

<スペインの人気テレビ番組から>
~ Yo Soy Bea ~

今、スペインで話題になっているテレビドラマ、“Yo Soy Bea”。2006年6月の放送開始からスペインのテレビ史上で記録的な高視聴率を出している、Tele5というテレビ局で月曜から金曜の夕方毎日約1時間の枠で放送されているドラマです。このドラマは“Yo soy Betty, la fea”という題のコロンビアのドラマのリメイク版で、主人公のBea (Bea = Beatrizの略式の呼び方)とÁlvaroを中心に話が展開していきます。



Álvaro (左)と主人公のBea

Beaは、大学で経済学を学び、成績優秀で卒業したのですが、母親の死後、2年間父親の世話をすのに専念していました。が、ある日そろそろ自分も独立しなければと思い、仕事を探すことに。学歴は申し分ないのですが、なかなか雇ってくれるところが見つからない。その理由は一つ…彼女の容姿。そこで彼女は写真を貼らずに履歴書を送ったのです。すると見事採用通知が。そこで与えられた仕事が、ファッション雑誌編集社“Bulevar 21”に新しく就任した理事Álvaroの秘書。裕福な家庭の一人息子として育った彼は典型的なプレイボーイ、大学は卒業しているけれど実は頭がそんなに良くない。そんな彼は、Beaに段々と頼っていくようになります。そのうちに彼女に対して情も湧いてきて…主人公以外の登場人物も皆それぞれ独特のキャラクターで話を盛り上げています。

他にもこのドラマの見どころは、リメイク版制作にあたって取り入れた“スペイン的”要素。話の展開のリズム、会話内に出てくる言い回し、笑いのツボなど様々な点で現代スペイン社会を垣間見ることが出来るので、スペイン語学習者にもとても役立つドラマです。(貴)

オフィシャルウェブサイト: <http://www.yosoybea.telecinco.es/>

<スペインの大学> ~ 成績の扱いについて ~

日本の大学とスペインの大学で、大きく違う点の一つが成績の扱い方です。日本でも大学によって成績の評価は色々あると思いますが、スペインの場合、1(最低点)~10(最高点)で表します。5以上が合格点で、5~6が可 (aprobado)、7~8が良 (notable)、そして9~10が優 (sobresaliente)となります。日本でも高校なんかではありますよね、10段階評価って。でも、スペインの違うところは、小数点までであること。一般的には、0,25点刻みで表示されます。例えば、8,75とか7,5のように。なので実質は10段階評価どころかかなり細かい評価ってことになります。小数点まで表示されることに慣れていなかった私は、最初この評価方法を見たときに面白いな、と感じました。

それからもう一つ、成績関係で日本と異なるのは、成績の知らせ方。日本だと、成績ってほとんどの人が人に知られたくないって思いますよね? 学生時代、テストが返されると、すぐに解答用紙の隅を折り曲げ、成績表が渡されたら人に見られないようにとこっそり見るというのが定番ではありませんでしたか? しかしスペインでは、全員の成績が廊下の掲示板に張り出されます。学生の名前がおもいきり書かれていますので、誰が何点だったか全部バレしてしまうわけです。ということは、単位を落とすことも皆に分かってしまいます(苦笑)しかも、結構人の成績見ているんですよ、スペイン人って。

日本の大学のスペイン語のクラスで、スペイン人のネイティブの先生がテスト後、名簿順に学生の名前と点数を読み上げ始めて、皆衝撃を受けたのを今でも覚えています。その訳がわかった気がしました。でも、皆に成績がバレしてしまうと思うと、その分恥ずかしい点を取らないように頑張れるので良いのかもしれません(笑)。(貴)

<スペイン料理> ~ 講習会ではできないスペイン料理 ~

先日開催された料理講習会は、とうとう10回を数えるまでになりました。料理講習会では、料理がそれほど得意ではない方でも、気軽に作れるスペイン料理ということを目玉メニューを考えています。また、講習会の中だけではなく、参加者の方が自分でホームパーティーを開くときにも作ってもらえるように、できるだけ日本国内で手に入りやすい食材だけで作れるようにしています。他にも様々な制約から料理講習会ではご紹介できない美味しいスペイン料理がたくさんあります。そこで、1回目の今回は、そういった料理の中から、食材そのものの味を生かしたスペイン料理をご紹介します。

Conchas finas [コンチャス フィーナス]

これは、アンダルシア南部のMálaga周辺だけで食べられる生の貝です。ハマグリのような二枚貝の一種で、生のまま、レモン汁をかけていただきます。ビールに合うこの味は、私が最もお勧めする料理(料理とは呼べないかもしれませんが)の一つです。もし、マラガに行かれる方は、ぜひ食べてみてください。



Espeto de Sardinas [エスペト デ サルディーナス]

生きの良いイワシを5匹ほど串に刺して浜辺で焼いたものです。Costa del Solなどの海岸沿いのレストランなどで出てくれます。塩味とレモンだけの味付けですが、これが旨い! 暑い陽射しの中、パラソルの日陰でイワシとビールは最高に合う組み合わせでしょう。

Percebes [ペルセベス]

ペルセベスは、海岸の岩などにくっついている、一見象の足みたいなので、和名はエボシ貝というものらしいです。特別美味しいというものでないのですが、その食感とジューシーな感じはやはり一度は体験していただきたいと思います。



Caracoles [カラコレス]

いわゆるカタツムリのことで、フランス料理などで出てくるエスカルゴのことも指しますが、やはり小さいカタツムリの塩茹での方を食べていただきたいと思います。毎年5月頃になるとこのバルでも、「Hay Caracoles」(カタツムリあります)などと黒板に書かれていたりします。まさに旬の食べ物で、この時期は、そこらじゅうのバルで、このCaracolesを食べているのを見

かけます。臭み消しにほんの少しカレー粉を加えて塩茹でにただけのカタツムリなのですが、赤ワインに良く合います。一人で30~40匹くらいべろっと食べられてしまいます。意外と癖も無く、味はタニシに似ていますが、食感はやや貝類に較べると軟らかい感じ。初夏にスペインに行かれる方は、ぜひ試してみてください。

今回ご紹介したものは、一部地方でしか食べられないものや、時期的に食べられない時期のあるものもあります。ふとした時に見かけたら、ぜひ食べてみてください。(浩)

発行者: NPO法人スペイン文化交流センター サラマンカ
埼玉県朝霞市西弁財1丁目10番9-1403号
執筆: 松平貴子 / 編集: 河村浩一
Homepage: <http://www3.to/salamanca/>
e-mail: npo.salamanca@ybb.ne.jp