

日本とスペインをつなぐ無料スペイン情報誌 [アクエドクト]

www.acueducto.jp

acueducto

2019

38

31 - julio

特集

ハモンを堪能しよう!

¡SABOREAMOS UN BUEN JAMÓN!

夏は

スペイン語
ADELANTE
www.adelante.jp

JR三ノ宮駅
徒歩8分

*¡Vamos a
estudiar español!*

神戸でスペイン語!

プライベート4レッスン(1回50分) × 3日間

スペイン語漬け!

遠方の方に
おすすめ

開放的なADELANTE神戸校の教室で、3日間集中してスペイン語を学びませんか?

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

info@adelante.jp

日程 お好きな3日間(日曜日をのぞく連日)

時間 1日4コマ(自由予約制)

受講料 通常から10%OFF!
69,984円(税込)+教材費

内容 学習内容の総復習、苦手分野の克服、ビジネス&旅行向けの会話レッスン、語学力の底上げなど、ご要望に応じて自由にアレンジできます!(全レベル対象)



Sumario

7 特集

ハモンを堪能しよう! 文 渡邊直人

12

イベリコ豚の森デエサの再生を目指して
日本の専門店が取り組むコルクガシの植樹 文・写真 山本真三

14

生ハムを使ったレシピ 文・写真 渡辺万里

16

スペインの老後の暮らし vol.3 文・写真 篠田有史

18

Moda Española vol.4
バルセロナのモードを知る―「Sabadell」から生まれた、違いのわかるナチュラルコンフォート― 文 井上礼

20

現役女子サッカー選手インタビュー
富山 瞳(デポルティボ・アラベス所属)

22

スペインにおける環境保護活動と自然環境 文 マルタ・ソレル・アレマニー

24

スペイン留学.jp
スペイン語圏で暮らして、私は変わりました!

29

ADELANTEのスペイン語レッスン

初級 スペイン語で話そう Lección 20
比較級

30

実践 Español práctico vol. 14
住所の表記

32

中級 スペイン語講座 Lección 38
接続法の用法(1) 文 仲井邦佳

33

上級 ビジネススペイン語 vol. 19
通商問題に関わる表現 文 伊藤嘉太郎

34

イラスト解説 スペイン語 慣用表現 vol. 9
4対8個 Entrenador 監督、コーチ

35

España y Japón 日本とスペインをつなぐ人びと 6°
中森詩子(和風カフェ「Wagashi Utatane」オーナー) インタビュー・文 中村美和

36

音楽の時間
スペイン・舞踊と音楽の物語 その5 文 下山静香

38

日西商業会議所
日本へ旅する本の展示会がマドリッドにて開催

40

おススメ Libros
『ハンニバル戦争』 佐藤賢一 著 / 書評 川成洋
『情熱の哲学 ウナムーノと「生」の闘い』 佐々木孝 著 / 書評 川成洋
『毎日つくるスペインごはん』 渡辺万里 著 / 書評 宮田渚

42

スペイン味うおっちゃんぐ 第4回 文・写真 片岡治子

43

スペインのお勧めパル・レストラン vol. 24 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. 9 文・絵 牧瀬貞

44

インスティトゥ・セルバンテス東京 イベントレポート 文 大塚美和

45

El Diario de ADELANTE



一読者の声一

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。



acueducto 38

スペイン無料情報誌

julio 2019 vol.38

printed in Japan / FREE PAPER

表紙写真, 目次写真 © スペイン政府観光局

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/acueducto.japan

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

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。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

Kaname Ikemoto / 池本かなめ	Marta Soler Alemany / ソレル・アレマニー・マルタ
Yoshitaro Ito / 伊藤嘉太郎	Hitomi Tomiyama / 富山瞳
Rei Inoue / 井上礼	Francisco Torregrosa / トレグロサ・フランシスコ
Miwa Okubo / 大塚美和	Kuniyoshi Nakai / 仲井邦佳
Haruko Kataoka / 片岡治子	Miwa Nakamura / 中村美和
Yo Kawanari / 川成洋	Mitsugu Makise / 牧瀬貞
Elena Contreras / コントレラス・エレナ	Shinzo Yamamoto / 山本真三
Yuji Shinoda / 篠田有史	Naoto Watanabe / 渡邊直人
Shizuka Shimoyama / 下山静香	Mari Watanabe / 渡辺万里

Colaboradores:



Cámara de Comercio
Hispano Japonesa
日西商業会議所



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、留学気分ですべてス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		
7/22～	月			18:30～19:20
7/23～	火		12:30～13:20	19:30～20:20
7/24～	水			20:30～21:20
7/25～	木			20:30～21:20
7/27～	土	10:30～11:20	16:30～17:20	

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		
7/24～	水	11:30～12:20	15:30～16:20	20:30～21:20
7/25～	木		17:30～18:20	
7/27～	土	11:30～12:20	13:30～14:20	

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

info@adelante.jp

●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。

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



短期間で効率よくスペイン語を上達したい / 目的や内容に合わせたカリキュラム

短期1ヶ月集中プライベートコース

ガッツリ集中してスペイン語を学びたい方のための特別コースをご用意しました。お申込日から1ヶ月間の期間中、15回のプライベートレッスンをお好きな時間に予約して受講できます。学習内容の総復習、苦手分野の克服など、スペイン語の初心者から上級者まで全レベル対象。

通常より

9,720円
おトク！

各校 先着5名

1レッスン:50分

[受講料]

87,480円 / 15回

+教材費(入会金免除)

Club de Vinos
de ADELANTE vol. 7
第9回 ADELANTE
ワインクラブ

Vamos a beber!

10月26日(土)13:30~15:20

[担当]ミケル

[対象]誰でも

[料金]5,000円

スペイン特産の美味しいワインのテイasting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。

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。



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

- ・各特別クラスの価格は全て税込です。
- ・ADELANTEの受講生(大阪校・神戸校)は、受講生価格でお申しいただけます。
- ・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。

スペイン語で ディベート

大阪校 8月31日(土)15:30~17:20
10月19日(土)15:30~17:20
神戸校 9月28日(土)14:30~16:20

[担当]アレハンドロ

[対象]B1以上

[料金]5,400円(各回)

ニュース、社会、流行、生活など、身近にある様々な話題について、スペイン語でディベートしてみましょう。自分の意見を積極的に発表する訓練ができます。DELE 面接対策にもおすすめの特別クラスです。



Vamos a hablar!

全席
OSAKA
KOBE

シェリー酒の 歴史と文化

9月7日(土)13:30~15:20

[担当]ミケル

[対象]誰でも

[料金]5,000円

辛口~極甘口まで豊富なシェリー酒を楽しみましょう! アンダルシア発祥のその歴史から、現地での飲み方、文化、スペイン人がおすすめのマリアージュまで、盛りだくさんの内容で実施! もちろん各タイプのボトルを試飲いただけます。



こちらもスペイン語がわからなくても大丈夫です! 一般の方も参加も大歓迎!!

文化
OSAKA

スペインの歴史と芸術

第3回 サルバドール・ダリ

8月3日(土)17:30~18:20

第4回 スペインの黄金時代

9月21日(土)17:30~18:20

[担当]アレックス

[対象]A2以上

[料金]受講生 3,000円
一般 3,500円(各回)

スペインの歴史をスペイン語で学びましょう。今回は稀代の画家ダリとスペインの黄金時代について、それぞれアレックス先生が詳しく解説します。



Vamos a estudiar!

文化
OSAKA

文法強化週間

第2・第4 月曜日 20:30~21:20
(7月8日、22日、8月12日、26日、9月9日、23日)

[担当]複数の先生

[対象]A1~A2

[料金]受講生 3,500円
一般 4,000円
(各回)

スペイン語のニガテを克服! 毎月2回のクラスで、よくある文法間違いの発見や、時制の使い分けなどを学びましょう。

- ・現在形の活用
- ・過去形の活用と用法
- ・未来形の活用と用法
- ・再帰動詞の用法
- ・gustar, doler, picar で作る構文
- ・定冠詞と不定冠詞 など

Vamos a repasar!

文法
OSAKA

スペインで話されている他言語もネイティブから学んでみましょう。

EUSKERA

バスク語&文化クラス

[日程]毎週土曜日10:30~11:20

[校舎]大阪校

[担当]ミケル(バスク州サン・セバスティアン出身)

- ・バスク語のアルファベット、挨拶、自己紹介
- ・旅行に役立つ語彙や表現、食文化に関連する言葉
- ・バスク語をより深く知るための文化知識、歴史



CATALÁN

カタルーニャ語&文化クラス

[日程]毎週土曜日16:30~17:20

[校舎]大阪校

[担当]アレックス(カタルーニャ州バルセロナ出身)

- ・カタルーニャ語のアルファベット、挨拶、自己紹介
- ・数字や月日などの基本単語、動詞の活用
- ・日常会話に役立つ表現、言い回し、文化知識



料金 4,320円 / 回

- ・スペイン語の学習経験歴に関わらず、すべての方が受講できます。
- ・お申込み・お支払いは受講日の前日まで(当日のお支払い・キャンセルはできません)。
- ・上記の日程・校舎がご都合に合わない場合は、好きな校舎でそれぞれの言語クラスを受講できる自由予約制のプライベートコースもあります(6,480円 / 回)。受講日時は各校舎のスタッフにご相談ください。



CASTELLBLANC

ようこそ、“白いお城”「カステルブラン」へ。



輸入総発売元 国分グループ本社株式会社

<https://www.kokubu.co.jp/>

飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁じられています。
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は適量を。

¡SABOREAMOS UN BUEN JAMÓN!

ハモンを堪能しよう！

TEXTO = Naoto Watanabe

生ハム(ハモン)はスペイン人が最も誇りにしている、この国の代表食だ。彼らの肉体を形成する一部とも言えるほど思い入れが深い。特にワインと一緒に食べると最高だ。だから生ハムとワインは、スペインの食文化の双璧を成すと言えるだろう。

スペインは周知の通り生ハム大国で、イタリアの倍以上の生産量をもつ世界一の生産国だ。けれどもイベリア半島は7世紀から約800年間、1492年にグラナダが放棄されるまで、アルコールと豚がご法度のイスラム教徒に支配されていた過去がある。それにも関わらず、スペインでは今日に至るまで生ハム文化が深く根つき、人生を楽しむために不可欠な食となっている。人々を魅了して止まない美味しさの秘訣はどこにあるのだろうか。

それでは生ハムを通して、スペインの理解をより深めてみよう。



¿Qué es el jamón?

生ハムとは

そもそも生ハムとは何か？ 日本でその定義を答えられる人はプロを含めて1人もいない。「生ハム」は通称名であり、法律的な定義がないからだ。通称名の説明としては、熱を通していないハムだから生ハム。では、スーパーやコンビニで販売されている生ハムは？ 実は、そうした日本の生ハムは、ほとんどが豚肉を調味液に漬けたり、豚肉に調味液をインジェクション方式で打ち込んで短期間（ほぼ数日）で乾燥させたりしてできた商品だ。同じ生ハムといっても、スペインの生ハムとは製法も製造時間・コストも全く違う別商品である。

明治維新後、日本はドイツとアメリカの食肉技術からハムの製造を学んだ。そしてドイツ製法の生ハムを意識して、食品衛生法

でも非加熱食肉製品の分類ができたが、これはスモーク製品を想定している（非加熱食肉製品に分類され、30分未満で中心温度63°Cまで加熱可）。

一方で、南西ヨーロッパに古来より伝わる、一切加熱されることのない長期熟成ハムは我が国で顧みられることがなかった。少なくとも2千年の歴史を有するスペインの生ハムは、日本を舞台にして言えば縄文時代や弥生時代の食べ物そのまま、古代から伝わる保存食なのである。



1万年前に現れた豚、2千年以上の歴史を持つハモン

生ハムの原料となる豚は、約1万年前の新石器時代に人類がイノシシから造り出した動物だ。豚を入手したおかげで人類はいつでも良質かつ美味しい動物性蛋白質と脂質を摂取することが可能となった。豚の成立は、オリーブ、小麦、黒ブドウの栽培開始と時期を同じくする。肥沃な三日月地帯と呼ばれるアナトリア地方から始

まり、その後でイベリア半島を含む地中海沿岸全体へと広まった。

農耕と牧畜を確立させた人類は、食文化の飛躍的進化と豊かさを手に入れた。明らかとなっている最古の生ハムの製造方法は、今から2千200年前のレシピであるが、本来保存食の生ハムはそれより遙か以前から食されてきたこと

は想像に難くない。生ハムは人類が約1万年をかけてその豚肉の付加価値を最も高めた食品なのである。一方のワインは、人類が最もそのブドウに付加価値を高めた飲料である。だから実は、生ハムとワインはスペインのみならず、文明誕生後の人類の食文化の双壁を成してきたのである。

ローマ時代から評価されていたイベリア半島産ハモン

イベリア半島の生ハムの歴史も非常に古い。ローマ時代にはオリーブオイル、ワイン、生ハムが半島からローマ本国へと供給され続けており、特に生ハムはイベリア半島産のものが非常に評価されていた。この半島は豚を放牧する森「デエサ」が果てしなく広がり、元来から放牧豚の飼育に適した地で、紀元前から美味しい豚肉が生産されていた。

7世紀からイスラム教徒の支配下に置かれた800年間、この地ではワインも生ハムも禁じられることになったが、レコンキスタ後にキリスト教国となって以降は再び市場に出回るようになった。豚肉を食べるか否かで本当にキリスト教徒かを判断したと云われ、豚食文化がますます盛んになった。さらに、新大陸発見後のスペインは非常に財政豊かな黄金時代を迎え、高

級食品である生ハムをたくさん消費するようになったと考えられている。

豚食が禁じられた時代があるとはいえ、スペインの生ハム文化のルーツは紀元前ローマ時代にあり、今でもその基本的な特性は変わっていないのだ。

生ハムの種類

Clase de jamón

Jamón
後脚の生ハム

Paleta
前脚の生ハム

Ibérico
イベリコ豚の生ハム

Serano
白豚の生ハム

ハモン・セラノー

JAMÓN SERRANO

白豚から造られるハモン・セラノーは、スペイン全土にて生産されているE.G.T.生ハム。白豚は成長が速く、生産効率が大変良い。品種はラージ・ホワイト種、ランドレス種やデューロック種などの掛け合わせの豚。豚舎で穀物を餌に育てられ、生まれてから屠畜されるまでに6ヶ月〜8ヶ月。

おすすめハモン・セラノー

- ▶ D.O.P. ハモン・テルエル
サラゴサに近いテルエル産生ハムは、大変歴史が古く、比較的熟成期間を長く取り大きめで良質。
- ▶ I.G.P. ハモン・デ・セロン
- ▶ I.G.P. ハモン・デ・トレベレス
アンダルシア州のセロンとトレベレスは、緯度が低いが標高が高い地域で、古来より良質なハモン・セラノーを産する。特にアルプハーラ地方のトレベレスは生ハムの産地として一番南に位置するが、その標高も高く、添加物を使用せず熟成には時間をかける。

飼育方法

基本的に豚舎で肥育される家畜動物。

- * E.G.T. = 伝統的製法を守って生産された商品の認定表示
- ** D.O.P. = 原産地呼称保護
- *** I.G.P. = 地理的表示保護

ハモン・イベリコ

JAMÓN IBÉRICO

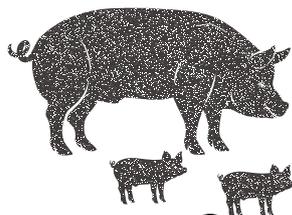
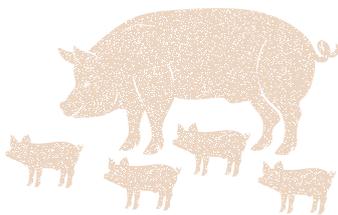
イベリコ豚から造られるのがハモン・イベリコ。白豚と違って産地が非常に限定的。品質は、純血度の違いで3ランク、給餌方法で3ランクあり、全部で9ランクが存在する。なお純血度は100%、75%、50%で、高いほど成長速度が遅くなる。

おすすめハモン・イベリコ

- ▶ D.O.P. ギフエロ
 - ▶ D.O.P. デエサ・デ・エクストレマドゥーラ
 - ▶ D.O.P. ロス・ペドロチェス
 - ▶ D.O.P. ハブーゴ
- 最近、日本でラ・マンチャ産のイベリコ肉を見かける。けれどもラ・マンチャには元々イベリコ豚はいなかった。よって純血度は低く、給餌方法も放牧ではない場合が多い。

飼育方法

- デ・セボ (de Cebo)
白豚と同じく豚舎で穀物を餌に育てられる。飼育期間10ヶ月〜。
- デ・セボ・デ・カンボ (de Cebo de Campo)
デエサ(森の農園)で屠畜前に放牧する。餌は穀物。飼育期間12ヶ月〜。
- デ・ベジョータ (de Bellota)
デエサで屠畜前に放牧する。約2ヶ月間自由にドングリや栗を食べる。飼育期間14ヶ月〜。



20
倍

12~14頭 1回の出産

6~7頭 2

6~8ヶ月 飼育期間

10~21ヶ月 2,5

最低7ヶ月 熟成期間

最低18ヶ月 2

6~10ヶ月分 穀物飼料

10~18ヶ月分 2

豚舎の管理分 人件費

豚舎管理と放牧地での豚の群れの管理

豚舎の費用 固定費用

1頭当たり1haの土地と豚舎



イベリコ・ハムはなぜ高いのか。率直に言うとハモン・セラノーとイベリコ・ハムの生産効率の歴然たる差が、価格差となって現れている。単純に比較できるところだけでも2×2.5×2×2=20倍の違いがあり、さらに放牧させるための広大な土地代金も加わる。けれども市場では実際の価格差は6倍程度に抑えられているので、高いと言ってもイベリコ・ハムはお買い得な商品なのだ。

イベリコ・ハムは、なぜ美味しい？

世界に数ある生ハムの中でも、群を抜く美味しさのイベリコ・ハム。同じ南欧のフランスやイタリアでもそれぞれの国産ハムに引けを取らないほど人気だ。世界中の美食家を魅了するこのイベリコ・ハムの美味しさの源は、赤身の味わい深さ、余韻の長さもさることながら、脂身の舌の上で蕩ける官能的甘さ、ナッツや熟成チーズを思わせる豊かな香りである。

イベリコ豚の飼育法はストレスフリー。ハーブやキノコが豊かに生えるデエサで放牧され、餌のドングリや栗に含まれる豊富なオレイン酸も美味しさの源だ。そして育成に2年、さらに生ハム熟成に最低2〜3年を要する。手間暇を惜しまぬ作り手の技により、極上のイベリコ・ハムができるのだ。

* 例えばフランスのトゥルーズ市場では、販売されている生ハムはほとんどがイベリコ・ハム。



© スペイン政府観光局

生ハムとワインのマリアージュ

生ハムとワインは、スペインの美食の定番のマリアージュ。組み合わせは、生ハムからワインを選ぶ視点と、ワインから生ハムを選ぶ視点とあるが、ここでは前者について説明しよう。

