

在ブダペスト

日本人会会報

ドナウ通信

目 次

領事班からのお知らせ		2
第3回日本語スピーチコンテストのお知らせ		2
日本大使館からのお知らせ		2・3
人物往来		4
日本人ゴルフコンペ入賞者一覧		5
補習校便り		6
<作文>		
うどん作り	鹿目 はるな	7
たのしいうどんづくり	山仲 まさ子	7
うどん作りと保母さん	横山 瑠璃	9
手作りのうどん	可児 朗子	9
掲示板		10

領事班からのお知らせ

最近、ハンガリーを訪れる邦人観光客が、頻繁に強盗やスリにあっていることから、日本大使館とハンガリー警察が協力して、別添のパンフレットを作成しました。このパンフレットは、空港主要国境、ドナウの港等において配布されていますので、ご参考までにお知らせ致します。

また、邦人が実際に被害にあったケースとしては、ブダペスト市内（人通りの少ない場所、時間帯）の路上において、まず1人の男から「チェンジマネー」と声を掛けられ、闇両替は行わないものを持ち話を始めると、1〜2名のニセ警官が警察手帳を見せながら近づき、闇両替容疑で財布やパスポートを調べ、現金をぬきとるといふケースが増えていきますのでお気をつけください。

第3回日本語スピーチコンテストの

お知らせ

第3回日本語スピーチコンテストを日本大使館、国際交流基金、青年海外協力隊の共催で、以下の通り開催いたします。ハンガリーの高校生、大学生が発表を行い、成績優秀者にはJAL/MAL/EV並びに日本商工会のご協力により、豪華賞品が授与されるとともに、当日来場した方にも、簡単なゲームで楽しんでもらおうと考えておりますので、皆様の御来場をお待ちしております。

1) 開催日時

1995年11月4日(土)

13:00〜16:00

2) 場所

ケンピンシュキホテル

日本大使館からのお知らせ

当大使館(事務所)は本年9月25日(月)、左記の住所に移転しましたのでお知らせ致します。

新住所: 1125 Budapest Zalai ut 7.

(行き方は地図をご参照ください。)

