



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



キルギス料理講習会 (2)

安部 花子

6月22日、田町リーブラでのキルギス料理教室 (2) に参加しました安部と申します。今回もキルギス大使館の大使夫人ジャミーリャさんが企画してくださいました。前回に引き続き講師のジャイナ先生とお知り合いの先生とともに、猛暑に負けないスタミナ満点のキルギス料理を作っていきます!



今回の献立は、ラグマン、ラザ、スパイシーサラダの3品。ラグマンはキルギス風肉うどんのことで、トマトをベースとした野菜・肉・ハーブをたっぷりと煮込み、それぞれの出汁が染み出したスープをモチモチの麺と合わせるキルギス料理の代表選手。ラザはにんにくと赤唐辛子を加熱した油で和えた、いわば「食べるラー油」。脂っこいのに意外にもあっさりとした風味のキルギス料理にパンチを与えてくれる、欠かせないピリ辛味変調味料です。

今回のレシピのキモは、いかにツルツル・シコシコな麺を作ることができるか。諸事情により料理教室は12時に完全撤退しなければならず、生地を捏ねるところは先生がたが担当。両手の平サイズほどの生地の塊が4つ、ダンッと大きな音をたてて捏ねられる様子から想像するに、かなりの重量のはず。にもかかわらず、先生がたの手さばきはまるで軽い紙粘土でも捏ねるように軽快で、あっという間に耳たぶくらいのほどよい固さになりました。

た。

さきほどまで水と小麦粉を混ぜていた鍋をひっくりかえして生地を閉じ込めるように被せ、30分ほど暗所で寝かせます。そしてなんと、生地を寝かせている30分の間も10分に1回は取り出して捏ねることがポイントとのこと。大変に手間暇かかった生地作りであることに、日本人参加者一同衝撃を受けます。

ラグマンのスープを作り終えたころに生地の熟成が完了し、さっそく麺にしていま

す。生地を麺棒で平らに伸ばして細切りにしていくのかと思いきや、先生がたが手で伸ばして太さ5mmほどの細麺に仕上げていくのを目の当たりにし、今回の麺は手打ち麺ではなく、包丁も麺棒も一切使わない手延べ麺だということに参加者一同初めて認識。細長く均一に伸ばせるか不安でしたが、生地をしっかりと熟成させたおかげで伸びやかになり、途切れることなく簡単に伸ばすことができます。

さっそく先生がたの、縄跳びのように麺を調理卓にたたきつけるテクニックを見様見真似でやってみました。これが意外にもちっとも切れずおもしろいぐらい伸びるのです。あっという間に手延べ麺が完成し、食欲をそそるスープにインしていただきました。茹で上がった麺は、ツルツル・シコシコ。手打ち麺と違い太さが均一でない手延べ麺は、スープや具とあっというまに絡みます。

バリカタ麺文化で育った九州人の私、ふとある疑問が浮かびます。せっかくキルギスに旅行して、今日食べたような美味しいラグマンが食べられなかったらどうしよう——先生曰く、キルギスでは日本のように麺の固さの地域差はなく、キルギス全土でこの美味しいツルツル・シコシコ麺がいただけるとのこと。ということは、この手延べ麺づくりを極めればキルギス中のラグマンレストランで働けちゃうかも?! そんな夢も広がってしまうような、楽しい料理教室を開いて下さり本当にありがとうございました。

お知らせ

●懇親講演会

「シベリアの風景～変わらないもの、変わりゆくもの～」

多田麻美さん、スラバ・カロッテさんを囲んで

日時: 2025年9月28日 (日) 18:00~20:00

場所: 田町「リーブラ」学習室A

参加費: 会員1000円、一般1500円

申込み: 緊急連絡先、氏名を9月23日までに事務所へ。

●ロシア語の泉 (15)

2025年8月31日、9月14日、10月19日 (日) 13:30~16:00

授業料: 会員7000円、一般8500円 (全3回)

