



日 口 交 流

発行: 特定非営利活動法人日口交流協会

E-mail: nichiro@nichiro.org

Home Page: <http://www.nichiro.org>

〒106-0041 東京都港区麻布台3-4-14

麻布台マンション401号

Tel: 03 (5563) 0626 Fax: 03 (5563) 0752



日口交流バスツアー 紅葉狩り

安部 花子

11月30日、茨城・袋田の滝への日口交流バスツアーに参加しました安部と申します。毎年ツアーが開催されていたのは知っていたのですが、ついに今回初参加となりました！今回訪れるのは茨城県北部、福島県との県境にほど近い袋田の滝と、茨城県随一の紅葉スポットである花貫溪谷。当日はまさに紅葉真っ盛りのベストシーズンで、あたり一面が秋色に染まった美しい山の景観を堪能することができました。

朝、大使館前に集合しバスに乗り込むと、ロシア人参加者40名近くに対し、日本人参加者6名！日本人の少なさに驚きましたが、通訳係やガイド役など、皆さんそれぞれの得意分野で役割分担。ロシア語が話せない私は、お茶くみや写真撮影の手伝いなどを進んで申し出ました。

昼食は大子温泉にあるホテルで、すき焼き御前をいただきました。いろいろ鍋と生卵の入ったお椀に加え、刺身こんにゃくの小鉢やワカサギの天ぷら、茶わん蒸しなどがお膳の上に載っていて、ロシア人参加者の皆さんは興味深そうに見ています。私たち日本人参加者に食べ方を質問しながら、刺身醤油に生姜を混ぜて風味を変えてみたり、宝探しのように茶わん蒸しの具を見つけて楽しんだり…。中でも驚きの声が上が



がったのは、生卵を鍋の中に入れるのではなく、生のまますき焼きの「ソース」として漬けて食べる場面でした。卵を生食する習慣がないため、最初は怪訝な顔で恐る恐る見ている様子でしたが、関東風の濃いすき焼きの割り下と、クリーミーな生卵のハーモニー

に一同感動のご様子！日本人参加者に倣い、残った溶き卵はちゃんとご飯にinするという最後までパーフェクトなすき焼きを堪能しました。

袋田の滝では、高さ100メートルを超える名瀑に一同圧倒されます。こういう細い橋が架かっていると、誰かしらが必要イタズラで揺らそうとするのは日本人もロシア人も変わりません（笑）。揺らした犯人をロシア語と日本語で怒りつつ、みんなでドキドキの綱渡りアトラクションを楽しみます。花貫溪谷では山の小道に遊歩道が整備されており、小さな滝や溪流に橋が架かっている、様々な角度から紅葉を鑑賞できます。ロシアの紅葉について質問したところ、ロシアでは「黄金の秋」と称するほど、紅葉といえば「黄色」というイメージだそう。日本のように山吹色、橙色、紅色と多様な葉の色が存在し、さらにそれが時間を経るにつれ美しく移り変わっていく様子は、とてもユニークで印象的なものだそうです。

普段は料理や茶道などの半日程度のイベント参加が多かったので、今回のように朝から晩まで丸一日ロシア人参加者の皆さんと過ごすというのは、まるでロシア留学のホームステイ先の家族旅行に同行させてもらっているような濃い一日でした。参加者の皆さん、大変お疲れ様でした。楽しいひと時を過ごさせていただき感謝申し上げます。

お知らせ

●日口交流協会創立60周年記念パーティー

日時：2025年2月28日（金）18：00～20：00

会費：会員9,000円、会員外関係者10,000円

●日本の料理講習会（1）

日時：2025年2月22日（日）10：00～13：00

場所：田町「リーブラ」料理室

●日帰り交流バスツアー

日時：2025年2月16日（日）

場所：カルピス工場、いちご狩り、足利学校など

会費：大人12,000円、小学生以下8,000円

*会員及び関係者に限らせていただきます。

●ロシア語の泉（13）

日時：2月16日、3月16日、4月20日（日）13：30～16：00

講師：スニコ・タチャーナ（言語学者）

場所：協会事務局またはオンライン

授業料：会員7000円、一般8500円（全3回分）

●ロシア語教室生徒募集中！

レベル別クラスを経験豊富なロシア人教師が担当いたします。個人、オンラインレッスンもあり見学も1回可能です。

*お問い合わせは事務局までお願いします。

Fax:03-5563-0752 E-Mail: nichiro@nichiro.org

お願い

NPO日口交流協会では、ロシアでの日本の伝統文化などの紹介、国内でのロシア関連の学習会、ロシア人とのイベント交流など幅広い活動を続けています。これらの活動を一層推進させるために皆様からのご寄付をお願い申し上げます。一口千円からいくらでも結構です。なお、寄付とわかるようにお名前の前に番号「01」と入れてください。

