



ライン・ネッカー 独日協会 Deutsch-Japanische Gesellschaft Rhein-Neckar e.V.

www.djg-rn.de , www.facebook.com/djgrnev

シュリースハイム、2018年6月16日

独日協会会員の皆様
日本ファンの皆様、日本からおいでの皆様

2006年のワールドカップの時は珍しく安定した好天気が続き、気持ちの良い夕方には「パブリック・ビューイング」のワイド画面で観戦を楽しんだり、サッカーの真夏の夜の夢を見ることができました。さて今年もワールドカップが間もなくロシアのソチで始まります。今年の夏はもう五月に始まり、六月のパブリックビューイングでは雨に見舞われることがあるかもしれません。Hグループの日本とFグループのドイツは、試合スケジュールによると準々決勝で対戦する可能性があります、決勝戦ではありません。「サムライ・ブルー」の日本チームに関する情報は、ウィキペディアに日独両語で載っています。日本語と例えば、中井 佐苗さんの記事以外を日本語に訳してくださったアヤ・プスターさんに感謝いたします。

この数か月を振り返って

いろいろな催しがありましたので、この欄は記事が一杯です。体験報告は各催しに参加した会員が書いてくださいました。

I) 2018年3月21日: 春の嵐 イルカ・ハーゼの太鼓ワークショップ: „被験者としての体験“

(aが3回 + bが2回 + aが2回 + c + d...) は一つの「意味深い表現」だが - これは数式でなくて、和太鼓のためのものである。

イルカ・ハーゼ氏が2018年3月18日に数人の熱心なファンとともに私のごときアマチュアに太鼓ワークショップで教えようとなされたことは、驚愕に値する。わずか四時間で先の「数式」が近藤克次の作品になるというのだから、どうなることかと緊張した。

ところが予想に反し、まず体操と体を伸ばす運動から始まった。小さくて太いバチのために、ずいぶん大きな準備をするものだ、と私は思った。イルカさんは、足をどのように開いて立ち、バチでどのように太鼓を打つべきか見せてくれた。私がやると斧を持った木こりが決して倒れない樫の木の前に立ちはだかっているみたいになるのだが、イルカさんは太鼓経験者からは美しさに溢れる動きを魔法のように引き出した。腕は身体とともに波打つように上に上がり、力強く確信を込めて太鼓を打つ。太鼓の皮を打つことが文字通り鼓膜に響くのだ。私は見とれてしまい、自分が太鼓を打つのを忘れてしまうことが何度もあった。

私は順番とリズムを覚えようと試みたが、全然だめだった。他の奏者が一心不乱に練習しているので、外れてしまう私のバチも邪魔されずに切り抜けた。思ったほど悪くない。イルカ氏は何度も何度もリズムのコンビネーションを教えてくれた。いつも忍耐強く、そして上機嫌で。例の (a + b + c + d) という配列がとうとうほとんど躓かずにできた時、ワークショップの時間が終わっていた。私は本当に太鼓を演奏できたのだろうか。きつとそうだ。というのも我々は「成島」を演奏しており、いつまでもやめずに続けたいと思ったかあ。太鼓の音が部屋の空間を流れ、我々の身体の動きを通じて、太鼓の中に入り、私だけでなく他の人々の顔にも微笑みをもたらした。なんとという日曜日だ！

イルカ・ハーゼさんに御礼を言っている時にもう、あることに気が付いた。あの体操の時、自分の肩のためにはもっと真剣に取り組むべきだったということだ。この小さくて太いバチめ。 マリオ・ヴォレンティン

II) 2018年4月8日 - シュヴェツィンゲンの城庭園でのお花見ピクニック



「みんな どこ？」 - 「入口の料金所」 - 「私達は桜庭園にいるよ」 - 「庭園のどこ？」 - 「真ん中へん、モスクの近く」。4月8日の15時頃、LINEのやりとりや電話をしてお互いを発見。