●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見学も1回可能です。事務局までお問い合わせください。

* 定期的な教室で受講ご希望の方は、入会していただくことになりますのでご了承ください。

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



きもの体験交流(2)大使館

千葉 麻里

2025年5月14日(水) 午後2時から、ロシア大使館ホールで、通商代表部に続き、2回目のきもの体験交流を実施しました。大使館の担当者が代わって今年初めての体験会です。

従事者は森美恵子、辻田直美先生と私の3名。すでに何度か経験しているので、特に打ち合わせすることなく、人数によってきもの等の不足分の割り当てをお願いして本番に入ることができます。

通商代表部で使用したダンボール2箱分のきものを、そのまま大使館へ移送してもらい、終了後は大使館の車が家まで運んでくれました。

女性13人、男性4人、女の子4人、男の子5人の計26人。年齢は子どもでも背の高い女の子もいたりしましたが、女性はおはしよりの分の余裕もあるので問題ありません。が、逆に男の子は140センチの子が二人いて子ども用では足りない。男性は190センチの方がいたので大きめの物を選んでおくなど、男物はいつも着付けで調整するしかありません。



30分毎に4〜5人来られて、色の好みはありますが、大方スムーズに、着て、写真を撮って、脱ぐという流れで時間内に終了しました。家族で撮りたいという方が多いので、全員が着終わるのを待っており、着付けは手早くしないとけません。

大ホールには旗や花が飾ってあり、扇子や番傘、刀などの小物も用意されていたので、良い記念写真ができたのではないのでしょうか。6月からは大使館学校も夏休みで、帰国が決まっている方もいらしていました。平日なので、自分の分が終わると仕事に戻られた方も多かったようです。

最後にはいつも通り、私たちにロシアの紅茶などのお土産を用意してあり、外まで見送って下さいました。私たちも次回、どんな工夫をしようかと話し合いながら帰途につきました。(副会長)

「郷土の記憶」がつなぐ函館とロシア

倉田 有佳

8月初め、函館市中央図書館の「郷土の歴史講座」で「二十世紀前半の「函館」でロシアパンを売っていた旧教徒たち」をテーマにお話しさせていただいた。「会報」第307号(2021年2月号)でも函館の旧教徒(古儀式派)について触れたことがあるが、自家製パンで生計を立てていたのは、1910年代前半にユートピアを求めて函館にやって来た人たちではなく、1920年以降、本国ロシアの騒乱や政治的圧迫から逃れるために避難してきた以下の三家族だった。

パルチザンに祖父を殺されたというミーシャ(1907年タシケント生)の一家が、名馬で知られたオルロフ・トロッター種の馬二頭を伴いウラジオストク港から渡って来たのは1920年6月のことだった。銭亀沢村笹流(現函館市・函館空港付近)に落ち着き、18歳になる頃までパンを売るなどして両親・妹4人の生活を助けた。1926年12月、フロロフ家は名古屋に嫁ぐ叔母と一緒に函館を去るが、約15年後、二兄の父となったミーシャが満洲への集団移住を前にして、当時暮らしていた樺太の長浜村荒栗(旧教徒の村)からやって来た。

『函館新聞』(1941年4月18日)は写真(※)入りで「昔懐しパン売りのミイシャ君達」、と歓迎した。

1923年頃にカムチャツカから避難して来たのがカルーギン家で、両親・11歳から3歳までの5人の子供・母の妹という大所帯だった。当初の生活を支えたのは、長男サゾーンくん和弟が売る「十銭で二つと四つ」買える「二種類の甘いパン」。お得意先は函館のエリート校で、早くから選択科目にロシア語を取り入れていた庁立函館商業学校(函商)の生徒だった。

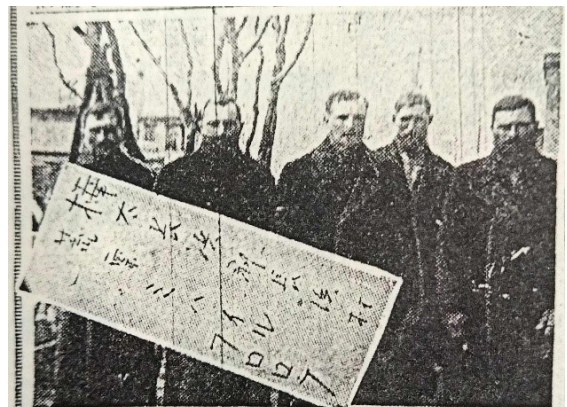
カムチャツカで暮らしていたザジガルキン家の場合は、ソヴィエト政権から「富農」と見なされたことに身の危険を感じ、1925年にリュウマチ治療と称して出国。湯の川温泉付近に暮らし、市場でパンを売っていた。

