

ハートライナー倶楽部

Heartliner Club

皆様のヨーロッパ生活を応援する NX (NIPPON EXPRESS) の会報誌

欧州版

12

vol. 221
December 2024

ビクトリアン・タウンで
時を150年さかのぼる旅へ
(イギリス)



ロンドンで健康診断を 受けませんか？

ヨーロッパで最大手の日系医療機関
日本を感じさせる安心の施設環境
お問い合わせから結果説明まで日本語対応
土曜日午前中の健診も受付

世界で活躍される皆さまに、日本の規定に
合った健診を安心して受けていただける
医療機関です。日本に帰ることなく受けら
れる健康診断で早期発見、早期治療を。

健康診断のお申し込みは www.japangreen.co.uk から

お問い合わせはメールまたはお電話にてお気軽にどうぞ

<健康診断コース>

◎大人コース

日本の健康保険組合「労働安全衛生法」によって定められている定期健康診断の内容に準じた基本コースや、生活習慣病や各種がんなど疾病の早期発見を目的とした3コース。

<コース料金>

コンパクトコース	£310~
スタンダードコース	£530~
エグゼクティブコース	£825~

◎オプション

婦人科検診、乳がん検診、ピロリ菌検査、超音波検査、その他の検査についてはお問い合わせください。

◎お子様コース

未就学児(2歳以上)、小学生以上を対象とした2コース。



tel. +44(0)20 7330 1750 email. checkup@japangreen.co.uk

10 Throgmorton Avenue, London EC2N 2DL UK (最寄駅: Moorgate、Liverpool Street、Bank)

<電話受付時間> 月~金 9:00~17:00、土・日・祝 9:00~16:00 ※健康診断の電話受付は平日のみ



対話があるから医療技術が生きる
ジャングリーンメディカルセンター



04 Travel

ビクトリアン・タウンで 時を150年さかのぼる旅へ〈イギリス〉



08 Europe Now

私の国が発祥地

- ベルギー ● 「フリッツ (フレンチフライ)」
- ドイツ ● 「近代印刷技術の基礎、活版印刷」
- スペイン ● 「チュッパチャプス」
- イタリア ● 「ジーンズ」
- トルコ ● 「シンバル」

13 Wine

今月の1本

クレイン・コンスタンシア ヴァン・ド・コンスタンス (白、極甘口)

14 Healthy Life

なるほど！ヘルシーライフ

季節の記憶と香り

15 What is this?

これって何ですか？

冬スイカ/ジジェリーヌ



NX 欧州 Heartliner Club 事務局

総合問い合わせ先：

(国番号) **49 (0)211 90495 0**

ご住所の変更や購読中止など、購読についてのご連絡は、裏表紙にあるお住まいの地域の支店までご連絡ください。

発行者：NX欧州

【掲載記事および広告掲載に関するお問い合わせ】 編集・制作 A Concept Limited e-mail: HLC@a-concept.co.uk

- 本誌掲載の記事・写真・イラストの無断転載を禁じます。
- 本誌に掲載されている広告内容に関して、発行者および編集者は一切の責任を負いませんのであらかじめご了承ください。
- 掲載内容には万全を期しておりますが、取材後の変更等もございますので、ご利用される場合はご自身でご確認ください。尚、記事の内容をご利用されて生じた損失やダメージに関しては、発行者および編集者は一切の責任を負いませんのであらかじめご了承ください。



Shropshire

 *United Kingdom*

ビクトリアン・タウンで 時を150年さかのぼる旅へ

イギリス中部シュロップシャーにある「ブリスツ・ヒル・ビクトリアン・タウン」は、ビクトリア時代の街並みを再現した野外博物館。立ち並ぶ店を見て回り、工場を見学し、道ゆく「ビクトリア時代人」と語らうことを通して、産業革命の中心地の一つだったこの地方の人々の19世紀の暮らしを追体験できる。しばしスマホから離れて、ノスタルジーを感じる世界に浸ってみてはいかがだろうか。



1 タウン内ではビクトリア時代の人々に扮したスタッフやボランティアが大活躍 2 再現されたビクトリア時代の街並み 3 食品雑貨店の外観 写真：1 © Ironbridge Gorge Museum Trust、2・3 © 清水晶子



タイムマシンでビクトリア時代へ

タイムマシンに乗って、行き先を「150年前のイギリス」に設定したなら、行きつく先はきっとこんな場所だろう。古めかしいレンガの建物が軒を連ね、建物の前にはシャーロック・ホームズの本の挿絵に出てきそうなガス燈が立ち、ボウラーハットのジェントルマンと地面まで届く長いスカートのレディたちが通りを行き交う。時折、ゴトゴトと音を立てて荷馬車も通る。

「ブリスツ・ヒル・ビクトリアン・タウン」は、鉱山と重工業の街として産業革命に貢献したシロップシャー、テルフォードの広大な敷地の中にしつらえられている。ビクトリア時代の中でも、特に19世紀後半に焦点を当てた街づくりがなされ、昔の店舗から工場、学校、遊園地までそろそろ。大人も子どもも楽しめる野外博物館として人気が高い。

