



エル・ブジの もたらしたもの

Las aportaciones de "El Bulli"
a la gastronomía del siglo XXI

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！

アデランテで学ぶ理由



スペイン語
専門の教室

教室の中はスペイン一色！スペイン直輸入の書籍もたくさん販売しております。



講師は全員
ネイティブ

スペイン出身の講師だから、留学気分ですペイン語を学べます。



グループレッスンは
振替制度あり

欠席しても安心です。事前にお知らせいただければ、他のクラスのレッスンを受講いただけます。



イベント
もりだくさん！

生徒さん同士の交流も盛んです。皆さんスペイン・中南米好きなのですぐに仲良くなれますよ！



初心者対象の新しいクラスなので初めての方でも安心です。

スペイン語入門クラス開講

申込み
受付中

大阪校

開始日	曜日	時間帯
5/28～	月	18:30～19:20
5/29～	火	10:30～11:20
5/30～	水	19:30～20:20
5/31～	木	12:30～13:20 20:30～21:20
6/1～	金	10:30～11:20 18:30～19:20
6/2～	土	10:30～11:20 13:30～14:20

体験レッスン当日にお申し込みで

入会金無料
(10,800円)

1レッスン:50分
[受講料]
3,680円 / 回
(月謝制)

[教材費] 1,944円
各クラス定員6名

神戸校

開始日	曜日	時間帯
6/6～	水	19:30～20:20
6/8～	金	13:30～14:20
6/9～	土	14:30～15:20

お申し込み・お問い合わせ

大阪校

TEL:06-6346-5554

大阪市北区梅田2-5-8
千代田ビル西別館2F
JR大阪駅より徒歩6分

神戸校

TEL:078-230-2022

神戸市中央区磯辺通1-1-18
カサベラ国際プラザビル9F
JR三ノ宮駅より徒歩8分

- まずは上記の各曜日の中から、ご都合の良い時間帯をお知らせください。日程が合わない方や、その他の曜日・時間をご希望の方は、お気軽にご相談ください。
- 学習経験者の方は、まずは体験レッスンをご予約ください。体験後、レベル別のレッスンの時間割をご案内いたします。

携帯・スマホから
こちらのQRコード
からWEBへ



info@adelante.jp

子供向けクラス

Curso
para niños

スペイン語の歌・絵本・ゲーム
などを通して、楽しみながら
スペイン語に触れるレッスン

第1回 5/12(土)からはじまります。
以降、毎週土曜日(単発申込可)

時間割 3才～小2: 10:30～11:20
小3～小6: 11:30～12:20

参加費 3,500円

神戸校のみ開催

お申し込み
お問い合わせ
神戸校

iVen a ADELANTE!



Club de Vinos de ADELANTE vol. 4 第4回 ADELANTE ワインクラブ

スペイン特産の美味しいワインのテイスティングを楽しみましょう！
数種類のワインを試飲しながら原産地の風土や文化を学びます。

5月26日(土) 13:30～15:20

[担当] ミケル

[対象] 誰でも

[料金] 5,000円

スペイン語がわからなくても大丈夫です。スペイン語と日本語両方で解説いたします。

参加者に
抽選で当たる！
「AITANA WINE HOUSE」の
ワイン1本贈呈



文化
OSAKA

協賛



女性一人でも気軽に行ける、カジュアルなワインショップ
「AITANA WINE HOUSE」

〒651-0092 兵庫県神戸市中央区生田町2-6-13 1F (JR三宮駅より徒歩10分)
TEL : 078-251-1600
営業時間 10:30～21:00 無休(年末年始を除く)

ビジネス スペイン語講座(全2回)

第1回 6月7日(木) 20:30～21:20

第2回 6月14日(木) 20:30～21:20

[担当] ミケル

[対象] B1+以上

[料金] 受講生 7,000円

一般 8,000円

仕事でスペイン語を実用する
人のための特別クラスで
す。将来スペイン語を
使って働きたい学生さ
んも参加OK!



ビジネス
OSAKA

スペインの映画

6月9日(土) 13:30～14:20

[担当] マルタ

[対象] A2以上

[料金] 受講生 3,000円

一般 3,500円

映画はその国の社会を知るためのヒントです。スペイン映画界の監督・俳優についても知識を広げましょう。スペイン映画について知りたい方はぜひご参加ください。



文化
OSAKA

スペイン語 特別クラス

入会不要、一般の方も参加できます。

大阪校&神戸校

お問い合わせ

info@adelante.jp

大阪校

TEL:06-6346-5554

神戸校

TEL:078-230-2022

ミケル先生の文法講座 副詞の用法(全2回)

第1回 6月16日(土) 13:30～14:20

第2回 6月23日(土) 13:30～14:20

[担当] ミケル

[対象] A2以上

[料金] 受講生 7,000円

一般 8,000円

状況描写をするために欠かせないスペイン語の副詞について、集中的に学び、理解を深めましょう。



¡En poco tiempo hablo español!

文法
OSAKA

スペインの ファッション&流行

6月16日(土) 10:30～11:20

[担当] マルタ

[対象] A2以上

[料金] 受講生 3,000円

一般 3,500円

スペインのファッション史を紐解いてみましょう。特にテキスタイルと靴産業は歴史が古く、産業の要でした。スペインの様々なブランドやその傾向、ファッション業界と美容業界についても触れます。



¡En ADELANTE es muy fácil aprender español!

文化
OSAKA

会話で異文化理解 ～スペインと日本～

6月19日(火) 19:30～20:20

[担当] エレナ

[対象] A2以上

[料金] 受講生 3,000円

一般 3,500円

日本の国民食ラーメン!でもスペインではラーメンを啜ると「育ちが悪い」と思われます。このクラスで両国の文化・習慣・価値観の違いを、エレナ先生と一緒に学習しましょう。



会話
KOBE

アンダルシアの祝祭

6月26日(火) 19:30～20:20

[担当] エレナ

[対象] A2以上

[料金] 受講生 3,000円

一般 3,500円

祝祭の地アンダルシア。毎年、華やかなイベントや伝統行事が開催されます。地元出身のエレナ先生が、故郷の魅力をお届け!

¡Qué divertido aprender español en ADELANTE!



文化
KOBE

アンダルシアの食文化

7月10日(火) 19:30～20:20

[担当] エレナ

[対象] A2以上

[料金] 受講生 3,000円

一般 3,500円

パエリアでも、トルティージャでも、アヒージョでもない、アンダルシア特有のめくるめく美食の世界をご紹介します!



文化
KOBE

路上アート

7月28日(土) 10:30～11:20

[担当] マルタ

[対象] A2以上

[料金] 受講生 3,000円 / 一般 3,500円

路上アートはスペインや中南米の至るところで見られる風物詩。なぜそれは若者の心をとらえて離さないのでしょうか?このクラスで、作品や有名アーティストについて見聞を広めましょう。



¡Vamos a estudiar!

文化
OSAKA

・お申込前に必ず開講する校舎をご確認ください。
・ADELANTEの受講生は、大阪校・神戸校どちらのクラスも受講生価格でお申し込みいただけます。
・クラスへのお申込・お支払は開講日の前日まで。お申込後のキャンセルは返金いたしかねますのでご了承ください。



**International
House**
San Sebastian



サン・セバスティアンでスペイン語と文化を学ぼう！

ラクンサ・インターナショナル・ハウスは、スペイン北部
バスク地方のサン・セバスティアンにあります。

スペインとバスク、伝統と革新。

2つの文化が融合するサン・セバスティアンは、食文化で世界的に有名な街です。

サン・セバスティアンで、スペイン語と文化を学び、新しい味の体験を！



お問い合わせは

Lacunza International House

Camino de Mundaiz 8,
Entlo D, 20012
San Sebastián,
España

+34 943.32.66.80
info@lacunza.com
www.lacunza.com

f lacunza.ihsansebastian
lacunzaih
lacunzaihss

D.E.L.E.試験準備コース4週間

インターナショナル・ハウス提携校



Sumario

- 5 特集
エル・ブジのもたらしたもの 監修 渡辺万里
- 17 Moda española vol.1
バルセロナのモードを知る 一小さな町から世界へ羽ばたくニットブランド「aldomartins」一文 井上礼
- 20 ビルバイーノはスポーツが大好き! 文 廣瀬花
- 22 インスティトゥト・セルバンテス東京 イベントレポート
スペインコミックアーティスト パコ・ロカ氏再来日 文 高木菜々
- 24 スペイン留学.jp
「スペイン語留学」しよ! 語学学校 IHバレンシア 視察レポート
留学体験記「Costa Rica」
- 30 ADELANTEのスペイン語レッスン
初級 スペイン語で話そう Lección 15
再帰動詞
- 32 実践 Español práctico vol. 9
口座開設の申込画面
- 34 中級 スペイン語講座 Lección 33
条件の接続詞 si 等の表現について (1) 文 仲井邦佳
- 36 上級 ビジネススペイン語 vol. 14
組織・職場環境の人に関する表現 文 伊藤嘉太郎
- 38 イラスト解説 スペイン語 慣用表現 vol. 4
4対8個 良いスポーツマンと悪いスポーツマン
- 39 España y Japón 日本とスペインをつなぐ人びと 2°
宮海彦 (シルク・ドゥ・ソレイユ) インタビュー・文 中村美和
- 40 音楽の時間
スペイン・舞踊と音楽の物語 その1 文 下山静香
- 42 Vida en Latinoamérica vol. 2
闘いをオーケストラする若者たち 文・写真 篠田有史
- 44 スペインのお勧めパル・レストラン vol. 19 文・写真 中村美和
水彩画だより スペインの風景に魅せられて vol. 4 文・絵 牧瀬貢
- 45 スペイン味うおっちゃん 第1回 文・写真 片岡治子
おススメ Libros
『わたしのイスパニア語の旅ースペインから中南米諸国へ』
市川慎一 著 / 書評 川成洋
- 46 日西商業会議所
日西外交樹立150周年の張り子も登場したバレンシアの火祭り



一読者の声ー

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もお寄せください。

- 1. お名前 (ペンネーム) ※匿名希望の場合は、その旨を明記ください
 - 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

宛先:

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.jp

- ・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」と明記ください。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ください。
- ・いただいた個人情報は上記以外の目的では使用いたしません。
- ・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・写真は返却いたしません。あらかじめご了承ください。



表紙写真:「ラストワルツ」(2011)

写真提供: ©elBulliArxiu / EGuillamet

エル・ブジのクローズを惜しんで、お別れパーティに駆けつけたシェフたち。フェランを支えてきた歴代のチームの料理人たちに加えて、ここで学び影響を受けて今は世界各地のトップ・レストランで活躍するシェフたちの顔も見られる。真ん中の列左から4人目から:

MASSIMO BOTTURA イタリア・モデナ「オステリア・フランチェスカーナ」
GRANT ACHATZ アメリカ合衆国・シカゴ「アリネア」
RENÉ REDZEPI デンマーク・コペンハーゲン「ノーマ」
ALBERT ADRIÀ
FERRAN ADRIÀ
ANDONI IUIS ADURIZ スペイン・サンセバスチャン「ムガリツ」
JOAN ROCA スペイン・ジローナ「エル・セジュール・デ・カン・ロカ」
JOSE ANDRÉS アメリカ合衆国・ワシントン レストランチェーン経営

acueducto 33

スペイン無料情報誌

abril 2018 vol.33

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

ADELANTE Co., Ltd

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

www.facebook.com/acueductojapan

[@acueducto_japan](https://twitter.com/acueducto_japan)

本誌の無断複写(コピー)は著作権法上の例外を除き、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。本誌は一切の転売を禁じております。

Director: 編集長

Shoji Bando / 坂東省次

Editor: 発行

Alejandro Contreras / コントレラス・アレハンドロ

Coordinación: 編集

Nagisa Miyata / 宮田渚

Diseño: デザイン

Koichi Hayashi / 林コイチ

Colaboradores en este número: 今号の執筆・校正協力

Rei Inoue / 井上礼	Nana Takagi / 高木菜々
Kaname Ikemoto / 池本かなめ	Francisco Torregrosa / トレグロサ・フランシスコ
Yoshitaro Ito / 伊藤嘉太郎	Kuniyoshi Nakai / 仲井邦佳
Teresa Niesta / イニエスタ・テレサ	Takeshi Nagashima / 永島健志
Haruko Kataoka / 片岡治子	Miwa Nakamura / 中村美和
Yo Kawanari / 川成洋	Hanna Hirose / 廣瀬花
Yuki Kobayashi / 小林由季	Mitsugu Makise / 牧瀬貢
Elena Contreras / コントレラス・エレナ	Chikara Yamada / 山田チカラ
Yuji Shinoda / 篠田有史	Mari Watanabe / 渡辺万里
Shizuka Shimoyama / 下山静香	

Colaboradores:



Cámara de Comercio
Hispano Japonesa
日西商業会議所



バルセロナで質の高い スペイン語コースを



International
House
Barcelona



スペイン語を学びながら、
観光をしたり友達を作ったりしませんか。



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。



世界中から集まる生徒達



バルセロナの中心地

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



Centro Acreditado

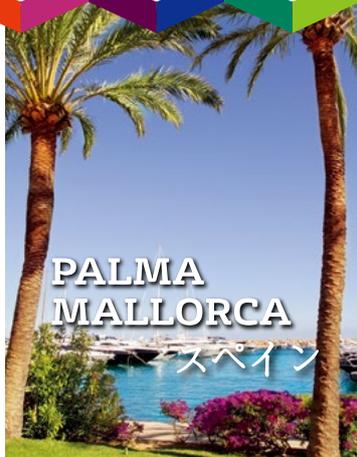


Federación de Escuelas de Español Lengua Extranjera



ACCREDITED
Excellence in Language Education

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。



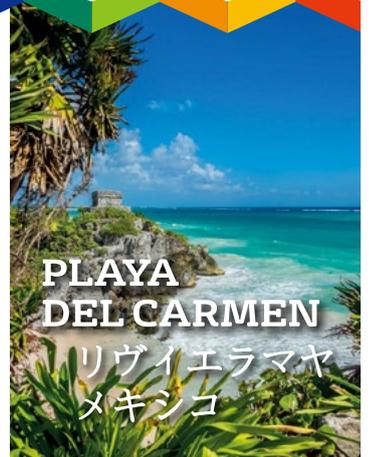
PALMA
MALLORCA

スペイン



BOGOTÁ

コロンビア



PLAYA
DEL CARMEN

リウイエラマヤ
メキシコ

エル・ブジの

Las aportaciones de "El Bulli" a la gastronomía del siglo XXI

もたらしたものの

監修 渡辺万里

エル・ブジ、

その始まりから

終わりまで

**El Bulli,
desde sus inicios
hasta el final**

TEXT0 = 渡辺万里 / Mari Watanabe

世界中から人が訪れるレストランがあった。
伝説といってよいほどに有名になった料理人がいた。
しかし、そのレストランが店の扉を締めてからすでに7年が経つ。
それなのになぜ今、「エル・ブジ」について語るのか？
なぜ、フェラン・アドリアについて知ることが、
最新の美食を理解するために必要なのか？
そんな疑問に答えるためにまず、1980年代から21世紀にかけて
エル・ブジの辿った道のりをかいつまんで描いてみたい。

21世紀を先どりしたスーパーコンビ、
フェラン・アドリア(右)とジュリ・ソレル(左)

De un paraje natural,
a un espacio gastronómico único

リゾート地のレストランから、
世界唯一の美食空間へ





1994年、エル・ブジで開催された短期講習会でのフェラン。筆者も参加した

「エル・ブジ」はチェコ生まれのシュリング夫妻によって始まり、彼らの飼っていた犬がブジ(スペイン語でフレンチブルドック)であったことから名付けられた。ありふれたリゾート地のレストランだった店に、1981年ジュリ・ソレールが支配人としてやってきて、新しいエル・ブジの歴史をスタートさせる。バルセロナのレコード会社で働いていたジュリは、ここでフェラン・アドリアを見出すことになる。

フェランは軍隊で調理担当をしていたことがきっかけで、ひと夏のスタジエ(無給スタッフ)としてエル・ブジにやってくる。なんのキャリアも持たない21歳の彼がこの店で働くことを決めるとき、彼の素質を直感して抜擢したのがジュリであり、フェランは手探りで高級料理の世界へと入っていくことになる。

最初は有名シェフの模倣や教科書通りの基礎からのスタートだったはずだが、フェランはごく短期間で「自分の作りたい料理」を見出していく。スペイン料理の「地方ごとの郷土料理」という枠を取り去り、それでいてフランス料理の模倣でもない自由な発想の料理へと移行していくのに、わずか数年しかかかっていない。そして、有名シェフの影響を強く受けていないからこそその身軽さで、新しい調理法をも発見していく。

この時期のフェランの料理は、後期に比べればまだシンプルで、パッと見た限りではごく普通のプロセスの調理によるものが多いにもかかわらず、今見てもなお、斬新で誰の料理にも似ていない。次第に、スペインの料理界やマスコミがフェランに注目し始め、「世界に類を見ないレストラン」としてのエル・ブジが確立していく。



エル・ブジの象徴フレンチブルドック

エル・ブジの独自性は料理だけでなく、すべての面で発揮された。フェランの言葉を引用するなら

「エル・ブジに来た人は、ここでしか経験できない特別な数時間を過ごす。それは非日常の時間。非日常の空間。食のデイズニーランドだね」

そこに、フェランの料理をエンターテインメントとして完成するために必要な演出をすべて考えてプロデュースする、ジュリの力が働いていたことに疑問はない。

さらには、フェランが料理の開発だけに専念できるように経営面のすべてをジュリが請け負っていたことも、あらゆる料理人たちの垂涎の的だった。こうして、エル・ブジという唯一無二のワンダーランドが構築されていく。

1年のうち6ヶ月しか営業していないレストランに世界中から予約が殺到し、若くしてミシェランの三つ星をとり、スペイン中の若者たちに「料理人になりたい」と夢想させるまでに至ったスターシェフは、次第にレストランという枠には納まりきれない形での活動を広げていく。料理学会での発表や世界各地での講演を通して、彼は料理人が厨房を飛び出して社会で活躍していく時代であることを示唆してくれたのだ。

また、料理と科学との融合というフェランの提示した新しい切り口は、創作料理の世界に全く新しい地平線を切り開いた。そのおかげで現在、世界中のシェフたちが、科学的な裏付けに支えられた新しい料理の創作という自由を満喫している。

美食と「五感」の出会い



Aire de zanahoria con leche amarga de coco (2003)
ビターココナッツミルクと人参の気泡

フェランの料理は、毎シーズンすべて入れ変わる。その年の料理は、その年しか食べられない。そんなファッションの世界のようなルールを生み出したことも、このレストランにどうしても行きたいという人々の気持ちを掻き立てた。

しかしフェランの料理の凄さは、一品ずつが独創的だというだけではなかった。それまでヨーロッパの食には存在しなかった新しい角度からの「美味」を提案したという意味でも斬新だった。そのひとつが texturas (食べ物の食感) というキーワードだ。

