

AMICS

2019 5月

No.116



カタルーニャの心
モンサンベネット修道院

逢坂剛氏、カタルーニャを語る

年間19万人、東京ーバルセロナ間フライト乗客

協会活動

◎第4回カタルーニャ家庭料理教室開催

3月5日(火)に、バネッサ・ガルシアさんによる家庭料理教室が東京のOneKitchenにて開かれました。メニューは、パ・アン・トゥマカット、ホウレンソウとひよこ豆のソテー、イカとエンドウ豆の煮込み、焼リンゴのカタルーニャ風の4品。前回のクリスマス料理とは全く違う、庶民的な家庭料理を教えてください、ほっとする味と大変好評でした。定員15名が参加しました。



◎サン・ジョルディの日イベント

東京と名古屋にて、本とバラを贈りあうカタルーニャ伝統のサン・ジョルディの日のイベントが開かれました。

【名古屋】

4月21日(日)、名古屋市中区の久屋大通庭園フラリエにて、作家長尾琢磨さん、真珠まりこさんによる絵本読み聞かせとサイン会、ビブリオバトル、子供に読み聞かせたい絵本100冊の展示、本や花の販売、フラワーアレンジメント体験など、盛りだくさんの内容でした。新しい会場は、植物に囲まれ、サン・ジョルディにふさわしい雰囲気でした。晴天に恵まれ、気持ちのよい一日を過ごしました。



【東京】

4月23日(火)に、インスティテウト・セルバンテス東京にて開催。サン・ジョルディ伝説紹介、翻訳者宇野和美さんによるカタルーニャ絵本「アン・パトゥフェ」読み聞かせ、「堀田善衛とカタルーニャ」講演会、ジョゼップ・バラオナシェフによるトーク「美味しいカタルーニャ」、カタルーニャ語ミニクラス、井上鑑さん(キーボード)、山本裕康さん(チェロ)とナターシャ・グゼーさん(歌とバンドウーラ)による「鳥の歌コンサート」、コドーニュ社提供ワインの乾杯がありました。



◎次回テルトゥーリアのお知らせ

当協会主催テルトゥーリアは、初企画、美術館で行います。千葉のホキ美術館で開かれているバルセロナにある「ヨーロッパ近代美術館展」をガイドツアーとランチを楽しむテルトゥーリアです。ぜひご参加ください。(関連記事P8)お申込みは、info@ajac.ne.jpまで、6月9日までにメールをお願いします。定員がありますので、先着順といたします。

【美術館テルトゥーリア】

日 時:2019年6月13日(木) 11:30~14:30

集 合 場 所:11:05 JR外房線土気駅改札

参 加 費:会員 3,000円、ビジター 4,000円

* 土気駅までの交通費は各自負担です

* 参加費に含まれるもの:土気駅から美術館までの往路交通費、ガイド付き入場料、ランチコース

ACCIÓ 商品情報

Elisabeth Puig (エリザベス・プッチ)

www.elisabethpuig.es



エリザベス・プッチは、2010年にマタロ*で誕生した2歳から14歳の女の子のためのファッションブランド。ブランド名はデザイナー自身の名前で、娘アナとともに手掛けるバルセロナ製ブランド。スペイン、フランス、イタリアの天然素材を使用し、着心地のよい質感と飽きのこないデザイン且つ洗濯しやすさにもこだわっている。独自のカラーリングと手作りのアプリケが特徴的。現在代理店を通じてスペイン国内(カタルーニャ、バレアレス諸島、バレンシア、サラゴサ、リオハ、アストゥリアスなど)ほかアンドラ、モナコ、フランス、イギリス、アイルランド、エストニア、パナマ、ベネズエラ、クエート、日本はこちらでお取り扱い中。

www.bonibony.com

Instagram:@elisabeth_puig/Facebook:@elisabethpuigbrand

*マタロはバルセロナから北に車で約40分。19世紀より繊維産業で栄えた街。

【ACCIÓ 東京カタルーニャ州競争力振興機構】

電話番号: 03-5575-3690 メールアドレス: tokyo@catalonia.com

CARA NORD (カラ・ノルド)

caranordceller.com/en/

カラ・ノルドはカタルーニャ語で"North face"(北面)の意。この名前が示す通り山の北側の斜面に広がるブドウ畑で栽培されている。イベリア半島の付け根、フランスとの国境をはさんで東西に広がるブレード山脈や世界遺産「ボブレ修道院」から5キロほどの場所。1000メートル級の山々に囲まれたこの地は、ブドウ栽培に最適で独特の微気象が見られる。原産地呼称DO Conca de Barbarà(デノミナシオン・デ・オリヘン・コンカ・デ・バルベラ)。このエリアの平均気温は13度、年間降水量は450~550mmと一般的な数値よりやや高く、日照時間は2700時間と長い。冬はマイナス10度、夏は最高35度と年間の温度差がありワイン栽培に非常に適した環境といえる。カラ・ノルドが目指すのはファインワイン(高級ワイン)。パワーを押し出すというよりも繊細で控えめ、エレガントな渋みをだすために最適な成熟期に収穫をしてさらにマセラシオン(醸し)をすること

をカギとする。

