JLA Newsletter

Vol. 26
2015 年 10 月号
問い合わせ／ mail@jlaluxembourg.org
ホームページ／ http://www.jlaluxembourg.org/
※JLA 会員、常時募集中！

ワインイベント企画

ワインティスティングイベント

～日本人ソムリエ・萩原克彦氏による ワインの試飲 & 説明会～

10 月二週目の土曜・日曜日にベルギーの Habay（ルクセンブルクから車で約 30 分）という町で年に一度の大きなワインイベント「Grande dégustation annuelle」が開催されます。期間中はフランス、イタリア、スペイン、ポルトガル、ドイツのワインが集められ、試飲はもちろんお得にワインを購入をすることができます。また、イベント期間中に日本人ソムリエ・萩原克彦氏による、ワインの試飲会と説明会を実施いたします。おいしいワインを是非ご堪能ください。

＜JLA 試飲 & 説明会について＞
10 月 11 日（日）14 時よりスタート
定員／ 15 名（先着）
申込締切：10 月 7 日（水）
申込先：mail@jlaluxembourg.org まで
※当日は直接会場までお越しください

＜ワインイベント詳細＞
日時／ 10 月 10 日（土）14：00 ～ 18：00
11 日（日）10：30 ～ 18：00
場所／ Zoning des Coeuvins (Zone B)
Route de Gérasa, 7　B-6723 Habay Belgique
入場料／ 10 ユーロ

イベントレポート

朝カフェでおしゃべり♪ 「カフェ・ボンボン」を開催しました

９月１７日（木）、シティ・コンコルド内「ＯＢＥＲＷＥＩＳ」にて、おしゃべり会「カフェ・ボンボン」を一年ぶりに開催しました。当日は 17 人の方にご参加いただき、はじめましての方も多い中、楽しい朝時間を過ごしました。不定期開催の「カフェ・ボンボン」は忙しい毎日の息抜きに、情報交換の場として、お友達づくりの場として、どなたでもご参加いただけます。次回は 2016 年 1 月頃の開催を予定。詳細が決定し次第、Facebook などでお知らせいたします。是非お気軽にご参加ください！

和食イベント企画

和食レストラン「かまくら」で味わう 秋の味覚ディナーコース

１１月１９日（木）、ルクセンブルクの老舗和食レストラン「かまくら」にて、特別和食ディナーを企画しています。当日はかまくらさん考案の特別ディナーメニューをご提供。秋に旬を迎える素材をふんだんに使ったおいしい食事をお楽しみください。席に限りがございますのでご希望の方はお早目にお申し込みください。

日時／ 11 月 19 日（木）19：00 ～
場所／和食レストラン「かまくら」
（4 rue Munster, Luxembourg ）
料金／€55（ドリンク別）
申込締切／ 10 月 30 日（金）
申込先／下記までメールにて
mail@jlaluxembourg.org

※写真はイメージです

Copyright (C) 2015 Japanese Ladies' Association of Luxembourg All Rights Reserved.

JLA 会員 N のプチ旅行記

フランス・ロワール地方に行ってきました！

夏のバカンスで訪れたフランス中西部に位置するロワール地方。
「フランスの庭」とも称される美しい風景を堪能してきました！

シュヴェルニー城

ここロワール地方は、中央に流れるフランス最長のロワール川にそってたくさんの街が栄え、中世には王族貴族たちがこぞって優雅な城を築いた地域です。車やパリ発のツアーバスでなら、フランスで最も優美な城と言われれる「シュノンソー城」やロワール最大の「シャンボール城」などいくつかの古城めぐりを一日ですることも可能。素敵な景色をのんびり堪能できます。今回の古城めぐりで宿泊したＢ＆Ｂのマダムが教えてくれたレストラン「Les 3 Cepages」もオススメ♪このお店は日本人夫婦＆シェフが経営しているレストランで、お話を伺ったところ、Reuilly の町から建物を借りて、地元の食材とワインを使ったフランス料理を提供しているとのこと。とにかく料理が美味しかったのと、それにあわせていただいた Reuilly のワインが素晴らしかったです！ 皆さんもロワール方面に立ち寄ることがあれば是非利用してみてください♪

シュノンソー城

レストラン名「Les 3 Cepages」
住所／ 17 Rue de la Gare 36260 Reuilly
ＴＥＬ／ +33 2 54 03 23 13
https://www.facebook.com/les3cepages