様々な食材を何も加えずに泡状にする、エスプーマという器具の発明。失敗から生み出された「粉状のアイスクリーム」という新しいテクスチャー。同じ食材を異なったテクスチャーに展開する、テクスチャーのコントラストをテ-

マにして料理を考えるという発想。すべてが新しくかった。

さらに、フェランに多くを学んだイギリスのシェフ、ヘストン・ブルメンタールが、料理の横に iPad をおいて波の音を流しながらシーフードの皿を出したとき、人々はその発想に驚いた。「音で味覚を刺激する」という考え方も新しくかった。

西洋の美食の歴史では、「美味」という概念の大部分は五感のうち視覚、嗅覚、味覚によって形作られてきたから、残りの二つ、触覚と聴覚に気づいたフェラン・アドリアの着眼点は意表をついたのだ。

そしてそれは奇しくも、彼が深く敬愛する日本の食につながっていく。「とろっとした」「ふわっとした」「さくさく」「かりかり」など、触覚と聴覚を表現するオノマトペが美味の表現に欠かす

ことができない日本の美味の概念とフェランの美味の世界は、まるで違うように見えて実は近いものと言ってもいい。

さらに視覚においてもフェランは、日本の料理における自由さを見事にとりいれた。丸い皿しか存在しなかった西洋料理の世界に、四角や三角の皿、左右非対称な器、自然の木や葉っぱまであらゆる器を導入したのだ。今やそれらの器は世界中で当たり前存在となり、フェランによって始まったことさえ知らない若者たちが、あらゆるジャンルの料理に四角い白い皿を使っている。ここでも、フェランが料理人として以上にアーティストとして影響力を持っていたということが実証されているのではないだろうか。



左) Ravioli que se va (2009)
消え去るラビオリ
下) Quinoa helada de foie-gras de pato con consomé (2001)
コンソメにのせた、フォアグラの粉状のアイスクリーム



Ravioli esférico de guisantes y ensalada de guisantes a la menta (2003)
球体にしたグリーンピースのラビオリと
ミント和スグリーンピースサラダ



Cacahuetes miméticos (2009)
ピーナツの模倣



Una revolución en la divulgación del conocimiento

情報の公開という奇跡

elBulli foundation

「エル・ブジ」の厨房を最初に訪れたときの一番のおどろきは、厨房がレストランのなかで最高の場所にあって広々としたオシャレ

な空間であること。そしてそこで働いているのが、全員若者だということだった。フェランは、「僕たちはサッカーみたいなチームだ。ポジションは違って皆でひとつ」と50人が一緒に食べるまかないの食事をパクパクと食べながら語ってくれたものだ。ヒエラルキーが支配する従来の高級レストランの世界では考えられなかったこの形態こそが、フェランが新しい料理を次々と発見しレストランを絶えず進化させていくための重要な要素だった。

やがてその延長線上に、レストランとして多分初めて「タジェール（アトリエ）」を持つという形態が生まれる。フェランが思いついた料理のアイデアは、ここで精鋭チームによる試作や討論を通して完成されていく。「フェラー

リが新車を開発するのに研究所が必要なように、僕たちも研究の場所が必要だから」とフェランは語る。

完成した料理はレストランで発表され、さらに書籍やCDROMという形で販売もされた。つまりフェランの発明した料理は、世界中どこにいても学べるようになったのだ。「僕の料理をそのまま同じに作れても、それはただの模倣だ。そこに何を付け加えるか？それがクリエイティブということの意味だ」というフェランの言葉通り、すべての情報を公開することで、彼は「創作料理」のハードルを一段と高めた。このおかげで、今やスペイン中に優れたレベルの若手の料理人が溢れている。彼らは、フェランが与えてくれた最新の料理技術や創作の

アイデアを知識として吸収し、そのうえに自分の料理を構築していくというチャンスを与えられたのだ。

2011年にレストランとしてクローズしたあと、情報公開という考え方の究極として、研究機関としての「エル・ブジ・ファンデーション」が誕生した。エル・ブジで生まれた知識と経験が、ここでさらに進化しつつある。しかも、インターネットのページを通して膨大な量のデータを学ぶことができる。これこそまさにフェランが、そしてジュリが望んだ「エル・ブジの進化形」なのだ。

「エル・ブジ・ファンデーションの仕事を誰よりもエンジョイしてくれたはずのジュリがいなくなったことを、心から悼む」とフェランは述べた。2015年に惜しまれつつ死去したジュリ・ソレルに、心からの敬意と愛情を込めて、この記事を書きたいと思う。



Deconstrucción de pan con tomate
トマト味のパンの再構築

Menestra de verduras en texturas (1994)
テクスチャーに展開した野菜のメネストラ



Jóvenes cocineros reunidos en "El Bulli"

「エル・ブジ」を共有した若者たち

1990年代から21世紀にかけての「エル・ブジ」について、のちにフェランは「我々は20年間で1世紀分の仕事をした」と語っているが、その改革への鮮やかなスピード感に背中を押されるように、世界中から人々が押し寄せた。

お客としてだけではなく、フェランの下で働きたいという料理人志望の若者たちも殺到した。

46席のお客に対して50人という驚異的な数のスタッフの多くは、スタジエとして無給でもエル・ブジで働き、学び、過ごしたいという若者たちで占められ、1シーズンに2000人以上のスタジエ希望者がいるほどの倍率だった。

エル・ブジを体験したこれらの若者たちのなかから、世界のトップに立つレストラン、デンマーク

の「ノーマ」やイギリスの「ファット・ダック」が生まれたと言っても過言ではない。エル・ブジは多くの料理人を育て強い影響を与えたという見地からも、間違いなく世界の美食地図を書き換えたのである。

そして日本からも、少なくない数の若者たちがモンジョイ入江を訪れて「エル・ブジでのひと夏」

2011年に閉店してからもう7年も経つのに、料理人だけでなく世界のあらゆる人に語られるエル・ブジというレストラン。

食事をするために私が初めて訪れたのは、1998年に三つ星を獲得した翌年、まだ昼の営業もしていた頃。レストランに着いたの最初の印象は、モダンなキッチンと古い客席のギャップだった……。

今でこそキッチンにお客様を通したり、キッチンのシェフの横でシェフズテーブルという趣向で料理を食べさせたりすることは一般的だが、エル・ブジでは当たり前のように既にそれが行われていた。

店内に入るとまず厨房に案内される。ここで「スナック」というエル・ブジ独特のアペリティフがオリジナルカクテルとともに出される。そしてなんとここだけで15~20品ほどの料理が提供される。料理といってもほとんどが一口大の物、それがわんこそば状態で次々とやってくる！そして客席へ移ってメニューを見れば、品数の合計は約50品。こんな体験は初めてだったので、びっくりもしたが楽しかった。

エル・ブジの料理は作り方が想像できない。料理人として食

エル・ブジは何をしたか？

山田チカラ

事をすればその調理法や仕上げはおおよそ見当はつくが、エル・ブジの料理は全く想像つかなかった。それを質問すれば調理場に連れて行かれ、皆嬉しそうに説明してくれる。その筆頭は、料理人でもないジュリだった。ジュリはエル・ブジのオーナーの一人でフェランのプロデューサー兼ソムリエ、ピリピリしている厨房を和ませてくれるいい兄貴のような存在だ。

私は厨房で2年ほど働いたが、私は厨房でフェランを頂点に、その下に総合シェフ、料理開発専門のシェフ、デザートとか開発に携わるシェフの弟のアルベルト、その下に各チームの責任者のシェフがいて、チームには5~6人位のスタジエがいるという構成。店の営業は3月末のイースター明けから9月の最終日曜日までという限定期間。

営業用の厨房のほかに料理開発のラボを持つということも、当時は画期的ではなかっただろうか。

フェランは自分の開発した新しい調理法、食材、料理を隠さずどんどん公表していった。その頃スペインでは料理学会が頻繁に開かれるようになり、フェランの登場とともにこの国の料理界が一気に世界の料理基準を壊してしまったと言ってもいいと思う。

彼は今までの常識を覆し、当たり前を当たり前とせず、すべての基礎を見た上で自分のやり方を作っていた。今は当たり前になっている少量ポーション多皿の構成や、お客様への食べ方の指定、テーブルの上以外の演出(香水のように香りを振りかけたり、音を聞かせたり、視覚的驚きを与えたり……)ジャンルを超えた食材使用、食器や料理を盛り付けるものすべての再考(石を使ったり、木を使ったり、試験官、スポイトなどを使ったり、日本の寿司のようにお客様に直に料理を手渡したり)など、数え切れないほどの新しいものがフェランから生み出され

ていった。これは、私たち料理人に新しい技術や知識を教えてくれただけでなく「料理の可能性はまだ未知数だよ」と教えてくれたのだと思う。

私が初めてエル・ブジの厨房に入ったとき、フェランに世界中の豆を用意するからそれで豆腐と湯葉を作ってくれと言われた。日本人として豆腐は大豆で作るもの、レンズ豆やひよこ豆でできるわけがないと思うと「じゃあ、チカラはできないということを試したのか？」と言われた。それがまさにフェランだった、すべては自分の目で確かめなさいと……。

彼は学校の校長先生、その下に各担任がいて、生徒は半年の長い休みを経て世界中から集まる。緊張感はずごかったが一体感もすごかった。あのチームワーク、世界中の料理人との友情、料理への探究心、新しいスタイルのサービス、得るものは限りなくあった。

ああ ¡Lo echaré de menos!



フェランと厨房にて

創作料理「山田チカラ」



東京都港区南麻布1-15-2 1F ☎03-5942-5817
URL: www.yamadachikara.com



を過ごし、その経験を糧として新しい料理の世界を日本に持ち帰った。「スペイン料理」ではなく「フェランの哲学」を学んで帰ってきた彼らは今、日本の創作料理の世界で活躍している。「僕の料理はスペイン料理ではない。カタルーニャ料理でもない。地中海に生まれ育った僕自身の料理でしかない」と語ったフェランの姿勢は、

この若者たちのなかにしっかりと受け継がれた。日本という風土に飛んできたフェランの料理哲学の種からどんな花が咲いていくのか、これからも大いに楽しみに見守りたい。

厨房でまかないを食べるスタジエの若者たち(2008)
©elBulliArxiu

「エル・ブジのことを書いてほしい」というオファーをもらってこれを書き始めた。

僕の貧相な表現力では、伝説となってしまったレストランの真実を書くことはとても難しい。生涯をかけて考え続けなければならない大きな宿題だ。

指折り数えれば10年の歳月が過ぎている。時の流れは振り返ったときにその早さに驚かされるものだ。当時のことは昨日のこのように覚えている。そし

りがいを感じていたし、仕事も充実していた。しかし、料理人としてのアイデンティティは完全にぼやけていた。

自分がイタリア人でないことは、花の咲き乱れる僕の脳でも理解していたし、かといって日本料理の知識も経験も、草の種ほども持ち合わせていなかった。自分が何者なのかわからなくなるという、いわば稚拙な風邪を拗らせていたのだ。

“30歳という年齢”の背中をク

ンジョイ入江に導かれた。

あの夏、僕のすべてが変わった。料理の仕方や考え方だけではなく、性格まで。言葉にすればものすごく簡潔で簡単だ。本物のイノベーションとは案外そんなものかもしれない。

あの夏に出会った「料理・カルチャー・人・物・景色」が、僕を変えた。

フェランのストイックさ。ジュリのホスピタリティ。世界を変えんとする渦の中心には、情熱と野

現実となり、思いがけないふとした瞬間に孵化する。その蝶の羽ばたきは、やがて世界に嵐を起す。

この身に染み込んだのは「挑む姿勢」。いや、「挑み続ける姿勢」というべきか。その情熱の火は、未だ僕の胸で燃え続けている。



フェランと



ジュリと

エル・ブジのこと 永島健志

て、記憶は曖昧で、ピンボケ写真のようでもある。どちらも真実で、どちらも虚構だ。

スペイン・カタルーニャ。ひと夏の夢の話。

2008年3月。僕はバルセロナ＝エル・プラットへの飛行機に乗っていた。

数日前に29歳になった僕は、言葉にできない危うい焦燥感とともに空を飛んだ。料理人として生きてきた10年。途中イタリア・ローマで料理を学んだ日々もあった。帰国後もそれなりにや

リアに捉えたその年、僕は完全に迷い子だった。自分の立っている場所も、そして目指していく場所も霞んでいた。“30歳”というリアルで鮮明な“ポイント”とは対照的に、それは曖昧で不確かなものの象徴のようであった。

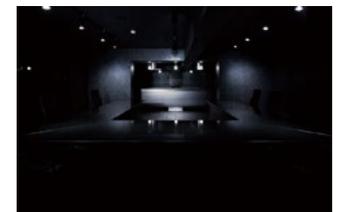
約束があったわけではない。そこを訪ねたからといって、受け入れてもらえる保証はまったくない。それでも僕が空を飛んで向かったのは、そうしなければいけなかったからなのだと思える。妖しい魅力の虜だった。僕はモ

心に溢れた若いチームがあった。

上下関係のないフラットな集団は、前向きで攻撃的。大きく開かれた広いひろい厨房には、それでも収まりきらないエネルギーが満ち溢れていた。爆発寸前の火薬のように。エル・ブジでの経験は「イノベーション」の体験だ。厳密には「イノベーションが起こる瞬間」の目撃だ。

クリエイションとは真似ることではない。ひたすらに考え続け、悩み、試し、数えきれない失敗を繰り返す。そしてアイデアは

81 (Eightyone)



東京都港区西麻布4-21-2 コートヤードHIRO
☎080-4067-0081
URL: eightyone.tokyo



Madrid Fusión 2018

マドリッド・フュージョン2018から

TEXT0 = 小林由季 / Yuki Kobayashi



世界料理学会「マドリッド・フュージョン(以下MF)」が、世界の料理界の傾向をマークする指標になって久しい。エル・ブジが閉店し、スター不在と思われたその後も逆に、学会の発表はより自由に、講演をするシェフたちも多種多様になってきた。

2018年に16回目を迎えた今年のMFで、主催者ホセ・カベル氏は「第4世代」の存在を強調した。もう何年も大御所たちは不在だが、今年プログラムに名前を連ねたシェフも新顔が多い。MFはフェランや「ノーマ」のレネ・レゼビがMF登場後に一気に世界レベルになったように、常に「新人開拓」「新傾向開拓」に余念がない。挑戦する精神は保たれたままだ。

カベル氏は「年齢や年代で厳密な括りがあるわけではない」と断りながらも、第1世代としてヌーベル・キュージヌの流れを汲み、新バスク料理を築いてきたアルサクやスピハナを置く。その次の第2世代はフェランやマルティン・ベラサテギ、ルイス・アンドーニ、カルメ・ルスカジエーダ等々。第3世代は、この第2世代に属するシェフの下で力を付けたシェフたち、つまり、ダビッド・ムニョスやエネコ・アチャ、ロドリゴ・デ・ラ・カジェらになる。そして第4世代が今回MFで登場したウエスカ県のトニーノ・バリエンテ、クエンカ県のヘスス・セグラらだ。

フェランが築き上げた料理と科学の融合という金字塔は、あまりに衝撃的かつ革新

的だった。スペインのシェフたちはそれを学習し模倣し、改良してゆくしか道がないように見えた。その中で、パンクルックに身を包み(それは登場当時には相当な話題を醸したものだ)アジアに傾倒したダビッド・ムニョスや、青果の世界に執拗な研究心を見せるロドリゴ・デ・ラ・カジェ、プランクトンを始めとする海の世界に新境地を追いかけるアンヘル・レオンら第3世代が登場する。

この世代にはミシュラン店で修業してきたシェフが多い。彼らは雨後の筍のように発生する高級店の中で、「オリジナル」であること、得意分野があることが強みとなることを示してきた。メディアでの露出、ビジュアルの大事さも相当に意識する世代だ。



第4世代のシェフたち
左) アルゼンチンのヘルマン・マルティンテギ
中) ベネズエラのマリア・フェルナンダ
右) クエンカ県のヘスス・セグラ



その後、MFには未発見食材や南米料理のブームが来る。それは南米のシェフがこぞって登場した2011年前後が顕著だった。ペルーのガストン・アクリオが登場してキノアを紹介すると、ペルーでは翌年キノアの輸出量が2倍になる。ブラジルのアレックス・アタラが試食に蟻を出すと、数年後には欧米で食用昆虫のバックが商品化され店に並ぶ。MFを通じて、南米のシェフらは地元の料理や食材が世界的に認識されることに貢献し、同時に欧米のシェフたちは一気に料理の世界地図が広がったと感じたものだ。

前述のガストンを始め、2017年にMFに登場したベネズエラで従来のカカオ経済を変えようとするマリア・フェルナンダや、移民立国のアルゼンチンで取立て原住民のルーツ食材を探るヘルマン・マルティンテギらは、南米独特のローカル素材のグローバルな認識を目指した好例だ。彼らの共通点は、南米食材や料理の世界的な認識を求めつつ、ローカル性を尊重する姿勢だ。深

い郷土愛。それが第4世代に受け継がれてゆくようだ。

ひとつのエポックはそれが終わってみたいと、その定義を探すのは難しい。第4世代は今始まったばかりだ。だが、今年第4世代の発表を見ていて共通した傾向は、「肩の力が抜けた」ということ、料理や料理人がグローバルからローカルに戻って来たという点だと思ふ。第4世代と言われて登場したシェフたちは、「好きなものが最初からわかっている」という印象だ。ローカル性が彼らにとって基本であり、世界に発信云々も興味がなさそうに見えるほどの自然体。彼らは世界の最新の素材探しもせず、新しい道具を発明もしない。大規模に大学や研究所とのコラボもしない。

小さなセミナーで酢に対する情熱を語ったクエンカ県のヘススは、酢を取るためにワインを醸造し、効率的に酸化させるためにワインにポンプを入れたら、レストランの倉庫中が酢浸しになってしまったという失敗談を披露していた。自分の手で作るこ

とにこだわり、その後も執拗にリンゴ酢、麴酢、麦酢、あらゆるものから酢を作ってレストランの料理の幅を広げている。

一方、ウエスカ県のトニーノのこだわりはバルの「カウンター」だ。最初の店は8㎡のカウンター席のみ。店が成功し、新店舗へ引っ越す際もカウンター熱はそのまま。カウンターからキッチンが眺められることにこだわる。彼が作った髓とホタテを使ったオムライスのような一品は凄いボリュームで、格好つけないパフォーマンスが受けていた。

内に籠るマニアックという印象がある第4世代。彼らはスペイン料理界の発展を当然のものとして育った世代だ。流行に流されずにオリジナルであるために、自分の土地に根を張り、好きなことを続けるという姿勢が見える。それは至極誠実で、好感度が高く、料理人の最初の魂が戻って来たようにも感じる。モードは必ず一巡する。スペイン料理界は、静かにその分岐点に来ているのかもしれない。

