



# 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



## 日口交流協会創立60周年記念パーティー開催

服部 文男

日口交流協会は、1965年2月に創立され今年で6周年を迎えることができました。

2025年2月28日、当協会創立60周年記念パーティーを在日ロシア連邦大使館で開催しました。開催にあたり日本とロシア関係が難しい状況にある中、当協会は政治や外交に関わりなく、両国民の草の根的な市民との文化交流がこのような状況にある時ほど必要であり、60年間築いてきた交流の絆を絶やすべきではないとの考えから開催することとしました。

創立60周年記念パーティーの参加者は予想を大きく上回る約200名となりました。受付では出席された方々に、プログラムとともに記念紙として「日口交流協会60年の歩み」やマトリョーシカのキーホルダーが配られました。また、その傍にあった大きなチェブラーシカは人気で、早速写真を撮る人が目立ちました。会場はシャンデリアの輝く大広間、手前にある中広間には日ごろの成果として、ロシア大使館や通商代表部の皆様が活かしたいけばなや友禅染の作品が展示されました。

パーティーの司会は当協会の小嶋・岩本常任理事で進められ、最初に主催者挨拶を服部会長、祝辞のご挨拶を在日ロシア連邦大使館・ニコライ・ノズドリェフ特命全権大使、鳩山



会長挨拶

由紀夫元内閣総理大臣からいただきました。続いて、大使館付属学校合唱団『ロシアンカ』の民族衣装に着飾った35名の生徒達の美しい歌声と踊りで、来場の皆さんはとても感激していました。

乾杯の音頭は、在日ロシア連邦大使館クジネツォフ次席公使によりご挨拶と乾杯のご発声をいただいた後、宴会に移りロシア大使館専属シェフによる多くのメニューのロシア料理が用意され、皆さんは舌鼓を打ちながらワインやウォッカも味わっていました。

続いて、コンサートが始まり、坂田誠山氏指揮による「ドルチェ邦楽合奏団」の演奏があり、尺八、琴での「昭和歌謡メドレー」と邦楽での演奏には珍しく懐かしいものでした。次は、当協会でもロシア語講座を受けている方やロシア民謡の会「マトリョーナ」でカチューシャなどを熱唱しました。

懇談中ではありましたが、日口交流にご尽力され、当協会の会員でもある元防衛庁長官斉藤斗志二氏のご挨拶もいただきました。約2時間の記念パーティーは盛大におわり、閉会の挨拶には当協会の朝妻顧問から参加へのお礼等を申し上げお開きとなりました。

創立60周年記念パーティー開催にあたり多大なご協力をいただきました、大使をはじめ在日ロシア連邦大使館の多くの皆様に厚く御礼申し上げます。

日口交流協会は未来を見つめ、今後とも日口の市民間での文化交流の絆を大切に進めて参りたいと思います。皆様の引き続きのご支援、ご協力をお願い申し上げます。(会長)



### お知らせ

#### ●ロシア料理講習会 (1)

日時: 2025年5月26日 (土) 10:00~13:00

場所: 田町「リーブラ」料理室

内容: ペリメニなど

#### ●日帰り交流バスツアー

日時: 2025年4月26日 (土)

場所: 宝徳寺、足利フラワーパークなど

会費: 大人12,500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。

#### ●ロシア語教室生徒募集中!

レベル別クラスを日本語堪能、経験豊富なロシア人教師陣が担当いたします。プライベート、オンラインレッスンもあります。見学も1回可能ですので、事務局までお問い合わせください。

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。

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



## 日本料理講習会(2)

安部 花子

2月22日、田町リーブラでの日本料理教室に参加しました安部と申します。ロシア料理・キルギス料理の講習とは異なり、日本料理講習は、日本人参加者がロシア人参加者に料理を教えておもてなしをします。最近はおもてなしを受ける側ばかりだったので、今回はぜひそのお礼をしたいと大張り切りで実に2年ぶりの参加となりました。

今回の献立のメインディッシュは、なんとオムライス！サイドメニューは、蒸し野菜&鶏肉に、春野菜のお味噌汁と、日本の洋食屋さんにあるような「定食風」メニューです。過去の日本料理講習では、手毬寿司や若竹煮、茄子田楽など、和食の中でもより伝統色の強いメニューが多かったのですが、今回は一般の日本人が普段からよく食べている、よりリアルな和食となりました。なんと、YouTubeでオムライスを作る動画を見て感動し、ぜひ自分でも作ってみたいという息子さんの希望を叶えるために、お母さまであるロシア人参加者の方がリクエストされたとのこと。家庭でも簡単に作ることができるレシピを、我々が小野田先生によるプロの解釈で再現していきます！

