





スペイン語レッスン



《 新規開講入門クラスのご案内(各クラス定員4名)

●2016年4月開講

水曜日 19:30-20:20 (2016年4月13日~6月29日)

木曜日 20:30-21:20 (2016年4月14日~6月30日)

金曜日 10:30-11:20 (2016年4月15日~7月1日)

土曜日 16:30-17:20 (2016年4月16日~7月2日)

受講料:全12回 44,160円(税込)※分納可

教材費: 1.944円(税込)

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、お早めにお申込下さい。

入会金OFF! 16,400円 (2016年7月末まで)

無料体験レッスン ご予約はこちらまで

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 にお問合せ下さい。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。



スペイン語教室アデランテ (JR大阪駅「桜橋口」徒歩5分) TEL: 06-6346-5554 E-mail:info@adelante.jp www.adelante.ip

スペイン・中南米 留学セミナー開催中!



www.spainryugaku.jp

E-mail: info@spainryugaku.jp TEL: 06-6346-5554

いつかスペイン語圏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、準備方法等を 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下さい!

セミナー後、個人カウンセリングもご予約承ります。

【日時】

2016年 4月16日(土) 10:30~ 2016年 4月29日(金・祝) 14:30~ 2016年 5月3日(火) 14:30~

セミナー所要時間 約40分/その後個別カウンセリング

スペイン語教室アデランテ 〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田2-5-8-2F ※ 参加ご希望の方は、必ず事前にお電話にてお申込下さい。

【お申込・お問合せ】 有限会社ADELANTE TEL:06-6346-5554 E-mail: info@spainryugaku.jp











ミケルの スペイン料理会

2016年5月29日 🗈

時間: 11 時~16 時頃まで

場所: クレオ大阪東 クラフト調理室

(大阪市立男女共同参画センター 東部館)

参加費: 4,000円

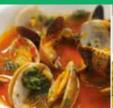
持ち物: エプロン、三角巾、ふきん

くお由込み>

5月25日(水)までに下記までご連絡、 参加費とあわせてお申込下さい。 ※定員になり次第締め切りとなります。

有限会社 ADELANTE 06-6346-5554







MENÚ

Pinchos de queso + cebolla caramelizada

brocheta de gambas

atún + anchoas + mayonesa + guindilla + aceitunas

ピンチョス3種(飴色玉葱とチーズ、エビの串焼き、 ツナとアンチョビマヨネーズ 酢漬け唐辛子とオリースを添えて)

Crema de champiñones

Arroz con almejas バスク風あさりパエリア

Copa de chocolate al estilo Baiona フランスバスク・バイヨンヌ風チョコレートドリンク





Sumario

オリーブジュースの魅力を探る El aceite de oliva 文·写真 田中富子

10 スペインフェア2015 イベントレポート

パンとチーズとワインがあれば - スペイン料理あれこれ話 vol.2

12 Cocido 文·写真 渡辺万里

エコ・エスパーニャ Vol.11

19 地域通貨[ソキート ZOQUITO] 写真·文 篠田有史

スペイン留学.jp

22 留学体験記「Valencia」

26 ADELANTEのスペイン語レッスン

初級 スペイン語で話そう Lección 6 ~はどんな…ですか?

中級 スペイン語講座 Lección 24 連結の接続詞y等の表現について 文 仲井邦佳

上級 ビジネススペイン語 vol. 5 身近な表現事例 文 伊藤嘉太郎

32 番外編 ツアーレポート 文·写真 下山静香

日西商業会議所 34 エル・インヘニオ

ギター職人

HISTORIA DE HISTORIAS

39 スペイン内戦が生んだ「ロバート・キャパ」 第10話 文 川成洋

41 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 文・写真 合善三 スペイン小橋 第5回 文・写真 土屋寛子

Æ Estímados lectores Æ

acueducto編集部では、皆さまからのメール・お便りを募集しています。スペイン情報誌 acueductoへのご意見・ご感想のほか、スペインにまつわるエピソードなどお寄せ下さい。

- 1. お名前(ペンネーム) ※匿名希望の場合は、その旨を明記下さい
- 2. お住まい
- 3. ご連絡先
- **4.** メッセージ

写真入りのお便り・メールも大歓迎です

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 info@acueducto.ip

- ・お寄せいただいたメッセージは、これからの誌面制作の参考にさせていただきます。ま た、acueducto誌面や弊社ホームページ、宣伝物に掲載させていただく場合がありますので、 掲載を希望されない場合は、「非公開希望」と明記下さい。なお掲載にあたっては、文章の一 部削除・変更させていただく場合がありますのでご了承下さい。
- ・いただいた個人情報は上記以外の目的では使用致しません。
- ・お便り・メールへの個別のお返事は差し上げておりません。
- ・お送りいただきましたお便り・写真は返却致しません。あらかじめご了承下さい。



acueducto 24

febrero 2016 vol.24 printed in Japan / FREE PAPER

発行元:

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2 F Tel: 06-6346-5554 Fax: 06-6110-5122 email: info@acueducto.jp www.acueducto.jp

ADELANTE Co., Ltd

ZFL. Chiyoda Bldg. West Annex 2-5-8 Umeda Kita-ku Osaka 530-0001 Japón





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。

Director: Shoji Bando 坂東省次

Alejandro Contreras アレハンドロ・コントレラス

Maquetación y diseño: Sachi Yamakage 山陰さち

Colaboradores: Yo Kawanari 川成洋 Kuniyoshi Nakai 仲井邦佳 Mari Watanabe 渡辺万里 Shizuka Shimoyama 下山静香 Yuji Shinoda 篠田有史 Koichi Hayashi 林コイチ Kaname Ikemoto 池本かなめ Aki Ihara 井原亜紀 Antonio Gil de Carrasco アントニオ・ヒル・デ=カラスコ Elena Contreras エレナ・コントレラス Jesús Martín ヘスース・マルティン

Colaboradores:















































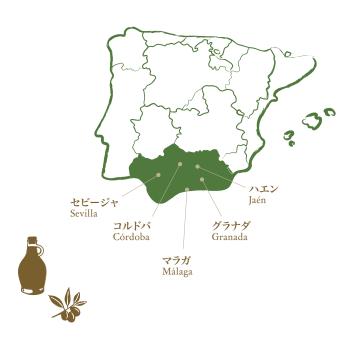
オリーブの実の収穫の様子。アンダルシア州では収穫時期になると、収穫音があちらこちらから聞こえてくる

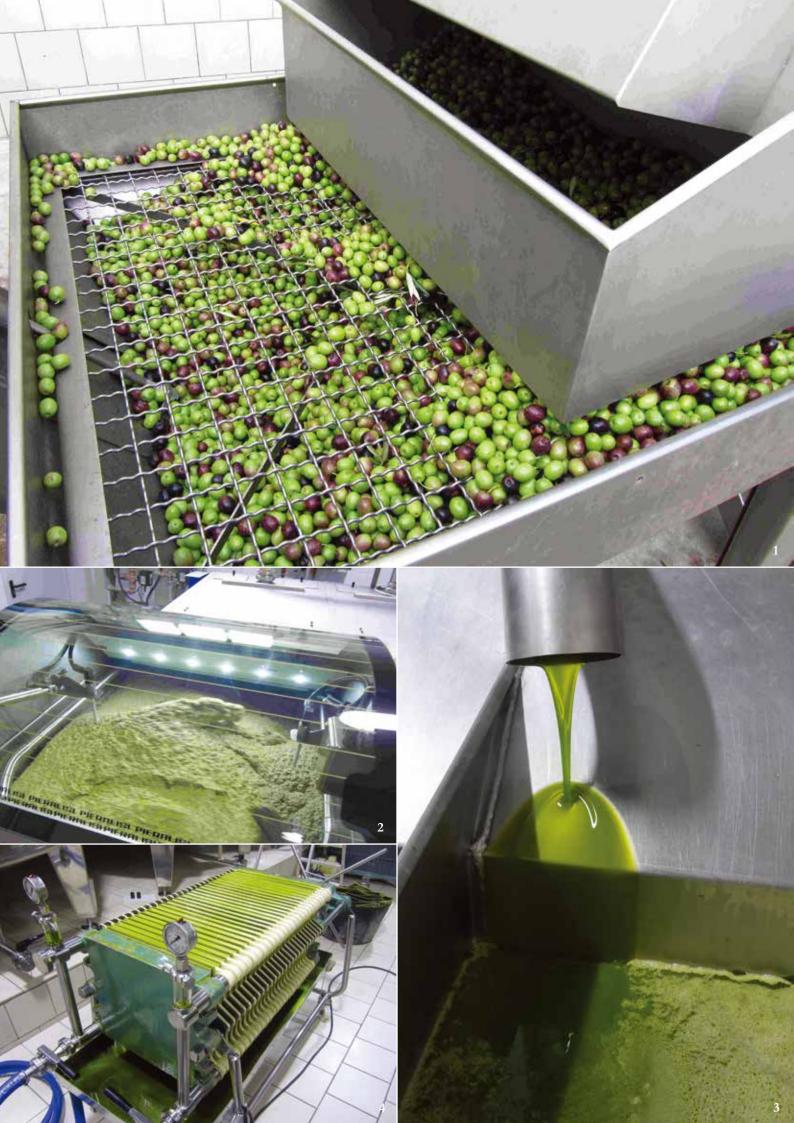


オリーブジュースの魅力を探る

El aceite de oliva

オリーブオイル生産世界一の国スペイン。その生産量は、世界の約 45%を占め、絶対的な地位を誇っている。アンダルシア州ハエン、コル ドバ、グラナダ、マラガ、セビージャ県には幾重にも続くオリーブの大海 原が広がり、そこに存在するオリーブ1本1本は、何百年、何千年も の間、人々の生活と共に生きてきた歴史の証人だ。ここ数年、その景 観をユネスコの文化的景観遺産として登録する動きが出てきており期待 されているが、グローバリゼーションをはじめとする時代や生活の変化に より、代々受け継がれてきたオリーブ畑の維持が困難な農家も増えてき ている。それらへの対策が急がれる中、厳しい状況が生み出したプラス 影響も出てきた。品質を追求し日々よい製品を頑張って作ろうと試行錯 誤する生産者が急激に増加していることである。今まで生産量に注力し ていたスペインのオリーブオイル生産者は、"品質"にフォーカスし、そ のアクセルを今思いっきり踏み始めたというところであろうか。その証拠 にワールド・ベスト・オリーブオイル・ランキングという世界的に顕著な コンテストをポイント付けして総合評価しているサイトでは、スペイン勢が 上位 20 位中 10 以上を占めている。一方、長寿の秘訣とされる"地中 海ダイエット"においてオリーブオイルはその中心的存在であり、健康と の関係が人々によって注目され始めた。人体はその機能故、油の摂取 は必須だ。それでは、どの油を選ぶかということになってくるが、それは、 オレイン酸、ポリフェノール、ビタミン E を豊富に含んでいるオリーブオ イル以外にはあり得ないではなかろうか。それでは、これからそのオリー ブオイルの世界に入って行こう。





私がこの濃い世界に入ったのは、忘れもしないハエン大学の "バージン・オリーブオイルにおけるテイスティングのエキスパートコー ス"がきっかけとなったわけであるが、それからどっぷりと"オリー ブ教"に漬かり現在に至っている。その魅力は何といっても、その"手 作り感"だ。市場で見ることができるオリーブオイルの種類としては、 エキストラ・バージン・オリーブオイル (以下 EVO)、バージン・オリー ブオイル (以下 VO)、そしてオリーブオイル (旧ピュアオリーブオイル) が一般的であろうが、私の言う"手作り感"とは、オリーブの実の ジュース、つまり物理的工程のみで絞られた EVO、VO に言及さ れる。栽培地が持つ特性、気候、品種、栽培方法、製造方法等、 栽培から製造までの全工程がその官能見地(香りと味)に影響を 与えるため、作り手の"心"が顕著に表れる製品だからである。また、 EVO、VO というような種類に分類されるためには、官能検査を通 らなければならない製品であるということも大変興味深い。この検 査を通らなければ市場に送り出すことができない製品は他には存在 しないのである。ちなみに、前記したオリーブオイル(旧ピュアオイル) という名前で販売されている商品は、通常その成分の90%以上が 精製オリーブオイル (残りを EVO もしくは VO で配合される) であ り、溶媒と熱を加えて精製する工程により、オリーブジュースが本 来持つポリフェノールやビタミンE等の栄養成分が喪失するため、 EVO、VO と同じレベルで話をすることは、オリーブ教徒としては避 けたいところだ。

それでは、EVO と VO の違いであるが、簡単に言うと品質の差 であり、EVOのほうが酸度やその他理化学検査数値はもちろん、 官能検査数値も上で、品質としては最高級に値する。