新電話番号: 275-1275

新FAX番号: 275-1281



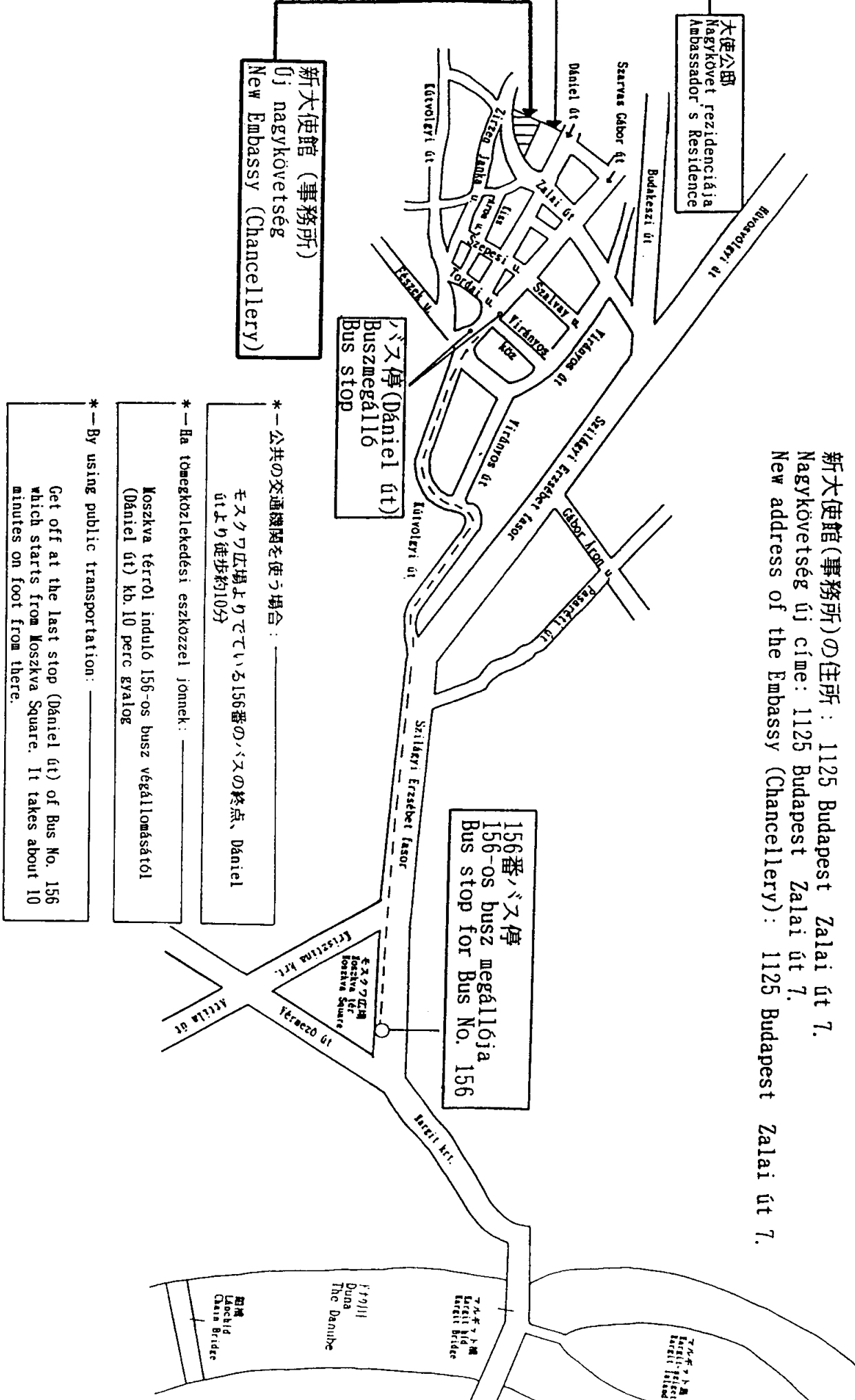
新大使館(事務所)の住所: 1125 Budapest Zalai út 7.
 Nagykövetség új címe: 1125 Budapest Zalai út 7.
 New address of the Embassy (Chancellery): 1125 Budapest Zalai út 7.

大使公邸
 Nagykövet rezidenciája
 Ambassador's Residence

新大使館 (事務所)
 Új nagykövetség
 New Embassy (Chancellery)

バス停 (Dániel út)
 Buszmegeállós
 Bus stop

156番バス停
 156-os busz megeállósja
 Bus stop for Bus No. 156



*—公共の交通機関を使う場合: _____
 モスクワ広場よりでている156番のバスの終点、Dániel
 útより徒歩約10分

*—Ha tömegközlekedési eszközzel jönnek: _____
 Moszkva térről induló 156-os busz végállomásától
 (Dániel út) kb. 10 perc gyalog

*—By using public transportation: _____
 Get off at the last stop (Dániel út) of Bus No. 156
 which starts from Moskva Square. It takes about 10
 minutes on foot from there.

人物往来

(95年4月以降のみ)

敬称略、順不同)

△着任▽

7月

勝岡氏

田中氏

平尾氏

9月

橋本氏

渡辺氏

(古河電工)

(兼 松)

(協和発酵)

(住友商事)

(伊藤忠)

なお、3月は、

△離任▽

田口氏

桑島氏

(JETRO)

(ニチメン)

△着任▽

馬瀬氏

小川氏

(JETRO)

(ニチメン)

△離任▽

5月

瀬川氏

森山氏

(野村證券)

(大使館)

7月

下川氏

木股氏

古屋氏

宮内氏

石崎氏

安藤氏

(キャノン)

(古河電工)

(兼 松)