1. 生ハムの産地に近いワインや飲料を選ぶこと。同じ地域の食文化に生ハムもワインも属することが大原則。
2. 生ハムは基本的に発泡性の飲料との相性が抜群。カバ、チャコリ、シードル、ビールとも良く合う。
3. 生ハムの赤身と脂身の熟成度合やアフターの長さで飲料を合わせる。

例えば、

セラノー・ハム	イベリコ・ハム (セボ・デ・カンポやベジョータ)
×	×
白ワイン、ロゼ、 シェリーのエンラマ	赤ワインのボディーの ある長期熟成もの

生ハムは長期熟成されているので、ランシオ香のある飲料とも良く合う。

大切なことは、生ハムはいかなる飲料とも合うオードブルの王様で、マリアージュの可能性は大変広い。ぜひ豊かな組み合わせをいろいろと試して楽しんでほしい。

生ハムの美味しい食べ方

生ハムを食べる時は必ず室温にする(理想は20℃)。これは生ハムを口に入れた時にすぐに良質な脂身が口の中で溶け出すようにするため。保存は冷蔵10℃以下で行うこと。

塊で買って 生ハムを保存する場合

スライスは食べる直前に行う。残った塊はラップで包み空気を抜いて、冷蔵10℃以下で保存。表面にうっすらカビが出た場合でも、取り除けば内側は食べることができる。生ハムの製造工程でカビの発生は不可欠。元々保存食で長期保存に耐えられるため、腐敗する可能性は極めて低い。



生ハムのプロたち——一般社団法人日本生ハム協会(JCHA)の設立と活動内容

2015年10月に設立。正しい生ハムの知識普及を日本国内で行い、長期熟成ハムの正当な市場形成を目的とする。11月11日(サン・マルティンの日)を生ハムの日に正式登録し、毎年生ハムの日のイベントを開催。プロ向け

セミナーを不定期に開催。2019年5月にスペイン、イタリア、フランス、ポルトガルの生ハムの説明を網羅した『生ハム教本』を発行。詳しくは、[jcha-ham.com]へアクセス。



コルタドール競技会

コルタドールとは生ハムを切る者のこと。スペインではコルタドールの協会は13以上もあるとされており、競技会が多々開催されている。例えば2019年に第25回を迎えたエクストレマドゥーラ州コルタドール競技会は、

最も由緒ある競技会の1つで、ひな型と言える。各予選を勝ち抜いた6人のコルタドールが一同に会し、同州産のイベリコ・ハムを1時間半で全て切り終えて競う。使用されるのは全て左脚の同じ重量の生ハム。

審査基準

- コルタドールの立ち居振る舞い
- カット中テーブルが清潔に保たれているか
- カット中のカット面の綺麗さ
- 各部位(マサ、ブンタ、パビージャ、ハレテ)の盛り付け
- 一皿100gのカットの重量の差(コルタドールの感覚で100gの盛り付けを行い、重量を計測してg単位の差の評価を行う)
- 芸術的盛り付け
- どこまで生ハムを切り終えているか

日本ではJCHA主催で、ハモン・セラノーの競技会を年に1回、イベリコ・ハムの競技会を一昨年1回、スペインと同等の審査内容でこれまでに行い、そこで優勝した日本代表をスペインの大会に送り出している。2019年9月にマドリッドにて開催されるインターポーク主催のハモン・セラノーのコルタドール競技会へは、田口令氏を日本代表として送り出すことが決定。今後もスペイン側の重要なコルタドール競技会への代表派遣のための競技会開催を予定している。



渡邊直人 / Naoto Watanabe

1955年生。1982年から4年間駐日スペイン大使館に勤務。1986年フリオ・スペイン・ジャパンに勤務、スペイン食材に魅せられる。2000年からスペインのイベリコ・ハムとハモン・セラノーの輸入販売に携わる。2007年トーホーフードサービスに入社、エル・ブジ開発のテクスチャー・シリーズやオリブオイルの直接輸入販売を行う。世界生ハム学会に日本代表で参加。2015年(一社)日本生ハム協会を設立。著書『イベリコ豚の秘密とスペインの生ハム』(文芸社)、2019年5月JCHAの『生ハム教本』を出版。

食べるときは単体で
しっかり味わおう



ハモン・イベリコ提供
タイシコーボレーション株式会社（イベリコ屋）
[ハモン・イベリコ レアル ベジョータ 4年熟成]

ジューシーで
旨味たっぷり

ハモン・イベリコ

Jamón Ibérico

スペイン人もこれを前にしたら目の色が変わる贅沢品のハモン・イベリコ。見た目の色は暗く(赤茶色～茶色)で厚みがあり、脂がしっかりとのった弾力のある舌ざわり。しっかり常温に戻してから食べると、上質な脂身が口の中でとろとろに溶け出します。歳月をかけてしっかり熟成されているので、赤身と脂身には旨味や香りが凝縮されています。だから、食べるときは単体で！セラーノに比べて高価な印象のイベリコですが、

小さなピースでも驚くほど長い余韻を楽しむことができます。味が強いのでさっぱりとした飲料(ビール、カバ、チャコリなど)や、赤ワインとの相性も抜群です。とにかく味が長く続くので、リラックスできる落ち着いた空間で、ゆっくりと味わいたいハモン。週末、家族や友人とテラス席や自然を感じられる所でワインと一緒に楽しんだり、とっておきのボトルを開ける時のマリアージュに◎。



たべくらべ

Diferencias de sabor

ハモン・セラーノとハモン・イベリコ。実際にハモンを食べる時、どんな時にどちらを選べば良いのでしょうか？
acueducto編集部一同で実際に食べ比べをしてみました！

- ハモンは熟成度合で味が変わります。商品を購入するときは熟成期間も合わせて確認してみましょう。
- 同じ牧場で育てられた豚・同じ熟成度合であっても、個体によって厳密な味は異なります。だからスペインの専門店ではハモンの試食をしてから、試食したのと同じ豚のハモンを購入するという買い方があります。

ハモン・セラーノ

Jamón Serrano

ハモン・セラーノはイベリコに比べると見た目は明るく(赤色)味はさっぱりとしていて、クセがありません。それでも日本のスーパーで買う「生ハム」よりもしっかりと弾力・歯ごたえがあり塩味が効いています。イベリコよりも安価なので、その分だけ手軽に食べるのできるハモンです。とにかくたっぷりスペインのハモンを味わいたい！というときはセラーノを選ぶと良いですね。アペリティブを嗜む時に、クリーミーチーズやオリ

ーブの実などと一緒に出して食べるのも◎。炭酸飲料と一緒にやおやつにもできます。その他、ポカディージョに挟んでランチにしたり(このときバゲットにオリーブオイルをかけても良いです)、刻んでクロケッタの具材にしたりと、単体でもアレンジでも活躍する万能食材です。スペインでもセラーノを料理に応用するのは一般的です(p.14～15の料理レシピにぜひチャレンジ!)

さっぱりとした
味わい



ハモン・セラーノ提供
株式会社ダイヤモンドスター
[ハモン・デ・トレベレス]

メイン料理や
おつまみにも
応用できる！

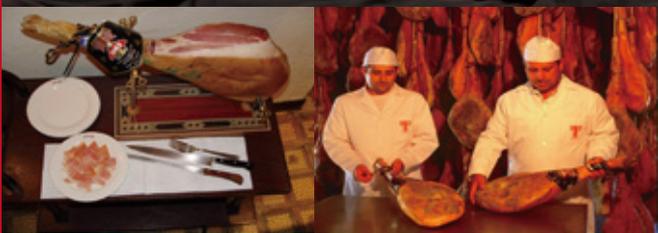
JAMON DE TREVELEZ

深い味わいと香りのプレミアムブランド
「Tradicion 1862」

ハモンセラーノの他に、ハモンイベリコ、ハム台やハム用ナイフを取扱いしております。

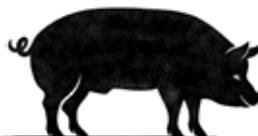
ご購入はこちら
Diamond Star ONLINE STORE
<https://www.spain-ham.com>
Amazon でもご購入いただけます

株式会社ダイヤモンドスター
Tel: 0479-85-5900 / FAX: 0479-85-5901
Email: ham-order@diamondstar.co.jp





餌やりをしているところ。バケツの中には餌のどんぐりが入っています



イベリコ豚の森デエサの再生を目指して
日本の専門店が取り組むコルクガシの植樹



樹齢360年のコルクガシ



植樹した若木への水やり

現地の牧場主と、2019年度植樹ツアー参加者の皆さん



ハブーゴ村にある生ハム職人の銅像





山本真三 / Shinzo Yamamoto

大阪府出身。イベリコ豚を専門に取り扱うタイシコーポレーション株式会社代表取締役。先代が日本で初めてイベリコ豚の輸入を実現させる。現在は関西・関東でイベリコ豚専門レストラン「IBERICO-YA (イベリコ屋)」を運営するほか、通販、惣菜事業、ギフト事業など「イベリコ豚専門」にこだわり幅広く展開。「本物のイベリコ豚を広めると共に、環境問題を解決するNo.1企業」をグランドデザインとして、スペインのイベリコ豚の森(デエサ)回復のため、コルクガシの植樹活動を毎年実施している。



東京と大阪のイベリコ豚の専門店「IBERICO-YA (イベリコ屋)」の代表・山本真三です。私たちの会社では消費者の皆さんに本物のイベリコ豚を知っていただくために、レストラン業、輸入販売、ネット通販など、イベリコ豚に限定してさまざまな事業を展開しています。本当に美味しいイベリコ豚を育てるためには、良質なコルクガシが生える広大な放牧地が必要です。しかし近年、このイベリコ豚を育てる森(デエサ)が減少しており、スペインでは深刻な問題となっています。我が社では、この森を守るための環境保全活動に取り組んでいます。今回はその活動内容の一部をお届けいたします。

スペインのセビーリヤから車で1時間半ほどポルトガル方面に走っていくと、カラという町があります。この町はコルクの生産地としても有名で、町の中心部にはコルクを持った職人の銅像があります。良いコルクを作る職人が、伝統的に家や町の誇りとして尊敬されていました。

そしてこの町から数km離れたところに我が社のイベリコ豚の牧場があります。ここは古くから現地の人たちがイベリコ豚を飼育していた土地で、コルクガシの樹齢が200年を超えている森です。この森のどんぐりを食べたイベリコ豚は、脂の質

が良く、非常に高価に取引されています。それはなぜかと言うと、樹齢200年を超えたコルクガシは、若い木よりもはるかに優れた栄養素のどんぐりを実らし、それを食べて豚たちは育つからです。

けれども、スペインでは近年、昔ながらのコルクガシの森が減少しています。これにはいくつかの原因があります。1. 温暖化によるコルクガシの病気、森林火災などの環境問題。2. イベリコ豚の育成に1年半~2年もかかり、成長速度が遅いことによる効率の悪さから飼育・放牧を止め、土地を畑に変えてしまう。3. 土地を宅地開発してしまう、などです。このままでは、将来的にイベリコ豚もいなくなってしまうことでしょう。

そこで私たちがができることはないかと考え、5年前にイベリコ豚の牧場をアンダルシアでオープンし、現地での植樹活動を始めました。初めのうちは、一度にたくさんの植樹ができず、少しずつ育てていきました。けれども毎年順調に活動を続け、現在では5000本を超える植樹ができました。これからも、イベリコ豚が育つ豊かな森を回復させるための努力を続けていきたいと思えます。

またカラの町や牧場を訪れ、実際にイベリコ豚を食べる現地ツアーも開催しています。ご興味のある方はぜひ一度お問い合わせください。



若木を守るためのイベリコ豚も含む動物避け。そのままにしていると根っこなどを食べられてしまいます

イベリコ豚専門
レストラン
IBERICO-YA



www.iberico-ya.com

2020年度植樹ツアーは2019年7月~9月に募集します。詳しくはイベリコ屋のWEBサイトをご覧ください



レストラン

心齋橋店

〒542-0083

大阪府大阪市中央区東心齋橋2丁目
8-9日宝コア笠屋町1F
TEL: 06-6484-0016

レストラン

北新地店

〒530-0003

大阪府大阪市北区堂島1-3-3北新地西
辻ビル1F
TEL: 06-6343-8129

レストラン

六本木店

〒106-0032

東京都港区六本木7丁目10-2カプリス
六本木1F
TEL: 03-3401-2597

デリカテッセン、弁当

西武渋谷店

〒150-0042

東京都渋谷区宇田川町21-1西武渋谷
店A館B1F
TEL: 03-3462-0111

直営牧場

スペイン

Cala, 21270 Huelva



デエサを自由に走り回る、生後2ヶ月のイベリコ豚の子豚



ハモンとインゲンのレブエルト

○材料 (4人分)

オリーブオイル 大さじ3~4
インゲン(塩茹でしたもの) . . . 100g
ハモン 2~3枚
卵 4個
塩 少量

○作り方

1. インゲンは2~3cmに切っておく。ハモンは、細かめに手でちぎる。
 2. 軽く溶いた卵に、塩とインゲンとハモンを加える。
 3. オリーブオイルを入れて熱したフライパンに卵液を流し入れて、ヘラなどで軽く混ぜながら半熟状態に仕上げる。
- ※ 好みで、かりっと焼いたパンを添えて。
※ ハモンは塩味が濃いので、塩の量は少なめに。



Receta de Jamón

生ハムを使った簡単レシピ

スペインのハモン・セラノは、室温でそのまま食べるのが最高。まして上等のハモン・イベリコなら、スライスしたものをうやうやしく味わう以外考えられません。でもちょっと手軽な価格の生ハムが手に入ったら、料理に加えてみませんか？

スペインでは、生ハムを丸ごと1本購入すると硬い角の肉が余ったり、綺麗にスライスできない切り落とし部分が出たりするので、そういうところを煮込み料理の出汁に使い、最後は骨でスープをとり、本当に余るところなく使い切ります。でも今回は、スライスのパックでも楽しんでいただける簡単料理を選んでみました。

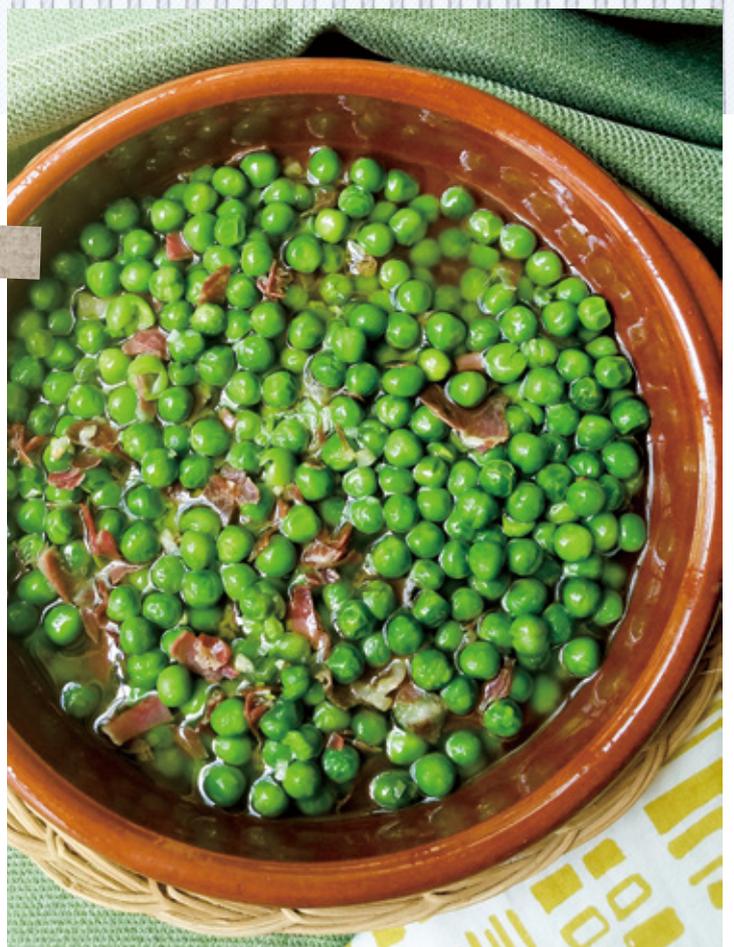
グリーンピースとハモンの煮込み

○材料 (4人分)

オリーブオイル 1/4カップ
にんにく 2片
グリーンピース 2カップ
(塩茹で・または冷凍)
ハモン 4枚
パプリカパウダー 小さじ1
熱湯 1カップ

○作り方

1. 土鍋または厚手のフライパンにオリーブオイルを入れ、みじん切りにしたにんにくを加えて熱する。泡が出てきたら、グリーンピースと細かく切ったハモンを加え、少しオリーブオイルを絡ませる。
2. パプリカを振りかけ、混ぜたらすぐ熱湯を加えて弱火で15分ほど煮込む。必要なら塩味をととのえて仕上げる。



ハモンとマッシュルームのピンチョス

○材料 (4人分)

オリーブオイル 大さじ3
にんにく(みじん切り) 1片
マッシュルーム 大4個
塩・胡椒・パセリ 適量
トマト 2個
ハモン 4枚
バゲットパン 4枚

○作り方

1. フライパンにオリーブオイルとにんにくを熱し、きれいに土を取ったマッシュルームをソテーする。軽く塩・胡椒をしてパセリをかける。
2. バゲットパンをスライスし、必要なら軽くトーストする。スライスしたトマトとハモンを載せ、最後にオイルごとソテーしたマッシュルームも載せて、ハモンで包む。楊枝を刺してできあがり。



渡辺 万里 / Mari Watanabe 大学時代にスペインと出会い、その後スペインで食文化の研究に取り組む。1989年、東京に『スペイン料理文化アカデミー』を開設しスペイン料理、スペインワインなどを指導すると同時に、テレビ出演、講演、雑誌への執筆などを通して、スペイン食文化を日本に紹介してきた。「エル・ブジ」のフェランを筆頭に、スペインのトップクラスのシェフたちとのつきあいも長い。著書は『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）、『スペインの籠から・改訂版』（現代書館）など。
academia-spain.com

ハモンを載せたアスパラガス

○材料 (4人分)

グリーンアスパラガス 8本
塩・胡椒 適量
オリーブオイル 適量
ハモン 4枚

○作り方

1. アスパラガスは洗って、硬い部分を切り取る。軽く塩・胡椒して、2本ずつまとめ、中心をハモンで巻く。
 2. オープンのトレーにアルミホイルを敷き、ハモンを巻いたアスパラガスを並べ、上からオリーブオイルを回しかける。アルミホイルで包んで閉じる。
 3. 200°Cのオーブンで、アルミホイルを閉じた状態で10分、開いてからもう10分焼く。アスパラガスに串が刺さるようになったら出す。
- ※ アスパラガスが細いときは、アルミホイルを閉じないで焼いて良い。
※ 逆に太いときは、先にさっと塩茹でしても良い。



