



AIYES 通信

横浜スペイン協会会報

発行・横浜スペイン協会事務局

2010年度定時総会開催のお知らせ

2010年度の定時総会を下記の通り開催いたします。多くの会員の皆様のご出席をお願いします。また本年は横浜スペイン協会理事改選の年でもあり、総会において新理事の紹介も行われます。

—— 記 ——

- 日 時：2010年5月2日（日）14：30～16：00
会 場：かながわ県民サポートセンター7階／711号室
横浜市神奈川区鶴屋町2-24-2（横浜駅西口 徒歩5分）
議 題：1. 2009年度事業報告
2. 2009年度会計決算報告と監査報告
3. 2010年度事業計画
4. 2010年度会計収支予算案
5. 役員改選
6. その他

協会創立20周年記念イベントの詳細

協会創立20周年記念パーティー

- 日 時：2010年6月11日（金）18：00～20：00
会 場：ホテル モントレ横浜 横浜市中区山下町6-1 TEL：045-330-7111
バンケットルーム「シェル」（13階）

記念パーティーには、駐日スペイン国大使ミゲル・A・カリエド氏ご夫妻のご臨席が予定されております。さらに駐韓スペイン国大使ホアン・レニャ氏（前駐日スペイン国大使）が私人としてご出席の予定です。

また全国スペイン友好団体懇親会（第2回横浜会議）に参加の国内各地のスペイン協会代表の方々、横浜市およびスペイン関連機関のゲストを大勢お招きして、横浜スペイン協会会員共々楽しいパーティーを予定しております。音楽はスペイン大使館ナショナルデイでも演奏して大好評の、女性4人によるサクソフォン・カルテットが担当します。

なお当日は、参加者全員に記念品を用意して、皆様方のご参加をお待ち申し上げます。

詳細は同封のチラシをご参照下さい。

全国スペイン友好団体懇親会（第2回横浜会議）

日 時：2010年6月11日（金）15：00～17：00

会 場：ホテル モントレ横浜

ミーティングルーム「リッチモンド」(2階)

日本国内のスペイン友好協会が、お互いに横の連携を保ちながら独自の活動を展開する上で、この機会に一堂に会し、それぞれの活動に理解を深め、友好を促進することを目的として第2回横浜会議を開催します。

各協会の代表者から、活動内容やその沿革、組織、今後の展望を含め、短時間ずつのプレゼンテーションをお願いし、最後に第2回横浜宣言をまとめます。全出席者は会議終了後、「横浜スペイン協会創立20周年記念パーティー」にゲストとしてご出席をいただきます。

〈 記念講演会 〉

第13回京都セルバンテス懇話会横浜大会

ミゲル・デ・セルバンテス（1547年～1616年）は、スペイン黄金世紀に活躍したスペインを代表する作家です。セルバンテスの生誕450年に当たる1997年、これを記念して「京都セルバンテス懇話会」が発足しました。

しかし「セルバンテス」と言っても、決してセルバンテスだけの研究会ではありません。ここでのセルバンテスはスペイン語圏の意味で象徴的に使用されています。セルバンテスを中心にスペイン語圏を広く日本に紹介するのがその趣旨です。

活動として、年に一回、全国大会を開催しています。これまでの開催地は京都、鹿児島、天理、北海道、名古屋、仙台、東京などです。この全国大会や研究会での発表は、学術雑誌「イスパニア図書」に掲載されています。

今年は、横浜スペイン協会の創立20周年記念の年に当たり、第13回京都セルバンテス懇話会・横浜大会として開催するものです。

日 時：2010年6月26日（土）12：45～17：00

会 場：「波止場会館」4階／大会議室

横浜市中区海岸通り1-1 TEL：045-201-3842

第一部 「日本・スペイン交流史」三部構成

第二部 「シンポジウム - 私のスペイン」4人のパネラーによる発表

司会：川成 洋（法政大学教授）

参加費：無料。 事前申し込みは必要ありません。

なお、当日のプログラムの詳細は、同封のチラシをご参照下さい。

また、懇話会終了後、講師の先生方、スペイン文化・出版の関係者との懇親会を会場に隣接する「レストラン スカンディア」（TEL：045-201-2262）にて、18時より開催します。ふるってご参加下さい。懇親会の会費は4,000円です。事前に下記の担当者までお申し込み下さい。

