

モンゴル国手打ちそば指導及び食文化交流に参加して

6月20日から27日まで8日間の日程で、中谷理事長を団長とし、5支部の全麵協会員及び関係者総勢16名で手打ちそばの打ち方指導等を行ってきました。

モンゴル国との手打ちそばを通じた交流は、「モンゴル国で初めての日本伝統手打ちそば祭り」を開催するなど、以前から行われていましたが、ここ数年はコロナ禍のため途絶えて

いたところであり、今回の訪蒙の目的は今後の交流活動の在り方等を検討するための現地視察でもありました。

手打ちそばの指導については、ウランバートル市内においてモンゴル料理協会のメンバー等約50名に対して、3名によるデモンストレーションを見ていただき、その後、実技体験をして、打ったそばを温かいかけそばで食べていただきました。モンゴルの伝統的料理は、肉（主に羊肉）を煮る、蒸す、焼くものと乳製品だそうです。おそばの試食も大変好評でした。シンプルな味が好まれるのかもしれませんが。料理協会のメンバーには、800kmもの遠方から車を運転して来られた女性や日本の高校生のような若者、熱心にメモを取る方などがおられ、そば（日本食）への関心の高さを感じました。

また、中谷理事長にあっては、在モンゴル日本国大使館特命全権大使である井川原賢氏と面談し、モンゴル国の風習や最近の社会情勢、ジャパン フェスティバル イン モンゴル等の活動等について貴重なお話を聞くことができました。

交流と観光を兼ねて、ウランバートル市から西へ約400km(バスで6時間)にあるカラコルム市を訪れました。カラコルム市はかつてのモンゴル帝国の首都であり、広大な平原に多くの遺跡があり、古都の面影がある街です。この街に近年、大相撲元横綱朝青龍が開発した「アサランド ツーリスト キャンプ」というリゾートホテルに滞在しました。途中、バスからは、モンゴルブルーと言われる真っ青な空と果てしなく続くモンゴル平原、群れ、走る羊や牛、馬、ヤク等、期待通りの風景を見ることができました。

アサランドでは、レストランの客に対して、そば打ちを披露するとともに、そばを振舞ったところです。既に夏休み期間であるため、観光客や家族連れ等からとても喜ばれ、またそば打ちには人だかりができ、朝青龍関も顔を出してくれるなど、賑やかなイベントとなりました。

その他にも、モンゴル料理や遊牧民の暮らし、モンゴル民謡の仔馬が跳ね回るようなアップテンポのリズム、馬頭琴の音色、モンゴルホーミーの響き等々たくさんお伝えしたいことがあります。またの機会にはぜひご参加されることをお勧めします。

なお、余談ではありますが、モンゴル国にそば打ち交流で行く前に、在日モンゴル大使館バヤルサイハン特命全権大使に研修センターでそば打ち体験をしていただくとともに、外務省の担当官にも全麵協のモンゴルにおける活動について報告し、今後の支援等をお願いしたところでもあります。

※井川原大使の心に残ったお話

大使は、これまで中国等のアジア諸国の勤務が長かったが、モンゴル国はとても好きな国だそうです。その大使からモンゴルの遊牧文化についてお話しいただいたことですが、モンゴルの牧草は1000種類もあるそうです。遊牧民は、いつ、どこに生えている牧草を、どの家畜に食べさせれば、牧草が絶えず、毎年育つか分かっていたそうです。

