

日本チェコ友好協会からのお知らせ

2021年5月30日

第17回通常総会

当協会の規約では、6月中に通常総会を開催することとなっています。今年度の総会に関し理事会で検討の結果、前号でお知らせしたとおり、昨年同様郵便による総会開催とし、皆様に2020年度の活動報告と決算報告並びに2021年度の活動計画と予算案を提示、投票はがきにて皆様のご承認を頂くことといたしました。つきましては、本会報により第17回通常総会を開催させていただきますので、皆様の特段のご理解とご協力をお願い申し上げます。

別添資料をご精査いただき、同封のはがきにご記入の上6月15日までにご返送下さい。

第17回通常総会資料

1. 2020年度 活動報告
2. 2020年度 決算報告
3. 2021年度 活動計画
4. 2021年度 予算案
5. 投票用はがき

チェコ語講座 オンラインです！

協会発足以来続いているチェコ語講座はオンラインで開催しています。通学に時間が取られない、集中できると受講の皆さんからは好評です。ご多忙な方、遠方の方でもお気軽にご参加いただけます。パソコンがあれば簡単に聴講できる、Zoomシステムを使用しています。この機会にどうぞお試しください。

(お問い合わせ：090-3241-7256 担当:村田 Zoomが初めての方も大歓迎です。)

費用：全クラス 5回1万円 (途中参加の場合は1回2000円として残額)

毎週水曜日 開催 (祝日に当たるときは休講です。)

中級継続クラス:18時から19時半 入門クラス:19時半から21時(現在休止中)

オペラ トリビア講座

8月12日 15:00 開演 市川市 行徳文化ホール

昨年、ヤナーチェクのオペラ「イエヌーファ」を公演したメンバーで「オペラトリビア講座」を開催します。

申し込みは

市川市文化振興財団 047-379-5111 まで。



チェコビール <ピルスナー・ウルケル> <Kozel 黒ビール> 特別販売

工場から冷蔵直送！！ 夏だビールだ！！

今年もチェコのビール工場から冷蔵直送でチェコビールをお届けできる運びとなりました。

① Pilsner Urquell 500ml 瓶、元祖ピルスナービール。これを飲まずしてビールを語るなかれ。

② 山羊さんマークの黒ビール Kozel Dark (コゼル・ダーク) 500ml 瓶 やみつきになる初めての味をチェコの工場からクール宅急便でお届けします。日本では販売されていないフレッシュで美味しい本場のビールを味わっていただけます。

7月中旬～8月中旬のお届けの予定です。

(コロナの状況次第でやむなく販売中止/遅延の可能性もあります。)

申し込み締切は6月6日(日) 厳守 30 ケース先着順です。

会員限定販売です。申込み詳細は別紙案内・申込書をご参照ください。



チェコ関連情報

プラハの春音楽祭 2021 開幕！！ 6月3日まで

f 5月12日からプラハの春音楽祭が始まっています。恒例のスメタナ「わが祖国」のオープニングコンサートは今年も古楽器アンサンブル<Collegium 1704> (指揮 Václav Luks) が務めました。この演奏会を含め多くの催しが YouTube でオンライン配信されています。日本に居ながら楽しめるのは嬉しいことです。

https://www.youtube.com/watch?v=PDw_zXrJbgs

チェコセンター情報

展示会「logi チェコ・コミックに描いた日本の日常」

5月17日～7月2日 チェコセンター東京

チェコのコミック作家の卵たちが日本の日常生活をリアルに描いた作品の展示を行います。コミック作家・画家として活躍するヴァーツラフ・シュライフが西ボヘミア大学でコミックを学ぶ学生達と異文化地域でのコミック制作として、杉並区在住のチェコ人作家パーレニー・チェクと学生たちが杉並区を中心に14本の作品に挑みました。チェコのコミックでありながら、舞台は新宿や杉並の街並み。そこには何が描かれるのでしょうか。

新刊案内



「シブヤで目覚めて」 河出書房新社

アンナ・ツィマ 著 阿部賢一 (訳) 須藤輝彦 (訳)