さっそくお味噌汁の出汁を取っていきこうとしたところ、だしの粉末が入ったパックを破いて鍋に入れようとする参加者が続出！確かに説明がなければパックのまま煮るものだななんて分からないよね、と日本人参加者一同、妙に納得。ロシアではコーヒーを飲む際、フィルターを使わずにコーヒーの粉をそのまま湯に入れ沈めた上澄み液を飲むやり方が一般的だそうです。文化の違いを感じられたとても興味深い瞬間でした。

蒸し野菜&鶏肉のタレは、味噌マヨネーズ。ロシア人の国民的大好物であるマヨネーズと、日本の伝統食である味噌を掛け

合わせた、日口友好を象徴するようなレシピを考案されるとは、さすが小野田先生。病みつきになり、多めに味見をしてしまう参加者の姿もちらほら。野菜と鶏肉が蒸し上がり、蒸し器の中の色鮮やかなブロッコリーやカボチャが見えた途端、歓声が上がります。

最後に今日のハイライトであるオムライス作り！大皿をシェアするのではなく、一人一皿、自分が食べる分を自分で作っていきます。フライパンに卵を入れ、あらかじめ作っておいたチキンライスをおいて、フライパンをひっくり返して包んでいきますが…失敗してしまった人、上手にできた人、各調理卓から絶叫や歓声が飛び交い大盛り上がりです。しかしどんな見た目になってしまっても味は間違いなく美味しく、自分で作ったものは格別です。取り違えないよう、ケチャップで自分の名前やマークなどを書いて和気あいあいと配膳しました。

ロシアでオムライスはほとんど知られていない料理だろうと、今回の料理教室に参加しなければ一生作ることはなかっただろう、という参加者の方もいらっしゃいました。とっても美



味しいし、必要な栄養バランスもそろっていて、何より材料がシンプルなのでロシアでも作れるところが素晴らしいとのことでした。講習中はバタバタだったものの、ロシア人参加者の皆さんの嬉しそうな様子に疲れが吹き飛んだ日本人参加者一同なのでした。

## 21世紀の函館のピロシキを求めて

倉田 有佳

去る3月15日と16日の両日、今年で6回目となる「ピロシキ博2025 in HAKODATE」が、函館 蔦屋書店で開催された。音楽やトークに焼きピロシキの販売と盛りだくさんのイベントで、主催した「ソユーズはこだて焼きピロシキ」（地元の製パン店7店舗から構成）の北見伸子代表によると、2日間で60種類以上のピロシキ2700個が完売した。

そもそも「焼きピロシキ」とは、ロシアとの歴史的、文化的な結び付きが強い函館の特徴を踏まえ、国（厚生労働省）の地方自治体に対する委託事業（「はこだて雇用創造推進協議会」の「実践型地域雇用創造事業」）で開発され、2017年12月から市内の製パン屋さんがそれぞれの味で売り出した。

今年のテーマは、「原点回帰 ～そもそもピロシキって??～」で、筆者は2日目の遠峯エレナさんの「ロシアの食文化：ピロシキの起源から現在まで」【写真】とタレント・モデルで「函館焼きピロシキ大使」のアリョーナさん（札幌在住）の「ピロシキは今どうなっている？現代ロシアの新しいピロシキ事情」を聴きに出かけた。

二人に共通するのは、「ピロシキは、おばあちゃんが孫のために作るもの」、という認識だ。田舎で暮らすエレナさんのおばあちゃんは、レバー入りピロシキをよく作ってくれた。だがレバーが苦手なエレナさんは食べられなかった。「そこにあるものを包むのがピロシキ」、ソ連時代のモノ不足や非常に広範囲に及んだ人口移動がピロシキに多様性をもたらした、とエレナさ

んは語った。

二人が「ソユーズ」代表の北見さんと1年かけて開発したピロシキは、函館水産高校「かじかキーマカレー」など地元高校生が考案したピロシキと並んで販売された。エレナさんは魚嫌いの息子さんを横目に「しゃけとタマネギ」。サハリン出身のアリョーナさんは、モルドヴァ出身の父親が好んだという「山羊チーズ」は入手困難なため断念し別の具材に切り替えた。

