajo** la lluvia a toda velocidad.
我々は傘を持っていなかったのでみんな雨の**中**を全速力で走った。

場所の副詞を覚えてみなさんのスペイン語の表現力が豊かになれば幸いです。それでは最後に、¡Arriba, abajo, al centro y al dentro!

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。

皮を剥がれたコルク樫、10年ほどで元に戻る。

エコ・エスパーニャ（その5）

「コルク」

スペイン南西部からポルトガルにかけ、デエサ（Dehesa）と呼ばれる森が広がっている。そこには、樫の木が繁り、羊や山羊や豚などの家畜がその実を食んでいる。この樫の実を食べた豚が、イベリコ豚である。この森で生まれる、忘れてはいけないものがもうひとつある。それは、コルクである。

ワインに欠かせないコルク栓はコルク樫の皮から作られる。工程は、樫の木から、木を傷めないように皮だけを剥がし、1時間、丸みを取るために煮たあと、10〜15日間、室内で乾燥させる。乾燥後は、コルク栓の長さの幅で皮を切断。それをコルク栓の形に機械を使って打ち抜くのである。機械は進化しているが、製造法は古くからそんなには変わっていない。打ち抜かれたコルクは、磨かれ、選別され、ワインメーカーの印が押されコルク栓ができあがる。

写真上:コルク栓の長さに合わせて切断。下: センサーを使った最新式の選別機。

コルク栓の形に打ち抜く。

あるコルク栓工場を訪ねた。広い工場に、パンパンという音が絶え間なく響く。圧縮空気を使ってコルク栓を打ち抜く時の音だ。数人の職人が、切断されたコルクの皮を操りながら、できるだけ無駄のないようにコルクを打ち抜いていく。この速さは職人ワザだ。打ち抜くワザにも驚くが、選別のワザにはもっと驚いた。打ち抜かれたコルクには、天然ゆえに細かい穴が空いている。その穴の数や大きさで選別するのだが、それをするのはドイツ製のセンサーを搭載した機械である。機械はそれを、4つの品質に分け、この会社では、ひとがそれをさらに8つに分けている。もちろん、穴が少ないものが良質である。良質のものは良いワインに使われる。味が分からなくても、コルク栓を見れば、ある程度はワインの良し悪しを見分けることはできるそうだ。なお、打ち抜かれて余った切れ端は、砕いて固め、シャンパンの栓などになる。

最近は、スクリュー栓が出回り始めている。スクリュー栓の方が酸化防止には良いとか、空気が通らなくても熟成するとかいわれているが、やはりワインにはコルクがよく似合う。なによりコルクはエコである。

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。

できあがった様々なコルク栓。

スペイン南西部・エストレマドゥーラ地方に広がるDehesaの森。

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。

２０１４年日本・スペイン交流４００周年記念事業

東日本大震災・スペイン南部大地震復興支援チャリティ公演

『日本の祭典2014』

日本・スペイン交流４００周年を祝し、国立サルスエラ劇場に於いて日本の伝統文化や伝統音楽・芸能、観光、和食など多岐にわたって紹介する“日本の祭典２０１４”が、３月８日（土）、９日（日）の２日間にわたり開催される。

この“日本の祭典”は、２００９年カーネギーホール（アメリカ・ニューヨーク）、２０１１年レジデンツ宮殿内ヘラクレスザール（ドイツ・ミュンヘン、日独交流１５０周年）に続くもので、マドリード市民に本物の日本の文化に触れてもらいたいという企画である。

５０人余におよぶ伝統音楽の合奏、琉球舞踊と琉球古典音楽、民謡舞踊、創作舞踊、和太鼓などの舞台公演、茶道、伝統工芸の製作実演と展示のほか、昨年ユネスコ世界遺産に登録された“和食”では、日本の家庭料理が日本酒と共に紹介されます。同時に出演者によるワークショップも開催されます。

入場料（１０ユーロ）は、２０１１年東北大震災被災地と同年に発生した南スペイン地震の被災地に寄付されることになっています。

開催日：２０１４年（平成２６年）３月８日（土）～９日（日）
会　場：サルスエラ国立劇場

日本の祭典inマドリード実行委員会会長・監修
　田中英機（一般社団法人日本伝統芸術国際交流協会　代表理事）
日本の祭典inマドリード実行委員会スペイン側名誉会長
　川上ミネ（マドリード在住ピアニスト、日西４００周年開幕記念音楽祭芸術監督）

伝統音楽部門構成・演出　　水野　好子（邦楽プロデューサー）
伝統舞踊演出・舞台監督　　佐々木　靖之（日本創作舞踊振興会会長）

共　催：日西商業会議所
協　力：在スペイン日本大使館、マドリード市、国立サルスエラ劇場ロエベ、エル・コルテ・イングレス、Bocado de Tierra y Mar、Grupo Oter、盛田株式会社、両口屋是清、有限会社若松屋、金印株式会社

実行委員会事務局
〒453-0055 名古屋市中村区香取町1-29 琴城会館内　（株）ＪＦＦ内
TEL:052-413-3200 / FAX:052-433-3039

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

第一位「スペイン大使賞」に輝いた常葉大学セビジャーナス部
CONTIGO PAN Y CEBOLLA

《第2回全国学生フラメンコ大会》を終えて

2012年9月17日、第1回全国学生フラメンコ大会が、京都外国語大学スペイン語学科及びフラメンコ部主催で、京都外国語大学森田記念講堂にて開催された。これは志摩スペイン村パルケエスパーニャでのセビジャーナスコンテストの中止をきっかけに、学生達のコンテストを、と企画したとか。

