JIC インフォメーション第 236 号 2025 年 10 月 10 日発行(12)

第1回「徳山あすかのロシア生活」

伝統文化を現代風に楽しむ旅

カルムイク共和国

9月下旬、ロシア南西部カルムイク共和国の首都エリスタに行ってきました。もともとモスクワに親しいカルムイク人の友人がいるため、カルムイクには何度も行っていたのですが、久しぶりの訪問となりました。昔はモスクワから2時間で行ける直行便が毎日飛んでいてとても便利でした。今では直行便も毎日ではなく、片道3時間半かかるようになってしまいました。アストラハン州北部にあるミサイル実験場の上空を飛ばないようにするための措置で、迂回ルートとしてカスピ海の上を通っているため、余計に時間がかかっているのです。

カルムイク人と言えば、16世紀末から17世紀にかけて西モンゴルから移動してきた騎馬民族。外見は日本人にもよく似ており、チベット仏教を信仰しています。カルムイクはよく、ヨーロッパの仏教国とも呼ばれています。この度は、第3回国際仏教フォーラムの取材で、首都のエリスタを訪れました。世界各国の僧侶が一堂に会する姿は壮観でした。この枠内では様々な文化プログラムが開かれ、年に一度の音楽祭もこのタイミングに合わせて行われました。民族楽器「ドンブラ」を1000人で演奏し「三宝」(ブッダ、ダルマ、サンガ)に供えます。会場となったのはフルルと呼ばれる、カルムイクで最も大きな寺院です。

比較的最近オープンしたテーマパーク「ツェレン」に行ってきました。ここではカルムイクの文化を体験したり、馬やラクダに乗ったりできます。テーマパーク内にはユルタ(ゲル)が立ち並んでおり、その中で講習会やレクリエーションが行われています。私たちにカルムイク文化を語ってくれたのはエフゲーニーさんという方で、トークが抜群に上手く、ただのガイドさんではなさそうだと思ったら、なんと地元の新聞社の編集長でした。ちなみにカルムイク人は、カルムイク語由来の名前の方もいますが、ロシアの伝統的な名前の方も多いです。

エフゲーニーさんは、カルムイクで使われている、羊の骨を使った知育おもちゃや、チェスのセット(カルムイク人は チェスが大好き)、知恵の輪などを見せて解き方を実演してくれました。どれもかなり難しいです。更に、緑色のカレー粉



フルルで行われた音楽祭

のような、何かを固めた分厚い板を見せてくれました。それ は実はお茶で、カルムイク伝統のお茶を作るのに欠かせない ものです。カルムイクのお茶は、緑茶をベースに、牛乳、バ ター、塩、スパイス、香草が入っています。それだけ聞くと



日本人の口には合わな さそうな気がしますが、 飲んでみると、すっか りハマってしまう人が 多いです。草原の長旅 に耐えるため、カルム イク料理はスタミナが つくものが多く、お茶 も例外ではありません。

カルムイクのお茶

エフゲーニーさんは、カルムイク書道のマスターでもあります。私の名前もカルムイク語で書いてもらいました。筆さばきも、完成した作品も、とても綺麗です。近年はロシア国内からの観光客が増えており、自分の名前を書いてほしがる人が多いため、書道教室は賑わっています。カルムイク語を日常的に話している人はかなり少なくなり、普通の公立学校ではカルムイク語を教えていないため、自発的にお寺などで学ぶ必要があります。



カルムイク書道

2025年10月10日発行(13) JIC インフォメーション第 236 号



カルムイク語で名前を書いてもらった

カルムイクのグルメ

カルムイクの美味しいものと言えば、肉。カルムイク人は 牛肉と羊肉をよく食べます。カルムイク人に言わせると、鶏 肉は肉ではなく、野菜のカテゴリーに入るのだそうです。今 回は羊肉の伝統料理、キュルをご紹介します。簡単に言うと、 羊の胃袋に塩を振った羊肉を詰め、それを土に埋めて時間を かけて火を通すだけの料理です。見た目は食欲をそそる感じ ではなく、全く SNS 映えしませんが、その美味しさ、柔ら かさは、他に比較しようがありません。羊の旨みがこれでも かと凝縮されており、部位によって、繊細だったり、肉のし っかりした風味を感じたりと、色々な味を楽しめます。

肉は市場に行けばとても新鮮なものが売っていますが、キ ュルを食べるとなると話は別です。キュルは、時間や人数、 お金、キュルを作ってくれる職人、肉を埋める土地、穴掘り の労力など、全ての条件が揃わないと食べられないのです。 羊の胃袋を手に入れるには一頭買いしなくてはならず、結婚 式や、よほど大事なお客が来る時でないと、キュルを作るこ とはありません。



伝統料理「キュル」

私がこの料理の存在を知ったのは、数年前。当時モスクワ 在住だった友人、藤田夕子さんのおかげでした。藤田さんは、 カルムイク旅行で数日だけ過ごすつもりが、とても気に入っ て3週間も滞在し、カルムイクの食文化を知り尽くしていた のです。彼女が事前にキュルの手配を頼んでいてくれたおか げで、この素晴らしい料理を味わうことができたのです。

キュルに関するエピソードはたくさんあり、草原で戦いに 行った兵士が夜にご飯を食べられるように、朝に準備してお くという話や、キュルを食べた後に水を飲んで消化を遅らせ ることで、次の日に丸一日食べなくても戦えるようにした、 という話があります。食とライフスタイルは、つくづく切り 離せないものだと感じます。