イギリスが栄華をきわめた時代

見学を始める前に、同タウンのテーマであるビクトリア時代がどんな時代だったのかを簡単に振り返ってみよう。

時はビクトリア女王が国を治めた1837年から1901年まで。中でも、1840〜70年代にイギリスは産業革命で培った圧倒的な工業力と軍事力を背景に、インドやアジア、アフリカ、オーストラリアなどで植民地政策を推し進め、大英帝国を確立させて世界経済の頂点に立った。その強引な攻勢は現代では歴史的な反省の対象となっているが、当時のイギリスは強権を振りかざして世界を支配し、国としての黄金時代を築いたのだった。

国内的には工業が一層発達し、鉄道網によりインフラが整備され、国全体の都市化が進んだ。1851年にはロンドンで世界初の万国博覧会が行われ、人々の目が外に開かれるようになった。1859年にはチャールズ・ダーウインの『種の起源』が出版され、科学が従来のキリスト教的世観に取って代わるきっかけとなった。また、教育や医療の進歩により人々の生活の質が向上。労働者階級の生活はまだ厳しかったが多少のゆとりもでき、一部の庶民はレジャーを楽しんだり、観光旅行に出かけられるようになった。ビクトリア時代、イギリス社会は急速な近代化への道を歩んでいたのだ。

ビクトリアン・タウンの華やかな表通り

上述した時代背景を踏まえた上で、ビクトリアン・タウンの表通りを歩いてみよう。怒濤の変化の時代ではあったが、まだ自動車さえ普及していない時代の街の様子は、現代と比べて実にのんびりしている。

オランダ海外引越

★日本人スタッフご案内の安心引越
下見、輸出入手続きのご説明の際は必ず日本人スタッフが参ります。

★梱包!!! 何でもお任せ下さい
家具、家電はもとより、食器、ワインボトルまで、豊富な梱包資材で家財なら何でも梱包いたします。

★AEO認可取得
欧州進出の日系企業で初のAEO認可をオランダ税関から取得致しました。
(AEO: Authorized Economic Operator)

オランダ税関からも認められました。



お問い合わせ

NXオランダアムステルダム引越センター AMSTERDAM REMOVAL CENTER: CONTOUR AVENUE 31, 2133 LD HOOFDDORP
Tel: +31 (0)20-500-5200 Fax: +31(0)20-500-5210 Web: www.nipponexpress.com/moving/nl E-mail: NENL-Removals@nipponexpress.com



家庭生活が重視されたビクトリア時代には、柔らかな色合いや、優しい曲線のデザインが流行し、それが店構えや商品のパッケージにも反映されている。食品雑貨店に入ってみると、流麗な書体で飾られた紅茶缶や、明るい色の果物柄のラベルの付いたジャム瓶が並び、ビスケット缶には芸術作品のような花や風景が描かれている。どの製品も容器のデザインが凝っていて見飽きることがない。

この時代、製造技術や印刷技術の向上に伴い、製品を魅力的に見せるパッケージ・デザインが大きく発達した。高度に装飾的な意匠はデザイン史の中でも評価が高く、今ではお菓子の容器類がアンティーク市場で高額で取り引きされるほどだ。

生地・洋装店には、プリント柄の布地、リボン、レースなどビクトリアン・ファッションに欠かせないアイテムがそろそろ。ケイト・グリーナウェイのイラストに描かれているようなかわいらしい子ども服もある。

自転車店には、前輪が大きく後輪が小さい、この時代特有のペニー・ファージングが置かれている。どの店も古き良き時代感にあふれていて、つい夢中になってしまう。

ランチにはイギリス名物 フィッシュ・アンド・チップスを

ランチタイムには、イギリス名物フィッシュ・アンド・チップスにトライしてみることをお勧めする。運河沿いの道を歩きながら、少しお行儀は悪いが手づかみで食べてみるのもいい。ビクトリア時代の製法で揚げられたサクサクの魚とポテトは、きつと現代人もお気に召すはず。

ティータイムには、スイーツ・シヨップでパステルカラーのキャンディーを量り売りしてもらうのもいい。

甘いもので満足した後は、郵便局と写真館にも寄ってみたい。イギリスでは1840年に世界初の切手ペニー・ブラックが発行され、ビクトリア時代には手紙のやり取りが盛んに行われていたことや、すでに相当の写真術が発達していたことを身をもって学習できる。写真館では当時の衣装を身に着け、昔の「写真機」で記念撮影してもらるので、ぜひ試してみよう。

歩き疲れたらパブで一杯。ここではピアノに合わせて皆で合唱する、現代のパブではあまり見られない習慣があり、とびきり陽気な時間を過ごすことができる。

華やかな表通りを支える工業地帯

奥へ進むと、表通りのファンシーな店々とは打って変わった工業地帯の景観が現われる。運河に沿って溶鉱炉と工場群が連なり、鉱坑の入口には巨大な巻き揚げ機が見える。重厚な構えの製鉄所や重機械商などもあり、製鉄所では、ビクトリア時代の職人に扮したスタッフが、溶けた鉄を型に注ぐ製鉄作業を実演してくれる。

ビクトリアン・タウンを囲む山あいの峡谷は鉱物資源が豊かな土地で、鉄の原料になる鉄鉱石が産業革命を支えた他、石灰石から建材の漆



喰が作られ、粘土からは陶器やタイルが製造された。同タウン内には漆喰細工の工房もある。こうした設備を目にすると、重工業、製造業があつてこそ表通りの美しい店々が成り立つ産業構造がよく見えてくる。