トニーノ・バリエンテによる、髓とホタテを使ったオムライス風の一品



青果の世界を探究するロドリゴ・デ・ラ・カジェの一品。鮮烈な青はインパクト大だ



「エル・ブジ」から、世界へ

TEXT0 = 渡辺万里 / Mari Watanabe

2011年にエル・ブジの終焉を見届けた私は、「もうスペインの創作料理の世界では、見るべきものはすべて見てしまった」という諦めの心境に陥っていた。

あまりにも偉大な天才出現のあとには、それを超えるほどの人材は簡単には現れない。様々な若い料理人たちの試みを見ても、どれも模倣にしか見えない。そのうえスペインを見舞った大規模な経済危機は、新しい動きへのエネルギーを牽制してしまうように見受けられ、スペインのガストロノミーは、一躍躍り出た世界のトップという位置からもはや転落するしかないのかと危ぶまれる時期が続いた。

しかしまもなく、思いがけないほど力強い流れが始まった。予想しなかったタイプの料理人やフェランでさえびっくりしそうな発想が現れる一方で伝統への回帰が呼びかけられ、様々なスタンスでの模索が混沌と入り混じるなか、21世紀のスペイン料理界は間違いなく前進し続けていることが明らかになってきた。

そんな「エル・ブジ以後」を、小林さんがマドリー

ド・フュージョンというはっきり形になって現れるステージから報告してくれた。

そのなかで第4世代と呼ばれる料理人たちは、なんと「エル・ブジを知らない世代」なのだということに気づいて、愕然としたのは私だけだろうか。エル・ブジの全盛期のときにはまだ子供だった世代が、スペイン料理界のトップステージに立っている。

しかしだからこそ、彼らの料理や彼らの考え方なかに、なんの気負いもなく、フェランが築いた全く新しい料理の哲学と方法論が息づいているのを感じる時、「エル・ブジ」の成し遂げたことの大きさに私たちは改めて愕然とするのだ。

同時に、フェランから直接影響を受けた世代の料理人たちは今、古い調理方法の見直し、伝統的な食材の新しい利用法などに挑んでいて、ここにはかつてスペインの料理界を飛躍的に前進させた1980年代の「新バスク料理」誕生の時の発想を彷彿とさせるものがある。「地に足のついた革新」とでも呼びたい彼ら

の活動は見事に若い次世代を支え、スペイン料理界がフェランのもとで予想以上に層の厚い実力を蓄えてきたことを証明してくれている。

スペインの美食シーンは、今も目が離せない。ますます多様化しながら、見事に世界のガストロノミーシーンを牽引している。なにしろ、いまや世界中にフェラン・アドリアの後継者たちがいるのだ。そこにはもう、料理のジャンルさえ存在しない。そんな実感を、フェランが最近書いた文章で締めくくりたい。

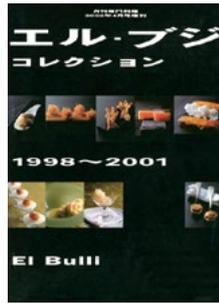
「まだまだ進化できることは残っている。インターネットの用途の拡大、大学教育と食文化の接近、レストラン業界の発想の変革。料理人たち同士の交流、それ以外のジャンルの専門家との交流。すべてが21世紀の食を、もっと驚くべき広がりへと誘導していくことだろう」



エル・ブジ関連書籍・DVD



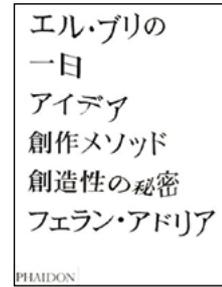
エル・ブジ 至極のレシピ集
—世界を席巻するスペイン料理界の至宝
日本文芸社 (2000)
渡辺万里 著 / フェラン・アドリア 監修



エル・ブジ コレクション 1998~2001
(月刊専門料理2002年4月号増刊)
柴田書店 (2002)
木村真季 編



スペインが止まらない—才能が止まらない/スペイン新時代をリードする、8人のシェフ エル・ブジコレクション2003
(別冊専門料理)
柴田書店 (2003)



エル・プリの一日—アイデア 創作メソッド、創造性の秘密
ファイドン (2009)
フェラン・アドリア 著 / ジュリ・ソール 著 / アルベルト・アドリア 著 / 清宮真理ほか 訳



エル・プリの秘密 世界一予約のとれないレストラン
角川書店 (2012)
監修 ケレオン・ヴェツェル / 出演 フェラン・アドリア、オリオール・カストロほか

「エル・ブジ・ファンデーション」公式刊行物



Catálogo general elBulli 1983-2011
エル・ブジで開発された料理一品一品を収録した究極のレシピ本



Bebidas. Definición, historia, tipos y composición (Volumen I)
「Bullipedia」シリーズ出版。「ドリンク」に関する三部作の第一弾



Comida para pensar, pensar sobre el comer
『思考のための食、食を思考する』料理を芸術的に捉えた一冊

公式料理研究機関「エル・ブジ・ファンデーション」



Perfil de los autores



渡辺 万里

Mari Watanabe

大学で「スペイン内戦」というテーマと出会い、それがきっかけでスペイン食文化の研究をライフワークと決める。日本とスペインを行き来しながら料理とその歴史を学ぶと同時に、1992年からマドリードのグルメ雑誌「Gourmets」への執筆などを通してスペイン料理界の最前線に接するようになり、「エル・ブジ」と出会う。現在は東京・目白の「スペイン料理文化アカデミー」を拠点として、スペインの食文化のより正確な紹介を目的として活動している。



山田 チカラ

Chikara Yamada

静岡県静岡市出身。料理の基本を習得した後ヨーロッパに渡り修業。「エル・ブジ」で1年半働く。約7年間の欧州経験を経て日本に戻りスペイン料理店でシェフに就任。2007年に独立し、創作料理「山田チカラ」をオープン。料理を総合芸術として考え、独自のスタイル追求をかけた、ジャンルにとられない料理文化の研究に尽力。文化・芸術的な観点で食材と消費者を料理で繋ぐことをライフワークとし、産地の特産農産品に拘り自ら産地を渡り歩く。



永島 健志

Takeshi Nagashima

1979年3月2日生まれ。愛知県出身。高校を卒業後、自衛隊・護衛艦の調理室に配属になったことをきっかけに料理人となる。数軒のレストランで経験を積み、最後に「エル・ブジ」にて半年間学んで帰国。2年後に「81 (エイティワン)」をオープンする。シアターのような演出と構成を持ったディナーは、美味しさの先にある独自のパフォーマンスで注目されている。



小林 由季

Yuki Kobayashi

1995年よりスペイン在住、ライター、コーディネーター、通訳。雑誌「料理通信」スペイン通信員。TVコーディネーターではBS-TBS「地球絶景紀行」など紀行ものからTV東京「未来世紀ジパング」など経済テーマ、時事問題報道まで幅広く手がける。2014-2015年のMF日本政府出展スペイン側コーディネーター他、各種イベントの裏方も得意。マドリード郊外の「高尾」に暮らし、週一度の市場での買い物をごよく愛する。

スペインの食文化をより楽しめる選りすぐりのワイン輸入・販売



Estarico Japan Co., Ltd.
株式会社エスタリコ・ジャパン
「これ、美味しい!」を通じて、日本とスペインの架け橋に

〒108-0074 東京都港区高輪 1丁目 4-23-1401
tel. 03-3443-9580 / mail. akihiro@estarico-japan.com
<https://www.estarico-japan.com>

フラメンコ大国日本だから
可能になった、最高峰の舞台!
あなたの何かが変わる夜。




TABLAO + FLAMENCO
GARLOCHÍ
タブラオ・フラメンコ "ガルロチ"

<http://garlochi.net>

〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-15-17 伊勢丹会館 6F



スペイン菓子
サン・オロレ

〒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

おかげさまで5周年



スペイン菓子工房
ドゥルセ・ミーナ
— ボルボン、トゥロン手作りの店 —

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

レオンの日本人宿

一流素泊まり
1名様 €24
2名様 €34

「光」 LEON HIKARU

サンティアゴ巡礼やレオン大学に留学される方へ
貸し部屋あります!

ご予約や詳細はe-mail または Web サイトで。
lacasa_hikaru_leon@yahoo.co.jp

レオンの日本人宿 光 検索

Airbnb Facebook ページ Website

西宮市国際交流協会

**スペイン語
おしゃべりの会**

"Jerez de la Frontera,
ciudad del vino y el flamenco"
2018年6月2日 (土) 14:00 ~ 15:30
ゲスト: Elena Martín Turnes
会場: 兵庫県西宮市池田町11-1 フレンテ西宮4 階
TEL: (0798)32-8680 FAX: (0798)32-8678
Email: niairuka@chive.ocn.ne.jp

参加費: 500円 定員: 30名 (先着順)
お申込みは電話、FAX、Emailで / 5月10日 (木) より



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



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

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ADELANTE
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

好評 **スペイン語、もっと先へ!**

渡辺義典 / エフライン・ビジャモール・エレロ 共著
A5変型判 173頁 CD付 定価 1,728円

「読解力」、「表現力」をもっと身につけたい学習者に!

- 会話中心の読みやすい文章
- 一歩上の文法解説
- 大学の入試過去問題 (和訳・作文) をたっぷり掲載
- 付属のCDで聴き取り練習もできます!

〒162-0801 東京都新宿区山吹町 363 ★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**

美を見て死ぬ 堀越千秋展

HORIKOSHI CHIAKI EXHIBITION

絵描きというものは、常に、
3次元世界を2次元に描くという矛盾を行う。
「矛盾する二者の合一」その二者をくつつける腕力は、
野心和悲しみしかない。
ここにはたった一つの音、悲しみが聞こえる。

堀越千秋著「美を見て死ぬ」より



画廊香月 Photo: 今井詞

画廊香月
〒104-0061 東京都中央区銀座1-9-8
奥野ビル605
TEL & Fax] 03-5579-9617
[mobile] 090-9970-7582
[mail] luna.kazuki@gmail.com
[URL] <http://www.g-kazuki.com>

2018.5.21 [Mon]-6.10 [Sun]
13:00-18:30 水・日休廊

オープニング
レセプション **5.25 [Fri] 17:00-**

後援



堀越千秋展「美を見て死ぬ」
パークホテル東京 PARK HOTEL TOKYO
東京都港区東新橋1-7-1 汐留メディアタワー
【ロビー(25F)/アーティストフロア(31F)】
入場無料 11:00-20:00 <http://parkhoteltokyo.com>

月刊パセオフラメンコ

vol.
1

MODA ESPAÑOLA

バルセロナの モードを知る

小さな町から世界へ羽ばたく
ニットブランド「aldomartins」

TEXT0 = 井上 礼 / Rei Inoue
FOTO = © Aldomartins

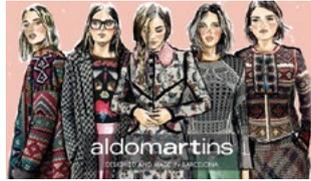


バルセロナとファッション

ガウディに代表されるモデルニスモ建築が、美しい海と空のブルーに映えるバルセロナ。

誰もがこの地で建築やアート、食に触れたいと思うものですが、ファッションも同じく多種多様だという事実はあまり知られていません。特に穏やかな地中海性気候のイメージがあるバルセロナにおいて、ニット産業が盛んであると知ったら、ちょっと驚きではないでしょうか。バルセロナメイドにこだわり、世界へと羽ばたくAldomartins (アルドマーチン) もそんなニットブランドの1つ。バルセロナファッションは知れば知るほど面白いものです。

Barcelona y la moda



バルセロナ郊外にあるニットの町、Igalada

Aldomartins社はバルセロナ中心部から直線距離で50kmほど北西にある郊外の町Igalada (イグアラダ)で1975年に生まれました。世界32カ国で愛されるブランドに成長した現在も、この町でデザインから縫製まで全工程を行っています。のこぎり山として知られるモンセラットを超えた先にあるIgalada。澄み切った空気とのどかな風景が広がるこの町は古くからニット産業、特にジャカード技術を使った織物の生産が盛んでした。現在のCEO、Marti Bisbal氏と、妹でデザイナーのNúria Bisbal氏を中心としたファミリー企業は、先代から受け継がれたジャカード技術をさらに現代に昇華させて、色鮮やかなコレクションを展開しています。





COLECCIÓN 2018

繊細なジャカードによる大胆なカラー使い

ジャカードとは元々2色の糸をピクセル単位で幾何学柄に織っていく手法です。色ごとに型を作らねばならないので大変な手間と高い技術を要します。今はコンピューターで柄や色をコントロールできるようになり、幾何学模様以外の柄や、多色使いも可能になりました。技術の進歩とともに手に入りやすくなりましたが、それでもジャカードにはプリントでは表現できない発色の美しさと深みがあります。Aldomartinsのニットは着た時に1色1色が鮮明に輝きだし、まさにアートにも通じる素晴らしさです。コットンやバンブー

など自然素材を積極的に使用しているので、肌が敏感な方でも安心です。ニットと聞くと冬のイメージがどうしても強いのですが、春夏シーズンも存分に楽しむことができます。素材と技術力だけでなく、もちろん軽さとカットイングの美しいデザイン性も魅力。ヨーロッパの服は日本人に合いにくいのでは、と思いがちですが、ウエストポイントも高く、小柄な方でも最適な服に出会えます。凛として自立した、大人の女性を応援してくれるニットウェア、それがAldomartinsです。



バルセロナメイドへのこだわりと誇り

Pasión y orgullo por "made in Barcelona"



Aldomartinsの商品タグに“Designed and made in Barcelona”の文字が刻まれています。彼らの製品はニューヨークやパリなどのファッション最先端の都市で評価が高いのですが、それは小さなIgualadaの町から世界で通じるブランドにまでなった、デザイナー Núriaの大きな誇りでもあります。「私は故郷のIgualadaを本当に愛しているし、デザインのインスピレーションは常にこの自然の風景から得ている」彼女はこう語ります。細かいニュアンスを忠実に再現するために、顔を知ったパタンナー、縫製にたずさわる職人とのコミュニケーションが不可欠と思っているからこそ、バルセロナメイドにこだわっているのです。大量生産化の波により、手間のかかるジャカードニットを作り続けている会社はバルセロナでも本当に少なくなりました。それでも確かな技術と誇りは今後も受け継がれていくことでしょう。

ブランド情報

aldomartins
DESIGNED AND MADE IN BARCELONA

Carrer Portugal, 5-08700
Igualada, Barcelona, España
+34 93 805 40 42
www.aldomartins.com

Aldomartins販売先

南青山Due e Due
東京都港区南青山5-5-20-B1F
Tel 03-5467-2002
w-r-dueeue.co.jp



月1回、南青山Due e Dueで開催するポップアップをご覧ください。
日時 2018年5月9日(水)~5月13日(日)
6月6日(水)~6月10日(日)

Due e Dueのオンラインサイト「Ebro」

作り手の顔が見えるスペインファッションをご紹介します。

ebro-dd.com



井上 礼 / Rei Inoue

セレクトショップ、南青山Due e Due (ドゥエドゥエ) ファッションアドバイザー、及びバイヤー。祖父母の代よりヨーロッパの服地を輸入販売しており、そんな環境の中1994年、東京、表参道のDue e Dueにてファッションの道へ。大学卒業前に初めて訪れたスペインに魅了され、現在はスペインファッションを多く取扱う。バルセロナで直接買付けを行い、ショップでは日本人に合ったコーディネート提案している。



©Hibal Agorria



ビルバイーノは スポーツが大好き！

サッカー大国のスペイン。ビルバオでも地元クラブチームのアスレティック・ビルバオは不動の人気を誇っています。メトロの向かいの席に座っている女の子が抱いているバービー人形のTシャツがアスレティックのユニフォームだったり、バルのシャッターが下がるとチームカラーの赤と白の縞模様だったり、ビルバオ市民全員がアスレティックファンなんじゃないかと思うほど。でもビルバオのスポーツはサッカーだけではありません！ バスク特有の起伏のある地形を利用した、トレイルランニングも盛んです。トレイルランニングとは舗装されて

いない山道の中長距離を走る競技で、バスク地方で最も有名なレースとしては、西フランスとの国境付近にある街、ベホビアからサン・セバスティアンまで20kmのルートを走る、Behobia - San Sebastián があります。プロ選手を多く輩出しているのはもちろん、街の人々も積極的にレースに参加しています。私自身も走るのが好きで、毎朝出勤前にネルビオン川沿いを走るのですが、走っているのが1人だけということはまずありません。シリミリと呼ばれるバスク地方特有の霧雨がよく降るのですが、ビルバイーノにとってシリミリは晴れの日同然。ペチョペチョに

なりながらも走ります。

雨の日でも欠かさず走るわけは、10月に開催されるナイトマラソンに備えるため。毎年12,000人もランナーが、スペイン国内やヨーロッパ各国から参加します。スタートは8時。夜の街明かりの中を駆け抜けます。去年はメディアマラソンに参加したのですが、レースはかなり本格的。ひそかに狙っていた入賞には手が届きませんでした。スタートとともに花火が打ち上げられたり、沿道にはDJスタンドがあったりと楽しい演出もあり、応援に駆け付けた人たちが盛り上がるのもこのレースの面白いところ。



毎年12,000人も人が参加するビルバオ・ナイトマラソン

©Hibal Agorria

ネルビオン川ではレガッタも盛んに行われ、レースも開催される



©Hibai Agorria



©Hibai Agorria

ビルバオ近郊のビーチでは世界大会も行われ、世界でも有名なサーフポイント



©Hibai Agorria

伝統スポーツであるハイ・アイは、湾曲を描いたグローブを使って硬いボールをスカッシュのように壁に打ち当てて競うスポーツ、高速で飛び交うボールは時速300kmにもなる

¡A los bilbainos les encantan los deportes!



ナイトマラソンの入賞を果たしたら、次に挑戦したいのが Txakurkros (チャクルクロス)。バスク語で“txakur”は「犬」という意味で、Txakurkrosは犬と一緒に走るトレイルランニングのことです。愛犬と楽しく走るローカルなレースかと思いきや、ランナーたちはかなり本格的にアップなどを行っていてみんな本気モード。レースでは犬はハーネスを使用して、リードを飼い主の腰ベルトに繋いで走ります。大きな犬は勢いがあるので、引っ張られ気味の飼い主もいますが、みんな想像以上のスピードで走ります。レースの景品がチャコリ(バスク地方の白ワイン)

やハモンなど、バスクの特産品ということも魅力的。まだ犬を飼っていないので参加出来ませんが、近いうちに愛犬と一緒に走れたらなと思っています。

また、バスクは言わずと知れたサーファーの聖地でもあります。ビスケー湾岸に打ち寄せる高い波を求めてヨーロッパ各地から多くのサーファーたちが集まります。友達になった留学生の多くが、サーフィンをしたから留学先にビルバオを選んだとも言っていました。海は夏に訪れるイメージがありますが、サーフィンは冬がシーズンと言われ、観光客が去った後の真冬のビーチではか

りの腕前のサーファーたちが波乗りを楽しんでいます。真夏でも水温の低いバスクの海。私は死んでも真冬の海に入ろうとは思いませんが、厚手のウェットスーツを着れば防寒対策はばっちりなんだとか。海の無いサラゴサ出身の彼はサーフィンにすっかりハマって、3月も水温12度の海でサーフィンをしていました。

日頃からスポーツがとても身近にあるバスク地方。ビルバイノにどってスポーツは生活の一部とも言えるでしょう。そんなスポーツ好きなどころも、私がビルバオを気に入っている理由のひとつです。



愛犬と一緒に走る「Txakurkros(チャクルクロス)」と賞品でもらえるバスクの特産品



Descubre la revista BAO

www.baobilbao.com

f t

¡Te esperamos!