横浜スペイン協会

スペインサロン担当 石井加奈弘 aiyes_salonishii@yokohama-spain.jp

事務局長 山崎宗城 aiyes_infoyamazaki@yokohama-spain.jp

私たちのスペイン展

横浜スペイン協会創立20周年にふさわしい作品を会員の皆様、およびスペイン語教室受講生の皆様から募集します。協会の活動をPRする絶好の機会ですので、ふるってご応募下さい。

詳細は同封のチラシをご覧ください。

会 期：2010年9月20日（月）～26日（日）の7日間 11：00～19：00

会 場：「みなとみらいギャラリーB」（100㎡）

JR桜木町駅徒歩7分・みなとみらい線、みなとみらい駅徒歩3分

クイーンズスクエア横浜クイーンモール2階

出展会費および入場料：無料

記念コンサート

日 時：2010年12月3日（金）19：00～21：00

会 場：みなとみらい小ホール 横浜市西区みなとみらい2-3-6 TEL：045-682-2020

出 演：荘村清志（ギター） 下山静香（ピアノ）

入場料（予定）：会員前売3,000円 一般前売：3,500円 当日券：各500円アップ

歴史と文化を知るスペイン・サロン

「スペイン料理を作って食べる会」

●12月のスペイン・サロン

講 師：フランシスコ・ガルソン会員、山田るり子会員

日 時：2009年12月5日（土）13：00～17：00

会 場：横浜市技能文化会館6階／料理研修室

皆さんはパエジャをどのように食べたいですか？ 銀座の有名スペイン料理店で、あなたの大事な方と二人分のパエジャを注文して、給仕に取り分けてもらいながらカバ、あるいはワインを飲みつついただく。それとも、大勢の人とわいわいやりながらお喋りに花を咲かせ、その間に手分けをして共同で自分たちのパエジャを作って食べる。どちらも楽しいですね。

今回で3回目となった「スペイン料理を作って食べる会」を12月5日に開催しました。参加者は25名、そのうち何と男性が8名もいました。指導は協会スペイン語教室の講師であるグラナダ出身のフランシスコさんとグラナダに留学経験のある山田るり子さん。フランシスコさんには、美しい奥様のゆかりさんとお嬢さんのあかりちゃんがお手伝いに駆けつけました。また、昨年一昨年とスペイン・サロンで「巡礼の道」の講演をした問屋正勝さんにもご協力いただきました。フランシスコさんと問屋さんはパエジャを、山田さんはその他の料理を担当しました。

できあがった料理は前菜として、「じゃがいもの貧乏風Patatas



▲出来は上々！本格的スペイン料理です
下は鶏肉主体のパエジャ

a lo pobre」、「小海老のガーリックソース煮 Gambas al ajillo」、「野菜のピューレ Puré de verduras」、「魚介刻みサラダ Salpicón de mariscos」そして自由に「パン・コン・トマト Pan con tomate」をアレンジできるように完熟トマトで作ったソース。メインはもちろん「パエジャ Paella」、最後にはゆかりさんお手製の「ロールケーキ Brazo de Gitano」と、きちんとコース料理になっていました。

パエジャは3種類。鶏肉や豚肉を主とした物、海の幸を主とした物など。日本の米で作りましたが、高価なサフランを贅沢に使い、できあがったものは適当なお焦げもあって、本格的なものとなりました。

最近では、本場スペインですらパエジャを作らない家庭が増えているそうです。自分たちでこんなに美味



▲料理を囲んで記念撮影



▲お待ちかね試食会、でもまずその前に乾杯！

しく作れたのだ〜！という満足感を得ることができました。

作業中から初対面の参加者間での話も弾み、あっという間に試食タイムが終わりました。後片付けをして帰る頃にはとっぷりと日も暮れ、冷たい雨が降っていましたが、お開きにするのが名残惜しいひとときでした。