溶鉱炉と工場のいくつかは、元から実際にこの土地にあつたもので、どちらかというと表通りの華やかさより、こちらの方が重工業を発展させてきたこの地方の素顔に近い。1960年代に起こった産業遺産保存運動に後押しされて、既存の工業施設に表通りの商店街を追加して出来上がったのがビクトリアン・タウンだ。

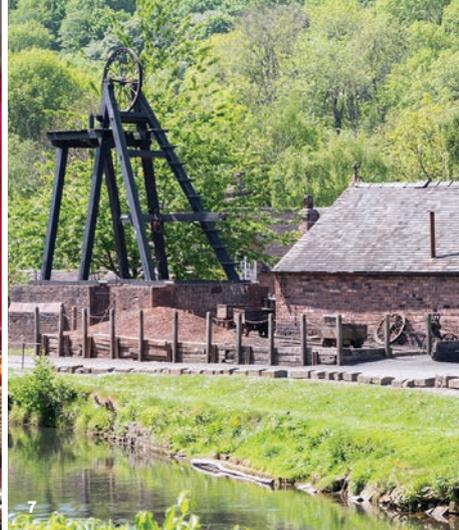
1973年のオープン以来、少しずつ見学施設が増え続け、年々充実度が増している。

後から追加されたどの建物も、近隣のビクトリア時代の店をそのまま移築したり、写真資料を駆使して同時代の建材を使って新設したもので、できる限り史実に忠実な街を再現しようとする努力が読み取れる。

さらに奥へ進むと、広場に設置されたレトロな遊園地が、そして森を抜けたところには「アウトドア・アドベンチャー」があり、どちらもお子さま天国。カラフルなフェアグラウンド・ペイントで彩られた乗り物から、子どもたちのはじけるような歓声が聞こえてくる。

冬にはクリスマスの祝祭、夏には昔のピーチリゾートの再現、秋には花火大会と、季節に合

4 ビクトリア時代の自転車ペニー・ファージング 5 食品雑貨店の店内に飾られた美しいデザインの紅茶缶 6 イギリス名物、揚げたてのフィッシュ・アンド・チップスはいかが? 7 ビクトリアン・タウンの敷地奥に広がる工業地帯 8 クリスマス・イベントの様子 9 鋳造所を示す標識 10 1779年に建設された世界初の鉄の橋アイアンブリッジ 写真: 4・5・9 © 清水晶子、6・7・8・10 © Ironbridge Gorge Museum Trust



アイアンブリッジ峡谷の10のミュージアム群

わせたさまざまなイベントが用意されているので、事前にプログラムを調べてから出かけたらい。

1960〜70年代にビクトリアン・タウンが建設されたのと同時期に、この地の産業を紹介するミュージアムが建設されるようになり、今ではビクトリアン・タウンを含め、「鉄」「陶器」「タイル」「パイプ」などをテーマにした計10館が完成している。中でも、18世紀にできた世界初の鉄の橋とその料金徴収所「アイアンブリッジ・アンド・トルハウス」は、産業革命を象徴する輝かしい建造物として注目度が高く、世界中から見学者が訪れる。

この架橋と同時に、山河あり谷ありのこのエリア一帯がアイアンブリッジ峡谷と呼ばれるようになった。そして1986年には、産業革命の歴史がよく保存されている点が評価され、10のミュージアムを含む峡谷全体が、ユネスコ世界遺産に登録されるに至った。

ミュージアム群は、自然豊かな広大なエリアに散在しているため、車を使わないと見て回るのが大変だが、どれも大規模かつ見どころが多く、訪れる価値は充分にある。日数がかかり限定されているが、夏の週末にはミュージアム間をつなぐ臨時バスが運行するので、日程を調べて利用するのも良いだろう。

ビクトリアン・タウンを1日がかかりで楽しむもよし、何日かかけて周辺のミュージアムまで足を延ばすもよし。どちらを選んでも、繊細で精緻なビクトリアン・カルチャーと、産業革命のダイナミックな息吹きの両方を感じることのできる旅になるだろう。

(清水晶子)

● プリスツ・ヒル・ビクトリアン・タウン
www.ironbridge.org.uk



10

[ベルギー]

外はカリッ、中はほっこりの黄金色に輝くフリッツ フリッツ (フレンチフライ)

「ベルギー人の赤ちゃんの哺乳瓶には、ミルクでなくフリッツが入っている」と言われるほど、「フリッツ」はベルギーで愛されている国民食だ。

一般的に、ポテトは肉や魚の付け合わせとして食されるが、単独で立派な一食になるのがベルギー風。ランチや夕食に、専門の露店「フリッツコット」へ足を運ぶ。その数なんと大小合わせて約5000店にも及ぶ。初めて登場した19世紀半ばには移動遊園地と共に移動していたが、そのうち路上に小屋を建てて営業するようになった。

フリッツの発祥地はムーズ川沿いのナミュール近辺。この辺りでは細長く切った川魚を揚げたものが名物料理だが、川が凍る冬には魚が捕れないため、その代用としてジャガイモを魚に見立てて揚げたというわけだ。

