

ハンガリー政府観光局 ニュース 2009 年 12 月 3 日 No.175

- 彫刻家ワグナー・ナードル「哲学の庭」
- 100 の天使のクリスマスツリー
- ブダペストのレストランがゴー・ミヨ (Gault Millau) に掲載
- TBS (12/13) と NHK (12/14) で世界遺産放送
- 「ハンガリーのクリスマス」展
- 【コラム】ハンガリー見聞録 (11) その6 温かい食べ物のおいしい季節となりました

彫刻家ワグナー・ナードル「哲学の庭」

ハンガリー人彫刻家ワグナー・ナードル氏 (1922-97) の作品「哲学の庭」が 12 月に中野区に寄贈され、区内の哲学堂公園内に設置される予定です。

この作品はナードル氏のライフワークの一つで民族、宗教を超え、世界平和を願うメッセージが込められており、アブラハム、エクナトン、キリスト、釈迦、老子の 5 体のブロンズ像からなっていて 1994 年にブダペストのゲッレールの丘に設置されました。ブダペストへお出かけの際はゲッレールの丘へ是非足をお運びいただき、王宮の丘を背景に立つ作品を鑑賞してください。

アクセス：路面電車モーリツ・ジグモンド広場からバス 27 番で、Szirtes utca バス停車 (9 停留所) 徒歩約 300m。



ゲッレールの丘のふもとに展示されている「哲学の庭」



100の天使のクリスマスツリー

この度、「100の天使」のクリスマスオーナメントをツリーに飾り付け政観ロビーに展示しました。お近くにおいでの際は、是非ご覧ください。

埼玉県在住の大島勝子さんのご好意により、ご自身でレース編みされた天使を100個いただきました。政観はこれをクリスマスオーナメントとしてツリーに飾りつけ事務所ロビーに展示しています。ハンガリー在住経験のある大島さんはブダペスト・クリスマスマーケットで購入した1個の天使を見本に、それぞれ個性豊かな天使達を作り上げました。



100の天使のクリスマスオーナメント&ツリー

ブダペストのレストランがゴー・ミヨ(GaultMillau)に掲載

この度、ハンガリーのレストランが初めてゴー・ミヨ(GaultMillau)ガイドに掲載されました。

ブダペスト市内にある、Babel Dericate と Fausto's の2軒のレストランは、それぞれゴー・ミヨから15点ずつ受け、最新のガイドブックに掲載されました。前者はハンガリー料理と国際料理、後者はイタリアンです。

Babel Dericate

- Budapest V. Szaka u. 1. Tel: 338-2143 中央市場の北約120m
火-土 12-24時、日・月休業
<http://www.fausto.hu/index.php/en> (英語)

Fausto's

- Budapest VI, Székely Mihály u. 2 Tel: 877-6210 国立オペラ座の南約300m
月-金 12-15と19-23時、土 18-23時、日休業
<http://www.babeldelicate.hu/> (英語)

TBS (12/13)とNHK (12/14)で世界遺産放送

来る12月13日(日)と14日(月)の両日、ハンガリーの世界遺産ホッローケー古村落とパンノンハルマ修道院、さらにフェルトウー湖がテレビ放送されます。

放送予定

- TBS 12月13日(日) 18:00-18:30 THE 世界遺産「ホッローケーの古い村落」
BS-TBS 12月19日(土) 19:00-19:30 再放送
- NHK 12月14日(月) 22:00-22:43 世界遺産への招待状「千年の輝き 復活のワイン」



「ハンガリーのクリスマス」展

「ハンガリーのクリスマス」というタイトルで、ヨーロッパのクリスマスや、クリスマス・マーケットの雰囲気が伝わるイベントが開催されています。

「ラチとライオン」を書いたマレーク・ヴェロニカさんを初めとするハンガリーの絵本作家の原画、日本語にも翻訳されたハンガリーの代表的な絵本、キャラクターグッズなどの展示は11月28日から12月13日まで青山のこどもの城、そして12月19日から25日まで大阪のキッズプラザで行われます。期間中に、ハンガリーのアニメーションも特集されます。

このイベントを機にマレーク・ヴェロニカさんも来日し、親子で参加できる「マレークさんとあそぼうスペシャル」、またおとな向けの「マレークさんと楽しむハンガリーのタペ」という催しもあり、ハンガリーのクリスマスのおやつなども味わえる良い機会になります。関連イベントとして、青山ブックセンターや新宿のジュンク堂にてサイン会も行われます。

さらに、世界遺産に登録されているホッローケーや、2010年に欧州文化都市になるペーチ市の子どもたちが日本の皆さんに送ったクリスマスカードと絵が街の紹介と共に展示されます。

ヨーロッパでは、サンタクロースの日は12月6日ですので、その日にハンガリーのサンタさん、「ミクラージュ」がこどもの城にやってきます！ハンガリーのサンタさんが住んでいるのは、ブダペストから車で1時間くらい離れている「ナジカラーチョニ市のミクラージュ村」です。冬の新しい観光スポットになる「ミクラージュ村」の紹介は、日本で初めてです。

それでは、会場でお待ちしております。メリー・クリスマス！ Kellemes karácsonyi ünnepeket!

