日ロ交流

発行: 特定非営利活動法人日ロ交流協会
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

「第39回麻布区民センターふれあい祭り」に参加

10月18日(日)、ロシア大使館付属学校の生徒たちによる「ロシアンカ」が今年も港区の「第39回麻布区民センターふれあいまつり」に参加しました。参加したのは「ロシアンカ」の生徒20名とピアノのオリガ・カローシナ先生で、カチューシャをはじめロシア民謡を中心とした歌と踊りのメドレーを披露しました。

今回は、6月の参加申し込みに当たり、ロシア側の担当者と途中から連絡が取れなくなってしまい、一旦、参加を断念したのですが、子どもたちに強い参加希望があるということを後から聞き、急遽、次席公使から参加の許可をいただき、申し込み締め切り後であったにもかかわらず、主催者にお願いして、特別に参加の機会をいただきました。このため、出番が通常のお昼から夕方に変更となり、2日間にわたるイベントの閉会式前の最後のプログラムとなり、はからずも、イベントの「大トリ」を務めさせていただくことになりました。主催者にご迷惑をおかけしたことをお詫びするとともに、特別なご配慮をいただき、心から感謝申し上げます。

また、昨年に引き続き、本番一週間前の10月11日（日）に子どもたち、オリガ先生、通訳の小川さんも参加して、リハーサルを行いました。その際、主催者側の舞台監督から出番直後の閉会式への参加を要請され、進行の説明を受けるとともに、日本の手締めである「三本締め」の練習を行いました。

会場は237名収容の小さいホールですが、本番当日は立ち見が出るほど多くの観客にお越しいただきました。まず、開演前に私が舞台挨拶をさせていただき、その中で、ロシア大使館附属学校のアルトゥホワ・リディヤさんからの「ロシアンカ」に関するメッセージを読み上げさせていただきました。こうしたことは今回が初めての試みだったのですが、開演前に観客の心をつかむうえで、たいへん有効であったと思います。

そして幕が開き、「ロシアンカ」の歌と踊りが始まりました。色とりどりの民族衣装を着た子どもたちの清らかな歌声と楽しい踊りは、たいへん好評で満員の観客席からたくさんの手拍子と拍手をいただき、最後に、日本の「ふるさと」と「カチューシャ」を歌って終わりました。

その後の閉会式では、「ロシアンカ」が舞台に残ったまま、副実行委員長を務める「ロシア民謡を楽しむ会」の田中さんからご挨拶をいただきました。この際、多くのロシア人が観客席にいらしたので、小川さんがロシア語に通訳しました。観客向けに日本語をロシア語に通訳するのは初めての試みだったと思います。次に、「ロシアンカ」にとってはアンコールになりますが、会場にいる全員で日本の「ふるさと」を歌いました。あらかじめ、「ふるさと」の歌詞をキリル文字にした歌詞カードを会場で配布しておいたので、ロシア人も一緒に歌うことができたと思います。これらにより、会場の一体感は非常に高まりました。そして最後に、「ロシアンカ」の子どもたちも参加して全員で「三本締め」を行い、「第39回麻布区民センターふれあいまつり」は閉会しました。帰り際、観客のみなさんから、「感動しました」「また来年も見たいです」といった、ありがたいお言葉をたくさん頂戴しました。

この「ふれあいまつり」は、フラダンスやシャンソン、日本舞踊など様々なジャンルの出し物があるイベントなのですが、二日目のラストは「日ロ交流」一色になってしまい、この「ふれあいまつり」を「日ロ交流」で乗っ取ってしまったかのような錯覚さえ感じられ、恐縮しながらも感動していました。日本人の舞台監督が閉会直後に舞台から観客と「ロシアンカ」に向けて「スパシィーバ」と叫んでいたのも、その雰囲気を象徴するものだと思います。（岡崎好典・副会長）

