

日本チェコ友好協会からのお知らせ

2021年 10月 31日

急に秋が深まってきました。木の葉も一気に色づきそうです。

日本のコロナ情勢は良い状況になってきました。理事会では出来るだけ早く活動を再開できるよう 各方面との検討を開始しています。阿部賢一先生の講演会が新たに決まりましたのでお知らせします。

今年の大使館でのクリスマスはお子様向けの「ミクラーシュの日」とし人数を絞って開催予定です。順次皆様とお目にかかれる企画を進めてまいりたいと思います。ご意見、ご要望をお寄せいただければ幸いです。

独自企画 阿部賢一先生 ZOOM 講演会 「現代チェコ文学入門」

チェコを中心とする中欧文化研究の第一人者である阿部賢一先生には昨年 10 月にカレル・チャペックの戯曲「ロボット」について講演をしていただきました。本年度は「現代チェコ文学入門」と題し、2 回講演していただくことになりました。その第 1 回はボフミル・フラバル著「わたしは英国王に給仕した」を中心に以下により開催します。

日時： 2021 年 11 月 26 日（金） 午後 7 時半から 8 時半

講師： 阿部賢一先生 東京大学准教授

演題：「ボフミル・フラバルの辿った道」

【概要】1914 年に生まれ、1997 年にこの世を去ったチェコの作家ボフミル・

フラバルの生涯は、チェコスロヴァキア(1918-1993)という国の道程に重ねてみるこ

とができる。とりわけ「わたしは 英国王に給仕した」では、ナチズム、共産主義といった歴史的な出来事が、主人公の道を阻むものとしてたびたび描かれている。この講演では、フラバルの生涯をたどりながら、作品内における道のモチーフ、道教の影響等を検証しつつフラバルのたどった道程はどういうものであったのかを探っていきたい。

開催方法： Zoom システムによるオンライン講演会 (スマートフォンでも参加可能)

会費： 会員無料 非会員 1000 円

お申込み： email 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。

先着 100 名で締め切ります。申込先 ozfriend@outlook.jp

会費振込先：三菱UFJ銀行 渋谷支店 普通口座 3524843 日本チェコ友好協会 会長高橋恒一

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



子供向けクリスマスレセプション 「ミクラーシュの日」

ご存じの通り、12 月初めにはチェコの聖ミクラーシュの日があります。聖人ミクラーシュ、チェルト、天使の一行が子供のいる家を周一年間の行いがクリスマスプレゼントに値するかを確かめる風習があります。

日本チェコ友好協会恒例行事のチェコ大使館でのクリスマスレセプションは、まだ例年の 100 名超のスケールでは開催が出来ません。今年はお子様を対象に「ミクラーシュの日」として開催いたします。参加者はお子様向けのプレゼントをお持ちください。会場ではミクラーシュが子供達の一年の行いを聞き、良い子にはそのプレゼントをお渡します。チェコのクリスマスソングの演奏、ビュッフェ軽食とお菓子、飲み物をご用意します。

日時：2021年 12月3日(金) 午後 6 時開場

場所:チェコ共和国大使館 レセプションホール

参加費:会員 3,000 円 非会員4,000 円 学生・チェコ人 2,000 円

中学生以下無料(大人お1人につき2名まで)

* 大使館のルールによる許容人数から、ご参加は、中学生以下のお子様連れ(お孫さんもOK)30組に限らせていただきます。

(大人だけの参加は出来ません)



*大人の方はワクチン接種を済ませた方、または陰性証明書をお持ちの方に限らせていただきます。

* 日本チェコ友好協会会員と会員紹介の方、およびチェコ大使館関係者の方、限定です。

* お申込み方法: メールまたは FAX にてご予約下さい。11月16日(火)締め切り。

申し込み多数の場合は、抽選を行います。いずれの場合でも、速やかに結果をご連絡します。

* 会費支払: 支払方法は、上記の結果連絡と一緒にお知らせします。

今年も世田谷教会で開催！ヤコブ・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、今年もカトリック世田谷教会で開催できる運びとなりました。残念ながらオーケストラと合唱でのコンサートは叶わず、去年と同様小編成の室内楽形式で行います。

場所: カトリック世田谷教会

日時: 2021年12月19日(日)

