



ロシアの食文化講座



『ヨーロッパとアジアの狭間における食の意外な歴史をたどる』

主催：早稲田大学校友会調布稲門会語ろうアースカフェ 後援：東京外国語大学留学生支援の会



ロシアのホフロマ模様の食器
(17世紀から歴史を持つ)

皆さん、初めまして、ロシア生まれでロシア育ちのロシア人で、現在東京外国語大学大学院の修士2年目の、ボリスと申します。外国人として日本にいる私は、日本人の意識における外国に対するイメージが自分が持っているイメージと異なる点が多いということによく気づきます。特に、「寒くて広くて怖い」というイメージのある母国のロシアに関しては、色々なステレオタイプに驚くことが多いです。しかし、それは日本人がそうだからという訳ではありません。どの国にもステレオタイプが山ほどあります。

なので、その偏ったステレオタイプを見つけ出して直すためには、その国の人間の生の声をきく事が、一番手っ取り早くて大事だと思います。今回のロシアの食文化講座において日本とロシアの間の架け橋の役を務めることになって、本当に嬉しいです。「ロシアの食文化」とは何かを探るためには、9世紀から始まる古代ロシアの歴史を時代分けして、政治、地理、経済と文化の面を解説しながら、当時の食文化の基本情報及び特徴を解説するという形式を取りたいと思います。

1回目の講座では、東スラブ民族の時代から始め、ロシア帝国終焉となった1917年まであまりにも変化が多かったロシアの食文化について徹底的に説明致します。2回目の講座では、現代のロシアの食文化に多く残っているソ連時代の食文化の歩み、そして、崩壊後できた現在のロシア連邦の食文化の現状をもれなくお伝えいたします。また、第3回はロシア料理教室を開催する予定です。

講師としてお約束できるのは、皆様が本講座で長い歴史を持つロシアの食文化について「へ～？」と驚くほどに意外性のある事実をいっぱい知ること、好奇心が溢れ出て絶対眠くならないこと、そして、当たり前ではありますが、講座の質疑応答の時間に近づいたら、お腹が非常に空くことです。

講座中にクイズ形式も取り入れる予定があるので、楽しくお聴きください。例えば、次のような質問への回答を手に入れることが出来ます。ロシアのクレープが太陽を象徴しているとは？ヴォッカって元々ロシアの物ではない？サクランボ入り水餃子？などなどです。

皆様のご参加をお待ちしております。



19世紀における貴族の宴会の様子

<講座日程>

第1回	2018年5月13日(日)10:00-12:00	東スラブ民族の時代～ロシア帝国終焉(9世紀～20世紀初期)
第2回	6月3日(日)10:00-12:00	ソ連時代の食卓～ロシア連邦の現代の食卓
第3回	2018年6月予定	ロシア料理教室(講師の提供でレアなロシアの食べ物も予定)

*1 開場は開始30分前です。

*2 第3回ロシア料理教室は、日程が決まり次第、第1回第2回講座ご参加者にお知らせ致します。

場所：調布市文化会館たづくり 8階 映像シアター(定員100名 + 車椅子4台)

講師：クジメンコ・ボリス

費用：各回1,000円/人(学生無料)

<問合せ・申込み先>

山田和子 (Tel/Fax) 042-488-0741

(Email) kazuko.yamada@jcom.home.ne.jp

<講師プロフィール>

クジメンコ・ボリス/Kuzmenko Boris/Кузьменко Борис (27歳)

東京外国語大学大学院 総合国際学研究学科

世界言語社会専攻 国際社会コース 修士2年目

ロシアのノボシビルスク市出身

シベリア国際関係及び地域学大学学部卒

趣味は専門論文を読んだり、料理を作ったり、スピーチコンテストに参加したり、献血をやったり、ヴァイオリンを弾いたり、筋トレしたり、釣りやハイキングをしたり、植物を育てたり、仲間と活発に娯楽を楽しんだりすることです。



私の家族では、母より父のほうが料理をよく作ります。おそらく、そのイメージが強く、「自分も料理できなければ男として失格だ!」という確信になっているかもしれません。18歳までの間は、卵焼きより難しい料理は一切やらず、大学に入ってから一人暮らしのため、料理の世界を探り始めました。言い換えると、私の自炊歴は10年間弱となります。

レシピ通りに作るのも、直感で作るのも、両方を体験しており、日本で日本のマヨネーズの味に不満が大きすぎて、手作りマヨネーズでロシアのマヨネーズの味を再現できてから、日本人の方々にも伝えたく、初めてクックパッド(COOKPAD)に投稿するきっかけとなりました。クックパッドの私の「ボリス屋さん」キッチン理念としては、日本の材料で再現できるロシアで食べられている本来の味ができるレシピが主要となっております。

近年は日本に売ってないのに恋しくて食べたいロシアの漬け込み料理や様々なジャムなどを作ったり、日本も含めてあらゆる国の料理に挑戦しています。

よろしければ、私のクックパッドキッチン「ボリス屋さん」を見てみてください。

<https://cookpad.com/kitchen/12521410>