数ある中で、ひき肉・卵・春雨・きのこ入りピロシキが「スタンダード」と銘打って売られていた。このお店では、32年前の創業当初は「揚げ（素揚げ）ピロシキ」を作っていた。それを目当てに週に何度もやって来る男性がいた。その方の母親はオホーツク生まれの白系ロシア人で、函館で生涯を閉じた。孫の和子さんの話では、「当時は家にオープンがなかったため、祖母はフライパンに蓋をして石炭ストーブ（俗称レンペンストープ）でピロシキを焼いた」。ロシアゆかりの北の街らしいエピソードである。

「ロシアの食文化」ピロシキは、20世紀のロシア人の大移動により越境し、包む具材や調理法は現地では変容し、それが定番化した。21世紀の日本では、「ご当地ピロシキ」が各地で誕生した。ピロシキに正解はないが、「はこだて焼きピロシキ」には、誕生の原点を見失わず、若者を巻き込みながら「何でも包んで試してみたい！」という好奇心で、地元食材を活かしたピロシキ作りに挑んでほしい。

（ロシア極東連邦総合大学函館校教授）

## ク ロ ン シ ュ タ ッ ト

畔上 明

クロンシュタット(王冠の都)というドイツ語に触れたのは、映画に夢中になり始めた十代の頃、エイゼンシュテインの無声映画「十月」を鑑賞していた時でした。ロシア革命の武装蜂起に赤衛軍と共にクロンシュタットの兵兵らが立ち上がるという場面で、一体どこの兵隊なのだろうと不思議に思ったものでした。フィンランド湾に面したサンクト・ペテルブルク市西海岸は、その先バルト海へと広がっていきますが、市から30kmほど離れた湾中央部に横たわるコトリン島の東端にある海軍基地がクロンシュタットであることを当時確認したものです。

後年ルーマニアの古都ブラショフを訪れた時に、かつてドイツ人が入植して造られた町ということでクロンシュタットと呼ばれていたと教えられました。ロシアのクロンシュタットはその後のこと、ピョートル大帝が北方戦争に勝利を重ね防衛拠点としてコトリン島に要塞を設けたことに始まり、バルチック艦隊の基地としての役割を果たすようになります。

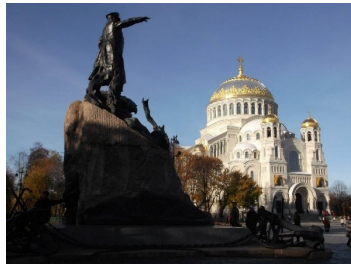
ソ連時代には閉鎖都市であったことから安易に訪れる訳にはいかず、2013年10月ようやくクロンシュタットを見学する機会を得ました。1990年にユネスコの世界文化遺産に登録され、1996年には一般の人々にも開放されたこと、そして何よりカーフェリーで結ばれていたコトリン島が2011年ダム上の橋を伝ってフィンランド湾とサンクト・ペテルブルク市をつなぐ環状道路が完成、車で到達することが出来るようになったのです。

1855年下田で日魯通好条約を締結したプチャーチン提督がクロンシュタットの軍事知事を務めたといった予備知識などから、物々しい軍事拠点と

いう先入観がありましたが、黄葉の美しい季節、公園の落葉をカサカサと踏みしめれば、まるでカンディンスキーのキャンパスを歩くような夢見心地を覚えます。街のランドマーク「海のニコライ聖堂」は高さ75m、収容人数3000人、ネオゴシック様式の堂々たる建築には圧倒されました。

「クロンシュタット歴史博物館」の中には、高田屋嘉兵衛(1769-1827)がリコルド(1776-1855)と対談している彫刻が飾られています。こじれた日露関係の修復に多大な貢献を果たした高田屋嘉兵衛を描いた司馬遼太郎「菜の花の沖」に感銘を受けていただけに、何故クロンシュタットにと驚きました。日本幕府に対して通商を求めていたレザノフが追い返され、部下であるフヴェオストフによる択捉での暴虐、その報復としてディアナ号艦長ゴロヴニン(1776-1831)が松前奉行に捕えられてしまうという前段があります。国後、択捉の航路を開拓した廻船業者の高田屋嘉兵衛が副艦長リコルドによって捕えられカムチャッカまで連れていかれるのですが、この二人の間の理解の深まりによりゴロヴニン幽囚事件が見事解決するのです。