前記したとおり、EVO と VO は、オリーブジュースであるため、 その官能見地を楽しむべき製品であり、それは主に、品種、収穫

時の実の成熟度、土地、灌漑の有無、製造時の温度等によって 左右される。官能見地は、テイスティングによって評価されるが、 テイスティングというのは、実際には2つタイプがある。1つ目は市 場に出すための分類 (上記言及) 目的に行われる正式官能検査で あり、2つ目はいわゆるエンジョイするためのテイスティングである。 正式官能検査は、複雑なシステムであるが、簡単に言うとオリーブ 栽培と製造について認識がある、訓練され選抜されたテイスターが、 オリーブの実のフルーティー度(オリーブの実の香りと味の強度で、 収穫時の実の状態が早熟か成熟かもチェックする)、苦味と辛味、 そして栽培から製造までに起こった問題によって発生した官能的欠 陥の有無を評価する検査である。欠陥とは、例えば栽培時に害虫 病気被害にあった実や、収穫後すぐに搾油工程に入らなかったの が理由で発酵が起こった状態の実を搾油したり、搾油機械や管等 の清掃不備、搾油時の温度を上げてしまったり、販売時に長期間 温度が高い状態や光にさらされていた場合等に発生する。欠陥は 20 種以上あり、テイスターはそれをオイルの香りと味で感知しなけ ればならない。フルーティー度が0の場合や欠陥の強度によっては ランパンテ・オイルと分類され、そのまま市場に送り出すことは法律 的に不可能なため、その後"オリーブオイル"という製品になるた めに精製工場に送られ、精製工程に入る。このようにテイスターは、 栽培から製造販売までの全過程における知識が十分あることが前 提とされ、また定期的にテイスティングを行い能力の維持が必要と される。

苦味と辛味についてであるが、それらはオリーブの実の中に自然 に存在する抗酸化物質であるポリフェノールが決定している。抗酸 化物質というのは、酸化しにくいということであり、つまり細胞を酸 化しにくくさせる効果を持つことになるので健康にはもちろん良いが、







<左ページ>

(1)収穫されたオリーブはすぐに搾油の工程に移さ れる(2)搾油するため、粉砕後、練りこみ作業に入る (3)搾油したばかりのオイル(4)搾油後、フィルター をかけている様子

<右ページ>

(5)まもなく収穫を迎えるオリーブの実(6)ハエン県 に広がるオリーブ畑はオリーブの海と呼ばれる(7)オ リーブ畑が一面に見渡せるコルドバ県のアパートメ ントホテルは、キッチン付きの部屋にて長期滞在も可 能だ





なおかつオリーブオイル自身の酸化 (=劣化) を防ぐことにも役立 つ重要な要素である。苦味と辛味が少ないオリーブオイルは、ポリ フェノールの含有が少ないため、劣化が早いと考えたほうが良い。 これはそのオイルが悪いという意味ではなく、搾油後なるべく早く 消費してほしいという意味だ。そのため、できればその収穫年を確 認し購入したほうがよいであろう。収穫年は、北半球の場合 2015 - 2016年というように理解されるのが通常であるが、それは収穫 製造が10月頃から開始され、翌年春まで続くからである。最近で は "収穫 2015 年 10 月 15 日から 20 日" というような詳細までラ ベルに記載している生産者も少なくない。また、その苦味と辛味で あるが、前記したフルーティー度との関わりが強い。フルーティー 度の強度が高ければ、苦味と辛味がある程度高くても、それらは 嫌味に感じない。その逆の場合は、苦味と辛味が強調されたオイ ルだと感じられる。EU と国際オリーブオイル理事会の官能評価の 規定上でも、苦味と辛味の強度が、フルーティー度の強度よりも2 ポイント以上高い場合は、不調和オイルと区分されている。

正式官能検査は、規定に準拠するテイスティングルームにて、青 色のテイスティングカップによって、テイスター個々で評価される。 青色のテイスティングカップを使用するのには理由がある。オイルの 色はその分類評価には関与しないためである。人間、物質の色を 見ると偏見が発生するので、それを避けるためだ。また、個々にテ イスティングを行うというのは、他人との会話は禁止され、個人で 評価をするという意味である。

もう1つのエンジョイ・テイスティングは逆にオイルの色も品質の1つとして評価する場合が多い。そのため、ワイングラスのような透明なグラスを使うこともある。また、このテイスティングは個人ではなく団体で意見交換しながら、パンやヨーグルトのような食品を持ち

込み、楽しみながら行う。オリーブオイルは調味料であるため、そ のまま食すということは皆無で、その他の食品との相性を見ることも 必要であり、エンジョイ・テイスティングはその部分も評価すること ができる。オイルのみでテイスティングした場合と、パンやその他の 食品や料理と合わせた場合とでは自分の好みが変わってくることもよ くあることだ。このテイスティングでは、前記した調和度、濃厚度、 後味、テクスチャー、そして自然の産物であることの証明でもある リンゴ、トマト、バナナ、アーティーチョーク、ハーブ、アーモンド、 刈ったばかりの青草といったような香りや味をも評価し合う。テクス チャーであるが、オリーブオイルにもサラサラしているものとドロドロ したオイルがあることをお気づきだろうか?サラサラしたオイルは多 価不飽和脂肪酸(いわゆるリノール酸やリノレン酸)の含有量が多 く、逆にドロドロしたオイルはその含有量が少ない=オレイン酸が 多いと思ってよいであろう。多価不飽和脂肪酸が多いオイルは、酸 化しやすいことを覚えておいてほしい。つまり、サラサラしていて苦 味と辛味が少ないオイルは劣化しやすいオイルということになる。

スペインでは、17の自治州50県のうち13の自治州34県約260万ヘクタールにて、約260品種のオリーブを土地や気候の特性を踏まえた上で栽培している。260万ヘクタールのうち、約60%がアンダルシア州で、ここでスペイン全体の約80%以上のオリーブオイルが生産されている。アンダルシア州の品質の高いEVOの特長を一言でいうと、パンチ力があるというところであろうか。アンダルシアの太陽をたっぷりと浴び、雨量も少ない土地柄のため、水溶性ポリフェノールが溶け出さないことにより、苦味と辛味の強度が高いオイルが形成されるといわれる。スペインの代表的品種と言ってすぐに思い浮かぶのは、ピクアル、オヒブランカ、アルベッキーナ、コルニカブラ、マンサニージャがあげられるだろうか。特にピクアル



<左ページ>

(1)スペインにて顕著な4名のオリーブオイルテイスターによる新油テイスティング会(2)2014年レバノンにて開催された国内エキストラ・バージン・オリーブオイル審査会にて(3)公式テイスティングでは、写真右のようにウォーマーにてオイルが温められ、個人個人にて評価を行う(4)2014年ハエン県で行われた新オイル祭りに参加した生産者たちのボトル(5)毎年2月にハエン県マルトスで行われるオリーブオイル展示会とコンテスト

<右ページ>

(6) アンダルシア州でよく食されるSALMOREJO (サルモレホ/トマトをベースとした冷製スープ) はガス パチョと共に人気で、エキストラ・バージン・オリーブオイルをふんだんに使っている (7) スライスしたオレンジに エキストラ・バージン・オリーブオイルと砂糖を少々振り かける。絶品のデザートである





種は、オレイン酸やポリフェノールの含有量が多いため、安定性が高 いオイルとして評価されている。また、スペイン産の EVO、もしくは VO は単一品種が多いのも特徴だ。栽培面積が巨大なため、単一 品種オイルを製造しやすいというバックグラウンドがあるからである。

2014 - 2015 収穫年のオイルは、その生産量と官能見地におい ても不作の年だった。理由としては、その前年度まで豊作の年が多 く、木自体が疲労していた(六つ子を毎年産んでいるようなもので あろうか (笑)。)、5月の開花時に高温になり花が散ってしまい結 実しなかった、干ばつであったということが上げられるが、ハエンに おいての生産量は60%減少と言われた。官能見地においては、収 穫時期の高温によりオイルの香りの強度が低くなってしまった。今で も覚えているが、2014年は早いところで9月末から収穫が始まっ た。高温により成熟が急激に進んだからである。通常は10月下旬 から11月上旬開始なので、いかに難しい年だったかが想像できる であろう。2015 - 2016年の収穫量は例年と比べ中から下とされ ているが、前年度より上昇するのは間違いない。今期は、やはり開 花時の高温、50数年ぶりの夏季時の超高温、そして前年度から続 く干ばつで業界人は頭を悩ませていたが、2014年が大不作だった ため木が十分休息しているというプラス要素と、灌漑等による栽培 技術の進歩により前年度よりも上がる予想だ。灌漑は地下水をくみ 上げ利用している農家が多いが、昨年は地下水も干上がる日が何 日かあったようで、いかに降水が少ない土地なのかが想像できる。 ただ、スペインでは灌漑様式が整っているオリーブ畑はわずか 15%

程度だということも記憶いただきたい。2015 - 2016年のオイルは、 前年度よりも香りと複雑性が高いので、一般的に出来が良さそうで ある。しかしながら、ファッション化し始めたと言ってもよい "早収穫" によって、いわゆる"マデラ"の官能見地を持つオイルが多いと感じ ている。マデラというのは、スペイン語で木という意味であるが、適 切な成熟度ではなく、高温など他の気候的原因により果実がうまく 発達せずに果肉よりも種子のほうが大きい実がたくさんある状態で収 穫搾油した場合に起こる。単純に早く収穫すれば調和のとれた品質 の高いオイルが作れると勘違いしている農家もまだ多いのだ。

最後に購入時のポイントについてちょっと触れてみたい。ノンフィ ルターのオイルは搾油から短期間で消費をしてほしい。このオイル はある程度の時間が経つと、容器下部に沈殿物がたまる。その沈 殿物は水分とオリーブの実の残渣であり、これらは時間と共に発酵 工程に入る。発酵する=官能見地に悪影響を及ぼすという意味で ある。そして前記したとおり、サラサラした舌触りで苦味と辛味がな いオイルは劣化しやすいため、少量容器を購入したほうが良い。容 器は透明ではなく、光を通さない遮光タイプを選ぼう。光も劣化に 影響するからである。最後に、毎回使用後はキャップをティッシュ 等でふき取ると良い。キャップの部分が空気に触れ、酸化しやすく なるので、その部分を使用の度に拭き取ることで、注ぐ際その酸化 風味がオイルに混ざってしまうのを防ぐ。

さて、この記事を読んでいただいた何名の方たちがオリーブ教に 入信するであろうか。入信された方は是非ご一報を(笑)。







(1) ハエン大学のバージン・オリーブオイ ルの官能テイスティングのコースにて(2) ハエン県の搾油所にて日本人対象に行っ たテイスティング会(3)2013年に開催さ れたオリーブオイルとマリアージュのスペ シャリストコース

> CURSO DE ACEITE DE OLIVA ちなたもオリーブオイルの エキスパートになろう

ハエンにて最高教授陣から学ぶ 短期集中コースを不定期で開催。 アンダルシア州政府コース合格書授与

詳細はHPをご確認ください。 www.creapasion.com

> "オリーブオイルを知ろう"より コース詳細をご確認ください



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年よりセピージャ在住。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・ティスターにおける大学のエキスパートに、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

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



University of Valladolid

バジャドリッド大学 外国人用スペイン語コース

スペイン語発祥の地として知られるバジャドリッド。 美しいスペイン語が学べると世界中から学生が集まります。 1週間から受講可能なスペイン語クラスから、 スペイン文化も学べる長期コースまで受講いただけます。

www.spanishinvalladolid.com



Universidad de Valladolid

Cursos de Español

Centro de Idiomas Universidad de Valladolid Campus Miguel Delibes, Paseo de Belén, 13 47011 Valladolid, España. Tel +34 983 18 46 70 E-mail: curesp@funge.uva.es





2015 年11月14日(日)西宮フレンテホールにて スペインフェアを開催しました!第5回目となる今年 のスペインフェアは、フラメンコショーに講演会、写真 展、etc とイベント盛りだくさん!たくさんの方に来場 いただき、会場は熱気に包まれました。





巨大な鍋で作る 本場のパエリア は迫力満点!







Tiendas





スペイン食材や雑貨、書籍も販売!

Conferencias スペイン料理研究家

西宮市国際交流協会内の会議室 では講演会を開催。スペインの食 文化やサンティアゴ巡礼、スペイ ンのスポーツ「パデル」や留学セミ ナーなど様々なテーマで講演いた







"日本カミーノ・デ・サンティアゴ友の 会"協力のもと開催された「サンティ アゴ巡礼写真展」。また闘牛士やフラ メンコの衣装の着せ替えコーナーも 大人気でした!









ホールでは、フラメンコ&ギターショーが行 われ、今年も関西の人気のフラメンコスタジ オ・ギタリストが集結!美しいギターの音色 と熱気あふれるフラメンコのダンスに圧倒さ





優れた技術を持つベネン シアドールにも来ていた だきました!















写真(左上から時計回り):石川敬子フラメンコ教室、コンサートフ ラメンコギタリスト吉川二郎、フラメンコスタジオMIGUELON、 YUNO ESTUDIO FLAMENCO, FLAMENCO ESTUDIO

Sala de niños



今年はキッズルームを設け、ぬりえやスペイン語の絵本 の読み聞かせも行いました。また紺谷志野さん・原田寛 子さんによるピアノコンサートも開催!スペイン楽曲を 披露いただきました。

Actividades



F



スペインタイルワークショップでは、みなさん真剣そのもの。また 抽選会には1等賞のトルコ航空スペイン往復券をはじめたくさん のスペイン雑貨をご用意!今年も大盛況でした!