自家製黒パンを買ったのは、当時カムチャツカに漁業出稼者を多数送り込んでいた銭亀沢村やカムチャツカ漁業で経済発展を遂げ、ロシア語通訳はゆうに100人を超えると言われた函館に暮らす人たちだった。

筆者が2001年4月に函館で生活を始めた頃は、「黒パンをロシア人が売りに来た話」を知る人たちが何人もいらした。四半世紀が経ち、記憶は遠ざかる一方、と懸念していたが、講演後、「函商出身の父親から聞いていたカルーギンのパンの話」として、教室の二階の窓からザルにお金を入れて垂らし、パンと交換していた、という貴重な証言に出会えた。

当日の受講者は91名。大半の方には郷土史の新たな一面を知る内容だったようだが、アンケートには、親世代からロシア人がパンを売りにきたと聞いていた、現在のような時期にこそ函館とロシアの長い歴史を語り継ぐことが大切、といった感想も含まれていた。「記憶」でつながる函館とロシア。正史とは別の「郷土の歴史」がある。

(ロシア極東連邦総合大学函館校教授)



(※) 中央が「紅顔の美少年」だったミハイル・イサエヴィチ・フロロフ

ウズベキスタン便り

ウズベキスタンへの渡航について

川端 良子

これまでウズベキスタンに渡航するには、直行便か韓国経由を利用するか方多かったと思います。数年前から大韓航空はウズベキスタン航空とのコードシェアのみで、自社の便を飛ばさなくなりました。また、これまで週3便飛んでいたアジアナ航空が11月から冬季キャンセルになりました。一方で、中国南方航空、中国国際航空などの北京経由便や韓国のLCCであるt-wayのソウル経由便での渡航が可能となり、タシケントへの行き方は多様化しています。まだ日本からチケットを購入するのは難しい状況ですが、ウズベキスタンの民間航空会社がタシケントーソウル便（CENTRUM航空）、サマルカンドーソウル便（QANOT SHARQ）の運航を開始したとのこと。

ウズベキスタン政府の発表で、昨年度日本からのウズベキスタンへの旅行者はコロナ前と同様3万人に達したとのこと

ですが、日本からの直行便はウズベキスタン航空の週2便しかありません。経済的つながりが韓国より弱く、移動する人数の差を示していると思います。

一方、ウズベキスタンには日本で働きたい若者が多くいます。しかし、十分な情報を得られず来日したことによるトラブルも起きています。そこで、ウズベキスタンの就労希望者が自らの進路を正しく選択できるような環境の整備・支援を目指して、JICAが2024年3月から「日本での就労経験を活用した産業人材育成プロジェクト（通称GROW）」を開始しています（https://www.jica.go.jp/information/blog/1554869_21942.html）。これにより、両国の人的交流がさらに発展することを願っています。

（日本ウズベキスタン協会理事長）

シベリアで味わうアジア

多田 麻美

私が現在暮らしている町、イルクーツクは、何より「シベリアの真珠」とも呼ばれるバイカル湖から近いことで有名です。でも実はもう一つ地理的な特徴があり、それはモンゴルや中国との国境が比較的近いことです。モンゴルとの国境にある町、キャプタまでは500キロ余りですし、ロシアと中国の国境にある満州里までも直線距離では1000キロ未満です。けっこう遠そうに聞こえますが、広大な土地に住むロシアの人々の感覚では、そう遠くはありません。イルクーツクが、かつては中国やモンゴルとの交易の中継地点として栄えたことを思い起こせば、なおさらです。

