

Neues in Nara

Nr.67

2019年4月17日

Japanisch-Deutsche Gesellschaft Nara (JDG-Nara)

奈良日独協会 (会長 河野良文) 奈良市大安寺 2-18-1 大安寺内

Tel/0742-61-6312, Fax/0742-61-0473

<http://www.daianji.or.jp/jdgn/index.html>

編集委員：林 (hayashiy@zeus.eonet.ne.jp)、峯本 (hmine-24@m3.kcn.ne.jp)



編集委員より：会員の皆様からの積極的なご投稿をお待ちしています！

●行事予定

1. 奈良日独協会・2019年度年次総会開催予定

日時：5月11日(土)13:30~14:30

場所：大安寺催事棟

さらに総会終了後、講演(第22回シュタムティッシュ)を開催します。

会員の皆様万障お繰り合わせのうえご出席願います。尚、2019年度の会費(個人2000円、法人一口4000円)の納入手続きを頂きますよう、よろしくお願い致します(同封の総会案内参照)。

2. 講演(第22回シュタムティッシュ)

5月11日(日)15:00~16:30 大安寺獅子吼殿にて開催、会員の高原弘海様より話題提供頂きます(詳細、裏面の案内参照ねがいます)。

3. ムジークフェストなら2019

5月18日(土)から6月9日(日)の23日間に亘って、奈良一円で開催される。

●行事その他・報告

1. 第21回シュタムティッシュ

2月17日、大安寺催事棟にて開催、会員の小川住江さんから「マイセン磁器の絵付技法」と題して話題を提供頂きました。ドイツのハンブルク、ベルリン、マイセンで長年絵付の修業をされ、現在も平群に工房を持って指導されている小川さんから、その貴重なノウハウの一端をお伺いする貴重な機会を頂いた。

この日のお話を通して、皆さんのマイセン磁器への知識が一層深まり、味わい深いものとなったのではないのでしょうか。ありがとうございました。



2. 会員の土谷真理子さんがスミセイ「女性研究者奨励賞」を受賞されました。

土谷真理子さんは3月5日、住友生命の第12回「未来を強くする子育てプロジェクト」の上記賞を受賞された。土谷さんは「ドイツ語圏近代における自然詩の展開とスイス」というテーマで、子育てをしながら研究を続け、今回の賞を勝ち取られました。(裏面の記事もご覧ください)

●会員だより

米田 都さんから

私とドイツとの関係

私がドイツと初めて触れたのは、2歳の時です。父親の海外赴任で家族共にハンブルグの近くのラインベックという小さな町で住むことになりました。小学校2年までの6年半(1988-1995年)ドイツに住んでいました。アジア系の人がほとんど住んでいない地域でしたが、誕生日会に呼んで頂いたり、家族と晩御飯を一緒に食べたりと、友人やその家族の皆様本当に良くして頂きました。



ラインベックのVolksschuleで(前から2列目の右端に米田さん)

日本に帰国してからお会いしたのが土井ギーゼラ先生です。ギーゼラ先生も大変優しくドイツ語を教えてください、小学校3年から高校3年まで二週間に一度ドイツ語の個人レッスンを受けていました。ドイツ語を今でも話せたり理解できるのはギーゼラ先生のおかげだと思っています。



Gisela先生と

「大安寺国際縁日」で森田さんと

大学の進路や自分の適性を考えた時に、やはりドイツ語しかないと感じドイツ語学科のある大学に入り、また在学中にはマンハイム大学への留学を経験しました。

社会人では英語は使うことが多少あるもののドイツ語を使うことがなく、プライベートでドイツ語を使えるボランティア活動をしていたところ、森田さんと出会い、その友人の芹沢さんと出会い、奈良日独協会に参加し、その3名から若手の会(JGN)を立ち上げて現在活動しています。今でもドイツと関わっていたいと思う原動力は、ドイツを通じて出会った皆さんの優しさが今でも心に残っているからです。人との繋がりをこれからも大事にしていきたいと思っています。

