

民族舞踊やワイン楽しむ

国際理解講座 友好関係の発展を願う ハンガリーの夕べ

鹿角国際 交流協会

鹿角国際交流協会(丸岡隆子会長)主催の国際理解講座「ハンガリーの夕べ」が16日、花輪の鹿角パークホテルで開かれた。ハンガリー舞踊を学び体験する第1部と、市国際交流員(CIR)ダ

ンコー・アンドレアさんを講師にハンガリーワインの歴史や雑学を学び、鹿角ワインとの飲み比べを楽しむ懇談会の2部制。参加者は、普段触れることのないハンガリー舞踊を目で楽しみ、さらにワ



ハンガリー舞踊を披露する「踊り部」のメンバー

ス)のホストタウンに登録されており、「ホストタウン推進協議会」を発足。さらに今年は、日本とハンガリーの外交関係開設150周年を迎えるなど市とハンガリーの友好関係が深まっている。こうしたタイミングで、多くの市民が広く国際的視野や異文化などを理解、親しんでほしいと講座を企画。両国の外交関係開設150周年記念事業として、市が共済、県国際交流協会が後援した。この日は、1部、2部合わせて約70人が参加。開行事で丸岡会長は「ハンガリー舞踊は、なかなか触れる機会がないので、これを機会に楽しんでほしい」とあいさつした。

講座では、東京を中心に本国から講師を招いて舞踊を学び、講座なども開いているハンガリーダンスクラブ「踊り部(ベ)」の神谷孝代表ら4人が講師を務め、舞踊の歴史や特徴、地域の衣装などの違いを紹介。ハンガリーでは、村のコミュニケーショ

伸ばそう記録(一昨日まで)
死亡事故ゼロ(鹿角署)
453日
無 火 災(建物)
鹿角市 126日
小坂町 1722日

ンの一つとして踊りが生まれ、他世代が集い社交と同時に社会のルールを学ぶ場になるなど日常生活の一部になっていると説明、実際にダンスを披露したり、各地に伝わる衣装の一部を紹介した。第2部では、シヨプロンから取り寄せた赤ワインで乾杯。ハンガリー料理のレチョー(ハンガリー風ラタトゥイユ)やパプリカシュトルケ(チキンのパプリカ煮込み)と地場の料理、同国と鹿角産ワインの飲み比べを楽しんだ。