朝妻幸雄氏、江守元彦氏にご協力いただきました。どうもありがとうございます。

振込先:郵便口座 00160-9-66486、加入者:日口交流協会

連絡先:日口交流協会事務局 E-Mail:nichiro@nichiro.org



ロシア料理講習会・2024年(2)

千葉 麻里

2024年12月8日(日)の9時から田町の男女平等参画センター「リーブラ」料理室で、第2回目のロシア料理講習会があった。日頃、小野田先生による日本の家庭料理で楽しんでおられる大使館の方々が、そのお返しにと計画してくださったものだ。

ロシア料理といえば、ピロシキやボルシチなどが定番だが、今回は少し趣向を変えましょう、と色々なメニューを考えてくださった。そして、ズッキーニのフリッター、マリネ風白身魚の煮込み、ミニシャルロットケーキの3つになった。

参加者は日本人が13名、ロシアの方が6名で各テーブルに二人ずつついてくださった。小川さん、中島さん、熊倉さんはロシア語堪能なので通訳の心配もなくスムーズに進むはずだった。が、ロシア料理の達人が6人も揃ったというところで、指示が細かい点でまちまちになった。これは小さく切って、いえ、もっと大きく、もう火を止めて、いえ、まだ止めないで…。色々な国で仕事をしてきた大使館のお医者さんはジョークを言ったり、「どっちでもいいのよ。出来上がればいっしょ」と。黙々と作業をこなしている方もいれば、遅れて加わった男性たちは慣れない手つきで野菜を切ったり、さまざま賑やかな楽しい会になった。



会食のときは、「デザートは食後に出すものなだけけど」との声もあったが、料理室が12時までの時間制限があるため慌ただしく試食して後片付けに入る。日本人参加者はお持ち帰りもしっかり容器に詰めてリーブラをあとにした。

料理教室は食べる楽しみ、おしゃべりの楽しみ、持ち帰ってまた思い出しながら味わう楽しみもある。日本では使うことのない大きな四角柱のすりおろし器や手順の違いなどで、食文化は言葉の違いを越えた全員参加型の有益な交流となる。

大使館の皆様、ありがとうございました。引き続き小野田先生の日本料理講習会も開催していきます。(副会長)

ロシア語由来の「北海道方言」—ズナコマ

倉田 有佳

「ズナコマ」という言葉を筆者がはじめて知ったのは、四半世紀ほど前、函館に転居して間もない頃だ。「下海岸」と呼ばれる函館市の東部、かつての銭亀沢村(1966年函館市と合併)の出身者から、「おれとおまえはズナコマだ」、「あいつはズナコマだ」、などと使われ、「親友」とも、「悪友」とも違う、説明し難いニュアンスが含まれていると説明を受けた。

銭亀沢は、20世紀初め旧教徒のロシア人が暮らしていたことでも知られているが、樺太やカムチャツカの漁場に出稼ぎ者を多数送り出した地域である。『函館市史 銭亀沢編』(1998年)には、明治大正生まれの古老から聞き取った言葉として、青年団という公の組織とは別の、「ヨウカ」と呼ばれる若者宿を通して、仲間・友達としての「ジナコマ」[地元の訛り]や義兄弟として強い絆をもつ「ケヤグ」が育っていった、などと紹介されている。