「スペインの 老後の暮らし」

vol. **3** *Convivir*

高齢者集合住宅コンビビール

TEXTO/FOTOS = Yuji Shinoda

昼食時には、ほとんどの住民が1階の食堂に集まり一緒にテーブルを囲む。この日のメニューはスペインの典型的な家庭料理「マドリド風コシード」で、会話も弾む



Residencia Convivir
Calle Juan de la Cierva,
6, 16410 Horcajo de
Santiago, Cuenca
Tel : +34 969 12 72 36
apartamentosconvivir.com





ホテルのような正面エントランスには、老人ホームのイメージはまったくない。裏には中庭や菜園が広がり、格好の散歩道がある



上)月1回開かれる住民集會では、運営スタッフによる行事の説明があり、住民からは様々な意見や要望が寄せられる
下)パソコンルームのほか、図書室、会議室、ゲーム室、リハビリルーム、診療室など、老後の生活に必要なと思われる全ての設備が整っている



フェルナンダさん(80)は、組合員として部屋を持っているが、日頃はバルセロナに住んでいる。骨折をしたので、療養のため介護設備が整っているコンビビルで3週間だけ暮らすことにした

マドリードから南東へおよそ100km、車で約1時間。ラ・マンチャ地方の北の端の小さな村、オルカホ・デ・サントアゴの村はずれに高齢者住宅「コンビビル」はある。今までに紹介した施設同様、組合形式の施設だが、コンビビルは介護施設の認定を受けている。

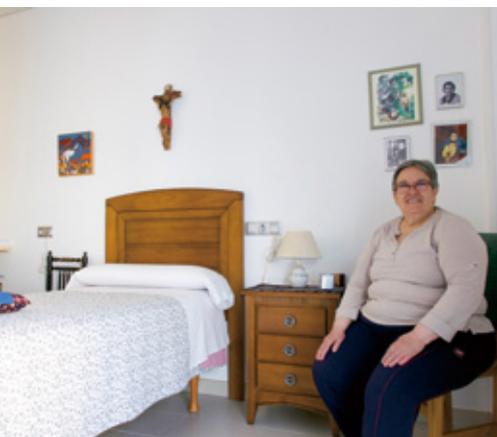
スペインには、介護認定を受けた65歳以上の人が約91万人おり(2017年末時点)、介護が必要な人のおよそ1/4が、何のサービスも受けていない。リーマン・ショック後の緊縮財政で要介護の認定も厳しくなり、公的施設の数も人手も、日本同様にまったく足りていない。

コンビビルは、前回紹介したトラベンソルをモデルに、マドリードで働いていた友人同士が集まって2016年にオープンした。

2018年に取材した時の住人は、58～89歳の89人。住居は、ワンルーム、1LDK、2LDKの3タイプ。大半は1LDKで50㎡の広さがある。入居時に、約1,170万～1,800万円を組合に納め、毎月の生活費は、3食と光熱費、水道代などが全て込みで、1世帯あたり約12万円～28万円を払う。1人暮らしか2人暮らしかと、部屋の広さによって金額は異なる。すでに要介護の人も入居しており、介護士が昼間は1人、夜間は2人常駐して、24時間見守りを続けている。月～金曜日は、毎日5時間看護師がいて対応にあたっている。

入居者の元弁護士クルス・ロルダンさん(80)は、「女性も働く時代に、娘に世話を頼むことはできない。高齢者は共に支え合って、尊厳ある余生を送る場所が必要なんです」と語る。

日本も、自分たちの手で終のすみかとなるような共同住宅を作れるよう、広範な協同組合法を早急に整備することが必要である。



ワンルームの部屋に1人で暮らす元書店員のカルメンさん(68)は、一緒に生きるという考えが気に入ってここに住むことを決めた



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)『コロンブスの夢』(新潮社)、『雇用なしで生きる』(岩波書店)などの写真を担当。

コンビビルは、畑や自然に囲まれた、鳥のさえずりが聞こえる静かな丘に建てられている

MODA ESPAÑOLA

バルセロナの モードを知る

vol.
4

伝統の織物産地

「Sabadell」から生まれた、

**違いのわかる
ナチュラルコンフォート**

TEXTO = Rei Inoue / FOTOS ©Yerse

服に求めるものは人それぞれ。

でも「快適さ」は何にも代えがたいポイントですよね。

特に今の時代はものすごいスピードで日々をこなしていかなければいけない！

Yerse(イエルセ)は時代とともに変化し「ナチュラルコンフォート」という分野で成功を遂げたバルセロナブランドです。

意外かもしれませんがバルセロナには織物の町として知られている場所が点在しています。中心部から北西へ、電車で揺られて30分。Sabadell(サバデル)という町も19世紀後半にはスペイン国内で有数の織物産地として有名になりました。

少し織物の歴史を遡ってみたいのですが、19世紀から20世紀初頭においてSabadellで最も盛んだったのは、羊毛産業。羊毛というとなぜイギリスを思い浮かべるかもしれませんね。でもスペインの羊毛も最高品質で当時から大変な需要がありました。そして羊毛の種類もイギリスと異なります。イギリスの羊毛は太く、コートなどに適しているのに対し、スペインの羊毛は細く、セーターなどのニット製品に適しています。

そんな背景の中、Yerseは1964年にニットウェアブランドとして誕生しました。創業当時の写真にもデザイン性のあるニットをまどって微笑むモデルの姿があり、とても印象的です。時代とともに女性が社会でより活躍するようになるとYerseは地元の伝統的な羊毛技術を応用し、リネンやコットンといった天然素材を織り交ぜたフルコレクションを展開するようになります。どんな季節やシーンにもフィットする、「快適さ」の追求がここから加速していきました。





2019年春夏コレクションはキューバをイメージした「Habana」がテーマ。買付けに訪れた Sabadell 本社は広いワンフロアが Showroom になっています。驚いたのは、テーマに合わせて内装をまるごと Habana の雰囲気にしてあったこと。海のリゾートを思わせるしつらえがコレクションの期待をさらに高めます。ここまでコンセプトのイメージをはっきりとバイヤーに伝えるブランドとは久しぶりに出会えました。

快適な服は長く活躍できます。そして天然素材はサステナビリティ(持続可能性)にも貢献します。

Yerse の掲げるフィロソフィーをぜひお試しください!



Yerse

BARCELONA | SINCE 1964

Yerse が表現する3つのキーワード

[Natural]

マルチに使え、驚くほど伸びのいいジャージーのジャケットをはじめ、1点1点が「気持ちいい!」と声に出したくなるナチュラル素材。

[Lively]

新しい時代にマッチした服の在り方を第一に考え、変化を恐れず前進するデザイン性。

[Sensitive]

ちょっとした部分にレースや刺繍を使った、キュンとするディテール。

ブランド設立から今年で55年。確かな服作りの経験を元に、着るたびに気持ちが高まる服を届けること。それが Yerse が誇る「快適さ」です。

Av. Diagonal, 557(Shopping Center L'illa),
08029 Barcelona
www.yerse.com

南青山 Due e Due	8/7(水) - 8/11(日)
開催のポップアップで	9/11(水) - 9/15(日)
ご覧いただけます。	10/9(水) - 10/13(日)



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



夢を追いかけて単身、スペインへ。

富山 瞳

Hitomi
Tomiyama

デポルティボ・アラベス所属

スペインリーグに所属している日本人選手は、男子だけではありません！今回、己のサッカーのさらなる可能性を信じて、3年前にスペインへ渡り、現在はビトリアのアラベスでスタメンとして活躍中の富山瞳選手に話を伺いました！

試合写真 © Fátima Ortiz



—前シーズンまで所属していたサンタ・テレサCDへの移籍を決めた時、数ある海外リーグの中からスペインを決めたきっかけは？

もともと小さい頃からヨーロッパでサッカーをやりたいという想いがありました。25歳で引退を考えた時に「行かないと将来後悔する」と思い、コネもないところから人づてにスペイン在住の女子サッカーに詳しい方を紹介してもらいました。いくつかチームのトライアウトをセッティングしてもらい、1人でスペインに行きプレーを見てもらい、その中の1つのサンタ・テレサにオファーを頂きました。

—今シーズンからは、デポルティボ・アラベスでご活躍されていますね。

サンタ・テレサは2年間所属しましたが出場機会が少なく、移籍を考えていた時にアラベスと連絡を取る機会がありました。アラベスは創部は浅いけれども1部昇格を目指していて環境も良く、契約してくれる保証はありませんでしたが、飛行機の片道切符を握りしめてトライアウトを受け、その後、正式にオファーを頂きました。また、バスク地方にも興味がありました。

—アラベスでのご自身のポジションは？ チームメイトや監督からはどのような評価を受け、また個人とチーム全体の課題は何ですか？

ポジションはボランチ(スペイン語でPivote)。全体のバランスを取り、ゲームをコントロールする役割です。今シーズンはケガが多かったのですが、それ以外はスタメンでの起用で監督、チームメイトからの信頼を感じています。個人的な課題はケガをしない体づくり。海外にきて筋肉系のケガが増えました。環境適応の難しさを実感し、今までの経験を踏まえて根本から見直している最中です。チームの課題は決定力不足。

急激に成長している スペイン女子サッカー

—日本女子サッカー選手とスペイン女子サッカー選手を比較して、それぞれのアドバンテージは何でしょうか？

スペイン人選手は一見、日本人選手と身長や体つきが変わらない人もたくさんいますが、あたりの強さや、抜いたと思っても横から足が出てくるなど、もともと持っている身体能力はスペインの方が高い選手が多いと感じます。一方で、日本人選手はスペイン人選手に比べるとよく走り、勤勉で組織力が高いと思います。

—スペインで、これまで経験した中で一番大変だったことは何ですか？

練習を2日連続で休んだことがありました。日本ではそんなことは1回もなかったし、むしろ多少体調が悪くても休みたくないタイプだったので、休んだ自分が一番びっくりしました。スペイン語で自分が思っていることを言い返せなかったり、チームメイトとコミュニケーション

ンがうまく取れなかったり、サッカーもうまくいかなかったりで、練習に行くのが怖くて、嫌でしょうがない時期でしたね。毎日が全く楽しくなく、笑うことも減って、何のためにここにいるんだろうと自問自答を繰り返していました。

—ご自身のプレイスタイルも日本にいた時よりも大きく変化しましたか？

基本的なプレイスタイルは変わっていないのですが、1対1の球際の強さだったり、サッカーの考え方の部分で適応したりと、学ぶことは多くあります。

—現在、スペインには9名の日本女子サッカー選手がいらっしゃいますね。スペインサッカー界全体も女子リーグの環境改善に努めていると聞きます。富山さんはスペインで暮らして3年が経ちましたが、当初に比べて、女子リーグの状況に変化はあったと感じられますか？

スペイン女子サッカーは私がいるこの3年間でも急激に成長しています。特に今年は、男子が普段試合を行っているスタジアムでの試合開催が多くありました。バルセロナvsアトレティコ・マドリードの試合はワンダ・メトロポリターノ(アトレティコ・マドリードの本拠地)で6万人以上を動員。先日の女王杯(女子のスペイン1を決める大会)の決勝では1万7,000人を動員し、TV中継は視聴率14.8%で160万人が決勝を生中継で観戦(最高220万人視聴。女王杯授与の瞬間)。この数字だけ見てもかなり盛り上がっているのがわかります。すでに外国人選手は各チームに多数在籍し、来シーズンより1部と2部の間に1Bというリーグも新設され、これからさらに成長が期待されます。



アルゼンチン出身の2人のチームメイトと共同生活を送る



—レアル・マドリードは女子チームを持っていませんが、これについて思うことはありますか？

正直なところ、レアル・マドリードが女子チームを持つのは時間的问题だと思います。一選手としては、こうした強豪クラブに女子チームができる女子サッカーの発展にも繋がるので、ぜひ力を入れてほしいと思っています。

—今シーズンからアラベス男子チームに乾貴士選手が入団しました。アラベス全体として、男子と女子の間で交流は多いのでしょうか。

アラベスは乾選手が所属しているトップチームの他にBチームをはじめ、各カテゴリーの下部組織が同じ場所で時間をわけて練習しています。私たち女子チームとトップチームは練習時間が被らないので基本的にほとんどグラウンドで会うことはありませんが、乾選手とはチームの企画で一緒に出演したり、家に招待してもらったりと交流しています。

—オフの日はよくどこへ行きますか？

家にいることもあります。バルにサッカーの試合を見に行ったり、お茶したり街散策をしたりします。

—ビトリアで特に好きなものは何ですか？

ビトリアの好きなどころは旧市街地の街並みです！ 古くからある建物が多く、非常に雰囲気があり、歩いているだけで楽しい気分になります。Plaza de la Virgen Blancaという街の中心にある広場がお気に入りです。バスク地方はChuletónと呼ばれる牛のTポーン・ステーキが名物で、バスクを訪れる際はぜひお勧めしたい一品です。

—スペインの他の地方で、気に入っているところはありますか？

ビトリアに住む前はバダホスというスペイン西南部のエストレマドゥーラの街に住んでいました。アンダルシアに近いので街の雰囲気も気候もビトリアとはまったく違って、夏は気温が40℃近くにもなり、雨もあまり降りません。大きな都市ではありませんが穏やかでとても住みやすかったです。ポルトガルに近く、自転車でも国境を越えられてしまうほどなので、よくポルトガルの町へも行っていましたし、バダホス市内にもポルトガル料理店が多く、スペイン料理との違いを楽しんでいました。他にはサラマンカや、トレドが気に入っています。

—地元の人やファンとの交流を通して、日本人として驚いたことはありますか？

今年アラベスの試合を観に行く機会が多いのですが、スタジアムに行く度にサポーターの雰囲気に圧倒されます。どの試合でもいつも満員で、スタジアム中に響き渡る歓声や一体感は日本ではあまり見たことがなく、何度行ってもその光景に感動します。この前バルで知り合った70歳くらいのおじいちゃんは、アラベスをもう58年も応援していると言っていました。また地元に住んでいるチームメイトは親がアラベスのファンだから、物心ついた頃から試合を見て応援しているようで、サッカーが、応援しているチームがその人の人生のもの、一緒に歩んできた相棒のようなものなんだと感じました。とにかく地元愛が強く、アラベスに関わらずどのチームも地元に着してきます。日本にもそうしたチームが増えていけばいいと思います。

—スペインサッカー界に憧れて、スペイン語を学ぶ日本人にアドバイスをお願いします。

失敗を恐れないこと。スペイン語を話すとき、

間違えていたらどうしようとか、恥ずかしいとか色々あると思います。私も最初そうでしたし、アクセントを間違えるよく笑われました。でも実際には“Yo comer”でも通じるし、スペイン人は私たちに完璧なんて求めていないし、必死に伝えれば理解しようとしてくれます。もちろん完璧に越したことはないし、テストではちゃんと答えないとマルはもらえないけれど、大事なのは相手に伝わること。相手に伝われば、文法などを間違えていてもオッケーだと私は思っています。またスペイン語には日本語にはないサッカー用語もたくさんあります。例えば、日本では1人の選手がボールを持って動かすことをドリブルと言いますが、スペインではただボールを運ぶドリブルと相手を抜くドリブルで言い方が違います。動画サイトでスペイン語解説付きの試合のビデオを見たり、サッカー記事をスペイン語で読んだりするのも面白いでしょう。

—将来的には、日本に戻る予定はありますか？ あるいは、スペインに長く住みたいですか？

将来は日本に戻って、スペインでの経験を活かせるような仕事ができればいいなと思っています。それがいつになるかはわかりませんが、今は目の前にあることを一生懸命やり、その積み重ねの先に見えてくると思っています！

ありがとうございました！ 進化していくスペイン女子サッカーリーグ。来季1Bに昇格するアラベスで、これからも頑張ってください！

インタビュー：acueducto編集部

富山 瞳 / Hitomi Tomiyama

1990年生まれ。4歳からサッカーを始める。関東学園大学卒業後、スフィーダ世田谷FC、大和シルフィードを経て、2016年から当時スペイン女子1部のサンタ・テレサCDへ移籍。現在、来季に1Bに昇格が決まっているデポルティボ・アラベスに所属。

公式ブログ：ameblo.jp/tomilog103/



Ecologismo y medio ambiente en España

スペインにおける環境保護活動と自然環境

texto = Marta Soler Alemany

Los primeros grupos ecologistas españoles que promovieron la defensa de la naturaleza y la preservación del medio ambiente aparecen en los años 70. Concretamente, a partir de 1978, con la llegada de la democracia, se forman los primeros partidos que defienden la política medio ambiental como una política pública más. Por ejemplo, el partido de Los Verdes. Uno de los hechos más relevantes en ese momento fue la oposición por parte de partidos y grupos ecologistas al Plan Energético Nacional (PEN) que preveía la instalación de varias centrales nucleares.

Actualmente, existen seis centrales nucleares en funcionamiento (Minetad, 2018). Según el Instituto Nacional de Estadística (2015), se generan más de 1.000 toneladas de residuos peligrosos al año provenientes de la industria, y se recogen unos 400 kg de residuos por habitante. Sin embargo, la concienciación sobre los peligros del cambio climático y la importancia del reciclaje ha ido aumentando. Como iniciativa relevante, son ya muchas las tiendas y supermercados que cobran por las bolsas de plástico y, cada vez más personas utilizan bolsas ecológicas.

自然環境保全を促進するため、スペインで最初に環境保護活動家の団体が現れたのは1970年代になってからです。正確には、この国に民主主義が到来した1978年以降で、公共政策の一環として環境保護政策を訴える初の政党が形成され始めました。例えば、緑の党 (Los Verdes) がその1つです。また、この時期の最も目立った動きとしては、自然環境保護の政党と団体が、国家エネルギー団体 PEN (Plan Energético Nacional) に対して、原発建設計画の反対運動を起こしたことが挙げられます。

2018年度のエネルギー観光省、デジタルアジェンダ (Ministerio de Energía, Turismo y Agenda Digital) の調査によると、現在スペイン国内で稼働している原子力発電所は6ヶ所あります。また2015年度のスペイン国立統計局 (Instituto Nacional de Estadística) の調査によると、年間1,000tもの産業廃棄物が排出され、国民1人当たり400kgものゴミが棄てられているそうです。とはいえ、地球温暖化への懸念やリサイクルの重要性への関心が高まってきているのも事実で、多くのスーパーマーケットでレジ袋が有料化され、エコバッグを使用する人も増えています。



Según el informe Global Status Renewables 2018, España es uno de los países con más capacidad renovable instalada teniendo por delante a China, EEUU, Alemania o Japón. La electricidad que se produce a través de las energías renovables, viene principalmente de las hidroeléctricas y eólicas. De hecho, hay numerosos parques eólicos instalados por todo el país como el Parque de La Fuensanta en Albacete o La Plata en Toledo.