私達「ロシア民謡を楽しむ会」も17日(土)の初日に総勢19名で28回目の参加をしました。私たちは演技部門の参加団体の中でも2番目に古い団体ですが新規入会された5名の活躍が光りました。今年は「ヴォルガの舟歌」「赤いサラファン」「つる」「四部合唱・アムール河の波」の4曲を披露、観客の皆様から温かい拍手を頂きました。千葉会長、江本事務局長にも会場にお越し頂き、改めて日ロ交流協会のご支援に感謝申し上げます。来年ふれあい祭りは40周年を迎えます。会員一同新たな課題曲に向けて練習を重ねて参ります。ソプラノ、アルト、テノール、バスと全てのパートの新会員を募集中です。是非協会事務局まで連絡をお待ちしております。（田中徹）

お知らせ

●懇親講演会「日本とロシア～ピアノ交流の歴史」
日時：11月28日（土）14：00～16：00
講師：萩谷由喜子（音楽評論家）
会費：1500円 ＊懇親のお茶代含む
場所：田町「リーブラ」学習室

●講習会「誰も知らないロシア精進料理の素晴らしさ」
日時：11月29日（日）14：00～16：00
講師：ユーリア・ストノーギナ
会費：2000円 ＊試食あります。
場所：田町「リーブラ」学習室

●第28回国際ボランティア祭り「夢広場」
11月3日（祝）10：00～15：00 ぽっぽ町田野外広場

●講演「マスコミに報じられない世界の真実(2)」
日時：12月19日（土）13：30～15：30
講師：小手川大助（キャノングローバル戦略研究所）
会場：田町「リーブラ」学習室

●講演会
ロシア文学と私～留学, ドストエフスキー, そしてナボコフ～
日時：12月6日（日）14：00～16：00
講師：松本賢信（亜細亜大学教授）
会場：東京外語大 本郷サテライト

●布遊会（手作り品、マトリョーシカの展示販売）
11月9日～10日(火)11：00～19：00 池袋オレンジギャラリー
＊お問合せ、お申込みは交流協会事務局まで。
E-Mail: nichiro@nichiro.org FAX:03-5563-0752

● 広報部宛、ご投稿、ご意見をお待ちしております

余白の美しさ ～友禅教室を通して～

笠原 以津子

10月になり、友禅教室に新しい生徒さんが入ってきた。長い休み明けでもあるので、ベテランの方も交えて基本の描き方を説明し実演をした。新しい方々はすぐに理解をしてくれたようだ。描き始めたら基本に忠実でとても器用に描かれていた。

その新しい参加者の中に少し日本語が話せる方がいたので、ロシアの伝統工芸について聞いた。ホフロマ塗り、グジェリ焼き、インペリアル・ポーセリン等、教室の棚にもあったので千葉さんに確認した。どの工芸品も美しく、食卓が華やかになりそうだ。インペリアル・ポーセリンは、以前テレビのロシア語講座で買い物をする際の会話シーンの中で見て、なんて美しいのだろうと惹かれた事を思い出した。

日本では小学校4年生の社会科で伝統工芸を学ぶ。我区では多種の職人が区内の小学校に出張し、各学校の社会科の授業を行う。小学4年生を中心に、体育館で実演、体験を行い、伝統工芸を披露するのだが、この秋の行事は30年以上続いている。そんな話をしながら、ロシアではどうですか？と聞いたら、ロシアでは美術の授業の中で伝統工芸を勉強するそうだ。

「実演を見られるなんて、今の子どもたちは羨ましいです」と仰った。

そして、生徒さんは幼稚園で使っているという塗り絵を取りにいき、見せてくれた。

「これがロシアの伝統の模様かもしれません」と仰った。

とても可愛い模様がドレスや器などの中に線で描かれている。見本として塗られたものもあり、赤、黄色、茶色、緑中心のカラフルなものだった。紙いっぱいに模様がある。まさにグジェリ焼きのようだった。

欧州の豪華絢爛な美しさとは正反対の「余白の美しさ」が日本にはある。友禅においても、総柄の着物ですら必ず余白の部分がある。私が描いている無線友禅は、特に余白を美としているのかもしれない。

かつて坂本さんに「貴女の友禅はちょっと描き過ぎじゃない？」と言われたことがある。確かに、自分でもそう思う時がある。描く手間で金額が決まるような世界なので、サービス精神旺盛な私は、つい・・。抑えて描く事の方が難しいかもしれない。

