



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



東郷和彦氏講演会「ウクライナ 外交的解決への道」

この講演は6月14日にビジョンセンター浜松町で行われました。ご講演は4部構成であり、1部では戦争終結に向けたロシア、ウクライナの条件について解説、2部ではアメリカの停戦に向けての動き、米露協議や遂に実現したロシア、ウクライナの二国間協議について解説、3部では、この戦争のきっかけとなった根っこの原因、「Root Causes」とはなんなのかという点について解説、4部では、東郷氏の著書や、近年の知識人の動向、そして、最後に、これからの日本外交はどのような立ち居振る舞いをするべきかという点について提言されました。

ロシアが好きでロシア語を学んでいる身としては、今回の戦争が始まったことは誠に遺憾であり、今回のアメリカ大統領選挙でロシア、ウクライナ戦争の終結を公約としていたトランプ大統領が就任したことは非常に嬉しく、早急に罪のない人々が亡くなる戦争が終わって欲しいと願いました。それと同時に前大統領であるバイデン氏のロシア嫌いは相当なものであったと感じた。開戦前は常にロシアのことを煽り続けており、さらに3部に於いて2014年にウクライナで起きたマイダン革命の裏には当時副大統領であったバイデン氏が絡んでいるということを知り、アメリカの卑劣さを感じると共に、世界に影響力を及ぼすアメリカの強大さ、凶悪さも実感しました。

(創価大学文学部3年 柳井正勝)

お知らせ

●ロシア語教室生徒募集!

経験豊富なロシア人講師陣がレベルに合わせて指導してくれます。プライベートオンライン授業も行っています。講師は経験豊かなロシア人講師陣です。見学も1回のみ可能ですのでお問い合わせください。こちらの定期コースは会員の方のみに限ります。

●イワン・クパーラ祭

日時: 2025年7月13日 (日) 11:00~15:00

場所: 日影沢キャンプ場

参加費: 会員2000円、一般2500円

集合: JR中央線高尾駅北口に10時20分

バーベキュー、スイカ割、歌や踊り、小川での水浴びで涼みながら交流しましょう。

*7月9日 (水) 14:00までにメール又はFAXで、氏名、連絡先、会員か一般か明記の上、お申込みください。

●板橋花火大会

日時: 2025年8月2日 (土) *原則会員のみとなります。

参加費: 500円

*「日口交流」8月はお休みです。



6/14(土)に
東郷和彦様

(外務省元欧
亜局長、静岡
県立大学客員
教授) による
現下ウクライ
ナ情勢につい
ての講演会を
開催しまし
た。東郷先生
(以下、東郷

氏) は、元外交官で90年代から2000年初頭にかけて日本とロシアが平和条約、北方領土の外交交渉を活発に行っていた頃に外務省で活躍された事でも有名です。当時の部下であった佐藤優氏 (作家) による小説『国家の罫』等にも描かれる歴史の証人による現在の日ロ関係の解説を今回聞いたのは貴重な機会でした。氏の著書『プーチンVSバイデン』(K&Kプレス、2022年) が今回のウクライナ戦争に対する解説、見解の元ともなっています。特に本年1月に米国トランプ大統領が誕生してからの、米ロウ欧による停戦交渉への期待と、最近の外交交渉で「交渉のメカニズム」を一步步構築していく経緯が信頼関係の醸成につながると指摘され、外交の基本を教えて頂いた気がします。

現在の日本の対応として、石破総理がこの停戦交渉でもっと活躍して欲しいと強調され、予想より長めの講演に質疑応答の時間も足りませんでしたが、終了後の懇親会は素敵な食堂で20名以上がご参加いただき、おかげさまで盛況でした。

今も犠牲が増え続けるこの戦争の早期の終戦そして和解に向かうため、どのように外交的解決が可能なのか。上記の著書で私が印象に残った一文を紹介させていただきます。「交渉をまとめるためには、相手の立場をよく理解し、相手に51を譲り、こちらは49で満足するという心構えが必要であると私 (東郷氏) は学んできた (同書P109)」。

(事務局長 江本大輝)

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



ロシア料理教室体験記

高橋 寿枝

5月24日、田町リーブラにて、ロシア料理教室が開催された。広々とした開放感のある料理室は、鉄道ファンなら間違いなく外の景色が気になって仕方ないであろうトレインビューで、大きな窓が気持ちの良い空間かつ、設備がしっかり整っていた。ロシア人の先生とお手伝いの方々8人、日本人9人という参加者のなかで5つのグループに分かれ、この日のメニューであるペリメニ、野菜サラダ、オートミールビスケットの3品に挑戦した。勝手ながら、サラダとビスケットは割愛させていただき、ペリメニについて書かせていただく。