ベルギーのフリッツがおいしい理由は、イモの種類、揚げると揚げ方にある。ジャガイモは大きくて粉っぽい果肉の「ピンチュ」。揚げ油は熱に強い上油切れもよく、素材にコクとうまみ、香ばしさを与える牛脂。2度揚げが必須だ。150度の油で中まで火が通るようゆっくり揚げ、冷ましておく。食前に再度180度の油で揚げ、外がカリッと黄金色になったら出来上がり。塩を振るかマヨネーズなどを付けて、熱々を食べる。

人気投票の移動フリッツコット部門では、老舗「デ・コレテ」が王者に選ばれた。(宮崎 真紀)

Belgium

1 カリッと揚がった黄金色に輝くフリッツ 2 街角のフリッツ店の看板。フリッツはこのように紙のコーンに入って提供される 3 移動フリッツコットの王者「デ・コレテ」。1892年開業の老舗店 4 いつ行っても長蛇の列ができて「メゾン・アントワヌ」。学校帰りの子どもたちや警官も小腹を満たしに立ち寄る 写真：© MakiMiyazaki



引越は私たちにお任せください。

ベルギー 海外引越

お問い合わせは下記までどうぞ

www.nipponexpress.com/moving/be
 TEL +32 (0)2 751 7814 FAX +32 (0)2 751 9246
 E-MAIL: NEBE-removal@nipponexpress.com
 Bedrijvenzone Machelen Cargo 738/1
 1830 Machelen, Belgium

Nippon Express Belgium N.V.
 NIPPON EXPRESS NXベルギー



1 グーテンベルク博物館に展示された印刷機 2『グーテンベルク聖書』(通称、42行聖書) 3ヨハネス・グーテンベルクの肖像画(1584年) 4 博物館の展示スペース 5 グーテンベルクが印刷機設計のヒントを得たエバーバツハ修道院にあるブドウの絞り機 写真: 1 © Gutenberg-Museum, Mainz, Foto: D. Bachert, 2・3 © Gutenberg-Museum, Mainz, 4 © Gutenberg-Museum, Mainz, 5 Foto: Carsten Costard



Germany

[ドイツ]

世界を変えたドイツの発明 近代印刷技術の基礎、活版印刷

1440年頃に活版印刷技術を発明・実用化し、印刷術の基礎を確立した、マインツ出身の金細工師ヨハネス・グーテンベルク。ドイツで古くから使われていたブドウの絞り機をヒントに、ねじ方式で上から押圧する仕組みの印刷機を設計。可動式の活字を作り、レールの上に置いて色を塗った後、一枚の紙を上置き、機械で押し付けた。こうして平圧式の凸版印刷機が誕生し、大量印刷を効率化した。

グーテンベルクによる初の印刷物は、1455年頃に出版された『グーテンベルク聖書』。中世ヨーロッパでは、主にキリスト教関係の書物が手作業で筆写されていたが、マルティン・ルターの宗教改革と共に、活版印刷が言語と文字への新たなアプローチの手段を生んだ。1522年にはルターによるドイツ語版『新約聖書』がグーテンベルクで出版された。

これらの書物は、人々の知識欲を満たし情報を広め、ヨーロッパにおける文芸復興や宗教改革、近世社会の到来に大きく貢献した。詩篇や免罪符を手掛ける中で活版技術を習得したグーテンベルクが、集大成として印刷した『42行聖書』『36行聖書』などは、印刷の歴史上、大変貴重な資料となっている。マインツ旧市街にある「グーテンベルク博物館」では、世界で最初に印刷された2冊の聖書の他、印刷機器と印刷物の例が閲覧できる。

(シユピッツナーゲル典子)

NEX NIPPON EXPRESS

平素より大変お世話になっております。

2023年度より、従来の国内外の引越業務に加えて、パートナー会社と共に、ドイツ国内におけるリロケーション業務(ビザ及び滞在許可証取得や生活立ち上げサポート等)、及び家具リースサービスもご提供しております。

皆様からのお問い合わせを、心よりお待ちしております。どうぞ宜しくお願い申し上げます。

オンライン 引越説明会のお知らせ

ドイツ・
北欧・中東欧
にお住まいの方
対象

開催日 2025年1月15日(水) 午前9時30分~10時30分終了予定

参加方法 Microsoft Teams 参加申込みをいただいた方には後日リンクをお送りいたします。
(プレゼンテーションがありますので、パソコンまたはタブレットでのご参加をお勧めいたします)

申込方法 右にあるQRコードよりお申込みください。
※ドイツ以外の方はインターネットからお申込み願います。



お申込み窓口(共通) **NIPPON EXPRESS 国名 Q** で検索ください。 <https://www.nipponexpress.com/moving/de/>

上手な引越のコツは**早めのご準備**そして**引越説明会**への参加です。**お気軽にご参加ください。**



Spain

1 サルバドル・ダリのひらめきが生んだロゴ 2 レジ横に置かれることの多いツリー型チュッパチャプス。販促に最適 3 無糖タイプも発売中 4 鮮やかでポップな包装も人気の秘訣 写真：1 © Wikimedia Commons、3 © T Ota、4 © Jonathan Cooper



[スペイン]

