

Kyrgyz

【キルギス】

写真・文＝松尾純(写真家)

天空の青野を駆ける

標高3,100メートルの丘陵地帯にある夏营地。
人々は季節によって住まいを変える

至る道が通行不能になるため、訪れることができるのは夏の間のみ。

湖までの公共交通手段は無い。町で車とキルギス人ドライバーを手配して向かった。幹線道路を外れ、未舗装の山道を50キロ。標高3346メートルの峠付近から緑が深くなる。その先にある湖周辺は青草茂る



国土のほとんどが山地であるキルギスで、特に山深いナリン州。標高が上がるほどに緑が増える



ボズ・ウイは木製の骨組みと、羊毛から作られたフェルトでできている。細かいパーツに分解して持ち運べる

豊かな牧草地だ。これを求めて周辺の町や村から住民たちが家畜を連れて移動してくる。そして、夏の間だけこの涼しい高地で移動式住居であるボズ・ウイを張って生活する。モンゴルのゲルに似ているが、屋根の傾斜がゲルより急で背が高いのが特徴だ。

夏は涼しく冬は暖かいボズ・ウイ。かつては年間を通して住んでいたが、現在では夏の間だけの住居となった



馬に乗り勇ましく草原を疾走する少年。人が馬を乗りこなす技術は中央アジアで生まれたという

馬の群れが地響きを立てながらすぐ側を走り去っていった。湖畔では馬の放牧が盛んだった。広く開けた牧草地、万年雪をいただく山々も見える。私の乗った車と並行して、まだ鐙に足も届かない幼い少年が馬にまたがり走っていた。窓からのぞく私と目が合うと、にこっと愛らしく

笑った。次の瞬間、前傾姿勢になり速度を上げ、あっという間に草原の彼方に消えてしまった。

キルギスのほぼ中央、天山山脈の山間に位置するソン・クルは、海拔3016メートルにあり、国内2番目の大きさを誇る湖だ。冬の気温はマイナス20度を下回り、積雪で湖に



どこまでも続く草原を駆ける馬の群れ。人々の生活に馬は密接に結び付いている



草原の暮らしは夏の間だけ。家畜を追って乳を搾り、静かにのびのび過ごす

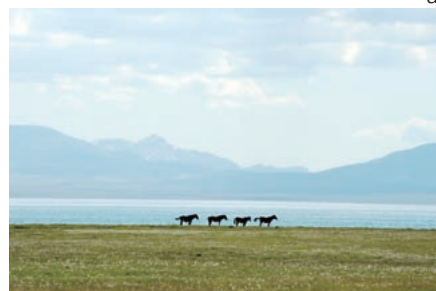
初めに現れたボズ・ウィを訪れた。ドライバーはまるで我が家に帰って来たかのように親しげに腰を下ろした。クムス（馬乳酒）が振舞われる。人々は毎朝、羊や牛や馬の乳を搾りさまざまな乳製品を作っているが、中でも雌馬の乳を発酵させて作るクムスは生活に欠かせない飲み物だ。栄養



a



b



c

- a. キルギス人の多くは顔立ちが日本人にとっても似ている。気性も温厚で控え目
- b. 牛乳から作られるカイマックというフレッシュクリーム。脂肪分が高く濃厚で、特に出来立てはとろとろで美味しい。パンにつけて食べるのが一般的
- c. ソン・クルは淡水湖。厳冬期には1メートル以上の厚い氷が張る

夕闇が迫り、刻々とその濃さを増していく。はぐれた牛を追う少年。子どもも家族の重要な働き手だ

地球ギャラリー vol.100



松尾 純 (まつお じゅん)

広島生まれ。19歳の頃から一眼レフを持って世界を旅する。50以上の国と地域での撮影経験を持ち、チベット文化圏を最も得意なフィールドとする。5,000メートルを超えるヒマラヤ山脈など、世界各地の辺境で暮らす人々を写し続ける。
公式サイト <http://junmatsuo.jp>

価値が高く治癒力を持つとされ、お年寄りから若者まで誰もが一日何杯も飲んでいた。質の良いクムスを作るには、馬が口にする草や水、気候など、自然環境も影響してくる。どっぷり茶碗でお代わりをしながら、物静かなドライバーが口を開いた。「キルギスのクムスは他と違う水が良いからおいしいんだ」どこか誇らしげだった。町のレストランではフォークをぎこちなく使い、食事を少ししか口にできなかった彼が、ここでは乳製品をわしづかみで平らげていたのだ。コンクリートに囲まれた町の定住