今年も12月頃に「スペイン料理を作って食べる会」を開催予定です。

「新年親睦パーティー」

●2月のスペイン・サロン

日時：2010年2月13日（土）13：30～16：00

会場：波止場会館5階 多目的ホール

天候に恵まれた前回とは打って変わって冷たい雨のそば降る土曜日、協会の新年親睦パーティーが行われました。悪天候にもかかわらず、協会会員、スペイン語教室受講生、一般参加者の50名あまりが集い、楽しいひとときを過ごしました。

まずは恒例となった栗山先生の歌のクラス「マグノリア教室」の皆さんが、壇上で日ごろの練習の成果を発表しました。ベラスコ先生はバスク語で「マイテ」を歌って下さいました。続いて「カメリア教室」の釜さんが弾き語りでも熱唱され、噂に違わぬ素晴らしい歌声を披露されました。そしてこの日、最も注目を集めたのは、アルパ演奏を披露した「マルガリータ教室」の高橋咲子さんではないでしょうか。チャンドゥティと呼ばれる手編みの衣装を着ての演奏です。

アルパとはインディアン・ハーブのことです。高橋さんは2003年よ



▲アルパを奏でる高橋咲子さん



▲マゲノリアクラスの皆さんを囲んで

Café（コーヒールンバ）では会場も盛り上がり、ステージの前で踊りだす人もいました。

ケータリングの料理のほか、予想以上に多くの料理やワインの差し入れがあり、参加者は歌声やアルパの響きをBGMに舌鼓を打ち、贅沢なひとときを過ごすことができました。

り日本のアルパ演奏家の第一人者であるルシア塩満氏に師事し、現在は忙しい本業やスペイン語の勉強の傍ら、ライブ活動を精力的に行っています。

南米の音楽というと、アンデス地方に伝わる「コンドルは飛んでいく」などの牧歌的な響きを想像しがちですが、アルパは見た目のごつさからは思いも及ばないキラキラした音色を響かせます。Vino Blanco、Mis noches sin ti、Cascadaなどアンコールも含め8曲ほど披露してくださいました。多くの人が知るMoliendo

スペイン語教室紹介

マルガリータ（Margarita）

受講生 山田 幸代

2009年10月に開講した、協会でいちばん新しい講座です。とてもアットホームなクラスで、山田るり子先生は丁寧に教えてくれますので、初心者の私たちにはピッタリです。授業の中で、先生のスペインでの旅の話や歴史・文化についてさまざまな話をしてくれますので、クラスに行くたびにスペインの魅力にはまっています。毎週、教室に行って先生やクラスのみんなに会うのがとても楽しみです。



▲楽しさ満載！マルガリータ教室

開講から半年間は女性ばかりのかしませいクラスでしたが、つい4月より初の男性受講生の参加が決まりました。どんな新しい風が運ばれてくるのか楽しみです。

スペイン語未経験の方も、今ならまだまだ間に合います。一緒にお勉強しませんか？

☎お問合せ・お申し込み：e-mail aiyes_language@yokohama-spain.jp

▶▶▶ スペイン語教室のご案内 ◀◀◀

2010年度協会主催のスペイン語講座は下表の通りです。授業は1回90分です。

横浜駅西口教室 (県民サポートセンター7階 神奈川区鶴屋町2-24-2)

コース名	テキストおよび内容	開講日・講師
「アマポーラ」(入門)	「Español 2000 Nivel Elemental」で基礎文法学習。「Lola Lago」で長文読解。スペインの慣習、文化等の紹介	月曜日10:30～ 日本人
「カメラリア」(初級)	「Español en marcha 2」を使って会話と文法の学習。短編作品の講読	月曜日13:00～ スペイン人
「マルガリータ」(入門)	09年後期開講。「Español 2000 Nivel Elemental」で基礎文法を学習。スペインの慣習、文化等の紹介	月曜日14:45～ 日本人
「ヒラソル」(中級)	「Español sin Fronteras」で文法学習。「El Alquimista」の講読。ビデオ「Volver」の鑑賞	水曜日10:30～ スペイン人
「ビオレタ」(中級)	09年後期開講。「Curso de lectura、Conversación y Redacción」を使用した会話重視のクラス	水曜日10:30～ スペイン人
「クラベル」(初級)	テキスト「Prisma」および「Ventana」で文法。易しい小説の講読でその応用	水曜日13:15～ スペイン人