スペイン発の世界的ロングセラー商品 チュッパチャプス

世界中で親しまれているキャンディ「チュッパチャプス」。まん丸の飴玉に棒がささった愛らしい形状と、ラムネやコーラ、プリンといったバラエティー豊かなフレーバーで人気の、大ヒット商品だ。

1950年代後半、バルセロナ出身の実業家エンリケ・ベルナトが、舐めている飴玉を手で取り出しては口に入れる子どもたちを見て、「どうしたら手がベタベタにならずに飴を食べられるか」と考えたのが、その誕生のきっかけだ。手を汚さずに食べられるように溶かした飴にフォークを刺したことで、当時は革新的だった棒つきキャンディが生まれた。

発売当初は、飴玉をサッカーボールに見立てて「ゴール」という名前で売り出したが売り上げは伸びず、1960年に商品名を「チャプス（舐めよう」の意）に変更。さらに、ラジオCM曲「チュッパ、チュッパ、チャプス」が大流行し、1963年には商品名を「チュッパチャプス」に変更した。1969年には、ベルナトが同郷の芸術家サルバドル・ダリにロゴマークのデザインを依頼し、鮮やかな色合いが印象的な現在のロゴの原型が生まれた。

現在100種類以上のフレーバーを世界164カ国で販売。1995年にはロシアの宇宙飛行士が宇宙にまでチュッパチャプスを持っていったことが話題となった。

(大田 朋子)

スペイン海外引越

スモールパッケージサービス（航空便・船便）

お問い合わせは日本語でお気軽にどうぞ。

E-mail: NEES-Removal@nipponexpress.com

NXスペイン公式 WEB サイトも是非ご利用ください。

www.nipponexpress.com/moving/es



NXスペイン

Nippon Express de España, S.A.



[イタリア]

アメリカではなく、実はイタリアが発祥 ジーンズ

ローマ帝国時代からの輝かしい歴史を持つイタリア。それ故にイタリアが発祥となつている物は多数あるが、少し意外な一品として、ジーンズがある。アメリカが発祥だと思われがちだが、実はこれが生まれたのはイタリアのジェノヴァだ。

もともとはトリノ県のキエーティで、16世紀頃から船の帆や防水シートとして使われていた耐久性の高い青いキャンパス生地を生産していたのだが、その需要が他国でも高まると、港のあるジェノヴァから輸出されるようになり、同地でこの生地を使った服を作るようになったことから、ジーンズの街として知られるようになった。現在、一般的に知られている「ジーンズ（デニムパンツ）」は、ジェノヴァからこの生地を輸入していた「リーバイス」の創始者、リーバイ・ストラウスが、仕立て人ジャコブ・デイヴィスが発明したパンツを販売したことに始まるが、ジェノヴァではそれ以前にこの生地を服にしていたようで、17世紀末の絵画の中には、すでにジーンズでできた服を着用した人を描いたものも存在する。

「ジーンズ」という言葉の由来はジェノヴァを意味する中世フランス語の「ジエネス」だと言われる。実はイタリア人でもジーンズが自国発祥だと知る人は少ないのだが、それを知ったからファッションの国の民としてはさぞ誇らしく思うはずだ。

Italy

1 万人が知るところのジーンズは不朽の人気アイテム 2 1650年に描かれた絵にはジーンズ生地の服を着た物乞いをする女性の姿が見られる 3 ジェノヴァの教区博物館に展示されているジーンズ生地を描かれた絵（1583年） 4 重要な港町としての歴史を持つジェノヴァが生んだ



イタリア海外引越

イタリア国内、欧州内はもちろん、
世界に広がるネットワークでお客様の海外引越をサポート

当社の引越は
日本だけではありません！



NXイタリア

TEL: +39-02-21698-972

● 事務所移転もおまかせ

www.nipponexpress.com/moving/it

NEIT-MILAN.REMOVALS@nipponexpress.com

Nippon Express (Italia) S.p.A.
via Londra 12 Segrate 20090 (MI)

[トルコ]

オスマントルコ時代から受け継がれてきた職人技 シンバル

シンバル発祥の地はトルコだと言われており、オスマントルコ時代の軍楽隊が両手で打ち合わせるシンバル「ジル」は、現在もオーケストラや吹奏楽で見ることが出来る。ドラムセットにおいてビートを刻む役割を果たす「ハイハット」をはじめ、大小さまざまなシンバルが作られている。

このシンブルな楽器は、銅を主成分とする合金でできている。まず原料を高温で溶かし、鋳型に流し込んで冷やす。それをローラーで伸ばしては再び釜戸で熱し、再度伸ばすといった作業が8〜10回ほど繰り返される。その後プレスとカットが行われ、ハンマリリングと呼ばれる作業の後、サイズや用途に合わせて表面が削られる。そして最後に音色の確認や微調整が行われる。中でも重要な、音色を決定する最大の工程が、薄く伸ばされた金属板をハンマーで繰り返し打ち続ける「ハンマリリング」。トルコでは現在でも手作業で行われるこの作業は、職人の耳と腕だけが頼りだ。打ち出される音色や響きに同じものは一つとしてない。

1623年にイスタンブルで、アルメニア人シンバル職人ジルジャン一族が始めたシンバル作り。400年を経た現在も、その技術を受け継いだ弟子たちが各々のアトリエで伝統を守りながら製作を続けており、その音色は世界中の演奏家たちから絶賛されている。(トモエダール)

Turkey

1 削りの作業とハンマリリングを行う職人 2 「イスタンブル」と書かれたロゴも誇らしげ 3 メフテルを演奏する現代に復活した軍楽隊 4 伝統的な手法を守り続けるボスフォラス社 写真：1 © Istanbul Mehmet, 2 © Dima Pavlenko, 3 © HALK BANK Kültür ve Yaşam, 4 © Bosphorus Cymbals



日本語対応だから安心。海外、及び国内引越、そして事務所の移転も私たちにお任せください

NXトルコ

www.nipponexpress.com/moving/tr



Nippon Express (Istanbul)
Global Lojistik A.S.

