
ヘッドライン

- [2010年9月までの日本人宿泊数](#)
 - [ETCメディアデー BSフジ「山口智子 美の巡礼」がTV番組部門で準グランプリに](#)
 - [横浜山手111番館でハンガリーのクリスマス](#)
 - [2011年のキャンドルライト・エクスプレス運行日](#)
 - [ハンガリー鉄道12月12日ダイヤ改正](#)
 - [【コラム】ハンガリーの故郷](#)
-

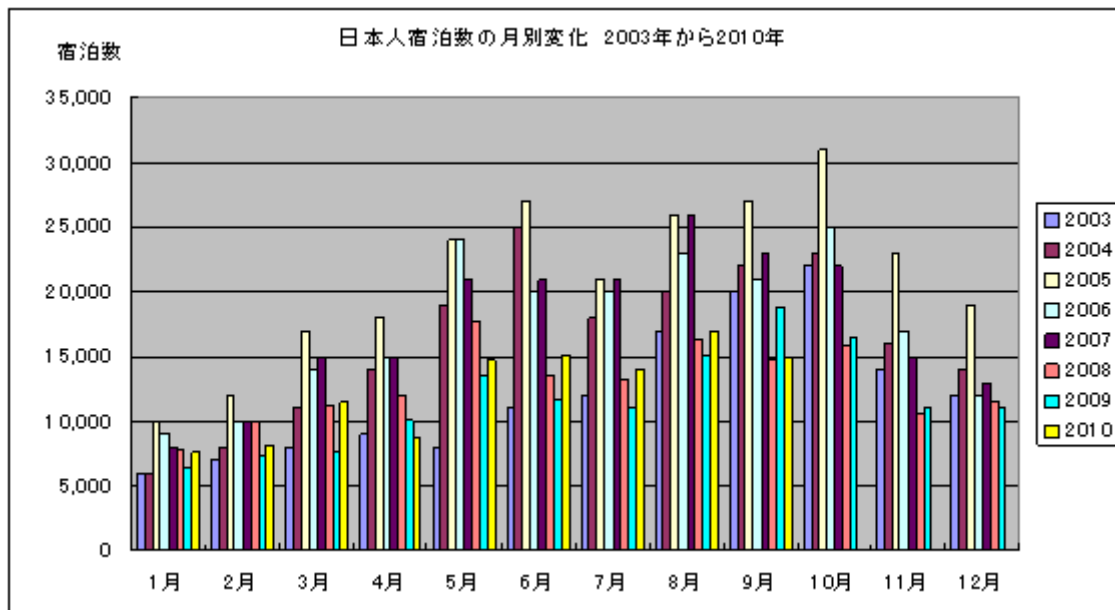
[ハンガリーのイメージ: パーリンカのバラエティー](#)

2010年9月までの日本人宿泊数 [ヘッドラインへ](#)

ハンガリー国立中央統計局はこのたび2010年9月までの宿泊統計を発表しました。

この統計値によると、1月から9月までの日本人宿泊数の累計は111,300泊で、前年に比べ8.7%の増加でした。一方、外国人宿泊数は、7,569,400泊で0.7%の増加でした。

月	日本人		外国人	
	泊	%	泊	%
1月	7,600	18.8	392,700	5.1
2月	8,200	11.1	376,900	6.6
3月	11,500	52.0	563,200	8.0
4月	8,800	8.8	693,000	0.5
5月	14,700	3.8	948,700	3.5
6月	15,100	28.5	911,900	-2.2
7月	14,000	22.6	1,251,000	0.0
8月	17,000	9.7	1,392,700	-6.7
9月	14,800	-21.8	1,039,500	6.7
1-9月	111,300	8.7	7,569,400	0.7



[ETCメディアデー BSフジ「山口智子 美の巡礼」がTV番組部門で準グランプリに ヘッドラインへ](#)

ETC在日欧州観光委員会主催の第4回メディアデーが2010年12月8日に開催されテレビ番組部門でBSフジ開局10周年特別番組okaeri 山口智子 美の巡礼「装飾は語るハンガリー アール・ヌーヴォーの来た道」が準グランプリに選ばれました。