シュヴェツィンゲン城公園は大賑わいで入口に仮設レジまで用意されていました。日曜の昼下がり、良いお天気で寒くもなく、まさにピクニック日和、まるで注文したかのようでした。お花見ということで満開の桜の木の下にシートを広げて各々が持ち寄った物でデュッフェ。パンにチーズ、ミニハンバーグ、メロンといったドイツ食、おにぎりや巻き寿司、鶏肉の竜田揚げといった日本食などバリエーション豊かに並び、飲み物も、発砲ワイン2種類、韓国のお酒のマッコリ、抹茶のリキュール、麦茶など、よりどりみどりでした。全て美味しかったです。

独日協会員も非会員も、総勢15人で車座になってのお花見は和気あいあいと心地よいものになりました。中にはフランクフルトから飛び入り参加された日本人女性もいらっしゃいました。

主役の桜はというと、盛りを過ぎて散り始めていましたが、花びらが雪のように舞い散るのもロマンチックで素敵な雰囲気を醸し出していました。飲んで食べてお喋りして、お開きとなったのは18時頃でした。お天気や開花状況の関係で早い時期に日取りを決めるのは難しいのですが、来年もまた4月上旬にお花見ができれば良いなと思っております。その時は皆様もお誘い合わせの上、是非ご参加を！ 中井 佐苗

III) 2018年4月21日 - ダイデスハイムからバート・デュルクハイムへ春のハイキング

日常の束縛から離れて、再び自由に息をし、自然を見つめたい、癒しと静けさを見つけ、全身で森を感じ享受したい。2018年4月21日の春のハイキングに参加した14人は、これを思う存分満喫できた。ストレスホルモンは解消し、免疫が強まった。10時半にワイン醸造所ヨーゼフ・ビッファーの徳岡史子さんのゼクト・レセプションとタバスを楽しんだ後、ヴァハテンブルクへの最初の登りだ。城では素晴らしい景色を堪能し、ケーキやハンドケース・ミット・ムジークで疲れをいやすことができた。ヴァハテンブルクからは一度谷へ降り、また登りとなり、それからやっと旗塔へ降りて行くことができた。地元ではコーヒー挽き器との異名のある塔だ。そこからはプファルツの一番美しい景色が望める。最後にフランク・ベッカー氏が予約しておいてくださったバード・デュルクハイムのレストラン・マルクトシエンケで帰宅前にもう一度力を養うことができた。快晴の夏のような四月の、変化に富んだ一日だった。このハイキングを企画して下さったフランク・ベッカー氏に心からお礼を申し上げる。 ヴィルヘルミナ・グラヴェンマーカー



友の会 2018年6月20日、7月18日、8月15日開催

この数か月のうちにプファルツでも独日グループの定期的な友の会が開かれるようになりました。そこにはハイデルベルクのF+Uの学習者もよく参加しています。さらに5月には友の会で初めてドイツ人よりも日本人参加者の方が多くなりました。リラックスした雰囲気の中で日独の会合を楽しみたい皆様、マンハイムN1のTheEastへ毎月第三水曜日の午後7時からおいでください。 www.djg-rn.de/tomonokai.htm

相撲、寿司、絶えぬ笑顔 - ハンス・ゲオルグ・ケトナー氏朗読会

歌: ナオコ・ホリイ・ケトナー、ピアノ: 岡田なみ、マンハイム

2018年6月28日木曜日、午後7時

マンハイム、Sanctclara, B5,19、4階広間、エレベーターあり

『相撲、寿司、絶えぬ笑顔』という題で、独創的な朗読・音楽会を通じて理解しにくい日本人の隠れた心を理解するための独特の手引きをご紹介します。日本でガイジンとして過ごした四十年は、満員電車で熟睡する人々やご先祖様のために墓場の桜の下でどんちゃん騒ぎをするのが当たり前という社会に魅了された者の足跡でもあります。ハンス・ゲオルグ・ケトナーはバーゼル在住のドイツの作家で、ヨーロッパの目には奇妙に見える日本という異社会について2008年に発行された詳細で楽しい本から朗読します。共演はでバーゼル劇場のメゾソプラノのホリイ・ナオコ夫人。ピアノ伴奏は、古都奈良出身でマンハイム在住の岡田なみさん。京都同志社大学卒業後マンハイムの音楽・演劇大学を卒業なさいました。入場券: 独日協会会員5€, 非会員8€



