

日本チェコ友好協会からのお知らせ

2020年11月20日

秋も一段と深まり、雪の便りが各地から寄せられています。チェコでは寒さが本格化し、もう気温は毎日一桁です。同時に心配なのがチェコのコロナ情勢で、先月と同様、一日当たり6000人以上の感染者が発生する状態が続いています。11月3日までだったロックダウンはさらに20日まで延長される事態になりました。日本も寒くなるに従い感染者数が増えてきました。会員の皆様、どうぞ気を付けてお過ごしください。

先月開催した日本チェコ友好協会初のオンライン講演会はおかげさまで大勢の皆様にご聴講いただき、有意義なひと時となりました。高橋会長による要約を添付します。またオンラインで開催中のチェコ語教室には地方からも参加いただいています。パソコンがあれば講演会参加も語学教室参加はどこからでも簡単にできます。ご参加に興味がおありの方はお気軽にご相談ください。

今年は世田谷で開催！ ヤクブ・ヤン・リバのクリスマスミサコンサート

何とか継続したいという出演者の皆さんの熱意が実り、下北沢のカトリック世田谷教会にて規模を縮小して開催できる運びとなりました。今年はプロの演奏家による室内楽形式での演奏会となります。座席数は65席まで、コロナ対策を十分に準備して開催いたします。詳細は同封のチラシをご覧ください。



日時： 2020年12月20日(日)

第1回:14:30開場、15:00開演、第2回:17:30開場、18:00開演

場所： カトリック世田谷教会(世田谷区北沢1-45-12)下北沢駅徒歩5分

入場料： 3千円

お問い合わせ、チケットのお申込みはリバ実行委員会に直接お願いします。

ryba.ceskamsevanocni.tokyo@gmail.com

残席僅か「カレル・チャペック「白い病気」オンライン講演会

日本チェコ交流100周年記念講演会 II

これまで多くのチャペックの作品の翻訳を出版してこられた、医師であり著述家翻訳者である栗栖先生に「伝染病を題材としたカレル・チャペックの戯曲「Bílá nemoc」「白い病気」についてお話いただきます。

演題：「カレル・チャペックは戯曲「白い病気」で何を語りたかったのでしょうか？」

講師： 栗栖茜

日時： 11月26日(木)19:30-20:30

(Zoomシステムにて。スマートフォンでも参加可能)

お申込み： e-mailでの登録をお願いします。お申込みいただいた方に当日のURLを送付します。

e-mail宛先：czfriend@outlook.jp

「11月26日講演会申し込み」とメールタイトルに明記ください。(先着100名で締め切ります。)

講師からのメッセージ

“チェコの作家、カレル・チャペック(1890-1938)の「白い病気」は 1937 年の作品です。

ペストは人類がこれまでに経験したパンデミックのなかでも最大の災害を引き起こしました。そのペストに似た「白い病気」のパンデミックの衝撃が社会にどのような変動をもたらすか、その一つの形をチャペック流に強烈な味付けをして読者、観客に問うたのではないのでしょうか？現在、新型コロナウイルスによるパンデミックが進行中ですが、1937 年から 80 年以上もたった現代において、チャペックの問いかけはよりいっそうわれわれに鋭く迫っているのではないのでしょうか。

パンデミックで社会全体がきしみ崩壊へと向かう中、それを民主主義では解決できないとしたら、ガレーン的な手法をとらざるをえなくなる、それを最も恐れていたのはほかならないチャペックだったのだと思えてなりません。”



講師略歴： 1943 年生まれ。東京医科歯科大学医学部卒。

医師、著述家、翻訳家

(チャペック作品の訳書)

「いたずら子犬のダーシェンカ」、「ひとつのポケットから出た話」

「もうひとつのポケットから出た話」、「戯曲集 1 ロボット/虫の生活より」

「園芸家の十二ヶ月」、「サンショウウオ戦争」「長い長い郵便屋さんのお話」

＜クリスマスレセプション中止のお知らせ＞

今年のクリスマスレセプションは、チェコ大使館ともご相談の上、コロナ感染防止のため中止することとなりました。

ホルプ先生講演会 予告

コロナ禍ではありますが、毎年恒例のホルプ先生より来年 1 月も来日予定とのご連絡をいただきました。1 月 16 日の講演会開催を目指しています。

チェコ語講座 これならできる！入門クラスが好評です！

協会発足以来続いているチェコ語講座、教室での開催は見合わせていましたが 6 月よりオンラインに切り替え、再開しています。9 月下旬より入門クラスを開講しました。アルファベットから始まったところです。チェコ語は最初が大切。複雑な文法とすべてが新しい単語の数々を Aneta 先生が無理なく、効果的にレッスンしてください。初めての方も、あきらめてしまった方も、学びなおしのチャンスです！ご多忙な方、遠方の方でも手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 が初めての方もどうぞお気軽に！）

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。）

入門クラス：19 時半から 21 時 中級継続クラス：18 時から 19 時半

チェコ関連情報

阿部先生新訳のチャペック「ロボット-RUR」近日発売！

10 月の講演会の題材となったカレル・チャペックの R.U.R. 阿部先生による新訳版が 12 月に中公文庫から発売されます。現在 Amazon で予約受付中です。