番組の詳細：<http://www.bsfuji.tv/okaeri/>

このイベントは、欧州に関する優れた記事を掲載した雑誌やWEBサイト、テレビ番組を表彰し欧州観光を促進する目的で開催されており、在日ETCメンバー国から各部門19作品が推薦され、JATA日本旅行業界会長を審査委員長とする委員会より、それぞれの部門でグランプリと準グランプリが選定されました。

この番組が準グランプリとなった理由は、ハンガリーの建築・美術・装飾・音楽などの素晴らしさをアール・ヌーヴォーのみならず、民芸や音楽現代建築まで広げており、その幅広さ深さは、大人の視聴者に向けた番組作りが秀逸であるからです。



横浜山手111番館でハンガリーのクリスマス [ヘッドラインへ](#)

横浜山手111番館で「ドナウに響く鐘の音～リストに捧ぐクリスマス」と表題されたクリスマス展示が行われています。

- ・ 場所：山手111番館（港の見える丘公園近く）
- ・ 開催期間：12月1日から25日まで
- ・ 開館時間：9：30-17：00（22日から24日は19：00まで）
- ・ 期間中は休館なし
- ・ アクセス：みなとみらい線元町・中華街駅徒歩7分、
- ・ JR根岸線石川町下車徒歩20分
- ・ 主催：(財)横浜市緑の協会<http://www.hama-midorinokyokai.or.jp>

是非お出かけください。



2011年のキャンドルライト・エクスプレス運行日 [ヘッドラインへ](#)

12月6日に放送された「BS-TBS世界夢列車に乗って～ハンガリー 華麗なる都 ブダペスト～」をご覧になりましたか。

この番組で紹介された「キャンドルライト・エクスプレス」の2011年の運行予定をお知らせします。2011年は次の7回運行される予定されています

。

4月8日、6月3日、8月27日、9月30日、10月14日、11月11日、12月17日

料金や予約などの詳細は<http://www.mavnosztalgia.hu/en/>



ハンガリー鉄道12月12日ダイヤ改正 [ヘッドラインへ](#)

ハンガリー鉄道は12月12日（日）にダイヤ改正を実施します。

今回の改正では、国際列車ではブダペスト・ミュンヘン間のRailJet列車が週末にフランクフルトまで延長されること、ブダペスト・ワルシャワ間の直通

列車が復活したこと、一方、国内ではブダペスト・セグド間のインターシティー列車が5時台から18時台まで毎時1本運転されること、2018年に廃止された路線のうち6路線が復活したことなどが特徴です。

また、国際列車を取り扱う出札所や国際列車車内でヨーロッパによる支払いが出来るようになりました。

【コラム】ハンガリーの故郷

飯田 愛紀

モハーチ、という町をご存じだろうか？

ドナウ川をずっと下ると行きつく、ハンガリー南方の小さな町だ。とても可愛いこの町は、かつてハンガリー史において重要なターニングポイントを決した場所でもある。その歴史を記した、冬の間は閉ざされている"戦闘記念の丘"に私が訪れたのは六月下旬、日差しの強い初夏の日だった。

「なぜモハーチ？」この台詞は耳にタコができるほど聞いた。ハンガリー人からも、日本人からも、いや友人知人を問わずとにかく多数に聞かれた。ハンガリーの友人に至っては「田舎なのに」と多少の自虐を孕んでいたように思う。「でも、ハンガリーの歴史の中ではとっても重要な場所でしょう？」そう返すと納得していたというか、私は試されていたのだろうかと感じたこともなくはない。しかしながらモハーチは世界無形文化遺産に登録された「ブショウ祭り」というカーニバルが開催される町でもあり、南方の文化都市・ペーチにも程近く、ぜひ多くの方に足を運ん

でもらいたい場所だ。取りあえずはペーチからの日帰りという形でいかがだろうか？
——と、観光誘致に思わず熱くなってしまう反面、誰にも教えず独占しておきたい、という気持ちもある。私にとってはそんな格別の思い出のある町だ。