去年は第1回目ということで、参加も4校（3チーム）と少なく、何もかも手探りであったが、第2回目の今年は8校（7チーム）が参加。駐日スペイン特命全権大使、ミゲル・アンヘル・ナバーロ・ポルテラ氏の直々のメッセージ映像がオープニングを飾るという華やかな大会となった。また、スペイン大使館からは第1位に《スペイン大使賞》が贈られた。

この大会は3部制となっており、第1部にセビジャーナスコンテスト、第2部にオーレフラメンコと題して自由曲発表（その間に審査）、第3部にゲストパフォーマンスの後、審査発表、全員によるフィナーレと構成されている。

コンテスト曲となるセビジャーナスは、スペインはセビリア地方の踊りで、春祭りともなれば子供から大人までが着飾り、夜通し踊り明かす。この曲には一定のルールがあるものの、素

大阪大学フラメンコ部
AL COMPAS

人・プロ・貴族など、様々なスタイルで踊られている。フラメンコ界においてはセビジャーナスに始まりセビジャーナスに終わるとも言われ、この曲を見ると全てが解ると言われる程、奥の深い曲である。そのセビジャーナスを、学生達はアイデアを駆使し個性を出して発表する。

審査ポイントは、技術・構成・オリジナリティ・ビジュアル・その他の5項目からなっている。今回の審査員は、出来る限り公平な目で見られるようにと、スペイン語講師のカルメン・モンパルト・ゴンサレス・白鳥先生、フラメンコ界からは佐藤やす子先生、そして私、山本秀実を含め3人であった。

審査には集中、熱が入った。たった3分程の踊りを見て審査するのは、責任が大きく重圧もある。全ポイントに目を配るのは難しい。しかしまた、その短い時間でありながらも十分にアピールして飛び出してくるものもある。審査は難航した。

結果は、
1位スペイン大使賞に常葉大学(静岡)コンティーゴ・パン・イ・セボージャ
2位に京都外国語大学ヒラソル
3位に関西外国語大学アンダ・ハレオ
他審査員特別賞に個人2名が受賞した。

第二位の京都外国語大学フラメンコ部GIRASOL

写真上：華やかな踊りで第三位に選ばれた関西外国語大学フラメンコ部ANDA JALEO
右：立命館大学フラメンコサークル SONSONETE

1位の常葉大学は、素晴らしいマントン(ショール)使いに魅力的な衣裳とスタイルで他を寄せつけなかったが、セビジャーナスであるかどうかが争点となった。2位の京都外国語大学は、キレも良くチームのまとまり、学生らしさが前面に出て好感度No.1。3位の関西外国語大学は、ベースのしっかりしたフラメンコを目指す姿勢が見え、趣味良く個性的であった。

受賞を逃したチームもそれぞれ個性的で素敵で、3チームしか選べないことは辛く、全チームに賞を差し上げたい思いであった。

去年まず第1回を開催、そして今年の第2回へと大会を発展させながら繋げたことは大きな飛躍と言える。8大学(7チーム)が参加を決定し、勇気とエネルギーをもって発表したことも素晴らしい。また、放送部・写真映像・ボランティアスタッフの協力を得て、多少のハプニングはありながらも、学生達で作り上げたことは大きく、このような機会を通し、参加者達は間違いなく今後の人生にプラスになるものを掴んでいるように見えた。

閉会後の懇親会では、参加者が唄い踊り、楽しく交流したとのこと。文化交流を目指す大学ならでは。

若きアフィシオナード達には、このような機会を提供できる京都外国語大学の懐の大きさに甘えながら成長し、ぜひ次回へと繋げていってほしい。

文 山本秀実
写真 京都外国語大学写真部

山本秀実
やまもとひでみ/
Hidemi Yamamoto

フラメンコ舞踊家。京都スペイン文化協会理事長。フラメンコ舞踊家として、京都・大阪・滋賀・東京でフラメンコを指導しながらスペイン人アーティストや邦楽との競演による作品等、意欲的に公演活動を行う。また京都スペイン文化協会では、スペインの普段着の文化の紹介として、ラテン文化との交流や講演会、スペインツアーなどを企画。
第1回、第2回学生フラメンコ大会審査員長。

FLAMENCO CON SABOR JAPONÉS

A ritmo de castañuelas y taconeo empezó el segundo concurso de flamenco estudiantil en Japón, organizado por la Universidad de Estudios Extranjeros de Kioto.

La manecilla del reloj se fue acercando, y cuando el reloj dio la una se iniciaron los bailes. Los nervios de las participantes estaban a flor de piel para poder defender sus coreografías pero también la ilusión se demostraba en cada giro, en cada movimiento de abanico, en cada taconeo... Una ilusión no sólo por ganar sino por demostrar al auditorio lo que habían estado ensayando con tanto ahínco durante meses y por enseñar al público una parte de la cultura de otro país, en este caso la española. Sin embargo, el baile no fue el único aspecto que marcó la jornada del domingo, sino también el cante, puesto que muchas de las canciones fueron cantadas a capela por los mismos estudiantes, acompañados por las palmas e instrumentos como la caja y la tan típica guitarra española.

Aplausos y ovaciones marcaban el fin de una actuación y a coro el público gritaba ¡Olé! como pistoletazo de salida para el siguiente grupo de baile. Así se fueron sucediendo las coreografías, mientras las jueces valoraban la valía de las mismas. Cabe decir que nuestro club de flamenco obtuvo un merecido segundo puesto, tras una competición reñidísima entre nuestra universidad y la de Shizouka, que logró hacerse con el primer premio.

Para finalizar, la compañía profesional Arcoiris nos dejó un buen sabor de boca al deleitarnos con una de sus coreografías animando a las chicas a continuar y seguir sus pasos.