ペリメニは、ロシア料理のなかでも馴染み深い家庭料理で、日本では「水餃子」といえばお分かりになるだろう。ペリメニの歴史を辿っていくと、シベリアやウクライナで発祥したとされており、シベリアの猟師たちが冬の猟で、雪を火にかけてお湯にした鍋に、凍ったペリメニを茹でて食べていたとか。そんな冷凍保存にも適した国民食。皮から手作りすることが美味しく出来るポイントらしいので、生地をこねて、寝かせて、切って、丸めて、伸ばして、包んで、という工程を踏む。大きく伸ばした生地に、コップや湯呑茶碗をひっくり返して、テンポよくポンポンと丸い型を取っていく姿は圧巻だった。また、パッと見は何に使うのか分からない、六角形の形をした小さな穴が沢山ある網のような専用の抜き型「ペリメンニツァ」という秘密兵器を披露してくださったが、これを使うと一気に37個のペリメニを大量生産で



きるのだ。どこの国でも料理が便利になる発明品ってあるのだな、と異文化カルチャーに感心した。

中に入れる餡も、牛や豚、鶏のひき肉、野菜、最近ではチーズなどバラエティに富んでいるらしいが、この日はオーソドックスに、牛と豚のひき肉に、刻んだ玉ねぎとニンニクを混ぜた。難しそうに見えた包み方も案外単純で、多くの人が1回は作ったことがある餃子の

包み方の要領で、通常の形の両端をつまみ、真ん中でキュッとまとめることで可愛らしい丸い形になった。どこの家庭でも作り方やこだわりはそれぞれに味があるようだが、基本は同じと言っていいのではないだろうか。またペリメニの餡を皮に包む際、ナッツやレーズンを詰めて、それに当たった人は「幸運が訪れる」「金運に恵まれる」など、「嬉しいロシアンルーレット」的な遊び心のある料理でもある。茹で上がったペリメニは、スメタナというヨーグルトと生クリームを混ぜたものをソースにして頂く。茹で汁も加え、ケチャップとマヨネーズを混ぜたオーロラソースをかけて味変するのもよし。

ロシア語初心者の私だが、非日常のロシア語が飛び交うなかで、勉強した単語を聞き取れた瞬間はかなり嬉しい。料理だけでなく、プラスアルファの学びがあったのは大きかった。過去に、ボルシチやブリヌイといった料理も作ったそうだが、奥の深いロシア料理を学びながら、ロシア語にもふれ、出来上がった料理をみんなでわいわいとテーブルを囲む。食を通じて日本人とロシア人との素敵な交流をはかる素晴らしい時間だった。

『忘れえぬ女』と忘れえぬ人 服部 文男

1998年の頃、日ロ交流協会のロシア語教室に在籍し中高年の3人のグループで夜間ロシア語の勉強をした思い出がある。1人はロシア語会話の方が得意な人、もう1人会話には得意ではないがロシアの語学が得意な人、それに会話も語学もまったく不得意な私が参加したグループであった。会話は得意でないがロシア語学には情熱を持って勉強する人、その人は「鈴木竹夫」氏という方で、ある日、この鈴木さんから1冊の本を頂戴した。

その本の名前は『忘れえぬ女』で著書は鈴木竹夫氏だった。「忘れえぬ女」の「女」は「ひと」と読む。ロシアでの原題は「見知らぬ女」でしたが、日本でこの絵が公開されたとき、謎めいた眼差しの美しい女性の絵は訪れた人達に忘れえぬものとなり、日本の関係者の誰かが「忘れえぬ女」と付けたとのこと。

この「忘れえぬ女」の絵は、帝政ロシアの画家イワン・ニコラエヴィチ・クラムスコイ(1837~1887)の作品で、46歳の時に描かれ「北方のモナ・リザ」といわれている。日本



では1976年に朝日新聞が主催した展覧会で展示され、日本人好みの謎めいた絵として多くの人から話題を得たということだ。私は旧ソ連邦の国々を旅した折、モスクワのトレチャコフ美術館に3回ほど立ち寄り、見た記憶がある。