BAO BAO BILBAO EDICIONES

廣瀬 花 / Hanna Hirose

早稲田大学を卒業後、スペイン人の彼とバスク地方のビルバオへと移住。現在はビルバオの雑誌社「BAO」で働いています。実家の北海道を思わせるビルバオの山々は、週末のハイキングやピクニックにもってこいです。



Reportaje de eventos

Instituto Cervantes de Tokio

イベントレポート
 インスティトゥト・セルバンテス東京



1



2



3



4



5

1 インスティトゥト・セルバンテス東京にて、漫画評論家の小野耕世氏(左)と対談
 2 東京アニメアワードフェスティバル2018にて
 3 同フェスティバルのオープニング式典
 4 5 トークショー終了後、ファンの購入した本にサインを書くパコ・ロカ氏。

スペインコミックアーティスト パコ・ロカ氏再来日

スペイン人マンガ家パコ・ロカ氏コミックアニメ化作品「パジャマを着た男の記憶」は、今年3月に開催された東京アニメアワードフェスティバルのオープニング作品として選ばれ、上映に伴い、パコ・ロカ氏の再来日が果たされました。第15回文化庁メディア芸術祭マンガ部門優秀賞受賞以来6年ぶりです。

インスティトゥト・セルバンテス東京では、1月に小学館集英社プロダクションから刊行された日本語翻訳第2作『家』出版を記念して3月13日にトークショーが開催されました。前日本語翻訳作『罨』に引き続き、『家』で監訳を担った漫画評論家小野耕世氏との対談という形を取り、『家』を創作するに至った経緯、創作中の葛藤や苦労、またスペインのコミック事情など

について話題は尽きませんでした。観衆からも質問を受け、会場は終始、親密な雰囲気にも包まれました。イベント終了後にはサイン会が行われ、ファンが購入した本に自身の代表作品の登場人物イラストを描き入れる丁寧な仕事ぶりからはアーティストとしての真摯な一面が垣間見えました。

近年のパコ・ロカ氏の活動はイラストレーションや自身のオリジナル作品の創作に留まらず、ラジオ番組の出演、世界各国のワークショップやコミックサロンへの参加、またスペイン大御所ロックバンド「Seguridad social」どの音楽とコミック共同作品を出版するなど目覚しく、今後も注目していきたい人物です。

文=高木菜々



Copyright text and illustrations © 2015, 2017 by Paco Roca

『家』(La casa)
 小学館集英社プロダクション (2018)
 パコ・ロカ 著 / 小野耕世 日本語版監修 /
 高木菜々 訳

パコ・ロカ / Paco Roca

1969年スペイン・バレンシア生まれ。バレンシアの美術商業学校を卒業後、イラストレーターとして活躍し、ボル・コミックス専門の雑誌「Kiss」でマンガ家デビュー。エンターテインメント作品を中心に多くのコミックを発表した後、2007年にフランス、2009年にスペインで出版された『罨』が話題となり、一躍人気作家の仲間入りを果たす。同作は2011年にアニメーション映画化され、スペインのアカデミー賞と呼ばれる第26回ゴヤ賞で最優秀アニメーション賞、最優秀脚本賞を受賞した。その後も、本作『家』をはじめ、『El invierno del dibujante(マンガ家の冬)』『Memorias de un Hombre en Pijama(パジャマを着た男の回想録)』『Los surcos del azar(偶然の軌)』など話題作を次々と発表し続けている。

高木菜々 / Nana Takagi

清泉女子大学スペイン語スペイン文学科卒。スペイン国営文化機関インスティトゥト・セルバンテス東京に開館の2007年より勤務する傍らパコ・ロカ作品などの翻訳を手掛ける。2011年『罨』(共訳)、2018年『家』がある。

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

創立 1989年

Enforex



認定校:



12

スペインの
アカデミック
センター

10

スペイン、
メキシコ、
コスタリカでの
サマーキャンプ

20

ラテン
アメリカの
研修都市

32

スペインでの
大学、
ファウンデーション
プログラム

ヘッドオフィス

Alberto Aguilera, 26 | 28015 Madrid

Phone: +34 91 594 37 76

Fax: +34 91 594 51 59

E-mail: asia@enforex.es

ideal
education group



スペイン留学.jpのスタッフが IH バレンシアを視察

よりリアルな現地情報を届けるため、1週間の短期留学を体験し、オンラインセミナーを開催しました。



ディレクターのCristinaさん

2月12日(月)

am8:30~pm1:30 IH バレンシア



レベルチェックテスト

初日は8:30に登校! レベルチェックテストを受けた後、9:00からはウェルカムパーティ!バレンシアの街や学校について教えてもらいました。



とても親切で優しい先生方です。

2月13日(火)

am9:30~pm1:30 IH バレンシア

スペイン語レッスン

C1のクラスのクラスメイトはアメリカ、イタリア、台湾、韓国出身の留学生でした。退職後にスペイン語を勉強している人、休暇でバレンシアに来ている人、バレンシアへの駐在でスペイン語を勉強している人など留学の目的は様々です。



pm2:30 Taperia Hispania

はじめての昼食

学校スタッフおすすめ、店員さんの感じもよく一人で入店時は英語圏の観光客が2グループいました。店内の内装もモダンな感じで◎学校スタッフや先生も頻りに食べに行くそうです。



C/Hernán Cortés 20



am2:30 個人アパート

アパートへ戻って昼食!

今回は取材ということもあり、IHバレンシアの2階裏で昼食まで徒歩1分のところにある個人アパートに宿泊しました。

pm3:00 Mercadona

(スーパーマーケット)

おすすめコスメ♪

日用品買い出し

1,60ユーロのリップ「Vaseline perfumada neutra」がお土産に おすすめ。保湿力抜群!



pm4:00 セントロ(町の中心街)

市内散策ツアー



ゴンサーレス・マルティ国立陶器・装飾芸術博物館!

pm7:00 Café Berlin

日本人とスペイン人のインテルカンピオ(言語交換)

このカフェでは毎週月曜に日本語のインテルカンピオが開かれています。参加者はスペイン人だけで毎回20名前後!! インテルカンピオの後は、参加者同士でご飯を食べに行くことが多いそう。



C/Cadis, 22-24 [Facebook] www.facebook.com/cafeberlinvalencia



みんなで作って食べました。

pm9:30 個人アパート

夕食

テレビでスペイン語版「ドラえもん」を観ました。

滞在先はホームステイ、学生寮、共同アパート(ロソ)、個人アパートから選択可能です。

2月14日(水)

am9:30~pm1:30 IH バレンシア

スペイン語レッスン



今日はバレンタインということで自分たちの国でどう祝うか授業のはじめに話しました。スペインのバレンタインはお互いチョコレートやプレゼントしたり好きな物を贈り合ったりします。それぞれの国の文化を聞くのもとても面白いです。

pm2:30 La Majada quesos

レストランでランチ

学校スタッフおすすめのチーズ専門店。試食しながら絶品のチーズを売ってくれます。中はレストラン完備。

C/Félix Pizcueta,15 [URL] lamajadaquesos.com



チーズたっぷりハンバーガー



この日にやっと太陽が出てバレンシアらしい天気になりました。

pm4:00 セントロ

市内散策



バレンシア市内を一望できるTorres de Serranos



アクティビティ

pm9:00 Café del Duende

フラメンコ鑑賞

会場はバレンシアでも有名。10ユーロでドリンク2杯付き。席は早い者勝ちでタパスを食べながら鑑賞も可能です。

C/Túria 62



¡olé! ¡qué bien baila!

心が揺さぶられる本場のフラメンコステキです!!



送迎サービスを申し込んでいると、自分の名前のプレートを持ったドライバーさんがバレンシアの空港、駅、バス停で迎えてくれるので安心です。



清潔で明るい個人アパート

もちろんキッチンも完備! 洗濯機、テレビも揃います。



こちらは学生寮です。設備も充実しています。



IHバレンシア以外の留学生とも交流できます。





スペイン留学.jp
「スペイン語」留学しよ!

2月15日(木)

am9:30~pm1:30 IH バレンシア

オンラインセミナー1日目・スペイン語レッスン

オンラインで現地の学校、先生、スタッフ、授業の様子をレポートしました! セミナー動画は、www.facebook.com/spainryugaku.jpからご覧いただけます。



2月16日(金)

am9:30~pm1:30 IH バレンシア

オンラインセミナー2日目・スペイン語レッスン 最終日



放課後のアクティビティは毎日開催! アットホームな学校で、先生、スタッフの方が校内で気さくに話しかけてくれます。

pm2:00 Turqueta

留学生たちと昼食会

ディレクターのCristinaさんがスペイン留学.jpで留学手続きをしてくださった日本人留学生を昼食に招待してくださいました! 滞在中、一番おすすめのレストランです。味は絶品、メニューも豊富、安くて、デザート付き!



Gran Via del Marqués del Túrria, 35
[URL] gruposaona.com



2月17日(土)

am10:30~pm1:00 Mercado Central

お土産購入・市場散策



自分のお土産にエスパーリョを買いました!



pm2:30 La Pepica

ランチでバエリア

1898年創業のバエリア専門店。ビーチ沿いにあり、地元の人にも大人気で、週末は家族連れでいっぱいです。バレンシア流バエリアの食べ方はお皿に取り分けなくて、バエリアパンから直接スプーンですくって食べます。写真のバエリアは paella señorito とって、昔は身の回りの家事を行う使用人をこう呼んだそうで、ここでの意味は魚介類の殻や皮が全て剥かれていて手を汚さないで食べれる、というのでこの名前がついたとのこと。

地元の人しか知らない話を沢山聞きました!



Avenida Neptuno 6
[URL] lapepica.com



テラスで昼ビール♪

pm2:30 Mi Cub

ランチ

日中の気温は25度! 半袖の人もありました。テラスで昼間から飲むビールは格別!! どのレストランもいっぱいなので時間に余裕を持っていくのが良いかも。UV対策もお忘れなく。

Mercado Colon内
C/Jorge Juan, 19
[URL] www.micub.es



pm6:00 セントロ

市内散策

¡¡Bocadillo grande!!



レン♪レン♪



pm5:00 Los Olivares

おやつと駅散策

友人とチュロスを食べに行きました。ホットチョコレートにつけて食べるチュロスは絶品! このチュロスは甘さ控えめでした。



Metroあります

C/Justo Vilar, 17

pm8:00 Casa Montaña

有名店夕食

現地のスペイン人おすすめの地元レストランです。ボデガを改装しているため、店内にもワインの樽が並んでいます。とくにpm9:30以降は大勢の人で賑わいます。ぜひワイン好きには訪れてほしいです。

C/Jose Benlliure 69
[URL] emilianobodega.com



ワインのテイティングもがきます!

pm9:00 個人アパート

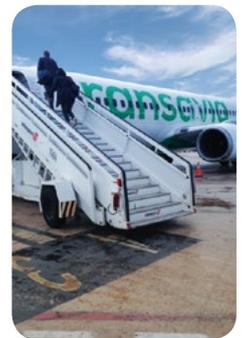
夕食

テレビでスペイン語版「スポンジ・ポップ」を観ました。

am9:40

翌日、日本へ帰国

帰日も送迎スタッフに空港まで送ってもらいました。とっても内容の濃い、充実した1週間でした。今回ご招待いただいたディレクターのCristinaさん、IHバレンシアのスタッフの皆さんありがとうございました。



行きたい場所と学校探し!

留学準備の第一歩は、学校を探すことから始まります。国ごとに異なる特色を持った魅力溢れるスペイン語圏。お気に入りの街が見つければ、より充実した留学生活に!

① サン・セバスティアン San Sebastián

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。



③ マドリード Madrid

プラド美術館や王宮など見所いっぱいのスペインの首都。ショッピングやバル巡り、アート観賞も楽しめます。スペインの中心に位置し他の都市へのアクセスも良好。



④ セビーリャ Sevilla

太陽と青い空のスペイン南部、アンダルシア地方にある街。少し足を延ばすと、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。



⑤ カディス Cádiz

古くから貿易の拠点として栄え、西ヨーロッパで最古の街といわれる。夏は海水浴やウォータースポーツも楽しめます。また好天の多い恵まれた気候も特徴です。



⑥ マルベージャ Marbella

コスタ・デル・ソルの中でも特に人気がある高級ビーチリゾート。美しい公園や庭園、世界トップクラスのゴルフコース、絵のように素晴らしい景色が広がる旧市街があります。



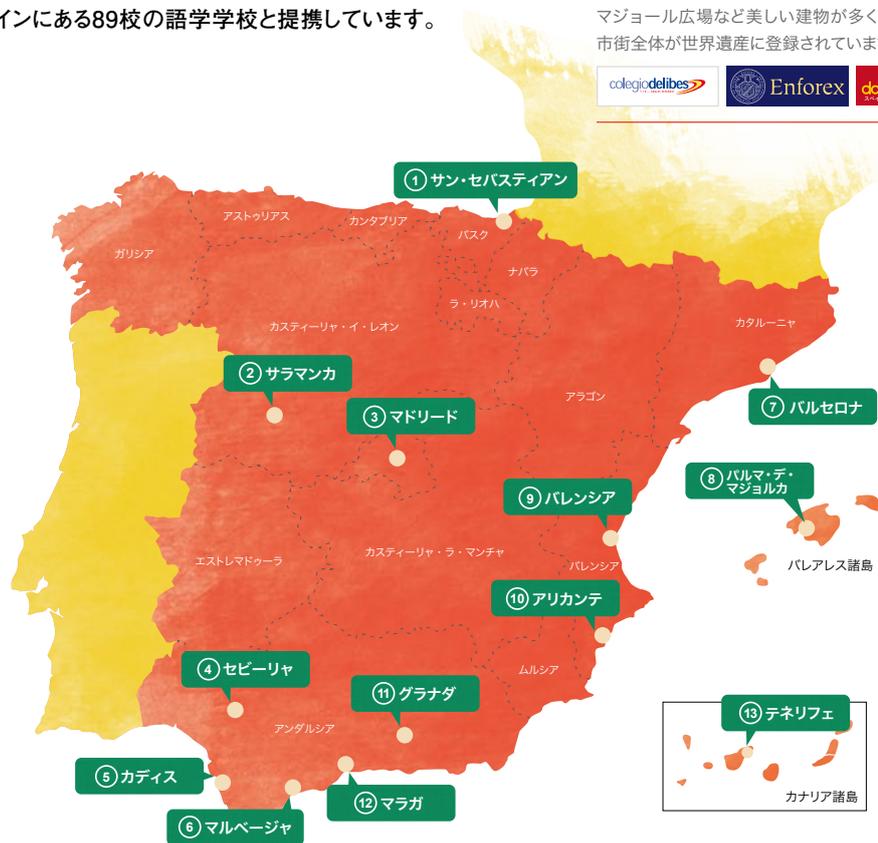
⑩ アリカンテ Alicante

海と山に囲まれ、美しいビーチが点在する都市アリカンテ。コスタ・ブランカと呼ばれる地中海の海岸沿いに位置し、1年を通して穏やかな気候で知られています。



España

スペインにある89校の語学学校と提携しています。



② 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、マジョ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。



⑦ バルセロナ Barcelona

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、今も至る所に多くの芸術作品が残されています。



⑪ グラナダ Granada

アルハンブラ宮殿のある世界的に有名なグラナダはアラブ文化の名残を留める古都。大都市にはない落ち着いた美しい街並みが素晴らしい。訪れる価値があります。



⑧ パルマ・デ・マジョルカ Palma de Mallorca

バレンシアの東約80kmの地中海沖合にあるバレアレス諸島で最も大きな島。晴天の日が多く、天候と美しい自然に恵まれ「地上の楽園」と呼ばれる人気のリゾート地です。



⑫ マラガ Málaga

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



⑨ バレンシア Valencia

「祭り」とパエリア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過ごしやすい、ビーチリゾートとしても知られています。



⑬ テネリフェ Tenerife

大西洋にあるカナリア諸島に属する島。年間を通して暖かく、常春の島とも呼ばれます。毎年2〜3月行われるカーニバルは世界的に有名。島の至る所でパレードが見れます。



手続きはカンタン! >>>

まずは国・都市の情報収集をし、行き先や学校、滞在期間を決めましょう。学校のコースや滞在方法など、なんでもご相談ください。カウンセリングから入学手続き代行、ご出発までサポートしますのでご安心ください。代行手数料は無料です。

1 情報収集・カウンセリング

「何からはじめればいいのか?」「どの街がおすすめ?」「費用はどれくらい?」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、まずはお気軽にご相談ください。

2 行き先・学校・期間を決める

どんな留学生活を送りたいかをイメージしてみましょう。都会で学びたい、海がある街が良いなど自分に合った街を選べると留学生活もさらに充実!