●新入会員

上野正暢さん(奈良市)、呉 寅華さん(オ インファ、奈良市)、阪本京子さん(天理市)の3名が入会されました。

3. 第3回料理教室

3月9日(土)13:30~15:30、奈良市生涯学習センターにて、料理教室を開催しました。今回は、長年ドイツにて過ごされ、ホームステイ先のホストファミリーから、ドイツ料理を学ばれた土井通靖先生を講師に迎え、Linsensuppe(レンズ豆スープ)と Kartoffelpuffer(ジャガイモあげ)に挑戦。



Kartoffelpuffer(左)とLinsensuppe

初参加者5名を含め12名が参加しました。講師から、今回の料理は、本当にドイツの料理で、比較的簡単にできる料理ですと述べられ、レシピの説明があった。●Linsensuppeでは、レンズ豆、人参、ジャガイモ等をレシピに従い、皆様、器用にサクサクと切り、圧力鍋で、15分ほどたくと、豆はほろっと崩れる位柔らかく煮あがります。

●Kartoffelpufferでは、講師から、ジャガイモをスライサーで、細めの短冊型に切るという手慣れた動作を学び、さらに、これを小麦粉で固めるための量とまぜあわせ方や固まり具合が美味しさに関係するとのことで、各班ごとに教えていただきました。



小麦粉とスライスしたジャガイモを混ぜる動作を学ぶ

出来上がったら、皆様と試食をしました「Guten Appetit!」さあ いただきます!

(a)

(b)



スープって前菜のはずなのに?と思いますが、ドイツのスープは量が多く、ベーコンと玉ねぎとの相性が良く、これだけでも十分に美味しい料理なのでメインは要らない位です。ジャガイモあげは、お好み焼きのような形状で、2枚ほどいただくと、おながが一杯になる位です。ドイツは、北から南まで、他の国の料理にはない多様なスープ文化があることがわかり有意義な教室となりました「Das war lecker!」。

講演(第22回シュタムティッシュ)のご案内

奈良日独協会会員の皆様

2019年4月17日
会長 河野良文

下記の通り講演(第22回シュタムティッシュ)のご案内を致しますので、お誘いあわせの上、奮ってご参加下さい。

< 記 >

話題:「ドイツの社会保障と介護保険」

日時:2019年5月11日(土)15時~16時30分

場所:大安寺「獅子吼殿」

話題提供者:協会会員の高原 弘海様

プロフィール

昭和31(1956)年 岡山県生まれ

1974年 大安寺のかつての寺領に所在する県立岡山大安寺高校を卒業。

1979年に厚生省入省、在西独日本国大使館書記官、兵庫県庁福祉企画室長、年金局国際年金企画室長、大臣官房広報室長、障害福祉課長、社会保険庁統括監理官、協会けんぽ理事等を経て2011年9月退職。

2011年11月より岡山市に本部のある(社福)旭川荘に勤務。

「社会保険発祥の国であるドイツの社会保障の特徴、独立した社会保険としては世界最初の介護保険制度誕生の背景やその後の変遷をメインテーマとして、今年2月に訪問した北ドイツのプロテスタント系医療福祉施設の感想など福祉現場の様子についてもお話したいと思います。時間があれば、ドイツ赴任中のベルリンの壁崩壊などの出来事、交渉担当官として携わった日独社会保障協定、ビール純粋などドイツビール事情についてもお話しできればと思います。」

※ 茶菓子・飲み物は自己持参。アルコール可、但し乗り物利用者は厳禁。

参加お申込・問合せ先:

協会理事 林まで(電話又はメール)

tel:090-8168-4549

e-mail: hayashiy@zeus.eonet.ne.jp

尚、事前連絡無くても、当日お時間空きましたら、どうぞお出で下さい。また、ご友人で本テーマにご興味のある方は、会員以外でも、どうぞお誘いください。

以上