鈴木さんは美術研究家でも歴史家でもなく、東京物理学校数学科卒業(現在:東京理科大学)で公立高校の数学教師でありながら、ある時「忘れえぬ女」に出会い感動し、それから19世紀帝政ロシアの画家クラムスコイの生涯をたどり長年何度となくロシア(ソ連)に通ったとのことだ。

日ロ交流協会に出会った時の鈴木竹夫氏は既に「忘れえぬ女」著者として知名度があり、ロシア語学は熟知されていると思われたが、なぜ私のようなグループで毎週夜ロシア語の勉強にと後を振り返ると、ロシアという共通の仲間とはいつまでもお付き合いしたいという強い気持ちからであったように思えた。

鈴木竹夫氏は既に他界いたしました。本棚にある「忘れえぬ女」を見ながらロシア語教室で共に過ごした鈴木竹夫氏を思い出し、私にとって「忘れえぬ人」となっております。(会長)

『忘れえぬ女・帝政ロシアの画家・クラムスコイの生涯』

鈴木竹夫著 発行: 蝸牛社 1992年3月初版



茶道体験交流会に参加させていただいて感じたこと

前田 真里

この度、皆様と一緒に茶道体験をさせていただき、外国の方々がこんなにも日本文化に興味を持ってくださっていることを知ることができてとても嬉しく思いました。

岡崎さんの指導で楽しそうに和三盆を作る姿、興味深く千葉さんから説明を聞いたり質問をされたりする姿、慣れない正座に苦戦しながらも日本文化に触れようとチャレンジしてくださる姿がとても嬉しく、もっと深くお互いの文化交流ができれば良いなと思いました。

(最近お料理教室では、お子様に参加されている姿を目にするので、次回は私も娘を連れて交流イベントに参加したいと思っています。よろしく願い致します。)そして同時に、いろいろな日本人の方々が自国の伝統文化を受け継いでいच्छることを目にするのができて、とても誇らしく嬉しく思いました。

千葉さんの素敵なお着物や、茶道のお作法のお話、千利休のお話。日本人が古くから茶道に対して込めてきた想いを学ぶことができ、一人の日本人として日本文化に誇りを感じました。和三盆についても、香川県と徳島県の話聞き、私の故郷高知県のお隣でこんなにも歴史ある和菓子が生まれていたのか…と、耳がダンボの目からうるこ状態で、日本の伝統を現代も大切に引き継がれていच्छる方とお会いすることができ、大変うれしく思いました。また引き続き色々な機会がいただけると嬉しく思います。

余談ですが、「日本人なら当然、誰でも日本のことは分かるで

しょ?」「日本の歴史や文化も当然分かるでしょ?教えて!」と、ほとんどの外国の方は日本人に対してそう思われるかもしれません。でも実は、私をはじめ、現代日本人の多くが自分の国の文化について詳しくは知らないと思うのです。なぜなら私たち日本人は、今や自国の文化について学んだり習い事をするよりも、その他の娯楽に興味が移っている人たちが多いからです。モノや情報にあふれて、外国に憧れを持って同じように自分の国の文化に興味を持って学ぶ人は少なくなっています。

私は新しく知り合った外国の友達に最初の質問で日本の宗教についてよく聞かれるのですが、いざ答えようとなると自分がいच्छる日本文化を知らないか…という事実が気付きます。それに対して、彼ら彼女らは自分たちの国のことをよく知っていて話してくれます。私はそれを聞きながら、自分の国について知らないのは国民としても国際交流をする日本人としても恥ずかしいと思ひ始め、それから本を読んだり詳しい人に話を聞いたりして知識を深めるように努力しています。

今回、茶道体験交流会に参加させていただき、子供たちに日本文化について話すことができるよう学びを深めたいと思いました。まだまだ未熟者ではありますが、引き続き皆様と一緒に日本文化に親しみつつ学んでいきたいと思ひますので、今後とも国際交流・文化交流の機会を設けていただけるよう、よろしくお願い申し上げます。



国際放送史研究の戯言No33

追悼・富田武先生

島田 顕

成蹊大学名誉教授で政治学者、ロシア・ソ連史研究者の富田武先生が亡くなった。79歳だった。このことを新聞の死亡記事で知った。例えば、昨年の日向寺康雄さんを偲ぶ会の際に真っ先に連絡して参加をお願いし、できればお礼参りもお願いしたのだが、その時先生が重篤な病気で入院するというをはじめて知った。当然偲ぶ会にも参加できないということだった。電話ではお元気な様子だったが、病名も入院先も教えてもらえなかった。お見舞いに行きたかったが、病室にパソコンを持ち込み、連絡だけはとることができるということで安心していった。その後先生が主宰する抑留研究会の連絡が何度か来たが、私も家のこととかあって参加することはできなかった。記事によれば、急性骨髄性白血病ということだった。お見舞いに行けなかったのが本当に悔やまれる。