海外で「MUJI」として知られる無印良品は、余白を生かすデザインで海外の人を魅了しているという。知人（欧米人）も、母国でMUJIを見て、日本に興味を持ち、日本でデザインの勉強をした。

その話を聞いて、友禅の場合、模様を描くことが友禅なので、無地のままでは作品にならないので、それはそれ、これはこれ、なのだがと思った。あ、勿論、私もMUJIは大好きである。それぞれの国に美しさがあり、また個人で美しいと思うものも違う。友禅も、自分が美しい、良いと思うものを描くのが、上達する秘訣だと思う。ロシアの皆さんの成長ぶりが楽しみである。

Запасти лето на зиму —осень в Росии
夏を冬のために蓄える—ロシアの秋

スニトコ・タチヤナ

ロシアの秋は、ただ自然を眺めて楽しむ季節ではなく、冬を迎える準備の季節でもある。秋の訪れ方も地域によって異なるが秋の保存食づくりは生活に欠かせない。畑では、じゃがいも、にんじん、ビーツ、キャベツなどを育て、森では、きのこやベリーを採る。気候に恵まれた地域では、りんご、プラム、ヴィーシュニャ、あんず、桃など、さまざまな果物が実る。保存できるものはできるだけ保存しておく。秋はただの「仕事」の季節ではなく「夏を冬のために蓄える」という特別な技術、あるいは芸術になっていった。

ある場所では、冬はほとんど白と黒だけの世界に見える。葉を落とした黒い木々、短い昼。白と黒の冬の日にふと瓶を開けると、まるで夏が戻ってきたように感じる。赤や黄色のパプリカを蜂蜜入りのマリネ液に漬けたもの。緑色のきゅうり。鮮やかな黄色やオレンジ、緑色のパティソン。小さな空飛ぶ円盤のような形をしていて、ガラス瓶の中で美しい。

ルビー色のハナミズキのヴァレーニエ。ヴィーシュニャのヴァレーニエ。そして、鮮やかなオレンジ色のアンズタケ。こうしたものは、単なる食べ物ではなく過ぎ去った夏の色、香り、そして味なのだ。パプリカをはちみつ入りのマリネ液に漬けると香りがよく、ほんのり甘い味になる。発酵させた塩漬けスイカは、本当に絶品！スイカを三角形に切り大きな3リットル瓶いっぱいに詰める。ハナミズキのヴァレーニエは甘酸っぱく少し渋みがあり、とても鮮やかな香りがする。その深い赤色は、冬に見るといっそう美しく感じられる。

ロシア南部の秋はたくさんの果物や野菜が実るので保存食も特に種類が多く色鮮やかだ。棚には、赤、黄色、緑、オレンジなど様々な色の瓶が並ぶ。ヴィーシュニャのヴァレーニエは家庭の温かさを感じさせる味で、チェーホフの『桜の園』を思い起こさせることもある。

ロシアの秋を語るなら、きのこ狩りは秋を代表する楽しみのひとつ。森、湿った土、落ち葉や苔の香り、手にした籠。葉や苔の下に隠れているきのこを注意深く探す。ロシア料理では белый гриб（白きのこ）は代表的な森のごちそうで、「きのこの王様」と呼ばれるほど特別だ。白きのこは乾燥させたり塩漬けにしたり、マリネにしたり冷凍したり。深い森を思わせる香りがある。特に瓶の中で美しく見えるのがアンズタケ(лисички 狐ちゃん)。鮮やかなオレンジ色は、まるで夏の日差しを保存するために生まれたかのようだ。冬にはマリネにしたアンズタケをじゃがいもや肉に添えたり、サラダに加えたりする。

秋という季節は人にとっていつも美しく、少し悲しい。自然も自分の人生も、思っている以上に早く変わっていくことを感じるから。日本では赤く染まったもみじの葉を眺めるが、ロシアでは森や公園で大きな黄色いカエデの葉を集める。

ロシアの秋の味は、家庭で漬けたばかりの保存食に使われるディル、にんにく、スグリ（ブラックカラント）の葉の香り、有名なアントノフカという品種のりんごを漬けた甘酸っぱい味、そして、森や湿地で採る酸味と渋みのあるサジー、コケモモ、クランベリー。シナモンを使ったりんごのパイも、ロシアの秋を思わせる味だ。

