



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えます。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。

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、参加者を一定早いクリスマス気分誘い、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。

**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バーニャ(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・ドゥエエ口産はもちろん、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



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。



**田中 富子** たなかとみこ / Tomiko Tanaka

日本にてフォワーダー、米通信会社社勤務後、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://www.creapasion.com) / <http://spain.fc2web.com/>