Sin embargo, el consumo de las energías renovables en España está todavía por debajo del 30% defendido, como objetivo a largo plazo, por el Parlamento Europeo. Además, en los últimos años, a pesar de ser el país con más sol de Europa, no ha habido un crecimiento significativo de la energía solar fotovoltaica como sí ha sucedido a nivel europeo y mundial. Asimismo, los presupuestos destinados a políticas medio ambientales han disminuido desde 2009. Todo ello ha sido muy criticado por los ecologistas.

Por otro lado, existen 15 parques nacionales como el de Aigüestortes y Lago de Sant Maurici y, España es uno de los países del mundo con mayor número de reservas de la biosfera reconocidas por la UNESCO. Son casi unas 50, en las que se incluyen Menorca, Doñana, Urdaibai o Gran Canaria. Se trata de auténticas joyas, tanto por sus ricos ecosistemas como únicos paisajes. Para los amantes de la naturaleza, vale la pena visitarlas y darse cuenta de la gran importancia de su preservación y cuidado.

En esta misma línea, se está impulsado el turismo rural en contraste con el de masas y, cada vez hay más gente que opta por disfrutar de este tipo de turismo ecológico. Se realiza en espacios naturales lejos de la ciudad y normalmente en masías, cortijos, caseríos y hoteles o casas rurales. Algunas de las recomendaciones para disfrutar de un mayor contacto con la naturaleza son Muxía, Lastres, Valldemosa, Vielha o Grazalema, entre muchas otras.

En definitiva, en España se han conseguido cambios importantes respecto a la preservación del medio ambiente gracias, en gran parte, al papel del ecologismo, pero queda mucho camino por hacer.

2018年度の自然エネルギー世界白書によると、スペインは中国、アメリカ、ドイツ、日本に続いて、再生資源の可能性を秘めた国となっています。再生可能エネルギーによる電力の生産は、主に水力発電や風量発電によって行われています。実際に、アルバセーテのラ・フエンサンタ公園やトレドのラ・プラタ公園など、スペイン各地の数多くの公園に風力発電が導入されています。

しかしながら、スペインにおける再生可能エネルギーの消費率はまだ30%以下で、今後の欧州議会での長期的なテーマとなるでしょう。さらに、スペインはヨーロッパで日照時間が最も長い国でありながら、近年では欧州・世界各国の水準に匹敵するほど著しい太陽光発電の利用増加は見られません。また2009年以降、環境保護政策の予算は削減されており、環境保護活動家たちから厳しく批判されています。

一方で国内にはアイグエストルタス・イ・エスタン・デ・サン・マウリシ国立公園など15の国立公園があり、スペインはユネスコに登録されている生物圏保護区を最も多く持つ世界有数国の1つでもあります。保護区の数はおおよそ50にもものぼり、メノルカ島、ドニャーナ国立公園、ウルダイバイ、グラン・カナリア島なども含まれます。その唯一無二の景色と自然形態は真の宝物といえるでしょう。自然を愛する者はこれらの地をぜひ訪れるべきで、そこで環境を保護することの重要性に気づかされます。

また近年、大衆向け観光旅行とは対照的に、田舎旅が流行り出しています。この種のエコツーリズムを選択し、楽しむ人たちがどんどん増えているのです。こうした田舎旅では、都会から離れた自然環境、つまり農家や農園、小集落、田舎の宿や別荘などに滞在します。豊かな自然にたっぷり触れたい場合は、数ある中でもムシーア、ラストレス、バルデモーサ、ビエーリャやグラサレマなどが特におすすめです。

結論として、スペインでは環境保護活動が大いに貢献し、自然環境保護を尊重する重要な変化が興りつつも、未だ多くの課題を残しているといえるでしょう。



Marta Soler Alemany / マルタ・ソレル・アレマニー
バレアレス諸島のメノルカ島出身。社会学者。アメリカと中国に滞在経験があり、日本へは2014年、早稲田大学国際研究科にて博士号を取得するため来日。趣味は物書き、映画鑑賞、乗馬、語学、海水浴。スペイン語教室ADELANTEでも講師を務める。



A.Kさん
(10代)

都市: マラガ (スペイン)
期間: 2週間
学校: コレヒオ・マラビージャス



Before

周りに同調することが良しとされる学校生活の中で、自分のアイデンティティを見失いそうになりました。普段は仲の良い友人の輪などコンフォートゾーンにすることが多く、全く新しい環境で自分の可能性を広げるチャレンジがしたかったのでスペイン留学を決めました。



After

日本人学生は私だけで日本語が使えない状況でした。そこで出会った仲間の、自分の芯や考えがある生き方に好感を持ちました。外国人は親近的な印象がありますが、自ら進んで行動せずに待っていても仲良くなれません。圧倒されそうになることもありますが、自分の殻を破って積極的に行動した結果、言語や文化を超えた友情を構築することができました。留学を契機に、意見を持って周りに流されずに皆と協調する生き方を実践できるようになりました。さらに、多様な国の人と交流したことで前よりも世界が身近になり、国際情勢にも広く関心を持てるようになりました。



R.Oさん
(20代)

都市: アンティグア (グアテマラ)
期間: 4週間
学校: ドンキホーテ・アンティグア校



Before

留学前は、道端で外国人の観光客や困っている人を見ても、簡単に道案内をすることで終わっていました。



After

帰国後、バイト先のゲストハウスにインドネシアの人が来てくれて、駅まで同行しました。留学中に参加したツアーである人が「どこから来たの? なんでスペイン語を話せるの? 何をしているの?」など、たくさん質問をしてくれて会話が弾んだこと、僕に話かけてくれたことがとても嬉しかったことを思い出し、道中、なぜ日本に来たのか、なぜ興味を持ったのか、どの都市が好きかなど質問しました。道案内の途中でお互いのことを話したのですが、そういう限られた時間でどんなことを話せば良いのか、周りに日本人がいない環境に身を置いたことで、自分から話しかける力がつきました。



スペイン・中南米への留学は

スペイン留学.jp

留学 Before & After

スペイン語圏で暮らして、

スペイン語圏に留学すると価値観が変わる? スペイン留学.jpを利用してスペイン・中南米へ留学した7名にお話を聞きました!



Y.Rさん
(20代)

都市: バレンシア (スペイン)
期間: 27週間
学校: エスパニョレ IH バレンシア



Before

基本的に何事にも消極的でネガティブでした。周りの人がやっているから自分もやるというのがほとんどでした。また、街中で困っている人がいたり、電車の中でお年寄りの方が立っていたりするときに、「今ちょっと急いでるしな」とか「自分がしても迷惑じゃないかな」とか考えてしまい、手を差し伸べたり席を譲ったりできませんでした。



After

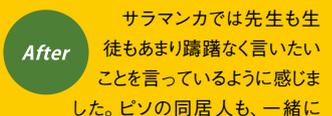
自分の意思や考えで行動することが多くなりました。周りの目を気にせず思ったことをやり通すことの大切さに気づきました。困っている人がいたときに自発的に動いて行動できるようになったので、そういう自分をすごく誇らしく思います。また留学後は考えもポジティブになり、気持ちもすごく楽になりました。スペインのお店の対応を見た後だと、日本はなんてきちりした国なんだと思ひ、ちょっとしたミスなども全然構わず許せるようになった気がします。例えば、スペインではファーストフード店でも非常に時間がかかったりします。このスペイン流に慣れるとすごく寛容になれると思います。

ネガティブな不安や心配がなくなり、ポジティブ思考で積極的に行動できるようになりました。



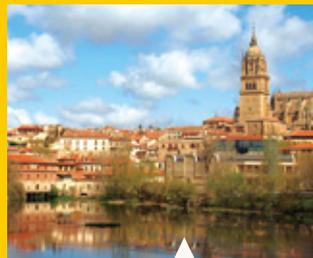
E.Aさん
(30代)

都市: サラマンカ (スペイン)
期間: 1週間
学校: ドンキホーテ・サラマンカ校



Before

留学前は、自己紹介が苦手な「Me gusta」の後がなかなか続けられず、無難な話をしていました。この話をしたら変な人と思われるかなと心配したり、人にどう思われるか気にしすぎたりしていたのだと思います。



After

サラマンカでは先生も生徒もあまり躊躇なく言いたいことを言っているように感じました。ピソの同居人も、一緒に出かけようと誘ってきたのに「用事があるから」と言って帰るなど、最初はとまどいましたが、良いことであれ悪いことであれその人の立ち位置をはっきりさせてくれると、受け取る側は楽な気持ちになるのだと実感しました。ある授業で、外食する人がいかに無知かを延々と語る人がいて、いい加減うんざりし、「私はスペインで外食したいことに変わりはないしこの話題に興味がないので、違う話をしましょう」と提案しました。拍子抜けするほどあっさり受け入れられたので、本当に我慢することはないのだと感じました。と同時に、言われた方は全く気にしていないし、波風を立てないように自分の意見を隠したり、評価を気にして周囲に合わせている日本の風潮は健全ではないな、と感じるようになりました。それ以来、自分の意見を躊躇なく言えるようになってきたと思います。

留学前後で一番心境の面で変わったのは、人の評価をあまり気にしなくなった、人からどう思われようとかあまり気にならなくなった点だと思います。



M.Sさん
(40代)

都市:バレンシア(スペイン)
期間:2週間
学校:エスパニョレ IH バレンシア



Before

もともと話すのは好きな方でしたが、頭のどこかで間違えないように話さないといけないと思っていて、時間がかかっていました。また、話したいことがあってもうまくスペイン語で表現できず諦めていることもあり。意見を言うときも、「こんな意見でいいのかな」と自信が持てないことが多かったです。

After

留学中はとにかく自分の意見を言う機会が多く、最初は自分の頭の中では意見や考えがあっても、いかにそれを口で表現することに慣れていないかを感じました。そして、人の意見を聞いて、それに対して自分の意見を言うスピードも必要だと実感。それからは、間違えることは気にしないで、思ったことはとりあえず口に出して言うことと、諦めずに話すことを心がけるようになりました。ホストマザーは話すのが好きな人だったので、いろいろなことを話しました。話が盛り上がるとうるさく早口になって、スペイン語のスピードに慣れるいい経験にもなりました(笑)。



スペイン語を聞くこと、話すことに慣れました。



S.Kさん
(60代)

都市:サラマンカ(スペイン)
期間:4週間
学校:ドンキホーテ・サラマンカ校



Before

高齢、かつ初めての留学だったので諸外国の生徒と一緒に勉強ができるかどうか不安でした。街で外国人を見かけた時は話したい気持ちはあるけれども、なかなか話しかけることが出来ませんでした。電車で外国人を見かけてもなるべく目を合わせないようにしていました。恥ずかしいという気持ちが先に立っていました。

After

帰国後、街で外国人に話しかけることに抵抗感がなくなりました。スペイン語が上手に話せなくても相手の目を見ながら会話できるようになり、恥ずかしさもなくなりました。これは留学先で誰とでも積極的に話すことができるようになったからだと思います。帰国後は、留学中よりも外国人と話す機会も減りましたが、ますますスペイン語に興味を持ち、もっと勉強したいと思うようになりました。そして引き続きスペイン語の勉強を続けたおかげで、語学力は留学中よりもさらにアップしていると感じます。



外国人と話すことに恥ずかしさや抵抗感がなくなり、もっと勉強したいと思いました。

私は変わりました！

さあ、次はあなたの番です♪

現地で体験した異文化交流は、皆さんの帰国後の暮らしにどんな変化をもたらしたでしょうか？



N.Kさん
(50代)

都市:セビーリャ(スペイン)
期間:2週間
学校:クリック IH セビーリャ



Before

海外では思わぬこと・アクシデントが起きることがあります。その時にどうすれば良いか、どう対応するか、わからずに固まってしまったこともあり。また、

After

想像していないこと、ハプニングが起こるのが海外(特にスペイン語圏!)です。今回の留学も手配していたホテルが工事中で宿泊の1日前にさざっとメールが届いただけでした。今回は初めてではなくスペインにも何度か旅行していたので、スペイン人の性格や国民性は私なりに理解していたので対応することができました。毎日授業に出席することはもちろん、留学中は学校がやっているアクティビティに参加することをおすすめします。現地スペイン人から街の歴史や観光名所について詳しく聞くことができるので、本やインターネットに載っていない細かい歴史やうんちくを知ることができました。



夏休みスペイン留学 応援キャンペーン



スペイン語圏に留学した人は、国境を超えた出会いを通して、豊かな価値観と自信をつけて帰国します。これは現地で暮らしてみないとわかりません。あなたも留学先で、今までにない経験をしてみませんか。年齢は関係ありません！今年の夏休みにスペイン留学.jpで申込すると、おトクに留学できるキャンペーン実施中です！対象の学校には日本人スタッフが常駐しているので安心♪

対象 2019年8月1日～9月30日に現地に2週間以上滞在する方

A. バレンシア

学校:エスパニョレ IH バレンシア

特典 いずれかのアクティビティ1回無料参加:

- セーリング(40€)*9/13まで
- 土曜日の日帰り遠足(30€)
- パエリアパーティー(20€)

B. サン・セバスティアン

学校:ラクンサ

特典 登録料・宿泊手配料が無料(各先着2名様)

- (2~3週間の留学)コース登録料(60€)無料
- (4週間以上の留学)コース登録料(60€)無料 宿泊手配料(50€)無料

資料請求/お問い合わせ

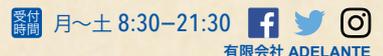
5都市にご相談窓口

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
月~土 8:30-21:30



有限会社 ADELANTE

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。

España

スペインにある91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。

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。

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く、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

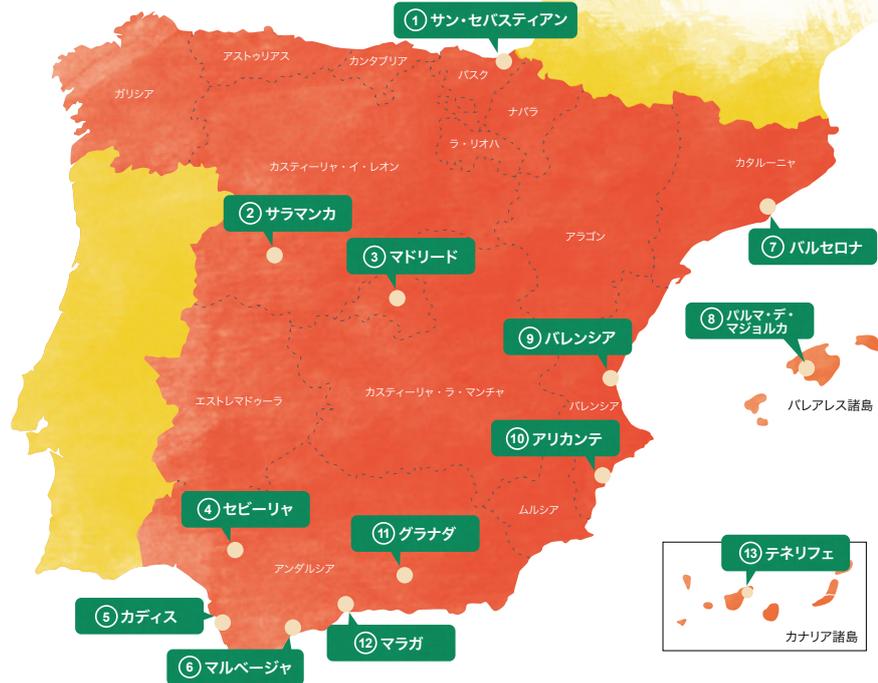
コスタ・デル・ソルの中心地として有名なリゾート地。ピカソの出身地としても有名で、街にはピカソの生家や美術館もあります。国際空港があり、便利なアクセスも魅力。

⑨ バレンシア Valencia

「火祭り」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く、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23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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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ventウ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。

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的要素と20世紀以降のアメリカ的要素が多く見られます。

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。

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。

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。



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TTSレートに基づいて換算します。

出発





スタッフは全員留学経験者
入学手続き0円で代行!

スペイン留学.jp

都市、学校・コース、滞在方法、
費用、学生ビザ、ワーホリビザ
準備方法等を詳しく
ご説明いたします!



参加者プレゼント★

スペイン留学.jp
オリジナルグッズプレゼント!

スペイン・中南米 留学セミナー

大阪



2019年 7月19日(金) 14:30~

8月2日(金) 14:30~

8月24日(土) 9:30~

9月7日(土) 9:30~

9月27日(金) 14:30~

※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。

左の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。

📍 **スペイン語教室ADELANTE 大阪校**
〒530-0001
大阪市北区梅田2-5-8 千代田ビル西別館2F

いつかスペイン語圏に留学してみたいな〜
というあなたへ! お気軽にご参加下さい!

お問合せ
はこちら

🌐 www.spainryugaku.jp ✉ info@spainryugaku.jp

☎ 06-6346-5554 (大阪本社) 📱 📧

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



スタッフは全員留学経験者
入学手続き0円で代行!

留学前の スペイン語 レッスン

スペイン留学.jp の
留学サポートを
ご利用の方限定!

回数 16回

(1レッスン50分 / 自由予約制)

期間 お申込日~4ヶ月

料金 98,496円(税込)+教材費

場所 **スペイン語教室
ADELANTE
大阪校&神戸校**
(住所・電話番号は裏表紙)

特別価格パッケージ

通常価格から **5%OFF!**

なんと **5,000円以上** オトク!!

お申込み・お問合せは
上のスペイン留学.jpへ!

京都 ティオペペ カサ エスパニヤ
Kioto Tio Pepe Casa España



スペイン各地方のビール・
ワインを取り扱っております

京都市左京区北白川久保田町
52番地 AMUZA26 101
TEL 090-1912-1263



スペイン菓子工房
ドウルセ・ミーナ
ーボールボロン、トルロン手作りの店ー

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



スペイン菓子
サン・オロ

〒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

ピアニスト下山静香とめぐるキューバ ハバナ&サンティアゴ・デ・クーバ8日間

限定25名様募集

添乗員同行

2019年11月18日(月)~25日(月) [6泊8日] 旅行代金: 548,000円 (2名様1室/エコミークラス)

★2019年は日本・キューバ修好90周年&キューバ革命から
60年!さらにキューバを愛した文豪ヘミングウェイ生誕120年!

★下山静香氏によるキューバの歴史と音楽のレクチャー&
2回のピアノコンサートをお楽しみいただけます。

★もっともキューバ的な音楽「ソン」の故郷サンティアゴ・
クーバを訪問! 革命戦争のはじまりの地としても知られる地で、
音楽と歴史に触れます!