シャンボール城

Recipe

生姜のホットプリン

＜材料（8cm ココット皿 6 個分）＞

A. 水　1＋1/2 カップ
B. スキムミルク　テーブルスプーン　山盛り 5 杯
C. 砂糖　テーブルスプーン　すりきり 6 杯
D. はちみつ　テーブルスプーン　すりきり 2 杯
E. 卵白　1 個分※
F. 生姜　親指 1 本分位

＜作り方＞

①鍋に A ～ D をいれ弱火で煮溶かし、粗熱をとる
②ボールに E をいれ泡立て器で手ごたえがなくなるまでほぐす
③F をおろし、絞り汁を②に入れる
④①と③を軽く混ぜる
⑤④をこし器でこしながら、器に注ぎ分け、アルミホイルでぴったり蓋をする
⑥大きな鍋に、器の半分くらいまでが浸かる程度の水を沸騰させ、キッチンペーパーを 4 ～ 8 枚重ねて入れる
⑦⑥に⑤を並べ入れ、弱火で 12 分蒸す。
⑧出来上がり。お好みですりおろし生姜やシナモン等をトッピングしても良い。

ちょこっと豆知識

生姜の健康効果

生姜に含まれるジンゲロールという成分は殺菌作用や免疫向上作用などがあり、風邪の予防に効果的です。また血行を良くし、体を温めてくれるので、寒い季節にぴったりの食材です♪

※余った黄身は、醤油適量に半日～一晩漬ければ、白いご飯やお酒のお供に合う一品になります。

Copyright (C) 2015 Japanese Ladies' Association of Luxembourg All Rights Reserved.

JLA 会員の投稿記事

歴史好きな人達と歩く

ルクセンブルク市散歩

最終回　ギヨーム２世広場とギヨーム２世像～後編～

広場中央部にある銅像 (写真左) は１８４０年から４９年までの９年間ルクセンブルグ大公を務めたギヨーム２世です。彼は同時にオランダの国王でもありました。ここで少し当国の歴史の話をします。１８１５年ルクセンブルクはウイーン条約の結果、オランダのオレンジ・ナッソー家ギヨーム国王に預けられました。その２代目が彼です。彼はこの国で最初の憲法制定を許可しました。それまではその時の支配者の自由裁量で決められていたこの国の統治が、憲法と云う規範で縛られる画期的なことで、この国の人々の喜びが如何ほどであったか目に見えるようではありませんか。彼の統治は９年間と短い期間でしたが、国民から慕われ１８７９年ルクセンブルク政府の要請によりこの銅製の騎馬像が作られました。彫刻家はフランス人の Antonin MERCIE でルクセンブルク大公として同市への最初の輝かしい登場の場面が再現されています。大公はバラの花を投げかける聴衆の前で帽子を脱ぎ、その歓喜に応える様が描かれています。台座はパリ市の建築家 Léon GINAIN の製作で、オレンジ・ナッソー家の紋章とルクセンブルク市の紋章、それにルクセンブルク大公国１２の郡の紋章が描かれています。

市庁舎に向かって左側、広場の端に現在 C&M がある建物は、先程アルム広場で少し触れた劇作家 Edmonde de la FONTAINE が１８２３年に生まれた家です。現在この広場は毎週水曜日と土曜日に朝市が開かれており、多くの人が訪れています。写真右のプレートには彼の生家跡である旨書かれています。

次に、この広場は隣の Rue du Fossé (空堀通り) (写真右下) を挟んで Rue de la reine（王妃通り）を通り、大公宮殿へと続きます。

この空掘通りの由来は１３世紀にそれまでこの内側に城壁があり、ここには空堀がありました。１３世紀以前のルクセンブルク市はボックの砲台跡からここまでの大きさでした。

大阪の人はご存じでしょうが、空堀商店街の歴史と同じようです。その後ここはルクセンブルク市の人口増加に伴い、旧市街を囲むように走っている現在のロワイヤル大通りまで城壁が移設されとことにより、古い城壁は取り壊され、空堀も埋め立てられて現在の通りが出来ました。　（了）

高木重治筆

※無断転載を禁止します

JLA ニュースレターご愛読の皆様へ、高木書房より

第１回のアルム広場よりご愛読頂いた読者の皆様にお知らせがございます。この「歴史好きな人達と歩くルクセンブルク市散歩」を今回１冊の本に製本した関係上、誠に勝手ではございますが、同記事の掲載終了をお知らせいたします。ご愛読頂きありがとうございました。

現在、この「歴史好きな人達と歩くルクセンブルク市散歩」は全１３章、A５版６４頁、地図付として、ギョーム広場にある　Luxembourg city tourist office　で販売しております。価格は１５ユーロです。