(三井物産)

(協和発酵)

(住友商事)

9月

林氏

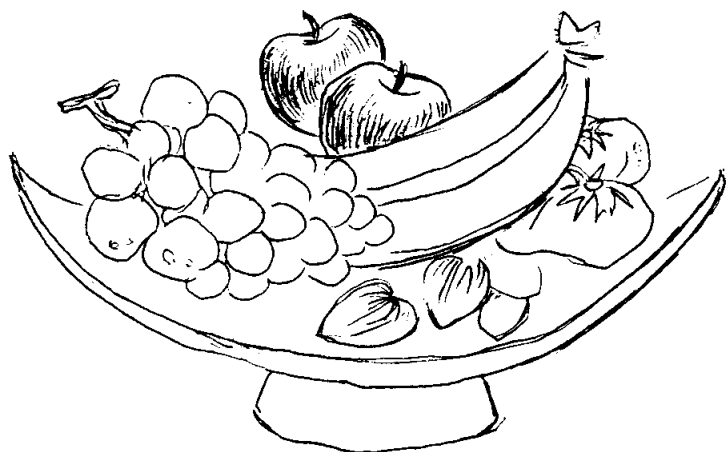
佐々木氏

(豊田通商)

(丸 紅)

成沢氏

(伊藤忠)



日本人ゴルフコンペ入賞者一覽

(95年3月～9月)

△3月▽

- 1位 青木 (EURASIA)
- 2位 村井 (ダイキン)
- 3位 松山 (住友商事)
- ベス・グロ 岡部 (スズキ) (88)

△4月▽

- 1位 下川 (キャノン)
- 2位 塚越 (スズキ)
- 3位 村野 (ソニー)
- ベス・グロ 塚越 (88)

△5月▽

- 1位 青木 (康) (住友商事)
- 2位 林 (トヨタ・イプス)
- 3位 小澤 (三菱商事)
- ベス・グロ なし

△6月▽

- 1位 安藤 (住友商事)
- 2位 青木 (康) (住友商事)
- 3位 可児 (ホンダ)
- ベス・グロ 下川 (キャノン) (86)

△7月▽

- 1位 丸山 (伊藤忠)
- 2位 青木 (康) (住友商事)
- 3位 伊藤 (サンカクティ)
- ベス・グロ なし

△8月▽

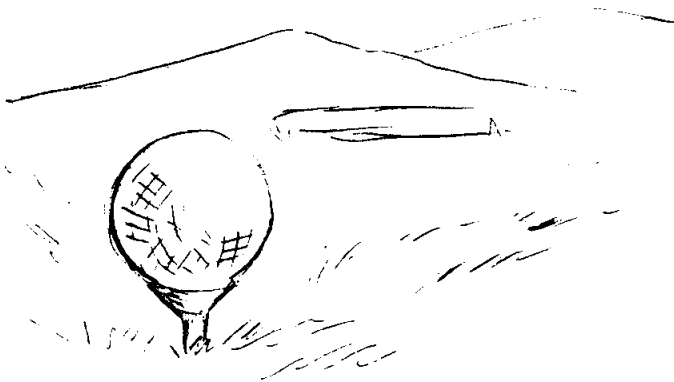
- 1位 喜多 (スズキ)
- 2位 鹿目 (野村)
- 3位 村野 (ソニー)
- ベス・グロ 小澤 (三菱商事) (85)

△9月▽

- 1位 鹿目 (野村)
- 2位 田中令夫人 (日本大使館)
- 3位 鈴木 (孝) (スズキ)
- ベス・グロ 小澤 (三菱商事) (87)

△10月▽

- 1位 鹿目 (野村)
- 2位 小澤 (三菱商事)
- 3位 早崎 (三井物産)
- ベス・グロ 小澤 (88)



補習校便り

長い夏休みも終わり、2学期に入ってから子どもたちは元気に登校してきます。アメリカンスクールや、現地校の授業が終わってから始まる補習校ですが、疲れを見せない子どもに接していると、こちらも元気がわいてきます。