伝統的なロシアの秋はもうひとつ「間に合わせる」季節でもある。森できのこやベリーを採り、ダーチャで収穫する。近所の人から新しい、おいしいレシピを教えてもらう。そして保存食の瓶で棚をいっぱいにする。それは「夏そのものを保存する」方法だ。窓の外に雪が積もり葉を落とした黒い木々が立ち、ほとんど色のない世界になったとき、色鮮やかな野菜の瓶を開け食卓に並べる。すると、ふいに森の香りを感じる。ロシアの秋は、ただ夏に別れを告げる季節ではない。夏を冬のために蓄える季節なのです。

● 広報部宛、ご投稿、ご意見をお待ちしております

ウズベキスタン便り

マルギランシティーパークの建設

川端 良子

ウズベキスタン共和国東部フェルガナ地方のマルギラン郊外にマルギランシティパークが誕生しました。

フェルガナ盆地は、一般的なウズベキスタンツアー旅行では含まれていることが少ないですが、多くの歴史的観光地が存在します。その中の一つであるマルギランは古くからシルクロードの重要な交易地であり、10世紀にはすでにその高品質な絹織物がエジプトやギリシャ、バグダッドまで輸出されており、現在でもウズベクシルクの中心地です。特に伝統的な先染めの絹織物アトラス（100％シルク）やアドラス（経糸がシルクで横糸が綿）が有名で、シルクの原材料である繭生産も盛んなところです。空港のある1876年にロシア帝国が軍事・行政の中心地として新しく建設したフェルガナから15㎞ほどのところにあり、首都タシケントから急行列車でマルギランに直接行くことができます。



https://www.gazeta.uz/en/2026/04/28/complex/ より転載。「マルギランシティーパークの夜景

2026年4月28日にミルジョエフ大統領が現地を訪問し、オープニングセレモニーが開催されました。この公園には、「世界最大規模の噴水ショー」として最も有名ドバイ・ファウンテンをお手本にしたといわれる大規模な噴水ショーが実施されています。また、歴史を紹介する建物や図書館、シルクカーペットの展示場、ホテルやカフェなどがあります。私が訪問した5月には、多くのウズベキスタン人でにぎわっていました。

これまでは、絹工場やバザール、地元の伝統工芸職人たちのワークショップを見学できるマドレッセなどに加えて、夜に噴水を見学しながら楽しめる新名所マルギランシティーにもぜひ足を延ばしてください。また、マルギランの近くには、陶器の街で大崎さんという日本人の方が自費で建設し、その後ウズベキスタン人のガニシェル校長が守り続けている日本語学校「ノリコ学級」があるリシタンや、世界遺産のあるコーカンドもあります。

（日本ウズベキスタン協会理事長）

76歳のとき「戦争と平和」を読了したアーネスト・サトウ

大原 翔

この間、ロシア語ラジオ講座のテキストを近所の本屋さんで探したが他の外国語のテキストはあるのに、ロシア語のそれは見つからなかった。当世ロシア語を勉強する人数が激減しているだろうから、書店も取り寄せ数を減らしているのだろうとかってに解釈した。

先日のこと。電車に乗っていて隣に座っている学生がロシア語入門書を一生懸命読んでいるのに遭遇した。なにか、同好の士を偶然みつけたようで少しうれしい気持ちになる。案外ロシア語を学んでいる人はそんなに減少していないのかもしれない。都内にあるロシア語書籍専門の書店も営業を続けていると聞く。

ロシアと縁のなさそうな有名人などがロシア語を学んだということを知ると嬉しくもなり、驚きもする。

例えば，考古学者とされるハインリヒ・シュリーマン（1822－1890）である。シュリーマンとロシアとのかかわりはご存じの方も多いだろう。幼少期からの夢であったギリシア神話の舞台を実地で探究するため、トロイアやミケーネを発掘したとされる人物である。ロシア語は、24歳になるかならぬかのころ、「一冊の古い文法書と辞書とあるまずい訳本」だけを手に独学で勉強し、その後、モスクワで商社を設立しロシアビジネスで財をなしたことは有名である。（参考：「シュリーマン　トロイア発掘者の生涯」等）もともと数か国語のポリグロットでありロシア語を身につける時間はそれほどかからなかったようだ。