なお、郵送を希望される方は、下記要領で、著者の高木重治まで E メールでご連絡下さい。

１．販売価格：１５ユーロ。送料はルク国内であれば別途１．４ユーロ

２．希望される方はお名前とご住所を高木宛ご連絡下さい。

３．高木重治のメールアドレス：takagish@pt.lu

ご注文頂き次第郵送いたします。代金のお支払いは、本を受領の後、郵送料 1.4 ユーロを加えた計１６．４ユーロを高木の銀行口座宛に振り込みでお願いします。口座番号等の振込先は本を郵送する際に同封致します。なお、高木が存じ上げの方は注文をお受けした後、直接お渡しすることも出来ます。

Copyright (C) 2015 Japanese Ladies' Association of Luxembourg All Rights Reserved.

今月のイチオシ！

お洒落でユニークなものが見つかる！

セレクトショップ「SMETS」

ルクセンブルクのセレクトショップ「SMETS」をご存知ですか？ バイヤーさんが季節にあった有名ブランド服やユニークでかわいい雑貨を買い付けてくるので、いつ行っても新しい発見のあるハイセンスなお店です。Betrange にはアウトレット店もあり、50%～ 70%割引の商品も多数。入れ替わりが激しいのでお見逃しなく！

＜本店＞
住所／ 262 route D' Arlon L-8010 Strassen
営業時間／月～土曜日
10：30 ～ 19：00
＜アウトレット店＞
住所／ 3, rue Pletzer L-8080 Bertrange
http://www.smets.lu/

お知らせ

どんぐる教室 in ルクセンブルクより

「こどものお絵描き発達講座」DVD 化！

ルクセンブルクの「どんぐる教室」から育児・教育に関する DVD「こどものお絵描き発達講座」が DVD 化！お子さんの学校での成績や育児についてのストレスに悩む全てのお母さんに向けて、どんぐる教室の講師であるマガンニャ直子さんが、子どものお絵描きを通した子育て・教育理論を提供しています。

DVD「こどものお絵描き発達講座」
出演・監修／マガンニャ直子さん
価格／ 13,824 円
※amazon より購入可能です
＜どんぐる教室 in ルクセンブルク＞
【HP】http://dongurulux.jimdo.com
【FB】https://www.facebook.com/naoko.magana

ニュースレターをご覧の方限定で、子育てメール相談を無料受け付け中！
（期間：2016 年 3 月末 まで）naokomagana@hotmail.com

JLA イベント案内１０月

■コーラス会 /10 月 9 日（金）
※次回は 11 月 13 日（金）の予定

■フランス料理教室 /10 月 19 日（月）
9：30 ～ 14：30
場所／先生の自宅（Esch sur Alzette）
定員／ 8 名
参加費　JLA 会員 45€、非会員 55€
ご興味のある方は、mail@jlaluxembourg.org までご連絡下さい。

JLA フランス語教室再開しました！

9 月末からフランス語教室が再開となりました。授業は毎週火曜日と木曜日の午前 10 時からになります。
次回日程 : 10 月 6 日（火）、8 日（木）
参加費 : 5 ユーロ
※JLA 会員限定クラスとなります
また、場所等の詳細は、別途ご連絡致しますので、参加ご希望の方は、mail@jlaluxembourg.org までご連絡下さい。

ルクセンブルクイベント情報

■東京都交響楽団ヨーロッパツアー
日時：2015 年 11 月 17 日（火）20:00 開演
場所：ルクセンブルク・フィルハーモニー
【チケット発売日】10 月 19 日（月）
【お問い合わせ】
ルクセンブルク・フィルハーモニー　WEB サイト
https://www.philharmonie.lu/en/

掲示板　車（中古車）、お売り致します。

車種：Peugeot207
色：メタリックグレー
年式：2008 年
走行距離：39000km
オートマ／ 4 ドア／カーナビ付き（後付けタイプ）
希望価格：4750 ユーロ

ご興味のある方は tama_tk@icloud.com までご連絡ください。

ご注意ください！ 10 月 25 日（日）でサマータイムが終わります。

10 月 25 日（日）でサマータイムが終わります。25 日の午前 3 時に一時間戻りますので、就寝前に時計を一時間戻しておきましょう！

"LIKE" us on facebook!
https://www.facebook.com/JLAlux

JLA の HP で過去のニュースレターが閲覧できるようになりました！（2015 年 1 月号分～）
http://www.jlaluxembourg.org/

Copyright (C) 2015 Japanese Ladies' Association of Luxembourg All Rights Reserved.

編集／佐藤 有香

＼次号もお楽しみに…♪／