★ヘミングウェイゆかりの地や、世界遺産のハバナ旧市街、
サン・ペドロ・デ・ラ・ロカ城ほか観光もお楽しみいただけます。

下山静香氏プロフィール

桐朋学園大学卒業。99年、文化庁派遣芸術家在外研修員としてマドリッドへ渡り、スペイン音楽研究を深める。その後、故人A.デ・ラローチャが率いるバルセロナのマシヤル音楽院にて研鑽。スペイン各地に招かれリサイタルを行う。バロックから現代まで幅広いレパートリーを擁するほか、スペイン・中南米ピアノ音楽の発掘紹介にも注力し、多くの大学やカルチャーセンターなどからレクチャー・コンサート講師に招聘されている。NHK-TV「5555」クラシック「クラシック倶楽部」などに出演。アンサンブルにも定評があり、数々の海外アーティストと共演。これまで11枚のCDをリリース、ピアニストとして国内外で活躍するかわら、執筆活動も旺盛に行う。「現代ギター」と「acueducto」で連載中、単著「規定のピアニスト」共編著「マドリッドとカステルリヤを知るための60章」、他に共著多数。訳書1冊、校訂・解説楽譜2冊。桐朋学園大学、東京大学にて非常勤講師 日本スペインピアノ音楽学会理事



【世界遺産】ハバナ旧市街(イメージ)



【世界遺産】サン・ペドロ・デ・ラ・ロカ城(イメージ)



ストリートダンス(イメージ)

詳しいパンフレットをご希望の方は 右記
宛までご連絡ください。(上記以外にも、多数の
ツアーがございます)

●音楽・美術ツアーデスク 受付:(月)~(金)9:30~17:30

☎ 0120-319-105 FAX.03-5213-8494

旅行企画・実施 郵船トラベル株式会社

〒110-8422 東京都千代田区神田神保町2-2(波多野ビル)



¡Vamos a hablar español!

スペイン語で話そう

Lección 20

比較級

más ... que, menos ... que,
tan ... como



比較級：「…は～よりも多い / 少ない」「～と同じくらい」

¡Hola! みなさん、こんにちは。今回は比較の基本を学びましょう。2つのものを比べて片方がより大きい、反対により小さい、あるいは同じくらいの大きさ……などの表現です。例文で構造を確認しましょう。

比較級 ① 「AはBよりも多い / 少ない」			
主語 + 動詞	優等比較 「más」 + 名詞 / 形容詞 + que	比較の対象	
Yo soy	más alto que	tú.	私は君より背が高い。
Él tiene	más libros que	ella.	彼は彼女より多くの本を持っている。
主語 + 動詞	劣等比較 「menos」 + 名詞 / 形容詞 + que	比較の対象	
Yo soy	menos alto que	tú.	私は君より背が低い。
Él tiene	menos libros que	ella.	彼は彼女より持っている本が少ない。
例) Pablo es más estudioso que Luis.		パブロはルイスよりも勉強熱心だ。	
Yo como más pasteles que mi hermano.		私は兄よりも多くのケーキを食べる。	
Paula tiene menos muñecas que tú.		パウラは君より持っている人形が少ない。	

比較級の不規則変化

いくつかの重要な形容詞の比較級は不規則変化をします。これらは「más」を前につける代わりに、単語そのものの形が変わります。どれも日常でよく使われる形容詞なので覚えましょう。

	比較級
bien(良い)	mejor
mal(悪い)	peor
viejo(古い)	mayor
joven(若い)	menor
grande(年上の)	mayor
pequeño(年下の)	menor

例) La computadora es mejor que la televisión.
コンピューターはテレビよりも優れている。
Mi abuelo es mayor que tu abuela.
僕の祖父は君の祖母より年上です。
La economía está peor que el año pasado.
昨年よりも経済は悪化している。

比較級 ② 「AはBと同じくらいだ」			
主語 + 動詞	同等比較 「tan」 + 名詞 / 形容詞 + como	比較の対象	
Yo corro	tan rápido como	tú.	私は君と同じくらい速く走る。
例) Este libro es tan difícil como aquel libro.		この本はあの本と同じくらい難しい。	

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

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!

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

使えるスペイン語を学ぼう

Español práctico vol.14

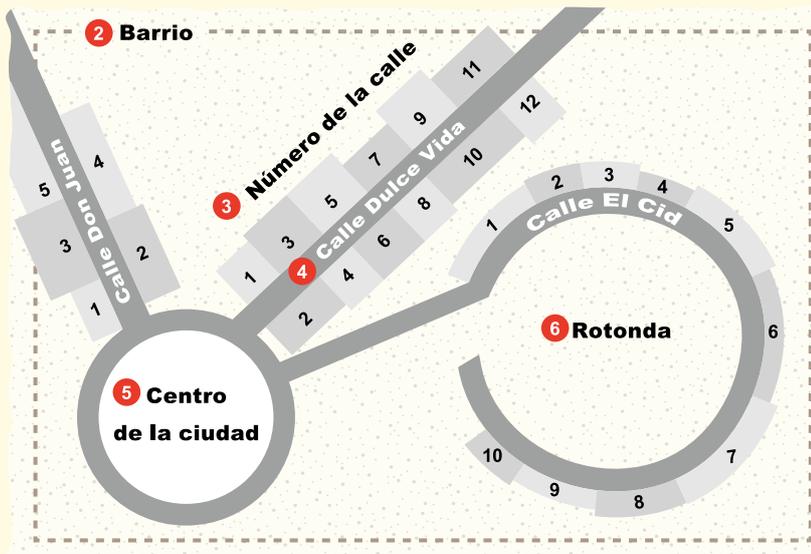
旅行や留学で使える実践的なスペイン語を学ぶコーナー。
第14回では知っておくと便利！スペインの住所の表記（通り名、番地、階）の仕組みを学びましょう。



住所の表記

目的地や宛先を間違えないようにするためにも、スペインの住所の表記法を学ぶことはとても重要。特に、番地や建物の階のナンバリングの仕組みを学んでおきましょう。この知識は旅行中や現地生活で必ず役に立ちます。

1 Plano de la ciudad



★ 番地のナンバリングの仕組み

スペインでは街の中心部から遠くに向かって番地が1から順に振られていきます。直線的な通りでは、番地は通りを挟んで奇数と偶数とで分かります。円形の通りでは、街の中心部に近い順から時計回りに番号が振られていきます。

- 1 市街図
- 2 地区
- 3 番地
- 4 通り
- ※一般的な通りは「Calle+ 固有名詞(通り名)」と書きますが、大通りや歴史的な街道は「Avenida」「Paseo」と書かれていることもあります。
- 5 街の中心部
- ※旧市街(歴史地区) = 「Centro histórico」
新市街(オフィス街) = 「Centro financiero」
- 6 円形の場所 ※広場や道路など
- 7 住所

7 Dirección

① **Carlos García González**
 ② Calle Dulce Vida, ③ 7, ④ 3^o-B
 ⑤ 28019, ⑥ Madrid

★ 住所の書き方

スペインの住所は以下の順に書きます。①名前(世帯主、店名など)②通り名(CalleまたはC/と頭につける)③番地④階⑤郵便番号⑥都市名・州名⑦国名(スペイン国内では省略)

★ 建物の階の表記

スペインと日本では階の数え方が異なります。日本の「1階」=スペインの「地上階 planta baja」。日本の「2階」=スペインの「1階 primer piso」、記号は「1^o」例) 3^o-B 「3階のB室」(日本の感覚では4階) 3^oizda 「3階の左側の部屋」 3^odcha 「3階の右側の部屋」

vocabulario

街中の主要な施設の単語を学びましょう。

ayuntamiento	市役所	oficina de turismo	観光案内所	acuario	水族館	estación	駅
plaza	広場	oficina de correos	郵便局	hospital	病院	farmacia	薬局
cafetería	カフェテリア	comisaría de policía	警察署	mercado	市場	museo	美術館
restaurante	レストラン	parque zoológico	動物園	supermercado	スーパー	cine	映画館
hotel	ホテル	jardín botánico	植物園	quiosco	小型売店	estadio	スタジアム



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、カディス、マラガで語学留学

- 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



今号から接続法の用法を扱います。中級レベルの学習者からも多くの質問が寄せられるテーマの1つです。まず、「接続法」という用語ですが、これはスペイン語の“modo subjuntivo”の訳です。“subjuntivo”は「接続の、従属の」といった意味です。接続法はそもそも従属文に使われるところからきているのです。ただし、これはスペイン語の祖先であるラテン語での話であって、スペイン語では従属文でのみ使うということではありません。ですから、学習者は「接続法」という用語にあまりとらわれない方がよいでしょう。一方、“modo”は「法」と訳されていますが、これだとわかりにくいのも無理ありません。“Modo”はスペイン語で「方法、様式」などの意味なのですが、「ムード、モード」と言うイメージが湧きやすいかもしれません。「私は今、仕事モードだ」などと言う時の「モード」です。要するに「法」とは、話者が述べていることに対する「心的態度」を表現したものです。

直説法と接続法を以下のように整理してみましょう。

- ・直説法(modus indicativo): 叙事法, 客観的, 事実, リアル
例) **Sabemos que tú estudias mucho.**
- ・接続法(modus subjuntivo): 叙想法, 主観的, 非事実, イマジネーション
例) **Queremos que tú estudies mucho.**

本号では名詞節を扱いますが、網羅的に説明するのではなく、初級段階ではあまり触れられないいくつかのトピックを取り上げます。

まず、接続法使用の代表的な構文として「動詞 + que + 接続法」があります。

Espero que Juan venga hoy.
ファンが今日来ることを期待する。

Esperarの他に、同じ構文をとる動詞はquerer, desear, mandar, pedir, permitir, prohibirなど多数あります。ところで、動詞の中にはque以下に直説法と接続法の両方の可能性を持つものがあります。例えば、decirやescribirといった伝達の動詞は、通常は直説法を取りますが、「命令」の意味で使用されることがあり、この場合は接続法を取ります。

Tus compañeros dicen que tú nunca llegas tarde a clase.
クラスメートは君が決して遅刻しないとやっている。

¡Ya te he dicho mil veces que no llegues tarde a clase!
授業に遅刻しないようにと千回言ったでしょう！

「信念」や「疑い」の動詞において「信じる、疑わない」の意味だと直説法で、反対に「信じない、疑う」ならば接続法が来ます。

Creo que viene Carmen.
カルメンは来ると思う。

No creo que venga Carmen.
カルメンが来るとは思わない。

初級段階ではこのように「creer + 直説法」、「no creer + 接続法」と習っているかもしれませんが、現実はまだ少し複雑です。

¿Pero, no crees que estoy enfadada contigo?
で、私が怒っているとは思わないの？

¿No crees...?は、「...と思わないの?」ですが、この例文では単に質問をしているのではなく、「...ということを理解してよ」と主張を反語的に表現して

いると言えます。つまり、「私、あんたのこと怒ってるんだからね」というわけです。そこで直説法がより適しているわけです。

直説法は事実を表現し、接続法は事実でないことを表す、と理解している学習者は多いでしょう。しかし、実際には事実であっても接続法になることがよくあります。例えば、感情の表現です。

Me alegro de que se haya recuperado usted tan pronto.
あなたがこんなに早く回復されて嬉しい。

この例では「病気から快復した」のは事実なのですが、接続法でないと間違いになります。これは快復したという事実を伝えたいのではなく、焦点はむしろ「私は嬉しい」にあるからだと考えられます。つまり、接続法は「判断を保留」する形式、「事実であるという主張をしない」形式なのです。

次の評価の表現ではどうでしょうか。

Es muy bueno que desde niña hayas comido verduras variadas a diario.
君が子どもの頃から毎日いろんな野菜を食べてきたのは、とてもよいことだ。

この例では、「君が毎日いろんな野菜を食べてきた」ことは事実であるけども、話者の主張の力点はそれが「とてもよいことだ」の方にあります。

続いて、名詞修飾節のel hecho de que「～ということ」という句を見てみましょう。

Muchos japoneses no saben el hecho de que el español se habla en más de 20 países.
多くの日本人はスペイン語が20ヶ国以上で話されていることを知らない。

Hechoという名詞自体が「事実」という意味ですので、直説法が使われて当然だと思われるかもしれませんが、実際には接続法が来る場合もあります。

El hecho de que el español se hable en más de 20 países me ha motivado mucho a estudiarlo.
20ヶ国以上でスペイン語が話されているという事実は、僕がそれを勉強するモチベーションとなった。

この例文ではなぜ接続法が使われているのでしょうか。そのカギは情報構造にあります。この例文で伝えたいことは、「スペイン語が多くの国で話されている」という事実ではありません。これはもちろん事実には違いないのですが、むしろ「そのことが私にモチベーションを与えた」いう方に力点があります。そこで、el hecho de que以下に接続法を使うことによってその主張をやわらげ、後半部分(それがモチベーションになったこと)をより際立たせるということなのです。

接続法の用法は複雑ですが、たいへん興味深いテーマです。多くの優れた研究がありますので関心がある方は当たってみましょう。



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』(共著、同学社)などがある。

ビジネス スペイン語

NIVEL 中級(B2)以上

Vol.19

ここ最近、米国・中国間の貿易戦争が激しさを増し、そのあおりで他の工業国は自国の生産や貿易に大きな影響を被りながらも、ひたすらその行く末を見守るばかり。今回は、この通商問題に関わる表現と用語を学びましょう。

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。



✔ いつもの通りキーとなる用語をしっかりと覚えましょう

ejemplo 1

América Latina ha demostrado en una época una dinámica de firmar **tratados de libre comercio con carácter bilateral o multilateral** a fin de activar la economía regional, tratando de abolir **políticas de comercio proteccionistas** o eliminar **barreras arancelarias** para así **agrandar la dimensión de intercambios comerciales**.

ラテンアメリカでは一時期、2国間や多国間の自由貿易協定の締結が盛んに行われていたが、その目的は域内経済活性化のため、貿易保護主義政策の撤廃や関税障壁の排除による貿易取引の規模拡大を図ることだった。

ejemplo 2

No se prevé ningún indicio de que **la guerra comercial** entre EEUU y China en torno a aranceles de importación, **propiedad intelectual** o **injustas subvenciones gubernamentales** otorgadas a las empresas chinas, se llegue a su fin, siendo una **situación bastante preocupante** que provoca la desaceleración o la crisis de la economía mundial.

米国と中国間の輸入関税、知的財産権、中国企業への不公正な政府補助金をめぐる貿易戦争が終結する兆しが全くなく、世界経済が減速と危機に追い込まれる懸念が濃厚になってきた。

ejemplo 3

Al final **los consumidores acabarán pagando más** con **la subida de aranceles por la represalia** de ambas potencias económicas que **repercute en los precios de venta**, por lo que se considera que **la posible abstención de compra** o la disminución de demanda no resulte más que **negativa al interés de los dos países**.

両経済大国の報復的関税アップは売価に跳ね返り、あげくには消費者の負担増となって、買い控えや需要減少の発生で、結果的に双方の国益にマイナスとなるだけとみられている。

ejemplo 4

Si se intensifican **las disputas comerciales** a nivel mundial **debido a la medida amenazante** de incrementar los aranceles, se teme que **se convierta disruptivo el sistema de cadenas de suministro globales** implementado hasta la fecha en base al libre comercio.

関税アップを脅迫手段にした世界的な貿易紛争が激化すると、自由貿易をベースに今日まで構築されたグローバルなサプライ・チェーン・システムが崩壊する恐れがある。

ejemplo 5

Ya que **los más recientes problemas comerciales** no sólo **proviene de factores económicos**, sino también **de propósitos altamente políticos** en el fondo, **causan su inmenso impacto negativo** en los mercados financieros y de valores del mundo.

直近の通商問題には経済的な要因はもちろんあるが、かなり政治的な思惑も基底にあり、世界の金融・株式市場に甚大な悪影響を及ぼしている。

日本語・スペイン語で似通った内容の記事を読み比べると、専門用語の習得が高まります。

ejemplo 1

- 1 tratados de libre comercio con carácter bilateral y multilateral : bi-(2つの), multi-(多くの)ともに接頭辞, さらにその上には archi-(大、非常に多い)がある
- 2 políticas de comercio proteccionistas : proteccionista は「保護貿易主義の」という意味
- 3 barreras arancelarias : 非関税障壁は「barreras no arancelarias」, 特惠関税は「arancel preferencial」
- 4 la dimensión de intercambios comerciales : 貿易取引の大きさ, dimensión は「magnitud」, 「tamaño」と同義

ejemplo 2

- 1 la guerra comercial : 貿易戦争のことだが, 貿易紛争は「conflicto comercial」
- 2 propiedad intelectual : 「propiedad industrial」は「工業所有権」。「propiedades」と単独で複数形の場合は「不動産」を意味する
- 3 injustas subvenciones gubernamentales : subvenciones の同義語は「subsídios」
- 4 situación bastante preocupante : 直訳では「相当心配な状況」という意味

ejemplo 3

- 1 los consumidores acabarán pagando más : 消費者が余計に払ってしまうことになる
- 2 la subida de aranceles por represalia : 報復による関税アップ, 「aranceles de represalia」とも
- 3 repercute en precios de venta : 販売価格に転嫁される
- 4 la posible abstención de compra : 起こり得る買い控え

ejemplo 4

- 1 las disputas comerciales : 貿易紛争, disputa は係争のこと
- 2 debido a la medida amenazante : 脅迫的手段, 措置のため
- 3 se convierta disruptivo : 破壊的になる
- 4 el sistema de cadenas de suministro globales : 世界規模の部材・中間財供給の仕組みのこと

ejemplo 5

- 1 los más recientes problemas comerciales : つい最近の通商問題
- 2 provienen de factores económicos : 経済的要因から由来する
- 3 propósitos altamente políticos : 高度な政治的意図
- 4 causan su inmenso impacto negativo : 多大なマイナスインパクト(悪影響)を引き起こしている

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】

計6講座(各90分)
定員: 4~5名の少人数クラス
(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
大阪校 | 神戸校





スペイン語のユニークな慣用表現をご紹介します。今回は Entrenador (監督、コーチ) が主役です。良いプレーヤーがいても、指導役がしっかりしていないと試合はうまく運びませんね!