*各教室とも原則月3回開催(前期15回、後期18回)

*定員:各教室15名。空席のある場合は随時入会できます。

*受講料:入門教室 1,500円/回

初・中級教室 1,000円/回(ただし、10名以下の場合は1,500円/回)

海岸通教室 (波止場会館 大棧橋入り口手前左側 中区海岸通1-1)

コース名	内容・定員・受講料	開講日・講師
「マグノリア」(中級)	スペイン語の歌を歌って覚えるユニークな講座。定員15名。1,000円/回	第2土曜日10:30～ 日本人
「アサレア」(中～上級)	スペイン語文学作品の講読。定員10名。1,500円/回	第3土曜日10:30～ スペイン人
「新聞講読会」(上級)	スペインの新聞および雑誌を教材にした時事スペイン語講座。定員15名(満席)。2,000円/回	第4土曜日10:15～ 日本人

*定員:教室により異なります。上記をご参照下さい。

*受講料は各教室とも半期前納になります。

*協会会員以外は各期2,000円(「マグノリア」「アサレア」は1,000円)の事務手数料がかかります。

☞お問合せ・お申し込み:e-mail aiyes_language@yokohama-spain.jp

デエサ（ドングリの森）とイベリコ豚

佐藤 弘美（スペイン在住）

写真の広大な森が、イベリコ豚の放牧飼育で有名なデエサ（Dehesa）です。イベリコ豚はこのような感じで自由に健康的に生きています。

イベリコ豚がデエサに放牧され、ドングリや草などを食べて太ったから、オレイン酸が高く美味しいということはご存知かと思いますが、どれほどのスケールなのかは想像できないのではないのでしょうか。

デエサは、イベリア半島にある古代から続く広葉樹、特に樅やコルク樅などのドングリの実がなる木の森のことです。デエサでは、自然環境を生かした放牧が行われています。イベリコ豚だけでなく、牛や羊や馬も一緒に放牧されます。イベリコ豚の放牧頭数は法律で規定され、ベジョータクラスの場合は、1ヘクタールあたり2頭以下、レセボとセボ・デ・カンポクラスは、1ヘクタールあたり15頭以下となっています。1ヘクタールは100m×100mと言ったら想像できると思います。



▲イベリコ豚の育つ広大な森「デエサ」

友人がエクトゥレマドゥーラに行った時の話ですが、「ここがデエサだよ」と言われて、イベリコ豚がいるだろうと探したけれど、どこを見ても見つけることができなかつたそうです。「イベリコ豚がデエサに放牧されているなんて、あれは嘘だ」と言っていました、そのくらい広大な森なのです。

秋から春先にかけてのドングリが実って落ちる時期は、特にモンタネーラと呼ばれる放牧されたイベリコ豚は、ドングリをたくさん食べて太ります。イベリコ豚が地面に落ちたドングリを食べるので、森は必要以上に木が増えることなく、間引きする必要もありません。牛や羊や馬やイベリコ豚が草を食べるので、草刈りの必要もありません。しかも、イベリコ豚が木の根を食べようとして土を掘り返すので、土が耕され新しい草がどんどん生えてきます。牛や羊や馬やイベリコ豚の糞が肥料となるので、草はどんどん成長します。

デエサはこのように、循環・共生して古代から続いています。

◆栄養的な特性

イベリコ豚のいちばんの特徴は不飽和脂肪酸、特にオレイン酸を多く含むことで、このため「足の付いたオリーブ」というあだ名で呼ばれることもあります。ベジョータ（ドングリ）肥育のイベリコ豚の脂肪は、55%以上のオレイン酸（一価不飽和脂肪酸）を含みます。この脂肪酸は、科学的研究で解明されたように、血液中のコレステロールに良い効果をもたらし、HDL（善玉）コレステロールの数値を増加させ、LDL（悪玉）コレステロールの数値を減少させます。この数値を上回るものはエクストラ・バージン・オリーブ・オイルだけです。



