

山口日独協会ニュース
Neuigkeiten der Japanisch-Deutschen
Gesellschaft Yamaguchi
Nr. 1 2 3, Januar, 2016
山口日独協会 〒753-0083 山口市後河原94
Japanisch-Deutsche Gesellschaft Yamaguchi:
Ushirogawara 94, Yamaguchi, 7530083, JAPAN
TEL/FAX : 083-920-2965
<http://www.jdg-yamaguchi.jp/> info@jdg-yamaguchi.jp

協会からのお知らせ

1 2016年度総会のご案内

第24回定例総会を下記のとおり開催いたします。

- *日 時 2016年2月14日(日) 16時00分～19時00分
- *会 場 湯田温泉ユウベルホテル松政 (山口市湯田温泉3丁目5-8/
TEL083-922-2000)
総会・記念講演:1階花鳥の間、交流会:2階芙蓉の間

昨年と時間・会場が変わりましたので、ご注意ください。

会場は、湯田温泉のホテルで行います。地図を同封しています。
JR湯田温泉駅から徒歩15分。バスの場合は、湯田温泉バス停で下車し、徒歩1分。
また、温泉に入りたい方は、無料で千人湯に入れます。
今年は、温泉付き、ワイン付き等々の、豪華総会をお楽しみください。
宿泊ご希望の方は、1泊朝食付き8,220円で泊まれます。
御希望の方は、上原理事長にご連絡ください。

- *総 会 平成27年度事業・決算報告
平成28年度事業計画・予算協議
その他
- *記念行事 日独留学生、日独協会会員によるドイツの最新情報をお伝えします。
- *懇 親 会 17時00分～19時00分 ワイン・パーティ
- *会 費 3,000円(懇親会のみ)

総会並びに懇親会の出欠は、同封のハガキで2月10日までにお知らせ下さい。
総会ご欠席の場合は、ハガキの委任状に御記入の上、必ず投函いただきます様お願い
します。(総会の成立には会員の皆さんの過半数の出席又は委任状が必要です)
返信ハガキには、通信欄がありますので、会員の方の近況、協会への御意見等何なり
と御記入をお願いします。皆さんからの近況報告等会報にも掲載させていただきます。

総会の状況、結果は、次回の会報でお知らせいたします。

- *お問合せは、各理事か上原理事長へご連絡をお願いします。メールでも結構です
上原 (TEL:083-920-2965,090-5269-4941・メール:info@jdg-yamaguchi.jp)

2 クリスマス会 (Weihnachtsfest) のご報告

12月5日(土) 山口市大殿地域交流センターで開催しました。

おなじみとなったエムデ会長による本場ドイツ・ニュルンベルクの某ソーセージ屋さんのレシピに基づくソーセージ作り。参加者の一品持ち寄りの料理をドイツワインと共に堪能。音楽あり、クリスマスプレゼントあり、出席の皆さん全員からの近況報告。そして今年は、6名の方が日独協会に新規入会されました。



3 クリスマスマーケットのご報告

12月11, 12日、山口市一の坂川交通交流広場(山口市河原町)で行われた山口県立大学主催の山口ワールドクリスマスマーケットに参加しました。今年で第3回となりました。グリューワイン、ドイツパン・ソーセージを提供、4万円余の収益を得ました。寒い中、お手伝いいただいた会員さん、有難うございました。

4 会員の皆さんからの投稿、情報提供

(1) 平井多美子・楨さんからの投稿です。7月山口日独協会実施のドイツ・ツアーの紀行です。次ページに掲載しています。

(2) 「秋元万由子(フルト)&西村優(ピアノ)リサイタル」のご案内

会員西村富江・博巳ご夫妻からの情報提供です

・日時：3月26日(土) 14時開演、13時30分開場

・場所：ヒストリア宇部(旧山口銀行宇部支店・宇部市新天町1丁目1番1号)

フルトの秋元万由子さんは、スイス・ルツェルンを拠点に活動、昨年ミュンヘン国際音楽コンクールにて特別賞を受賞。ピアノの西村優さんは、宇部市の出身でミュンヘンを中心に活躍されています。ドイツで羽ばたいておられるお二人のコンサートへぜひお出かけ下さい。山口日独協会も後援しています。(チラシを同封)

(3) 「おしゃべり音楽館」のご案内

・日時：3月5日(土) 18時30分開演、17時30分開場

・場所：山口市民会館

想い出のスクリーンミュージックのコンサートです。(チラシを同封)

*お問合せは、各理事か庶務担当上原へご連絡をお願いします。メールでも結構です
上原理事長 (TEL・FAX:083-920-2965,携帯:090-5269-4941・メール:info@jdg-yamaguchi.jp)

初めてのドイツ旅行

平井 多美子、楨

こんにちは。

ドイツワインを飲むことを目的に入会した不真面目な会員の平井と申します。

このたび、二女と一緒に、初めてのヨーロッパ、そして初めてのドイツ旅行に参加させていただきました。結論から言うと、とにかく見るもの食べるものすべてが素敵で美味しく、最高に楽しい旅行でした。

まずフランクフルト空港に着くと、アンゲリカさんがお迎えに来てくださり、用意されたタクシー（マイクロバス）に乗って、マルクトハイデンフェルトへ出発！このタクシーには、旅行中ずっとお世話になるのですが、運転してくださる方が気さくな人たちで、途中いろいろ解説もしてくださり、乗り心地バツグンのバスでした。