そんなこともあってか、イルクーツクに住んでいると、モンゴルや中国との文化的な近さを感じるがよくあります。食文化はその代表で、そもそもイルクーツクの名物料理は「ポーゾィ」です。ポーゾィはいわば大きめの小籠包（ショーロンポー）で、チベットから仏教の伝来と同時期にもたらされたという説があります。由来はモンゴルの「ポーズ」で、恐らく中国語でまんじゅうを意味する「包子（パオズ）」とも親戚関係にあります。

ポーゾィを食べる時、現地の人はいち手で直接つかみ、醤油やスメタナをつけて食べます。ポーゾィの形は遊牧民の住居、ゲル（ロシア語でユルタ）に由来するとされ、ポーゾィの上に小さな穴が開いているのは、ゲルの頂上に空気を入れ替えるための穴が空いているのを模したものだそうです。ちなみに、ポーゾィを食べる時はまずその穴から中の汁をすすってから、残りを食べ始めます。

私はある日、中国でよく食べていた小麦粉の団子入りスープ「ガーダタン」をロシアでも作ってみました。体調が悪い時でも食べられる、粥のようなスープです。するとそれを食べた夫が、「ロシアにもそっくりな料理がある」と言うので驚きました。

ロシアではそれは「クリョブキ入りスープ」と呼ばれているそうです。家庭によって作り方や材料はさまざまですが、共通するのは、野菜入りのコンソメスープに、小麦粉に卵と塩を入れて練ったものをごく小さな団子状にして入れ、一緒に煮るという点です。

ちなみにシベリアには、日本のうどんに似た白い麺をスープで煮て食べる習慣もあります。恐らくこれもアジア系の文化が伝わったものでしょう。都市部では時おり既製品の乾麺も売られていますが、農村部では自宅で小麦粉と塩を使って手作りする人が多いようです。

ここまで述べた料理についてなら、日本の肉まんやすいとんやうどんを思い浮かべ、同じ食文化が日本にも及んでいるように感じられるかもしれません。でもある日、私の友人が我が家を訪れ、ブリヌイを細長く刻み、バターとともにフライパンで炒めてくれた時は、驚きました。なぜなら中国の北方にも、小麦粉を水でこねて薄焼きにしたものを、細かく切って炒める文化があるからです。

これらの料理は、ポーゾィや小籠包を除き、高級なレストランはもちろん、普通の食堂にもあまり並ばないような、ごく庶民的な家庭料理ばかりです。つまりシベリアに広まったのも、庶民同士のありふれた交流によるものでしょう。

今ロシアでは社会も人々も戦争の話題ばかりです。でも私はだからこそ、小津安二郎監督の名作『お茶漬の味』を思い出し、祈らずにはいられません。一日も早く、シベリアのすべての人々が、一家団欒しながらゆっくり「クリョブキ入りスープ」を味わえる日が来ますように、と。



蟬の寿命は7日か

原 翔

猛暑の夏、都心の木々から蟬の鳴き声が聞こえてくる。ジージーと響くその声は、うるさくも感じるが、真夏の風物詩である。耳にするたび、私は10数年前、モスクワで過ごしていた日々を思い出す。

日本企業のモスクワ支店に勤務していたころ、そこに一人の若いロシア人スタッフがいた。日本に強い関心を抱き、片言ながら熱心に日本語を学んでいた。ある日、彼女が唐突に「日本にはセミという昆虫がいて、その寿命は7日だけだと聞きました。本当ですか」と問いかけてきた。

モスクワ育ちの彼女にとって、蟬は未知の存在だったのだろう。旧ソ連圏でも蟬は、ロシア極東やコーカサス、ウクライナ南部など温暖な地域にしか見られない。首都では、夏といえば白夜に近い明るい夜や、短い緑の季節であって、蟬の声が響くことはない。

彼女の疑問の背景には、もう一つの理由があった。日本語の「セミ」という響きが、ロシア語で「7」を意味する「セーミ」と似ていたのだ。寿命が7日といわれる昆虫が「セミ」と呼ばれている——その偶然に心を引かれ、私に尋ねたのだろう。私は、蟬は地中で数年を過ごし、地上での命は確かに一週間前後にすぎないと学校で習ったことを思い出して伝えた。そしてロシア語と日本