さて、9月16日土曜日には、月に1度の特別活動日ということで久しぶりに1年生から中3まで全員が顔をそろえ、調理実習を行いました。調理実習は今年で3回目の試みで、一昨年はおにぎり、味噌汁、野菜炒め、昨年はパラチンタを作りましたが、今年はどうぞん作りに挑戦しました。

うどんの作り方を皆さんは御存知ですか。小麦粉と塩、水を混ぜてこねて生地を作り、後はそれを切つてゆでればおいしいうどんが出来上がります。とはいえこねるのはなかなかの力仕事で、手ではなく足で踏むのがよいそう

です。子どもたちにこの話をするとうえ、汚いよ」とか、「絶対そんなことしたくない」など不満たらたらでしたが、実際にうどん作りが始まってみると、こちらの予想通り、先を争って生地を足で踏んでいました。

生地の材料はハンガリーで簡単に手に入れることができますが、問題はつゆです。今回は本格的に昆布と鰹節でだしをとり、醤油、みりん、砂糖で味をつけました。この味付けで少しばかりもめ事が起こりました。特別活動では子どもたちの自主性を伸ばすために、できるだけ教員は手を出さず、怪我や事故のないように見ている役に徹しています。ところがつゆの味付けは子どもたちにとって難しいため、やはり先生に味見を頼むことになりました。

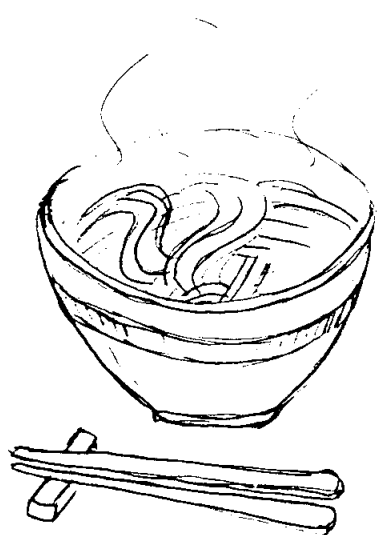
「やはり塩辛いわね。もう少し砂糖をいれてみましょう。あ、いい味になったわ。」

「先生、甘すぎるよ。さっきの方がよかったよ。」

どうしてこういう会話が起きるかお

分かりでしょうか。関西出身の先生と関東出身の子どもの味覚の差、東と西ではつゆの味は大違いなのです。

何はともあれ、自分たちでうったうどんはこしがあって大変おいしく、「うどんは嫌い」といっていたハンガリー人の子どもたちにも好評でした。また週末にでも各家庭で子どもが中心となってうどん作りに挑戦してもらえれば、そしておいしいうどんが出来るといろいろな工夫を凝らしてもらえればいいと思います。