富田先生は、福島県出身で東大法学部、同大学院社会学研究科博士課程満期終了後、大学非常勤講師を経て、成蹊大学法学部教授を長らくつとめた。言わずと知れた、ソ連政治史、日ソ関係史の専門家であった。特に日本でのシベリア抑留研究の第一人者だった。抑留が始まったきっかけとなったソ連側の決定を明らかにするだけでなく、抑留のメカニズム、全体像を解明した。また抑留については、日本人兵士のことが大きくクローズアップされているが、日本人ならば民間人、女性、未成年者などについて、さらにドイツ人などの日本人以外の抑留にも大きく着目した。

私と富田先生との付き合いは、1988年に私が修士課程だった時に、教養を請ひに行ったことから始まった。当時、日本にはコミンテルン関連の文書資料がなかったため、駒場の東大教養部図書館にあった『KI』誌のマイクロ資料を利用するように手続きをとっていただいた。また私がモスクワ放送に就職した時には、モスクワの史料館RGASPIを利用するようアドバイスしてくれて、同館の研究者である

アジバコフ氏に紹介状を書いてくれた。先生のおかげで内外の様々な研究者とも知り合うことができた。

修士論文も富田先生にお見せして評論してもらったし、2005年に博士論文を書きあげたときには、口頭試問までに論文を読んでいただき、国立の喫茶店ロージナで長時間にわたり問題点を指摘していただいた。私の博論出版の際には、祝賀の飲み会を開いていただいた。大学は違うのにそんなことまでしていただいた。本当に面倒見のよい先生だった。

抑留研究会に誘っていただき、研究会で何度か報告させていただいた。当初私は、抑留研究については先輩が多いため、私の出るところではないと考えていた。それでも先生にこの研究に携わるよう促されたのだが、先生はこれこれの研究をやれという具体的に指示することはしなかった。それでも研究会に何度か参加するうちに、これまで知られていなかった、また知らなかった抑留のさまざまな形を知ることができた。そして自分なりの方向性(抑留とモスクワ放送)を見つけることができた。石塚幸子、木村慶一などのモスクワ放送出身者に関する研究もそうだ。

私の抑留研究に対する貢献は微々たるものであり、いまだに微力を尽くしている最中である。それでも貢献といえるものがあつた。その一つは、2015年10月に「シベリア抑留70年」という催し物が開催された際に、資料展を開催することを提案し、それだけでなくイニシアチブをとって資料展の運営に携わったことだった。歌、トーク、映画などの大きな集りの流れで、多くの遺族の方が資料展も訪れてくれて、先生はそこで遺族の方々の相談を買って出てくれたのである。遺族の方にとって、そして私たちにとっても、新たに知りえたことも多く、資料展、相談会は、本当にためになったと考えている。富田先生から与えられた宿題は数多く残っている。まだまだやることはたくさんある。まい進しなければならぬことはいうまでもない。



日本料理講習会(2)

安部 花子

5月31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。実はちょうど一週間前に、ロシア料理教室にてロシア人参加者の方にペリメニ作りを手厚くレクチャー&サポートいただいたばかりというタイミング。次は自分がサポートする番！と大はりきりで二週連続参加となりました。

今回の献立は、焼鯖の棒寿司、かき玉汁、鶏つくねと小松菜の煮物、みたらし団子の4点。デザートまでついたまさに和食のフルコースです。しかも一品一品がそれぞれ単体で献立となりえるような手の込んだものばかり。今回もおなじみ、我々が小野田先生に楽しくレクチャーしていただきます！

最初に取り掛かったのは焼鯖の棒寿司作り。棒寿司とは、細長く盛った酢飯にネタを乗せ、棒状に固めたのちに一口サイズに切り分けて作るお寿司です。小野田先生曰く、しっかりと冷蔵庫で時間をかけて寝かせることこそがネタと酢飯が分離しないコツだそうで、1分でも長く寝かせるべく酢飯の用意を急ぎます。炊飯ジャーが鳴った瞬間にダッシュで釜を取り出し、必死の形相をしながら一心不乱に手持ちの扇子であおいで白米を冷ます日本人の様子を、興味深そうに眺めるロシア人参加者たちの姿がそこにはありました。