今回の出張で、人生で2回目のキュルを食べることができ、 感無量でした。やはりとても美味しかったのですが、今回は 仏教フォーラムでロシア国内外から VIP ゲストが来ていた 関係で、一気に羊8頭分のキュルを作ったとのこと。できて から少し時間が経ってしまっていたので、藤田さんが頼んで くれたキュルには、ほんの少し美味しさが叶わなかったよう に思います。

カルムイクのサムライ

カルムイクで眠る日本人がいます。96歳(本人と家族談。 公式記録は90歳)でお亡くなりになったナカガワ・ヨシテ ル(中川義輝)さんです。山形県出身、北海道育ちのナカガ ワさんは、戦後にサハリンで捕虜となりました。その後、日 本に戻ることなくソ連国籍を取得し、ウズベキスタンやダゲ スタンなど、仕事も住む場所も変えながら、西へ西へと移動 していました。そんなナカガワさんが、最後に見つけたのが カルムイクのユージヌイ村だったのです。



ナカガワさんがユージ ヌイ村に移住したのは 1972年。2000年代に入 って厚生労働省の調査が 入り、彼が日本人だと明 らかになってからは、「カ ルムイクのサムライ」と して一躍有名になり、何 度もテレビで紹介されま した。ナカガワさんはロ シア女性リュボーフィさ んと結婚していました。

リュボーフィさんは、もともとクラスノダール州から、最初 の夫と子ども達と一緒に、ユージヌイ村に移住。最初の夫が アルコール中毒で亡くなり、喪が明けた時、ナカガワさんが 声をかけてきて交際が始まったのだそうです。その後2人は、 31年間連れ添いました。ナカガワさんは日本に一度だけ帰国 したことがあり、親族に再会しました。その時に望めば日本 に戻って永住することもできたそうですが、リュボーフィさ んとユージヌイ村での生活を選び、そこで生涯を終えました。

ユージヌイ村は、首都エリスタから車で2時間ほど、道な

JIC インフォメーション第 236 号 2025 年 10 月 10 日発行(14)

き道を行ったところにあります。私は一度だけリュボーフィさんにお会いしたことがありますが、その時の彼女の憔悴ぶりが忘れられません。私は残念ながら生前のナカガワさんにお会いする機会はありませんでしたが、リュボーフィさんによると、ナカガワさんは魚釣りが趣味で、釣った魚は何でも食べ、お酒は一切飲まず、本当に良い人だったとのことです。2人は20歳近く離れている年の差婚でしたが、とても仲良しでした。

ナカガワさんのお墓に立っている記念碑は、在モスクワの 日本人有志でお金を出し合って建てたものです。最初はお墓 に木製の十字架を立てていましたが、風が吹くたびに倒れて おり、お金がなくてちゃんとしたお墓を建ててあげられない ことをリュボーフィさんは気に病んでいました。その話を聞 いて皆で寄付することにし、記念碑が無事に建立されたタイ ミングで、有志でお墓参りに行きました。リュボーフィさん は涙を流して喜んでくれ、私たち日本人一同ももらい泣きし ました。

カルムイクのこれから

今回の出張では、カルムイク・ジュエリーの店に立ち寄りました。こんなにおしゃれな店は、これまでに見たことがありませんでした。カルムイクの象徴である野生のチューリップをモチーフにした様々なアクセサリーが売られており、観光客相手に飛ぶように売れていました。よくみるとクッションもチューリップの形だったり、壁にかけられた絵も素敵です。オリジナルの絵葉書も売られており、少しでも稼ごうという気概を感じました。



カルムイク・ジュエリーの店

また、去年できたばかりのアパレルメーカーも訪問しました。従業員がまだ数十人しかいないところ、バングラデシュ人の30代男性が5人ほど働いていました。聞いてみると、子どもの頃からバングラデシュの縫製工場で働いている方達で、若くてももうベテラン。短期間カルムイクに滞在し、技術を教えているのだそうです。会議室では従業員の子どもたちが塗り絵をしており、アットホームな雰囲気です。

カルムイク文字をあしらった T シャツや、 騎馬民族の勇ま しい姿など、 民族的なモチーフが美しくデザインされていま した。この会社は自社のマーケットプレイスを立ち上げて、 通販で直売を始めたところです。このような、地元の良さを 活かして新しい商売に繋げる、地域ブランドを向上させると いう動きが広がっていることを嬉しく思います。

とは言え町中では、良い意味で田舎っぽさを感じます。モスクワでは全く見なくなったマルシルートカ(乗り合いワゴン)が走っており、いまだに現金払い(しかし携帯番号による銀行振込も可)。降りる場所を大声で運転手に言わないと停まってくれないなど、昔のルールが残っていて新鮮です。手を挙げてマルシルートカを停めないといけないのも、旅行者にはハードルが高いです。私もトライしてみたのですが、1台目が停まってくれなかったため、それを見ていた警官が警棒を差し出して、私のために次のマルシルートカを停めてくれました。



町中にはどこにでもマニ車があります。赤い円柱状で、側面にはマントラが刻まれています。これを時計回りに3回回すことで、功徳を積むことができます。見かけたらとりあえず回していると、なかなかお散歩が前に進みません。

エキゾチックな魅力がつまったカルムイクは、ロシアにいながらロシアでないような、どこか懐かしさを感じさせる不思議な場所です。仏教フォーラムをきっかけに6つのホテルが新設され、道路や信号機などのインフラの状況もかなり良くなりました。機会があればぜひカルムイクの旅を楽しんでもらいたいと思います。



(とくやま・あすか/モスクワ在住ジャーナリスト)