

文化交流会

ロシアの家庭料理をつうじて交流



9月28日、今年度初の文化交流会ではロシアの家庭料理「ビーフストロガノフ」と「キャベツとリンゴのサラダ」をつくりました。帰国者21名、一般市民のみなさん6名が東区民センター実習室に集まり、交流しながらロシアの食文化を体験することができました。樺太帰国者以外の参加者にとっては、初めて味わう本場のビーフストロガノフとなりました。

日本ではビーフシチューやハヤシライスと同じようなものと考えられているかもしれませんが、ビーフストロガノフはサワークリームを使うことが特徴です。ロシアでよく食されているスメタナと呼ばれるサワークリームは日本にはないため、生クリームとヨーグルトを混ぜ合わせたもので代用しました。火を通すことで酸味は飛び、コクのある優しい味わいとなります。乳製品を食べる習慣のない中国帰国者のみなさんにとってもおいしく感じられる味に仕上がりました。

講師は、調理師として働いた経験を持つ樺太帰国者2世の菅原リュドミーラさん。参加者のみなさんが関心をもってくれること、料理をとおして交流できることがうれしい、と話してくれました。

稚内・地域生活支援推進事業

8月10日 道北を知る旅



美深町のトロッコ王国でトロッコの乗車体験、名寄市では北海道立サンピラーパークを見学しました。

10月4日 バーベキュー交流会（一時帰国団訪問）



NPO法人日本サハリン協会による一時帰国事業でサハリンより8名が日本に一時帰国、センター事業を委託している稚内日経経済交流協会を訪問しました。稚内に定着した帰国者のみなさんの親族ということもあり、双方の希望でバーベキュー交流会が行われました。

10月19日 日本の食文化を学ぶ料理教室



稚内市総合勤労者会館にて、北海道栄養士会宗谷支部の笹谷百合子さんを講師にお迎えし、家庭で手軽にできる日本料理を学びました。メニューは天ぷらそば、おにぎらず、さつまいも餅ぜんざい。にぎらず、海苔をたたんでつくる「おにぎらず」に、みなさん関心していました。

講師の笹谷先生は、今回の料理教室をとおして樺太帰国者のことを初めて知ったといいます。これまでに帰国者自身が講師となり、料理教室を開いたことを知ると、今度、栄養士会でもロシア料理を教えてほしいと話していました。

植松キクエさん 100 歳

残された人々のために尽力

一時帰国実現の立役者



榊太帰国者一世の植松キクエさんが9月17日に100歳の誕生日を迎えました。子や孫の家族のほか、親しい帰国者仲間など計20名もの人々がお祝いに駆け付けました。

1923(大正12)年、北海道に生まれたキクエさんは、一歳半のとき、家族とともに榊太に渡ります。敗戦後、建築の技術を持つ父親が留められ、なかなか引き揚げることはできませんでした。父親のため、キクエさんは民政局に何度も嘆願に行き、その結果、両親と幼い弟妹たち、続いて兄たちも引き揚げることとなりましたが、キクエさん自身は、夫と子どものため、引き揚げを断念せざるを得ませんでした。肉親に会うことのできる一時帰国は、キクエさんにとって悲願となりました。

1988年、残留日本人の聞き取り調査でサハリンを訪れていた日本サハリン同胞交流協会(NPO法人日本サハリン協会の前身)の小川峡一さんのもとに、キクエさんを含む榊太残留の女性たちが訪ねていきます。このことが原動力となり、1990年に

一時帰国が実現しました。キクエさんらの協力により、調査の結果400人余りの日本人が残留していることがわかったのです。

家族と他の残された日本人のために尽力したキクエさん本人が永住帰国したのは、2010年87歳のときでした。一度は「死に場所はサハリン」と心に決めていたキクエさんですが、やはり自分の祖国、自分のルーツである日本への思いを断ち切れなかったと言います。

常に家族を優先してきたキクエさんが、日本において親しい人々に囲まれ、いつまでも幸せであることを心から願います。

ビーフストロガノフのつくり方

文化交流会でつくったビーフストロガノフのレシピを紹介します！

材料（4～5人前）

牛肉 500g

玉ねぎ 1個

サワークリーム 100g（ヨーグルト
50g：生クリーム50g）

小麦粉 20g

トマトペースト 15g

水 1カップ

塩 少々

こしょう 少々

- ① 牛肉は線維と垂直に細長く切る。
玉ねぎは千切り。
- ② 肉に小麦粉をまぶして、油をひいた
フライパンで炒め、表面に焼き色を
つける。
- ③ 肉を一度取り出し、同じフライパン
で玉ねぎを炒める。
- ④ フライパンに肉を戻し、水、トマト
ペースト、サワークリームの順に加
えてとろ火で煮る。
- ⑤ 塩、こしょうで味を整える。
付け合わせはマッシュポテトやフライ
ドポテトのほか、ごはんやパスタを添え
てもおいしくいただけます。



「ビーフストロガノフ」という料理名は、16-19世紀にかけてロシアの有力な貴族であったストロガノフ家に由来します。料理が考案されたいきさつには諸説あり、ストロガノフ伯爵の領地で、誰もが自由に参加できる食事会が開かれた際に出された料理であるとか、夜中にお腹を空かせた伯爵があり合わせの材料でつくったものだとか言われています。

20世紀初め頃から料理の本に登場するようになり、少しずつ家庭にも浸透していきました。にんにくやマスタードを加えたり、牛肉以外の肉でつくられることもあります。つくり方が簡単なこと、食堂などでも定番メニューであるという点では、日本人にとってのカレーライスのようなものと言えるかもしれません。

11月・12月・1月の予定

11月27日	ふまねっと運動
12月18日	ふまねっと運動
12月24日～1月18日	日本語教室冬休み
1月29日	ふまねっと運動

編集後記

「文字は殺す」とは本当であると、記事を書いているとつくづく思います。文化交流会での料理完成に至るまでの経過、植松さんの永住帰国に至るまでの苦悩など、筆では表現しきれないこと、文字の裏に隠されてしまっていることがたくさんあります。けれども同時に文字は入口であり、新たな理解、認識へとつながるきっかけにもなりうるわけで、啓発とはそういうことなのか、と考える今日この頃です。