Latinoamérica

中南米にある12ヵ国22都市の語学学校と提携しています。

① メキシコ México

首都はメキシコシティ、北アメリカ南部に位置する連邦共和制国家。北にアメリカ合衆国、南東にグアテマラ、ベリーズと国境を接し、西は太平洋、東はメキシコ湾とカリブ海に面しています。スペイン語圏において最も人口の多い国で、マヤやアステカの遺跡など歴史的な見所がたくさんあります。

International House Rivera Maya リビエラ・マジヤ校

don Quijote グアナフアト校、オアハカ校
プラヤ・デル・カルメン校

③ グアテマラ Guatemala

グアテマラは古代マヤ文明発祥の地であり、紀元前2000年には、すでに人々は生活を営み、アメリカ大陸で最も発達した文明のひとつとなりました。この国の特徴は人口の大半が先住民とメスティソ(混血)の子孫だということ。中南米諸国の中でも先住民人口の比率が特に高い国です。

don Quijote アンティグア校

⑤ コスタリカ Costa Rica

コスタリカは南西部で太平洋、北東部でカリブ海に面しており、北方でニカラグア、東方でパナマとそれぞれ国境を接しています。人口450万ほどの小さな国でありながら、中米で1人当たりの国民総生産が最も高い国。また国土の1/4を自然保護区に指定しており、環境保護に力を入れています。

don Quijote サント・ドミンゴ・デ・エレディア校
プラヤ・ハコ校

⑥ コロンビア Colombia

コロンビア共和国、通称コロンビア、首都はボゴダ。南アメリカ北西部に位置する共和制国家です。ブラジル、メキシコに続き、コロンビアは中南米で第3位に人口が多い国です。主要産業はコーヒー、バナナ、さとうきび、じゃがいも、米、熱帯果実、石油、石炭、エメラルドなど。

International House Bogota ボゴタ校

don Quijote ボゴタ校
カルタヘナ・デ・インディアス校

⑦ エクアドル Ecuador

エクアドルとはスペイン語で赤道を意味し、その名の通り赤道直下に位置します。国民の大半がメスティソ(混血)または原住民の子孫。小さな国ながら、積雪した火山、アマゾンの熱帯雨林など地形は非常に豊か。ホエール・ウォッチング、カヤックなど多岐に渡るアクティビティが体験できます。

don Quijote キト校

⑧ ペルー Perú

南アメリカ大陸の太平洋沿岸中部に位置するペルー共和国。かつてはインカ帝国繁栄の地であり、植民地時代にも南アメリカの政治や経済、文化の中心として栄えた歴史を持ちます。ペルーには世界的に有名なマチュピチュ、ナスカ、モチェ、インカ文明の魅惑的な遺跡が多く残っています。

don Quijote クスコ校

⑨ ボリビア Bolivia

ボリビアの国名は、独立運動の英雄シモン・ボリーバルの名にちなんだもの。世界で1番標高の高い町ラ・パスや世界一標高が高く泳ぐことができるチチカカ湖があります。ボリビアは南米でも貧しい国のひとつですが、魅力的な習慣と伝統が豊かな文化を作り上げています。

don Quijote スクレ校

② キューバ Cuba

キューバは西インド諸島最大のキューバ島とその属島フメントゥ島などのサンゴ礁の小島群からなる社会主義共和国です。1492年にコロンブスが到達して以来、スペインによる植民地支配下に入りましたが、1898年の米西戦争におけるスペインの敗北を機に、1902年に独立を達成しました。

don Quijote ハバナ校
サンティアゴ・デ・キューバ校
トリニダ校

④ ドミニカ共和国 República Dominicana

ドミニカ共和国は1492年コロンブスの第1回航海で発見され、スペインの植民地開発が初めて行われた地です。西側で国境を接するハイチがフランスの影響を強く受けているのに対して、ドミニカ共和国はスペインの要素と20世紀以降のアメリカ的要素が多く見られます。

don Quijote サント・ドミンゴ校
ソシア校

⑩ ウルグアイ Uruguay

国土面積が日本の半分ほどの小さな国ウルグアイ。気候は温暖で年間を通して過ごしやすいです。治安・生活・教育水準も安定しており、広大な草原地帯を活かした農業、牧畜業が盛んです。穏やかな環境下、国民も自由にのんびりと暮らしています。興行・文化活動も盛んで、サッカー、音楽、ガウチョ体験を楽しめます。

don Quijote モンテビデオ校

⑪ チリ Chile

南北に細長く伸びる特徴的な国土のチリ。アルゼンチンやウルグアイと同じく、ヨーロッパからの移民の子孫が大半を占めています。ビーチや活火山、アンデス山脈と豊かな自然に囲まれています。チリはその細長い地形から気候も地域によってかなり差があります。

don Quijote サンティアゴ・デ・チレ校

⑫ アルゼンチン Argentina

ブラジルに次ぐ南アメリカ第2の大国。国民の大半はヨーロッパからの移民の子孫です。この国の特徴はイグアスの滝、アンデス山脈、パンパス平原や砂漠など自然の恩恵を存分に受けていること。美しい地形のアルゼンチンはアウトドアスポーツが好きな人にとって最適な国です。

don Quijote ブエノスアイレス校
バリローチェ校
コルドバ校
メンドーサ校

3 コース・滞在方法を決める

授業料などは公表している正規の料金を、現地通貨のままご案内しています。滞在方法は、ホームステイや共同アパート(ピソ)など、ご自分にあった滞在スタイルをお選びください。

4 手続き代行 申込書の記入

指定の申込書にご記入の上、スペイン留学.jpへご提出ください。お申込み内容を確認後、正式に学校への申込み手続きを開始。お申込書の記入は日本語だけでOK!

5 渡航準備

航空券や保険、また学生ビザが必要な方は、申請に必要な書類を集めて所定の機関へ提出します。
※ビザの申請代行や航空券、海外旅行保険などの手配はサポートに含まれません。

6 留学費用のお支払い

留学費+海外送金費(6,500円)を日本円で指定口座へ入金ください。外貨建ての金額は請求書発行日のTTSLレートに基づいて換算します。

出発



留学体験レポート Costa Rica

H.Kさん(男性/20代)
 滞在都市:サント・ドミンゴ・デ・エレディア
 期間:2017年4月3日~6月30日
 学校:donQuijote (ドンキホーテ サント・ドミンゴ・デ・エレディア校)

留学のきっかけ 高校生の頃から漠然と外国への留学に興味を持っていました。先に1年間カナダに留学していた兄に、スペイン語の将来性や中南米の魅力を語られ、留学することに決めました。なぜコスタリカという国を選んだのかは、中南米の中では安全な国で、マリンプルーのビーチや緑豊かな山や森の景色に惹かれたからです。コスタリカにはそんなに多くの語学学校は存在せず、調べたらドンキホーテという学校が見つかったのでそこにしました。留学の準備はあまりせず、スペイン語も少し習いましたが、ほぼゼロからのスタートで留学生生活を始めました。

語学学校について

語学学校には世界中の仲間がスペイン語を学びに来ていました。1、2週間の短期留学の人もいれば3、4ヶ月の中期留学の人もいます。毎週新しい仲間との出会いがあり、様々な活動を通して仲良くなれます。曜日ごとに放課後のアクティビティは異なり、基本的に午前中は毎日授業ですが、午後は月曜日なら

都心部に出てツアーに行き、火曜日は、中南米独特の料理やコスタリカならではの料理を学んで食べます。水曜日は野外活動があったり、夜は先生や友達と一緒にバーに行ってお酒を飲んだりしました。というように曜日ごとに違った体験を通してスペイン語を習得していくことができます。

宿泊先について

私の滞在先の家は、49歳のホストマザーがいて、そのお母さんと犬2匹とで暮らしていました。彼女はいつも優しく、時に厳しくまるで本当の家族のようでした。

生活について

基本的に身の回りの事すべてが日本と異なりすごく新鮮です。とはいえ慣れるまでそんなに時間はかからず、適応しやすい国だと思います。



これから留学される方へ 留学前にスペイン語を話せることに越したことはありません。しかし現地へ行ってしまうと全くゼロからのスタートでも、最初は苦労しますがすぐ話せるようになります。これだけは持って行った方がよいものは、風邪薬と抗生物質と虫除けです。また私は様々な語学学校の留学生と知り合い色々な情報も得ることができました。コスタリカ留学に興味があれば、ぜひ挑戦してみてください。

Costa Ricaを知ろう!

コスタリカは中央アメリカ南部に位置する共和国国家です。カリブ海沿岸には美しいビーチがあり、年間の平均気温は22.5℃と年中春のような快適な気候となっています。ただし朝晩は肌寒いのでジャケットが必要です。季節は乾季と雨季に分かれ、乾季の12月~4月が一般に首都サン・ホセ観光のベストシーズンと言われています。

コスタリカの豊かな自然を生かして

コスタリカは熱帯雨林気候、サバンナ気候と温暖湿潤気候が混在する国で、地球上の全ての動植物種の約5%が生息する世界の中でも希有な国です。近年は施設建設の汚染を最小限に抑え、自然や伝統文化を保持しながらも地域に経済的利益をもたらすというエコツーリズムが主流となりつつあります。

コスタリカの食べ物

主食がお米のコスタリカは、日本人旅行者にとっても親しみやすい食文化。豆や野菜、肉なども豊富です。唯一水道水が飲めるラテンアメリカの国とも言われますが、胃腸の弱い人や心配な人はミネラルウォーターを購入したほうが無難です。



学校情報

今回訪れたコスタリカの語学学校を紹介。この他にもラテンアメリカ各国にたくさんの語学学校がありますのでお気軽にお問い合わせください。



don Quijote
 スペイン語コース 1986年創立
 ドンキホーテ
 サント・ドミンゴ・デ・エレディア校

- ・多目的スペースもある明るい校舎
- ・Wi-Fi完備
- ・ダンス・料理コースあり



サント・ドミンゴ・デ・エレディアは首都のサン・ホセから近い場所にあります。かわいらしい小さな街で、ヴァレセントラルの中心に位置し、フレンドリーでおもてなしの心にあふれた街として知られています。美しい公園、コロニアル様式の教会、そして静かな通りがあり、サント・ドミンゴは絵画のような街です。夜には、様々なレストランやバーがあなたを楽しませてくれるでしょう。



スペイン・中南米への留学は

スペイン留学.jp

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ください。

携帯・スマホからはこちらへQRコードを読み込んでください。



資料請求/お問い合わせ

5都市にご相談窓口

www.spainryugaku.jp
 info@spainryugaku.jp

大阪 ☎ 06-6346-5554
 東京 ☎ 03-6869-6435

神戸 ☎ 078-230-2022
 福岡 ☎ 092-517-9535

名古屋 ☎ 052-766-6406
 受付時間 月~土 8:30~21:30

有限会社 ADELANTE



スペイン・中南米 留学セミナー

横浜

大阪

神戸

YOKOHAMA

2018年 5月12日(土) 10:00~



場所

横浜市戸塚区総合庁舎3階 多目的スペース(小)
〒244-0003 横浜市戸塚区戸塚町16-17



セミナー所要時間

1時間 (体験談 20分 / セミナー 40分)

午後から個別カウンセリング

あなたにあったプランをご提案します!

※セミナーとカウンセリングは完全事前予約制です。

参加ご希望の方は必ず事前にお申込ください。

※上記日時以外でも随時個別カウンセリングを受け付けております。

OSAKA

2018年 5月25日(金) 19:30~

6月9日(土) 10:30~

6月22日(金) 19:30~

7月7日(土) 10:30~

7月20日(金) 19:30~

KOBE

2018年 8月4日(土) 10:30~

場所 スペイン語教室ADELANTE 大阪校・神戸校
(住所・地図は裏表紙に記載)

お問合せ
はこちら

www.spainryugaku.jp

info@spainryugaku.jp

06-6346-5554 (大阪本社) f t @

受付時間:月~土 8:30~21:30 スペイン留学.jp (有限会社ADELANTE)



スペイン語月刊フリーペーパー

MERCADO LATINO

中南米に強い旅行代理店や輸入食品店、Agencia EFE等の
スペイン語の各種記事など情報盛り沢山!

オンライン版:

www.mercadolatino.jp/digital

便利情報や主要ニュースを紹介するFacebookも是非ご覧下さい!

https://www.facebook.com/mercadolat

ユーザーから書き込まれたネイティブならではのコメントも楽しめます!

スペイン語ニュースサイト

www.noticias.jp

Japón=Perú=Internacional

日本のニュースもスペイン語で伝えているので、スペイン語学習に最適!

お問い合わせ:

MERCADO LATINO

E-mail: marketing@mercadolatino.jp

Home Page: www.mercadolatino.jp

TEL: 06-6314-6582





¡Vamos a hablar español!

スペイン語で話そう

Lección 15

再帰動詞

Me levanto, me acuesto



再帰動詞の用法：「自分で自分を起こす」＝「起きる」

¡Hola! みなさん、こんにちは。今回は「自分で自分自身を～する」という意味の再帰動詞を学習しましょう！

作り方は「動詞 + 再帰代名詞」。主語が「Yo (私)」のときの再帰代名詞は「me (私を)」になります。

例えば「Me levanto」は直訳すると「私が私を起こす」となりますが、意味はこれで「私は起きる」です。

慣れないうちは大変かもしれませんが、スペイン語で再帰動詞は本当によく使います！よく使う例と活用を見ていきましょう！

再帰動詞を使った文の作り方		① levantarse (起きる)	② acostarse (寝る)
主語	再帰代名詞	① levantar (起こす)	② acostar (寝かせる)
Yo	me	levanto /	acuesto
Tú	te	levantas /	acuestas
Él, Ella, Usted	se	levanta /	acuesta
Nosotros	nos	levantamos /	acostamos
Vosotros	os	levantáis /	acostáis
Ellos, Ellas, Ustedes	se	levantan /	acuestan

例) Mis padres se levantan a las 7 y media. 僕の両親は7時30分に起床します。
 ¿A qué hora te acuestas? -Me acuesto a las 12. 君は何時に寝ますか。 -僕は12時に寝ます。

主な再帰動詞	
despertarse	目を覚ます
afeitarse	髭を剃る
ducharse	シャワーを浴びる
lavarse	顔・体を洗う
bañarse	入浴する
vestirse	服を着る
maquillarse	化粧する
irse	出ていく
llamarse	～という名前である
casarse	結婚する

スペイン語教室 ADELANTE

- 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す！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！
- 月謝払い制度
- 一般参加 OK な特別クラス開講

無料体験レッスン
 教室見学など
 随時受付中！

スペイン語教室 ADELANTE
 大阪校 〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田 2-5-8 千代田ビル西別館 2F
 TEL: 06-6346-5554 FAX: 06-6110-5122
 神戸校 〒651-0084 兵庫県神戸市中央区磯辺通 1-1-18 カサベラ国際プラザビル 9F
 TEL: 078-230-2022 FAX: 078-230-2023

AVANZAMOS A1

- 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)

アデランテショップで好評販売中！
www.adelanteshop.jp



Salamanca ¡Te está esperando!

様々な国籍の学生で溢れ、
いつも活気のあるColegio Delibes。
充実したコース・アクティビティが自慢です。
あなたも一緒に勉強しませんか？

Salamancaへ行こう!

「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。小さな街で治安も良く、親しみやすい雰囲気のため、世界中からたくさんの学生が訪れます。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ただけだと思います。

Cursos

ニーズに合わせて
多様なコースをご用意

Clases

25教室 / 全10レベル
1クラス最大10名

Estudiantes

学生からシニア層まで
40カ国の国々から

Actividades

文化やスポーツなど、
様々なアクティビティを提供

Alojamiento

ホームステイ、学生寮、共同アパート
プライベートアパート、ホテル

コース料金、
宿泊施設など
詳細につきましては
お問い合わせください

使えるスペイン語を学ぼう

Español práctico vol.9

旅行や留学で使える実践的なスペイン語を学ぶコーナー。
第9回では現地銀行の口座開設時に知っておくべき
語彙を学びましょう。

¡Ya como dinero!



口座開設の申込画面

長期留学やワーホリ滞在時には現地銀行の口座を開設することが多いです。
現在ではインターネットからも申込が可能なので、その画面に出てくる単語を学びましょう。

BANCO ENTENDER

1 Tratamiento: <input type="radio"/> Sr. <input type="radio"/> Sra.	Nombre: <input type="text"/>	Apellido 1: <input type="text"/>	Apellido 2: <input type="text"/>
2 Tipo Doc: D.N.I.	Nº Doc: <input type="text"/>	Fecha de nacimiento: <input type="text"/> - <input type="text"/> - <input type="text"/>	3 Estado civil: <input type="text"/>
4 País de nacimiento: ESPAÑA	5 Nacionalidad: ESPAÑA	Segunda nacionalidad: Ninguna	6 País residencia fiscal: ESPAÑA
7 Estudios: <input type="text"/>	8 Trabajo: <input type="text"/>	9 Tipo de Actividad: <input type="text"/>	10 Sector Profesional: <input type="text"/>
11 Empresa: <input type="text"/>	12 Fecha alta actividad laboral: <input type="text"/> - <input type="text"/>	13 Ingreso mensual: <input type="text"/>	
14 Propósito de la cuenta: Nóminas, recibos.	15 Origen de sus ingresos: Nómina o pensión		

Tipo de vía: CALLE	Dirección: <input type="text"/>	Número <input type="text"/>	Piso <input type="text"/>
Urb. / Pol. / Otros <input type="text"/>	Localidad <input type="text"/>	Provincia: <input type="text"/>	Código Postal <input type="text"/>
Teléfono móvil: <input type="text"/>	Teléfono particular: <input type="text"/>	Dirección de e-mail: <input type="text"/>	

16 Para ofrecerle un mejor servicio nos sería útil conocer si posee en otra entidad:
 Plan de pensiones Fondos Acciones Hipoteca Préstamo Seguro de Vida

- 1 性別
- 2 書類区分
- 3 婚歴
- 4 出身国
- 5 国籍
- 6 納税国 (本人が税金を納めている国)
- 7 学業
- 8 職業*
- 9 ジャンル*
- 10 専門分野
- 11 勤務先
- 12 稼働日数
- 13 月収
- 14 口座開設の目的
- 15 収入源
- 16 弊社サービス向上の為に、現在ご利用の他機関にチェックをおつけください。
年金 / 積立金 / 株式、株券 / 抵当、担保 / 借金、貸付 / 生命保険

* 8 のなかの選択肢(雇用形態) ESTADO LABORAL ▼ 就労&雇用形態に関する単語を学びましょう!

TRABAJO PARA OTROS 被雇用 TRABAJO PARA MÍ 自営業 NO TRABAJO 無職 TRABAJO NO REMUNERADO 無報酬

* 9 のなかの選択肢(専門ジャンル) ACTIVIDAD PROFESIONAL ▼ 上の「被雇用」と「自営業」は左側、「無職」と「無報酬」は右側の単語が適応されます。

ALTO CARGO / DIRECTIVO / GERENTE	高官 / 管理職 / 経営者・支配人	PENSIONISTA	年金受給者
CUADRO MEDIO	中間幹部	VOLUNTARIO	ボランティア
TÉCNICO SUPERIOR	熟練技術者	ESTUDIANTE	学生
ADMINISTRATIVO	事務職員	TAREAS DEL HOGAR	家事労働者
OBRAERO ESPECIALIZADO	技能労働者	JUBILADO	退職者
OBRAERO / VENDEDOR	現場労働者 / 販売員	DESEMPLEADO	失業者
FUNCIONARIO	公務員	RENTISTA	金利生活者・資産家



スペイン留学.jpなら
1週間からのプチ留学も✈
フラメンコなどのお稽古留学もできる♪



スペイン・中南米への留学はスペイン留学.jp

お問い合わせ
はこちら

www.spainryugaku.jp
info@spainryugaku.jp

大阪 06-6346-5554 神戸 078-230-2022 名古屋 052-766-6406
東京 03-6869-6435 福岡 092-517-9535

有限会社 ADELANTE 大阪市北区梅田2-5-8 千代田ビル西別館2F

スペインのエッセンスが詰まった セビリアとカディスで語学留学

- 語学教育と講師養成コース等で世界的に定評のある**International House**メンバー校
- 1週間の短期から長期までご希望のコース期間が選択可能
- **DELE**試験開催校(年**3**回)として安心と信頼の**DELE**対策コース
- 現地日本人スタッフによる安心のサポート



今号では「条件文」(oración condicional)を扱います。「もし～ならば、～する」の前半部分を条件節(prótasis)、後半部分を帰結節(apódosis)と呼びます。今号では接続詞 si を使った基本形を確認することにします。

条件文の用法は複雑で教科書や参考書によって説明が異なります。研究者の間でもいろんな見解があるのですが、ここではなるべく単純化して説明します。特に条件文の時制の使い方は独特な面があるので注意が必要です。

まず、「Si+直接法」と「Si+接続法」に大きく分けて考えます。後者はさらに「現在に言及」するか「過去に言及」するかで2つに分けます。以下、①～③として説明します。

【条件文の3基本形】

①現実的条件文

Si -o, -ré

代表的文法形式

Si tengo dinero, iré a España.