Tras la entrega de premios, ya habían dado las 6 de la tarde y ya había anochecido en Kioto, el hambre acechaba así que se dirigieron a la sala donde todo estaba dispuesto para poder llenarse la boca con sabores mediterráneos como el vino de Rioja o el jamón Serrano. Al principio con timidez, pero más tarde con desparpajo, se fueron presentando unos y otros. Pasado el tiempo, se fueron animando y se lanzaron por bulerías a coger la guitarra y el micro, cerrando así un día memorable a golpe de tacón y con acordes españoles.

Sandra Cuesta

参加者全員による
セビジャーナス(フィナーレ)

"Aplausos y ovaciones marcaban el fin de una actuación y a coro el público gritaba ¡Olé!..."

神戸大学・神戸松蔭女子学院大学
フラメンコサークル EL AIRE

京都産業大学 フラメンコクラブ
LAS☆ESTRELLAS

佐藤やす子先生による「第三位」表彰

Sandra Cuesta
サンドラ・クエスタ

1984年生まれ。スペイン・バレンシア出身。
英語学および通訳翻訳学学士。現在は、京都外国語大学スペイン語学科特任教員。

京都 京阪三条駅すぐ！！

おすすめパエリア！

¡Nuestra sugerencia de las Paellas!

イワシとトマトのパエリア
¥1,200（546kcal）

野菜のパエリア
¥1,400（529kcal）

鶏もも肉のパエリア
¥1,400（558kcal）

イベリコ豚のパエリア
¥1,800（570kcal）

ホタテと甘エビのパエリア
¥1,600（526kcal）

鶏とうさぎのパエリア
¥1,600（541 kcal）

魚介のフィデウア
¥1,500（386kcal）

チョリソのフィデウア
¥1,300（657kcal）

タコとじゃがいものパエリア
¥1,200（519 kcal）

採用情報：バハルボールグループでは、スペイン渡航研修制度やスペイン語教育制度を完備しております！
詳しくは！ http://www.bajarbol.jp/ をご確認ください！！

春のパエリアは「菜の花」をテーマに各店舗でご堪能いただけます！！

キャンペーン期間：2014. 3.14（金）～4.30（水）

La masa. スペイン海鮮料理 ラ マーサ　TEL. 075-255-6093　http://www.lamasa.jp/

EL FOGON スペイン炭火焼料理 エル フォゴン　TEL. 075-221-5517　http://www.elfogon.jp/

La Gallega スペイン食堂 ラ ガジェガ　TEL. 075-533-7206　http://www.la-gallega.jp/

アナゴとアンコウのパエリア
¥1,500（581kcal）

海の幸のパエリア
¥1,800（601kcal）

イカスミのパエリア
¥1,500（521kcal）

アルボンディガスのパエリア
¥1,200（639kcal）

※2014年2月の内容となります。価格など更新している場合もございますので、店舗にてご確認ください。

22cm
（1人前）

- お米から炊き上げますので、30分ほどお時間頂いております。
- お持ち帰りも出来ます。詳しくは店舗にてお問合せください。

いろいろなパエリアをお楽しみ下さい！

全席禁煙　Wi Fi

スペイン食堂 ラ ガジェガ
Taberna Española La Gallega

〒605-0008
京都市東山区川端三条下ル東側
大黒町137番 KYOUEN内
http://www.la-gallega.jp/
@lagallega_kyoto
☎075-533-7206

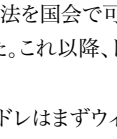
La Gallega
Taberna Española
スペイン食堂 ラ ガジェガ

スペイン内戦が生んだ「ロバート・キャパ」(2)

エンドレが世界的な社会主義革命家レオン・トロツキーの撮影に成功した翌年の1933年1月、彼の暮らしているドイツではヒトラーが首相となり、第三帝国が成立する。2月、国会議事堂放火事件が勃発し、放火犯人としてオランダの元共産党員マリヌス・ヴァン・デア・リェッペが現場で逮捕される。ヒトラー政府はこの事件を共産党の計画的犯行と断定して弾圧するとともに、緊急令を公布してワイマール憲法の基本権条項を停止する。3月、総選挙でかろうじて過半数を獲得したナチスは、共産党の議席剥奪や野党議員への恫喝など強引な手段を用いて全権委任法を国会で可決し、これによってヴァイマール憲法が無効となった。これ以降、ドイツはヒトラーの思う儘の国になってしまう。

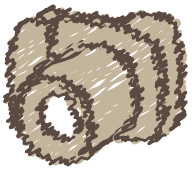
こうした状況下において、ユダヤ人であるエンドレはまずウィーンに避難する。当時、オーストリア＝ハンガリー帝国最後の海軍提督で、ファシストのホルティがハンガリー首相におさまり、ユダヤ人や民主主義勢力を強権的に弾圧している祖国には戻る気になれず、「デフォト」の写真家ハラルド・レッヘンベルグのアパートに転がり込むが、思っていたような仕事が見つからず、6月にやむをえずブタペストの実家に戻り、故郷でさまざまな観光写真の撮影の仕事をこなす。それにしてもハンガリーでは民主勢力がすっかり弱体化してしまい、実家の家業もかつての勢いは見られず、雇っていた人を解雇し、ひっそりとその日暮らしをしているような状態だった。エンドレもプロの写真家としてやっていける見込みが全く立たなかったために、9月に友人のチーキ・ヴェイスとともにパリへ向かう。1930年代のパリは、すでに何千人ものユダヤ系ハンガリー人がファッショ体制下の祖国から逃れてきた安寧の地であった。2人とも、巣寒貧で、フランス語も喋れず、その上生活の足しになるような専門的な技術や知識を持ち合わせていなかった。カルチェ・ラタン界隈の安ホテルとはいえ、毎日の宿泊代や食費にも事欠く生活であった。リチャード・ウィーランの『キャパ　その青春』(沢木耕太郎訳、文藝春秋)によると――