モハーチの中心からほぼ一本道を"戦闘記念の丘"目指してバスに揺られること20分あまり。どこまでも続く緑豊かな牧草地をぼんやり眺めながら着いた先には、先客らしきスクールバスが数台停まっていた。「遠足で必ず訪れる場所なんだよ」——そう言えば、ハンガリー人の友人がそんなことを言っていたっけ。追想しながら入場料を払い入園すると、小学生くらいの少年少女が数十人。どこから来たのだろうか？微笑ましく思いつつゆくりと戦闘記念の丘全体を見渡す。あちこちに無数の墓標が立ち並び、無意識のうちに左胸へと手を添えてしまったのはかつてこの地で起きた出来事を知っていたからなのか。あるいはうっすらと目の端に映った朽ち始めのバラが少しだけ感傷を誘ったからなのか。



戦闘記念の丘。

墓標の中で一際目を引くのがラヨシュ2世を形取ったものだ。遡ること約500年、モハーチの戦いの際に若干二十歳で夭折した。混迷の始まりだった。今の穏やかなモハーチからは想像も出来ないほどの凄惨な戦いが確かにこの場で起きたのだ。胸に飛来する苦い気持ちとは裏腹に、日差しが痛いほどに眩しい。かつて大敗を記した地。そう厳粛な思いで訪れたモハーチは想像よりも遙かに温かく居心地の良い場所だった。いつもいつも、人々の優しさや明るさに私は励まされ続けている。私の中のモハーチは、常に笑顔の耐えない大らかな故郷だ。けれども、遠い過去の出来事は確かに現実であったのだ。あの敗戦がなければどうなっていたら、など考えても詮無いことは分かっている。だが、一つ一つを拾っていくことでよりハンガリーを知ることにはなるだろう。ブダペストのあの美しさも、より胸に染み入るようになるに違いない。日本風に言えば、ものあはれ、だ。知っているか否か。その違いだけで、今こうして見上げている空の色さえ違って見えることだろう。



ハンガリー国王、ラヨシュ2世。

さて、帰りのバスまでかなりの時間があることに頭を抱えた私は「歩いて帰ろう！」と元来た道を辿り始めた。ちょうど昼下がりで。世話になっていた友人のお父さんが持たせてくれたサンドイッチを頬張りながら遠足気分で青草を踏み進んだ。確かに「田舎」と形容するに値する牧草地は行けども行けども終わりが見え

てこない。でもジッとバスを待つくらいなら歩いた方が何倍もいい。ランチ片手に歌でも口ずさみながらハイキングも乙なものだ。のどかで穏やかな気分だった。平和だなあ、と見上げた空の青が妙に染みだ。

全くの余談であるが、「徒歩で帰ってきた」と告げると複数の人から「お疲れさまです！」と冗談交じりに言われたり握手を求められたりしたのは今では良い思い出である。



ドナウ川の畔の慰霊塔。

ドナウ川沿いの町・モハーチ。町の中心には可愛らしい市庁舎が建ち、プロムナードでは人々がお茶と共にお喋りを楽しんでいる。炎天下の酔狂なハイキングを終え、一息つくために私もベンチに腰を下ろしてみた。そうしてペンを片手に日本への手紙をしたためてみる。日溜まりが心地良い。やはり、私はこの町が大好きだ。

ハンガリーの歴史、そして人々の温かさに触れにぜひ一度この地を訪れてみて欲しい。きっと、素敵な出会いが待っているはずだから。

※モハーチへのアクセス。ネープリゲト長距離バスターミナルから直行便が日に4本ほど。約3時間。

※戦闘記念の丘へのアクセス。（11～3月は冬季休業）モハーチのバスターミナルから約20分。日に5本ほど。

ハンガリーイメージ：パーリンカのバラエティー

[ヘッドラインへ](#)



様々果物から造るハンガリー名産のスピリッツ「パーリンカ」。酒精度は高いもののパーリンカは果物の香りを含んでいて、生のままあおると病みつきになることも。強いお酒が苦手な方は、ジュースで割って飲むのも一法です。