うどん作り

四年 鹿目 はるな

九月十六日にうどん作りをしました。さいしよにちょうれいをしました。

わたしは梅村先生のチームになりました。とてもうれしかったです。可児朗子ちゃんといっしょだったからとても楽しかったです。

うどんを作る前に手をあらわないとうどんがまぶくなるから、ちゃんと手をあらわなくちゃだめ。

一番好きなところは、足でふむところと切るところです。

みんなで食べる時間も楽しかったです。わたしのグループのつゆがあまくなっただけ、梅村先生が「おおさかのあじよ。」といったからそのつゆでめんを食べました。

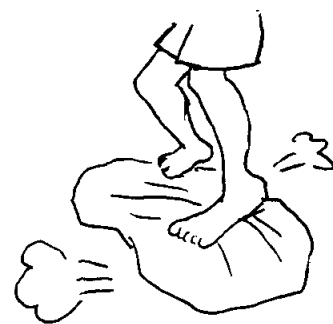
とても楽しかったです。

たのしいうどんづくり

二年 山伸 まさ子

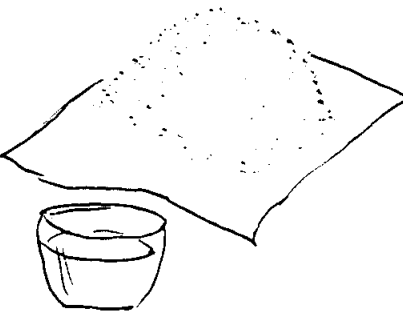
せんしゅうの土ようび、みんなうどんづくりをしました。

まず、みんなでうどんのきじをつくりました。小むぎこと、水をつかってつくりました。みんなでよくこねました。さいしよはちよつとべとべとしてたけど、だんだんべとべとしなくなってきました。あやちゃんとわたしでよくこねました。ちよつと小むぎがすくなかったから、あとからすこしたしてまたよくこねました。



それからきじをビニールぶくろに入れて、足でよくふみました。足でふむと、うどんのきじがだんだんかたくなりました。さいしよに足でふんだよりもきじがかたくなってたからびっくりしました。それからきじを三十分ぐらいねかしました。

わたしたちのはんは、そのあいだにだしをつくりました。だしはさいしよにこんぶでだしをとって、それからかつおぶしをいれました。それで、よくにてからかつおぶしをとって、みりんとしょうゆとさとうをいれて、みんなであじみをしながら、みんながいいよというまでしょうゆをいれたりみりん



をいれたりしました。三十分があつというまにすぎてしまいました。

つぎにうどんをびょうぶだたみにたみました。そのときに、わたしはちのはんはこなをふりたらなかったからうどんをひらくときにくつついて、やりなおしになってしまいました。またこねて、のばして、こんどはこなをしっかりふりました。そして、びょうぶだたみにしてまたきりました。こんどはくつつかないように、こなをうどん一本ずつによくつけてやりました。

みんながうどんこなのおさらうどんをいれるから、こなをつけるのがたいへんでした。なんでたいへんのかというと、わたしがそれをしていたからです。それでわたしは、たつてや



っていたからすごいつかれました。わたしとあやちゃんがやすんでいるうちに、はんちようさんたちがうどんをゆでました。うどんのりょうがおおかったから、二回にわけてしました。ほかのはんはもうおわってたけど、わたしたちのはんはまだまだしていましたわたしはだんだんしんばいになっていました。

やっとおわったなとおもったら、こんどはつゆをみんなにすこしづつつけました。はんちようさんがわたしに「どれがいちばんすくない。」とききました。だから、わたしはちよつとこまいったけど、じぶんのがみんなのよりだいぶんすくなかったから、「これ。」とゆびさしていました。

先生がおわんをおそくでしたから、すこしいれようとおもっていたおわんのぶんがなくなっていました。それからやっとちようりしつからしよくどうへいどうすることにしました。あとかたづけがおわっていませんでした。わたしたちはさきにいていました。

とつてもたいへんでした。なんでかという、わたしはリュックサックだったからよかつたけど、あやちゃんとゆかちゃんはてさげだから、かたにかけもっていつているから、かたからおちそうでこわかったです。

しよくどうについて、リュックサックとおわんをおいてすこしまっていました。はんちようさんたちがなかなかこなかつたので、みにいつてみたら、あとかたづけをしていました。わたしもすこしてつだつてあげました。はんちようさんがおわんとうどんのおさらをいっぺんにもつてきたから、わたしは「うどんのおさら、もつてあげようか。」とききました。そしたらはんちようさんは「じゃ、もつて。」といつてくれました。だからわたしはもつてあげました。

そして、やっとなべはじめました。ほかのはんのひとたちは、もうたべおわって、あそんでいるこもいました。わたしたちのはんは、いちばんいちばんおそかったです。わたしがたべて

