

海外出張の思い出 (旧ソ連・ノボロシースク編 ④)

高島 敬明

我々第1陣のチームのノボロシースクでの生活がスタートし、毎日、日本からの到着荷物の所在確認マップ作成に取り掛かっていました。そしていよいよ15日後には、第2陣・30名の塗装、配管の作業員を迎えて本格的な作業が始まっていきます。

そんなある日、日本から派遣されて我々の食事を作ってくださる「(株)魚国^{うおくに}」のクックのSさんが私の所に相談に来ました。我々より1か月早くエンジニアリング会社の社員と一緒に来ているとのことと料理の苦勞について話し始めました。苦勞話に入る前に、ご存知の方もいらっしゃると思いますが(株)魚国という会社について簡単に紹介しようと思います。

(株)魚国は、大阪市に本社を置く給食関連企業で、北海道から九州まで全国に拠点を置く日本における給食事業のパイオニアです。学校給食、社員食堂、病院食堂、一般のレストランなど幅広い事業展開をしています。創業は1914年と100年を超える歴史を誇り、従業員は2万人に達しようかという大企業であります。こうした企業ですから海外で事業を推進している企業などの要請があれば、一定の期間社員を派遣することもしているようです。

さてSさんの話はまず「米」の問題からでした。米を含めて食材はすべてソ連から支給されることになっています。コーカサス産の米ですが、粒は小さくあまり美味しくはないのですが、匂いもないし食べられないことはないと思っていました。ところが時々非常に硬い石を、歯が欠けるかと思うほど噛むことがありました。支給されるコメの中に小さな石がたくさん入っているとのこととです。ソ連ではコメはお粥状のスープにして食するので多少の石は問題ないそうです。彼はこれまで我々のために、食堂の片隅で毎日お盆状のものを斜めにして石の選別をしていたのです。

15日後には人数も増えるし、本業も忙しくなるのでどうしたらいいか焦ったの相談でした。私は、我々が仕事が終わってから皆でお手伝いします、と即決

で答えました。私は率先垂範、娯楽室で毎夜2、3日分のコメの選別を始めました。何もやることのないメンバーも一生懸命にやりました。今思えば滑稽のようですが、主食だけに皆真剣でした。

次の相談は厨房設備についてでした。食堂に付随する厨房は清潔でしたが、何もないただっ広いところでした。ソ連は電気が豊富なのか厨房での火力は直火は全くなく電力だけです。1.5×2.0mぐらいの鉄板で料理するのですが、熱くなるだけで真っ赤になることはありません。生肉をバザールで買ってきて焼いてみたら乾燥しパサパサになってしまい、日本人にはとても食べられないそうです。「直火が必要なステーキのようなものは、料理できないので食卓には出せないのです」と思い詰めたようにお話をされました。

生肉は要請しても届けられるには一週間かかるそうです。副食は直径20センチ、長さ30センチぐらいのソーセージですが、これも品薄で手に入りにくいそうです。食事には、ソ連の食パンが籠に盛られていて自由にいくらでも食べられます。日本の食パンより生地が荒く、紅茶の残り汁で焼いたと皆で噂していたのですが、茶色で苦みと酸っぱさがあり、ほとんどの日本人の口には合わなかったみたいです。ある時から食卓に上がらなくなりました。ともかく食事にはクックさんも随分苦勞されたと聞きました。このよう



5月1日、メーデー参加時の写真。屋台などもなく、閑散としている。この後に花を持った市民が行進する。(1978.5)



Sさんが作ったメーデーのご馳走を班長と。(1978.5)

な事情から鍋物やスープものが中心でした。スープと言えば、この辺りのウクライナ地方の伝統料理に「ボルシチ」があります。ボルシチは世界三大スープに入れられることもあるようです。通常は中国の「フカヒレスープ」、フランスの「ブイヤベース」、タイの「トムヤムクン」を言うそうですが、いずれにしてもこの四ヶ国のスープは絶品とされているのです。魚国の料理は基本的には日本料理でしたので、私たちは休みの日に本場のボルシチを食べに街に繰り出しました。あるレストランに入ってボルシチを注文すると、直径7～8センチ、高さ10～12センチのお寿司屋さんにあるような大きめのコップに入って出てきました。中の具材は分かりませんでした。早速口をつけてみたところスープの熱いこと。口内の表面の皮がペロっと取れてしまいました。コップの表面は熱いラードに覆われていたのです。でも、とても美味しかったのを今でも覚えています。

アルコールについて触れますと、ビール以外はほぼ自由に入手できました。ウオッカも我々の食堂では瓶で買うことができますが、外部では量り売りで100g、200gと細かく分けられています。アルコールは、ブランデーが好まれ次にウオッカ、ウイスキー、ワインの順になります。シャンパンはこの地方産がヨーロッパ1になったと自慢していました。ビールはほとんど

見かけませんでした。当時ウクライナにペプシコーラの工場ができ、飲んでみたら非常に甘く、何でこんなに甘いのかと思いましたが、ウオッカを舌の上で丸めて一気に飲み、次に甘いコーラを飲むのがハイカラな飲み方とされていました。ちょっと変ですね！

Sコックさんには、食事だけでなく何かと本当にお世話になりました。ある日そのSさんに連れられて、日曜日、バザール(自由市場)に出かけました。現地の人達は日曜日には家族でそこに買い物に行くのが楽しみだそうです。バザールは別名「泥棒市場」と呼ばれるだけあってどこから仕入れたのか何でもありません。我々の日本から持参した工具が盗まれたことがありましたが、翌日にはそこで売っていました。ジャガイモ、ニンジン、トマト、イチゴ、少しの肉類、お花、中古の工具類、古い靴、などバラエティーに富んでいます。すり減った靴の片方だけというのもありました。一日中その前に座って売れるのを待つだけです。不思議なのは寒くなってもバラの花が売られていました。何かあればバラの花束を持ってお祝いに行かれるようです。清潔な晴れ着を着飾った人々が行き交います。服装の原色がまばゆいほどです。黒海周辺は白人と黄色人種の入り混じった地域で、びっくりするような美人にお目にかかることがあります。映画館もありましたが、さすがに中には入りませんでした。今と比べれば、当時の人々の楽しみは限られていたということですね。Sさんから食事以外でもう一つ相談がありました。それは、「シャワー用の温水を何トン使うのか？」ということでした。もうすぐ250人態勢になるのですが、風呂好きの日本人にとっては大きな問題です。一人一日20リッターとして250人で約5トンということで早速マネージャーに報告し、文章で海運省に申し入れをしました。

以上のような環境下で、皆不自由しながらも頑張ったわけです。



シャワー室です。床はヌルヌルと気持ち悪い。

以上のような環境下で、皆不自由しながらも頑張ったわけです。

以上のような環境下で、皆不自由しながらも頑張ったわけです。

(続く)