> 着いて二、三週間すると、エンドレとチーキの金はすっかりなくなってしまったが、世界中で、パリほど空腹で文無しであることが辛い都市はないにちがいない。ほとんど一ブロックごとにパン屋があり、ケーキ屋があり、肉屋があり、そうざい屋があり、チーズ屋があり、果物と野菜を売る市場があり、カフェがあり、レストランがある。その匂いを嗅いだだけで、腹ぺこの人間は気が狂わんばかりになった。



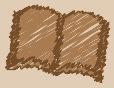
2人は毎日の生活を維持していくために、食料品屋でのコソ泥、食堂での無銭飲食、食糧調達のためのセーヌ川での魚釣り、ホテル代金未納のためのカモフラージュ、市内で金を無心できるカモのハンティング・・・。これでは就職活動どころではない。しかも彼はユダヤ人である。名前をエンドレから、フランス語読みの「アンドレ」に変更したのも無理からぬことであったろう。

そのうち、またもや、アンドレに、かすかな幸運が訪れる。駆け出しの若い写真家たち、アンドレ・ケルテス、ディヴィッド・シーモア(シム)、アンリー・カルティエ＝ブレッソンらと出会い、親しくなる。



金持ちで、立派な教育を受け、まるで貴族のフランス紳士のようなカルティエ＝ブレッソンの目に映ったアンドレは「相手が誰であろうと態度を変えないアナキストであり、・・・アンドレは資格が第一という人間ではなく、生きることの意味を誰よりも良く知っている冒険家だった。大事なのは写真の技術ではなく、彼が何を言わんとしていたか、そして彼の人間性そのものだった」と回想している。この仲間の中で、アンドレはとりわけポーランド人のシムと親友になる。ともに東欧人としての感性とユダヤ人排斥体験という苦い絆があったからである。この三人はどのような関係だったのだろうか。再び、『キャパ　その青春』を引用すると――

> アンドレとシムとカルティエ＝ブレッソンの３人が一緒にいた時、彼らが写真について話すことはなかった。(中略)彼らが写真について話すとすれば、それは、記事のアイデアか、編集者への接近の仕方か、金の稼ぎ方かのどれかに限られていた。シムは定期の仕事を持っていたが収入は少なく、アンドレは実際的には全く無収入であり、カルティエ＝ブレッソンは、そのプライドと政治的信念から、家族の財産と縁を切りたいと望んでいた。カルティエ＝ブレッソンは、芸術家たるべく教育を受け、また常に自分をたまたまカメラを用いている芸術家と見ていたが、彼が望んだのは写真出版界で広く知られることであった。



1934年9月、21歳のアンドレは、フランスの雑誌『ヴュ』の仕事で、第一次世界大戦後にフランス統治となった豊かな炭鉱と進んだ工業の町、ザールを取材する。少しずつフォト・ジャーナリストの道を歩み始めたのだった。それにしても、翌年1月に実施予定のこのドイツ語圏の町には、ファシズムが密かに忍び寄ってきていたのだった。　(続く)

文　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)。Ph.D.(ロンドン大学)。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。

スペインサッカーを巡る

-5-

皆様、遅くなりましたが、あけましておめでとうございます。2014年はワールドカップイヤーということもあり、去年にも増してサッカーが盛り上がること間違いないと思います。また、日本代表、ザッケローニ監督への期待も前回大会にも増して高くなっているのではないでしょうか。

さて、今回の「スペインサッカーを巡る」は、ここスペインでクリスマスの時期にサッカー選手たちが行っている活動について紹介したいと思います。

スペインではクリスマスと言えば、12月25日に始まり、1月6日の公現祭で終わるのが通常で、その約2週の間に色々なイベントが行われます。その中でもサッカー選手の慈善活動は毎年行われており、テレビ、雑誌でも取り上げられるほどで各クラブ、選手はこの活動に積極的に参加しています。

例えば去年は、レアル・マドリードのイケル・カシージャスやクリスティアーノ・ロナウドが孤児院に2000個あまりのプレゼントを直接本人たちが届け、バルセロナFCのメッシ、ネイマール、イニエスタ、シャビ等のトップチームの選手やスタッフコーチがバルセロナ近郊の病院を訪れ、子供たちにプレゼントを手渡していました。またその際の子供達の笑顔は驚きと喜びに満ち溢れており、本当に言葉に出来ないほどの幸福感を見ているこちら側にも届けてくれる最高のものでした。

もちろん、日本でもこういった活動は多く行われていると思います。ただこのヨーロッパで、スペインで感じるのは、サッカーというものが社会の一部として組み込まれていると言うことです。サッカー選手はサッカーだけをしていればいいというのではなく、社会的責任（企業で言うところのCSR）を個人個人が意識して行動することが身についているとよく感じることがあります。彼らは自分たちの影響力が大きいことを自覚し、その影響力を良い方向に発揮しなければいけないということ、またそれをする方法を知っているのではないかと思います。

確かにヨーロッパではサッカーを通じて巨額なお金が動いていますし、それを目標としてサッカー選手を目指す子供もいると思います。ただ、こういった活動を毎年実施することで、サッカー選手としてだけでなく、一人の人間として選手たちが行っている、心温まる行動が子供たちの目には焼き付いているはずです。そして、きっとプレゼントを受け取った子供だけでなく、その行動を見た子供たちの中からもサッカー選手を目指す子供がうまれ、そしてプロの選手へと上りつめ、更にその下の世代に行動を通じて夢を繋いでいくのだと思います。

こういった循環があることもスペインサッカーが世界の最高峰にいられる一つの理由なのかもしれませんね。

文　尾崎剛士

尾崎剛士

おさきつよし / Tsuyoshi Osaki

30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、育成年代のコーチを経て、2014-15シーズンは、アルボラヤUDでユースBチームの第二監督、U-8の監督を担当している。