生活から離れ、太陽に当たり、草原に寝転ぶキルギス人たちは実に生き生きとしていた。ここが自分たちの居場所だと言わんばかりに。かつてここは騎馬遊牧民の支配する世界だった。彼らはその末裔である。遊牧から定住へと生活様式が変化していく中でも、優れた騎馬技術は育まれ、伝統や習慣を大切に守る意志が受け継がれていた。羊や牛を追う遊牧民たちの声が湖畔に響く。眩しく、静かに日が暮れていった。夏が終わり長い冬が近づいている。その夜、昼の暖かさがうそのように氷点下まで冷え込んだ。



キルギスの誇りといえば

英雄叙事詩「マナス」



千年も前から語り継がれているキルギスのヒーロー、マナス王の銅像。国立歴史博物館の前に建つ

遊牧文化を基礎とするキルギスでは無形の文化が豊かに発展した。特にキルギスを語る上で欠かせないのが英雄叙事詩「マナス」である。叙事詩マナスは、マナス王とその子孫8代目までの歴史を描いたキルギス民族の長大な物語だ。

遊牧民であるキルギス人たちは文字を持たなかったため、叙事詩マナスはマナスチュと呼ばれる語り手によって口承文学として伝えられてきた。マナスは世界最長の詩とされ、その長さは約20万行とも50万行を超えるともいわれている。2013年にはユネスコの世界無形文化遺産に登録された。

シルクロードの要衝に位置するこの地域は、さまざまな勢力に支配されてきた。その歴史の中で異民族からキルギスの人々を守るために戦ったマナスは、今でもキルギス人の英雄であり、民族統合のシンボルとなっている。首都ビシュケクにはその名を冠した空港や大学、映画館、通りなどがあり、市の中心にあるアラ・トー広場ではマナス像が人々を見守っている。

叙事詩マナスには和訳本がある。一読すれば、草原で繰り広げられる物語に心躍ることだろう。



キルギスの紙幣500ソム札にはサヤクバイ・カララエフという有名なマナスチュの肖像が描かれている。裏側はタラスという町にあるマナス廟

取材協力・写真提供：キルギス共和国政府観光局

地球ギャラリー

キルギスの文化を 知ろう!

キルギスとロシアの家庭料理をお手頃価格で提供している「インナカリнка」は、京浜東北線蕨駅^{わらび}から徒歩3分。店主のインナ・キムさんはキルギス出身だが、外見からよく日本人と間違われるという。インナさんは国際交流に積極的で、各地の学校で母国の話をしたり、地域のお祭りなどで料理を出したりしている。イベントで友人らと販売したピロシキが評判を呼び、2年前にこの店を開いた。

「中央アジア諸国の料理は共通しています。毎日食べるのはナン。米は週に

2回ほど。お茶は1日5回ぐらい、よく飲みますよ」

今回教えてくれた「マンティ」(写真手前)は蒸し餃子に似ている。あんの包み方は何通りもあり、バラの花のように見える形もある。

蒸し上がったマンティには、ヨーグルトあるいはトマトとタマネギのみじん切りに酢・塩・唐辛子を混ぜたソースを付けていただく。アツアツで肉汁滴るマンティを一口頬張ったら最後、食べる手が止まらない。

キルギスの家庭料理といえば

マンティ



【SHOP INFORMATION】

インナカリнка

〒333-0851
埼玉県川口市芝新町2-19
高井ビル101
Tel: 048-487-9519
営業時間: 17~21時
※月曜定休。イベント出店のため臨時休業あり。HPで確認を。
<http://innakalinka.com/>



【RECIPE】

●材料(約14個分)

【皮】薄力粉300g／卵1個／塩ひとつまみ／水適量

【あん】ラム肉と牛肉各100g／タマネギ中1個／ニンニク1かけ／塩、コショウ少々／好みで細かく切ったカボチャ、ジャガイモを加えてもよい

- 1 皮の材料を全てボールに入れて混ぜ、耳たぶほどの硬さになるまで水を加えてこねたら、乾燥しないようにふたをして寝かせておく。
- 2 ラム肉と牛肉を細かく切る(ひき肉でも可)。タマネギとニンニクはみじん切りにする。
- 3 あんの材料を全て混ぜる。
- 4 ①を棒状に伸ばし、包丁で約14分割する。
- 5 のし板に打ち粉をし、④を麺棒で直径10センチほどの円形に伸ばす(全ての生地を大きく伸ばし型抜きしても可)。
- 6 ⑤の皮に③のあんを包み、間隔を空けて蒸し器に並べ、強火で15分蒸したら出来上がり。蒸し器がない場合はフライパンに油を引き、水を加えて蒸し焼きにしてもよい。