

ボローニャ歌劇場来阪記念講演会

今秋、イタリア最高峰の歌劇場のひとつであるボローニャ歌劇場の管弦楽団 / 合唱団が来日し、11月11日（土）にびわ湖ホールで「ノルマ」を、11月12日（日）にフェスティバルホールで「トスカ」を上演します。それを記念し、テノール歌手で関西歌劇団理事・大阪音楽大学非常勤講師の清原邦仁先生にご講演いただきます。

10/21 (土)

14:30 ~ 16:00

(14:00 開場)

入場無料 先着 270 名

ご予約、お問い合わせはイタリア文化会館 - 大阪
(メール: eventi@iicosaka.jp 電話: 06-6227-8556) まで

会場：中之島会館

〒530-0005
大阪府大阪市北区中之島3-2-4
中之島フェスティバルタワー・ウエスト4F

京阪電鉄中之島線渡辺橋駅 12番出口直結
大阪メトロ四つ橋線肥後橋駅 4番出口直結
大阪メトロ御堂筋線淀屋橋駅 7番出口徒歩5分
東西線北新地駅 11-5番出口徒歩8分
東海道本線大阪駅 桜橋口徒歩11分



総合芸術とも言われるオペラ。そのオペラの中でも特に人気がある作品が幾つかあります。プッチーニが作曲した【トスカ】もその一つ。名作と言われる作品の中には沢山の閃きやメッセージが込められています。名作オペラの楽しみ方や作品のあらすじ、聴きどころ、見どころを解説致します。「オペラは難しそう。」と思っている皆さんにこそオススメです。

講師プロフィール
清原邦仁 (きよはら くにひと)

大阪音楽大学大学院修了。これまでに「リゴレット」マントヴァ公爵、「仮面舞踏会」リッカルド、「ラ・ボエーム」ロドルフォ、「イル・トロヴァトーレ」マンリーコなど主役脇役問わず70以上の幅広い役柄を好演。イタリアでは「蝶々夫人」ゴローを演じ各紙から好評を得た。帝国劇場「レ・ミゼラブル」などにも出演。多くの宗教曲・合唱曲のソリストをつとめ、自主企画オペラなどの演出も手掛ける。また、オペラや音楽劇の楽しさを広く普及するために各地で講義活動なども行い高く評価されている。関西歌劇団理事。上方オペラ工房メンバー。大阪音楽大学非常勤講師。平成17年度大阪舞台芸術新人賞受賞。平成25年度大阪文化祭奨励賞、平成25年吹田市文化功労者賞受賞。Twitter:@k21kiyo

阪急交通社たびコト塾

阪急交通社でも特別講座を開催します！

ボローニャはヨーロッパ最古の大学があり、今も大学都市として世界中の学生が集まる街です。美しい中世のたたずまいが特徴的で、世界遺産や歌劇場など見どころがたくさんあります。9月にはそんなボローニャについてのお話を。10月にはボローニャ歌劇場をはじめ豪華絢爛な世界が広がるイタリアを代表する歌劇場や、オペラ代表作の見所をご紹介します。

こちらの講座は、阪急グランドビル（大阪）開催とオンラインの同時開催講座【ハイブリッド講座】です。参加予約ページは下記のQRコードよりご覧いただけます。詳しくは阪急交通社までお問い合わせください。



ボローニャのポルティコ群

9/16 (土)

11:00 ~ 12:30

**美食！芸術！歴史！ヨーロッパ最古の大学都市！
伝統とモダンの街・イタリア・ボローニャ**
講師：園田昌代（阪急交通社添乗員）



来場受講申込み



オンライン受講申込み

10/23 (月)

13:30 ~ 14:45

**ボローニャ歌劇場公演記念
～オペラ発祥の地イタリア 劇場とオペラの魅力～**
講師：野田弓（阪急交通社添乗員）



来場受講申込み



オンライン受講申込み

ボローニャ歌劇場来阪記念 ボローニャ料理キャンペーン

ボローニャ郷土料理ビデオお料理教室

大阪の人気イタリア料理店のシェフたちが自慢のボローニャの郷土料理を1品ずつ、イタリア文化会館 - 大阪のイベント特設サイト IIC Osaka Eventi Online 上で順次ご紹介します。(視聴無料) 各シェフのメニューは下記の通り。随時更新していきます!



<https://eventionline.net/>

Via del emme 前田シェフによる 「猪肉のカネロニ」

ボローニャの代表的な料理は色々ありますが、今回紹介するのはパスタ生地で煮込んだ猪肉をくるくると巻いて棒状にし、オープンで焼き上げる料理「カネロニ」です。



La Finestra 平野シェフによる 「エミリアローマ風ラザニア」 (自家製ほうれん草のパスタと ボロネーゼ)

日本でも有名なボローニャ料理「ラザニア」。そのパスタ生地にほうれん草を練り込んだエミリア・ローマ風ラザニアのレシピをご紹介します。



Al sodo 村上シェフによる 「コトレッタボロネーゼ」

ボローニャのトラディショナルな料理です。カツレツに生ハム、パルミジャーノチーズを乗せ、牛乳を加えひと煮立ち、更に生クリームを加えソースとします。ボローニャグラスサと言われるのも頷ける、濃厚で食べ応えのある、ボローニャのエッセンスが詰まった1皿です。



スペシャルメニュー

さらに、ボローニャ歌劇場来阪を記念して、以下イタリア料理店でこのキャンペーン期間だけの「ボローニャ歌劇場来阪記念」特別メニューをご提供します。QRコードより各店舗のページをご覧ください。
※予約やメニューについてのご質問などは各店舗にお問い合わせください。



Via del emme

大阪市福島区福島7丁目7-10 グレイス福島ビル1F

期間: 11月11日(土) ~ 11月19日(日)

特別メニュー: 猪肉のカネロニを取り入れた特別コースメニュー

※ランチ、ディナーともに前日までの要予約



公式ページ



La Finestra

大阪市西区新町1丁目33-8 ISSビル1F

期間: 10月12日(木) ~ 11月19日(日) (定休日を除く)

特別メニュー: エミリアローマ風ラザニア

(自家製ほうれん草のパスタとボロネーゼ)



公式ページ



Al sodo

大阪市西区土佐堀2丁目3-5

期間: 11月12日(日) ~ 11月18日(土)

特別メニュー: コトレッタボロネーゼ



公式ページ