



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。これは小さく切つて、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、さまざままで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んだけど」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」、などと呼ばれ、「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椴法華(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



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)

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「おーい 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)