

## ウラジオストク滞在に関する報告について（10月分）

### 1. ロシア語学校について

---

ロシア語学校の授業は9月と同様、「文法」「会話」「聞き取り」「ビデオ」の4科目で構成されています。9月以降、中国人や韓国人が新しく長期留学のため入校しており、学校の全体的な人数は8月に比べるとかなり多くなりました。ただ、私のクラスは珍しく中国人がいないクラスとなっています。現在はアメリカ人1人、韓国人6人、日本人3人の計10人です。また、9月に引き続き個人授業を週4回実施しています。しかし、10月中旬に担当していた先生の勤務場所がルースキー島に変わってしまったため、担当の先生を変更することになりました。先生によって教え方も変わってきますが、重点的に学べるという点では共通しており、とても効果的に学んでいます。

また、10月下旬に入り、11月1日にロシア語学校が移転されることが告げられました。現在はアレウーツカヤ通り65番という市中心部の旧極東連邦大学キャンパス内にあるのですが、11月1日に市中心部から南方に少し離れたルースキー島の極東連邦大学キャンパスへと引っ越すことになりました。

### 2. ウラジオストク市内の状況について

---

#### ・気候

10月上旬は9月同様に過ごしやすい日が少し続きましたが、すぐに寒くなり始め、中旬には防寒着が必要なほどになりました。ただ、寒いと感じるようになってからもなかなか室内の暖房が入らず、寒くて衣類を重ね着しないと眠れない日が何日かありました。

中旬以降に暖房が着き、室内での不便はなくなりましたが、下旬に入り寒さが相当厳しくなっており、雪が降る日も近いのではないかと感じます。

### 3. ロシア料理について

---

日本ではロシア料理にはなかなか出会うことがありません。ただ、そんな中でもボルシチやビーフストロガノフなどは有名だと思います。今回はロシアで生活している中で出会ったロシア料理について紹介したいと思います。

ウラジオストク市内には多くのロシア料理のお店があります。市内の飲食店の種類は「食堂」、「カフェ」、「レストラン」の3つに大別することができます。「食堂」は3つの中では最も安く食べることができ、基本的にはお盆を持って自分で欲しいものを取ったり頼んだりしていきます。「カフェ」は席についてメニューを見て注

文しますが、日本のカフェというイメージではなく、かなりしっかりとした量を食べることができ、値段はそれなりにします。そして、「レストラン」は値段も高く、場所によってはドレスコードもあるなど、少し敷居が高いイメージがあります。



(写真①：食堂の様子)

ロシア料理は主に①前菜、②スープ、③メインのように分かれています。それぞれの特徴として、前菜はニシンの塩漬けやピクルスなどの保存食を用いたものが多い気がします。これは寒さが長く続くという気候のため保存食を用いた料理が発達したのではないかと考えられます。個人的にはニシンの塩漬けなどはロシアにきて初めて食べましたが、とても美味しいと思いました。

次にスープについてですが、ロシア料理で特に目を引くのはスープの種類の多さです。最も有名なもので言えばスビョークラ（ビーツ）という野菜を使った赤いスープ「ボルシチ」だと思います。その他にも魚を用いた「ウハー」やキャベツをふんだんに使った「シー」などもとても美味しいスープです。こういったスープが発達した背景としても、やはり寒さが長く続くという気候が関係してくるのではないかと考えられます。

最後にメイン料理についてです。ロシア料理のメインで有名なのはビーフストロガノフになるかと思いますが。これはストロガノフ家の家伝の一品であったことに由

来し、薄切りの牛肉と玉ねぎをスープで煮込んだものです。また、カツレツやロシア風バーベキューで好まれる「シャシリク」という串焼きにされた肉、ピラフの起源となったと言われる「プロフ」という米料理などもよく見られます。



(写真②) ビーツのスープ「ボルシチ」 (写真③) 魚のスープ「ウハー」



(写真④) トマトとベーコンのスープ「サリヤンカ」

夏限定の冷たいスープ「アクローシュカ」(写真⑤)



(写真⑥) ロシアの焼肉「シャシリク」

(写真⑦) ピラフの起源「プロフ」



(写真⑧) ロシア風クレープ「ブリヌイ」



ウクライナの水餃子「ヴァレニキ」(写真⑨)



(写真⑩) ロシアの代表的なパン「黒パン」



人気の前菜「ニシンの塩漬け」(写真⑪)

ロシア料理の特徴として、極寒の土地で生活していた人々の知恵が詰まった料理や、その領土の広大さから多様な地域を起源とする料理が目を引きます。実は日本ではロシア料理として認識されるボルシチもウクライナが発祥の地です。その他、先ほど書いた肉の串焼きシャシリクやプロフもコーカサス地方が発祥とされており、旧ソ連時代に広まったとされています。こういった背景もあり、ロシア料理を食べると様々な地域の伝統料理に触れることができます。また、ウラジオストクには日本、中国、韓国などの周辺諸国のレストランだけでなく、日本ではなかなか見る機会がない北朝鮮、ジョージア（旧国名「グルジア」）、ウクライナや遊牧民族系の料理店など様々な国や地域のレストランもあります。日本から近いウラジオストクで普段食べることができない様々な国の料理を味わうことも観光の目的の一つとして良いのではないのでしょうか。