もしお金があったらスペインに行こう。

②非現実的条件文(現在)

Si -ra (se), -ría

Si tuviera dinero, iría a España.

もしお金があったらスペインに行くのに。

③非現実的条件文(過去)

Si -hubiera (se), -ado, habría -ado

Si hubiera tenido dinero, habría ido a España.

もしお金があったらスペインに行っただろうに。

まず、①の条件文は、あり得る仮定を表します。上記例文では条件節に直説法現在を使い、帰結節には直説法未来を使っています。「今はお金がないけども多少貯金がたまってきたときには」などと未来にあり得ることを想像しています。

後半の文には現在形や命令形などが来ることもよくあります。以下、それぞれの例文です。

①Si no llueve, salgo de paseo antes de cenar todos los días.

雨が降らないと私は毎日夕食前に散歩に出かける。

①Si llegas antes, esperáanos a la entrada del Campus.

もし先に着いたらキャンパスの入り口で待ってて。

もちろん事実を表す条件文は過去系列の時制を使う場合もあります。

①Manuel me dijo que vendría a la fiesta si le daban ganas.

マヌエルは気が向いたらパーティに来ると私に言った。

この例文でマヌエルが実際にパーティに行ったかどうかはわかりませんが、私に話した時点ではその仮定は実現の可能性があったと言えます。

さて、それでは続いて反実仮想(②と③)を見ていきましょう。実際に表している時と動詞の時制がズレていることに注意しましょう。原則は英語と同じなので英語の対応する形も参考までに挙げておきます。

②Si tuviera dinero, iría a España.

もしお金があったらスペインに行くのに(でも、ないので行けない)。

If I had money, I would go to Spain.

実際に言及している時は「現在」ですが、形式的には「接続法過去+過去未来」を使います。

この形式は未来のことに言及することもあります。例えば、

②Si nuestro equipo ganara mañana, pasaría a la semifinal.

もし我々のチームが明日勝ったとしたら、準決勝に進むことになるだろうが。

これは明日のことを言っていて勝つか負けるかはまだわかりません(未来は未確定なので)。しかし、話者は勝つことは困難だと考えています。つまり、話者の気持ち的に「非現実的」なのだご理解ください。

次の例文では、「婉曲」の意が込められています。

②Si me ayudara usted, se lo agradecería mucho.

もしあなたが私を助けてくださるならとても感謝することでしょう。

「助けてくれる」ことを「あり難い」仮定として表現することで「丁寧」、「謙虚」の意味が生じます。

最後に「非現実的条件文」の「過去」の例文③ですが、「言及している時」は過去ですが、文法形式は「接続法過去完了+過去未来完了」であり、やはり時制のズレがあります。

③Si hubiera tenido dinero, habría ido a España.

もしお金があったらスペインに行ったのに(お金がなかったので行かなかった)

If I had had money, I would have gone to Spain.

スペイン語で“Lo pasado, pasado”(過ぎたことは過ぎた)という言い回しがありますが、過ぎてしまったことは決して覆りません。ですから、この形式は過去の反実仮想になります。habría ido の代わりに hubiera ido もよく使われます。これは歴史的に古い形が現在でも残っているためです。

以上、概要を説明しましたのでまずはこの形式をマスターしてください。ただし、実際には上記の形式に当てはまらないケースも多々あります。いくつかの例を説明します。

Si no hubiera llegado Colón a América,

en la actualidad no se hablaría español en tantos países.

もしコロンブスがアメリカに到着していなかったならば、

現在こんなに多くの国でスペイン語が話されていなかっただろう。

この例文は、反実仮想の文ですが、前半が過去について、後半が現在について言及しています。つまり前述の③の前件と②の後件との組み合わせだと考えれば理解できるでしょう。

実際の言語の運用においては公式通りにいかないことがよくあるものです。以下の例を見てください。

Si lo sé, no vengo.

もしそれを知っていたら来なかったのに。

(= Si lo hubiera sabido, no habría venido.)

口語的な表現です。カッコ内が本来の形式ですが、これに従わなくても文脈上、反実仮想だとわかる場合はあえて難しい形式にする必要はないので、前件、後件ともに現在形で済ませています。そもそも仮定文の形式は難しいので可能な場合はそれを使わずに済ませたいと話者が考えても不思議ではありません。ちなみにスペイン語話者の子どもが一番最後に修得する複文が条件文だそうです。それだけ難しいということですね。

最初に言ったように条件文の3つの基本形式を確実にものにしてから次に進む方が理解しやすいと思います。次号は条件文の続きの予定です。



仲井 邦佳 / 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演習一』(共著、同学社)などがある。

don Quijote

スペイン語コース

1986年創立

スペイン語を生きよう

スペイン ラテンアメリカ



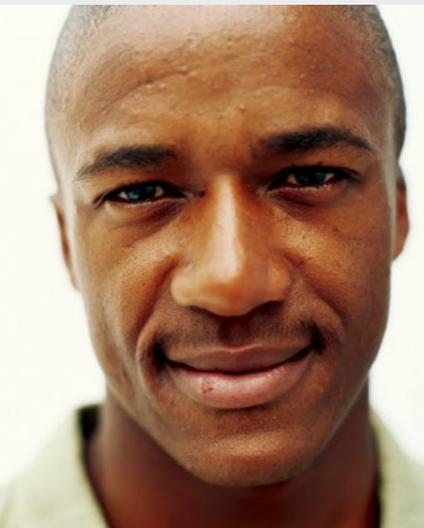
年間3万5千人・85ヶ国からの留学生が受講中(アジアからの留学生は10%以下)。

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)
アルゼンチン/ボリビア/チリ/コロンビア/コスタリカ/キューバ/ドミニカ共和国/エクアドル/グアテマラ/メキシコ/ペルー(ラテンアメリカ)

ビジネス スペイン語

NIVEL 中級(B2)以上

Vol.14

どんな組織や職場環境でも日常的に直面する、多種多様な人の問題に関してよく見られる表現を取り上げました。意外な意味を持った用語が出てきます。職場でスペイン語を使う機会があれば実践してみてください。

伊藤 嘉太郎先生
Yoshitaro Ito
長年の海外経験を活かし、
大学でのビジネススペイン語
非常勤講師などを歴任。



☑ 言葉の意味を調べるには例文が多く載っている辞書がお奨めです。

ejemplo 1

El relevo generacional de las empresas familiares, particularmente en caso de las pymes, no deja de ser un problema crucial.

同族企業の世代交代は、とくに中小企業の場合常にとても重大な問題である。

ejemplo 2

Al afrontar algún problema quisquilloso e inherente al ser humano en cualquier organización, mantener una postura de avestruz nunca conduce a su solución.

どんな組織でも人に関わるわずらわしい問題に直面した際、事なかれ主義の姿勢を取ると決して(問題)解決には至らない。

ejemplo 3

Los jefes deben saber gestionar los inevitables desencuentros laborales entre sus subordinados para evitar que se prolongue un malestar entre ellos.

上司(責任者)は、部下の間で仕事上のどうしても起こる行き違いを処理し、部下間で気まずい思いが長引かないようにする能力を持たないといけな。

ejemplo 4

Una insignificancia que se da en cualquier entorno, si está mal gestionada por el responsable de departamento, puede que afecte a su productividad, creando a veces un ambiente laboral áspero e incómodo.

どんな環境でも起こる些細なことも、部門責任者が処置を間違えると、往々にしてぎすぎすした居心地の悪い職場環境を生み出し生産性に影響しかねない。

ejemplo 5

Muchas personas sienten verdadera aversión al conflicto y lo intentarán evitar a toda costa. Sin embargo, la comunicación cara a cara muchas veces hace aflorar la verdadera naturaleza del problema en conflicto.

大勢の人たちは諍(いさか)いを本当に嫌がっており、なんとしてもそれを避けようとするものだ。だが、対面コミュニケーションは往々にして争点となっている問題の本質を露わにしてくれる。

職場はさまざまな人の集団ですから、どこの国でも日々絶え間なくあれこれと問題が起きます。上司などその処理に当たる人は、使う言葉や表現に気を付けないと解決どころか火に油を注ぐことになりかねません。思わぬ事態に備えて最低限の用語や表現を知っておきましょう。次回は会社組織の別の部門をのぞいてみます。

ejemplo 1

- 1 el relevo generacional : relevoはリレー、交代の意味。同義語はsucesión(後継)
- 2 las empresas familiares : 同族会社(スペインの私企業のおよそ9割がこれに相当)ともいう
- 3 las pymes : pequeñas y medianas empresas の略称。零細企業はmicroempresa
- 4 no deja de ser : 決まって/常に〜である、〜であることにならない
- 5 crucial : 同義語は grave, importante

ejemplo 2

- 1 al afrontar : 別の表現に“al hacer frente a”, “al enfrentarse con”がある
- 2 quisquilloso : 気難しい、神経質という意味だが、ここではわずらわしい、厄介な、が適訳
- 3 inherente al ser humano : inherente a「〜に固有の」
ser humano は「人間」、複数形 seres más queridos は「家族、肉親」を表す
- 4 una postura de avestruz : avestruz は駝鳥のことだが、事なかれ主義者という意味がある。postura は態度、姿勢
- 5 conduce a : 〜に導く、至る。conducir は(車を)運転するの意
“el carnet de conducir” : スペインでは運転免許証のこと

ejemplo 3

- 1 saber gestionar : gestionar は 管理する、処理する、手続きするの意で administrar, controlar が同義語。saber がつくことで「〜する力、能力、機能を持つ」となる
- 2 inevitable : 避けられない、不可避の⇒どうしても起こる
- 3 desencuentros : 意見の不一致、行き違い⇒ desacuerdo
- 4 subordinados : 部下のこと。同僚、仕事仲間は colega (男女同形)
- 5 malestar : 体調の悪いこと、不快感⇒気まずい思い

ejemplo 4

- 1 una insignificancia : つまらぬこと、なんでもないこと
- 2 se da : 生ずる、起こる。話し言葉でよく“me doy”の表現を耳にするがこれは“me doy por vencido/a”(負けました、降参です、諦めます)の省略形
- 3 entorno : ambiente と同義で、“el entorno privado”(民間部門)、“el entorno público”(公共部門)という使い方もある
- 4 si está mal gestionada : まずい処置(処理)がされると⇒間違った処置(処理)がされると
- 5 puede que : 従属節の動詞は接続法となり「〜できるかも/〜となるかもしれない」「〜しかねない」
- 6 ambiente laboral : 労働環境、職場環境
- 7 áspero e incómodo : ここでは、ぎすぎすして居心地の悪い、という意味

ejemplo 5

- 1 aversión a : 〜への嫌悪感、反感。同義語は repugnancia, rechazo
- 2 a toda costa : 何が何でも、どんな犠牲を払っても。同様の表現に“cueste lo que cueste”, “a cualquier precio”がある
- 3 cara a cara : 向かい合って、対面⇒ frente a frente
- 4 aflorar : 表面にあらわれる、露わになる
- 5 la verdadera naturaleza : 真の性質⇒真の姿、本質、真髄

もっと詳しく
知りたい方は...

中級ビジネス スペイン語特別講座

【対象者】

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

【講座内容】

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】(詳細は右ページ)

計6講座(各90分)
定員:6名(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
神戸校
日程:2018年6月8日~7月13日
(無料お試し講座:6月1日)



CURSO DE ESPAÑOL DE NEGOCIOS

中級ビジネススペイン語講座

[対象] 現在スペイン語圏とのビジネスに従事している方、これから現地へ派遣される方、または将来そうした業務に就きたいと願っている方。中級レベル以上のスペイン語力を持っているが、さらに能力アップを目指したい方に
応えた、すぐに役に立つ実践的かつ実務的な内容の講座。

全6回(毎週金曜日) 1回90分(計9時間)

6/1

6/8 | 15 | 22 | 29 | 7/6 | 13

無料「お試し講座」開講

[時間] 19:00~20:30(90分)

[定員] 6名

実際の講座内容と同じレベルの無料講座です。まずは、どのような内容かをここで実感していただけます。

[時間] 19:00~20:30(90分)

[定員] 6名

[料金] 49,680円(税込)

[講座内容]

- 1 会社訪問者、現行取引先、新規取引先、バイヤー等に対する自社の沿革、業容、海外事業などについての説明。
- 2 引き続き自社の生産体制、品質管理、商品開発、新規市場開発などの説明。
- 3 外国人社員を含む会社の国際人材の育成、海外営業・販売ルート等の説明。
- 4 自らの担当業務、社内でのキャリアー、海外での活動実績、担当する部署の売上目標等の説明。
- 5 他社情報を知るための決算数値関連情報の読み取り方。
- 6 簡単なスペイン語バランスシート、損益計算書の見方、用語、大きな数字の読み方、職制図、部署・役職名。

毎回講座の最後に復習を兼ねネイティブの先生と短時間の対話機会を設ける

講師

伊藤 嘉太郎 先生 / Yoshitaro Ito

スペイン情報誌『acueducto』にビジネススペイン語講座を連載中。

お申し込み
お問い合わせ

ADELANTE

神戸校

TEL:078-230-2022

神戸市中央区磯辺通1-1-18 カサベラ国際プラザビル9F (JR三ノ宮駅より徒歩8分)

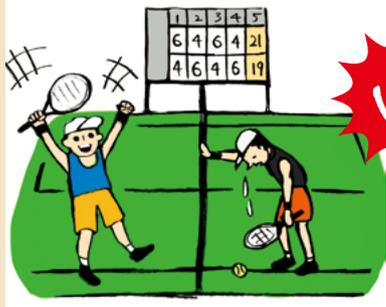
info@adelante.jp



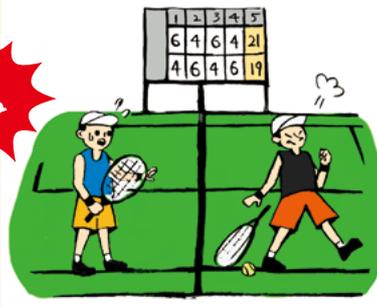


スペイン語のユニークな慣用表現を学びましょう！
今回のテーマはスポーツマン。試合に挑む選手たちの
美学・態度から、使える慣用表現を覚えていきましょう！

Tomárselo con deportividad



Irse dando coces



Tomárselo con deportividad.

スポーツマンシップに則る（潔く結果を受け入れる）

“deportividad” は「スポーツマンシップ」のこと。たとえ負けても、スポーツの結果として真摯に受け止め、不平不満も言わない精神。

Perdió por un error del juez de línea, pero se lo tomó con deportividad ... todo el público, en pie, le aplaudió.

審判のライン判定ミスで負けてしまったが、スポーツマンシップに則り、彼は結果を受け入れた……観衆は皆立ち上がり、彼に拍手を送った。

Irse dando coces

地団駄を踏む、怒り狂って退場する

“coz” は蹴りのこと。“dar coces” で蹴飛ばす。負けた結果に逆上してわめき散らしたり、相手を恨んだり、選手としてはみっともない姿勢の表現。

Perdió por un pequeño margen y se fue de la pista dando coces ... el abucheo fue general.

僅差で負けてしまい、彼は激怒してコートから去った……観衆のほとんどが野次を飛ばした。

Venirse arriba



Venirse abajo



Venirse arriba

全速前進する、ガンガン進む、攻め上げる

前へ前へとどんどん進んでいくこと。試合の場では、勢い付いて一気に攻め立てる場面などで使う。

En la segunda parte del encuentro, el equipo se vino arriba y ganamos por 4 a 3.

試合の後半戦で、チームは一気に攻め上げて4対3で勝利した。

Venirse abajo

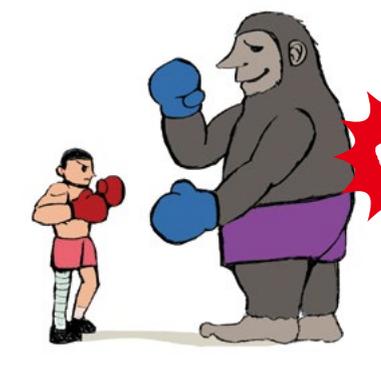
後進する、失速する、勢いを失くす

後ろに向かって進む、つまり負ける側へとどんどん後退してしまうこと。

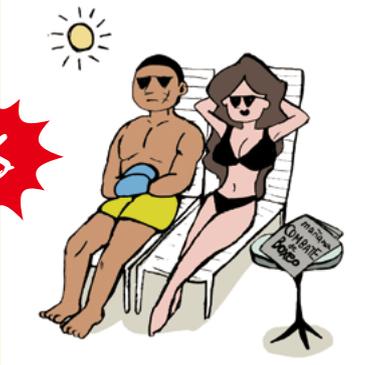
Con un jugador menos, expulsado por insultar al árbitro, el equipo se vino abajo y perdimos por goleada.

審判を侮辱したことでメンバーの1人が退場処分となったことで、チームはやる気を失くしてしまい、ゴールを奪われて敗北した。

Dejarse la piel



Bajar la guardia



Dejarse la piel

肌の皮が剥けるほど→命を賭けて、全身全霊をこめて

自分の身を顧みず、決死の覚悟で立ち向かうこと。腹をくぐること。

En los vestuarios, antes del combate, el entrenador le dijo que si quería ganar tendría que dejarse la piel.

試合が始まる前のロッカールームで、コーチはもし勝ちたいのなら、全力で立ち向かっていくべきだと選手に言った。

Bajar la guardia

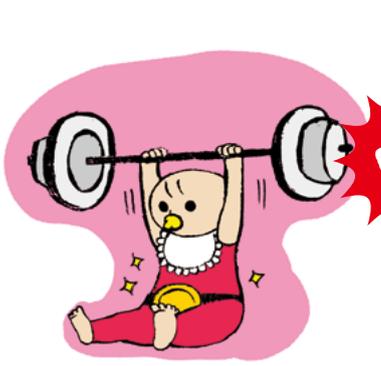
監視を緩める→油断する、舐めてかかる

己の能力を過信し、怠けたり油断をしていること。

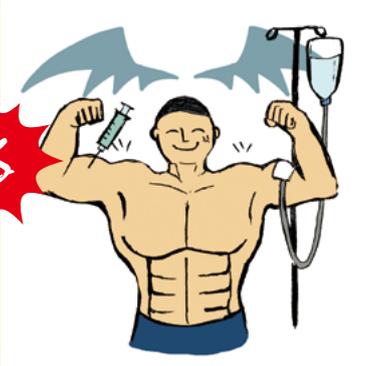
Bajó la guardia antes del combate y no llegó ni al segundo asalto.