Istanbul Dünya Ticaret Merkezi

A2 Block Kat 15, No: 444, 34149

Sevketiye Mh. Bakirkoy Istanbul Turkey

T: +90-212-465-6934 (内線: 15/19/20)

E: NETR-Removal.Istanbul.Mail.Group@nipponexpress.com





今月の1本



Klein Constantia, Vin de Constance

クレイン・コンスタンシア ヴァン・ド・コンスタンス (白、極甘口)



© Klein Constantia

南アフリカ共和国は国土の大半で気温が高いにもかかわらず、ワイン産地のほとんどは穏やかな地中海性気候となっています。大西洋とインド洋から流れる冷たい海風の恩恵を受け、また、起伏のある地形からバラエティに富んだテロワールが生まれるなど自然条件に恵まれており、世界で最も美しい景観を持つとも言われています。ワイン造りには360年以上の歴史がありますが、本格的に世界に広まったのは1994年のアパルトヘイト撤廃後。自然環境だけでなく社会の保護・整備も急速に進んでおり、フェアトレードも盛ん。伝統と革新を上手にブレンドしながら進化し続ける同国のワインは、今後も注目の的です。

今回ご紹介するのは、1685年までその起源をさかのぼる、この国のワインの歴史と共に歩んできたワイナリー。西ケープ州南西部のコンスタンシア地区に居を構え、ブドウ畑はフォールズ湾を見下ろす山の花崗岩土壌を持つ

東斜面にあります。18、19世紀には、ここで造られる甘口ワインがナポレオンをはじめ欧州の王侯貴族などから愛され一世を風靡しましたが、19世紀後半、この時期に世界中で繁殖したフィロキセラ(葡萄根油虫)によりブドウ畑が全滅し、生産を断念。その後、買収と継承を繰り返し、1985年にこのワインを復活させました。貴腐(貴腐菌の繁殖により糖分のみ残り凝縮させる)ではなく、遅摘み(樹上で実が縮むまで完熟させ糖度を上げる)されたブドウを用い、3種類の樽で3年以上かけ丁寧に熟成させた結果仕上がるのは、甘美で夢見心地な、極上の甘口ワイン。

色合いは、落ち着いた深みのあるウォールナットを核にして、マホガニーや銅^{あかがね}が年輪を刻むようにグラデーションを作ります。ドライアプリコットやオレンジピールにマーマレード。ミモザのドライフラワーにジンジャーブレッド。挽きたてのコーヒー、そして糖蜜。海の潮風のような塩味も感じられます。生き生きとした柑橘系の酸味に、濃厚でとろけるような甘味。そして圧倒的なアルコールパワー。それらすべての要素が複雑にそして滑らかに絡み合いながら、天空へと昇華され、無数の粒となり、こちらへまた降り注いでいます。それはさながら永遠に終わらない砂時計のようで、いつまでも降りやまず、そしてどこまでも流れていきます。

低収量ではあるものの秀逸な出来となった2001年ものは、今は勿論のこと、これから5~6年後、そしてさらに5~6年後と、何度でも出逢いたいワインです。

(鈴木 かつみ)



【生産地】

南アフリカ・西ケープ州・ケープ半島・コンスタンシア地区

【ブドウの品種】

ミュスカ・ド・フロンティニヤン 100%

【ワインひとくちメモ】

フェアトレードとは「公平・公正な貿易」のこと。つまり、開発途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入することにより、立場の弱い開発途上国の生産者や労働者の、生活改善と自立を目指す貿易の仕組みです。南アフリカは世界最大のフェアトレードワイン生産国となっており、世界の売り上げの約3分の2を占めています。

安心できる引越しをサポート致します ポルトガル 海外引越



リスボン支店 TEL +351-21-842-9520 FAX +351-21-847-4973 担当 Miguel Estopa (英語可)

オポルト支店 TEL +351-22-947-9500 FAX +351-22-941-6791 担当 Maria João Fonseca (英語可)



Nippon Express Portugal, S.A.