Dar cancha a la cantera



Confiar en las viejas glorias



Dar cancha a la cantera

若手に出場機会を与える

dar cancha a...は「〜に機会を与える」という熟語。canteraは元の意味は採石場だが、スポーツ用語では若手養成所のことを意味する。
Tenemos muchas solicitudes para nuestra academia de balonmano porque el entrenador da cancha a la cantera.
監督が若手に試合の出場機会を与えてくれるので、私たちのハンドボールスクールには、たくさんの入団申し込みがある。

Confiar en las viejas glorias

過去の栄光にすぎる

つまり、全盛期をすぎた選手の威光に頼りすぎていること。
Al poco tiempo de empezar la liga, la mitad de los jugadores están lesionados porque el entrenador sólo confía en las viejas glorias.
リーグ開幕直後、半数の選手が負傷してしまったのは、監督が過去の栄光にしがみついてばかりいるからだ。

Practicar el juego limpio



Ganar a toda costa



Practicar el juego limpio

フェアプレーを実践する

ルールを違反せず、クリーンなスポーツを心がけること。
Hoy, lo primero que nos ha dicho el nuevo entrenador del equipo de baloncesto es: "Practicad siempre el juego limpio".
今日、バスケットボールチームの新しい監督が私たちに告げたのは「常にフェアプレーを実践しなさい」だった。

Ganar a toda costa

勝つための手段を選ばない

a toda costaは「何を犠牲にしても」。試合に勝つためには、反則などの汚いプレーも辞さないこと。
El entrenador del equipo siempre está en los juzgados porque su filosofía es ganar a toda costa.
チームの監督は、いつも裁判にかけられている。彼のスポーツ哲学は「どんな手を使ってでも勝つ」だからだ。

Saber jugárselo todo a una carta



Tener falta de reflejos



Saber jugárselo todo a una carta

その時の可能性に全てを賭けて勝負できる

試合の状況に応じて、リスクを取るべきか、安全に行くべきか、などの確かな判断ができること。臨機応変に最善の指示ができること。
La entrenadora supo jugárselo todo a una carta al reforzar el ataque en los últimos minutos del partido. Vencimos por 5 a 4.
試合最後の数分で攻撃を強化する監督の大胆な判断で、5対4で勝利した。

Tener falta de reflejos

反射神経が鈍い

状況に応じてその時に必要な判断・指示ができないこと。
La entrenadora tuvo falta de reflejos y no reforzó la defensa. Perdimos el partido por goleada.
監督の判断能力が鈍く、ディフェンスを補強しなかったため、ぼろ負けしてしまった。

Dar la cara



Ponerse de perfil



Dar la cara

責任を持つ、問題から逃げない

直訳をすると「顔を見せる」。まっすぐに自分の責任や問題と向き合うこと。
Aunque el equipo ha perdido cinco partidos consecutivos, la entrenadora siempre da la cara en las ruedas de prensa.
5試合連続で負けているが、それでも監督は報道陣を前にして、常に現状の問題から逃げない。

Ponerse de perfil

そっぽを向く、問題から逃げる

直訳すると「横顔を向ける」。まっすぐに問題を見ない。責任放棄。
Perdimos por 6 a 0. Pero, lo que más me dolió fue que la entrenadora se puso de perfil y no dio explicaciones al finalizar el encuentro.
6-0で試合に負けてしまったが、私にとって最もショックだったのは、監督が記者会見でそっぽを向いて説明責任を果たさなかったことだ。



NÚMERO

6

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.43)

España

Japón



Utako Nakamori

中森詩子

和風カフェ「Wagashi Utatane」
オーナー

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六弾。
今回は、マドリードの和風カフェ「Wagashi Utatane」のオーナーの中森
詩子さんにお話を伺った。

詩子さんがスペインで和菓子を作りはじめたのは、「スペインで食べられなかったから。自分で作るようになって、instagramやFacebookに写真をアップしていたら、クラスをやってくれないか? という話があるようになったから」という話になる。

そこで詩子さんは素人でもよければ、と断りをいれつつ、求められるままに練りきりなどの和菓子をスペイン人に教えていたものの、そのうちその評判を聞きつけたレストランなどからも要望が舞い込むようになる。

レストランなどのプロの料理人の手によって提供される日本料理は、バリエーションもその数も増えているが、本格的な和菓子に関しては、技術も知識もスペインにはほぼないのが現状だ。そんな状況で、詩子さんの作る和菓子は、スペインの人々の注目を集めていった。

そのようなニーズが増えていくにつれ、やるからには和菓子について学ぼうと思いつき、日本への一時帰国を利用して「短期間でプロを養成してくれるという京都の学校に行き、学ぶことにしました」と語る詩子さん。やがてマドリード市内のグスマン・エル・ブエノ市場の中に、自らの和菓子販売する拠点として、和風カフェWagashi Utataneをオープンした。

そもそも、「カフェテリアを作りたいというよりは、日本の食を、文化や工芸を含めて紹介する場を作りたい」という。その前段階で、人が集まる場としてカフェを作りたいと思ったそう。確かに、スペインのバルやカフェは、コーヒーやお酒を飲むだけでなく、人が集まり、文化が生まれる場だ。

詩子さんのWagashi Utataneは、市場の中に出店したことで、通常の路面店よりもさらに大きな可能性を持つ。「もちろん日本が好きで通ってくれる常連さんもいるけれども、単に市場に買い物に来ただけで、日本にはまったく興味がなかった人に試食で出すと、『何これ? 美味しいわね』となるのも面白いと思っています」。

さて、そんな和菓子のお店をオープンして、スペイン人たちの反応はどうだったのだろうか?

「和菓子の認知度はまだ低いです。でも、気に入ってリピートしてくれる方もいて、それがとても楽しいです」

カフェで売っている和菓子は、小豆・白あんのどら焼きや大福が主力。ドラえもんはスペインの子供たちにも人気なので「DORAYAKI」の知名度も高いものの、スペインで豆料理といえば塩味の煮込みが定番のため、甘く煮た豆を使った餡子に抵抗感を持つスペイン人は未だに多い。

とはいえ、彼女自身がスペインに住んで和菓子を恋しく思ったように、「和菓子は(スペイン在住の日本人の)みんなもきっと恋しいだろうな、と。そして、日本へ旅行するスペイン人も増えているし、旅先で知った和菓子をスペインでも食べられる、と知ってもらえるのも楽しいなと思って」

さらに「今は、日本でも和菓子が減っているから、日本に行っても食べられる機会は意外とないんですよ。そういう意味では、私が昔、田舎で食べていた味を、今マドリードで育てているスペインの子供たちに体験してもらえるのは面白いと思っています」という目論見もある。この市場のあるチャンペリ地区に生まれ育った子供たちにとって、もしかしらば、彼女の作る和菓子が「故郷の味」になる未来も夢ではないかもしれない。

ちなみに、スペイン語については、未だに自信がないという詩子さん。

結婚を機にマドリードへ移住したものの、「元々は家で手芸などをする生活で、スペイン語をまったくしゃべらない毎日だった。それでも、お店をはじめてみると、スペイン語を間違えることが恥ずかしくなくなった。文法や単語が正しいかどうかと考えるより、笑って『分かってよ』と言えたら、どうかなるというはあるような気がします」

もちろんスペイン語のスキルは大切だが、それ以上にコミュニケーションしたいと思う積極的な姿勢がいろいろなハンデを補ってくれる。

詩子さんの作る優しく美味しい和菓子があれば、鬼に金棒に違いない。

Wagashi Utatane
www.facebook.com/wagashiutatane
♀ Calle de Andres Mellado, 43 PB
Mercado Guzmán el Bueno, puesto8,
28015 Madrid



(上)モチモチの自家製大福
(下)グスマン・エル・ブエノ市場内にある「Wagashi Utatane」



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5 ファンダンゴ (2)

前号では芸術音楽として書かれたファンダンゴをご紹介したが、今回ももう少し続けてみていくことにしよう。

18世紀スペインにおける重要な作曲家の1人に、アントニオ・ソレル(1729-83)がいる。カタルーニャに生まれた彼は、少年時代からモンセラート修道院で音楽を学び、優れた作曲家および聖職者としてエネルギーギッシュな活動を行った。おそらくスカルラッティに教えを受けたとされ、優に100曲を超える鍵盤楽曲を書いているが、なかでも異彩を放つのが《ファンダンゴ》だ。繰り返される和声進行によって、即興的な変奏が10分以上続く(ミニマル・ミュージックが苦手な方はもしかしたら耐えられないかもしれない?!)、まさにトランスをもたらす楽曲。この曲が真正にソレルの作品だとして、聴き手をここまで興奮させる同時代の音楽はなかなか見つからないだろう。仮定形にしたのは、実はこの曲に関する「別人作曲説」が研究者によって提起されているからだ。かといって、ソレルではないという確固たる証拠もないため、現在も「ソレルのファンダンゴ」として通用している。ソレルの音楽にはまさにスペインらしい特徴——つまり、抑制されない純粹な感情表現がみられるので、この熱い《ファンダンゴ》がソレル作ということも不自然でなく受け入れられてきたのだろう。チェンバロで演奏されることが多いが、もちろんピアノでの演奏も可能で、チェンバロとはまた違った魅力を楽しむことができる。「当たるも八卦」的な手の跳躍を要する箇所などは、弾く方も聴く方もスリル満点。



下山静香のピアノアルバム《ファンダンゴ》でも、今回紹介しているアントニオ・ソレル作といわれるファンダンゴを収録



フランシスコ・デ・ゴヤ作《風上げ》(1778)。ゴヤは自由な生活を謳歌するマホ・マハを数多く描いた

ソレルの活動期にあたる18世紀後半(いわゆる「ゴヤの時代」)のスペインでは、上流階級に広まっていたイタリア趣味・フランス趣味に対する反動のように、スペイン本来の民衆的な文化が盛り上がっていくという現象が起きていた。最初の担い手となったのは、マホ、マハと呼ばれるマドリッド下町の庶民だった。彼らは奔放な生活を楽しみ、居酒屋や野外パーティに集っては騒いでいたのだが、そこで好んで踊られていたものの1つが、当時大流行していたファンダンゴだったのだ。ファンダンゴは、自由気ままなマホ、マハたちにピッタリ。かつ、「カステイソな(純粹にスペイン的な)」性格を持つ踊りとして認識されていたのだろう。それは、のちにエンリケ・グラナドス(1867-1916)が晩年に情熱を傾けて創作した《ゴイエスカス》でも表現されている。その名の通りゴヤ風の世界を描いた《ゴイエスカス》は、まずピアノ組曲として生まれ、その後オペラにも改作されたのだが、そのな

かに〈ともし火のファンダンゴ〉と題された曲がある。1800年前後のマドリードを舞台に物語が展開するオペラでは、主人公の1人が決闘を言い渡す緊迫の場のあと、皆で踊るシーンにファンダンゴがあてられている。マホとマハたちは、そのステップにみずからの誇りを転写する。彼らは「これこそがマドリード……これこそが粋、品格、生气、美しいもの!」と礼賛し、「こんなステップを見られたなら、そのあとに死が訪れようと構わない」「マホとはこの足の忠実な僕(しもべ)なのだ!」とまで歌うのである。ちなみに、オペラ《ゴイエスカス》のリブレットを担当したのは詩人・小説家・劇作家のフェルナンド・ペリケ。ゴヤの熱狂的な愛好家でオーソリティを自負していた彼の影響もあって、グラナドスはマホとマハが彩るゴヤの世界に傾倒していったのだった。

少々話が外れたので、時を18世紀に戻そう。スカルラッチェと同様にイタリア出身ながらスペインで長く活躍した作曲家に、ルイジ・ボッケリーニ(1743-1805)がいる。スカルラッチェがマドリードで没したのは1757年——その頃、少年ボッケリーニは才能を発揮し認められつつあったがスペインはまだ遠く、両者が邂逅することはなかっただろう。ボッケリーニはハイドンやモーツァルトとほぼ同時代、いわゆる古典期の作曲家ということになるのだが、彼らとはひと味違う作風を持っている。そういえばスカルラッチェも、大バッハとヘンデルというバロックの巨匠と同年に生まれながら、2人とは異なる独自の路線を歩んだ。



ルイジ・ボッケリーニ

ボッケリーニの音楽は、おおむねシンプルに聴こえる。というのも、複雑な対位法や完璧な構成よりも流麗な旋律線を好むからで、歌謡性を重視するイタリア的性格が表れているといえる。また、長いスペイン生活のなかで、当地固有の音楽の特徴をとり入れた作品も書いて、「スペイン音楽」の系譜に含まれるものもある。その代表格として挙げられるのが、ギター五重奏曲第4番G.448の終楽章、その名も「ファンダンゴ」だ。ギターと弦楽四重奏というこの編成は、ボッケリーニの後援者でアマチュアギタリストだったブナバント侯のために書かれ、全楽章が自分の旧作からの編曲となっている。ソレールファンダンゴに比べると上品な印象だが、ファンダンゴのキャラクターはしっかり踏襲されていて、さらに、チェリストが弓をカスタネットに持ち替えてリズム体を演奏! という離れ業も指示しているのがおもしろいところ。ボッケリーニはチェロ奏者だったからこの曲も自分で演奏したはずで、そのように書いたということはきっとカスタネットも上手だったのだろう。現在は、カスタネットパートを打楽器奏者やダンサーが担当することもあり、その場合はせつかなのでこの楽章を通して参加する形になる。特にダンサーの場合は踊りながら奏することができるので、耳でも目でも楽しめて一石二鳥なのだ。ダンサーつきの演奏動画はいくつも視聴することができるけれど、やはりナマの演奏会で体験してみたいものだ。

……そのときを楽しみにしながら、ファンダンゴの旅は続く。



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、マドリード、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11枚、共著は10冊以上を数える。単著『裸足のピアニスト』、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。

www.facebook.com/shizukapianista17

裸足のピアニスト・下山静香のブログ
ameblo.jp/shizukamusica

★ ニューアルバム《Alma errante ~ さすらいの魂》中南米ピアノ名曲コレクションII・アルゼンチン編 好評販売中!

Information

- ★ 7月20日(土) 18時半〜 寺島貴恵&下山静香【Duo Animis】リサイタル(富士・ハウスソノネンシャイン音楽堂)
- ★ 8月23日(金) 19時〜 「魅惑のクラシック〜夏の夜に贈り物」vol.10(桐生市市民文化会館 小ホール)
- ★ 9月29日(日) 14時〜 河野智美(ギター)と共演 ロドリゴ没後20年〜二大ギター協奏曲(渋谷ホール)
- ★ 10月20日(日) 下山静香リサイタル(芦屋・クラシカ)
- ★ 10月29日(火) 19時〜 「下山静香のおんがく×ブンガク」vol.4 夏目漱石編(渋谷・ラトリエ)
- ★ 7月27日/8月25日/10月5日 キューパツアー(11/18〜25)説明会(神保町・郵船トラベル内会議室)

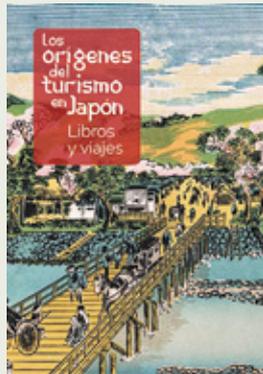
日本へ旅する本の展示会がマドリードにて開催



Exposición en Madrid de libros japoneses de viajes



「Los orígenes del turismo en Japón. Viajes y libros (日本の観光業の始まり旅と本)」という興味深い展示会が4月29日から6月14日に開催された。開催地はマドリード・コンプルテンセ大学の商務観光学部校舎内で、同学部と情報管理学部、そして同大学にて歴史学双書と古文書の製本の研究を進めるグループの協力のもと実現が可能となった。



コンセプション・ガルシア・ゴメス 商務観光学部学長は、ある日ホセ・ルイス・ゴンサロ・サンチェス＝モレロ情報管理学部学長と話をしていた際に、偶然にも彼が日本に関する本、中でも旅行に関する本を多く個人で所蔵していたことに目が留まった。そこから話し合いを重ね商務観光学部内で展示を実現させる可能性を探っていったと語る。

(左より敬称略) 貴志創、コンセプション・ガルシア・ゴメス、ホセ・ルイス・ゴンサロ・サンチェス＝モレロ、ミゲル・マルティネス・マサ。展示会開会式にて。

本のコレクションは6つのガラスのショーケースに展示されており、見て回ると観光という言葉が使われるようになる前、明治維新

そして西洋において観光というものが始まった時代の日本へ遊山に行くことができる。都市の名所を詩や韻文、なぞなぞなどを用いて紹介するポケットサイズの案内本や東京都立図書館によって製作されたビデオなどは特筆に価する。



4月29日に行われた開会式ではマドリードの日本政府観光局マドリード事務所のマネージャーであり、コンプルテンセ大学にて報道学を学んだ貴志創氏が、2018年には12万人のスペイン人が日本を訪れたと伝えた。また、展示されている本の中で見られる景勝地の多くは今でも当時とあまり変わらずに残っており、現在でも訪問することが可能だと説明を加えた。日本から帰国したばかりの日西商業会議所の所長ミゲル・マルティネス・マサ氏は「この展示会はマドリード市民にとって日本文化について見聞を広めることのできるまたとない貴重な機会となり、間違いなく両国の相互理解を深めることに貢献するだろう。」と述べた。



画家 石田徹也 マドリード個展

Exposición de Tetsuya Ishida en Madrid

画家 石田徹也氏（1973年静岡県焼津市生まれ-2005年没東京）の作品展『Autorretrato de otro（他人の自画像）』が、2019年4月から9月までマドリード市レティーロ公園内にある壮麗なバラスケス宮殿にて開催されている。日本国外、ヨーロッパで開かれる初の個展となる。

石田氏は画家として活動した短いキャリアの間、1973年以降経済に大きな波紋を呼んだ世界恐慌の残影、もっと具体的に言及するとすれば1991年のバブル崩壊を機に日本全国に広がった不景気の時代の様子を作品に投影した画家と言える。

32歳という若さで世を去るまでの10年というわずかな活動期間に、石田氏は不景気による解雇、リストラなどで人々が抱えていた不安、社会に充滿していた悲壮感を精力的に作品に投影し続けた。彼の絵画やスケッチ、作品ノートは人間の尊厳さえ剥奪してしまう現代社会のあり方を痛烈に批判するとともに、その時代を生きる人々の心の問題や社会の病を代弁している。

今回の個展は1996年から2004年の間に制作された作品70点から構成されており、石田氏の世界観が如実に表現されている。氏自身が生きた時代、不景気もたらした先行きの見えない不安や経済成長の低迷していた時代を映し出すとともに、仕事そのものについて投げかける問いは、2008年以降世界規模で広がった政治・経済危機にもなんらかの類似性を見出すことができるだろう。



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.com/ja/?page_id=13610



Cámara de Comercio Hispano Japonesa 日西商業会議所

1954 **65** 2019
日西商業会議所

Cámara de Comercio Hispano Japonesa
www.camarajaponesa.com/ja

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

✉ Apartado 10124 - 28080 MADRID - SPAIN



歴史



■中央公論新社
■2019年1月刊
■定価 920円+税

ハンニバル戦争

佐藤 賢一 著

古代ローマ史の「ハンニバル戦争」がヨーロッパ列強の陸軍士官学校の戦術史演習に教材として使われていたという。なぜか。具体的ところは、国防上の軍事機密になるのだろうか、わからない。管見であるが、古代世界で屈指の名将ハンニバルの戦術の巧みさが、現代戦に挑む指揮官の究極的な判断力と何らかで関係しているのかもしれない。

紀元前11世紀初頭にイベリア半島の大西洋岸の町カデイスを建設したのはフェニキア人だった。その末裔に当たるカルタゴ人が紀元前700年頃からイベリア半島南部に定住するようになり、北アフリカの地中海沿い一帯にその支配権を確立し「地中海の女王」と謳われるほどになる。やがて、イタリア半島を平定した新興国ローマが、地中海の覇権をめぐる、カルタゴと正面から激突する。それが3次にわたる「ポエニ戦争」である。第1次ポエニ戦争（前264-前241年）では海軍力の優勢なローマが勝利する。前219年、カルタゴ軍総司令官に任命された28歳のハンニバル（前247-183年）は父の遺志を継ぎ不倶戴天の敵であるローマの攻略作戦に着手、初陣としてローマの同盟都市サグントゥム（現サグント）を包囲攻撃する。この町はローマ軍の救出の