うどんをとったときに、ふといのがとれたから「あっ、ふというどんだ。」といいました。そしたらとなりにははんちようさんが、「すいません、わたしがきりました。」といっています。わたしは、いいのになあ、とおもいました。たべおわって、いちどちゅうりしつにもどって、おわんとおはしをあらって、かえるしたくをしてうちへかえりました。

みんなできくったうどんはとってもおいしかったです。またこんどみんなできくりたいです。

うどん作りと保母さん

中一 横山 瑠璃

困るなあ。そう思ったわけは、さっきからずっと、「上手、上手。はい、じゃあ次の子に変わろう。」ばかり言っていないくちやいけないからだ。自分もやりたいけれど小さい子優先で少し

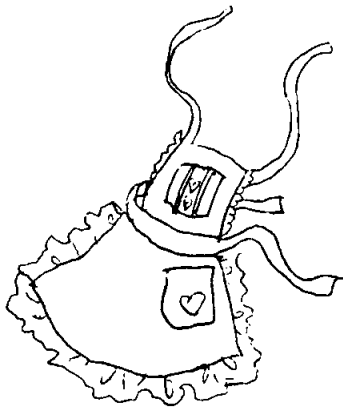
たいくつしていた。幼稚園の保母さんでこんな気持ちかな。「じゃあ瑠璃ちゃんには、天使の役をやってもらいましょう。」そう言って、私の下手なセリフをにこにこ笑って聞いていた保母さん。それとも、退屈なんて一秒だって感じなくって「かわいいな。無邪気ね。」だったかもしれない。小さい時はいつも大人がほめてくれた。勉強でも、おみこしでも、歌だって。みんながみんな心から思っていてくれたとは思わない。私みたいな人は他にいると思う。幼稚なのかなあ、私。私は次。うどんを切らしてもらった。だれもほめてくれなかった。

手作りのうどん

中一 可児 朗子

九月十六日、調理実習でうどん作りをしました。その日は補習校のみんなが久しぶりに顔を合わせ、笑い声があ

ちこちから聞えてきました。その中、私はうどん作りはどうなるのだろうかと不安な気持ちでドキドキしていました。グループに分かれ、みんな調理室へ向かいました。エプロンを着、手を洗い、材料を集めました。それからうどんをこねたりつゆを作ったり、いろいろしました。一番心に残った事はうどん踏みです。楽しそうに思えたのですが、けっこう大変な仕事でした。最後に出来上ったうどんをおさらにもり、食堂へ運びました。手作りのうどんはしこしことこしがあり、やっぱり街で買ったうどんと一味ちがっていました。できる機会があればまたためしてみたいです。



掲 示 板

■フラット貸します

13区、Bake #73㎡、2+1/2部屋、築7年、フローリング、日当たり良好。

4万円相当のフォリントにてお貸しします。(光熱費は別)

学生の方も歓迎します。
もしくは、350万円相当のフォリントにてお売りいたします。

詳細は編集部まで。



少し季節が外れてしまいましたが、簡単なハンガリーの家庭料理をご紹介します。

ハレチョーの作り方▽

材料

玉葱一個、沢山のパプリカ(約1/2kg(辛いのがお好きな方は、1/3程辛口のパプリカをお入れください))、トマト数個、卵3〜5個、パプリカの粉、塩小さじ1、油大さじ1

作り方

まず、鍋に油を引き、みじん切りにした玉葱を炒めます。そして、輪切りにしたパプリカを全部鍋にいれて混ぜ、炒めていき、途中でざくざりにしたトマトを入れ、やらかくなるまで炒めます。塩、パプリカの粉小さじ1を入れそこへ割った卵をいれ掻き混ぜて火を止めます。卵は好みで堅さを加減してください。

補習校で使用していたコピー機、

(Canon NP 3825)を引き取ってくださる方を探しています。

関心のある方は日本人補習校まで御連絡下さい。

TEL/Fax 20111044

編集室

原稿をお寄せください。

TEL/FAX 26614967

(盛田 常夫)