▲イベリコ豚の加工品の数々

その他の栄養成分では、神経システムと脳の働きにとって良い効果がある、タンパク質、葉酸、ビタミンB1・B6・B12などで構成されています。また、強力な抗酸化物質であるビタミンEや銅（骨や軟骨にとって不可欠）、カルシウム、鉄、亜鉛、マグネシウム、硫黄、セレンウム（アンチエイジングの仕組みに深い関連）のようなミネラルを含んでいます。

◆地中海料理とイベリコ豚

地中海料理は、欧米では長寿食として注目されています。地中海料理には豚肉が多く使われますが、白豚が大規模に豚舎で飼育されるようになったのはこの50年程のことと言われ、スペインで豚肉といえばもともとイベリコ豚のことなのです。

確かにイベリコ豚は生産数も限られていて、普通の白豚に比べて高価で

すが、2000年以上昔からずっと変わらないイベリコ豚の放牧飼育は、畜産・牧畜の本質そのものなのかもしれません。自然のデエサという環境の中で、できるだけ人の手をかけないで育てるからこそ、イベリコ豚は、良質なタンパク源となるのでしょう。

「医食同源」の言葉もあるように、食べることが健康の源。薬であり、病気予防の役割も果たすことを考えれば、たとえ高価であっても、良質の材料を使うことに納得できるのではないのでしょうか。イベリコ豚は、大自然の恵みそのものなのです。

イベリコ・フェルミンの広場 <http://blogs.yahoo.co.jp/ibericofermin>

//////////////////// 新入会員紹介 //////////////////////

フランシスコ・ガルソン・ブラボ (Francisco Garzón Bravo)

逗子市 2010年3月20日入会

Me llamo Francisco Garzón Bravo y nací en Granada, España. Vivo en Japón desde 2009. Mi esposa es japonesa y tengo dos hijos. El menor de mis hijos nació en Japón. Soy profesor de español y trabajo en AIYES desde agosto de 2009.

***** 事務局からのお知らせ *****

◆2010年度会費納入のお願い

2010年度年会費の振込みをお願い申し上げます。本誌に同封してあります「振込用紙」をご使用の上お早めにお振込み下さい。年会費は個人会員3,000円、賛助会員10,000円です。

なお2010年1月～3月末日までに新しく入会された方は2010年度会費が免除されます。

— 賛助会員各社の会員サービス内容 —

◆会員証の提示で、下記賛助会員企業より、表記のサービスが受けられます。

賛助会員	住 所	電話番号	会員サービス内容
レストランオーリーブ	横浜市西区高島2-5-10	045-441-4996	サングリア1杯無料
カサ・デ・フジモリ関内本店	横浜市中区相生町1-25	045-662-9474	サングリア1杯無料
Bar Español	カサ・デ・フジモリ関内本店前	045-651-1074	サングリア1杯無料
カサ・デ・フジモリ目黒店	JR目黒駅(東京) 徒歩5分	03-5420-5328	サングリア1杯無料
(有)フレア	鎌倉市大船2-17-8	0467-42-8531	押し花体験費用の割引
日西商事(うさぎのいる島)	東京都港区台場2-2-1 ザ・タワーズ・ダイバ1F	03-5531-2151	生ビール1杯無料

<編集後記> 今年もロンダの「さくら」はきれいに咲いたでしょうか。毎年繰り返して来ますが本年は協会創立20周年にあたりまた違った気持ちでこの季節を迎えました。この20年間で世の中は大きく変化を遂げてきました。

もちろん変わるのがあたりまえですが、同時に協会のようにいつまでもスペインに対する変わらぬ情熱を持つことも大切なことと思います。記念企画もご案内のようにいろいろと決定し、いよいよ本番目前です。この20年の集大成として大いに盛り上げていきましょう。
(鈴木生雄)

編集委員 山田るり子 石井加奈弘 佐藤陸雄 澤田真人 鈴木生雄 山崎宗城 山下幸子 渡邊昭夫 飯塚 劭

* 投稿寄稿宛先

横浜スペイン協会会報係 e-mail: aiyes_press@yokohama-spain.jp

横浜スペイン協会URL <http://www.yokohama-spain.jp>

次号の原稿締切は

7月10日(土)です。

投稿は800字以内、写真1点をお付け下さい。