銭亀沢からさらに東南方向にある樺法華(とどほっけ。2004年函館市と合併)には、地元産のおとひめ昆布を使った「ずなこま」という昆布焼酎があった

【写真】。当時を知る方によると、地元青年団は、地域に残る面白い響きの言葉の特産品に命名したまでで、ロシア語が語源とは知らなかったようだ。

『北海道方言辞典』(1983年)には、駅弁「いかめし」で有名な「森」で採取

した方言として「同志。仲間。「おれとおめはズナコマだよな」。ロシア語で、北洋出稼ぎ漁夫が持ち帰ったといわれる」と説明があり、『積丹市史』の「方言」の部では、「ずなこま 同志。仲間」と紹介されている。カムチャツカの缶詰工場で不眠不休で働いた経験を持つ年下の青年を「一緒に働いたズナコマ」と回想している人もいる。日本人の間では、語源となったロシア語のзнакомыйの「知人」「知り合い」以上に強い人間関係を示す言葉として浸透していったことがわかる。

他方で、1930年代の話として、ロシア人が遠くから「おい ずなこま」と叫んだ、との記述がある。ロシア人にとってこの言葉は、同業の日本人に対する親しみを込めた呼びかけ程度のものであったのかもしれない。

異色なのは、明治中期に北海道余市町の農家に生まれ、戦前は北京で農業関係の仕事に携わっていたという方が、「ズナコマ」を企業と行政の癒着を表す「支那語」と思っていたことだ(川崎喜代治『ファーミング・エッセイ 山林に自由あり』1977年)。

「北海道方言」に認定され、平仮名でも表記される「ズナコマ」には、「インテリ」や「ノルマ」のような「全国区」のロシア語由来の日本語とは一味違う、どこか人間臭い魅力がある。

(ロシア極東連邦総合大学函館校教授)



特産品

昆布焼酎「ずなこま」(『はこだて財界』青函博覧会記念増刊号、1988年7月)

ノヴゴロド会

畔上 明

今年は後期高齢者と呼ばれる歳となる身ですが、大学でロシア文学を専攻して以来、ロシア、ソ連と関わる貿易、流通、旅行業に携わっておりました。しかし合間に、重症心身障害児の公立施設での保育の仕事、外国語専門学校でのネパール人に日本語を教える先生、建築会社でのドライバーなど運命の巡り合わせともいえる他業種で働くこともありはしましたが、旅行業での仕事だけを考えるとコロナ禍、ウクライナ戦争勃発前までの40年に及び、その為多くの人たちとの関わりを得られたという私にとっての大きな思い出の財産があります。

母校早稲田大学のエクステンションセンターで行われたオープンカレッジでの「ロシアを知る」というオムニバス講座に、2001年から3年間、講師の一員として活動することが出来ました。コーディネーターである語学教育研究所諸星和夫教授、ロシア口碑文学を専門とする金本源之助名誉教授(1921-2013)、ロシア・アウトカーストの唄を披露するタンコさんの愛称で親しまれる石橋幸さんといった講師の方々と共に、私は「サクト・ペテルブルクの300年」「ヴォルガの流れ -ロシアの歴史と生活-」をテーマに話をしていたところ、受講者の方々から実際のロシアを見てみたいから旅の企画をして欲しいという声が上がったのでした。

エクステンションセンターからの応援もあり、2001年9月12日発「ロシア 黄金の秋」というツアーを提示したところ20名が参加、初日モスクワに到着した晩に夜行列車で古都ノヴゴロドへ向かい、イスタンブールに出掛けていた諸星教授はそこから合流、さらにヴォルガ川クルーズを体験した旅慣れた女性がそのままサクト・ペテルブルクから車を飛ばしてノヴゴロドの私共のグループに加わるという参加者もいました。

出発前夜ニューヨークでワールド・トレード・センターにハイジャック機が突っ込むテロ、いわゆる9・11事件が起こり、騒然とした成田空港から飛び立つこととなりました。

9世紀半ばにロシア最初の国家が成立したノヴゴロドは、中心がキエフに移ってから自由都市として長い歴史を刻んできただけに、数多くの教会建築が残され古都としての魅力に満ち溢れています。翌年にはノヴゴロドがユネスコの世界文化遺産に登録され、忘れ難いロシアの印象を抱いた参加者たちは結束力が芽生え、旅先で「ノヴゴロド会」を結成、帰国後も仲間ですり会、勉強会、観劇、コンサート鑑賞、編物展示会参加など集まる機会の回を重ねました。さらに翌年以降、カーニングラードやグダンスク迄足を延ばす「バルト三国の旅」、当時東海銀行を辞めてザグレブに移住し今やサッカーに関する著書も多数ある長東恭行氏の初ガイドとなった「クロアチア・ツアー」、我が家族も参加した「ロシア冬の旅」、キエフのガイド、ヴァレンチーナ・モローゾワさんの友人である絵本画家オリガ・ヤクトーヴィッチ(1950-2009)さんの自宅を訪れたことが印象的な「ウクライナ・ツアー」、グルジア、アルメニアを巡る「コーカサス・ツアー」、中央アジア「ウズベキスタン・ツアー」、「シベリア鉄道の旅」とノヴゴロド会の仲間たちを中心としたツアーは続いていったのでした。