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

サッカー界に大反響を巻き起こした
日本人カップル初のカンプノウ ウエディング

昨秋FCバルセロナのホームスタジアム　カンプノウで執り行われた日本人初となる結婚式のニュースは、インターネットを通じ瞬く間に世界中のサッカーファンに届いた。このニュースは新聞をはじめ、インターネットサイト、facebook、スペインや日本のテレビ番組など各種メディアでとりあげられた。一般人の結婚式がこれほど反響を呼んだのは初めてではないだろうか。

15年前からタッグを組み、日本人カップルのスペイン挙式を専門に手掛けてきた私たちジョイア・ウェディングスとアリスウェディング。これまでもバルセロナを中心として数々のロケーションを日本人カップルのために開拓してきたが、今回、サッカーファンの聖地カンプノウで日本人初となるカップルの挙式を実現させることができた。

結婚式が執り行われたのは2013年10月24日。新郎新婦、岸本夫妻は、人生で最高の一日だったと言っても過言ではないと語る。それは、ふたつの夢がかなった瞬間だった。愛する人と結婚すること。そして、ふたりにとって地上の楽園である場所で結婚式を行うこと。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

カンプノウのようなスケールのロケーションで、その壮大さを失うことなく、チャペルのような親密な空間を創り出すことは不可能だと思う人もいるだろう。様々なロケーションでの結婚式を手掛けてきた私たちにとって、実際にはそれほど難しいことではない。ゴシック建築の大聖堂で親密な空間を創り出すのと基本は同じだ。私たちが結婚式をコーディネートする時のポイントは、何よりもまず新郎新婦の立場に立つこと。人柄や要望、なぜ他の国ではなくスペインを選んだのかを理解する。それができたら、次のステップは結婚式を執り行うロケーションのポテンシャルを最大限引き出すにはどうすればいいか見極める。同じ結婚式などひとつもない。一組として同じ新郎新婦はいないのだから。

岸本夫妻が話題になったのは、式場がカンプノウだったからだけではない。ふたりには持って生まれた魅力があった。式当日にふたりの部屋を

指輪に刻まれたFCBの文字

訪れた瞬間、これまで手掛けてきた新郎新婦の中でも指折りのカップルだと直感したとヘアメイクアーティストが後日私に語った程である。とはいえ外見の美しさだけでは不十分だ。互いへの愛情や夢や情熱が伴っていなければ輝きは生まれない。岸本夫妻はその全てを兼ね備えていた。結婚式のコーディネートを任された私たちはもちろんあらゆる点において入念に準備していたが、新郎新婦も同じく細部への配慮を怠らなかった。リングピローはバルサのチームカラーを使ってつくられ、新婦のネイルもバルサカラーのデザイン。結婚指輪の内側にもバルサにちなんだ言葉が刻まれていた。新郎新婦と私たちは互いに驚くほどのこだわりを見せ、結果として更に高め合うことができたといえる。

ところで、カンプノウで結婚式を挙げるとなると、気になるのは費用ではないだろうか。確かにスタジアムでの滞在時間から計算するとその費用は高額だ。しかし、そこから得られる感動からすれば大した金額ではないだろう。岸本夫妻にとって感動する理由は数えきれないほどあった。そのひとつは、カンプノウで結婚式を挙げた日本人初のカップルになれたこと、しかも外国人としてではなく地元のカップルとして実現することができたことだ。

結婚式はカタルーニャ語で執り行われた。日本語の通訳もあったが新郎新婦は「Si, hi consento(『はい、誓います』)」とカタルーニャ語で誓いの言葉を述べた。式には、カメラマンが少なくとも4名、バルサTVの撮影スタッフ、新聞記者、新郎新婦の家族など多くの人々が立ち会った。新郎新婦がカタルーニャ語で誓いの言葉を述べるのを聞いて皆が驚いたが、その後には更なる感動が待っていた。指輪交換が終わっていよいよ結婚式が終わりに近づいた時、新郎が「Visca el Barça, Visca Catalunya!(『バルサ万歳、カタルーニャ万歳!』)」と叫んだのだ。その場に居合わせた誰もが心を動かされた。

新郎は15年間一度たりともバルサの試合を見逃したことがない熱狂的なファン。当然、結婚式でもイムノをききたいと希望していた。ただ、あくまでもこれは結婚式。録音されたイムノをスピーカーから流すのはそぐわない。それでは結婚式の温かい雰囲気を台無しにしてしまう。そこで、バルセロナで活躍する合唱団をスタジアムに呼び、結婚式の最後に生でイムノを歌ってもらうことにした。岸本夫妻も声をあわせて歌い、感動的な締めくくりとなった。

新郎新婦にとっても、立ち会ったご家族にとっても、おそらく生涯記憶に残る一日となっただろう。結婚式の前には、バルセロナの街をめぐるフォトツアーに出かけた。バルセロナは1992年のオリンピック開催地。真っ青な空の下、バルセロナ五輪に縁のある地を巡ることでスポーツを愛する気分も自然と盛り上がる。フォトツアーの後には、バルセロナの老舗パティスリーがこの日のために特別にデザインしたバルサのエンブレムが施されたチョコレートケーキとカバでアペリティフを楽しんだ。そして、カンプノウへ。式の前にスタジアム内をめぐって写真撮影を行い、いよいよ結婚式。式が終わると、新郎新婦は家族と共に、ガウディが手がけたバルセロナのレストランでディナーを楽しみ、この特別な一日を締めくくった。

