

JBS NEWSLETTER

March 2025

日本・ベルギー協会 事務局

ミニ文化交流行事を開催しました

3月5日(水)にミニ文化交流行事として「ANA Blue Hangar Tour(機体工場見学)」に参加しました。予約が困難なこのツアーですが、今回は法人会員 ANAホールディングス株式会社様のご厚意でお席を確保いただき、開催が実現しました。当日はお足元の悪い中、たくさんの方々のご参加くださいました、ありがとうございました。

ツアーの始めには整備工場についてのお話を伺い、その後格納庫へ。大きい機体やエンジンを間近に見て、その迫りに驚きました。ガイドさんのわかりやすいご説明により機体や整備について、また整備員さんのヘルメットはなぜ色が違うのか? など、普段あまり聞くことのできないお話なども聞くことができました。楽しみながら見学し、あっという間に終了時間となりました。



見学後の昼食は、国内線プレミアムクラスの機内食をご準備いただきました。春を感じる見た目も楽しいメニューで、とてもおいしかったです。

参加者の方々からは、「機体を近くで見れてよかった」「普段見れない格納庫が見れて楽しかった」など嬉しいお言葉をいただきました。



今回のイベントにご協力をいただきました、ANAホールディングス株式会社の皆様に、改めて御礼を申し上げます。ありがとうございました。

ビアギャザリングを開催しました

3月17日(月)に溜池山王のベルジャン・ブラスリーコート・アントワープポートにて、BLCCJと共催でビアギャザリングを開催しました。今回初めてお越しの方もいましたが、交流を楽しまれていました。ご参加ありがとうございました。

ビアギャザリングは毎月第3月曜日に開催を予定しております。(日時が変更になる月もありますので、ご確認ください) JBS会員の方だけでなく、ベルギーとかかわりのある、色々な分野の方々と交流できる良い機会です。どなたでもご参加いただけます。会員の方にはお店のご厚意で、ビール1杯のサービスをさせていただきます。※飲食はご自身で、お好きなものをご購入いただけます。

次回は4月10日(木)BBW日比谷会場にて開催予定です。近くなりましたら詳細をご案内いたします。ご参加お待ちしております！



◆ベルギーあれこれ◆

国際ワッフルデー

3月25日は「国際ワッフルデー」でした。スウェーデンでは昔から「ワッフルデー」と言われており、多くの方がワッフルを楽しむ日となっているそうです。今回は、その起源について調べてみました。

カトリックでは3月25日は聖母マリアがキリストを身ごもった日、「マリア受胎告知の日」として知られています。この日をスウェーデン語では、「Varfrudagen (ヴォーフルーダーゲン)」と言い、ワッフルが「Vaffeldagen(ヴォッフエルダーゲン)」と似た呼び方をすることから、自然とワッフルを食べるようになりました。さらにはスウェーデンだけでなく北欧やベルギーなどでワッフルをよく食べる日となり、国際ワッフルデーとなったそうです。(諸説あり)

スウェーデンのワッフルは、生地が薄い・サクサク感がある・形がクローバー・切り分けるとハート型の形になるといった特徴があります。生クリームをたっぷりのせたり、リンゴンベリーやブルーベリーのジャムを塗ったり、ベリーやイチゴなどをのせたり、と言うのがスウェーデン流ワッフルの食べ方の特徴だそうです。このほかにも、
アメリカンワッフル：ベーキングパウダーを使って膨らませ、ふわっとしたワッフル
ストロップワッフル：焼いている途中に、生地を半分に切ってシロップを塗って焼き上げる、オランダおやつとして人気のワッフル
香港風ワッフル：砂糖・バター・練乳・ピーナツバターなどを生地に混ぜ合わせて焼き上げ、ベビーカステラが連なったようなワッフル
など、国によって特徴のある色々なワッフルが存在しています。

また、神戸のワッフル・ケーキの店R.Lが12月1日に25周年を迎えたことを機に、創業日を「ワッフルの日」に制定しています。ワッフルの食文化を広め、ワッフルの魅力を多くの人に伝えるということが目的で、ただ単にお店が制定しただけでなく、一般社団法人日本記念日協会に申請し、登録された正式な記念日だそうです。「ワン(1)フル(2)の日(1)(ワッフルの日)」という語呂合わせにもなっています。