高田屋嘉兵衛生誕230周年を記念して、1999年ピョートル・ゴロヴニン氏(ゴロヴニン子孫)、アナトリー・チホツキー氏(リコルド子孫)、高田嘉七氏(高田屋7代目)の3子孫が嘉兵衛誕生の地淡路島五色町に集結、その2年後に五色町(2006年に洲本市と合併)とディアナ号ゆかりのクロンシュタットが姉妹都市関係を締結するに至った美談を示す彫刻だったのでした。



## ウズベキスタン便り

## フェルガナ州の学校改革

後藤 三加子

ウズベキスタンの3月は8日国際女性デー、21日ナウルーズと2つの祝日がありその準備のために街中がお祭りムードとなっています。アーモンドや杏の花も咲き強くなった日差しを浴びながら春の訪れを実感しているところです。

フェルガナの教育改革も各地区の19の先進校で授業公開、授業研究、講座などこつこつと取り組みが重ねられています。その中から今回はクラブ活動について紹介します。

日本では、小学校の教育課程で特別活動の中に位置付けられたクラブ活動、中学校では、生徒の自主的・自発的な参加により、教育課程外ではありますが学校教育の一環として関連が図られるように行われている活動が部活動です。

ウズベキスタンの公立学校は11年生までであり、日本で言うと小学生から高校生までが同じ学校に通っていることとなります。また、生徒の数が多く学校によっては午前と午後の二部制の学校もあります。そのような中で、どのようにクラブ活動を行うのか、その実施や運営方法は学校独自の裁量によって様々な形で行われています。

ウズベキスタンでは4年生までが小学生として括られ、放課後に教科に関わる学習や語学に関する活動などを中心に行われていま

す。そして、5年生以上の生徒を対象にして生徒の自主性を生かしながら、教員と協力して工夫を凝らして活動をしています。

活動内容も様々で、スポーツは、バスケットボール、サッカー、バレーボール、卓球など日本で定番のクラブもあります。また、音楽、絵画はもちろん、民族音楽や舞踊、陶芸、木工、刺繍などウズベキスタンの伝統に関するものもあり、専門の先生に指導してもらっているものもあります。そして、今流行っているのがロボット開発やチェスだそうです。

現在日本の特別活動は、世界でも注目を浴びています。ウズベキスタンでも生徒が教科学習だけでなく様々な集団活動などに主体的、実践的に取り組み、互いの良さや可能性を發揮しながら集団や自己の課題解決を通して、チームワークやリーダーシップ、社会で求められる行動の仕方を身に付けたり、友人・仲間などの人間関係や思いやり、目標設定やチームビルディングの経験など学力以外のことを多く学ぶことになると期待されています。

(フェルガナ州教育アドバイザー)



## 国際放送史研究の戯言No32

## スターリンの酒

島田 顕

前回のお酒の話が好評(?)だったので今回もお酒の話。ロシアでウォッカとともに主に飲まれているのはワインである。独裁者スターリンは、自分の出身地であるグルジア(現ジョージア)のワインを好んで飲んでいたという。その銘柄は2つ、一つは『キンズマラウリ』、もう一つの銘柄は『フバンチカラ』である。スターリンのワインは決して昔のものではなく、今もモスクワの街中のキオスクで売られているものである。『キンズマラウリ』はグルジアの代表的なワイナリーである。

スターリンが飲んでいたワインと聞けば、歴史を志す歴史学徒としては、誰もが一度は飲んでみたくなる代物である。だからモスクワにいたときに買って飲んでみた。飲んでみての最初の感想は、甘い、ひたすら甘いということである。砂糖を入れているのかそれとも元々の甘さなのか、飲んだ時はわからなかった。この文章を書くにあたり少し調べてみたら、『キンズマラウリ』の輸入業者のHPに、収穫時期をわざと遅らせ、糖度が上昇してから栽培した自然由来の甘さだと書かれていた。人工甘味料などの添加物は加えていないという。人工のものではないからこそ、長らく愛されてきたのだと言えよう。

それにしてもこの甘さは独裁者スターリンに似つかわしくない。何でスターリンは甘いワインが好きだったのか。もっと強いもの、そしてもっと苦い酒がお似合いなのではと、勝

手な思い込みをしていたのだが、好みは人それぞれである。酒も同様であるということか。

もう一つのスターリンのワイン、『フバンチカラ』も、やはり甘いワインである。「クレオパトラの涙」とか「甘いワインの真珠」とか呼ばれており、国際的な賞をいくつも勝ち取ったワインである。