パラとチーズ"とワイフか"あいは

スペイン料理 ⇒☆ あれこれ話

vol.2 Cocido 文.写直 渡辺万里



家庭で作るコシード・マドリレーニョ



…エスパーニャに古より、コシードなる料理あり。ドン・キホーテの 時代にはオージャと呼ばれ、南の民にはプチェロと呼ばれ、東の地 ではエスクデーリャと呼ばれ、時を経て今、津々浦々に親しまれる郷 土の料理となれり…

なんだか、古い物語風に語ってしまいたくなるのが、コシードの歴 史です。Cocidoとは「煮込んだもの」という意味。文字通り、豆と野菜 と肉を煮込んだ料理、と言ってしまえば、これほど単純な料理もあり ません。

だからこそ、スペイン各地に様々なコシードが存在します。カ ンタブリアのコシード・モンタニェス。レオンのコシード・マラガ ト。バスクのアラバ県ではコシード・アラベス。アンダルシアでは プチェーロ。カタルニアではエスクデーリャ・イ・カルン・ドージ ャ…。挙げていくとキリがありません。でも、少しずつ中身や食べ 方が違っても、突き詰めればコシードの仲間。基本材料は豆と 野菜と数種類の肉で、根本的に違いがあるわけではありません。

それなのに、それぞれの地方、それぞれの村、それどころかそれぞ れの家庭に「うちでは、こう作る!」「これを入れなきゃコシードではな い!」等々、強い思い込みが存在する。そういうところも含めて、コシー ドは極めてスペインらしい料理なのです。

徴 なんといっても変わり種は、マラガト

特に変わっていて面白いコシード、といえ ば、やはりコシード・マラガトでしょう。ちょっと ご紹介してみます。

アストルガというレオン州の地方都市からさ らに田舎へ。カスティーリョ・デ・ロス・ポルバサ ーレスという舌を噛みそうな長い名前の小さ な村があり、この一帯がマラガトと呼ばれるご く鄙びた文化圏なのです。

中世そのままのような石畳の道を辿って村 へ入っていくと細い通りが何本かあり、その通 りに面して何軒かの食堂があるのですが、そ れらの店の売り物はただひとつ、「コシード・マ ラガト」です。

テーブルに出てくるのは、まずは肉類を載 せた巨大な皿。肉のかたまり、チョリッソ、豚の 耳、肉入りのオムレツなどがうずたかく盛り上 げられています。その次が野菜の皿で、こちら にはジャガイモ、キャベツ、絶対に欠かせない ガルバンソ豆などが山盛り。そして最後に出て くるのがスープです。

肉、野菜、スープ。この順序は、どう見ても変 ですね?普通ならスープが最初、次が野菜で 最後に肉でしょう。この特殊な順番について は、いくつか説があるようです。

まずひとつは、マラガトというのはラバ追い たちの住む地域なので、絶えず移動していか なければならない彼らは、まず歩きながら冷め ていても食べられる肉の塊を食べ始め、最後 に落ち着いたところで温めたスープを飲んだ のだ、という説。もうひとつは、この一帯には山 賊のような人たちも多かったので、いつ逃げて いかなければならないかもしれない。それで、

まずお腹にたまるメインディッシュから食べ始 めて、もし時間があればスープまで食べたとい う説。いずれにしても、なんだか落ち着かない 食事風景が浮かんできますね。

そして実際に食べてみると、肉を食べて、野 菜や豆を食べて、それからスープと言われても もうお腹がいっぱいです。コシードで1番美味 しいのはスープなのに、これではスープにたど り着きません。

時間がゆっくりとれないなら軽く立ち食いソ バ、というどこかの国とは大違いで、落ち着かな くてもこれだけ大量の食事を頑張って食べよ うというマラガトの人たちに、心から脱帽です。

③ちょっとだけコシードの歴史を

コシードのルーツとは、という質問には、色

々な答えがあります。そもそも「大きな鍋で煮込 む料理」と考えたら、そのスタートは有史以前 ということになるでしょう。何しろ、人類が火を 使うことを覚え石や陶器を器とすることを知っ た時、最初にしたことは器に水を入れ、肉やド ングリや草の根や葉を入れて火にかけ、柔らか くして食用にすることだったと思われますから。 ただし、そこにはまだガルバンソは登場しませ ん。そうなのです、コシードの歴史を知るには、 ガルバンソの歴史を知る必要があるのです。

イベリア半島にガルバンソをもたらしたの は、カルタゴ人だと言われています。地中海側 からイベリア半島に到達した彼らは、そこでガ ルバンソの栽培を始め、天候にも土地質にも あまり左右されずに収穫を見込めるこの豆は、 驚くほど短期間のうちに、イベリア半島の広い 地域で栽培されるようになります。

そして、イスラエルの地を追われて移動して

きたユダヤ人たちがイベリア半島に定住して セファルディと呼ばれる文化を築き始めたと き、彼らの料理にもガルバンソが登場すること になります。それが、アダフィーナです。

アダフィーナは、ユダヤ教の戒律に従って作 られる、羊肉と野菜と豆の煮込み料理です。カ スティーリャ・ラ・マンチャ地方にはトレドを始 めとしてユダヤ教徒たちが拠点とする町がいく つも生まれ、アダフィーナはかなりポピュラー な料理となっていったようです。それというの も、当時のイベリア半島はユダヤ教徒、イスラ ム教徒、カトリック教徒が共存するまれに見る 豊かな文化共存の時代だったからです。

しかしそこへ、カトリックによるレコンキスタ (国土回復)という容赦ない歴史の展開が訪 れます。カトリックの支配者たちは、ユダヤ教徒 やイスラム教徒に改宗を迫ります。かくして、や むを得ずカトリックに改宗してスペインに住み

続けることを選択したユダヤ教徒たちは、今度 は「豚肉入り」の煮込みを食べるという選択を 迫られることになります。何故なら「豚肉を食べ る」ということが、本当にカトリックに改宗した かどうかを判断される、いわば踏み絵のような 課題にされてしまったからです。

こうして、「羊肉より豚肉の多く入った煮込み 料理」が、中央部のコシードになります。現在の 中央部スペインのコシードの主役は、なんとい っても豚肉と豚の加工食品です。豚の三枚肉。 背脂の塩漬け。モルシージャ(豚の血のソーセ ージ)。豚の耳。豚の足。生ハムの骨・・・。さらに は、コロンブスがアメリカ大陸に到達したおか げでピメントン(調味料のパプリカ)が生まれ、 ピメントンを豊富に使ったチョリッソがコシー ドになくてはならない存在になっていきます。

そういえば、スペイン宮廷も昔からコシード のファンだったようです。古くはカルロス1世、フ

ェリペ2世に始まり、フランスのルイ13世に嫁 いだアナ王女は「コシードとチョコレートの作 れる料理人」を連れてフランスへお嫁にいった そうです。新しいところでは、イサベル2世もコ シードが好きで、あとでご紹介する「ラルディ」 というレストランのコシード目当てにお忍びで 通ったそうです。大鍋の煮込み、という素朴な 料理が王様や王女さまの好物だったというと ころが、ちょっと楽しいですね。

唆 そして、マドリードのコシードとは?

それでは、首都マドリードのコシードを少し 詳しくご説明しましょう。ただ首都だからという 理由だけでなく、マドリードの代表的な郷土料 理といったらコシードと言われるくらい、コシー ドはこの町の人々にとって欠かせないメニュー だからです。昔から「日曜にはコシード」とか「ク リスマスの25日にはコシード」という伝統があっ て、家族が集まる日にはコシード、という感覚が マドリードの家庭には今も残っているのです。

コシードは、先に説明したマラガトの例でも わかるように、スープ、野菜、肉という3つのジャ ンルから成り立っています。この3つをスープ、 野菜、肉というごく妥当な順番で3皿に分けて 食べることが、「コシード・マドリレーニョ」の1 番の特徴です。言い換えれば、「今日はコシー ド」という日は、メニューはコシードだけ。あとは デザートくらいしか要りません。

私の主人の実家でも、コシードを作るのは 家族が揃う日です。大きな鍋いっぱいに作った コシードからとりわけたスープが、小さめの鍋 でグツグツ煮えています。スープのなかには、細 いパスタが浮き実として少々。このスープを飲 んだあと、野菜と肉については各自が好みを主 張することができるのも、コシードのいいところ

です。

「私は豆を沢山入れて!」「僕はジャガイモ要 らない! 「チョリッソ多めに! 」

好みとお腹の空き具合で、色々な注文が食卓 に飛び交います。

「今日の豆は美味しい、もう少し入れて」「キャ ベツが美味しいからおかわり」などと、料理した 人が嬉しくなるような追加のリクエストも欠か せません。

共稼ぎの家庭が増え、通勤距離の長い家庭 が増え、「日曜にはコシード」と言える家庭は減 って来ました。だからこそマドリードの町には、 本来なら家庭で食べるはずのコシードを売り 物にするレストランも結構沢山あり、週に1度は コシードを出す、というカフェやバルも少なくあ りません。

ところが先日、マドリードのコシードに ついて、料理評論家カルロス・カペル氏





中世のままの「コシード・マラガト」の村。肉、野菜、スープの順番で食べる





が新聞に書いたエッセイを見つけました。 …マドリードっ子にとってこれほど欠かせない 料理でありながら、美味しいコシードを出すレ ストランがなんと少ないことか! 有名店と言わ れるところを一通り回ったが、そのほとんどが、 何故褒められるのかわからないような出来だ った…

こう言われると気になります。今まで食べた数 軒のレストランのコシードは、それぞれに美味し いと思っていたけれど、こうなると私も改めてコ シードを食べにでかけなければなりません。

③ 女王様も通った「ラルディ」と、家庭風が売 りの「ラ・ボラ」

古き良きマドリードの中心部、カレラ・サン・ ヘロニモの老舗が並ぶ一角に、「ラルディ」があ ります。1階は古めかしいデリカテッセンで、こ こもマドリードっ子お気に入りのスペースです が、この店のメインは、2階のレストラン。うやう やしい案内係に案内されて階段を上ると、19 世紀にタイムスリップしたような古風なインテリ アの空間が広がっています。それもそのはず、こ の店は、1839年に誕生したマドリード最古の 高級レストランなのです。

当時のマドリードにはまだきちんとしたレスト ランがなく、フランスの作家プロスペロ・メリメの 「マドリードにも、きちんとした質の食事が出 来る店があるといい」という進言を受けて、パリ のレストランが支店を出したのがラルディです。

そうしたいきさつもあって、この店はフラン ス嗜好の人々のたまり場としてスタートし、開 店当初のメニューはオルリー風舌平目、伊勢 エビのアメリケーヌソースなど、そのほとんどが フランス料理でした。しかしその後、政治家の カナレハスが「マドリードらしい料理も出すべ

き」と意見し、そこで登場したのがコシードと カジョス(牛の胃袋の煮込み)だったのです。

エレガントな食堂で、銀のスープ皿でうやう やしく出てくる豆と野菜の煮込みという、いささ かミスマッチに思われる組み合わせは、すっか りこの店の名物になり、そのメニュー構成は今 も変わっていません。

さて、肝心のコシードの味ですが、カペル氏 の挙げている「きちんとしたコシード」の3つの 条件をチェックしてみます。その条件とは、「ス ープ皿のふちに油がギトギトついていたりしな い」、「ガルバンソの皮がむけて散らばっていた りしない」、「質の悪い肉が入っていない」の3 つです。スープはきちんとアクと油をとって品の いい味に仕上がっているし、ガルバンソはきれ いに煮えていて皮がむけたりはしていません。 肉は牛肉も鶏肉も良い味で、質は悪くないと思 いますから、余裕を持って合格です。

カペル氏はラルディの評価について「昔から 定評のあるサービスの良さでポイントが上が る」と言っていますが、確かに味だけではなく、 雰囲気やサービスや器も、この店のコシードの 付加価値と言えるかもしれませんね。

もう1軒の「ラ・ボラ」は、人気という点ではラ ルディを上回ると言っても良いコシード専門 店。細い路地の連なる中心部の一角にあり、店 はいつも満員でにぎわっています。

席に座ったら何も言わなくてもコシードが出 てくる、というくらい、ここでは全員がコシードを 食べています。まずはコシードのスープが、この 店の名物である素焼きのプチェーロ(壷)から なみなみと注がれます。実は、壷型のプチェー ロでコシードを作るというのもマドリードの伝 統のひとつで、マドリード郊外の町の「コシー ド・コンクール」では、全員がこのプチェーロで コシードを仕込んで炭火で煮て出来映えを競 うところもあるくらいです。

次にはメインの野菜と肉が、壷からどさっと 注がれます。ここのコシードコースは1人分4キ ログラムだと聞いたことがありますが、確かにも のすごいボリュームです。しかし周りのテーブル を見ると、皆その大量の肉を黙々と・・・いえ、賑 やかに喋りながら食べ進んでいます。頑張るし かありません。私は約半分でギブアップしてし まいましたが。

さて、「ラ・ボラ」の採点は?カペル氏の基準 からは、あまり高得点になりません。スープに はパプリカ色の油が浮いているし、肉の質はご く普通です。でもなんだか懐かしいこの味わい は、まさに「家庭の味」。「ラルディ」のそれが、コ シードのレストラン・バージョンだとしたら、こ ちらは家庭バージョン。忙しい奥さんやお母さ んはもうコシードを作ってくれないという人にと っては、「ラ・ボラ」のほうが気楽で親しみやすく

て、嬉しい味かもしれません。

というわけで、コシードに関してはカペル氏 の批評は半分だけ納得。典型的な家庭料理で あるコシード・マドリレーニョ、最後は各自の好 みで判断するしかないな、と改めて納得した食 べ歩きでした。皆さんもコシード食べ歩き、しっ かりお腹を空かせて挑戦してみてくださいね。



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・日白に『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 グローバルエデュケーション非常勤講師。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)、「スペインの竃か ら」(現代書館)など。

牛徒募集中 で連絡ください

<スペイン料理文化アカデミー> 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 〒171-0031 東京都豊島区目白4-23-2 TEL: 03-3953-8414 HP: www.academia-spain.com