www.djg-rn.de

バーデン産のワイン- 日の光を存分にあびて、日本酒の酵母で作るワイン ロイターズハウゼン、ワイン生産所トイチュでの特別ワイン試飲会

2018年7月7日土曜日、午後4時

ロイターズハウゼン、ワイン生産所トイチュ、ブルクヴェイク 50

申込が必要です。参加できる人数に限りがあります。



オーデンヴァルト在住の会員マリオ・ヴォレンティン氏のご尽力で、7月にベルクシュトラーセのワイン生産所で一味違う独日協力を体験できることになりました。同氏が去年見つけた特別なキュヴェは、何と日本酒の酵母で作られた白ワインでした。これは日本のソムリエ北川ヒデオミさんによるアイデアで、2016年にロイターズハウゼンのワイン醸造者ヨハネス・トイチュさんを感動させたものです。7月7日は日本では「七夕」です。伝説によると織姫と羊飼いが恋に溺れて仕事を疎かにしたので、父親に天の川を挟んで離されてしまい、一年に一度七夕の夜にだけしか会えなくなったそうです。今年の七夕には、東西のワイン愛好家がロイターズハウゼンのワイン生産所トイチュで特別な会合を持ちます。つまり午後4時から6時まで、この独日共同ワインの歴史を知ることができるのです。その歴史は新製品に反映されたわけですが、つまり日本酒の酵母で発行させたワインが創られたのです。皆様にも、もちろんこのワインをご賞味いただけます。そしてお気に召したら、お土産としてもご購入いただけます。ヨハネス・トイチュ氏がワイン生産所をご案内し、午後は製造過程を見学したり各種のワインブドウを見る機会もあります。ブドウは建物を囲むように栽培されており、テラスからはライン平野を超えてプファルツの森まで見渡せる素晴らしい景色をお楽しみになれるでしょう。

様々のおすすめワインの他、北川さんがワインに合うお寿司を準備して下さいます。ワインには郷土料理の方がよい方には、フラムクーヘンやパンとソーセージ、

シュマルツ、チーズをお選びいただけます。ワインと郷土料理は DJG 会員には 12€、非会員には 18€ です。さらに新鮮でおいしい **5 種の寿司バリエーションのお寿司セット**をお望みの方は、14€ (DJG 会員) ないし 18€ (非会員) を事前にお振込みください。お寿司を作ってくださいるのは、ライン・ネッカー地方で最高の和食レストランだった好乃味のチーフです。

申し込みは、入金して初めて有効となります。人数は入金の順で締め切ります。お寿司をご希望の方は、北川さんの注文受付が 6 月 29 日までですので、お急ぎください。そのほかのご注文締め切りは、2018 年 7 月 4 日水曜日です。快適な夕べをお過ごしいただけるよう、お席の数が限られています。

日本のワイン愛好家に、よいアドバイスをひとつ: ワイン生産所トイチュでは、北川さんのおかげで最近日本の旅行グループが何組も訪れるようになりました。ですからどうぞよい **おみやげ** をお探しの方、2018 年 7 月 7 日をお忘れなく。

まずメール weinverkostung@djg-rn.de か電話 **0172-6254965** でお申し込みください。そうしていただくと、お申し込みの方と振込額の照合が楽になりますので、よろしくお祈いします。振込先は、お申込みいただいた時点でお知らせします。

注文:

非会員	数	合計	会員	数	合計
ワイン試飲会夕食込み: 18 €			ワイン試飲会夕食込み: 12 €		
寿司セット: 18 €			寿司セット: 14 €		
総額:			総額		

例: 二人で参加するが、寿司は一人前の場合、ワイン試飲会のところに 2、寿司のところに 1 と書いてください。非会員は 54€, 会員は 38€ になります。

www.djg-rn.de

上記の夏の催しでお目にかかれるのを楽しみにしております。

André van den Berg