サッカー、美味しい食事、音楽、芸術、ガウディの建築、地中海…。バルセロナで結婚式を挙げるカップルがこの街から得るものは、まだまだある。

モンセ・マリ

バルサカラーのリングピロー

バルサをモチーフにしたネイルアート

ブライダルブーケに添えられたカタルーニャの旗のリボン

まるでスターになった気分

【プレゼントのお知らせ】
この記事をご覧になってジョイア・ウェディングスで結婚式もしくはアニバーサリーセレモニーをご成約いただいた方に、「バルセロナフォトガイド　日本語版」(Triangle Postals出版 日本スペイン文化経済交流センター エクステンション翻訳)を1冊プレゼントさせていただきます。

Montse Marí
モンセ・マリ

ジョイア・ウェディングス代表。
1986年、ジョイア・ウェディングスの母体である日本スペイン文化経済交流センター エクステンションを創立し、現在も代表を務める。
1998年には、カタルーニャ州議会から承認を受け、関西カタルーニャセンターを設立、同館長。文化振興、国際交流への貢献を認められ、同年パティスタ・イ・ロカ賞を受賞。
ジョイア・ウェディングス　オフィシャルサイト www.joiaweddings.com
ジョイア・ウェディングス　facebookページ
www.facebook.com/joiaweddings

photos: © May Zircus for Joia Weddings

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

年の瀬が押し迫った昨年12月15日、スペイン、Segovia出身で神戸市立外国語大学スペイン語学科教授のMontserrat Sanzさんによる、*Costumbres sociales, familiares y religiosas en la Navidad española*（スペインの社会、家庭、宗教から見たクリスマスの風習）というテーマで、おしゃべり会が行われました。

今回の講師、Sanzさんは11月2日に西宮市の国際理解講座「最も不思議な神秘、最も不思議な発見」副題～第二言語の習得について～と題して流暢な日本語で講演をして下さっています。西宮国際交流協会の「ふれあい通信」（9月20号）の中でインタビュー「ただいま活躍中の外国人」シリーズに登場され、更に神戸新聞にもご自分の子供が近所の公園での経験した出来事から感じた日本人の親に対するちょっと辛口で率直な意見を投稿されたりしておられ、大学だけでなく多方面でご活躍です。

本誌にもたびたび寄稿されておられるので、ご存知の方も多いかと思います。日本語が堪能で様々な場所で講演されていますが、『スペイン語で講演するのは久しぶりです』と、先ず参加者を笑わせ、リラックスした雰囲気の中でCharlaが始まりました。

スペインのクリスマスについて、写真や動画などを使いながら、楽しくお話して頂きました。

お話の内容は幅広く、先ず歴史的視点からキリスト教のプロテスタントとカトリックの宗教面での基本的な相違点について説明があり、次いでクリスマス前から年明けまで動画を使っての一連の関連行事の紹介には臨場感がありみんなを惹きつけました。

宗教のテーマについては馴染みの無い方もよく理解できるよう、お話が終わった後に簡潔な解説のレジメが配布されました。

スペインでも若者の宗教離れが顕著で週末のミサで教会に行くのは殆ど高齢者が中心のようですが、殊にクリスマスの行事となると、今の経済的不況などものともせず、国を挙げて老いも若きも盛大に祝い、楽しむとのことでした。特にクリスマスシーズンには何にも増して宝くじが大人気で、仲間内で籤を買う人が多く、運良く当たればその仲間で分け合うのが一般的だそうです。

スペインのクリスマスの歌、踊り、花火などのイベント、飾り付け、食べ物などを映像、音声を駆使して教えていただき、参加者を一足早いクリスマス気分に誘い、楽しい気持ちにさせてくれました。地域によって祝い方に違いがあるそうです。参加者の方は、日本で見られるような商業主義的なクリスマスの祝い方ではなく、本来の宗教的で家族的なスペインのクリスマスを是非体験したいと思われたことでしょう。

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：2014年3月1日（土）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：Mireia Daroca Ponsさん（スペイン・メノルカ島出身）
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（2月5日より受付開始）
お電話：(0798)32-8680／FAX：(0798)32-8678
E-mail：nia930@sound.ocn.ne.jp

スペインのお勧めバール／レストラン

第７回　conTenedor（コンテネドール）

セビージャ旧市街地北西部に位置するマカレナ(MACARENA)地区は、フラメンコスタジオやフラメンコペーニャ（フラメンコファンが集う場）が集まり、オルタナティブ系の芸術家がたくさん居住している。そんな雰囲気たっぷりの場所に位置しているレストランconTenedor（コンテネドール）。オーナーの１人が芸術家ということもあり店内には彼の作品が展示されているが、それらは他のデコレーションと共に非常にエキセントリックで独特な空気感を創り出し、入った瞬間から別の世界にタイムスリップさせられる。スタッフが選りすぐんだワインは定番のリオハ、リベラ・デル・ドゥエロ産はもちろん、アンダルシア産や白、カバまで揃え、特にアンダルシア産は豊富だ。ワインメニューには各ワインの風味の特徴まで記載されているので選びやすく、またスタッフの知識も豊富なので安心。地元の新鮮な素材を生かしながらの料理は、その盛り付けのアーティスティックさも重なり大満足であることは間違いない。手作りデザートも魅力的なものばかりなので、胃のスペースを空けておくように。料理もデザートもお勧めを聞くことを忘れずに！世界遺産が位置する中心部からは少々遠いが、行く価値断然あり。

文・写真　田中富子

田中 富子　たなかとみこ / Tomiko Tanaka

日本にてフォワーダー、米通信機会社勤務後、2001年よりセビージャ在住。2006年個人自営業ビザ獲得。2008年アンダルシア州立ハエン大学にてバージン・オリーブオイル・テイスターにおける大学のエキスパートコースを終了し、オリーブオイル・エキスパートに。現在は、オリーブオイルコース、食品輸出入仲介業と執筆業を主に、通訳、翻訳等スペインと日本を橋渡し中。誠実、情熱、感動がモットーの熱い人間です。