マドリードの名店2軒 【写真上段】「ラルディ」のエレガン トな室内と丁寧に作ったコシード 【下段】「ラ・ボラ」の素焼きの壷に 入った豪快なコシード











● 材料 (鍋1杯分 およそ4人分)

ガルバンソ豆	150グラム
重曹	小さじ1
豚ばら肉	200グラム
骨付き鳥肉(手羽元、手羽先でもよい)	300グラム
牛もも肉	200グラム
ベーコン	200グラム
豚の背脂	50グラム
生のチョリッソ	1本
にんじん	2本
大根	1/3本
たまねぎ	1個
じゃがいも	大2個
キャベツ	1/4個
オリーブ油	たっぷり
パプリカ(調味料)	大さじ1
細いパスタ	少々
塩	少々
ローレル	1枚

オリーブ油、ワインビネガー、マスタード、トマトソース



- 1. ガルバンソ豆はたっぷりの水と重層を加えて1晩置く。
- 2. 豆に新しく水を加えて火にかけ、柔らかくなるまで茹でる。
- 3. たまねぎ、にんじん、大根、じゃがいもは皮をむいて、丸ごとか半分に切る。
- 4. 大きな鍋に肉類は塊のまま、野菜は準備した状態で、茹でた豆、水を加え、 沸騰させてアクを取り除いた後、弱火で2時間ほど煮込む。
- **5**. 途中で、じゃがいもが柔らかくなったら、煮くずれないように取り出しておく。 チョリッソがあれば、丸ごと加える。
- 6. キャベツは一口大に切ってオリーブオイルで少し柔らかくなるまで炒め、 パプリカを加えたら火を止めて、鍋に加える。
- 7. 鍋に軽く塩で調味して、さらにしばらく煮込む。
- 8. スープ用に汁を取り出し、ローリエ、細いパスタを加え、塩で味を整える。
- 9. 豆・野菜類を大皿に盛り、好みで塩、オリーブオイル、ワインビネガーをかけて食べる。
- 10. 肉類を温かい状態で大皿に盛り、好みでマスタード、トマトソースを添えて食べる。



マドリードの家庭で作る コシードのスタンダード版です。 もっと色々な材料を入れるバージョンもありますが、 とりあえずあまり手間のかからないレシピにしました。 ガルバンソ豆を水煮の缶詰などを使うと、 もっと手軽にできますね。 チョリッソが無いときは、最後に加える 調味料のパプリカをちょっとだけ多めにしましょう。



Centro de Lenguas e Intercambio Cultural



"¡Quien no ha visto Sevilla, no ha visto maravilla!" セビージャを見ずして美を語る事なかれ!

Hay dichos populares que relatan la misma admiración por otras ciudades españolas: "¿Quién no ha visto Granada, no ha visto nada!", "¡Quien no ha visto Barcelona, no ha visto cosa bona!" Sin embargo, el caso de Sevilla es particularmente recurrente en la historia del arte y de la cultura. Hagamos, pues, un repaso de las principales menciones de Sevilla que son *Vox populi* (es decir, que están en boca de todos):

"La lluvia en Sevilla es una maravilla" es una frase que se hizo muy popular al traducir la película de *My Fair Lady*. La frase original era: *The rain in Spain stays mainly in the plain*. El traductor intentó buscar rima con la palabra España pero fue más fácil hacerlo con Sevilla, aunque en Sevilla llueve muy poco.

"Quien fue a Sevilla, perdió su silla" está basado en hechos históricos del reinado de Enrique IV (1425-1474) donde un arzobispo sobrino de otro arzobispo no quiso devolver su puesto episcopal tras marcharse de Sevilla. Realmente la frase original era "Quien se fue de Sevilla, perdió su silla".

"El corazón que a Triana va, nunca volverá, Sevilla" es uno de los versos de una canción muy famosa cantada por Miguel Bosé. Nos habla del poder cautivador de Triana, uno de los barrios más populares de la ciudad que incluso llega a rivalizar con la propia ciudad: Sevilla y Triana, pero este es otro tema que da para mucho más que un artículo.



スペインの都市の美しさを表現するのによく使われる諺に次のような表現があります:「グラナダ/バルセロナを見たことがない人は何も見ていないのと同じだ」。セビージャのそれは美術そして文化に特に関連してよく使われます。それではまずセビージャの名前が出てくる有名な表現でVox populi(巻でよく使われる)ものをご紹介しましょう。

「セビージャの雨は素晴らしい」という表現は映画My Fair Ladyをスペイン語訳した時に流行りました。原文のThe rain in Spain stays mainly in the plainをスペイン語訳する際、Españaという単語で韻を踏んだ文章を考えるうち、実際あまり雨が降らないにもかかわらず、Sevillaという単語(Maravillaと韻を踏んでいます)を使った方がやりやすかったというのが由来です。

「セビージャに行った者は、椅子を失った(去る者日々に疎し。)」

という表現は国王エンリケ4世(1425-1474)の時代、セビージャの大司教が他の教区に転出し、再び同地に戻った際、後任に就いていた大司教の甥が、元の地位に戻すことを許さなかった、という史実に由来します。尚、元来の表現は「セビージャを去った者は椅子を失った」でした。

「訪れる者の心を必ず奪うトリアナ、セビージャ!」とは歌手Miguel Boséの有名な歌の歌詞の一部です。市内の有名な地区、トリアナの持つ魅力を歌ったものです。ちなみにトリアナは地区ではなく、一つの街だと、セビージャに対抗するほどのライバル意識があり、 誌面では伝えきれないほどのテーマです。











スペイン語を生きよう スペイン ラテンアメリカ









年間3万5千人・85ヶ国からの留学生が受講中(ア ジアからの留学生は10%以下)。

スペイン・メキシコ・コスタリカ・エクアドル・ラテンアメリカ諸国計32都市の校舎にて受講頂けます。

多彩なスペイン語コースから、あなたのニーズに あったコースをチョイス。

徹底した少人数制(最大8名・平均4名)。

現地日本人スタッフのきめ細やかなサポート。



ヘッドオフィス Tel.: +34 91 594 37 76

keiji.tanimura@donquijote.org

アリカンテ/バルセロナ/グラナダ/マドリッド/マラガ/マルベーリャ/サラマンカ/セビリア/テネリフェ/バレンシア(スペイン) <u>アルゼンチン/ボリビア/チリ/コロ</u>ンビア/コスタリカ/キューバ/ドミニカ共和国/エクアドル/グァテマラ/メキシコ/ペルー(ラテンアメリカ)









スペイン南部、アンダルシア地方の西部にヘレス・デ・ラ・フロンテーラという街がある。シェリー(ヘレス)酒の産地として有名だが、フラメンコ・ファンにとっては「フラメンコ揺籃の地」としての方がわかりやすいかもしれない。ここで2007年、「ソキート(ZOQUITO)」という地域通貨が生まれた。地域通貨とは、特定の地域やコミュニティだけで使用できる通貨で、地域の人たちの相互扶助の一環として一時期日本でも流行りかけた。

ソキートが使えるのは、「ラ・レベルデ」という有機農園の販売所やソキートが開催するミニマーケットなどとソキートの会員間などだ。

有機農園「ラ・レベルデ」の販売所は、街の郊外の未舗装の道を少し入った農地の中にある。「ラ・レベルデ」では、会員が共同で2へクタールの土地を借りて、人を雇って有機農法で野菜を作り、販売している。非会員でも購入は可能だ。

ミニマーケットは、いわゆるリサイクル市で毎月2回ほど行なわれている。場所は会員のガレージなどだ。マーケットをのぞいてみた。中央におかれたテーブルに、会員が持ち寄った電化製



ソキートの手帳(上)と ソキートに記入する人々(左)









品から衣料品、食品から自家製のワインまでさまざまなものが並 ぶ。それらを買うためには、ソキートの手帳に売り手と買い手が 互いに日付と品名、値段、残高を書き込み、サインをする。こう しておけば、どちらかが手帳をなくしても記録は残る。

実は、このソキートを作ったのは飯塚真紀さん(43)という日 本人である。現在、ソキートの会員は100名ほど、爆発的に広ま っているとはいえないが、8年以上続いているのは、資本主義に 依存しない生き方を探る人たちの絆の強さだろう。なにかにつけ て集まって会話を楽しむことが好きなスペイン人には、うってつ けなのかもしれない。スペインでは、ソキート以外にも様々な地 域通貨がつくられ流通している。

※「ソキート」に関しては、私が写真を担当した、2月に発売される「雇用 なしで生きる」(工藤律子著・岩波書店)という本に詳しく書かれている。



ミニマーケットには手作りワインも出品される

1	2	3
1	4	5

1. 有機農園「ラ・レベルデ」の販売所 2. 手作りビール

3. 有機農園「ラ・レベルデ」の販売所の前で 売られている手作りの製品

4. スタッフ会議で話す飯塚真紀さん

5. ミニマーケットで



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(富士フォトサロン)、遠い微笑・ニカラ グア(〃) など。 【本】「トン・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。



スペインへ留学しよう!

¡Vamos a España!

留学準備の第一歩は、学校を探すことから始まります。 地方ごとに異なる特色を持った魅力溢れる国、スペイン♪ お気に入りの街が見つかれば、より充実した留学生活になることでしょう。 ここでは代表的な留学先をいくつか紹介していますが、他にも多くの学校をご用意しております。

1 サラマンカ Salamanca

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)	360€ / 46,800円	2.880€ / 374,400 円
ホームステイ (個人部屋 /2 食付)	294€ / 38,220円	3.528€ / 458,640 円
共同アパート (個人部屋/食事なし)	220€ / 28,600円	1.950€ / 253,500円

Quijote

<ドン・キホーテ サラマンカ校>

	1週間あたり	24 週間あたり
一般集中スペイン語コース (25 時間 / 週)	199€ / 25,870円	4.056€ / 527,280円
ホームステイ (個人部屋 /2 食付)	149€ / 19,370円	3.576€ / 464,880円
共同アパート (個人部屋/食事なし)	129€ / 16,770円	3.096€ / 402,480 円



2 マドリード Madrid

プラド美術館や王宮など見所いっぱ 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、アー ト観賞を楽しむことができます。ス ペインの中心に位置するマドリード は他の都市へのアクセスも良好です。



Enforex

<エンフォレックス 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)	159€ / 20,670円	3.216€ / 418,080円	
ホームステイ (個人部屋/2 食付)	229€ / 29,770円	5.496€ / 714,480円	
共同アパート (個人部屋/食事なし)	179€ / 23,270円	4.296€ / 558,480円	

3 セビーリヤ Sevilla

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街。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。





くグリッグ 旧 ゼヒーリヤ校グ				
	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)	185€ / 24,050円	3.720€ / 483,600円		
ホームステイ (個人部屋 /2 食付)	170€ / 22,100円	4.080€ / 530,400円		
共同アパート (個人部屋/食事なし)	105€ / 13,650円	2.520€ / 327,600円		

6 バルセロナ Barcelona

スペインの中でも独自の歴史と文化を育んできたカタルーニャの都。ガウディやダリなど数多くの著名人を輩出。「芸術の街バルセロナ」には、今も街のあちこちに多くの芸術作品が残されています。



International House Barcelona

<インターナショナルハウス バルセロナ>

ペインダーナショナルバッス ハルゼロナン					
	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)	210€ / 27,300円	3.840€ / 499,200 円			
ホームステイ (個人部屋 /2 食付)	240€ / 31,200 円	5.520€ / 717,600 円			
共同アパート (個人部屋/食事なし)	235€ / 30,550円	5.160€ / 670,800 円			

(5) バレンシア Valencia

歴史的な伝統と近代建築が隣り合って共存するスペイン第3の都市。火祭りやトマト祭り、またパエリア発祥の地として有名です。地中海性の温暖な気候で過ごしやすく、ビーチリゾートとしても知られています。



esta oue

⑥ バルセロナ

バレアレス諸島

④イビサ

<エスパニョーレ・インターナショナルハウス・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)	160€ / 20,800 円	3.240€ / 421,200 円	
ホームステイ (個人部屋 /2 食付)	185€ / 24,050円	4.440€ / 577,200 円	
共同アパート (個人部屋/食事なし)	110€ / 14,300 円	2.640€ / 343,200 円	

4 イビサ Ibiza

バレアレス諸島で 3 番目に大きな島で、白い壁の家が立ち並ぶ景色に癒されます。夏には世界中から多くの観光客が訪れます。美しいビーチや、夜はクラブめぐりなどナイトライフを楽しむことができます。





<インスティトゥート・デ・イディオマス・イビサ>

	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)	205€ / 26,650円	3.120€ / 405,600円
ホームステイ (個人部屋 /2 食付)	230€ / 29,900円	5.520€ / 717,600 円
共同アパート (個人部屋/食事なし)	100€ / 13,000円	2.400€ / 312,000円

スペイン留学.jp なら

大学付属の語学コース

への留学も可能です♪

スペイン留学.jpでは、スペイン各地の大学とも提携しています。大学付属の語学コースに興味のある方はぜひー度ご相談下さい。



バジャドリッド大学

カスティーリャ・イ・レオン州

例) 通年コース 10月3日~28週間(15時間/週) 2.975€ ホームステイ(個人部屋・3食付/週217€) 6.076€

9.051€ / 1,176,630円

<その他提携大学>

サンティアゴ・デ・コンポステーラ大学、サラゴサ大学 アリカンテ大学、マラガ大学、アントニオ・デ・ネブリハ大学

> 大学の語学コースは、 コース日程が決まっていることが多いので、 まずはお気軽にご相談下さい♪



▶▶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 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)、長期学生ビザ(181日以上)取得の場合は、ご出発の約2ヶ月前に時間に余裕を持って申請して下さい。

- 6 留学費、海外送金手数料のご入金
- が 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、 共同アパートなどの宿泊先申込手続(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・海外保険の手配などは 含まれませんので各自でご準備下さい ※海外送金手数料 (6,500 円) はご負担となります

※料金は 2016 年度の料金を参考にし作成しております(2016 年2 月現在 / 1€=130 円で計算)。実際に渡航される際には料金が改訂されている事がありますので、予めご了承くださいませ。なお入学金や宿泊先斡旋料、夏期料金など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。

先輩の話を聞こう!!