「毎日が日曜日」はじめ多くの経済小説を書いた城山三郎（1927-2007）も、亡き妻への想いを書いた原稿の断章にロシア文字を付けていた。若い頃、ロシア語を勉強されていたのであろうか。（参考：城山三郎「そうか、もう君はいないのか」）

アーネスト・サトウ（1843-1929）は、幕末より日本に滞在した英国の外交官で欧州における日本研究の礎を築いたことでも有名である。日本人の苗字「佐藤」を連想するが、偶然である。日本他、中国や他の国々でも外交官として活躍し、英国外務省を退任後の晩年は、英国にもどり、日本から取り寄せたヤマザクラ、カエデ、青森の林檎の木などに囲まれ過ごしていた。そのころの回想部分に以下の文章を偶然みつけた。

70歳を超えたころ、「本格的にロシア語を習い始め、3年後には「戦争と平和」の原書を散り寄せて読む。今日、トルストイの「戦争と平和」を読了、ずいぶん長い時間がかかった」（アーネスト・サトウの日記、1920年2月20日）（引用：辻原登「陥穽　陸奥宗光の青春」他）76歳の時に読了した計算になる。1917年のロシア革命の影響で関心を持ち、ロシア語を本格的に習い始め、トルストイの「戦争と平和」を読んだのかもしれない。

Век живи, век учись（勉強は一生のこと）というロシアのことわざが聞こえてくるようだ。

お願い

NPO 日ロ交流協会では、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**。江守元彦氏、千葉麻里氏にご協力いただきました。ありがとうございます。

振込先:郵便口座 00160-9-66486、加入者：日ロ交流協会
三菱東京 UFJ 銀行 六本木支店 普通 1077497
連絡先:日ロ交流協会事務局 E-Mail: nichiro@nichiro.org
Fax: 03-5563-0752

● 広報部宛、ご投稿、ご意見をお待ちしております

私のキルギス（5）―東千人

浜野 道博

「東干（ドンガン）」と呼ばれる人々がキルギスにいる。中国甘粛省にルーツがあるイスラム教徒で、自称は「回族」。19世紀後半清朝西部で起きた回族反乱の結果ロシア帝国の属領であったキルギスに逃れてきた漢族ムスリムの末裔である。現在キルギス北部のチュイ平原やイシククリ湖周辺でまとまった集落を成し主に農業やサービス業に携わっている。最近の統計では7万人を超え、キルギスの人口の約1%であるが、首都近郊のチュイ州だけを見れば6%ほどになる。街道を車で移動していると隅棟の先端が中国風に湾曲した建物が時折見える。

イシククリ湖東岸カラコルにあるイシククリ国立大学に立ち寄ったとき、ちょうど学内の国際フェスティバルの最中で東干コーナーもあった。民族衣装をまとった小柄な東干の女子学生たちが刺繍や民芸品などを展示していたが、その傍のテーブルにあった東干語の小学校教科書に目が釘付けになった。学生時代読んだ雑誌「言語」に「ドンガン」と呼ばれる奇遇の人々がキルギスにいるのだと教えられたことを思い出し感無量であった。

東干人は自分たちの言葉（漢語）を漢字やアラビア文字で書き表していたがソ連になるとローマ字（1932～1953）その後キリル文字（1953～）を使って表記し今日に至っている。カラコルで見た教科書はキリル文字で書かれた東干語教本であった。1冊所望しておけばよかったが後の祭りである。

東干人たちは今日まで150年余りの間異郷キルギス社会の一隅で信仰と言語を失わずに生きてこられた。おそらく同じムスリムという精神的紐帯がキルギス人との共生を支えたのだろう。

これとは対照的に少し時代が下るとキルギスにロシアの農民が入植者として多数押し寄せた。彼らは優良な放牧地をしばしば暴力的に奪い、キルギス人との間で衝突が頻発した。1916年にはロシア帝国崩壊の遠因とも言われる大規模な暴動が発生している。

