

ボルシチ (борщ)、 心の故郷

札幌市医師会
札幌清田病院

ごとう よしろう
後藤 義朗

ロシアの軍事侵攻からほぼ1年。ウクライナの東部や南部では戦闘が続き、春にロシア軍の総攻撃も懸念される。核兵器の危険も継続し、さらにヨーロッパ最大のザポリージャ原発がロシア軍に占拠されたままだ。

IAEA (国際原子力機関) の査察は受け入れたが、砲撃による停電で原子炉の緊急停止が何度かあった。現在も原発事故のリスクが高い。

これまで日本に避難したウクライナ人は2,118名(2022年12月現在)¹⁾となる。昨夏、生活自立と自国支援のため、移動キッチンカーでウクライナ料理を提供する人が出てきた。彦根市や東京丸の内まで販売されたのは「プリンチキ」。クレープ状の生地には鶏肉、鮭、チーズを包み込んだもので、一部はフルーツを包めばデザートともなるソウルフードの一つだ(朝日新聞、MBS毎日放送等)。

ウクライナの支援のため、その国の文化を知るためにウクライナ語を学び始めた²⁾。

教則本の食堂のシーンでは、スープのボルシチ、水餃子風のヴァレーニキが登場した³⁾。そこで、今回はボルシチに注目だ。

ボルシチはビーツ(赤カブ)を煮込んだ赤い色のスープで、炒めた肉や野菜の煮込み料理だ。その他、東欧や北アジアのスラブ民族が愛する酸味のあるスープも「ボルシチ」と言われ、ロシアやポーランドも自国ルーツ説を主張している。だが、ウクライナが本来のルーツと知った。

ホメンコ⁵⁾は「ロシア人の多くはウクライナの本場の味を楽しみに訪れる」と指摘し、ルーツはウクライナだと強調。在ウクライナ日本国大使館のコメント⁶⁾でも、野菜は細かく刻み、最後にニンニクを加え、ビーツを多めにするのが特徴と記す。モスクワ風のボルシチはソーセージを入れるという。

バリエーションも多く、それだけ大衆に親しまれている。だから、旧ソ連圏の人の会話に出てくる「ボルシチ」とは、「手元にあるものをすべてミックスしたもの」という意味だ⁴⁾。つまり、「人生いろいろ」のように、「ボルシチいろいろ」で、それぞれが故郷の味なのだ。

その昔、ボルシチを楽しめたロシア料理店が中央区にあった。ビーツの赤い色が記憶に鮮明だ。ウクライナ風ボルシチ店は見つからないので、レトルト食品を探した。ある海外輸入品の店で「ボルシチ」のパックを発見したが、肉も野菜もすべて溶け込んだポタージュ風だ。そこで、本格的なボルシチをネットで探した。「澁谷ロゴスキー」は、1951年創業の日本初のロシア料理の店⁷⁾。「いなか風」とのキャッ

チコピーに魅かれた。レトルトパックを温めると、じゃがいも、人参の塊がゴロリとし牛肉片も四個鎮座していた。トマト味がベースだが、風味が奥深い。

250gのパックで120kcalと低カロリーなのも嬉しい。その店の初代の料理長の言葉に、「いなか風」とは、「農家で出されるもの、野菜は大切りで栄養豊かで素朴な品」とある。つまり、田舎風はウクライナの味に近いのではなく、残念ながら具の形態だけなのだ⁸⁾。

では、真のウクライナ風ボルシチはどのようなのか。ラスパック社のボルシチは、写真ではウクライナ語で「борщ」と、大きく標記され、その下には「ウクライナの」との形容語もあるからこれしかない。後日届いた袋は軽かった。振るとガサガサと音がしている。トリセツには「60gの本製品を1,000mlのお湯に溶かせ」とある。確かに商品裏のラベルには日本語で「スープの素」と記載がある。さらに原産国はロシアとわかってがっかり。真のウクライナの味はお預けだ。

ウクライナでは、市民が兵士のために動いた。西部の町で小児科医師をリーダーとするボランティアチームが、「ドライ・ボルシチ」を作っている(朝日新聞R 4/8/12)。地元で採れたじゃがいも、人参等を1/10程度に乾燥させ、そこに香味野菜と調味料を加えたものだ。これを戦地で、お湯で戻し、缶詰の肉を入れて30分ほど煮込むとボルシチが完成する。食べた戦士から感謝のメッセージが数多く届いているという。これこそボルシチがつなぐ連帯なのだ。

厳寒の戦場では、ボルシチだけで暖を取れないかもしれないが、故郷の味は強い味方だ。一方でソウルフードを共通にするロシアにも、自分たちの「ボルシチ」を食べながら、兄弟国同士、まぜこぜのボルシチ調和ができないものか考えて欲しい。ボルシチは平和があってこそ味が輝くのだ。

参考

- 1) 都道府県別ウクライナ避難民在留者数
- 2) 後藤義朗：ウクライナ語を学んで国を守ろう 札幌医通信 No. 660 2022/8月
- 3) 第12課 レストランで。ニューエクスプレスプラス ウクライナ語《CD付》中澤英彦 著 白水社 2019
〈<https://www.hakusuisha.co.jp/book/b451091.html>〉
- 4) ロシアのボルシチとウクライナのボルシチの違いとは？ - ロシア・ビヨンド (rbth.com)
〈<https://jp.rbth.com/cuisine/84498-roshia-to-ukraine-borsh-chigai-nani>〉
- 5) オリガ・ホメンコ担当 第39章 ウクライナ料理へのいざない：『ウクライナを知るための65章』服部倫卓 原田義也 編集 明石書店 2018
- 6) 在ウクライナ日本国大使館：エピソード集(日本語)
〈https://www.ua.emb-japan.go.jp/jpn/info_ua/episode/6food.html〉
- 7) ログスキー オンラインショップ
https://www.russian-food.jp/smp/freepage_detail.php?cid=1081&fid=4
- 8) 『ロシア料理』長屋美代 著 1970 柴田書店