留学体験レポート

留学のきっかけ

海外に行ったことがなかった私は、時間にゆとりのある大学 在学中に行きたいと思っていました。行き先をスペインに決め た理由は、大学の第二外国語の授業にスペイン語を選択してい たことや、キリスト教文化とイスラム文化の混じり合うスペイ ンに魅力を感じたこと、ご飯が美味しそうなことでした。旅行 ではなく、留学にしたのは、初めての海外で要領もわからない まま宿を転々とするより、同じ土地に何日も滞在して学校に 通ったほうが安全だし、海外の生活をより楽しめると考えたか らでした。

留学準備について

大学の先生に相談したときに、スペイン留学.jpを紹介してい ただき、カウンセリングを受けました。当時は滞在する都市も、 期間も決まっていなかったのですが、様々な都市の様子や、滞 在費用など、大変わかりやすく説明していただきました。

その後は航空券の時間にミスはないか、ホームステイ先にド ライヤーはあるか、など小さなことでもメールで親身に相談に のっていただきました。航空券や海外保険の手配は自分で行わ なければいけませんが、この経験は他の海外旅行等に活かせる 良い機会だと思います。

学校の様子

学校初日は、あらかじめ文法のテストをオンラインで受験し ていたので、会話の試験だけを受け、クラス分けをし、その後 さっそく授業を受けるという流れでした。私は A2 のクラスに 振り分けられたのですが、リスニングとスピーキング、語彙の レベルが自分に合わないと感じ、次の日からレベルを下げて Al のクラスに変えてもらいました。これに関しては学校の日 本人スタッフの方に手伝っていただきました。クラスは夏期と いうこともあり 10 人ほどで構成され、少し机が狭かったです が、ペアやグループで作業することが多く、いろんな人と接す ることができました。

学校の校舎は2つあり、どちらも非常に綺麗で、wifi も完備 されていました。街の中心部にあるので、放課後散策中に wifi やトイレを利用するのに立ち寄ることもしばしばありました。 放課後のアクティビティは市内観光や名産品のオルチャタ作 り、フィデウア作りなど無料のものがたくさんありました。有 料ですが、タパスツアーなどは他の留学生と交流する良い機会 になり、楽しかったです。







滞在都市:バレンシア

滞在期間: 2015年8月~9月

学校:エスパニョーレ・ インターナショナルハウス・バレンシア

宿泊先について

スペインの家庭料理を食べてみたかったので、ホームステイ (1人部屋・バス共用)を選択しました。

朝ご飯はトーストと牛乳。夜ご飯はメインの料理とサラダ、 おかず、食後にフルーツと、豪勢かつ美味しかったです。夕食 はホストファミリーと食べることが多く、会話のチャンスなの で、食事前に話すことを考えたり、食事中電子辞書を持ちこん だりしました。これは非常に勉強になったと思います。



気さくな人柄のホストファミリー♪

日常生活の様子

海外初体験ということもあり、毎日が新鮮なことばかりで、 非常に刺激的な生活を送れました。中心地は歩ける範囲の小さ さなので、放課後はよく散策していました。観光名所や美術館 の入館料が非常に安い上に、日曜は無料のところが多いのも魅 力的です。また治安が良く、特に怖い目に遭うということはあ りませんでした。(ナイトクラブで鞄を置き引きされた留学生 もいたので油断は禁物ですが。)移動手段は主に地下鉄とバス です。地下鉄は終電が早めですが、時間通りに来るので使いや すかったです。バレンシアは英語を話す人が少ないので、留学 に向いていると思いました。留学後にバルセロナに旅行したと き、英語で話しかけられることが非常に多かったことから、更 にそう考えられます。また、1日で観光名所の大半を見てまわ れるほどバレンシアは小さいので、こじんまりした観光地化さ れすぎていない街での生活を楽しみたい方にはオススメです。 バルセロナやマドリードへのアクセスも良く、電車かバスで 4・5 時間程度で行くことができるので、週末に小旅行に行く こともできます。

バレンシアってどんな街?

Valencia

バレンシアを知ろう!



通りにはオレンジの木が植えられ、海沿いの住み 心地抜群の街バレンシア。温暖な地中海性気候で 1年を通して過ごしやすいので長期滞在に向いてい

面積	134.65km ²		人口	約7	'85,000 人	
平均気	温	夏	(8月):2	9度	冬 (1月):16度

Gastronomía FILX





本場バレンシアのパエリ アは鶏肉やウサギ肉、カ タツムリ、いんげん豆な どを中心に作られます。 パエリア発祥の地といわ れる村、エル・パルマー ルへ出かけるのもオスス

来。 Turismo 概





← 芸術科学都市

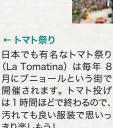
オペラハウスやプラネタリウム、水族館などで構成された科学と芸 術のための施設の複合体。バレンシア生まれの著名な建築家カラ トラバが中心となって設計した斬新でモダンな建築群は必見。

火祭り」

毎年3月に行われるラス・ファリャス (Las Fallas de San José) と呼ばれる火祭りは、スペイン 3 大祭りのうちのひとつ。 街にはファリャ (張子人形) が飾り付けられ、マスクレタと呼ば れる爆竹ショーや民族衣装を着た女性たちの献花パレードが行わ れます。見所はなんといっても祭りの最終日。深夜 12 時、小さ なファリャから火をつけ、最後に広場の巨大なファリャが炎に包ま れると祭りは幕を閉じます。









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。

面無 100 100

165 185

No.

海里

100 100

500 HIS

SIN

(A) (I)

医油

Información

※料金は 1€=130 円で計算した 2016 年 2 月のものです。

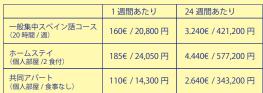
←トマト祭り

きり楽しもう!

バレンシアにある代表的な語学学校を紹介。この他にもたくさん語学学校がありますので、お気軽にご相談下さい。

エスパニョーレ インターナショナルハウス・バレンシア







スペイン語留学 ガイド配布中!

B 100 100

1333

100

日間 田

100

日田田田

留学初日に使える



スペイン・中南米への留学は スペイン留学.jp

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。



https://www.facebook.com/spainryugaku.jp 「いいね!」をクリックして今すぐスペイン留学の最新情報を入手しよう!



@spainrvugaku ツイッターでも留学情報を配信しています! 【資料請求・お問合せはこちらから】

www.spainryugaku.jp



03-6869-6435 大阪 06-6346-5554 名古屋 052-766-6406 福岡 092-517-9535

有限会社 ADELANTE





¡Vamos a hablar español!

スペイン語で話そう

Lección 6

~はどんな…ですか? ¿Cómo es / son ...?



人・物・事・場所の尋ね方、描写表現

¡Hola! みなさん、こんにちは。今回は人・物・事・場所等の描写の仕方を学びましょう。 今まで学習した年齢や色の言い方も合わせて描写できるとさらに良いですね!

+αで覚えよう!

人の尋ね方・答え方

¿Cómo es / son ...? ~はどんな...ですか?

Es / Son ~です。

- 例1) ¿Cómo es tu casa?
 - Es grande y antigua. Tiene 6 habitaciones.
- 例2) ¿Cómo es tu ciudad?
 - Es moderna y bonita.
- 君の家はどんな家ですか?
- 大きくて古い家です。 6部屋あります。
- どんな街に住んでいますか?
- 近代的で、きれいな街です。

[人の描写表現]

外見(動詞ser + ...)

身長が低い bajo/-a 高い alto/-a かっこいい・美人 guapo/-a 醜い feo/-a 痩せている delgado/-a 太っている gordo/-a

髪(動詞tener + el pelo...)

短い corto 長い largo ストレート liso カール rizado 黒い moreno 金髪 rubio 白い blanco, canoso

スペイン語教室 ADELANTE ・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 ADELANTE - 日前が、 人に日わと (基へるコーク ・ネイティブ講師だからブチ留学会で 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!

イン語教室 ADELANTE 30-0001 大阪府大阪市北区梅田2-5-8千代田ビル西別館2F : 06-6346-5554 FAX: 06-6110-5122 www.adelante.jp

無料体験レッスン 教室見学など 随時受付中!



AVANZAMOS 🗚

- 日本の学習事情を考慮して作られた 西語で西語を学ぶ入門者向けテキスト
- 個人授業/グループ授業 使用可
- 充実の104P (オールカラー)・CD付
- ¥1.944(税込)

アテランテショップで好評販売中! www.adelanteshop.jp



イビサでスペイン語を学ぶ 3 つの理由

白い街並みが美しい、地中海に浮かぶイビサ島。スペイン人はもちろん、世界中の人々が訪れる人気の地でスペイン語を学びませんか?

- 1 2800年の歴史をもつイビサ島は世界遺産に登録され、現在は ヨーロッパのクラブカルチャー、ダンスミュージックの中心地と して有名です。
- 2 経済力豊かなイビザ島にはスペイン本土や中南米から多くの人が集まり働いています。様々なスペイン語のアクセントやスペイン語圏の文化に触れることができるためスペイン語学習にも最適です。
- 3 イビサ島の中心であるイビサ市には5万人が住んでおり、休暇を楽しむスペイン人に人気の街です。昼はビーチで過ごし、夜はバル巡り、またイビサの文化や世界中から集まる人々との交流を楽しむことができます。

Instituto idiomas ibiza について



Instituto idiomas ibizaは、イビ サ島で唯一のインスティテュート・ セルバンテスに加盟している語学 学校です

- 入門から上級レベル(C2)のクラスを開講
- 空調設備の整った快適な教室
- 生徒の国籍:様々な国籍の方が学習しています
- 生徒の年代: 16歳~、30歳~、50歳~と様々
- 1クラス定員:最大9人まで
- 滞在先: 世界中の生徒と生活をともにする共同アパート またはホームステイがあります
- アクティビティ:毎週行われる課外活動も充実 スポーツやDJのアクティビティも







Instituto de Idiomas Ibiza Avenida Ignacio Wallis, 32 07800 Ibiza España +34 971 30 38 15 info@ii-ibiza.com www.ii-ibiza.com

今回のテーマ

連結の接続詞y等の表現について

Sobre la conjución copulativa "y" y otras expresiones

今回からはしばらく接続詞を中心に扱う予定です。文と文とを 繋いだいわゆる重文・複文には「等位」(Coordinada)と「従属」 (Subordinada)があります。前者の接続詞の代表例としてv,o,pero などがあり、後者はsi, porque, aunqueなどがあります。今回はもっ とも基本的な等位接続詞yの用法から始めます。「連結」の接続詞 (copulativa)と呼ばれるものです(他にも「結合」「付加」「つなぎ」「順 接」などと呼ばれます)。赤ん坊が言葉を習得する際もyは1番に覚える 接続詞で3歳か4歳で使えるようになるそうです。基本的なものだけに、逆 に言うとその使用範囲もかなり広いのです。例文から見ていきましょう。

De lunes a viernes yo trabajo en el banco y ella estudia en la Universidad.

月曜日から金曜日、私は銀行で働き、彼女は大学で勉強している。

この例文では前半の行為と後半の行為は時間的に並行関係にあ ります。しかし、yは、2つの文をとにかく繋ぐのが第一の働きなので具 体的な意味合いは文脈によって変わってきます。

Entré en casa y cerré la puerta con llave desde dentro. 家に入って、中からドアに鍵をした。 時間的連続

この例文では前のと違って前半と後半の行為には時間的前後関 係があります。つまり、前後を入れ替えて"Cerré la puerta con llave desde dentro y entré en casa"と言うとおかしいですよね。更に例 文を見ていきましょう。

Anoche llovió mucho y las hojas están mojadas. 昨夜雨がたくさん降って、葉っぱは濡れている。 原因

Me llamas "tonto" otra vez y nunca jamás hablaré contigo. もう1度「バカ」と呼んでみろ、2度と口を利かないぞ。 条件

これらの例文ではyは前後の2つの文を繋いでいるのですが、文脈 により、より具体的な意味が生じます。「原因」や「条件」です。ただし、y 自体にこれらの意味があるのではなく、文脈上これらの意味が生じた と考える方が自然でしょう。

yの特徴は文以外でも2つ以上の要素を繋げることです。名詞、形 容詞などいろんな可能性があります。次の例はそれぞれ「名詞+名 詞」と「形容詞+形容詞」です。

Ayer compré <u>una botella de champán</u> y <u>un pastel</u>. 昨日シャンパン1本とケーキを買った。

Jaime me prestó un libro voluminoso e interesante. ハイメはぶ厚くて興味深い本を貸してくれた。

yが繋ぐものは必ずしも同じ品詞の言葉でなくても同じような働き を持っていればOKです。例えば、次の例では形容詞と前置詞句がy によって結ばれています。

En aquel tiempo ella estaba <u>deprimida</u> y <u>sin ganas de salir</u>. その頃、彼女は落ち込んで外出する意欲がなかった。

さらに「副詞+副詞」と「前置詞+前置詞」の例も見ておきましょう。

Últimamente yo duermo <u>bien</u> y <u>profundamente</u>. 最近、よくそして深く眠れる。

Vamos a comprar agua mineral con y sin gas. ガスありとガスなしのミネラル・ウォーターを買おう。

これまで見てきた連結のyの否定形に当たるものがniという接続詞 です。「AとB」(AyB)の反対は「AもBも~ない」(ni A ni B)となりま す。例文を見てみましょう。

Los pobres refugiados no tienen ni dinero ni trabajo. かわいそうな難民たちはお金も仕事もなかった。

この文では"no tienen dinero ni trabajo"としてもかまいません が、niをdineroの前にも置いた方がより強調になります。

ところで、スペイン人はchiste(冗談)好きですが、次のような表現を 聞いたことがあるでしょうか(いろんなバージョンがあります)。

¿Cómo se llama el ministro de finanzas japonés? -Se llama "Ni quito ni pongo". 日本の財務大臣は何ていう名前? 一「ニキト・ニポンゴ」だ。

日本人には少しわかりにくいchisteです。スペイン人には「ニキト・ニ ポンゴ」が日本語であるかのように聞こえるそうです。そして、スペイン 語で「取りもしない、付加もしない」→「何もしない」という意味になっ ている一種のかけ言葉なのです。この定型句"ni quito ni pongo" は、実は14世紀のカスティーリャ王家の王位継承争いの故事に由来 するので関心がある方は調べてみてください。

niはnoの代わりに使われて単独で強い否定を表すことができます。

¿Me piden ustedes un aumento del sueldo? ¡De eso ni hablar! 給料の増額を要求だと? 言うまでもなくダメだ!