『フバンチカラ』については、スターリンにまつわるエピソードが残っている。スターリンはこのワインをこよなく愛し、1945年2月のヤルタ会談で、イギリスの首相チャーチルと、アメリカの大統領ルーズヴェルトにふるまい、そして「戦後はこのワインと一緒に儲けようじゃないか」といったそうだ。そしてチャーチルもスターリンに、「生涯このワインを手放さない」とか、「このワインを買い占めてやる」と言ったという。本当にこのワインがチャーチルを虜にさせたのかどうかは疑わしい。何故かというところ、「チャーチルはスコッチウイスキー」というイメージがあるからだ。それでもエピソードが本当ならば、反共主義のチャーチルが独裁者であるスターリンと意見を一つにさせたのは、非常に驚くべきことではないだろうか。

味は甘い、アルコールなのでやはり酔っぱらうことは避けられない。そしてワインを飲んだ翌日は決まって二日酔いとなる。頭痛が起こるのだ。味は甘い、決して甘くないのがスターリンの酒である。

## 夏の夜明けは深夜

浜野 道博

ロシアは北国なので冬の日照時間は短く、夏は長い。夏至のころは朝4時を過ぎると明けはじめ、夜は夜で11時過ぎまで明るい。モスクワの話である。太陽が出ている時間が長いだけでなく、太陽が沈むと昼でも夜でもない白い薄暮がたたずむ。愛唱歌「モスクワ郊外の夕べ」は薄暮のそこはかかない雰囲気をよく伝えている。

英語で昼と夜の間を指すTwilight(薄暮)というこの時間がヨーロッパ人にとって特別な意味をもつと教えられたのは、今は昔、大学の教養課程の英語の授業だった。テキストはD. H. Lawrence(1885 - 1930)の“Sons and Lovers”(「恋息子たち」)。ペンギンのペーパーバックを手にした二十歳まえの学生たちの耳に教壇から「ヨーロッパ人は薄暮にLibido(性的衝動)をとりわけ強く感じるのだ」と雷鳴がとどろいた。ときあたかも「文学」作品における性的表現の自由をめぐる文壇の議論が盛り上がった時代だった。

ではロシアのLibidoは薄暮にどうなるのか、話題にするのはばかられるソ連時代であった。ところが、あるとき思いもかけぬ文章に出会った。高杉一郎(1908 - 2008)のシベリア抑留記「極光のかげに」(1950)の一隅に、イルクーツク郊外薄暮のなかを徒歩で移動する日本人俘虜たちが道路脇の河原で点々と繰り広げられる若いロシア人たちの青春の饗宴を目にして多に動揺したとあり、即物的な描写にはいささかたじろいだ。

ソ連が崩壊し、ロシアでは民間祭事へのタブーが取り払

われ、東スラブ地域で太古の昔から夏至のころ催される若者の無礼講でもあったイワン・クパーラ礼儀が語られるようになると、かつての記憶が蘇り前後の事情が幾分呑み込めた。薄暮は魔力のただよう世界なのかと念じつつモスクワの夏の夕暮れを過ごすようになったのはその頃からである。

目を転じて、短い夜があける朝の薄明といえばまた別世界である。チェーホフ「桜の園」の出だしに小間使いのドゥニャーシャが「(夜中の)二時に明るくなりました」と言う。このセリフにずいぶんこだわって、ついには5月中旬舞台になったハリコフまで出かけ本当に「夜中の二時に夜が明けるのか」どうか自分の目で確かめる羽目になった。その消息は拙稿「チェーホフの時計もしくは早咲きの桜」(「窓」No. 117 16-21頁 2001. 7ナウカ(株))で紹介した。

結論を言えば、夜が明けはじめたのは午前4時も大分すぎたからで、その謎解きは拙稿で試みた。チェーホフはどこからぐはぐな没落貴族の行く末を予兆する「桜の園」第一幕の展開を薄明の時間にすっぽり納めたわけで巧みな構成である。

機械時計のなかった時代、農民は鋤の先が見える程度に明るくなれば働き始め、それが見えなくなるころ働く手を休めた。北国ロシアの農民にとって夏は16時間労働、ときには夜を徹して働くことを意味し、冬の長い夜はペチカに寝そべる「怠惰な」時間であった。夏と冬、日照時間の大きな差異がロシア人の強靱な体質と独特な気質にどこか刷り込まれているように思う。(続)