- 日 時 平成21年11月28日(土)～12月13日(日)
- 土・日曜日 10:00-17:30、平日 12:30-17:30(入館は17:00まで)12月7日(月)は休館
- 会 場 東京青山こどもの城 1階ギャラリー
- 入館料 こども(3歳以上18歳未満)400円 ・ おとな 500円

カールマン・アンドレアさんからの情報

【コラム】ハンガリー見聞録（連載 11 回）

その6 温かい食べ物のおいしい季節となりました

皆さまこんにちは。ハンガリー大好き、食べるのも大好き、Irén です。

今年も残りひと月少々、冬ですね。ハンガリーも日々冷え込んでいるところかと思えます。

この季節にハンガリーの旅をなさる場合、お食事には是非ともあつあつのレヴェシュ（スープ）をお願いして、ホカホカに温まって下さいね。

ハンガリーを象徴するグヤーシュレヴェシュ、おうちによってもお店によっても味わいは千差万別と聞き、いろいろなお店で食べ比べよう！ と決意して、ハンガリーに旅すると必ずグヤーシュを食する私です。では、私が出会ったグヤーシュをいくつかご紹介致しましょう。

一番印象に残ったグヤーシュは…カジュアルな有名店・ヴァーツィ通りのファタールのです。

なんと…ひとり分でも鍋に入って登場です！ 真っ黒い鉄の片手鍋に、あふれんばかりのパプリカ色が強烈なインパクト！ 具たくさんで、お肉も野菜もゴロンゴロンと鍋底に沈んでいます。このグヤーシュとサービスのパンと、トマトサラダだけですっかりお腹いっぱいになります。お値段も庶民的で、安く満腹になれて幸せでした。（もう5年前ぐらいのことでしたので、お値段は書きません）



ファタールの鍋グヤーシュ。携帯電話の大きさと鍋の大きさを比べてみて下さい。

ちょっとおしゃれな家庭料理風のグヤーシュをいただけるのは、英雄広場近くのバゴイヴァールです。グンデル系列でスタッフが女性だけの、トランシルヴァニア風の建物が目を引くお店です。スタッフの皆さんが凄く威勢良くて、お料理の皿を両手に持ち、キッチンからドアを片足でバーン！ と蹴って元気に出ていらっしゃいます。迫力満点で、ハンガリーの女性は強い！ と頼もしくなってしまう。

で、グヤーシュは上品な白いスープポットに入って、取り分けるお皿も出てきます。レードルでポットの底から混ぜて、お皿に注いでみると、具は食べやすい大きさに切っており、チペトケ（小麦粉だんご）も豆のようでかわいらしいサイズです。意外にあっさりした感じの味わいでしたが、たっぷり二皿分あり、やはりサービスのパンもいただくと満腹になってしまいます。その上、パプリカーシュテルケなど食べようものなら、本当にお腹がはち切れんばかりです。二人でシェアして食べる分には良いと思いますが、ひとりでは完食困難かも…。



バゴイヴァールのポットヤーシュ。一見小さく見えますが、ポットは結構深いんですよ。

お値段はグヤーシュ 1180Ft(今年 5 月)、ポットでたっぷり出てくるのでお得ではないでしょうか。

豪華な雰囲気グヤーシュを味わうならば、カフェニューヨークでしょうか。ホテル内の「カフェ」となっておりますが、その豪華さというよりも…散歩途中に気軽にお茶して、というのが申し訳ない雰囲気の、おしゃれしてわざわざ出掛けたいところです。しんと静かで、大人の社交場という感じですね。



カフェニューヨークのお皿のグヤーシュ。濃厚でした。

黒服のスタッフがうやうやしく運んできたのは、お皿に入ったグヤーシュです。ファターの鍋グヤーシュやバゴイヴァールのポットグヤーシュに比べて、量は半分以下です。具は意外とたくさん入って、食べ応えがありましたが、味が濃くて、あとでたくさん水を飲んでしまいました。お値段は豪華に 1500Ft…話の種に雰囲気を買ったと思えば、お高くはないかも？

他にも、ハンガリーには数々の名物グヤーシュ、そしていろいろなスープもあります。これからハンガリーに行かれる方、是非とも温かい食べ物をご堪能下さいね！
ではまた次回に…。