ウズベキスタン便り

ウズベキスタンでの干し柿プロジェクトのその後

川端 良子

2023年10月1日 第336号 (通刊467号)でお知らせした干し柿プロジェクトのその後についてご報告したいと思います。

2023年11月に、カウンターパートであるサマルカンドアグロイノベーション大学でワークショップを行い、約200人の人が参加してくれました。その時にアンケート調査を行い113名から回答を得ました。参加者の半数以上が農家でした。大学で実施したので、学生や教員も多く参加していました。参加者の8割が柿の木を自宅に所有し、そのうちの7割以上が5本以上所有していました。しかし6割以上の人は柿を販売していませんでした。柿を販売しない理由を聞いたところ、6割以上の人が自家消費ため、2割の人が安いからと答えました。

2024年1月にワークショップの参加者に追跡調査を行ったところ、8割の人が干し柿を自宅で作ったり、6割の人が販売したと答えました。そして9割以上の方が来年も干し柿を作りたいと答えました。このことから、1回目のワークショップは農家の人にとってとても効果が

あったと考えています。

2024年11月に再度ワークショップを行い、木の剪定の仕方と摘果について伝えました。また、サマルカンドアグロイノベーション大学は、農家の人たちに見てもらえるように、学内で1.7tの柿を使って干し柿作成を始めました。現在写真のようにきれいな色で表面に粉がふいた高品質の干し柿ができています。今後、どのように販売していくかが課題ですが、農家の副収入向上に貢献したいと考えています。(ウズベキスタン協会理事長)



サマルカンドアグロイノベーション大学での干し柿づくりの風景と作成した干し柿

国際放送史研究の戯言No31

露西亞の酒は何がお好き？

島田 顕

ロシアの酒といえばウォッカである。ウォッカは日本でいえば焼酎のようなもの。いわゆる蒸留酒というやつ。アルコール度数は、日本の焼酎は35度くらいだが、ウォッカは40度から50度位と比較的強い。食前酒で飲む場合は小さなグラスを使う。だが小さいグラスだからといって何杯も浴びるように飲むことはできない。たったの一杯で顔が赤くなるほど強いのだ。ロシアではチェイサー（強い酒の後にすぐに飲む水）は飲まず、水割りにすることもない。ストレートで飲むのである。

夏になるとマナーの悪いロシア人が跳梁跋扈する。ウォッカの瓶を手にラップ飲みするロシア人たち。そういう輩は特に公園に屯していたので、夏は夜の公園に立ち寄らないようにしていた。こんなこともあった。モスクワに赴任した最初の年の夏の昼下がりのこと、交差点の信号待ちをしていた歩道のところに若い人が倒れていた。最初は具合が悪くて横たわっているのかと思ったのだが、すぐに分かった。吐く息が酒臭いからだ。酒に酔って寝ていたのである。様子が分からないご婦人が、「シトー・スルチーラッシ？（大丈夫？）」と声をかけていたが、寝ていた人間はお構いなしだった。日本では昼日中にこんな光景に出くわすことがなかったので非常に驚いたことを覚えている。

シベリア鉄道で、モスクワからウラジオに向かう車中の同コンパートメントのロシア人に、お近づきの印にウォッカをごちそうになった。だがウォッカだと思って飲んだのは実はエチル・アルコールだった。翌朝、頭痛で目が覚めた。そういえば彼らはウォッカの瓶を持っていなかった。でかい白のポリタンクを持ち

込んでいて、それから柄杓ですくってペットボトルの水で薄めて飲んでいて。おそらくポリタンクの中身はエチル・アルコールの原液だったのだろう。御馳走になったのは一度きりで、後は遠慮したことはいうまでもない。