語の発音の一致は単なる偶然だと補足すると、彼女は少し残念そうにしながらも「面白い偶然ですね」と笑っていた。その笑顔はいまも鮮やかに記憶に残っている。

時折思う。あれから彼女の日本語は、かなり上達したことだろう。だが近年のコロナ禍、そしてウクライナ戦争の影響を考えると、日本を訪れて実際に蟬の声を聞く機会はなかったのではなかろうか。2022年2月ロシアのウクライナ侵攻以降、日本企業はロシアから撤退したり、事業を大幅に縮小した。日本語を学んだ若者たちが、その努力をどこで生かしているのか。彼女たちがしるべき仕事に従事できているか心配である。

8月15日に、アラスカで米ロ首脳会談が行われた。ただ、報道によると、ロシアとウクライナの和平の兆しはまだ遠く、戦いはなお続いている。蟬の短い一生と、何年も地中で過ごす幼虫の長い時間。いま木々に響く蟬の声も、やがて途絶える。残された卵は土の中で眠り、数年後の夏に新たな声を響かせるだろう。遅くともそれよりずっと先に、この不毛な争いが終わっていることを願う。



夏の夜明けは深夜(3)

浜野 道博

聞きなれない膂力(りよりよく)という言葉がある。腕力とも言い換えられるが、背中から肩にかけて筋肉が盛り上がっているところが違うらしい。ロシアではこういう膂力の備わった力持ちがいたところにいる。背丈は日本人とあまり変わらないのだが30kg、40kg程度の荷物であればひょいと担いでくる。重いグランドピアノを運ぶ仕事を日本でもロシアでも頼んだことがあるが、ロシアでは間違いなく人足が一人少ない。

ロシアのPETボトルのキャップは固くてちょっとやそつとの力では外れないことがしょっちゅうだし、金槌も日本製の倍ほどの重さがある。握手すると万力かと思うほどに強く握られて友好もほどほどにしておきたい。こうなると日常生活からして腕力、握力がないと成り立たない。

ロシアに行かれた方は経験されているに違いないが、「ロシアの扉は重たい」。とりわけ公共の建物の扉はちょっとやそつとでは開かない。最近久しぶりにモスクワ大学本館に入ることがあったが、扉の重さはその昔と変わらなかった。押すにしても体をかなり前傾姿勢にして力を込めなければいけないし、引くときはその反対だが、外が凍っているときは転倒しやすい。なるほど男性が女性のために扉を開けるという理由がここにもあるようだ。

日本人とロシア人ではそもそも骨格の出来上がりが違うのは言うまでもないが、それはきっと何かの環境因子

がなせる業なのだろう。

男も女も小さい時からこういう筋トレに励んでいればマッジョになる。もっとも、最近のモスクワの様変わりには激しい。新しい建物であれば扉は軽々と開く。モスクワでは地下鉄の新しい駅がつつぎつつぎにオープンしているが、出入口の扉をわざわざ次の人のために支えておく必要はない。実にゆるやかに開閉する。それに営利施設を始めとして自動ドアの普及は著しい。気のせいか最近のモスクワの若者は背が高くなった分華奢に見える。

昔聞いた逸話なのだが、ソ連が崩壊して間もないころ、それまではロシア沿海地方で漁労に携わっていたロシア人漁民の多くが仕事を失って太平洋対岸のシアトルに出かけ彼の地の水産会社で割の良い給金を得ていたと言う。漁場はアリューシャン列島で大きな魚群に出会うと文字通り不眠不休で働く。シアトルでこういう漁労員として採用される者にはロシア人のほか体格の良い黒人が多くいたというが、ロシアの漁師たちがコーヒを小カップで何杯かおかわりするだけで三日三晩働き続ける脇で、黒人たちは二日目を過ぎると軒並み力尽きて使い物にならなかったらしい。

この話を聞いたとき、かつて北国の農民は日照時間の長い夏季繁忙期には不眠不休で働いたという話を思い出した。そうした過酷な労働に耐える因子がロシア人のDNAのどこかに刷り込まれているのかも知れない。