チェコで日本文学を学ぶヤナは、謎の日本人作家の研究に夢中。一方その頃ヤナの「分身」は渋谷をさまよい歩いていて——。プラハと東京が重なり合う、新世代幻想ジヤパネスク小説！ <https://www.kawade.co.jp/np/isbn/9784309208268/>

2018年にチェコで発表後、チェコ文学新人賞を総なめにした『Probudím se na Šibuji』の邦訳が、ついに刊行となりました。東京在住のツィマ氏によるこの作品は、チェコセンターとチェコ文学センターが毎年開催するスザンナ・ロート翻訳コンテストの2019年課題作品となった作品です。このコンテストで最優秀賞を獲得した須藤輝彦氏と、審査員を務めた阿部賢一氏による共訳で書籍化されました。アンナ・ツィマ 1991年、プラハ生まれ。カレル大学日本語学科を卒業後、日本に留学。

本書で2018年にデビュー。同書でチェコ最大の文学賞であるマグネジア・リテラ新人賞ほか多数の賞を受賞し、注目を集める。

チェコ料理 第5回 カリフラワーのスープ Kvěťáková polévka

チェコ料理研究家 村田祐生子

チェコ語講座受講生のお宅では家庭菜園のカリフラワーが大豊作とのこと。チェコでの食べ方を質問されたアナタ先生が真っ先に挙げたレシピはスープでした。カリフラワーはチェコ語で květák、どこの家庭でも頻繁に使われる野菜で、スープは代表格のカリフラワー料理です。

いろいろな作り方がありますが、今回はカリフラワーのゆで汁とルーを煮込んで作る正統派のレシピをご紹介します。白いカリフラワーはスープも真っ白に仕上げたいもの。ルーを炒めるときにはくれぐれも焦がさないようにご注意ください。



材料

カリフラワー大 半分 小麦粉 大さじ 1
バター 大さじ1 水 700cc
塩 コショウ ナツメグ (ほんの少し)
生クリーム 50cc アサツキ みじん切り



- 1) 鍋に 700cc のお湯を沸かし、小房に分けたカリフラワーをやわらかくゆでざるに上げる。
このゆで汁がスープのベースになるので、捨てないように！ボールで受けておく。
- 2) 鍋に分量のバターと小麦粉を入れ弱火にかけ、焦がさないようにルーを作る。泡立ってきて、落ち着いたら、1)のゆで汁を加え、泡立て器でよく混ぜ、時々かき混ぜながら弱火で 20 分煮る。(不思議な工程ですが、カリフラワーとバターの風味がなじんだスープのベースができます！)
- 3) 塩、コショウで2)の味を調える。ナツメグも加える。
- 4) ゆで上げたカリフラワーは飾り用の大きめの房を人数分残し、あとは細かく刻む。
- 5) 3)に細かく刻んだカリフラワーを加え、生クリームをいれ、なじませる。
- 6) 大きめの房を加えて出来上がり。
- 7) お皿によそい、アサツキを散らす。

今年もサクランボ狩りは通販で！ 韮崎市サクランボ特別販売

日本チェコ友好協会グルメ・イベント「サクランボ狩り」の山梨県韮崎市へのバスツアーは残念ながら今年も中止となります。2005年の国際交流年でメヘニツェ市との少年サッカー交流を行った韮崎市は、日本でも有数のフルーツの名産地です。今年もバスツアーに代わって、いつもお世話になっている相山農園から会員の皆様へ最高品種のサクランボ「佐藤錦」と「紅秀峰」の2種をお取り寄せいただけるようにいたしました。本当においしい、宝石のようなサクランボをぜひご賞味ください。価格表は次ページに。



お申込みは添付ファックス用紙またはお電話で直接、相山農園「相山フルーツ」まで。

送料は東京都内あての場合 2 キロまで 930 円。他はお問い合わせください。現在受付中で発送は 6 月上旬から品物がなくなるまで。佐藤錦のほうが早めに発送できるそうです。なお箱はバラ詰めになります。

お問い合わせ先: FAX:0551-22-6322/ 電話:090-8729-2260

お支払い方法: 相山フルーツより品物と送料の合計金額を記入した郵便局の振替用紙が申し込みの方あてに発送されますので記載の金額をお支払いください。