1時間半ぐらいで旅行中の拠点となる、マルクトハイデンフェルトに到着。アンゲリカさんの故郷でもあるこの町は、人口約 15,000 人の静かなまちです。必要なものはなんでも揃う居心地の良いまちです。私たちは、メイン川の近く、教会が目前にあるホテルアンカーに連泊しました。ワイン畑を持ち、地下にワインセラーもある古いホテルです。お部屋は、きれいに整えられ、気持ちよく過ごすことができました。旅行先だと良く眠れないこともあります。毎日ぐっすり休むことができました。朝食も、パンやチーズが美味しく、朝からしっかりいただきました。

到着した日の夜は、川の畔の野外レストランで食事をしました。ドイツと言えばソーセージ、さつそくビールといっしょに注文。美味しい～！しょっぱなからやられてしまいました。

いろいろな場所に連れて行っていただいたのですが、とにかく日本と文化や歴史が違うドイツは、見るもの食べるもの、すべて感動の連続でした。

なかでも私が印象的だったのは、自然環境の違いです。丘陵に広々広がる農地とところどころに広がる森林地帯。どこの森も、下草がきれいに刈られ、木も選定されているので地面まで日の光がそそぎ、明るく美しかったです。森の木は、建材などに利用され、最終的には燃料となるそうです。国土の70%が森林の日本では、最近バイオ燃料としてだけ注目されていますが、もっと有効的に利用されたいなと思いました。

さて、このドイツ旅行記は他の参加者のみなさんがいろいろな名所や歴史のお話をされてきたと思います。なのでちょっとした生活面での気づきをいくつかお話しさせていただきます。8泊ほどしているといつもレストランで食事ともいわず、近くのスーパーマーケットを何度も利用しました。そのときにだいたいどのお店にもあったのがペットボトルを換金できる機械です。



中にペットボトルを入れると金額を印刷したレシートが印刷され、それを会計のときにレジに持っていくとその分値引きされるシステムです。大きさによっても金額はかわりますが、2本もっていけばまたミネラルウォーターが1本買えるくらいの値段になりました。購入した店でなくとも換金はでき、気軽に使うことのできるととても良いシステムだなと感じました。

ドイツの環境に対する意識の高さはいろんなところで感じることはできましたが、スーパーで驚いたのが、「Bio」表示の商品の多さ。ドイツではオーガニックのことを「Bio (ビオ)」と言います。オーガニック食品と認定されているものには Bio マークが付いています。動物実験を行っていない、既定の薬品を使っていないなどそれぞれに違いがあり、その Bio の商品が野菜、肉、お菓子などスーパーのいたるところにかなりの割合で並んでいました。

旅行中の食事では不足しがちなのが野菜ですが、スーパーでは日本に比べて野菜の種類が少なく感じました。代わりに大きくスペースをとっていたのがソーセージとチーズのコーナー。それぞれにとってもたくさんの種類があり、大きさも様々、そしてそれらにも Bio 表示とそうでないものもあって文字がわからないながらも味を予想しながら楽しく選びました。アメリカさんから聞くところによると、ドイツでの普段の夕食ではパン・チーズ・ソーセージという冷たいものを食べるそうです。頻繁に食べるものだからこそそのヴァリエーションなのですね。旅行で野菜が食べたい時におすすめしていただいたのがサラダ、注文すると大皿いっぱいのお惣菜野菜にチキンのソテーや野菜炒めなどがしっかりとのせられ一皿でお腹いっぱい。日本の感覚でサラダと一緒に肉料理などを頼んでいたらとても食べきれませんでした。

今回の旅行は、スーパーでお買い物したり、地元のレストランで食事したり、自由行動の日にはバスに乗って出かけたり、またアメリカさんのお宅に訪問させていただいたり、書ききれないくらい、ツアー旅行ではとても体験できないことばかりでした。言葉も話せないドイツ初心者私たちが、こんなに楽しめたのも、アメリカさんや上原さんご夫婦が、事前にしっかり計画を立ててくださったおかげです。本当に感謝・感謝です！また、旅行をご一緒させていただいたみなさんは、とても博識でユーモアがあり、何も知らない私たちは、たくさん助けていただきました。ありがとうございました。

ワインだけでなく、ドイツが大好きになった旅行でした！

<ドイツ情報>オーガニック食品、Bio とは

「Bio」マークがついているものは、正真正銘のオーガニック製品。ドイツではオーガニックのことを「Bio (ビオ)」と言います。オーガニック食品と認定されているものには Bio マークが付いています。このマークの基準には次のようなものがあります (抜粋)。

- ・化学合成肥料を使用していない
- ・遺伝子組み換え技術を使用していない
- ・家畜を適切な環境で飼育している (劣悪な扱いをしていない)
- ・家畜の飼料にも、抗生物質を含まない有機のものを使用している

○「なぜオーガニック食品を買うのか？」との質問に、次のような理由を挙げています。

1. 家畜が正当な扱いを受けているから (89%)
2. 体に有害な物質をできるだけ避けたいから (86%)
3. 健康的な食生活のため (84%)、4. 地域の農業を支えたいから (84%)
5. 環境保護のため (82%)、6. 子供／妊娠中の自身の適切な栄養摂取のため (82%)