日本語でのお問い合わせは NX スペインバルセロナ支店まで
TEL +34-93-552-2988 FAX +34-93-262-3130



季節の記憶と香り

心身共に冬を元気に過ごす健康法の一環として、
エッセンシャルオイルを取り入れてみてはいかがでしょうか。
心地のよい香りに加えて有効成分による健康促進効果も期待できます。

< Text by 徳永 ゆり子 >

香りの記憶

季節の思い出とともに記憶される香りには、その時期の行事、季節を告げる植物や旬の食べ物などが関係します。ヨーロッパの冬というと、シナモンなどの体を温めるスパイスやオレンジの香りを思い浮かべる人も少なくないでしょう。クリスマス向けのお菓子や飲み物には、スパイスとフルーツの組み合わせがよく使われていることもあってか、冬のギフトコーナーには必ずといっていいほど、クリスマスパンチやモルドワインのような香りのするフレーバーティーやキャンドルなどが登場します。季節を代表する香りの一つとして認識されているのでしょう。

冬の香りを楽しむ

季節感でエッセンシャルオイルを選ぶなら、過去の記憶にある香りを再現するという手もあります。まずはオレンジやマンダリン、タンジェリン、ベルガモット、ユズなど、シトラス系のオイル。シトラス特有の明るいエネルギーに加えて、リナールールと呼ばれる成分が鎮静効果を促します。お好みでレモンやグレープフルーツを加えても良いでしょう。空気中の雑菌対策にも有効です。シトラスと組み合わせるものとしてお勧めするのは、スパイス系と樹木系の2グループ。スパイス系は、シナモンやジンジャー、ナツメグ、クローブ、アニシードなどで、殺菌効果に加えて、気分の沈みや精神疲

労にも効きそうです。樹木系は、フランキンセンスや針葉樹のスプルース、パイン、ヒノキなど。これらには、NK細胞の活性化を促すα-ピネンという成分が多く含まれるため、自宅でも森林浴に近い効果が得られます。

使用例と注意点

ディフューザーやバーナーをお持ちでない場合には、お湯を入れたマグにお好みのオイル2～3種を合計5～



6滴落として部屋に置いておくと、香りが広がります。また、ガラス製のスプレー容器に水70%、ウオッカ30%程度の配合でベースを作り、100mlにつきお好みのオイルを計20滴程度加えれば、ピローミストやルームスプレーになります。単純にオレンジを食べるだけでも、皮を剥く際にエッセンシャルオイルと同様に香りが周りに漂って、気分がリフレッシュされるかもしれません。

エッセンシャルオイルには、肌への使用やペットに不向きなものも少なくなく、各種の禁忌事項があるため、取り扱いには注意が必要です。例えば、妊婦や妊娠を予定している人は、安定した妊娠後期に入るまでは、ネロリやプチグレンを含むシトラス系オイルの使用が勧められています。不明な点があれば、事前に調べて安全を確認してからお楽しみください。

欧州生対象オンライン冬期講習会実施!

帰国生入試、帰国生に合わせた
充実したコース設定

対象学年: 小2～高校生

実施期間: 12月22日(日)～12月29日(日)

※12月25日～26日(小6受験コース・中3受験コース休講日)

※12月24日～26日(上記以外のコースの休講日)

<コース詳細および申込方法は、ホームページよりご確認ください>

<開講コース>

小2～小6 標準コース(国語、算数)

小4～小5 受験コース(国語、算数、英語)

中1～中2 受験コース(国語、数学、英語)

小6・中3 入試直前対策(国語、数学、英語)

高校部単科コース(TOEFLリーディング、ライティング)

現地校サポート(英語個別指導)

数学個別指導

JOBA

JOBA International London 1F Lawford House, Albert Place, Finchley, London N3 1QA U.K.



Tel: +44 20 8343 4332

joba-uk.jolnet.com



これって何ですか? ナン

日本ではあまりなじみのない
ヨーロッパならではの食材や食品を知って
豊かで楽しい食生活を!



古代種の野菜、冬スイカは期間限定で販売される。ぎっしり詰まった種を取り除くのが一番の難関

Citron Melon

【冬スイカ/ジジェリーヌ】

朝晩めっきり肌寒くなり秋の到来を感じる頃、ヨーロッパでは夏の風物詩であるはずのスイカがマルシェやスーパーに登場する。とはいっても、赤くて甘くてジューシーなスイカとは別物の冬スイカ/ジジェリーヌで、呼び方は地方によってさまざま。切ってみると、赤茶色の種がぎっしりと詰まった透明感のある黄色い果肉が現れるが、いわゆる黄色スイカとは違い加熱用で、生では食べられない。ジャムやコンフィ、タルトなどのスイーツに使われることが多く、白い部分はトウモロコシのように炒め物や味噌汁の具にしても美味。収穫時期も生産地域も限られるためなかなか手に入らないという希少価値もあってか、コアなファンも多く、根強い人気を誇る。

調理法 素朴でノスタルジックな味のジャムの作り方は至ってシンプル。皮と種を取り除いた1キロのスイカに対して、砂糖 350 グラム*、オレンジとレモン各1個、バナナ皮1本を用意する。スイカを大きめに切り分け皮と種を取り除き、短冊切りか角切りに、同じくオレンジとレモンも種を取り除き角切りにしておく**。すべての材料を混ぜて1晩寝かせたら、中火で1時間、強火で30分、最後に中火で30分、

ときどき混ぜながら2時間加熱するだけ。早ければ夏の終わりから市場に出始め、2月頃まで楽しめる冬スイカを、ぜひ冬野菜を使った料理のレパートリーに加えていただきたい。(兒玉 ゆきこ)