HP：www.creapasion.com　/　http://spain.fc2web.com/

左上：数少ない定番メニューARROZ CON SETAS Y PATO（キノコとダックのご飯）は大人気13ユーロ　右上：FONDADA DE CHOCOLATE（チョコレートケーキ／中に溶けたチョコレートがつまっている）5.5ユーロ　下：この空間はオンリーワン！

- 住所　：C/San Luis, 50, Sevilla
- 電話　：　+34 954 91 63 33
- HP：　http://www.contenedorcultural.com/

※ 注意：上記情報は、2014年2月時点のもので変更する可能性があります。

RUMBO AL SOL

Vol.7 スペイン　冬のクリスマス

今日はスペインのクリスマスについてご紹介します。スペインで一般的にクリスマスと呼ばれる期間は日本よりも長く、１２月初めのイルミネーション点灯から１月７日まで続きます。しかし、実際スペイン人にとっては、クリスマスは宝くじの Loteria de Navidad からはじまります。この宝くじの El Gordo（一等賞）は、なんと４００万ユーロ！１２月２２日の当選番号発表はＴＶで生中継され、当たった人々の声などがＴＶ・ラジオなどのメディアを賑わせます。そして、１２月２４日の夜と２５日はスペインでは家族で過ごす日。親・兄弟・親戚等で集まってご馳走を食べます。そしてカタルーニャでは２５日にカガティオと呼ばれる丸太でできた人形を子供達が叩き、プレゼントをもらうという不思議な習慣があります。子供達はカガティオの歌を歌いながら、木の棒でカガティオを叩くと、カガティオに掛けられている毛布の下からプレゼントが出てくるという仕組みです。

そして、２６日はサンエステバンの日。この日はカタルーニャではカネロネスを食べる日です。カネロネスとは、イタリアの起源を元にカタルーニャで独自に発展させたパスタ料理で、前日に食した肉の煮込み料理の残り物を細かくすり潰してラザニアに近い平たく広いパスタで包んだものを並べ、その上にベシャメルソースとチーズをかけてオーブンで焼く家庭料理です。各家庭自慢のレシピで時間をかけて作られたカネロネスをみんな楽しみにしています。私も自慢のレシピで今回はなんと１００個近くも作りました！

大晦日の夜は、０時になると１２回鳴る鐘の音に合わせて、１粒ずつ１２粒のぶどうを食べます。１月１日は日本同様、家族で新年をお祝いします。また、１月５日の夜には Reyes Magos（東方の三博士）のパレードを見ることができます。スペインでは、クリスマスプレゼントはサンタクロースではなく、ラクダに乗って東の方角よりやって来た東方の三博士が、１月５日の夜中に届けることになっています。またその日のパレードでは、小さい飴玉が撒かれ、東方の三博士を見たい子供連れの人たちで埋め尽くされます。そして、１月６日、子供達は賢者達からのプレゼントを開けて喜び、また Roscón de Reyes という中にクリームが入ったリング状のケーキを家族で分けて食べます。このケーキの中には、陶器で出来た小さい人形（王様や空豆）が入っており、王様が当たれば王様の王冠をかぶることができ、空豆が当たればその年の Roscón 代を払うことになっており、誰にどれが当たるかおしゃべりしながら食べます。スペインのクリスマスは日本とは異なり、家族で過ごす時間がとても長いです。年末年始ご旅行の際は、ぜひスペインでのクリスマスをぜひ体験してみてください。

文・写真　Xavier Cabrera　訳　山下智子

写真左上：12 月 25 日はいとこの家におじゃましました。
写真左下：カネロネスはお肉の煮込み料理を元に作ります。
写真右：カガティオを木の棒で叩いた後。何が入っているかな～？

パレードでは東方の三博士達が手を振ってくれます。

ロスコンと中に入っている小さいお人形。陶器でできています。

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。

スペイン語
ADELANTE
Librería de español
スペイン語の本＆雑貨
www.
adelante shop.jp
Tel: 06-6346-5554

書評『さらばスペインの日日』

逢坂剛著　（講談社・2,300円＋税）

第二次世界大戦期のヨーロッパにおいて日本人がどう戦ったのか、あるいは戦わなかったのか　――　なんとも荒唐無稽な設問という感じがしないわけではないが、このテーマにチャレンジした《イベリア》シリーズ全7巻の最終巻が、本書である。シリーズの第1巻『イベリアの雷鳴』が1997年刊行というから、実に16年の歳月をかけて全七巻を書き続けてきたことになる。逢阪剛の不退転の執筆姿勢にただ感嘆するばかりでる。

本書の舞台となる国は、まず中立国といっても枢軸国側の、当時「世界情報の展望台」と言われたスペインを中心に、同じく隣国の中立国ポルトガル、枢軸国側のドイツ、それに日本人が全く入国できない連合国側のイギリスの4カ国である。しかも、日本人が戦うといっても、言うまでもなく「情報戦」である。枢軸国側と連合国側の諜報組織が時に奇奇怪怪な、時に命を賭けて鎬を削る激烈な情報戦の真っ只中においてであった。ちなみに、アブヴェア（ドイツ国防軍情報部）のマドリード支部は、200人以上の将校と約300人の秘書を抱える巨大で整然とした組織であった。これと対峙する英米の諜報機関も比肩する組織であったはずである。

本書が扱っている時期は、1945年5月5日(マドリード)から始まり、5月9日のドイツの無条件降伏で、ヨーロッパ戦線は終結する。次いで8月15日の日本の無条件降伏へと続く。外交官を含む在欧日本人の帰国、さらに46年1月1日の天皇の人間宣言、4月5日のGHQの諮問機関で、米・英・ソ・中で構成される対日理事会初会合などの1946年4月（東京・御茶ノ水）まで、である。第二次世界大戦の終結前後の隠れた複雑な動きを扱っている。