第1回 14時開場 14時半開演

第2回 17時開場 17時半開演

申込方法: 同封のチラシをご覧ください。

ホルプ先生講演会

ホルプ先生より、検疫などの事情が好転すれば来日の予定とのご連絡をいただきました。来日が実現した場合は下記日程で恒例の講演会を開催したいと思います。

日時: 2022年1月13日(木) 午後6時15分から

場所: きゅりあん JR大井町駅前 6F 大会議室

会費: 会員 1000 円 非会員 2000 円 (会費支払は行事確定後にお願いします)

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。今後も語学講座はオンラインで継続する予定です。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 2,000 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。)

チェコセンター情報

デジタル図書館「Europe Readr – The Future of Living –」開設

EU加盟国の書籍をオンラインでご覧頂ける「Europe Readr」が始動しました。各国から選ばれた小説・絵本など、27作品をお手元のデバイスで自由に読むことができます。チェコもマレク・シンデルカ (Marek Šindelka) の作品で参加しています。ぜひこの機会にヨーロッパ文学の魅力に触れてください。
配信日: 2021年7月1日(木)～12月31日(金)

チェコの配信作品: Marek Šindelka『Aberrant』(チェコ語原題: Chyba)

<https://europereadr.eu/en/readr-books/aberrant/> 英語・チェコ語でご覧いただけます。

No. 120 申込書

2021年 月 日

Fax: 03-6277-4160

メールでのお申込みは czfriend@outlook.jp まで

会員ご氏名

ご住所

ご連絡先電話番号 () e-mail

◆12月3日(金) 子供向けクリスマスレセプション「ミクラーシュの日」

() 参加します () 名
参加者氏名と続柄 大人
子供 (続柄)
子供 (続柄)

◆12月19日(日) チェコのクリスマス・ミサ曲 コンサート

() 参加します 参加人数 第一回 () 名
第二回 () 名

同伴者氏名

◆2022年1月13日(木) 予定 ホルプ先生講演会

参加 () 名

同伴者氏名

チェコ料理 第8回 牛肉のグラーシュ

Hovězí guláš

チェコ料理研究家 村田祐生子

暖かい料理がおいしい季節になってきました。今回はビーフのグラーシュです。見た目はビーフシチューのようですが、主材料は牛すね肉と同じグラム数の玉ねぎと意外とシンプルです。パプリカやクミンなどボヘミアンなスパイスや香草を利かせればあとは煮込むだけ。チェコの味が出来上がります。ただ、「チェコ料理あるある」がそのものなのがグラーシュ。時間があればすべて守ってみたいものです。

チェコ料理あるある。

「今日はチェコ料理を作ろう！」と材料をそろえ、いざ取り掛かると、しばしばレシピの第一行目に「肉は塩とスパイスを振り、一晩寝かせておく」、え、一晩？ 気を取り直して、まあそこは寝かせ時間が短くても何とかかなるでしょ、と作り始めると、次の手順「2時間くらい煮込む」ええ？ ああ、すでに夕飯の時間なんですけど。もう、やっとお肉が柔らかくなった。味を整えて、ふう、出来上がりかな？ レシピ最後の一行「この料理は一晩寝かせるとおいしい」 気絶！

ご安心ください。今回のレシピは3日かけなくても大丈夫なようにしてあります。



材料

牛のすね肉 600g 玉ねぎ 600g
生しいたけ 3-4個
粉パプリカ (大さじ1) クミン (粉)
にんにく マジヨラム

つくり方

- 1) すね肉は1センチ5ミリ厚さの輪切りにしてさらに細長い角切りにする。すりおろしたにんにくと塩とサラダオイルをもみこみマリネしておく。(できれば前の晩に)
- 2) 鍋に油を熱し粗みじんに切った玉ねぎを透き通るまでいためる。たまねぎを端に寄せて肉を加え、肉の表面を焼く。肉の色が変わったらパプリカを加え、鍋の中で玉ねぎといためあわせ、水をひたひたに加えて蒸し煮にする。
- 3) 唐辛子、つぶしたニンニクを加えさらに煮込む。(1時間強。肉が柔らかくなるまで。圧力鍋なら早い。) 焦げないようにときどき混ぜる。
- 4) 冷たい水でといた小麦粉を加えとろみをつける。
- 5) しいたけの薄切りを加え、塩、胡椒で味を整え、マジヨラムを砕いて入れる。
- 6) クネードリッキ(次回予定)を添えて。(なおグラーシュは一晩寝かせるとさらにおいしい。)

