



NOS GUSTA ESPAÑA

「ノス・グスタ・エスパニャ」はスペイン語で「私たちはスペインが好き」という意味です

パンプローナ市ナバラ自治州特集

1号

やまぐち公園（パンプローナ市）

1. スペインの知っちょる？

姉妹都市締結40周年、パンプローナ市

2. 観光のおすすめ

パンプローナ市の観光おすすめスポット

3. スペイン語ミニ講座

すぐ使えるスペイン語講座

4. 子ども向けの情報・ゲーム

ゲーム感覚でスペインの豆知識が身に付けられる

5. 家庭でも作れるおいしいスペイン料理

簡単に作れちゃうスペイン料理

6. エスパニョールin 山口あるある

スペイン人国際交流員の個人的な異文化体験談

1. スペインの知っちょる？

姉妹都市締結40周年、パンプローナ市



パンプローナ市（正式にはパンプローナ・イルニャ）は、紀元前74年、バスク先住民の拠点だったイルニャにローマの支配者が創設した都市です。世界的に有名な「サンフェルミン祭り（牛追い祭り）」や中世の歴代王国、ナバラ王国時代の名残が漂う街並み、サンティアゴ巡礼道など見どころがたくさん。公園や緑も多く、ナバラ自治州の州都、パンプローナ市は、整然とした設備や社会保障の充実からスペインで最も暮らしたい都市になっています。また、パンプローナ市の活気に満ちあふれる旧市街でのバルでのピンチョスや美味しいワインや城壁からの眺めを楽しむというのは、パンプローナならではの贅沢でしょう。

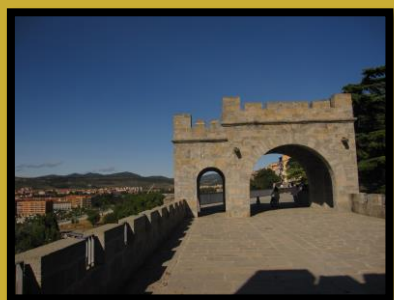


サンフェルミン祭り
パンプローナ市役所前

2. 観光のおすすめ



カスティヨ・広場
ナバラ自治州政府観光局提供



パンプローナ市公式サイト：

<https://www.pamplona.es/la-ciudad>

16世紀にパンプローナ市を守るために建設された五稜砦は、一度も戦で敗られなかったといえます。城壁に囲まれているパンプローナ市は、完璧な守備体制を貫いた都市として指摘されます。昔ながらの要塞都市の趣は、旧市街で感じられます。常に人で賑わう旧市街には、バルやレストランはもちろん、パンプローナ市民が好む、昔ながらの老舗店舗や市場も魅力的です。バスク語文化圏内のパンプローナ市でもバスク料理定番のピンチョスやワインも楽しめますが、その豊富な食材はこの地域、すなわちナバラ産に勝るものはない、と現地の人は自信をもっています。

3. スペイン語ミニ講座

^Ñ^ ~Ñ~ ^Ñ^ ~Ñ~ ^Ñ^ ~Ñ~ ^Ñ^ ~Ñ~ ^Ñ^ ~Ñ~ ^Ñ^

スペイン語表記

発音

意味

Hola, ¿qué tal?

オラ・ケタル?

やあ、元気?

Buenos días

ブエノス・ディアス

おはよう・こんにちば

Buenas tardes

ブエナス・タルデス

こんばんは

Buenas noches

ブエナス・ノチェス

おやすみなさい

Adiós

アディオス

さようなら

Mucho gusto

ムチョ・グスト

よろしくお願いします

Encantado

エンカンタド

初めまして

スペイン代表選手にかきたい言葉*

¡Ánimo!

アニモ

がんばって

Mucha suerte

ムチャスエルテ

健闘を祈っている

¡A tope!

ア・トペ!

全力で

A por las medallas

ア・ポル・ラス・メダヤス

メダルを獲得せよ!

*山口市は、スペインのホストタウンに登録しています。スペイン代表を応援しましょう!

^Ñ^ ~Ñ~ ^Ñ^ ~Ñ~ ^Ñ^ ~Ñ~ ^Ñ^ ~Ñ~ ^Ñ^ ~Ñ~ ^Ñ^

4. 子ども向けの情報・ゲーム



©Kukuxumusu

しまいとし

姉妹都市パンプローナ市の子どもたちはみんな、

だいひょう

きょだいにんぎょう

パンプローナを代表する巨大人形が大好きです。

おんがくだん いっしょ ちょう であるく

お祭りの時に音楽団と一緒に町に出歩くこの巨大人形は

3.5mの高さもあり、パンプローナ

の子どもを大いに楽しませています。

その人形を好きな色でぬってみませんか。

《塗り絵》



ヨーロッパ王、
ホセミゲルエルリコ

5. 家庭でも作れるおいしいスペイン料理



材料

じゃがいも (600 gr)
卵 6個
玉ねぎ 1個
ピーマン 1個
オリーブオイル (2カップ)
塩 (適量)

4-5人用

スペインオムレツ： トルティーヤ

作り方

- ①玉ねぎ、じゃがいもの皮を剥き、種を取り除いたピーマンをみじん切り。
- ②フライパンにオリーブオイルを2カップくらい、①を入れてから塩を振ります。
弱火で30程度、こんがりと焼けるまでゆっくり混ぜながら炒めます。
- ③卵を割って、ボウルで泡がたっぷり立つまでかき混ぜます。じゃがいもを味見し、
適宜塩で味を直してから、卵とよく混ぜましょう。
- ④オリーブオイルを少量小さなフライパンに入れ、③を全部入れます。
やや揺らしながらまんべんなく具が固まるのを見守りながら、形を整えます。
トルティーヤの底が出来上がってきたら、フライパンの上をお皿で覆い、ひっくり
返し、弱火で焼きます（こぼれないよう、要注意！）
- ⑥完成です。（スペイン人は半熟の状態でいただくことが多いです）

6. エスパニョール in 山口あるある



病院で診察していた時のこと…

「日本語で話しても、医師は英語で説明
してくれることがあります！
でもそれがかえってわかりにくくて、
困るエスパニョール」

発行先・お問い合わせ

山口市国際交流課
国際交流員エフライン
083-934-2725

kokusai@city.yamaguchi.lg.jp