A y Bとよく似た意味になるのがtanto A como Bです。

Esta expresión es correcta tanto gramatical como políticamente.

この表現は文法的にも政治的にも正しい。

ただし、tanto...como...は、...y...と全く同じというわけではありま せん。例えば、以下のような再帰文にはtanto...como...は...y...の代 わりに使うことができません。

○El agua y el aceite no se mezclan. 水と油は混ざらない。 ×Tanto el agua como el aceite no se mezclan.

より正確に言うと後者の文は文法的に間違いではありませんが、 「水と油はお互いに混ざらない」という意味にはなりません。 他に付加を表す表現に...así como...があります。

Todos los alumnos, así como los profesores, salieron a la calle por la alarma de incendio.

生徒たち、そして教師もまた、火災警報で表へ飛び出した。

等位の接続詞は最も基本的なものですので確実に覚えていきまし よう。¡Hasta la vista!



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。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)、『中級スペイン語一文法と めてのエスパニョール』(共著、三修礼 演習一』(共著、同学社)などがある。



Vol.5

今号から4回にわたり会社の事業活動に関わる様々な表現を和文西訳の側面から 学ぶことにします。西訳を苦手と思い込んでいる人が多いようですが、まず短文で基 本となる文章の成り立ちをしっかり頭に入れておくことが大事です。また、すでにビジ ネスに携わっている人は、自社の事業内容あるいは自分の担当している業務を海外 からの訪問者に説明することを想定して西訳してみるのもいい勉強になるでしょう。

伊藤 嘉太郎先生 Yoshitaro Ito 長年の海外経験を 活かし、現在大学の 非常勤講師としてビ ジネススペイン語講 座を担当。



☑ 身近な表現事例

ejemplo 1

「わが社の創業(設立)は1966年に遡り、今年で50周年を迎えます。」

La fundación de nuestra empresa data de 1966, por lo que este año celebra su quincuagésimo aniversario.



ejemplo 2

「上場会社は当該会計年度中、四半期毎に財務諸表(決算)を公表する義務がある。」

Las empresas cotizadas deben hacer públicos sus estados financieros trimestralmente a lo largo del ejercicio fiscal correspondiente.

ejemplo 3

「円安で輸出企業は販売・利益とも大きく伸ばしてきており、この趨勢はしばらく続きそうだ。」

Debido a la depreciación del yen las empresas exportadoras han venido aumentando notablemente sus ventas y ganancias, y se prevé que esta tendencia continúe (se mantenga) por algún tiempo.

ejemplo 4

「いかに経営方針が素晴らしくとも、会社の経営が赤字では社会的責任を果たしたことには ならない。」

Por muy buena que sea su política de administración, una sociedad no está cumpliendo con <u>su responsabilidad social</u>, cuando <u>su</u> operación resulta deficitaria.

ejemplo 5

「海外でいい仕事をする鍵は、その国の言語、文化や物の考え方をよく理解することのみな らず、現地人と良好な人間関係を築くことだ。」

La clave para desempeñar un buen trabajo en el extranjero, es entender bien no solamente su idioma, su cultura y su mentalidad, sino también establecer <u>óptimas relaciones humanas</u> con <u>la gente</u> local.

いくぶん難しい表現も出てきましたが、いずれも経営にまつわる身近な言い回しです。次回 も同様の趣旨の文章を西訳してみましょう。

- 1. data de を remonta a に置き換えることもできる。また、 「わが社の創業は1966年です」を→ Nuestra empresa fue fundada en 1966. と簡単に表 現してもよい。
- 2. この文章で"celebra"の主語は、"わが社"ですが、 "celebramos"とすればそこで働く社員の気持ちが込めら
- 3. 50周年を迎える: cumple su aniversario de 50 años/ su 50 aniversario. 創業何周年という言い方はよく使われるのでこうした表現 を覚えておくと便利。

- 1. 上場する: sacar la compañía a la bolsa. A社が上場となる: la compañía A sale a Bolsa. "Bolsa"の頭文字が大文字の場合は、その国の証券市場 (bolsa de valores) を指す。 株式を公開する: inscribir las acciones en la bolsa de valores. なお、スペインでは証券取引所のことを "(el) parqué" とも言う。
- 2. 財務諸表:単に"sus resultados" または "sus cuentas" という場合もある。
- 3. 公表する義務がある: se ven obligadas a dar a conocer/ publicar/ anunciar.

- 1. (通貨の)切下げ: depreciación, devaluación 切上げ: apreciación, revaluación, revalorización
- 2. 輸出業者: empresa de exportación または exportadora

輸入業者: empresa de importación または importadora

輸出入業者: exportadora e importadora

3. (続き)そうだ: ここでは先行き見通しのことを言っているの で、漠然とした意味の"parece"ではなく予見される、見込 まれる、という意味合いの"preverse"が適訳語。

ejemplo 4

- 1. いかに~とも(であっても): 定型表現なので覚えてお くと便利。どんなに会社が小さくとも...: por muy pequeña que sea una compañía...
- 2. 経営方針(経営哲学とも言い換えることができる): política administrativa/de gestión, filosofía de administración
- 3. 経営が赤字(赤字経営): su operación resulta con cifras rojas, arroja cifras rojas/ déficit. または opera con pérdidas.

- 1. 海外で: en el exterior/ ultramar
- 2. いい仕事をする: trabajar bien, demostar un buen desempeño en trabajo
- 3. 物の考え方: pensamiento, modo/ manera de pensar (las cosas)



中級ビジネス スペイン語特別講座

【対象者】

「対象を日 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たい方、 将来スペイン語を使った仕事に就く予定・計画のある方、 スペイン語のステップアップとして実践的なスペイン語学習を求める方

ビジネス関連情報の読み取り方、顧客への自社業務・担当業務の説明、 E-mailによる社内外とのコミュニケーション等

【講座概要】 計6講座(各90分) 定員:4~5名の少数クラス (最小実施人数3名)

講師:伊藤嘉太郎 場所:スペイン語教室ADELANTE

アクセス:JR大阪桜橋口から徒歩5分





一陸し た 5つ星の

マオウ・シンコ・エストレージャス樽詰、ついに始動。 全国で導入店拡大中!!



バルセロナで質の高い スペイン語コースを







質の高い教師陣のもと実生活にすぐに活かせるコミュニケーション中心の楽しい授業を受けてみませんか。





お問い合わせ

日本人カウンセラー

佐藤朱美: asato@bcn.ihes.com

www.ihes.com/bcn

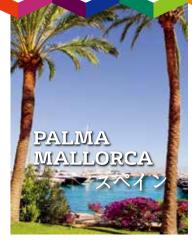






右記の学校でも スペイン語コースを 受けることができます。









ピアニスト・下山静香の

音楽の時間が



番外編 🐭 ツアーレポート ピアニスト下山静香とめぐるスペイン 2015 マリョルカ島&バルセロナ8日間の旅

個性豊かな世界遺産の宝庫、食べ物もワインも美味しいスペイン!でも その広さゆえ、ツアーで移動に次ぐ移動を強いられてぐったり、なんてことも ――。それではなんとももったいないというお話から、滞在エリアを限定し、そ

第1弾の訪問地は、ショパンのエピソードで知られるマリョルカ島と、スペイ ン随一の芸術都市バルセロナに決定。シリーズ初回を飾るには申し分のない 組み合わせとなりました。

の土地独自の芸術文化を深く体験していく旅の企画が生まれました。

4月某日、参加メンバーが成田に集合、さっそく出発!…と言いたいところで すが、実は、搭乗予定だった便が5時間も遅れてしまうハプニングが。その結 果、マリョルカ行の便に乗り継げず、1日目は予定外のフランクフルト泊になっ てしまいました。でも、「それも旅の醍醐味」と楽しんでしまえるところが、さすが は芸術を愛する余裕の心を持った方々です。この出来事のおかげで、ツアーは 一気に打ち解けた雰囲気になりました。

翌日、気持ちも新たにマリョルカへ。バルデモサでのイベントは、ショパンが ジョルジュ・サンドと逗留したカルトゥハ修道院見学と、その一室でのピアノコ ンサートです。修道院内をめぐりながら、ショパンとサンドの生活についてお話 を聞きました。しがらみを離れ、2人の愛を深めるはずのマリョルカ滞在でした が、島民からはひどい扱いを受け、ショパンの病状も悪化してしまうという、薔 薇色とは言えない日々。そんななかで自分の子供たちと恋人ショパンの世話を しながら、活発に行動していたジョルジュ・サンドの男前ぶりに感嘆してしまい ました。

夕刻からは、ショパン・フェスティバルでも使われている素晴らしいピアノで のコンサート。ショパンが確かに暮らしていた空間で演奏しているうちに、場の 不思議な力が乗り移ってくるようで、忘れがたいひとときとなりました。

翌日はいよいよバルセロナです。まずはガウディの代表作、サグラダ・ファミリ アへ。生き物のように変貌を続けるこの大建築は、いつ訪れても驚きと発見に 満ちています。礼拝堂もまだ進化中で、すべてのステンドグラスがはめ込まれれ ば、森の中にいるような神秘的な雰囲気になるということでした。

その後、グエル公園、カサ・ミラもじっくり見学。ガウディと音楽に関するレク チャーもさせていただき、ガウディを満喫する1日となりました。

4日目は、ゴシック地区を歩き、まずカタルーニャ音楽堂へ。ガウディと並ぶ ムダルニズマ建築の巨匠、ムンタネー設計によるこの音楽堂は、オルフェオ・カ タラーという市民合唱団のために建てられました。市民のためにこんな強烈な ものを創ってしまう、この時代のブルジョワ・パワーには脱帽です。コンサート ホールは、他に類を見ないカラフルな美しさ。ステージでは、彫刻された音楽 のミューズたちが、演奏家を優しく見守っています。

カテドラル前の広場では、民俗舞踊サルダーナを楽しんでいただきました。 手をつなぎ、輪になって踊るサルダーナは、カタルーニャの人々にとってアイデ ンティティともいえるもの。特に、ご高齢の方々の輪からは、カタルーニャの誇り と団結の精神が感じられます。







<写真・左ページ> 1.カルトゥハ修道院 2.カルトゥハ修道院コ ンサート 3. サグラダ・ファミリア-礼拝堂 <右ページ> 4.カタ ルーニャ音楽堂-ホール 5.リセウ劇場 6.カザルス博物館-地中 海側から 7.マーシャル音楽院コンサート

昼食は、20世紀初頭の芸術ムーヴメントには欠かせない「クアトラ・ガッツ (4匹の猫)」にて。この日の朝にクアトラ・ガッツについてのレクチャーをさ せていただいたこともあり、皆さん会話に花が咲いていました。

夜はドレスアップして、リセウ劇場でのオペラ《カルメン》を鑑賞。フランスの 作曲家ビゼーによる、「これぞスペイン!」な定番オペラですが、そんな有名作 品であるほどユニークな演出が多いので、ツアーメンバーたちの期待も高まり ます。実際どうだったかというと…かなりきわどい演出!しかしスペインの観客 たちは動じないところが、やはりお国ぶりでしょうか。ホテルに戻るバスの中は、 演出についての話題で盛り上がっていました。

さて翌日は、希望者のみで行くオプショナルツアー。ワーグナーの歌劇《パ ルジファル》にも登場する、聖なる山モンセラートへのエクスカーションです。 修道院では、名高い黒い聖母マリア像を拝観、ミサにもあずかってモンセラー ト少年合唱団の澄んだ歌声に包まれました。フリータイムにモンセラート美術 館へ行ってみたところ、クアトラ・ガッツでも重要な役割を果たしたウトリリョや ルシニョル、ピカソに影響を与えたといわれるノネルなどの作品に出会うこと ができ、思いがけない収穫となりました。

翌日は、チェロの巨匠パウ・カザルスゆかりの地をめぐりました。まずは、カザ ルスホールとカザルス博物館のあるサン・サルバドルへ。博物館のすぐ裏に広 がる青い地中海を眺め、カザルスの演奏を聴いていると、まるで時がとまった かのようです。アル・ベンドレイでは、カザルスの父親がオルガニストをしていた 教会と、カザルス生家を見学。教会は、内戦中に焼き討ちにあったそうですが、 オルガンは奇跡的に焼け残り、今も当時のまま使われているとのこと。私たち が行くと上にのぼらせてくれ、特別にオルガンも弾かせていただけました。

夜は、私の母校でもあるマーシャル音楽院でコンサート。今回の旅にちな み、モンセラートで学んだソレールのソナタ、アルベニスの《カタルーニャ奇想 曲》、マーシャル音楽院を創設したグラナドスの《サルダーナ》、カタルーニャ民 謡が使われているモンポウの《歌と踊り》、ファリャの《恋は魔術師》ほかを演 奏しました。まるで個人邸宅のサロンに招かれているような素敵な雰囲気のな か、皆さんもリラックスして聴いていただけたようです。

終演後は、バルで打ち上げ!最後の夜で盛り上がっている私たちに、カマレ ロがチュピート(度の強い食後酒)をふるまってくれました。

帰路はスムーズに羽田着。「また、どこかでお会いしましょう!」と、皆さん笑 顔で帰路につかれました。

次回ツアーは今年5月、セルバンテス・イヤーにちなんで「黄金世紀」がテー マです。世界遺産の古都トレド、アランフエスをはじめ、『ドン・キホーテ』ゆかり のラ・マンチャ地方をめぐり、質実剛健なカスティーリャの魅力を体感していた だけたらと思っています。スペイン独自の舞台芸術《サルスエラ》鑑賞と、2回の ピアノコンサート、レクチャーもお楽しみに!











