

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。