試合前まで油断しきっていた結果、彼は第2ラウンドさえ迎えることなく敗北してしまった。

Batir el cobre



Vender el alma al diablo



Batir el cobre

銅を打つ→仕事や練習に忍耐強く打ち込む

銅を打つ仕事は忍耐が必要とされることから。日々、繰り返し練習して鍛えること。

Ganó la medalla de oro en las olimpiadas porque, desde muy pequeño, batió el cobre en el gimnasio.

彼がオリンピックで金メダルを獲得できたのは、とても小さい頃から、ジムで辛抱強く鍛錬していたからだ。

Vender el alma al diablo

悪魔に魂を売る→願望のために取り返しのつかない過ちを犯す

勝つためには手段を選ばず、絶対に手を出してはいけないものに手を出してしまうこと。

Consiguió la medalla de oro vendiendo su alma al diablo ... el resultado del test antidopaje ha sido positivo.

彼は悪魔に魂を売って、金メダルを手にした……ドーピング検査の結果は陽性だった。



NÚMERO

2

スペインと 日本を つなぐ人びと

インタビュー・文=中村美和(プロフィールはp.44)

España

Japón



Remihiko Miya

宮海彦

シルク・ドゥ・ソレイユ
「TOTEM」 アクロバットチームキャプテン

約10年を過ごしたシルク・ドゥ・ソレイユの舞台裏やアーティストの日常、世界を回りながら得た経験や価値観を綴った著書『シルク・ドゥ・ソレイユの世界を巡る《住み旅》スツーカーズ2つに積み込む旅生活』が、2018年4月末Amazon Kindleにて発売。

スペインの各分野で活躍する日本人にインタビューするシリーズ第二弾。今回は、マドリード公演を皮切りに、セビージャ、バルセロナなどスペイン各地で大好評公演中のシルク・ドゥ・ソレイユ「TOTEM」で、アクロバットチームのキャプテンを務める宮海彦さんに話を伺った。

カナダで生まれ、従来のサーカスの常識を覆す刺激的なショーを生み出してきたシルク・ドゥ・ソレイユ。この世界最高峰のサーカスに入団して8年、28カ国118名という多国籍な団員と共に、世界中を巡ってきた宮さんは、2004年から2006年までの2年間、海外青年協力隊としてパナマで活動していたという経歴をもち、スペインの現地報道でも、団員を代表して流暢なスペイン語でインタビューに答えていた。

そもそも海外青年協力隊を選んだのは、それまで打ち込んできた体操に限界を感じたせいだった。高校時代、跳馬でインターハイを制した宮さんだったが、大学に入って「自分の才能では、オリンピックに手が届かない」と、目標を見失っていた。

「体操を辞めたら自分には何も残らないんだと思った。他に何ができるか分からなかった」という宮さんだが、そこで立ち止まることなく、だからこそ「じゃ、何かやってみよう」と、一步を踏み出すことを選んだ。

「UFOキャッチャーのようにつまみあげられ、まったく知らないところにポッと落とされたときに、そこで生きていく力があるのかな、と思ったんです」。その落とされた先がパナマで、それがスペイン語との出会いだった。

海外青年協力隊への参加を決意した時点では、スペイン語はまったく喋れなかったという宮さん。

「パナマに赴任して1年半ほど経った頃には、『現地人並のスペイン語力』と言われるほどになりました。自分でも何故だか分からないけど、

やっぱりスペイン語が身体に合ってるのかな』と言いつつも、『発音に関しては、バスの移動時間などにブツブツと繰り返し練習しましたね』と明かしてくれた。「音楽家やスポーツ選手は、頭で論理を理解するだけでなく、繰り返し訓練して身体に覚えさせる習慣が身につけている」と言い、これは短期間で高い語学力を身につけたい人には大きなヒントかもしれない。

協力隊としてパナマに派遣された宮さんは、精力的に村々を訪れては、学校の校庭の草っぱらで、子供たちに体操を教える日々を過ごした。不完全な環境で見せられる技は限られていたが、それでも体操というものを見たことがなかった子供たちは、体操を見せると本当に喜んでくれたという。オリンピックという目標にむかって一身に体操に打ち込み、越えられない壁の前に新たな道へと踏み出した彼が、「初めて、これでもいいんだと思った」瞬間だった。そして、この時の「体操で人を喜ばせ、感動させる」という体験が、シルク・ドゥ・ソレイユ入団へと繋がっていく。

8年間、世界を旅しながら舞台上で縦横無尽に跳びまわってきた宮さんは、今年を最後にシルク・ドゥ・ソレイユの退団を決意している。

今後については、「やりたいことはいっぱいある」。

これまでの体験をまとめた本の執筆もそのひとつだ。「誰かが第一歩を踏み出せるよう、背中を押せる何かになればいいと思っています」。

それ以外にも、宮さんの頭の中には、いろいろな挑戦のアイデアが詰まっているようだ。今後の活躍からも目が離せない。



人類の進化をテーマにした幻想的な舞台が繰り広げられる「TOTEM」。宮さんはこの日、人類の歴史に度々姿を現しては、進化を促す「クリスタルマン」を演じ、高い技術と存在感を示した。



YouTube

インタビューの動画を配信中

ピアニスト・下山静香の 音楽の時間



スペイン◆舞踊と音楽の物語 その1



オペラ《カルメン》初演でカルメンを演じた女優セレスティヌ・ガリ＝マリエ(1875年)。「ハバネラ」は彼女からのピゼーへの要望で何度も書き直しがなされ、完成した

クラシックファンならご存知、「ハバネラ」！ オペラ《カルメン》の劇中、ジプシー女カルメンが薔薇を片手に歌うハバネラが、やはり代名詞的な存在だろう。クラシックを聴きつけない方にとっては、もしかすると「ハバネロ」のほうが馴染み深いかも。そう、こちらはとつても辛いトウガラシの仲間である。この2つ、まったくイメージが結びつかないけれど、実は同じ言葉。『acueducto』の読者なら説明の必要もないと思うが、habanero(アバネロ・男性形)、habanera(アバネラ・女性形)——ともに「ハバナの」を意味する形容詞だ。

音楽ジャンル、リズムを意味する「アバネラ」がなぜ女性形なのかというと、もともとは「contradanza habanera コントラダンサ・アバネラ」だったものが、「コントラダンサ」の部分を省略した形で呼ばれるようになったからである。

「コントラダンサ」とはなにか？ そのルーツは、フランスのコントルダンス、さらにイギリスのカントリーダンスまでさかのぼることができる。フランス国王ルイ16世の妃マリー・アントワネットは、ロココ趣味の限りを尽くしたというイメージが強いが、その一方で、真逆のイギリス趣味にも興味を示している。カントリーダンスは、イギリス各地で踊られていた民俗舞踊・音楽を主なルーツとし、17世紀にはすでに広い階層の人々によって踊られていた。フランスでは「コントルダンス」と呼ばれ、アントワネットのお気に入りとなり宮廷でも流行、フランスの植民地だったサン＝ドマング(エスパニョラ島西部。現・ハイチ共和国)にも伝わっていた。そんななか、フランスで世界を揺るがす市民革命が勃発する。その波を受けたサン＝ドマングでも、黒人奴隷の反乱に端を発した独立革命が起きる(1791～1804)。その折、対岸のキューバに逃げてきた人たちがコントルダンスを伝え、今度はスペイン語に読み換えられて、キューバのエッセンスが加わった「コントラダンサ」となったのだという(この頃のキューバは、もちろんスペインの植民地である)。

しかし、コントルダンス由来のコントラダンサはスペイン本土にも存在していたため、サン＝ドマング経由ではなくスペインからキューバに伝わったとする説も長らく存在していた。イギリスのカントリーダンスには、男女が向かい合って一列で踊るもの、男女4組が四角形になって踊るもの、輪になって踊るものなどの形があるが、サン＝ドマングとキューバで踊られていたのは一列タイプ、スペインで流行していたのは輪踊りタイプだったことから、サン＝ドマング経由説が有力となったというわけである。いずれにせよ、ラテンアメリカで発展したほかの多くの音楽・舞踊と同様、コントラダンサにはアフリカから奴隷として連れてこられた黒人のリズム感が溶け込んでいる。

キューバのコントラダンサも様々あったなかで、ハバナを中心に発展したものは「コントラダンサ・アバネラ(ハ

バナ風コントラダンサ」と呼ばれていた。そこからダンサ・アバネラ、アバネラ……と省略されていったというわけだ。そしてハバネラは、主として中流以上の階級で流行、いわゆる「サロン」で好んで演奏され踊られるものであった。

記録に残る「ハバネラ第1号」は、1842年にハバナの新聞に掲載された《El amor en el baile(ダンスの愛)》(作者不詳)とされるが、その頃、「キューバ芸術音楽の父」と呼ばれるマヌエル・サウメル(1817-70)も様々なコントラダンサをピアノ曲として発表していた可能性もあり、そのなかにはハバネラのリズムを用いた楽曲も含まれていると考えられる。また、サウメルと交流のあったポーランド出身のユリアン・フォンタナ(ショパンの親友・協力者)や、アメリカ出身のルイス・モロー・ゴットシャルクなど国外の作曲家もハバネラを書いている。しかし、ハバネラを世界に広く知らしめたのはなんとと言っても、宗主国スペイン(バスク)出身のセバスティアン・イラディエル(1809-65)である。



「ハバネラの父」セバスティアン・イラディエル

キューバに滞在したイラディエルが1860年頃(?)に書いた歌曲《ラ・パロマ(鳩)》は、ハバネラらしいのびやかで明るい曲調を持ちながら、実はハバナから出港する船乗りとひとり残る娘の切ないお別れの歌。これが本国スペインだけでなく、同じスペイン語圏のメキシコや、キューバと距離が近いアメリカなどでも大人気となり、ハバネラ・ブームのきっかけを作ったのである。「初の国際的流行歌」という見方もでき、まさにハバネラの代表曲。イラディエルが「ハバネラの父」と呼ばれるゆえんである。

イラディエル最晩年の曲集《スペインの花》(1864)に収録されている歌曲《El arreglito エル・アレグリート》もハバネラで書かれているが、パリでこの曲を知り、読み人知らずのスペイン民謡だと思い込んだ作曲家ビゼーがメロディを転用してしまったのが、カルメンの歌うあの誘惑ソング《恋は野の鳥》である。今ならば「盗作」として大騒ぎになるところ……いや、当時は盗作問題は音楽界を揺るがすことがあり、ビゼーも出版元から訴えられてしまう。そこで初めてイラディエル作と知った彼は、ヴォーカル・スコアの初版にその旨を明記、その後の裁判でも、悪意はなかったことが認められて一件落着となっている。この2曲、ほぼ同じメロディ、同じハバネラのリズムでもかなり違った雰囲気になっているのがおもしろい。歌詞の内容もさることながら、つけられているハーモニーの違いも大。ご興味あらば、《エル・アレグリート》もぜひ聴いてみていただきたい。

ビゼー作《カルメン》の初演(1875)そのものは不評に終わったが、カルメンのキャラクターと相まって、ハバネラを人々に強く印象付けたことは疑いのないところだ。その後シャブリエ、サン＝サーンス、ドビュッシー、ラヴェルなど、フランスの作曲家たちがこぞってハバネラを書いている。

ヨーロッパ上陸を果たしクラシックの世界にも定着したハバネラは、新大陸にも舞い戻り、各地の音楽にエッセンスとして入り込んでいく……そのお話はまた、次回。



下山静香 / Shizuka Shimoyama

桐朋学園大学卒。99年、文化庁派遣芸術家在外研修員として渡西、マドリッド、バルセロナほかで研鑽。NHK-BS、Eテレ、フランス国営ラジオなどに出演。海外アーティストとの共演多数。CD《ゴイエスカス》《ショパニアナ》など10枚、共著は10冊以上を数える。翻訳書『サンティアゴ巡礼の歴史』。2015年より「下山静香とめぐるスペイン 音楽と美術の旅」ツアーシリーズを実施。桐朋学園大学、東京大学 非常勤講師。日本スペインピアノ音楽学会理事。
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/shizukamusic>
★第10弾CD《ライブ・イン・アルバラシ》(molto fine)好評発売中!

Información

- ★ 5/20(日) 14時開演 下山静香リサイタル「パリの酒脱とアルゼンチンの心を弾く」(芦屋市・クラシカ)
- ★ 6/23(土) 15時開演 東京国立博物館・初夏のコンサート
～研ぎ澄まされた美の世界へと誘う才能溢れるピアニスト～ アレハンドロ・ベラ&下山静香
- ★ 7/16(月・祝) 13時半開演 仁詩(バンドネオン)&下山静香ライブ
(静岡市・ミュージアム・カフェ ビリバラ)
- ★ 7/21(土) 寺島貴恵(ヴァイオリン)&下山静香 リサイタル(富士市・ハウスソナンネンシャイン音楽堂)



México

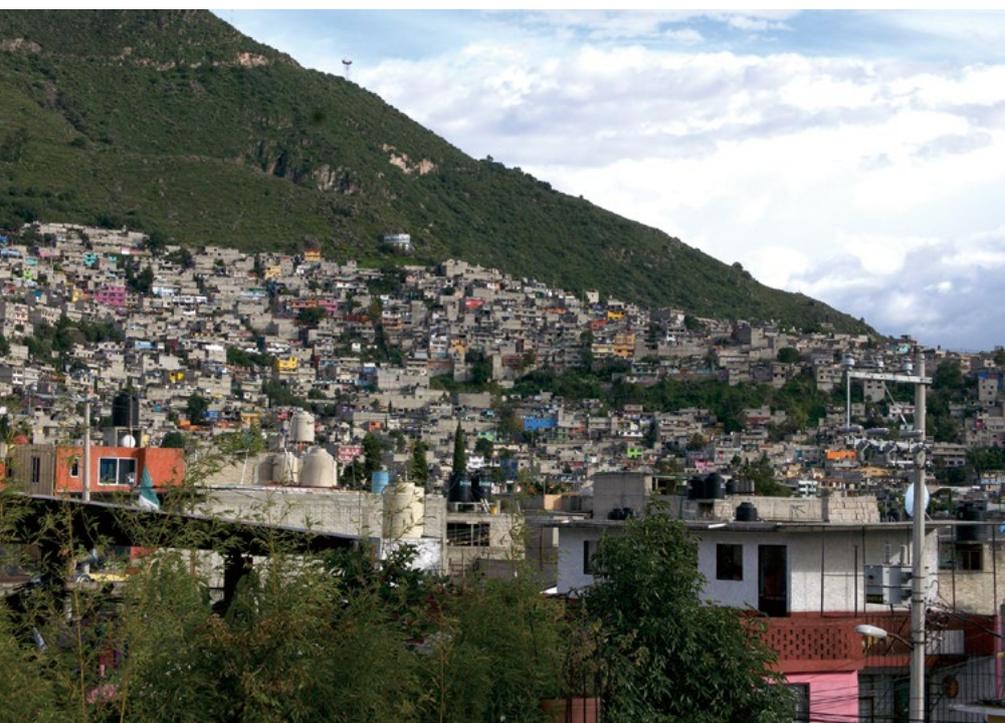
Vida en Latinoamérica

Vol.2

写真・文 篠田有史

闘いをオーケストラする 若者たち

Jóvenes Orquestando la Lucha



Jóvenes Orquestando la Luchaが活動するスラム地域

メキシコシティ(Ciudad de México)は巨大な盆地である。盆地をぐるりと囲む山麓には、無数の住居が斜面にへばりつくようにびっしりと建てられている。その多くは貧困層のものである。ここでは多くの子どもたちが、まどもに義務教育を終えることもなければ、まどもな仕事に就くこともできない。低賃金の仕事に甘んじて、すさんだ毎日の生活から非行に走り、薬物に手をだすこともままである。

そんな道に若者が踏み出さないように、メキシコシティの北西部のスラムでユニークな活動をするNGOがある。それが、Jóvenes Orquestando la Lucha (闘いをオーケストラする若者たち)だ。始めたのはファン・カルロス・カルサーダさん(60)。38年前のことだ。以前からこの住民だったファン・カルロスさんは、ブラブラしている近所の若者たちのために何かできないかと考えていた。電話会社



テントがある通りには、美大講師が描いた壁画がある。ファン・カルロスさんの指導で手作りの弦楽器を演奏する。彼が弾いているのはアルバ(ハーブ)



太鼓を音楽学校の学生が教える



太鼓は空になったペンキの入れ物



ファン・カルロスさんのギター工房にて

の技術者だった彼は、手先が器用で、若い頃から自分でギターなどの楽器を作り演奏していた。この特技を何とか役に立てられないか？そして思いついたのが、若者たちを集めて、楽器を作り、演奏を教えるということだった。このアイデアに惹かれて参加する若者がしだいに増え、家族や友人の協力もあって、活動は広がっていく。

今では週2回、路上に張られたテントの下で、太鼓の授業と弦楽器の演奏と歌の授業が行なわれている。もう一つのテントではリサイクル品を使った手工芸の教室も。現在この活動は、近隣地区4ヶ所と別の地区2ヶ所でも行われている。

訪ねたときは、翌週に迫った広いコンサートホールでの演奏会のために、和気あいあいのなかにも厳しさのある若者たちの練習が続いていた。



参加希望者にNGOの趣旨などを説明するファン・カルロスさん



メキシコのお盆「死者の日」のための骸骨人形を作る

Jóvenes Orquestando la Lucha



篠田有史 / 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】富士フォトサロンにて「スペインの小さな町で、「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)「コロムブスの夢」(新潮社)、「雇用なしで生きる」(岩波書店)などの写真を担当。

スペインのお勧め
バル・レストラン

Bares y restaurantes recomendables

Vol.19
Tabanco El Pasaje

タバコ・エル・パスア (Cádiz / カディス)

シェリー酒とフラメンコの街ヘレス・デ・ラ・フロンテーラに着いたのは日曜の午後だった。

ヘレスに立ち寄った目的は主に酒蔵巡りだったが、残念ながら日曜は休業のようなので翌日の楽しみにとっておくとして、宿のご主人に、日曜の夜にフラメンコが楽しめるような場所、できればシェリー酒もあればなお良しと、尋ねてみた。

その答えが、「それなら、タバコ・エル・パスアへ行くといいよ」だった。

タバコとは、シェリー酒を飲みつつタパスをつまんだり、シェリー酒が量り売りで買えたりする、ヘレス特有のバルのようなもの、なのだそうだ。

夜になって、さっそくエル・パスアを覗いてみた。壁には闘牛のポスター、カウンターで立ち飲みスペイン人たち、そのカウンターの中にはシェリー樽が積んである。これぞヘレス!