個人的に一番苦戦したのは、いろいろな隠し味を混ぜ合わせる鶏つくねと小松菜の煮物でした。つくね、出汁、そして別メニューであるかき玉汁にいれるべきそれぞれの食材を、焦って勘違いした内容で伝えてしまった私。ロシア人参加者の料理センスで事なきを得たものの、サポート役なのに足を



引っ張ってしまった…一週間前のロシア料理教室では、同じ班のロシア人参加者がお手本を見せながら上手にリードしてくださり、自分もそんな風にお手伝いしたかったのになあ…と少し落ち込んでしまったものの、自分の班だけでなく他のいくつかの班も同じような間違いをしていたので、ちょっぴり安心。

寝かせに寝かせた冷蔵庫の棒寿司を取り出して切り分ければ、あっという間に全ての品が完成！4品全ての料理がどれも本当に美味しくて、日本人もロシア人もあっという間に完食してしまいました。失敗かと思われた鶏つくねも、レシピ通りではないもののこれはこれで違った美味しさがあり、改めて小野田先生の考案するレシピのクオリティの高さに驚かされました。

同じ班のロシア人参加者曰く、一番楽しかったのは焼鯖の棒寿司とのこと。あの「スシ」を自分で手作りできるなんて！と感動の様子でした。包丁を通す瞬間は少し緊張されていましたが、美しい断面をみた瞬間、とても嬉しそうな表情をされていたのが印象深かったです。ちなみに子どもたちにはかき玉汁が大人気。また、先生にお団子用のアンコをふるまっていただきましたが、最初はアンコを遠慮していたロシア人参加者も、こしあんで食べやすかったのかこちらもペロリと完食。ロシア料理にも鶏つくねに似たような肉団子のメニューがあるということもロシア人参加者に教えてもらい、機会があればそちらも是非チャレンジしてみたいです。これからもこうやって、自分たちの美味しい文化をもっともっと教えあえると幸せだなと思いました。

猛暑対策

キタヤマ 忍

今年も猛暑と戦う夏がきた。ロシアの記事では歴史上トップ5に入るほどの暑さになるのでは？という内容も目にする。ロシアの広い国土では気候の幅があるものの、ネットやTV番組など様々な場所で具体的な暑さ対策や注意喚起がなされている。

・運動は涼しい時間帯で・服は綿など自然素材で締め付けられないものを・帽子を被る・日光浴は午前11時まで・脂肪分の多い重い食事は避ける・お酒コーヒー紅茶は避ける、特に濃いもの。とにかくもっと水を飲む！・肌にクリームや化粧は塗らず、汗をかく。

以前はキンキンに冷えた飲み物を飲むイメージはなかったが、最近は水を入れたアイスコーヒーや水も珍しくないように、猛暑でも常温や「冷えずぐていない水」が推奨されている。

昨年のことだが、快適なライフスタイルを提案するロシアのサイトで日本の「首に巻くひんやりタオル」が紹介されていた。「日本の夏の写真で人々が首にかけているアノ白い布。実はエアコンスカーフで、アスリートや観光客の



ロシアの蚊取り線香

間で人気がある。夏のおしゃれにスタイリッシュなアクセントになるだろう。」と作り方も紹介されていたので、今年の夏はロシアでも首に白い布をかけている人がいるかもしれない。

食事はフルーツや野菜の美味しい季節なだけに、「フルーツだけで猛暑を乗り越えられるか？」「水分は果汁で補えるのか？」というスイカを抱えて食べていそうな腕白な検索ワードがあがる一方、カフカス地方や中央アジアの乳酸飲料タンやアイランが暑さ対策に良いと簡単レシピが話題になった。残念ながら材料が手に入らないので試すことはできないが、日本にも暑い地域の知恵とアイデアが届く日を心待ちにしつつ、他に何か試せるものは無いかと模索中だ。

ところで猛暑では蚊が少ないと言われていたが、自然豊かなロシアではそうとも言えない地域も多い。アウトドアや海(川)水浴、ダーチャではどのように対策しているのだろうか。なんと蚊取り線香があるではないか！蚊遣り豚がロシアの街で煙を炊らせる日も来るのかもしれない。(ビデオグラファー)



暑さから身を守る方法