



イワン・クパーラ in 高尾山

安部 花子

7月13日、高尾山・日影沢キャンプ場でのイワン・クパーラに参加した安部と申します。2年前に初めてこの地でイワン・クパーラを開催した際に参加者から大変好評だったこのロケーション、昨年は抽選に外れて使用許可が下りずに悔しい思いをしましたが、今年は念願叶って当選！しかも開催当日の3日前の豪雨による打ち水効果か、この週末は先週末までの酷暑が嘘だったような涼しい一日でした。日影沢という名前の通り、もともと木陰の多い涼しい土地ではありますが、雨に洗われた清らかな空気が、木々の間を爽やかに通り抜けていきます。

参加者25人のうち、2割弱は外国人。初参加の方も多くいらして、昨年とはまた異なる雰囲気イワン・クパーラを満喫できました。特に子どもたちの参加も目立ち、キャンプ場脇の小川でカニを見つけるのに夢中。今回もいつにも増してユルさ炸裂のイワンクパーラで、日影沢に到着するや否や急いで着替え小川で沐浴しながら瞑想する人、気持ち良い木陰に絨毯を敷いてお昼寝をする人やお祈りをする人…、各々が自由にのびのびと自然を満喫します。

さっそく毎年恒例、岩橋さんお手製の漬けダレにたっぷり漬けたお肉を刺したシャシリク（串焼き肉）バーベキューのスタート！今回はコンロを二分割して同時に異なる食材を調理したため、バランスを見ながら串を出し入れするのに一苦労。それでもみんなで協力しながら効率よく調理することができ、炭火が燃え尽きる前にすべての食材を調理し終えることができました。初めて会った見ず知らずの人たちが、美味しいものを食べるぞ！と

いう共通の目的に向かって突き進むのは実に楽しく、達成感もひとしお。主役のシャシリク以外にも、ビーツのペーストソースやナスをトマトで煮込んで作られたソース、サモワール（ロシアの湯沸かし器）から沸かしたお湯で作ったウズベク紅茶やトルココーヒー、グルジアやフランスの赤ワイン、トルコのザクロジュース、黒パンなど、普通のバーベキューではお目にかかれなようなアイテムがずらり。参加者の豊かな多様性がそのまま差し入れに反映されます。イワン・クパーラ恒例・岩橋さんお手製サウナにはもちろんヴェニチク（体をたたいて血行を良くする木の枝を束ねたもの）も完備。こちらも大好評でした。

シャシリク焼きはロシアではザ・男の仕事として知られ、上手に手際よく焼けるかどうか力量の間われる大仕事ですが、なんとその大仕事を務めていたのは、数年前にはまだ小さかったロシア人参加者の男の子でした。転んで頭をぶつけて泣いていたわんぱく盛りのあの少年が、こんなに立派なシャシリク奉行に成長して…！初参加者の比率が高く毎年雰囲気がガラッと変わるこのイワン・クパーラですが、こういった再会もまた嬉しい醍醐味だなあとしみじみ感じました。こんな気持ちになれるのも、誰にでも開かれた参加しやすいイベントとして、毎年変わらず開催されているからこそ。その素晴らしいイベントに自分も微力ながら協力させてもらっていることを、改めて嬉しく感じました。最後にみんなで輪になり、焚火に見立てて中央に置いたコンロの火を飛び越えてのフィナーレ。来年の開催も楽しみにしています。

.....