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、テレビ番組に多数出演、これまでに6枚のCDをリリース。共 編著書1冊、共著9冊、翻訳書1冊、校訂楽譜2冊がある。現在、スペイン・中南米音楽 を含む多彩なレパートリーをもつピアニストとして活発な演奏活動を展開。またクラシ ック界にあって、翻訳・執筆・講演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。桐朋学園大学、東京大学 各非常勤講師。

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

大好評ツアー第2弾!

ピアニスト下山静香とめぐる黄金世紀の輝き~ マドリード&ラ・マンチャ<ドン・キホーテ街道>の旅 9日間

(旅行期間) 2016年 5月**1**5日(日)~5月**23**日(月)

お問合せ先:

郵船トラベル株式会社 フリーダイヤル 0120-319-105 平日9:30~17:30 ※土・日・祝は休業

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。

エル・インヘニオ、170年夢を抱いて

El Ingenio, 170 años viviendo ilusiones

・ル・インヘニオは、偉大 な彫刻家の子孫であり、 彼自身も彫刻家であるベニト・ エスカレによって1838年に創 業された。バルセロナのゴシッ ク地区の中心、ラウリック通り にあるお店と工房では、日本の 張り子に似た技術を使って作ら れた珍しい製品を取り扱ってい る。この店では長年経った今で も創業当時の親しみやすい雰囲 気を保ち、演劇・興行関連をは じめパーティグッズや玩具、思 わず笑ってしまえるプレゼント に最適な物等、幅広いタイプの



商品を販売している。店の前には大きなパブロ・ピカソのカベスドス(大 頭の小人)が目立っていて、つい興味が湧き上がり店内に入ってしまう。



店内は他の店では絶対に見つける事の出来ない商 品の宝庫である。そして170年前と同じショーウ インドーや建物には言葉では表現しきれない趣が あり、その中に所狭しと並べられている様々な商 品を見ていると幻想の世界に引き込まれる。

長年に亘る主要な商品は、ヒガンテス(巨人)、 エナノス(小人)、カベスドス、寓話動物であった。 カタルーニャ地方の村々での聖体拝領や祭礼等で 使われたほとんどのヒガンテスや カベスドスはこ の工房で作られた。また、寓話動物で有名なのは、 ロラ・アングラダがデザインしたサン・ペレ・ デ・リベスの3つの頭のある竜である。

当時のパイオニア的存在であると同時に、張り子に近い制作方法を守 り続けた彼らは、その時々の重要人物や有名人を作り、カタルーニャ地 方全土のお祭りを盛り上げる事に貢献したりもした。

バルセロナ市役所はエル・インヘニオは象徴的お店であり、全面的に 保存すべくとしていて、「バルセロナの象徴的観光ルート」に組み込まれ http://www.el-ingenio.net





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





Cámara de Comercio Hispano Japonesa

www.camarajaponesa.es

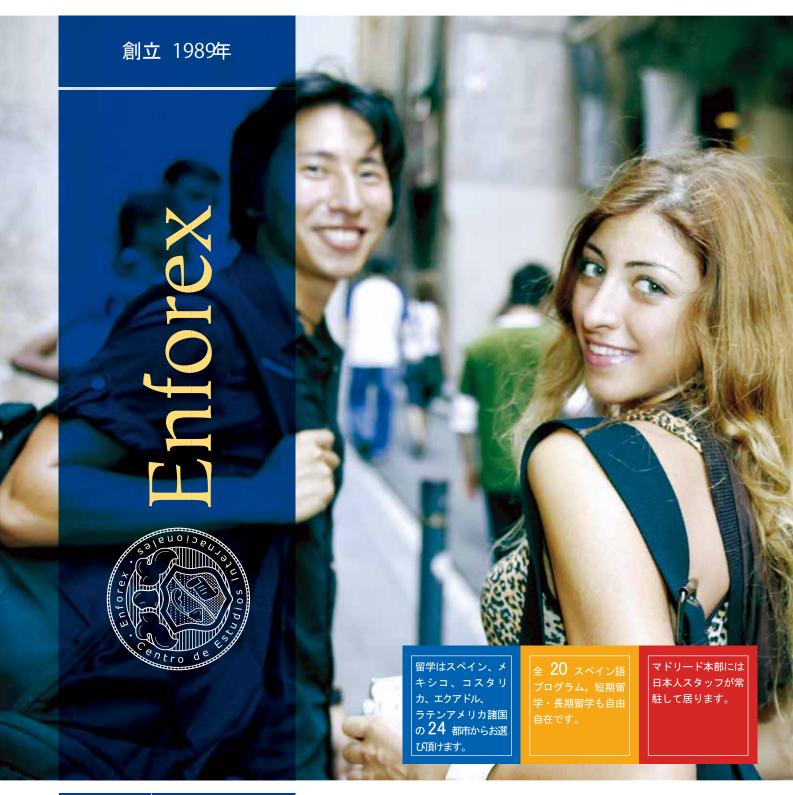
Apartado 10124 - 28080 MADRID - SPAIN

駐日代表

1914 62 2016

ペドロ J. ガジェゴ 携帯 090-4226-5774 E-mail: eliken@purple.plala.or.jp

スペインとラテンアメリカにて 最先端を行くスペイン語学校



認定校:



▲ ヘッドオフィス

Gustavo Fernández Balbuena,11 | 28002 Madrid

Phone: +34 91 594 37 76 Fax: +34 91 594 51 59 E-mail: asia@enforex.es

ideal group

ギター職人、イラン・デルガード・カッタン

Ilan Delgado Cattan, constructor de guitarras



▶ビラ県グレードス山脈の麓、カサ・ビエハにひとつのギター工房が ある。ここのオーナーはイラン・デルガド・カッタン。高品質のギ ターをハンドメイドで作っている。

イランは若いながらも既に多くの経験を積んでいる。高品質のギター部 品を作りテサーノス家と働いていた父親から習い、12才頃ギターを引き始 めた。その後ギターの世界に惹き込まれ、15歳頃にはギター職人になると いうビジョンをはっきり描いていた。しかし、何人もの職人に弟子入りを 頼んだが受け入れてもらえなかった。この頃拾い集めた材料で最初のギタ 一を作っている。その後マドリッドのエレキギターの学校に入り、制作や

修理の技術を学び始める。興味 があったのはスペインギターの 制作ではあったが、ここで大き な経験を積む結果となる。なぜ なら入学後2カ月目、師匠から弟 子入りを認めてもらいギブソン のギターの修理や制作に携わる 事となった。彼の師匠はギブソ ンから公式サービスに認められ ていたからである。おかげでこ の時期に弦楽器への理解を深め、 その得た知識を今に活かしてい ると言う。例えば骨棒の位置の 調整により、不必要な振動を起 こさずにより澄んだ音を出すと か、ギターのタイプや奏者の経 験に合わせて弦高調整を行うこ と等である。その後スペインギ ターの学校にも1年行く。ここで 学んだ事とテサーノス家の協力 によって修理等を行う事により 知識を補完し、要求の高いプロ にも対応できるようになった。 伝統を守りながらもより優れた 製作法や音質、弾きやすさを提 供すべく、異なった技法を組み











合わせた独自の研究によって、彼の技術は徐々に進化していっている。

工房を開いた後徐々に口コミで広がり、それに従いより複雑な仕事が出



来るよう道具を揃えて環境を整えていっ た。制作に使用している材料には細心の 注意を払う。常に高品質で自分が納得し たものに限っている。

現在彼が行っているスケールは 660 mm。650 / 645 / 665 mmに関しては研 究中。今後の展望としては、ロゼットの ハンドメイド、塗装材や響きの良い特性 のある他種木材の可能性の研究に力を注 いでいく予定だ。

オーダーメイドも受注している。あ なたの為の世界で一つのギターを作って みてはいかがだろうか。

guitarras.ilandelgado@gmail.com



お問い合わせ先 日西商業会議所

1914 62 2016

Cámara de Comercio Hispano Japonesa

www.camarajaponesa.es

camara@camarajaponesa.es 🕾 (+34) 91 851 12 11 Apartado 10124 - 28080 MADRID - SPAIN

駐日代表

ペドロ J. ガジェゴ 携帯: 090-4226-5774

E-mail: eliken@purple.plala.or.jp





MUCHO MÁS QUE ESPAÑOL バレンシア ¿イメージできますか? スペイン留学がかなう場所 バレンシアの中心地の フレンドリーな語学学校 ショッピング、スペインバル、サッカー ビーチ、パエリヤ、歴史と文化…



La Nave 22 46003 Valencia Pizarro, 10 46004 Valencia SPAIN

+34 963 530 404 info@ihvalencia.com www.ihvalencia.com





スペイン内戦が生んだ「ロバート・キャパ」第10話

文.川成 洋

マドリードで1人になったタローは、今まで逗留していたグランビア通りの国際電信電話局の筋向いにあるホテル・グランビアから、「スペイン反ファシスト知識人同盟」といういかめしい名称の宿舎に移る。これは、ソ連から帰国したばかりの詩人ラファエル・アルベルティとその妻マリア・テレサ・レオンが管理していたところで、世界中から取材などでマドリードに来る人たちの定宿であった。タローには、ノーマン・ベチューン医師の率いる輸血部隊の政治委員を務めていたテッド・アランという19歳のカナダ人の作家志望の青年も一緒だった。

ブルネテの戦闘は、7月6日払暁、マドリードの北側を大きく 迂回した共和国軍が、砲爆撃の後に攻撃を開始した。この作戦 は、叛乱軍がビルバオ攻略に採用した作戦であった。敵の不完 全な線区に激しい攻撃を浴びせ、数時間のうちに一気に前進 し、ブルネテ村を包囲し、そして正午までに征圧した。さらに共和 国軍は、7月7日午前7時までに、ビリャヌエバ・デ・ラカニャーダ 村を占領した。しかし、その後の2日間、取るに足らぬ敵の拠点 地の掃討に時間がかかり、それに戦闘前に決定されていた作戦 と現場で全く逆の命令が飛び交うような指揮上の混乱も加わっ て、共和国軍が占領した地域は細長い突出部にすぎなかった。

叛乱軍は、急遽、ボアディリャに司令部を設置し、3万人の兵力で自軍の戦線を再構築した。戦略目標はまず、ビリャヌエバ・デ・ダ・カニャーダ村の奪回であった。7月10日、叛乱軍は約200機の飛行機で共和国軍の陣地を襲い、翌11日、ついに制空権を握った。守勢に立たされた共和国軍は、各自が作ったタコツボから肉弾戦を挑むことになった。





タローがブルネテに着いたのは7月12日であった。タローは、共和国軍兵士が民家の中に敵が潜んでいるかどうか確認するための探索など勇ましい戦闘現場などを撮り、マドリードに戻る。数日後、タローは、イギリス共産党機関紙『デイリー・ワーカー』の特派員のクロード・コックバーンとともに戦線に戻った。ドイツ・コンドル飛行軍団の飛行機が2人のところを目がけて機銃掃射を仕掛けてきたが、タローがやおら立ち上がってその飛行機を撮っていた。彼女は「万が一、ここから脱出できた時のために、不干渉委員会に見せられるものを撮っておかなくちゃ」とコックバーンに言ったという。

7月24日、共和国軍がいくつかの拠点地を奪回した。この戦況を知らされたタローが、26日にパリに戻る予定だったので、最後にもう一度ブルネテに戻り写真を撮ろうと考え、25日朝一番でテッド・アロンに電話をかけ、ブルネテで戦闘がつづいているので、もっと迫力のある写真が撮れるだろうから出かけよう、既に車は用意しているからと誘った。ブルネテ村の郊外で、雇った車の運