本書というか、《イベリア》シリーズの醍醐味は、なんといっても、各国のキーパーソンはほぼ実在の人物であるという点である。あるいは、実在しているのだが、まだ存命中の場合、スパイという仕事の関係上実体を特定しかねる場合、本名を類推できる名前で登場させている。

例えば、日本側の登場人物としては、外務省の第7代情報部長から第二次世界大戦勃発の翌月スペイン全権公使に就任し、スペイン人スパイ組織「東」を雇って密かにアメリカに送り込み、その情報を外務省に打電し、「情報の須磨」と謳われ、敗戦直後戦犯として帰国を命じられ、巣鴨刑務所に収監された須磨彌吉郎。ドイツ大使館付陸軍武官（中将）で予備役となりドイツ大使に就任し、「ドイツ人以上にナチス的」といわれた大島浩は、ヒトラーの熱い信頼から取りえた極秘情報を即刻日本の参謀本部に打電し、それをアメリカ軍事諜報部がカットして、イギリスに伝えていた。イギリスは「ドイツ人の2重スパイ」を使って「与太情報」を流していたがどの程度信じられていたか覚束なかった、その情報がドイツ軍上層部のみならずヒトラーまでも信じ切っていたという事実を、大島・参謀本部極秘電報でわかったのだった。イギリスからすれば大島浩大使こそ最大の戦勝功労者であったのだ。この英独情報戦は、言うまでもなく「スパイの最先進国」イギリス側の、完璧な勝利であった。

また、イギリスのMI6(海外秘密情報部)イベリア課長で、ソ連のスパイを兼ねた「2重スパイ」であり、「20世紀の最大のスパイ」の異名をほしいままにしていたキム・フィルビー。さらに、1944年7月20日の「ワルキュール作戦」といわれたヒトラー暗殺未遂事件に連座して逮捕され、連合国軍の砲声が間近にする1945年4月9日、フロッセンビュルク強制収容所で処刑された元アブヴェア長官ウィルヘム・フランツ・カナリス提督。カナリスの処刑については、本書の作中人物で、彼と同じ収容所に収監されていた日本陸軍参謀本部付情報将校の北部昭平が伝える。

本書は、このような人物が随所で重大な役割を果たしている、あるいは運命の悪戯というべきか、本人の意図とは逆の結果を招来させることもあったりして、実にリアリステックな情報戦を主軸とするもう一つの壮大な第二次世界大戦が異常な迫力をもってわれわれに迫ってきている。

最後になるが、本書の巻末（pp。594～619）に掲載されている「作者自身によるエピローグ」は、この分野を研究しようとする者には、裨益すること大なりである、ということを付言しておきたい。

評者　川成洋 (法政大学名誉教授)

中級ビジネススペイン語特別講座

Curso Intermedio Especial de Español de Negocio

開講スケジュール
２０１４年４月１１日（金）～５月２３日（金）の毎週金曜日 計６回
（但し、４月１１日は１９：００～２０：００
講師紹介、講座の内容と進め方の説明、テキスト配布）

時間
１９：００～２０：３０
（９０分）

場所
スペイン語教室ADELANTE

アクセス
JR大阪駅桜橋口から徒歩５分

定員
５～６人の少数クラス
（最小実施人数５名）

講師
長年の海外駐在を含めビジネス経験豊富な日本人
大学非常勤講師およびADELANTEのスペイン人講師

対象者
①現役のビジネスパーソンでビジネススペイン語力を高めることを目指す人
②スペイン語を学習している学生を含め将来スペイン語を使った仕事に就く予定または計画のある人
③スペイン語の基礎力があり、ステップアップした実践的なスペイン語学習を求める人
（スペイン語能力の目安：　DELE B1レベル程度以上の方）

講座の内容
①マクロ情報を含むビジネス関連情報の読み取り方（ビジネス用語、大きな数字の読み方、文章表現の理解）
②取引先、顧客に自社業容の概要（職制、役職名を含む）、自らの担当業務を説明する
③他社・市場情報の読み取り（年次報告書の読み方、簡単なP/L、など）
④e-メールによる社内外とのコミュニケーション
⑤商品の簡単なプレゼンテーションや売り込みのシュミレーション
⑥毎回講座での学習内容をネイティブ講師と実践的に確認する

申込期限
２０１４年４月１１日（金）

詳細問い合わせはADELANTEへ
電話：０６－６３４６－５５５４
info@adelante.jp

Estudio Sampere

エストゥディオ・サンペレ

MADRID・SALAMANCA・ALICANTE (SPAIN)
CUENCA (ECUADOR)・HAVANA (CUBA)

SINCE 1956

特別割引 5% ACUE2014

スペイン語コース

集中コース
DELE試験対策
ジュニア／シニアプログラム
専門スペイン語
大学入学準備
職業体験
スペイン語教師養成
ボランティアプログラム
旅行とスペイン語学習

IALC / Instituto Cervantes Centro Acreditado

Tel: +34 91 431 43 66
sampere@sampere.es
www.sampere.com
フォローして最新情報をご覧下さい。

WE ♥ SPANISH

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

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

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

¡Vamos a bailar Flamenco!

Yuno Flamenco

徳田悠乃
Yuno Tokuda

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

マルティン・サンチェス

イラスト
デザイン
画家

martin sanchez

www.jesusmartinsanchez.com
iesusangel@gmail.com

San Onofre

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
℡095－860－8180　FAX095－860－8181

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/

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

プレゼントとしても喜ばれる可愛いフラッグマグ☆
大好きなスペインバージョン♪

スペインの国旗マグカップ:
1,050円 (税込)

ADELANTE
Librería de español
スペイン語

スペイン語の本 & 雑貨

www.adelante-shop.jp

Tel: 06-6346-5554

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