前述したように、ロシアのアルコールはウォッカ、そしてワインが主流である。私自身はビールが好きなのだが、ロシアではビールは酒ではないといわれていた。外道の部類だと。だが私が赴任したころにはビールも飲まれるようになっていた。ロシアビールで有名なのは「パールチカ」という銘柄で、普通の白ビールと黒ビール、そして濃さによって数種類あり、それぞれ番号が付けられていて、瓶ビールの形で売られていた。私が好んで飲んでいたのは、「ノーメル・シェスチ (No.6)」で、黒ビールで、程よい甘さとコクがあった。黒ビールはもう一種類「ノーメル・ジェーヴィヤチ (No.9)」あったが、濃さが私には合わなかった。

黒ビールではなく普通の白ビールではモスクワ近郊産のものもあった。「アチャコーヴォ」という銘柄で、なんと茶色のペットボトルに入れられて売られていた。このビールは栓を開けたその日に飲まなければならない。ペットボトルだから栓を閉めてとっておくこともできるのだが、時間が経つとまずくなった。帰省のため飲みかけで冷蔵庫に入れておいて、一か月後戻ってきたら酸っぱくなって、もはや飲める代物ではなくなっていた。どこの国のビールも最初が一番うまい。

スモレンスクのテニシェワ夫人(続)

浜野 道博

モスクワ周辺の17の州とモスクワ市を合わせて「ロシア中央連邦管区」と呼ぶが、いつのまにかこれら州都のほとんどを訪れていた。どの土地も多少の高低差は長い底辺でならされるのかおおむねなだらかな平原なのだが、西端のスモレンスク州だけは起伏が目立った。スモレンスク市内は坂道が多く歩きまわると息切れがする。そのうち町中にある城塞にたどり着くと高台と堅固な城壁がそびえ往時の威容がしのばれる。

高台から眼下の川岸まで険しい下り道を一気に降りるとドニエプル川だ。ロシア - ベラルーシ - ウクライナの3か国を流域に持つが、水源に近いスモレンスク市内での川幅はせいぜい40m、まだこれから黒海まで2000kmもある。

そんなスモレンスクの郊外タラシキノも美しい起伏のある土地だ。ここを拠点に美術工芸の振興に傾注したのがマリヤ・K・ピャトコフスカヤ (1858-1928) で、1892年にビャチェスラフ・N・テニシェフ公 (1844 - 1903) と再婚しマリヤ・テニシェワ (テニシェフ公) 夫人として広くロシアで知られることになる。もともと、テニシェフ公の親族は「持参金無し」のマリヤとテニシェフ公との身分違いの婚姻を認めずマリヤの名は公家の家譜に刻まれていない。しかし、テニシェフ公家の名が後世に残ったのはほかならぬマリヤ・テニシェワの令名によるのだ



マリヤ・K・テニシェワ
(1896年イリヤ・レーピン作)

から皮肉なものである。

テニシェフ公は莫大な資産をもつ実業家で、熱心な社会貢献活動家でもあった。いくつかの実業学校を創設し、興隆するロシア経済が求める技師や職人の養成に力を入れた。眉目秀麗のテニシェワ夫人は音楽の才に恵まれ、美術工芸にすぐれた趣味を發揮した。夫の財力を背景に1893年親友からタラシキノ一帯を購入し、当代一流の芸術家を多数招へいし、さらに付近の農民の子弟に読み書き、計算、木工、陶芸などを教えた。往時の農民学校がその文物とともに博物館として公開されている。

19世紀後半から20世紀初めにかけてロシアでは多くの資産家が芸術家を支援したが、トレチャコフ兄弟やマーモントフなど少数の例外を除いてそうしたメセナたちが紹介されることは少ない。「ロシア文化のナショナリスト」と呼ばれたテニシェワ夫人は特にロシア古来の美術工芸品の蒐集に力を入れ、現在そのコレクションはスモレンスク市内にある「ロシア尚古館」に保存・展示されている。

第一次世界大戦の勃発によりテニシェワ夫人の活動は絶たれ、タラシキノの農民学校も卒業する児童がいなくなった。テニシェワ夫人は1919年白衛軍とともにクリミアからフランスに逃れ、1928年亡命先のパリ郊外で一生を終えた。テニシェワ夫人が愛してやまなかったロシアは苦難のただなかに残された。