望みが途絶えたと判断し、降伏ではなく、自らの町に火を放って自害の道を選んだ。これが、第2次ポエニ戦争（前214-前201年）、別名「ハンニバル戦争」の発端であった。

ハンニバル麾下の、歩兵5万、騎兵9千、それに戦象40頭のカルタゴ軍が、徒歩でアルプスを越え、北からイタリア半島に侵攻する。緒戦は順風満帆。イタリア半島の東南地方のカンナエ（カンヌー）の戦い（前216年8月）で、5万のカルタゴ軍と8万のローマ軍が対峙し、戦史上最大の殲滅戦を展開した。ローマ軍に壊滅的打撃を与え、ローマ市内にあと一歩という地点まで追撃したものの、なぜか、決定的打撃を浴びせなかった。

本書『ハンニバル戦争』は、ハンニバルを怨敵と見なすローマ軍司令官スピキオ（前235-前183年）に焦点を当てて書かれている。彼はローマ軍の空前絶後の大敗北となったカンナエの戦いにおいて19歳の青年将校として参戦し、7万人もの味方の戦死者群をかいぐって、かろうじて敗残兵とともに脱出したのだった。実際に、ハンニバルの常識外の戦術を直に体験した後、それを徹底的に研究した。地形、気象といった自然環境の研究も怠らなかつた。イタリア遠征中のハンニ

バル軍の兵站線を断ち切るために、26歳のスピキオはイベリア半島制圧の指揮官に任じられる。カルタゴの本拠地であるカルタゴ・ノヴァ（カタルヘナ）を占領し、前205年にカデイスを制圧する。ついで前202年、ローマ軍はカルタゴの首府近くのザマの戦いで決戦を挑む。戦争はまたしてもカルタゴの敗北で終結する。今や敗軍の将ハンニバルもローマの権勢の及ばぬビティニア国に逃れる。だがローマは彼の身柄の引き渡しを強く迫る。前183年、ハンニバルは「ローマ人を不安から解放してやる」と言って毒杯を仰いだのだった。

ハンニバルを斃した「救国の英雄」スピキオはローマに凱旋するが、その後、彼は公金不正使用、越権行為などで元老院に告発される。また独裁者などと扱き下ろされた。結局、こうした理不尽な讒訴は解明され、断罪は免れたものの、政治生命は断たれた。憤慨のあまり彼は家族と別れてナポリ近郊に隠棲するが、不思議なことに、ハンニバルが自死したのと同じ年に、スピキオも燃え尽きてしまう。忘恩の祖国を断じて許すことなく、スピキオ家の墓に葬られることも拒否したという。

ともあれ、この2人の名将は実に壮絶な生涯を送ったのだった。

哲学

情熱の哲学 ウナムーノと「生」の闘い

佐々木 孝 著
執行 草舟 監修



■法政大学出版局
■2018年1月刊
■定価 2,500円+税

書評

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。

ほぼ35年前のこと、ミゲル・デ・ウナムーノの研究で著名な佐々木孝さんからワープロで製作された「私家版」の、2冊の翻訳書が送られてきた。スペイン現代史の研究には必要不可欠な、サルバドール・デ・マダリアーガの名著『情熱の構造——イギリス人、フランス人、スペイン人』そしてライン・エントラルゴの名著『スペイン1898年の世代』であった。こんな重要な本はやはり「活字本」として流通させなくてはと思ひ、さっそく知り合いの出版社のれんが書房新社に「私家版」を持ち込み、話がまとまり、その出版社で初めて佐々木さんと会った。

いまでも記憶に残っているが、佐々木さんはなんとも穏やかな学者だった。彼は道産子で帯広出身、僕も同じ札幌出身。実に楽しい邂逅であった。

ところで、本書は、幻の名著『ドン・キホーテの哲学——ウナムーノの思想と生涯』（講談社現代新書、1976年）と、それ以前に発表した論文4本とエッセイを加えた2部構成になっている。

本書のタイトルの重要なキーワードである「情熱」は、スペイン人の「生」の基盤となっているが、このpasión（スペイン語）には、「情熱」や「激情」という意味ともう1つ「受難」という意味もある。ウナムーノの生涯を考える場合、pasiónの2つ

の意味が表裏一体、別言すれば、不即不離の関係となっている。

私が関心を持つのは、なんといっても、20世紀のウナムーノの「生」である。この世紀をわずか36年間しか生きなかつたが、その短い間にウナムーノは自らpasiónを体現したのだった。

1900年、36歳でヨーロッパ4大学の1つ、サラマンカ大学総長に就任。14年、政治的理由で総長罷免。21年、副総長に任命（24年まで）。24年2月、独裁者プリモ・デ・リベラによってカナリアス諸島に追放。31年4月、スペイン第2共和政の誕生後、帰国、サラマンカ大学の終身総長に復帰。36年7月、スペイン内戦勃発。

同年12月12日、サラマンカ大学で「スペイン民族祭」の祝典が行われる。壇上には、フランコ將軍夫人を筆頭に、外人部隊創設者アストライ將軍、サラマンカ司教など叛乱軍の錚々たる名士が臨席していた。その中にウナムーノも交じっていた。すでに彼は、叛乱軍による詩人・劇作家ガルシア・ロルカの虐殺、バダホスでの1,200人の共和派の大量殺戮などを知悉していた。共和派に対して罵詈雑言を浴びせる演説が続き、聴衆から外人部隊の関の声「死よ、万歳！」が叫ばれると、隻腕、隻眼のアストライ將軍が屹立して、これに唱和した。いよいよ、ウ

ナムーノがゆっくりと立ち上がった。そして、アストライ將軍がそのように血を求めるのは、自分と同様に傷だらけになった他者を見たのでは、とほめかけたのだった。將軍はこれに対して「死んでしまえ、インテリども！」と叫んだ。再び、ウナムーノは静かに語りかけた。「ここは知性の大寺院であり、私はこの上級聖職者である。（中略）あなた方は勝利するかもしれない。十分以上の暴力を持っているから。（中略）あなた方は自分たちに欠けているものを必要とする。それはあなた方の戦いにおける理性と正義だ。私は、あなた方にスペインのことを考えるよう説いても無駄だと考えている」

ウナムーノはその直後から自宅軟禁となった。そして12月31日午後4時半頃、家人が気づかないまま静かに息を引き取ったのだった。

偶然、2019年1月12日の『朝日新聞』（夕刊）の「惜別」欄に私の目が留まった。「文章武器で、福島で戦った」というタイトル。福島第1原発から25km地点の自宅で体の不自由な夫人を介護しながら『原発禍を生きる』を上梓し、中国語、韓国語、スペイン語に翻訳・出版された佐々木孝さんが、2018年12月20日に亡くなった記事であった。私には、ウナムーノと佐々木さんが重なって見えたように思えた。

毎日つくるスペインごはん

オリーブオイルと、卵と、じゃがいもと……

渡辺 万里 著



■現代書館
■2019年5月刊
■定価1,800円+税

書評

宮田 渚
(acueducto編集部)

読者プレゼント

抽選で3名様に
本書をプレゼント!
応募方法:p.45
応募〆切:
2019年8月9日(金)

パエージャ、トルティージャ、アヒージョ……日本でスペイン料理がメジャーとなって久しい。レストランはもちろん、バルでも手軽にスペイン風のおいしさが楽しめるようになった。そして、実際に渡西して本場の料理を味わった者は、口を揃えて「この国の料理は最高だ」と言う。

おいしい、という事実は、裏を返せばそれだけ「手間がかかっていそう」「作り手のレベルが高い」「日本では買えない特別な食材がある」などの「敷居の高さ」を連想させる。だから、スペイン料理を「家庭の台所」にまで持ち込む日本人は、まだ少ない。「作ろう」ではなくて「食べに行こう」という人が大半ではないだろうか。

本書は、そうした余計な「敷居の高さ」を取り払って、古くからスペインの一般家庭で作られてきた等身大の料理を教えてくれる。「おふくろの味」のじゃがいものオムレツ、温かな豆の煮込み、すり鉢とミキサーで作るガスパッチョ……ページをめくって数々の料理の写真とレシピを見たら、まずはこう思うだろう。「あ、これなら気軽に作れる!」。

著者は、『acueducto』読者ならよく知るスペイン料理研究家・渡辺万里。本誌で現在連載中のタイトル「オリーブオイル1本あれば!」のコンセプトは、ここでも変わらない。オ

リーブオイルだけ用意すれば、後は身近な材料(じゃがいも、卵、お米……)で、スペインの「家庭の味」を生み出せるのだ。

「スペインの家庭料理」は意外と知られていません。スペインの食の土台は家庭料理なのに。それぞれの地方の主婦たちが、母から娘へと伝えてきた郷土料理なのに……。冒頭で著者はこう語る。だから、本書はレシピ本であると同時に、数々の郷土料理の歴史、その皿に込められたスペインの母たちの真心を紹介する読み物ともなっている。30数年スペインを渡り歩いた著者が出会った料理人や身近な人たちのアドバイスは、代々その家で受け継がれたきた味だからこそ自信がある。そして読んでいるうちに、郷土料理とは限られた食材の中で、最大限に美味しさを引き出そうとした、先人たちの創意工夫の賜物だと気づかされるはずだ。

たとえば、パエージャよりも「日本人の考えるおいしいお米」の食感に近いとして紹介されている、バレンシアの土鍋料理「アロス・アル・オルノ(オープンで焼く米料理)」。本書の表紙ともなっている、土鍋の中で湯気を立たせるお米やじゃがいもは、それがスペイン料理と知らずとも食欲を誘う。招かれた家でこんな一品

が出てきたら嬉しくてびっくりしてしまうと思うが、実はこれも、もともとは「余りもの」を何とかおいしく変身させようとしてできあがったもの。冷蔵庫のあり合わせのものでも、家族のためにおいしく作るという母たちの工夫は、日本でもスペインでも変わらない。それが意味するのは、スペイン料理は「家庭の台所」に簡単に導入できるということ。日常の料理のレパートリーに、ぜひ本書に収録されている品々を足してみよう。材料は手頃でも、スペイン人たちが確証している味。それだけでもちょっと特別な気分になって、食卓が賑わうだろう。「スペインの食材や調理器具がなくてもいいの?」という心配はご無用。ないものは著者がしっかり代用品をあてがってレシピにしているので、すぐにでも挑戦できる。

また、定番となる家庭料理のほか、本書はクリスマスや復活祭で食べるお祝いの皿や、皆で集まった時に食べたいパーティー料理、デザートまで収録。コラムもあってスペインの美食の秘訣を惜しみなく紹介している。全36品のレシピ中、まずは自分が食べてみたいものからスタートして、どンドン料理してみよう。慣れてきた頃には、スペイン料理が以前よりもグッと身近になっているはずだ。

京都スペイン料理

Tirol

京都市左京区北白川久保田町
52番地 AMUZA26 1F
TEL 075-72-3440

森久美子フラメンコ道30周年記念公演

～祈りの道～

大阪 なんばシアター 11月17日(日)17時
東京 ガルロチ 11月24日(日)13時
フラメンコアカデミアクラ・ダンサンダリシア 検案



ジュアン・リモナー《読書》1891年
油彩・カンヴァス | カタルーニャ美術館
© Museu Nacional d'Art de Catalunya,
Barcelona (2019)

奇蹟の芸術都市

バルセロナ展

カタルーニャ近代美術の精華

2019年6月29日[土]ー9月1日[日]

開館時間:午前10時ー午後5時

休館日:月曜日(7/5、8/12は開館)、
7/16[火]、8/13[火]

料金:一般1200(900)円
大高生600(400)円
中小生200(100)円

* ()内は
20名以上の
団体料金

[講演会]

「カタルーニャ賛歌 芸術の都バルセロナ」

7月20日[土] 14:00-

講師:山脇一夫氏(美術評論家)

「愛と文化のカタルーニャの祝祭:サン・ジョルディ」

8月10日[土] 14:00-

講師:モンセ・マリ氏(関西カタルーニャセンター 会長)

※抽選で鑑賞券プレゼント!

(応募方法は p.45)



姫路市立美術館
TEL. 079 222 2288

スペインタイルの給付け教室
& 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/

「これ、美味しい!」を通じて、
日本とスペインの架け橋に

Estarico Japan Co., Ltd.
株式会社エスタリコ・ジャパン
東京都港区高輪 1 丁目 4-23-1401
☎ 03-3443-9580
✉ akihiro@estatico-japan.com
https://www.estatico-japan.com

acueducto に 広告を掲載しませんか?

「スペイン情報誌acueducto」は今年で創刊6周年。
スペイン大使館などの公共施設、スペイン語学科のある大学などの教育機関、またレストランやバルなど、日本全国のスペインに関する施設に配布しています。

✓料金

1コマ (4.5cm×4.5cm)
¥5,000- /掲載1回分

WEBバナー
¥3,000- /掲載1ヶ月

【料金例】※金額は税抜です。

• 4コマ (4.5cm×18.9cm)
掲載料 (1回分) ¥20,000
12コマ (1/2頁)
掲載料 (1回分) ¥60,000

広告は誌面掲載のほか、WEBサイトacueducto.jp上でのバナー掲載やイベント告知も受付中! 内容・費用はお気軽にご相談ください。

✓お申込み

ご希望のサイズ・掲載希望号をご連絡ください。
※広告の掲載場所を指定することはできません。

サイズ・料金は下記サイトより確認できます
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



スペイン味うおっちゃんぐ

第4回 ムール貝

料理好きの読者の中には、オロ・リキド(Oro Liquido)というスペイン語でオリーブオイルを比喻する言葉を聞いたことのある人は多いだろう。では、オロ・ネグロ(Oro Negro)はどうだろう。「黄金を帯びた漆黒」と訳すと、どんなに神々しいモノが登場するのかと期待してしまうのだが、その正体は「ムール貝」である。

ムール貝は地中海沿岸部を原産地とする。残念ながら和食の食材として取り扱われることは少ないものの、スペインだけでなく、イタリア、フランス、ギリシアといった地中海諸国では、安価かつ栄養価の高い食材として欠かせないものとなっている。

たかがムール貝といえども種類があり、実はスペインには、春先の数ヶ月間だけしか味わえない珍種が存在する。ガリシア地方やエプロ川河口付近で獲れるムール貝『メヒジョネス』(Mejillones)のことではない。ここで言っているのは、バレンシアおよびサグント沿岸でのみ漁獲され、原産地呼称のもとに保護されているムール貝『クロチナス』(Clótxinas)である。

通常のムール貝の貝殻部分が6cm程度だとすると、『クロチナス』は、それよりも小ぶりで4.5~5cm程度。中の身の部分の色合いも、薄いオレンジかクリーム色の淡色で、サイズは大きめの身でも、成人男性の親指の先程度と小ぶりの種類だ。しかし、磯の香りも味もとっても濃厚なのだ。モチリとクリーミーで、余計な味付けをしただけでも申し訳ないくらいに美味しい。

普段食べるムール貝なら、白ワイン蒸しにして、ローレルやパプリカを効かせたりするのだけれど、『クロチナス』は、白ワインとレモン、ニンニクとほんの少しのコショウで充分。貝から出る地中海の海水が、絶妙な塩味を出してくれる。

美味しさのヒミツは、バレンシア沿岸部の海水。プランクトンやミネラル成分が非常に高い。低カロリーでビタミン、鉄分、カルシウム、リン、マグネシウム、オメガ3が豊富でダイエットにも最適らしいのだが、だからといって、たくさん食べてしまっても何の役にも立たない情報だ。

そういえば、「スリムになって彼女ゲット」を目標とする、友人のマノロ。先日、一緒にランチをした際、ムール貝の殻をフォークの先にひっつけた即席マイスプーンで、残ったスープを最後まで吸っていた。目標達成の成果については言わないでおく。

『クロチナス』の漁獲期は、4月の満月の日から、“R”が付かない月。つまり、Mayo(5月)、Junio(6月)、Julio(7月)、Agosto(8月)の下弦の月まで。ピオディナミ(月の満ち欠けに基づく有機農法)を取り入れるのはワインのためのブドウやオリーブ農業だけではない。髪の毛を切るタイミングも月の動きに合わせることで艶のある活き活きとした髪になるのか、コシのないパサパサの髪になるのかが変わってくる。スペインでは、生活の知恵としてピオディナミの考え方が受け継がれている。

メヒジョネスの漁獲総量が約267,000t。対して、D.O.バレンシアのムール貝を養殖する22の養殖筏から獲れる『クロチナス』の数は、わずか約800tしかなく、他の地方へは流出しない。どれだけ希少であるかがわかる。バレンシアでしか食べることができない珍味。時期が合えばぜひ試して欲しい。



クロチナスのシーズンには、バレンシア市内に点在するいくつかの市場で、季節の到来を知らせるお祭りが開催される。繁華街近くにあるコロ市場では、シーズンが開始されてまもなく、クロチナス・フェスと称して市場に店舗を持つ各店が特別メニューを用意する。写真はコロ市場の正面入口とクロチナス・フェスのパンフレット

las Clótxinas



1 クロチナスの原産地呼称証明として、出荷時にバレンシア州国旗のマークと、養殖された棚番号がつけられている。冷蔵庫で保存する場合、濡れ布巾の上に被せ、調理寸前に余分な汚れを落とすのがベスト。バレンシアではシーズン中、他所から入荷するメヒジョネスが姿を消す。通常のメヒジョネス料理もクロチナスに置き換わるので、本来は価格的にも2倍以上もするクロチナスを格安で食べられるかもしれない

2 コロン市場内の自然派カフェが用意した特別メニューは「クロチナスの薪炊きバリエア」。クロチナスがたっぷり載っている。アリオリソースを合わせると美味しい。独特の食感が味わえる



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おち、「食」や暮らしに関するコラムやレシピ執筆。様々な業務経験を経て、現在、バレンシアを拠点に飲料、食材・食器の輸出、卸販売ほか、スペインの「食」をトータルで日本へ届ける「オルカ・スペイン」代表。ブログ媒体を通してスペインの内側から見る「食」を紹介するほか、体験版グルメツアーリズムにも積極的に取り組んでいる。執筆依頼可。

●スペインの「食」を日本に届ける『オルカ・スペイン』
www.orkaspain.com
●スペイン「食」の案内人のnote
note.mu/viveahora
●お問い合わせ先
orka@orkaspain.com

スペインのお勧め
バル・レストラン
 Bares y restaurantes recomendables

Vol. 24
Casa Mingo
 カサ・ミンゴ (Madrid / マドリード)

パンテオンの傍の
 ゴヤの銅像



Casa Mingo
 Paseo de la Florida, 34, 28008 Madrid
 +34 915 477 918
www.casamingo.es