ことの発端はロシア帝国が第一次大戦の戦線に中央アジアの男性を動員しようとしたことであった。ロシア帝国に住む中央アジアの諸民族は「異族人（Inorodtsy）」と呼ばれ低い地位におかれて過酷な徴税は課せられるものの兵役は免除されていた。しかし、ロシア帝国が不利な戦況を打開するため後方勤務につかせるという口実で中央アジアの男性を徴兵し始めたところ、7月になるとウズベキスタン、カザフスタン、キルギスで暴動が一斉に広がり、キルギスではかつて土地を奪ったロシア農民を殺戮する事件があちこちで起きた。そのため駆けつけたコサックはキルギス人を老若男女の別なく銃剣の餌食とした。逃げまどうキルギス人たちはベデル峠を越えて中国領に逃れた。その末裔は今日も中国の少数民族として言語と文化を保持しつつ生きながらえている。ソ連時代「大逃亡（Great Exodus）」と呼ばれるこの事件を語ることはタブーとされ、一体何万人のキルギス人が殺されたか諸説ありいまだに確定していない。

さまざまな民族との共生と敵対のうねりを越えてキルギスは20世紀になると多民族国家になっていた。

ロシアとコーヒー

キタヤマ 忍

ロシアから雪の便りが届きました。いよいよ冬到来。充実した家時間には温かな飲み物が欠かせません。ここ数年の世界の食トレンドでは「アジア」がキーワードとなっていますが、その流れはロシアでもしかり。いわゆる『映え』や抹茶・ほうじ茶といった『禅』的なナチュラル嗜好を取り入れるかどうかもカフェ経営のポイントの一つとなっているようです。また、かつては紅茶のイメージが強かったロシアも2000年代からはコーヒーを主としたカフェが瞬く間に広がり、今では日本とさほど変わらないメニューを楽しめます。

ロシアに残るコーヒーの歴史は1665年、イギリスの医師がモスクワ大公アレクセイに薬として勧めたのが最初です。1740年にはロシア初のコーヒーハウスがペテルブルグに開店します。エカチェリーナ2世やプーシキン、ドストエフスキーもコーヒー好きだったと伝えられています。ただ彼らは濃いコーヒーを好んだようですから、カフェインと苦味が彼らの偉業を支えていたのかもしれません。

宮廷時代から長らく高級品だったものの代替品の下支えもあり、コーヒーは政治や文化の変遷の一翼を担いながらロシアの日常に根付いてきました。ちなみに現在のスーパーでのコーヒー豆の販売価格ですが、250gで1700円ほどだとか。今では味わいも香りも多種多様なコーヒー。ロシアで流行し定番になったアレンジをロシアの簡単レシピで楽しんでみましょう。



パンプキンラテ

●パンプキンラテ

スターバックスがロシアを撤退してはや数年。日本のスタバでも人気のメニューは今もロシアのカフェや自宅で愛されています。

【材料】エスプレッソ又は濃いコーヒー30ml、温かい牛乳200ml、かぼちゃのピューレ 小さじ1、シナモンとナツメグをひとつまみ

【作り方】1. カップにかぼちゃのピューレとスパイスを入れ混ぜる。2. そこに温かい牛乳を加えよく混ぜる。3. 最後にエスプレッソを注ぐ。

＊アレンジ：お好みで生クリームをのせる。しょうがやクローブを加えるとより香り高いスパイスラテに。

●マサラコーヒー

マサラチャイと同じくインド発祥。好みで生クリームをのせる。

【材料】コーヒー粉小さじ4、牛乳250ml、水50ml、砂糖大さじ2、＊マサラミックス＝シナモン（粉）小さじ１、カルダモン、クローブ・ナツメグ各粉小さじ1/2、スターアニス星1個、黒コショウ粗挽き 小さじ1/2

【作り方】1. スパイスをよく混ぜる。2. 小さめの鍋に牛乳と水、マサラミックス大さじ1を加えて弱火で2～3分温める。沸騰させない。3. 2にコーヒー粉と砂糖を加え、時々かき混ぜながら弱火で2～3分。沸騰させない。4. 火を止め1～2分蒸らす。スパイスとコーヒー粉を濾してカップに注ぐ。

（ビデオグラファー）