「ロボット-RUR」(中公文庫, チ 1-4) (日本語) 文庫 - 発売予定 2020/12/23

カレル・チャペック (著), 阿部 賢一 (翻訳) ¥924

無限の労働力「ロボット」によって人類は苦役と貧困から解放され、真の幸福を得るはずだった——。一九二〇年、東欧の小国で発表されたこの戯曲から「ロボット」という言葉が生まれた。今なお多くの問いを投げかける名作を、発表より百年を記念し新訳する。

チェコのお菓子専門店「ツックル」

日本チェコ友好協会会員の小澤美沙季さんのショップ「ツックル」—チェコ語でお砂糖— のご紹介です。チェコフェスティバルなどのイベントに出店されると、いつもすぐに完売してしまう人気のお店です。オンラインショップは <https://cukrr.thebase.in/> Facebook でも展開中です。みなさんどうぞよろしくお願いいたします。

ツックルでは、チェコで親しまれているお菓子を、チェコ人に教わったレシピそのままにお作りしています。店舗はありませんが、お菓子のインターネット販売やケータリング、イベントへの出店を中心に活動しております。

私は、ケーキ屋での勤務の傍ら 2017 年からツックルとしての活動を始めました。もともとチェコアニメが好きで東京外国語大学チェコ語専攻に進学し、2 年生の時に初めて行ったプラハに魅了されてすっかりチェコが大好きになりました。3 年生の時には 1 年間プラハのカレル大学でチェコの芸術、主に人形劇(演じる方ではなく文化背景)について学びました。お菓子作りは小さいときからの趣味で、留学中は友人のお母さんに教わってチェコのお菓子を作ったり、ケーキ屋巡りをしたりしていました。(アルコールが弱いので、周りがチェコビールを楽しむ間にメドヴニークを楽しんでいました。笑)このころからぼんやりチェコのお菓子屋さんをいつか日本でできたら…と考えていました。

卒業後は出版系の企業に就職し、学費を稼ぎながら夜間と週末で製菓学校に通いました。その後菓子店に転職し、2017 年からは仕事の休みを利用して厨房を間借りし、月に 1 度程度ツックルとして神奈川県や東京都のマルシェへの出店を開始しました。

一人で活動しておりますので 4 年目の今もなかなかコンスタントな活動ができておりませんが、いつかチェコのお菓子屋さんとして店舗を持つことを目標に地道に活動しております。活動内容は SNS でお知らせしておりますので、ご覧いただけたら大変嬉しいです。



年会費納入のお願い

振り込みのまだお済みでない方、今年度もよろしくお願い申し上げます。

■年会費

個人会員 ¥5,000 家族会員、学生会員 ¥2,500 法人会員 ¥20,000/1口

■会費振込先 郵便振替 もしくは

①三井住友銀行 渋谷駅前支店 普通 3511197 日本チェコ友好協会 会長 高橋恒一

=====

MA VLAST No.114

2020年 月 日

メールアドレスの登録をお願いします。

日本チェコ友好協会ではメールを通じて会員の皆様への迅速な情報提供、きめ細かいコミュニケーションを目指しています。つきましてはメールアドレスお持ちの方は下記にてご連絡をお願い致します。

(上記 阿部先生、栗栖先生講演会にメールで申し込みの方は不要です。)

メール宛先 czfriend@outlook.jp まで

会員ご氏名

ご住所:

ご連絡先電話番号: ()

e-mail アドレス:

協会へのご意見、ご希望をお寄せください。

チェコ料理 第二回 ブランボラーク

チェコ料理研究家 村田祐生子

今回は、外はカリッ、中はしっとりのジャガイモのパンケーキをご紹介します。
11月、霜月はチェコ語では listopad。これは葉が落ちるという意味です。
寒くなってくるとビールにも熱々のホットスナックがあるといいですね。ピッタリなのがこのブランボラークです。さすがチェコの料理だけあって、マジョラムとガーリックの香ばしさと塩味がビールとベストマッチです。

レシピは 2006 年から 4 年ほど大使館でシェフを務めたセフナルさん直伝です。伝統的なチェコ料理を大切にする方ですが、ユーモアあふれる人柄で、友好協会にも楽しく学ぶ料理教室を開いてくださいました。ブランボラークのコツは焼くときに恐れず多めの油をつかうこと。少なめだとかえって生地が油を吸ってしまうとのことでした。

Bramborak

材料

ジャガイモ(メークイン)500g

卵 1 個

小麦粉 50g

ニンニク 小1片

マジョラム(ドライ)大さじ1

ベーコン 1 枚 細切り

塩 コショウ

- ① ジャガイモは皮をむき、目の粗いチーズおろしでおろし軽く水気を切る。
- ② ニンニクは細かくすりおろす。
- ③ ①と②、他の材料を手でもみ込むように良く混ぜる。
- ④ フライパンにたっぷりのオイル(ヒマワリ油がチェコでは一般的です。)を 引き③の種を直径 10-15 センチ位のパンケーキ状におき、両面がこんがりキツネ色になるまでじっくりと焼く。