私もさっそくカウンターの客のひとりになって、カ

マレロ氏お勧めのパロ・コルタードとモハマ(マグロの生ハム)のタパスを愉しんでいると、店の奥の小さなステージから、情感たっぷりのギターとカンテが聴こえてきた。

カウンターの隣に立つ男性が連れに話す声が聞こえてくる。「フラメンコというのは本来、踊りじゃなく、音楽なんだ」

英国人がシェリーと呼んだピノ・デ・ヘレス(ヘレス・ワイン)を楽しめるタバコでは、入場料もライブチャージもなく、フラメンコに触れることができる。

アンダルシアのこの小さな街で、観光客向けのショーとしてではなく、より身近に人々の生活の中でフラメンコが息づいているのを感じた瞬間だった。



マグロとチーズのオイル漬けとパロ・コルタード。注文金額がカウンターにチョークで記される



1 シェリー樽とシェリー酒を愉しむ人々。壁には闘牛のポスターが貼ってある 2 この夜のフラメンコライブ。ヘレスは現在のスタイルのフラメンコの発祥の地といわれている



◆ Información

Tabanco El Pasaje (タバコ・エル・パスア)

住所: Calle Sta. María 8, Jerez de la Frontera, Cádiz
 電話: +34 956 333 359
 URL: www.tabancoelpasaje.com

※上記情報は、2018年4月時点のもので変更する可能性があります。



中村 美和 / Miwa Nakamura

情報工学修士、日本での電機メーカー勤務を経て、2007年に渡西。マドリッドにていくつかの企業のウェブシステム開発等に携わった後、CROSSMEDIA WORKS S.L.を起業。主に観光や食に関するプロモーションや、雑誌、ガイドブック、テレビなどの取材コーディネート。その他、マドリッド情報を発信するtodomadrid.infoなどを運営。

@n_miwa @spain_go

水彩画だより

スペインの風景に魅せられて vol.4

スペインの各地を旅するとき、世界遺産、パラドール、白い家と花通りなど、多くの場所で個性的で美しい景色に遭遇し感動します。その思い出を水彩画で楽しく表現しました。

Parador de Hondarribia

西・仏国境の古城を改修したパラドール

オンドリビア(バスク語)またはフエンテラビーア(スペイン語)は、スペイン・バスク州ギプスコア県の港町。公式名はバスク語表記の Hondarribia。県の北東端に位置し、国境となっているビダソア川を挟んで、フランス領土のアンダイエと向かい合う。渡し船は片道15分で隣国の街へ着く。オンドリビアには美味しいマリスコス(海の幸の料理)レストランが立ち並び、観光客で賑わっている。

パラドールは小高い丘の上に聳え、ビダソア川の対岸、フランスのアンダイエの洒落た家並みを望み、大小さまざまな船が錨を降ろしているのどかな風景を見ることができる。

歴史的な背景をみると、ここは西暦1200年頃に築かれた城塞だ。その後、一時フランスに占拠されたこともあり、17世紀にはフェリペ4世時代の西仏戦争での包囲に耐え、街を守り抜いた。外壁のところが飾られ多くの戦いをくぐり抜けてきた城の歴史を思い起こさせる。

(左)渡船上から見る高台にあるパラドールの景色 (右)パラドールの庭から対岸の眺めは素晴らしい



Parador de Hondarribia
 パラドール・デ・オンドリビア

住所: Plaza de Armas, 14, 20280 Fuenterrabía, Guipúzcoa
 電話: +34 943 64 55 00
 URL: www.parador.es



牧瀬貢 / Mitsugu Makise

一般社団法人横浜スペイン語センター前理事長。横浜市戸塚区在住。1961年、ブリヂストン横浜工場にエンジニアとして転勤。ここを拠点に数多くの国内・海外経験を積む。ドイツ、カナダ、米国、イギリス、スペインに駐在。短期的な出張を含め世界100ヶ国を経験。とりわけ、最後の駐在スペインの風土、国柄に惚れ込み、北部バスク・ビルバオに駐在。休暇中に17州51県をくまなく廻り、また定年後、思い出の場所での絵画制作を楽しむ。



スペイン味うおっちゃんぐ

第1回 アーモンド



江戸時代に南蛮船で来日したポルトガル人が日本にもたらしたというアーモンド。ヨーロッパにおける起源は紀元前4000年と古く、紀元前300頃に中近東よりギリシア経由でイベリア半島に持ち込まれ、その後、ローマ人たちの優れた農耕技術により、その栽培が地中海沿岸地域を中心に定着していったのだという。

約800年間に渡りスペインに残した巨大な足跡であるアラブの食文化を代表する食材であるアーモンドは本来、その他の乾燥ナッツやドライフルーツと同様、新鮮な果実の少なくなる冬期の大切な保存食だった。干し柿のようなものである。

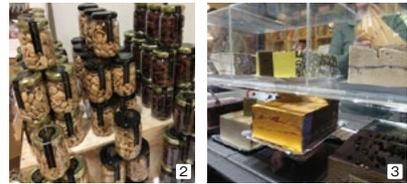
中世の頃までは王侯貴族や上流階級の人々の高級嗜好品とされ、宴の席などの国王のテーブルにはアーモンドが添えられたという。カトリック教国スペインにおいて、時として王室以上の政治力、経済力を持ち合わせていた教会や修道院だからこそ、おそらくアーモンドをお菓子に使うことが出来たのだろう。

アーモンドの実は、クリスマス期のトゥロンやマサパンだけでなく、その他の製菓材料、煮込み料理やソースの材料として、通年、幅広く活用される一方で、アーモンドオイルを原料にし

たローションやシャンプー、クリームは、皮膚の炎症を抑える効果が高い上に副作用が少なく、美容・健康面で非常に重宝されている。また、アーモンドミルクは乳糖不耐症の人でも飲めるコレステロールを含まない良質な栄養飲料として自然派食品店の棚を陣取っている。小児科医が幼児の治療にアーモンドオイルやミルクを勧めることも少なくない。更には、消化を助ける効果や、食前に数粒、食べることによって、悪酔いや二日酔いを防ぐ効果もあり、“一粒で二度おいしい”などと言っている場合ではない。

こうした効果は今でこそ研究結果として明確にされているものの、遙か昔の人たちは生活の中でその大切さを身に付けていったのだ。レストランで、軽く揚げたアーモンドが程よい塩味で出てくることがあるが、食前のアーモンドは、美味しいだけでなく健康管理の面もフォローしてくれる絶好のおつまみだと言える。

ヘアライ語で“目覚め”を意味するというアーモンドの木は、2月初頭頃には他の木々よりもいち早く優しいピンク色の花を咲かせる。スペインに春を到来を知らせてくれるのだが、二日酔いの朝の目覚めをスッキリさせくれるのもまた、アーモンドなのである。



1 アーモンドとサラソネス(魚の塩蔵品)は伝統的な組み合わせ 2 世界に誇る最高品質のマルコナ品種は「アーモンドの女王」 3 アーモンドを使ったクリスマス菓子として有名なトゥロン



※マルコナアーモンドは日本から購入可能です。ご希望の方は下記のアドレスまでご一報ください。

片岡治子 / Haruko Kataoka

大阪府出身。1991年より渡西。スペイン全土を食べ歩きの後、スペイン家庭料理研究家として料理教室を主催する他、WEBや雑誌等のレシピコラムの執筆を手がける。スペイン国内で営業業務、某ワイナリーの販売業務を経て、バレンシアを拠点に日本市場に向けて食材・飲料の輸出業務を中心に行う「オルカ・スペイン ORTIZ&KATAOKA, S.L.」経営。一夫二妻一匹と共にスペイン田舎生活現在進行中。オルカ・スペイン www.orkaspain.com / orka@orkaspain.com

おススメ LIBROS



書評

川成 洋



■彩流社
■2017年3月刊
■定価 2,500円+税



川成 洋
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-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)他。

わたしのイスパニア語の旅

—スペインから中南米諸国へ

市川慎一 著

本書を紐解いて、なんとも不思議と思うのは、本書の著者は、我が国ではフランス啓蒙思想を専門とする著名な仏文学者である点だ。

著者のスペイン体験は、1967年、バルセロナ大学での3ヶ月間の夏季スペイン語学研修だった。たまたまこの前年から、フランス政府給費留学生として南仏のモンペリエ大学で研修を受けていたが、スペイン国境に近いこと、それに当時のフランコ独裁政権を忌避してその大学で雑用などの仕事をしている幾人かの元スペイン共和派のスペイン人が同胞と美しいスペイン語で話していたこと、そして著者が生まれた1936年に勃発したスペイン内戦に興味を持っていたこと、などが著者をスペインへ向かわせたのだ。

それにしても、1967年といえば、1892年生まれのフランコは75歳くらい、フランコ体制の屋台骨が軋み始めていた頃であろう。ちなみに、私も、その2年後の1969年に初めてスペインを経験した。主要都市の散策くらいの旅だったが、ソ連などの共産圏には通過しかできなかった当時、全体主義国

家を体験できるのは、唯一スペインだけだった。言ってみれば、20代の野次馬根性からだったのだろう。フランコ独裁体制とはどんなものか、窒息しそうな「公権力の監視の眼」の社会というべきか、それなりに分かったような気がした。

勿論、著者の興味は、なんといつても、スペイン内戦である。内戦末期から共和国の敗北にかけて、共和派は、フランコ陣営の報復・弾圧を恐れて徒歩でピレネーを越えるが、フランスの収容所は露天だった。さながら野生動物の扱いだった。これが民主主義国フランス政府の対応だった。著者の怒りは頂点に達する。

次に著者は、支倉常長に率いられた慶長遣欧使節団の末裔とも言われている、セビーリャの南西約12キロのコリア・デル・リオにいる、現在600人余りの「ハボン(日本人)」という姓を持つ人々を見逃さない。

さらに、支倉が太平洋を渡り最初に到着した国メキシコへと旅の行程が伸びる。メキシコのコリマ大学での「集中講義」10回

を担当する。テーマは、ザビエルと日本人の西洋との邂逅、大城立裕と沖縄の歴史的・社会的変遷、司馬遼太郎が見た日露戦争、大江健三郎と戦後世代、など興味深い内容であった。また画家のルイス・ニシザワの自宅訪問、ディエゴ・リベラと藤田嗣治の関係を調査する。

さらにキューバではヘミングウェイの足跡を追い、アルゼンチンのラ・フラタ大学の国際学会で「オキナワとフクシマ」と報告する。チリでは、スペイン内戦前に、ガルシア・ロルカやラファエル・アルベルティなどの『27年の世代』に詩人たちを親交を結び、内戦期にチリ大使としてマドリッドに駐在する。内戦終了後チリに戻り、幾多の詩集を発表し、71年にノーベル文学賞受賞した詩人のパブロ・ネルーダ(1904~73)の家(博物館)を訪ねる。

本書の内容は、人文科学系の学際的研究に他の追従を許さないものの、「地球の徘徊者」という異名を頂戴する実にユニークな旅行・滞在記である。

日西外交樹立150周年の張り子も登場したバレンシアの火祭り

Dos fallas conmemoran el 150 aniversario de relaciones diplomáticas entre España y Japón



支倉常長一行とソテロ神父の絵を描くラモン



審査員投票で2018年度特別部門1位になった張り子



バレンシアでは、1年中でもっとも町がにぎやかに華やぐ火祭りが終わったばかり。もともとキリストの父親である聖ヨセフ（スペイン語ではサン・ホセ）に由来するお祭りで、サン・ホセの日である3月19日の夜に町のあちこちに飾られた張り子のオブジェが燃やされます。今年はバレンシア市内と隣接する4つの町だけで、大小750を超える張り子が灰と化しました。一番大きなものは高さ24m、また製作費がもっとも高いものは20万ユーロ。バレンシアっ子の火祭りにかける意気込みが感じられます。

張り子のオブジェは、毎年日本をテーマにしたものがいくつかが作られます。スペイン人の目には、エキゾチックで魅力的に映るのだとか。日本スペイン外交樹立150年にあたる今年、なんとそれにちなんで張り子が2つ登場しました。



その制作に声をかけられたのは、フリーの火祭りアーティストのラモン・セラノさん。日本を愛するラモンさんは日本語が上手で、昨秋は1か月に渡り福島

島で21代続く張り子の老舗に修行に行ったとのこと。5年前は日本スペイン交流400周年記念の張り子制作にも関わっていました。数多い火祭りアーティストの中で誰よりも日本に精通しています。そう、バレンシアには張り子をつくる火祭りアーティストという専門職が存在するのです。

さて、火祭りの楽しさは張り子を見てまわり、最終日に炎を感じることはありません。豪華な民族衣装で着飾ったバレンシアっ子のパレードや連日の爆竹ショーに花火大会、まばゆいイルミネーション、闘牛の連続興行などなど。また、子どもだけでなく大人までが爆竹遊びに興じ、火祭りチームのメンバーは夜な夜な飲んで騒ぎ、道端でバエリアを炊き、楽隊は町を練り歩き・・・と町中がお祭り会場。あまりの騒々しさに期間中は町を出る住民もいるほどです。

火祭りが終わり日常に戻ったバレンシアの町では、すでに来年の準備が始まっています。

田川敬子

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します。



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



Cámara de Comercio Hispano Japonesa
www.camarajaponesa.es

camara@camarajaponesa.es ☎ (+34) 91 851 12 11

☒ Apartado 10124 - 28080 MADRID - SPAIN

お問い合わせ先
日西商業会議所

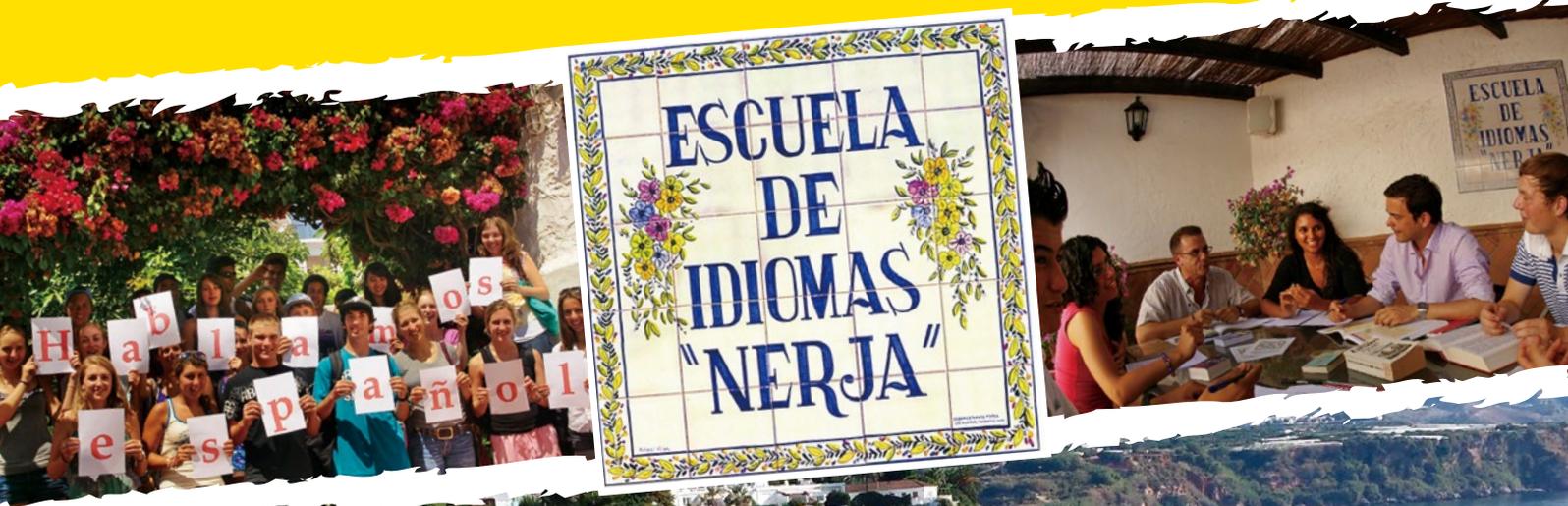
駐日代表

ペドロ J. ガジェゴ

携帯 090-4226-5774

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

1954 **64** 2018
日西商業会議所



アンダルシアでスペイン語を学ぼう。

アンダルシア流の
生活を楽しみ、
文化を体験しよう！



生きたスペイン語を学べるコースと
充実したアクティビティ・プログラム

選べる滞在スタイル

• 学生用ホテル（クラブ・コスタ・ネルハ） • アパート • ホームステイ

Escuela de Idiomas Nerja ~ C/Almirante Ferrándiz 73 ~ 29780 Nerja ~ Málaga

info@idnerja.com ~ www.idnerja.com

最高のスペイン留学がかなう場所 バレンシア

およそ 80 万人が住む国際色豊かな都市、バレンシア。パエリア、ショッピング、スペインバル、サッカー、ビーチ、歴史、文化などを楽しみながらスペイン語力をつけることができます。



講師は
ネイティブ

レベル別
少人数クラス

「私のスペイン語、通じた♪」を実感

振替オプション

月謝払い

一般参加OK
特別クラス

豊富なコース

スペイン語 ADELANTE

www.adelante.jp

無料体験レッスン
随時実施中!
お気軽に
お問い合わせください



お問い合わせ

大阪校

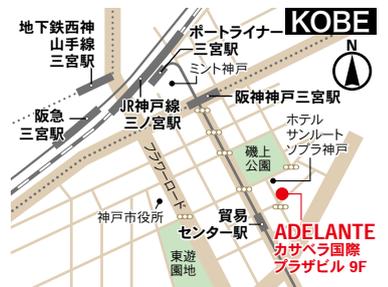
TEL:06-6346-5554

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

神戸校

TEL:078-230-2022

神戸市中央区磯辺通1-1-18 カサベラ国際プラザビル9F FAX:078-230-2023



info@adelante.jp

日本とスペインをつなぐ無料スペイン情報誌 [アケドクト] 発行元

スペイン語の本&雑貨

オンラインショップ アデランテ

ADELANTE

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。

www.adelanteshop.jp

携帯・スマホからはこちらへQRコードを読み込んでHPへ



spainryugaku.jp

スペイン・中南米への留学は

スペイン留学.jp

Estudiar en el extranjero

スペイン・中南米への留学手続代行

安心して出発できるよう、全力でサポートいたします。



留学相談、手続き代行無料サービス

- スペイン89校、中南米23校と提携
- 担当スタッフは全員留学経験者
- 実際にスタッフが現地視察しているので安心

スペイン人
スタッフが在籍

スペイン語圏
留学専門

代行手数料
0円

携帯・スマホからはこちらへQRコード
を読み込んでWEBへ



(本誌24-25ページに学校情報、お手続きの手順を掲載しています。ご参照ください。)

資料請求/お問い合わせ

5都市にご相談窓口

www.spainryugaku.jp
info@spainryugaku.jp

大阪 ☎ 06-6346-5554 | 神戸 ☎ 078-230-2022 | 名古屋 ☎ 052-766-6406
東京 ☎ 03-6869-6435 | 福岡 ☎ 092-517-9535

受付 月～土 8:30～21:30 有限会社 ADELANTE