

ウズベキスタンと舞鶴のつながり

東京オリンピック・パラリンピックのホストタウンに

今から約70年前の第二次世界大戦後、ソ連（今のロシア）のシベリアや中央アジアに多くの人が連れて行かれました。ウズベキスタンには約25,000人の日本人が住まわされ、発電所や学校などを建てました。それらの多くは今も使用され、大地震でもこわれなかったため、勤勉な日本人は尊敬され続けているそうです。

ウズベキスタンでナヴォイ劇場を建設した日本人のほとんどが、舞鶴港に引き揚げてこられました。このように、戦後日本人が海外から帰国することを「引き揚げ」といい、舞鶴港には13年間にわたって多くの人が帰ってこられました。

舞鶴市は「海外引き揚げがつかないだご縁」を東京オリンピック・パラリンピックにつなげようとウズベキスタンの「ホストタウン」に登録しました。



紙幣に描かれている日本人が建設に関わったナヴォイ劇場

「舞鶴引き揚げの日」

昭和20年10月7日に最初の引揚船「雲仙丸」が舞鶴に入港しました。舞鶴市はたくさんの引き揚げ者を受け入れた歴史を伝え平和の尊さを発信するため、10月7日を「舞鶴引き揚げの日」に制定しました。（平成30年10月制定）

ウズベキスタンってどんな国？

ウズベキスタンは日本からおよそ6400km離れた中央アジアにあり、人口は約3000万人、1991年ソビエト連邦から独立した国です。面積は、日本の約1.2倍です。首都はタシケントです。



10月の給食ではプロフ、香草サラダ、ガロフスープを実施します。



ウズベキスタンから来られた 国際交流員の



「レ アルトゥルさん」にインタビューしました。

アルトゥルさんは、昨年8月に日本に来られ、1年が経過しました。改めてウズベキスタンと日本の食生活について尋ねてみました。

○ウズベキスタンのあいさつを教えてください。

「アサラクレム」・・・こんにちは（朝、昼、夜）

「ラフマト」・・・ありがとう



○昨年10月に学校給食の「プロフ」を食べられてどうでしたか？

おいしかったです。家庭で食べる「プロフ」の味に似ていました。ウズベキスタンでは、もっと油が多く、スパイスが効いているものが多いです。給食では牛肉が使われていましたが、羊の肉を使うこともよくあります。

○舞鶴市のいろいろな所でプロフの作り方を紹介してくださっていますが、反応はどうですか？

おいしいと好評です。皆さん熱心にメモをとったりして話を聞いてくださり嬉しいです。家でもぜひ作ってみて欲しいです。

○ウズベキスタンの料理のなかで、日本の料理と似たものはありますか？

「ラグマン」はうどんに似た料理です。茹でた麺に、肉、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、トマト、じゃがいも、香辛料などを煮込んだスープをかけて食べます。肉じゃがに似た「カザンカバブ」という料理もあります。

○ウズベキスタンと日本の食文化の違いはどんなところですか？

ウズベキスタンでは生の魚や肉を食べません。（ウズベキスタンの周りに海はありません。）お米は主食でなく、プロフのように味をつけて食べる料理に使います。普段の主食は「ノン」というパンです。

日本では、骨付きの牛肉を見かけませんが、ウズベキスタンでは骨も一緒に煮込んで骨から出る“うま味”を味わいます。



○日本の食べ物で好きなものはなんですか？

魚、さしみ、お寿司など海鮮料理です。生の魚もおいしく食べています。舞鶴の魚はおいしいので、みなさんもたくさん食べて欲しいです。

舞鶴の魚は
最高です！

プロフ 給食レシピ (4人分)

- ・ごはん 4杯分
- ・オリーブ油 12g
- ・牛肉(1cm角) 60g
- ・クミンシード 少々
- ・たまねぎ 40g
- ・塩 2.4g
- ・にんじん 80g

牛肉、玉ねぎ、にんじんをオリーブ油で炒めて塩とクミンシードで調味し、ごはん混ぜ合わせます。
(給食では、コンソメ風味のごはんをしています。)