ジンジャーブレッド

ベルギーはビールはもちろん、美食国家と言われ、チョコレート・ワッフルなどが有名ですが、ベルギーのソウルフードともいわれる「ジンジャー・ブレッド」をご存知でしょうか。ベルギー最大のジンジャー・ブレッドメーカー ヴォンデル・モーレン社が、この度日本での本格発売(日本限定パッケージ)を発表しました。

ジンジャー・ブレッドは、「ハニー・ブレッド」と呼ばれるはちみつを練りこんだパンが基で、栄養価が高く、保存ができる食品として昔から一般的に食されていました。ローマ時代に、アフリカ産の良質な生姜が手に入りやすくなり、このハニー・ブレッドに生姜を練りこんだジンジャーブレッドが多く作られるようになったといえます。ハニーの甘さに生姜のスパイシーな味が加わり、栄養素・繊維質が豊富で、脂肪分・塩分が少ないという特徴があります。

ベルギーでは朝食に毎日のように食べている人も多く、また、昼食・夕食にも使われることもあり、日常的な食べ物となっているそうです。EXPO会場のベルギーパビリオンにも出展されますので、チャンスがあればご賞味下さい。

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000002.000158157.html>

ラーケン王宮温室

ラーケン地区の王宮敷地内の温室は19世紀のアールヌーヴォー様式で、その素晴らしさから「ガラスの宮殿」とも呼ばれています。アールヌーヴォーレオポルド2世が、アフリカをはじめ世界各国から集めた植物が育てられており、毎年春に3週間ほど、期間限定で一般公開が行われます。今年は4月18日(金)～5月11日(日)となります。残念ながら今年のチケットは短時間で完売した模様です。大人気ですね。来年4～5月に訪問予定の方は、来年の3月にチケットしてみてください。

tHomepage  [Royal Greenhouses of Laeken \(koninklijke-serres-royales.be\)](http://Royal Greenhouses of Laeken (koninklijke-serres-royales.be))

浜松町の小便小僧

JR浜松町3・4番ホームに、小便小僧がいることは、皆様よくご存じですよ。1952年(昭和27年)10月14日に鉄道開通80周年を記念し、当時の国鉄嘱託歯科医であった小林光氏が、陶器製の小便小僧を寄付されたました。(この日を誕生日とし、現在御年72歳!) その後、1955年(昭和30年)には、山手線・京浜東北線の分離運転に伴う新ホーム開設の際に、同氏がブロンズ製の小便小僧を再び寄付し、現在に至るそうです。

先日浜松町へ行った際に、改札外でも彼を発見しました。南口

改札を出た右側の壁には、小便小僧のタイル壁画、そしてそのまま金杉橋方面へ行くと、壁には小便小僧マーク入りの駅名プレートがありました。もしかしたらまだまだ小便小僧がいるかもしれませんね。浜松町駅での小便小僧発見情報、お待ちしております！



ヨーラン・ボレンさん自転車の旅(Vol.11)

ハッセルト市から伊丹市へ、自転車で旅をしているヨーランさんは、中国→ベトナムへ移動されました。

インスタグラムでは、現在地と訪れた場所が投稿されています。ぜひご覧ください。

※写真はインスタグラムの投稿・ストーリーよりお借りしています。

◆ヨーランさんのインスタグラム

<https://www.instagram.com/jolanbollen?igsh=MTInOGNtZnU5YzUxcA==>



ベルギーからこんにちは！！

日本各地では桜の開花が発表され、お花見シーズンに入りますね。今年もベルギーの桜情報をお送りします。

日本のお天気同様、ベルギーでも寒暖の差が激しい春となっており、3月に20度を超えた日もあったとか！現在は、最低気温4～6度、最高気温10～15度に戻っているようです。こちらの写真は3月20日前後に撮影された、ブリュッセルのウォルヴェー・サン・ランベールとオーデルゲム付近の桜の様子です。桜の花は、ブリュッセルの街並みに春を告げているようです。

