

# やまのぶ通信

## 第参号

A.C.C.国際交流学園  
やまのぶ通信編集部

0544-24-8828 (☎)  
0544-24-9064 (fax)  
<http://www.accjapan.com/>  
[acc@acc-college.jp](mailto:acc@acc-college.jp)



A.C.C.国際交流学園

理事長 山下信明 執筆

大好評！連載

### 極東ロシア紀行(3)

東の間の休憩をとると、すぐに迎えの車がホテルに到着。まず、コムソリスク工業大学に向かう。古めかしいキャンパスが募集の成功を予感させる。大側が日本留学に興味があるという学生を数名集めておいてくれたので、早速、説明会を開催。学校案内を配布

した後、リユーバが操作するパソコンの画像に合わせて一通りの説明をしながら聴衆の反応を伺う。みな真剣なまなざしで聞き入っている。活発な質問もあり好感触。説明会終了後、校内を一巡し学生食堂内に案内される。気が付くと、そこには一人の初老の日本人男性がやつれた表情で座っているではないか。



コムソリスクの大学にて

千葉県出身で退職後、若い時からの夢であったロシア留学を果たし、現在五ヶ月が経過。六ヶ月の予定なので残りあと一ヶ月。単身で新潟からハバロフスク経由で現地に辿り着くまでの心細さ、食事が馴染まず何度もギブアップしそうになった苦労話を一気にまくしたてた。久しぶりに日本人と会えた安堵感のせいか背筋もまっすぐに伸び表情も一変。

帰国後の再会を約束し、昼食を終える。日本から持参したお茶を渡すと名残惜しそうに我々を見送ってくれた。

次の訪問先はコムソムリスク人文大学だ。ここも歴史を感じさせる大きな大学である。工業大学と全く同じ手順で説明会を終えると、帰り際、大学職員から民間の日本語教室を紹介され、急遽そちらに向かう。到着すると薄暗い三階建ての建物の一室でちょうど日本語の授業が行なわれており参観。大半は十代後半から二十代の若者だが小学生の子供連れの親子らしき受講生もいる。授業を中断し挨拶をすると驚いたことにこの小学生から流暢な日本語の質問が飛び出



ウラジオストックのロシア料理店

した。「日本で会いましょう。」という月並みの社交辞令を残し、コムソムリスクでの仕事は終了。時間は既に十八時三十分。

夕食をとりながら時間を潰し、二十二時三十六分発の列車に乗り込む。翌朝七時二十分にハバロフスク到着だ。リユーバは横になった途端、まるであの世に行ってしまったかのように身動きひとつしない。(裏面に続く)



一方、私は本を読みながらウイスキーを飲みはじめると、前夜の睡眠不足と疲れのせいか爆睡。目が覚めるとハバロフスク近郊。車窓に映る白樺の木々が何とも言えぬ清々しさを漂わせ心地よい。駅に着くと大きなトランクをひきずりながら近くのビジネスホテルにチェックイン。午前中は、国立外国語大学、国立人文大学、極東外国語学院の日本語学部責任者と日本文化センターで面談。午後は国立法経大学訪問、夜は日本センターで留学説明会。明日は文化センターの黒坂氏夫妻と郊外の自然探訪、午後はハバロフスク市内観光。「今日一日を頑張れば、明日は楽な一日が待っている。」リユーバと一日千



日本食レストランの前にて  
スタッフのリユーバ

秋の思いで精力的にスケジュールをこなす。  
：「何という一日だったのだろう」全く成果が上がらない。「お金のかかる長期留学は無理、夏休みの短期なら少しは可能性があるので見積りを出してくれないか。」中には「我々大学は日本語学校など相手にしない」と言わんばかりのそつけない態度。「もったいない。日本からの土産を渡さなければよかった。」へせこ・いゝ気持ちになつてくる。惨々な一日を振り返りながらウオツカをグビ！グビ！。

コマ送りがだいぶ遅れたが、次回は、ハバロフスクの郊外を辿る。乞うご期待！（つづく）

**やまのぶおすすめ**  
★  
**本格チャーシュー**  
簡単レシピ

**お酒のおともにもぴったり**

《材料》豚肩ロースブロック 五〇〇g 醤油 みりん 塩 ニンニク 生姜 鰹節（またはダシの素） 昆布

《作り方》

①鍋に昆布を敷き、豚ブロックがひたひたになる程度の水を入れ沸騰させる。



まずは順調にスタート！

②豚ブロックを入れ、三十〜三十五分茹で上げる。昆布はそのまま鍋の中に。

③ゆで汁を半分捨て、豚ブロックがひたひたになるまで醤油を入れ、塩大さじ五杯を加える。

④ニンニクの皮をむいたもの十個と生姜を二ミリぐらいの厚さに切り八枚程度、みりん大さじ三杯を入れ、さらに二十〜二十五分程度中火で煮つめる。



湯気で曇っていますが、いい匂い！

⑤串で刺し、火の通りを見て、豚ブロックを取り出しラップして冷蔵庫で冷ます。冷めたらチャーシューを好みの厚さに切っておく。

⑥鍋に二つかみの鰹節（サバ節可）を入れ沸騰したら火を止め、そのまま十五分程度置く。  
⑦目の細かなザルかガーゼで、醤油タレを濾す。ニンニク、生姜をタレに戻して完成。



できあがり。

♥日本語教師・

吉川直子が作ってみた♥

わくわくしながらレシピ通りに調理すると、家中何ともおいしそうな匂いやがて、ふわっとしたお肉に煮汁が程良くからむ、味も食感もプロ仕様のチャーシューが完成！。本当に美味。お試しあれ。

★ ★ ★ ★ ★  
次号では、このチャーシューを、さらにおいしくいただく**ラーメンとチャーハン**をご紹介します。