転手はもうこれ以上先に行くのはごめんだと言い張り、仕方なく タローとアランは車からおり、徒歩で村に入っていった。ここで 守備している共和国軍のウォルター将軍の司令部に着いたの は午後1時頃、将軍は、共和国軍兵士の被害も甚だしく、非常に 危険なので直ちにこの場から立ち去るようにと強い語調で命令 する。そうこうしているうちに、叛乱軍からの激しい攻撃のために 近くにある浅いタコツボに飛び込んだのだった。叛乱軍はさらに 執拗に爆弾を投下していた。タローはその中で仰向けになって、 写真を撮り続けていた。彼女のカメラ・レンズが反射したのだろ う、飛行機が急降下してきた。その機銃掃射が彼女を外れたの が幸いだった。吹き上げる砂塵をカメラに収めることが出来た。 ようやくアランの忠告を受け入れて、ブルネテの北、ビリャヌエ バ・デ・ラ・カニャーダ方向へ向かった。しばらく進むと、大型の ホロ付き自動車が走ってきた。2人はその車を止めて乗せてほし いと頼んだ。その車には3人の負傷兵を後部座席に乗せていた が、タローは前席にカメラを投げ入れて、アランと一緒にその自 動車のステップに飛び乗った。突然、接近してきた共和国軍の 戦車が暴走したのだ。2人の乗った自動車の運転手は急ハンド ルを切った。だが遅すぎた。戦車が自動車の側面に激突した。タ ローは押しつぶされ、アランは近くの側溝に飛ばされた。2人は、 共和国軍の前線司令部のあるエル・エスコリアルのアメリカ野 戦病院に搬送された。タローは、担架で運びこまれてきたときは 意識はあり、電報を打ってほしいと医者に頼んだ。相手は『ス・ソ ワール』の編集部とキャパだった。その日の晩、医師たちは一晩 中タローの手術にかかり切った。だが、翌26日、午前6時ころ、タ ローは死んだ。8月1日には27歳になるはずだった。

タローは、常に最前線で取材した勇敢なカメラマンの1人だった。ブルネテで撮った写真は、その迫真性のゆえに、『ルガール』と『ス・ソワール』に掲載された。





皮肉なことに、彼女が亡くなった26日、共和国軍はほぼ出撃地点まで撤退し、ブレネテの戦闘は終わった。両軍はともに、以前のほかの戦闘と同様に、勝利したと宣言した。共和国軍は推定戦死者1万3千人、飛行機の損失は約100機などの犠牲を払い、獲得した地域といえば、16キロの戦線に沿って奥行7キロの地域にすぎなかった。一方、叛乱軍は、ほぼ1万人の将兵、23機の飛行機を失ったが、マドリード包囲陣はそのまま確保することが出来た。

ところで、共和国軍の戦死者には、国際旅団の義勇兵が約4300人が含まれていた。その中にたった1人の日本人義勇兵がいたのである。

-次回につづく-



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課程修了。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4段)。書評家、主要著書:『青春のスペイン戦争』(中公新書)、『スペインー未完の現代史』(彩流社)、『スペイン―歴史の旅』(人間社)、『ジャック白井と国際旅団―スペイン内戦を戦った日本人』(中公文庫)ほか。





エストレーリャガリシアは 1906年の創業以来、リベラー 族によって注がれ続けた情熱の 賜物です。

4世代に渡り守られてきた伝統 と変わらぬうまさが、いまに受 け継がれています。

水と緑の恵みに育まれた秀逸の 一品。100年以上変わらぬ製法 が生み出す品質で選ばれるスペ インラガービールです。





〒107-0052 東京港区赤坂 4-1-4 赤坂中

スペイン語の本&雑貨

スペイン情報誌 acueducto 定期購読のご案内

定期購読をご希望の方に、送料をご負担いただき、ご自宅 までお届けしております。ご希望の方は、お申込書をお送 り致しますので下記連絡先までお問合せ下さい。

送料 1~7冊 ¥1,200 (1年間:4号分) 8~14冊 ¥2,400

※冊子のお届けは申込書提出・ ご入金後となります。

Asociación Cultural Española スペイン文化協会

有限会社ADELANTE TEL:06-6346-5554 E-mail:info@acueducto.ip

日本のスペイン語学習の現状を考慮した新しいスペイン語テキスト

<u>Avanzamos</u>

E PANTE

1,944円(稅込)

初めてスペイン語に触れる方対象 入門者向けスペイン語テキスト。 外国語学習に必要な4つの技能を伸ばします。

口頭表現

文章読解

聞き取り

☑ 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!

☑ プライベートレッスン、グループクラスの両方で使用可能

▼ オールカラー / CD付 写真やイラストを多く使用。視覚やコミュニケーションに重点を置いたテキスト

adelante shop

【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

西宮市国際交流協会

スペイン語おしゃべりの会

活動報告

2015 10 10

グアダルキビル川とトルメス川にたたずむ由緒ある3つの都市: セビーリャ、コリア・デル・リオ、サラマンカ

2015 12 5

マラガの聖週間とパンプローナのサンフェルミン祭: 生と死、祈りと陽気なお祭り

今回は、昨年10月と12月に行われたおしゃべりの会をレポートさせて 頂きます。

□ 10月10日の講師は来日して間もないJuan Manuel Díaz氏でテ ーマは「Ciudades con historia: a orilla del Guadalquivir y el Tormes, Sevilla, Coria del río y Salamanca (グアダルキビル川とト ルメス川にたたずむ由緒ある3つの都市:セビーリャ、コリア・デル・リオ、 サラマンカ)」でした。Juan Manuel氏は、慶長遣欧使節団の支倉常長 の一行の一部の人が何らかの理由で残って子孫を残したと言われるコ リア・デル・リオ市の出身です。「日本」を意味する「ハポン」姓の人が今も 600人以上も住んでいるそうです。現在のハポン姓の何人かの写真から はどこかアジア人を思わせるようにも見えました。3つの特徴ある都市を、 多くの素晴らしい映像で紹介してくれましたので、その魅惑的な風景に 是非訪問したいと考えた参加者は多かったと思います。

III 12月5日は、スペイン人のPedro Arbella氏が「Semana Santa de Málaga y Fiesta de San Fermín de Pamplona: Fiestas de muerte y vida, oación y jolgorio(マラガの聖週間とパンプローナのサンフェ ルミン祭:生と死、祈りと陽気なお祭り)」というテーマでスペインの祭り の紹介をしてくれました。Arbella氏は永く日本に住んでおられ、日本語も ご堪能で、一見穏やかな英国紳士風の方ですが、闘牛などの話題にな ると大変情熱的になり、スペイン人の血が騒ぐようでした。

さて次回は、3月27日(日)に若いスペインの女性が、現在のスペインの 若者の関心事や、日本についての知識、印象などを話して下さる予定で す。楽しみにご参加下さい。

文:写真提供 谷善三





写真左: Juan Manuel Díaz氏 右: Pedro Arbella氏

次回開催のお知らせ

日程:2016年3月27日(日)午後2:00~3:30 ゲスト: Rut Martínezさん (スペイン出身・京都外国語大学 学生) 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

電話: (0798)32-8680 FAX: (0798)32-8678 E-mail: nia930@sound.ocn.ne.jp 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 / 3月2日(水)より受付開始



マドリード在住15年
旬のスペイン情報をお届けします スペイン小橋 5



2016年 スペインのシルクロード回顧記念の年

スペインは長い建国までの歴史の流れに 幾種もの異民族が出入りし、異宗教、異文化 が切磋琢磨され共存してきた土地ですが、 改めてイスラム文化の恩恵に多くあやかっ て来たことを認識するニュースを耳にしまし た。2016年はバレンシア市にあるラ・ロンハ・ デ・ラ・セダ(絹の商品取引所)が1996年に 世界遺産に登録されてから20年。それを記 念して世界観光機関(UNWTO)が主催する 2016年シルクロードプログラムにスペインを 代表してラ・ロンハの参加が決定したという のです。シルクロードプログラムとは世界32 カ国が参列している世界観光プロジェクト。 すでに世界遺産でもあるラ・ロンハはこのブラ ンドプロジェクトへの参加が認められ、今後 注目度がますますアップしますね。このニュー スでちょっと興味深かったのは、シルクロード が絹の発祥地と呼ばれる中国西安~ヨーロ ッパはイタリアまでと一般的に認識されてい

ンへの絹の流入は冒頭に触れたイスラム文 励という役割だけでなく、バレンシアでの絹 化がイベリア半島へ優先文化として権力を 広げてきた8世紀ごろまで遡ると言われてい ます。イスラム民族たちがイベリア半島に持ち 込んだ蚕と桑の木は温暖な地中海気候のバ レンシアによく適応し、絹の商業的価値にい ち早く着目したバレンシア王国は絹を主産業 にするまでに発展させました。15世紀にスペ イン王国に組み込まれた後もバレンシアの絹 産業は衰えず、16世紀には時のスペイン王-カルロス2世からスペイン最大絹業者協会と いう称号を与えられています。残念なことにス ペインの絹産業はスペインの国力の衰えとと もに徐々に衰退していき、スペイン=絹という 方程式は現代までは残されませんでしたが バレンシアの民族衣装は今でも絹で作られ、 バレンシアはスペイン国内で現存する唯一の 絹手工業地でもありますから歴史の遺産は る中、スペイン・バレンシアがこのプログラム 完全には廃れてはいないようです。世界シル

の"焦点"として取り上げられている点。スペイ クロードプログラム参列という事実が観光奨 産業の復興にも繋がるとよいですね。



ラ・ロンハ内 柱のサロン



土屋寛子 っちやひろこ / Hiroko Tsuchiya マドリードに15年在住。仕事のビザで渡西、日系 企業に勤務。スペイン人の夫と4歳の娘と暮らし ている. プログ「スペインの扉」 プログ・スペインの扉」 spainnotobira.com もっと増やそう

. うぞお越し下さい!





★初心者の方から プロ志望の方まで 舞踊・カンテ・ギター ・パルマ...等々 フラメンコに関する事なら 全て揃っています。







生徒募集中

(本部)〒575-0004 大阪府四條畷市岡山232-6

(TEL) 072-877-6664

http://www.flamencopepa.jp/





E-mail miguelon@nifty.com WEB http://www.miguelon.jp/

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―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

ー年を通して、短期留学から長期留学が可能 ラクンンサ・インターナショナルハウス・サンセンスチャン

info@lacunza.com www.lacunza.com



International House San Sebastian







オンライン・スペイン語レッスン《アオラ》

いつでも好きな時に学べる スカイプを使った オンライン・スペイン語 スクールです。





マンツーマン
歩道!

入会金ゼロ!



時間が 選べる!



お支払いは、^{71cket}/_{71cke} チケット制!



http://ahora-esp.com



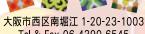
スペイン菓子工房

- ポルボロン、トゥロン手作りの店ー

茨城県守谷市ひがし野3-11-2 TEL 0297-45-2740 http://dulcemina.jp/







Tel & Fax 06-4390-6545 Email: spaintile@japan.email.ne.jp http://homepage1.nifty.com/spaintile/



京都スペイン文化協会 www.arco-iris.jp おかげ様で京都スペイン文化協会は 2016年3月に20周年を迎えます。 今後も文化都市京都から様々な スペインの魅力を発信して参ります。

〒606-0026 京都市左京区岩倉長谷町 99 エストゥディオ・アルコイリス内 TEL: 075-721-3358 FAX: 075-721-3359



Costa de Valencia

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&ブレー、お祭り、

綺麗な海、暖かい気候、日本人生徒歓迎

ww.costadevalencia.com

46021 Valencia

info@costadevalencia.com Av. Blasco Ibáñez, 66



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

acueductoに 広告を掲載しませんか?

1コマ (4.5cm×4.5cm) ¥**5,000**-/掲載1回分

✓ サイズ・料金は下記サイトより確認下さい www.acueducto.jp/publicidad

【お問合せ・お申込み先】 有限会社ADELANATE Tel:06-6346-5554 Email: info@acueducto.jp お申込みの際は ご希望のサイズ・ 掲載希望号を 明記ください



〒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

スペイン語作文の方法 [構文編]

小池和良 著 四六変型判 258 頁 CD 付 定価 2,700 円

時事スペイン語作文 658 題を通し,正しい構文を選ぶ感覚をつけよう!

●165 の構文パターン別に、課題文 165 と練習 493 題を訳しながら、作文力を確実に身につけることを目標としています。●実践的な解説と豊富な例文によって、文法規則に従い、意味が正しく通じるスペイン語を書く力を養成。●課題文の日本文・解答例を対訳形式で収録した CD 付.

〒162-0805 東京都新宿区矢来町 106 ★価格は消費税 8% 込みです Tel. (03)3267-8531 Fax. (03)3267-8606 http://www.daisan-shobo.co.jp

第三書房



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!



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



Colegio Delibes Avda. Italia, 21 37007 Salamanca. España

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









Fly to Spain with Turkish Airlines. Discover harmony













スペイン&中南米への留学サポート

留学相談、手続き代行無料サービス



- 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

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にライ 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。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。

ಸುಪ್ರದೇಶ 🖵 www.spainryugaku.jp **™** info@spainryugaku.jp

06-6346-5554 東京 03-6869-6435 052-766-6406

092-517-9535





info@adelante.jp TEL:06-6346-5554

大阪市北区梅田2-5-8千代田ビル西別館2F FAX:06-6110-5122

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] 発行元





スペイン語教室 ADELANTE

「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.)

お問合せ下さい



www.adelanteshop.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!