※掲載情報は、2019年7月時点のもので変更
 する可能性があります。



1

スペイン美術を代表する画家フランシスコ・デ・ゴヤが死没した4月16日。知人のジャーナリストに誘われて、ゴヤの眠るマドリードのサン・アントニオ・デ・ラ・フロリーダ礼拝堂を訪れた。プリンシペ・ピオ駅から近いその礼拝堂は、ゴヤのパンテオンとも呼ばれ、その内部には1828年にフランスのボルドーで亡くなったゴヤの墓があり、見上げると天井ドームに画家自身の手によるフレスコ画《聖アントニオの奇跡》が描かれている。観光エリアから外れた小さい礼拝堂ながら訪れる人が絶えない。

この礼拝堂を訪れると必ず立ち寄るのが Casa Mingo だ。もちろん、この日の昼食もここで決まりだ。ゴヤの没した60年後の1888年創業の Casa Mingo は、林檎の発泡酒シードルと鶏の丸焼きを売りにした老舗のタベルナで、古い鉄道の建材のための倉庫を改装した建物に、シードルの瓶を並べたバーカウンターの棚、壁の樽など、この店らしい飾らないどっしりとした趣を残している。平日の昼の、スペインのランチにしては少し早めの時間に関わらず、すでに店内は地元客で賑わいはじめていた。とにかく客のほぼ全員が注文するので、鶏を注文するとあっという間にサーブされる。時間をかけてじっくり焼いた鶏は、柔らかくてジューシー。

目まぐるしく新しい店がオープンしては消えていく首都マドリードで、100年以上もマドリレ・ニョたちに愛され続けるのには、やはり確かな理由があるのだ。



2



3



4



5

- 1 自慢の鶏の丸焼き
- 2 地元客で賑わう昼どきの店内
- 3 カウンターの壁に並べられたシードルの瓶
- 4 古い倉庫の時代をしのぼせる石造りの外壁
- 5 店と道を挟んですぐ隣にゴヤの眠るパンテオンがある



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。マドリー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。主に観光や食に関わ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他、マドリード情報を発信する todomadrid.infoなどを運営。 @n_miwa@spain_go

水彩画だより
 vol.9

スペインの風景に魅せられて

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、多くの場所で个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。



La Alpujarra

残雪シエラ・ネバダ山脈を背景に静かな佇まい

「あの輝く残雪の山の向こうには何があるだろう?」と疑問を抱かせる風景だ——標高3,000m級の山々が連なるシエラ・ネバダ山脈の向こうには、かの有名なグラナダがある。

風光明媚なアルプハーラ街道の標高は1,200~1,400m。真夏でも涼しく乾燥しており、避暑地として最高の場所だ。街道はカビレイラなどの白い村や、生ハム「ハモン・セラーノ」の本場トレベレスを結んでいる。カビレイラは日本人画家の市村修が暮らした村だ。

グラナダは最後のイスラム王朝のボアブディル王が1492年に、レコンキスタの征服者に城の鍵を渡してこの地をキリスト教徒に明け渡した。シエラ・ネバダの険路にさしかかり、宮殿を視界に惜別の涙を流し、集団はこの街道を通り地中海からアフリカ大陸のイスラム国へ渡った。ただし、一部はこの街道沿いに居残ったと伝えられている。

空気のきれいな山道をのんびりと散策し、一帯の昔ながらの佇まいを味わうことができる。好天気の日には地中海が望めるだろう。



La Alpujarra
 アンダルシア州グラナダ
 シエラネバダ国立公園内



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、ブリク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、最後の駐在地スペインの風土、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県をまわくまわり、また定年後、思い出の場所での絵画制作を楽しむ。

Resumen de evento

Instituto Cervantes de Tokio



イベントレポート インスティトゥ・セルバンテス東京 公式サイト: tokio.cervantes.es

文=文化部 大窪美和 (Miwa Okubo)

「史上初ブラックホールの撮影に成功」というニュースが少し前に世間を賑わせました。SF世界でおなじみのブラックホールですが、これまで誰も目にしなかった、ということがこの分野に疎い私には驚きでした。撮影に使われたのは世界の8つの望遠鏡ですが、そのうち半数はスペイン、チリ、メキシコにあります。天文学の世界でスペイン語が重要な役割を担う、と云われる所以です。

インスティトゥ・セルバンテス東京では様々な分野のイベントを開催していますが、天文学も例外ではなく、4月には「惑星系の最新研究」と題する講演会がありました。カナリア天体物理学研究所所長ラファエル・レボロ氏の講演「居住可能な太陽系外惑星の探求」、名古屋大学宇宙地球環境研究所の草野完也氏の講演「恒星フレアと惑星環境への影響」があり、ビーゴ大学教授アントニオ・フェリス・マス氏には「磁気圏の惑星」についてお話をいただきました。

講演後、カナリア天体物理研究所製作の天文写真展のオープニングが行われました。カナリア諸島というとスペイン人気のリゾート地ですが、天体観測に最適な環境で、最新鋭望遠鏡を備えた天文台があることでも世界的に知られています。写

真展は「100平方月の天窓」と題され、壮大な宇宙に触れる素晴らしい機会を与えてくれました。

9枚あるパネルは、それぞれ月を100個並べた面積の空を映します。新しい星の誕生、その星が成長し最後に大爆発を起こした様子、大きなブラックホールを抱えた銀河等々――。パネルの画像にある1億光年の銀河に見える光は、地球では恐竜時代以前に銀河を出発したものだそうです。

説明によると「星は、無限の昔から存在したわけでも未来永劫存在し続けるわけでもありません。みなさんの眼でみえる数千の星も、眼では捉えきれない何千億の星も物理学的プロセスにしたがって自然に生まれたものなのです」とあります。私たちの太陽も、50億年後には寿命を迎えると云われます。その頃には地球の表面温度が上昇、海は干上がり砂漠と化す、という何とも恐ろしい仮想がされているそうです。そして天文学者らによる第2の地球探しが進められている……。

50億年後の地球を想像することは容易ではありません。けれどもSF映画さながら、人類が地球を後にする日が来るとしたら、私たちの子孫はその時何を思うのでしょうか？ 星空を見上げながらそんなことに思いを馳せました。

①一言で星(Estrella)といっても、恒星(Estrella)と惑星(Planeta)に分かれることをご存知ですか？ 写真の中で最も明るい星でも地球から約500光年離れています。©Daniel López / IAC

②左から草野完也氏、ラファエル・レボロ氏、アントニオ・フェリス・マス氏、インスティトゥ・セルバンテス東京館長ビクトル・ウガルテと今回の展覧会責任者で天体物理学者のサンドラ・エレーラ氏。

日本で作れるスペインの家庭料理が満載！

毎日つくるスペインごはん

オリーブオイルと、卵と、じゃがいもと……

スペイン料理研究家
渡辺 万里 著

有名レストラン
一流シェフらが
続々推薦！

Con este libro, como la propia Mari, ustedes se enamorarán de la cultura culinaria española.

この本を読んだら、みなさんも
きっと万里さんと同じように、
スペイン料理に恋するでしょう！
東京「サンパウ」
カルメ・ルスカイエダ



この本で、たくさんの方の
家族や友人に、幸せの風が
食卓まで届きますように。
神戸「カ・セント」 福本伸也



長年スペインを愛し続けた
渡辺万里さんの想いが
たっぷり詰まった料理本です。



軽井沢「LA CASA DI Tetsuo Ota」 太田哲雄



本物の味にこだわりながらも、
スペインの主婦たちの料理が
手軽に再現できるレシピばかり。
サン・セバスチャン「アルサーク」
エレナ・アルサーク

全国の書店、
ADELANTE にて
www.adelanteshop.jp
発売中！

ISBN978-4-7684-5859-4 定価 1800 円 + 税 A4 判変型 112 頁
現代書館 〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 3-2-5 TEL 03-3221-1321 FAX 03-3262-5906



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)
東京教室(月1回)
静岡教室(月1回)

ギター・ギタルパサークル富士(富士市)

お問合せ・入会のお申込みは
TEL&FAX.072-793-8684

詳しくはホームページで

吉川二郎 検索

スペイン語の本 & 雑貨

オンラインショップ アデランテ
ADELANTE
www.adelanteshop.jp

送料全国一律
¥280

8,000円以上のお買い上げで
送料無料

▼スペイン関連書籍各種取り扱っています

- 学習テキスト
- 文法問題集
- レベル別別読本
- 絵本
- D.E.L.E.試験対策本 etc...

スペイン情報誌 **acueducto**
バックナンバーを
WEBで公開中！

これまでのバックナンバーが読める！スペインの
情報についてさらに知りたい方はWEB
へアクセス: www.acueducto.jp





Kaname Ikemoto

暑い時は大好きなガスパッチョ(アンダルシアの冷たいスープ)を作ってよく飲みます。完熟トマトやきゅうりなどの野菜をたっぶりミキサーに入れて手軽にでき、食欲がない時でもしっかり栄養補給できるので暑い夏にオススメです。写真は、マンションのベランダではじめた家庭菜園のミニトマト。ガスパッチョの浮き実にする分くらいは採れて楽しさが増えました♪



Álex Colominas

この前、志摩スペイン村に行ってきました! スペインの有名な建物、道、広場などが見事に再現されていて素敵な空間でした。アトラクションは、ちょっと珍しいものもありましたが全体的にとっても面白かったです。写真はスペインの伝統菓子「ボルボロン」を買うお店の前。志摩は、都会の喧騒からちょっと離れてリラックスもできる場所なので、おすすめです◎



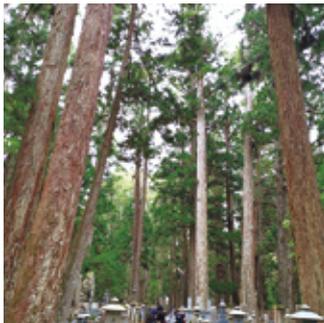
Alejandro Contreras

先日、名古屋のレゴランドへ行って、少年気分に戻り息子と一緒に思いっきり楽しい1日を過ごしてきました。レゴはスペインの子供達にも人気の玩具の1つ。幼少の頃、クリスマスのロス・レイジェス・マゴスにももらったお城セットでよく戦いごっこをして遊んだのを覚えています。



Marta Soler

諸説ありますが、マコネーズは私の故郷メノルカ島が発祥地です。カタルーニャのアリオリソースとも関連があります。1756年に島を侵略したフランスのリシュリュー-陸軍元帥がアリオリソースを発見し、そこからにんにくを除いたレシピをフランス人が発明、これが元になりました。メノルカ島の首都Mahón(またはMaó)から名前を取ってMahonnaiseと名付けられました。



Mayu Tsuji

5月は毎年家族で高野山と火の神様が祀られている立里荒神社(荒神さん)へ参拝するのが恒例になっています。今年も行きましたが数年前に比べて訪日外国人がたくさんいてびっくりしました。何回も行っているのに今回初めて食べた『笹巻あんぶ』という生麩のおまんじゅうがおいしかったです♡ 高野山に行く機会があればぜひ食べてみてください(´ω´)



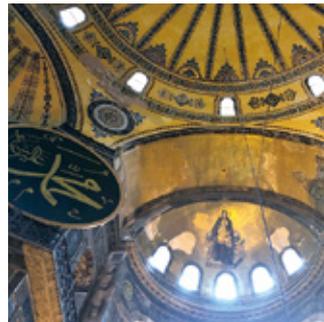
Mikel Berradre

世界中で僕が最も好きな場所の1つは、テネリフェ島です。特に、スペインで一番高いティデ山(標高3,718m)に登るのが好きなんです。高い山ですがそれほど難しい山ではなく、登山のしがいがありますよ。頂上からはテネリフェ島全体を見渡ことができ、特に夜明けの景色は最高です。2017年にティデ山に登りましたが、また挑戦したいと思っています!!



Jesús Ángel Martín

スペインの伝統的なトランプ「baraja」は、ポーカーなど、世界中で主に使用されているトランプ「naipes」とは異なります。現在の「baraja」のデザインは19世紀に定着したのですが、起源はもっと古く、中世にオスマン帝国から伝わったそうです。カードは4組のグループ(金、聖杯、剣、棍棒)に分かれています。このトランプでの遊び方を詳しく知っている訳ではありませんが、僕は「baraja」のデザインが好きです。綺麗でしょう?



Nagisa Miyata

5月の連休に大学時代の友人とトルコへ行ってきました。カッパドキアで気球に乗ったり乗馬したりと大自然を堪能した後、イスタンブールでオスマン帝国に支配される前のギリシア正教のモザイク画、洞窟壁画などを鑑賞。巨大なモスクではスルタンの栄光を感じずにはいられません。丸天井を見上げたら、グラナダのアルハンブラ宮殿を思い出しました。

読者アンケート

今号の「acueducto」はいかがでしたか? 読者アンケートにお答えいただくと抽選でプレゼントが当たるチャンス! 皆さまからいただいたご意見は今後の誌面制作の参考にさせていただきますので、ぜひお寄せください。

【回答項目】

1. 今号特集への評価とご感想
2. 特集以外で特に良かった記事へのご感想
3. 今後とりあげて欲しいテーマ
4. 本誌を知ったきっかけ
5. 本誌の入手先・入手方法
6. その他、本誌全体へのご意見・ご感想

回答いただいた方から抽選で当たる!

- A. 書籍「毎日つくるスペインごはん」(3名様)
 - B. 鑑賞チケット『奇蹟の芸術都市バルセロナ展』(5組10名様)
- 2019年6月29日(土)~9月1日(日) 姫路市立美術館



アンケート送付 & 読者プレゼント応募方法

右の回答項目を添えて、AとB、どちらの読者プレゼントをご希望かを明記の上、ハガキまたはメールで弊社までお送りください。

有限会社 ADELANTE 「acueducto 編集部」
〒530-0001 大阪市北区梅田 2-5-8 千代田ビル西別館 2F
info@acueducto.jp
読者プレゼント応募締切: 2019年8月9日(金) 消印有効

プレゼントの
詳細は p.41



acueducto.jp のアンケートページからも簡単に応募できます♪



españolé

ih International House
Valencia

最高のスペイン留学がかなう場所

バレンシア

DELE合格率
90%以上



日本人スタッフが
現地でサポート



NEW!
SIELE準備コース
開設!!

およそ80万人が住む国際色豊かな都市
旧市街カルメン地区の中心地
11世紀のイスラム時代の遺跡の残る歴史的な校舎をリニューアル
年間300日以上 of 晴天日
安全で良好な治安
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、現代建築
教師は大学卒のネイティブスピーカー
74カ国からの学生たち
様々なニーズに合わせたスペイン語コース

ih International House
Valencia

IALC International Association of Language Centres

Instituto Cervantes
Centro Acreditado

C/ Caballeros, 36
46001 Valencia, Spain
☎ +34 96 353 04 04
sayaka@ihvalencia.com (日本語でお問い合わせ可)
www.espanole.es/jp (日本語サイト)
www.ihvalencia.com

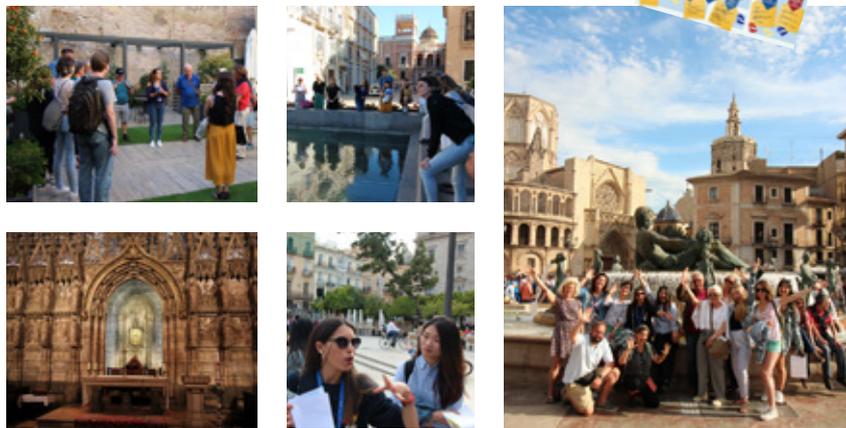


Visita a la ciudad + Vamos de tapas

市内ツアー + タパス

～エスパニョレ IH バレンシアで市内観光&伝統的タパスを堪能～

市内ツアー ～ Visita a la ciudad～



タパス ～ Vamos de tapas～



市内ツアーの後にはタパスと呼ばれる小皿料理とビールで親睦会。オーダーしたのは代表的なタパスである生ハム(オーダー後にその場で切ってくれます)、パタスブラパス(アリオリソースのかかったポテトフライ)や、イカフライなど。異なる国の異なる年齢の生徒たちがスペイン語を勉強するという目的の為に集まり、語り合いながら楽しいひと時を過ごします。



エスパニョレ IH バレンシアでは週に6日アクティビティが行われます。週の始まりは市内ツアーとタパスから! 重要な観光地を回り、バレンシアの歴史や建造物、そしてそれを包む街の雰囲気を知るのに最適なアクティビティです。バレンシアの文化と歴史に魅了されること間違いなしです。

そして市内ツアー後には、スペイン名物のタパスを味わいながら、新しい仲間たちと仲良くなることも出来る、「バモス・デ・タパス」にぜひ参加してください!



アクティビティ責任者
LIDIA

アクティビティカレンダー

毎週月曜日には市内ツアーとバモス・デ・タパスのアクティビティが開催されます。まずは学校内ツアーから。エスパニョレの校内には11世紀のイスラム時代の城壁が残っており、バレンシアの歴史を語る上でとても重要な建築物の1つでもあります。その後は約1時間半かけて市内の主要観光地を巡ります。ビルヘン広場、バシリカ、大聖堂、中央市場、ラ・ロンハ(世界遺産の絹の商品取引所)、市庁舎広場、ノルテ駅、闘牛場など。生徒たちも真剣にガイドの話に聞き入ります。

Y.S. さん

学校とバレンシアの中心地を巡るツアーに参加しました。学校は歴史ある建物で美しく、学ぶための環境が整っています。バレンシアにも歴史的な建造物が多く、ヨーロッパの世界観と芸術科学都市などの近代的な一面を併せ持つこの地でスペイン語を学ぶ事ができてとても嬉しいです。学校のアクティビティもたくさん企画されていて、毎日充実しています!

今回の BAR



Cervecería
BALDO
Calle Ribera 5, 46002 Valencia
+34 963 51 15 61

講師は
ネイティブ

レベル別
少人数クラス

振替オプション

一般参加OK
特別クラス

月謝払い

豊富なコース

お問い合わせ

大阪校

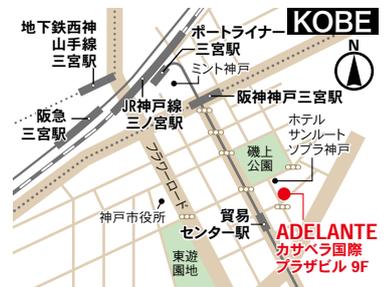
TEL:06-6346-5554

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



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



info@adelante.jp

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91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28-29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