- * 果肉の量に対して25~50%の割合で好みにより加減する。
- ** 柑橘の皮の苦みを抑えたい場合は白皮を取り除く。

各言語での名称

イタリア語	melone tsamma
オランダ語	winterwatermeloen
スペイン語	albudeca
チェコ語	zimní meloun
トルコ語	kiş karpuzu
ドイツ語	winterwassermelone
ハンガリー語	viasztök
フランス語	gigérine
ポーランド語	melon zimowy
ポルトガル語	caça de cera melancia



ビタミンC、ミネラル、ペクチンを豊富に含む、フランスの家庭の味

英国で学び、世界に羽ばたく。

様々な文化交流活動を通して
歴史に裏打ちされた真の国際教育を実践

オンライン個別相談 随時実施中

詳細は、本校ホームページ
入学試験情報>学校説明会情報

立教大学推薦枠改定

2025年度入学より、
立教英国学院高等部と立教大学で定めた
推薦条件を満たした生徒は
人数の制限なく立教大学への推薦が
認められるようになります。

- 小学部5年から高等部3年まで、男女共学・全寮制
- 自然に恵まれた広大なキャンパス
- 徹底した少人数教育によるきめ細かい指導
- 日本の教育とイギリスならではの英語教育を両立
- 希望者はケンブリッジ大学での研修可
- イギリスの大学への進学も積極的にサポート
- 立教大学に約半数が推薦入学、他大学推薦枠も多数

充実した異文化交流プログラム

地元 Collyer's College との教育連携、Cambridge 大学
研修、Oxford 大学研修、UCL ロンドン大学研修、年3回
の Home stay、現地校短期留学など。

急な海外赴任の場合には、編入学についていつでもご相談ください

【入試情報】 2025年度4月編入学 (2025年1月19日実施) 若干名
2025年度入学 (2025年1月19日実施) 中学部・高等部ともに若干名
【学校説明会情報】 立教英国学院 単独学校説明会 (東京) 2024年12月14日 (土) 14:00~16:00 TKP ガーデンシティ竹橋



RIKKYO SCHOOL IN ENGLAND
立教英国学院

Guildford Road, Rudgwick, West Sussex RH12 3BE
Tel: +44(0)1403 822 107 Email: eikoku@rikkyo.uk
詳しくはHPをご覧ください。 www.rikkyo.co.uk



私と家族の大切な荷物だから、実績のある日本通運に頼みたい。
丁寧に、真心込めて。

お客様第一の日本通運です。

忙しいご帰国前こそ、NXグループにお任せください

帰国前のご多忙な時でも、慌てる必要はありません。NXグループは、梱包からお引越先でのお荷物搬入までお客様に代わって作業いたします。

日本での引越もNXグループがお世話致します

ヨーロッパから日本に着いたお荷物は、日本のNXグループの引越専任スタッフが責任を持って配達いたします。東京、名古屋、大阪（神戸）、福岡の各支店から日本全土にお届けします。

日本人スタッフの立会いで安心度満点

引越では作業完了まで必ず日本人スタッフが立会い、梱包状況を確認するなど作業を指揮いたします。

目的に応じた梱包資材をご用意

衣類用のハンガーカートン、ゴルフカートン、ワイン用カートンをご用意しています。それぞれに最も適した梱包資材で運ぶことによって、お荷物をいたわります。

各国内引越・欧州内引越も承ります

海外引越だけでなく、各国内引越、欧州内引越、家財保管もご安心してお任せください。

きめ細かなサービスが自慢です

日本のご実家にお荷物を残して赴任されていた場合、帰国後の日本での引越に先立ちNXグループがご実家へ下見に参ります。引越の際はご実家からのお荷物と海外から送られてきたお荷物が同日に着くように手配いたします。

引越のご用命は次の事務所へどうぞ

- | | | | |
|--|---|--|---|
| ■ イギリス (国番号 +44) / アイルランド
ロンドン & グラスゴー、ダブリン
.....(0)20-8737-4200
マンチェスター(0)161-436-7500
ニューカッスル(0)191-519-7950
イーストミッドランド
.....(0)1332-850-770 | ■ スイス (+41)
チューリッヒ.....(0)44-836-9966
ジュネーブ.....(0)22-929-0310 | ■ フランス (+33)
パリ(0)1-4184-6350 | ■ チェコ (+420)
プラハ.....255-707-491 |
| ■ イタリア (+39)
ミラノ.....02-21698-972 | ■ ドイツ (+49)
デュッセルドルフ.....(0)211-90495-0
フランクフルト & シュトゥットガルト
.....(0)69-68974-584
ハンブルグ.....(0)40-73112-194
ミュンヘン.....(0)89-37426-353 | ■ ベルギー (+32) / ルクセンブルグ
ブリュッセル.....(0)2-7517814/5 | ■ ポーランド (+48)
ワルシャワ.....(0)22-878-3208 |
| ■ オランダ (+31)
アムステルダム(0)20-5005200 | ■ オーストリア (+43)
ウィーン.....(0)1-7007-35417 | ■ スペイン (+34)
マドリッド.....91-748-0862
バルセロナ.....93-552-2986 | ■ トルコ (+90)
イスタンブール(0)212-465-6934 |
| | | ■ ポルトガル (+351)
リスボン.....21-842-9520 | ■ アラブ首長国連邦 (+971)
ドバイ.....(0)4-282-0417 |
| | | ■ ハンガリー (+36)
ブタペスト(0)29-553-807 | |