



ハンガリー・ブダペスト 中央市場の青果店(解説:裏表紙)

# 中学校 社会科の しおり

CONTENTS

2017年度 **2** 学期号

帝国書院

教授用資料



①



②



③



④



⑤

(写真：帝国書院 2016年9月撮影)

## 表紙写真解説

### ハンガリーの食文化と産業

帝国書院取材班

#### ブダペストの中央市場

ブダペストの中央市場では、ハンガリー料理には欠かせないパプリカなどの野菜をはじめ、果物、フォアグラなどの肉類や魚介類、缶詰、みやげ物などさまざまなものが売られている（表紙写真）。土曜日の14時過ぎと金曜日の9時頃に訪問したが、土曜日は営業時間が15時までのため多くの店がかたづけをしており、金曜日のほうがにぎわっていた。

#### ハンガリー料理 グヤーシュ

グヤーシュは、パプリカのパウダーとたまねぎをベースにしたスープに、牛肉とにんじん、パセリの根、ジャガイモなどの野菜を入れて煮込んだスープで、代表的なハンガリー料理である。

取材では3人家族のコヴァーチさんのご家庭（写真①）に訪問し、手づくりのグヤーシュをいただいた。ハンガリーは共働きの家庭がほとんどであり、このような食事をいつも食べているわけではなく、土曜日など時間にゆとりがあるときだけだという。普段は、昼食は会社付近のレストランで、夕食はトーストやソーセージなどで簡単にすませるとのことだった。

#### トカイの貴腐ワイン

トカイはハンガリーの北東部に位置し、人口5000にも満たない小さな町だが、世界的に有名な貴腐ワイン（トカイ・アスー）がつけられている。トカイ・アスーは、

貴腐ぶどうの自然の重みでしぼり出されたエッセンスというしぼり汁（写真②）を貴腐化しなかったぶどうでつくられた白ワインとブレンドし、樽に入れて長期熟成させてできあがる（写真③）。

ワインボトルのラベルには「6 PUTTONYOS（プットニョス）」などと記載されているが、プットニョスは甘味を示す単位で、数字が大きいほど甘味が増す。貴腐ぶどうを収穫する際にはプットニョという桶を使うが、1樽分の白ワインに何桶分の貴腐ぶどうが含まれているかを示したもので、6プットニョスが最も大きい。

#### 自動車工業

マジャールスズキは、ヨーロッパにおけるスズキの生産拠点として1991年に設立された。スズキがハンガリーに生産拠点を設けた理由の一つに、ハンガリーの人々がまじめで友好的な性格をもっていることがあげられる。ハンガリー北部のエステルゴムにある東京ドーム12個分の広い工場で、年間約18万台もの自動車をつくっている。取材では組立工場を見学したが、従業員がランプの点灯順に部品を取りテキパキと作業をしており（写真④）、出口付近に設置された電光掲示板では予定していた生産数と実際の生産数を示していた（写真⑤）。

マジャールスズキには3300人ほどの従業員がおり、そのうちの約1割の従業員が育児などで長期休暇を取っている。同社は産休・育児の制度が充実しており、ワークライフバランスの取りやすい環境が整備されているという。