

中央アジアの稲作と米料理

水 谷 令 子

The Rice Cultivation and Dishes in Central Asia

Reiko MIZUTANI

The yield of rice in Kyrgyz Republic is the least in Central Asia. However the rice produced at Uzugen in Kyrgyzstan, Uzugenn-rice is estimated high among people in Central Asia.

If Uzugen-rice is not used to cook prov, a kind of rice dish, for guest, a host will be put to shame. The plov cooked with Uzugen-rice is essential for festivals and a wedding reception too.

In August 1997, I visited Uzugen and Fergana in Uzbekistan and looked at the rice cultivation there.

This report gives the following contents.

1. The state of rice cultivation in Central Asia.
2. The estimation of Uzugen-rice in Central Asia.
3. The complaint of rice farmers in Kyrgyzstan.
4. The kinds of main rice dishes in Central Asia.

1. はじめに

1994年にはじめてキルギス共和国を訪問したとき、共和国南部の古都ウズゲンでは水田で米を作っている、と聞いた。しかし、草原の国、天山山麓の国、遊牧民の国などといわれるキルギスに、アジアモンスーン地帯の作物、稲が栽培されている情景を想像することは困難であった。しかし、FAOの統計¹⁾(表1)によると、ほかの農作物に比べて生産量は少ないが、中央アジア全体の水稲の生産量は90万トンで主要農産物の1つにあげられている。このデータによると水稲の生産量の多いのはウズベキスタンとカザフスタンで、キルギスのそれはわずか2,000トン(ウズゲンでの聞き取り調査では3,000トン)で中央アジア5か国の中では最も少ない。しかし、後述のようにキルギス内においてはウズゲン米の評判は高く、ウズゲンが唯一の米作地域となっている。1997年夏のキルギス旅行の際ウズゲンを訪問することができたので、そこでの稲作の状況などについて報告する。

表1 中央アジアにおける農作物の生産量

単位：1,000t

共和国名	全穀物	小 麦	大 麦	水 稻	イモ類	油料作物*	綿 花	野 菜	果 樹
カザフスタン	10,583	7,029	2,587	238	1,950	81	50	1,065	177
ウズベキスタン	2,803	1,700	293	550	500	406	1,306	4,137	899
キルギスタン	782	450	220	2	431	7	12	344	132
タジキスタン	251	180	20	20	140	68	135	595	225
トルクメニスタン	1,249	800	210	90	11	141	403	496	249

出所：FAO-STAT & JIRCAS-STAT(1995) *油料作物は油換算量で表示した

2. 中央アジアの稲作の状況

1997年7～8月、フライトの都合でタシケント（ウズベク国の首都）から陸路でオシュ（南部のキルギス国第2の都市）に入り、そこから首都ビシュケクまで飛行機に乗ることになった。この機会を利用してオシュに2泊してウズゲンを訪ねることにしたのである（図1）。

7月31日タシケントから標高2,288mのカムチャク峠を越えてフェルガナ盆地に入り、15世紀に栄えたコーカンド（ウズベク国）を經由してフェルガナ盆地を走っていると、道路沿いに水田が広がっているのが見えた。紀元前に張けんもみたという水田がフェルガナ近郊に残っていることを、同行の1人が知っていて、現地ガイドに、稲（ロシア語では稲も米もリスという）を見かけたら車を止めてくれるよう頼んであった。稲は出穂前で、道路から少し離れたところでは、腰を曲げて田の草取りをしている。草丈70センチほどの稲は灌漑用水路から流れ込む水

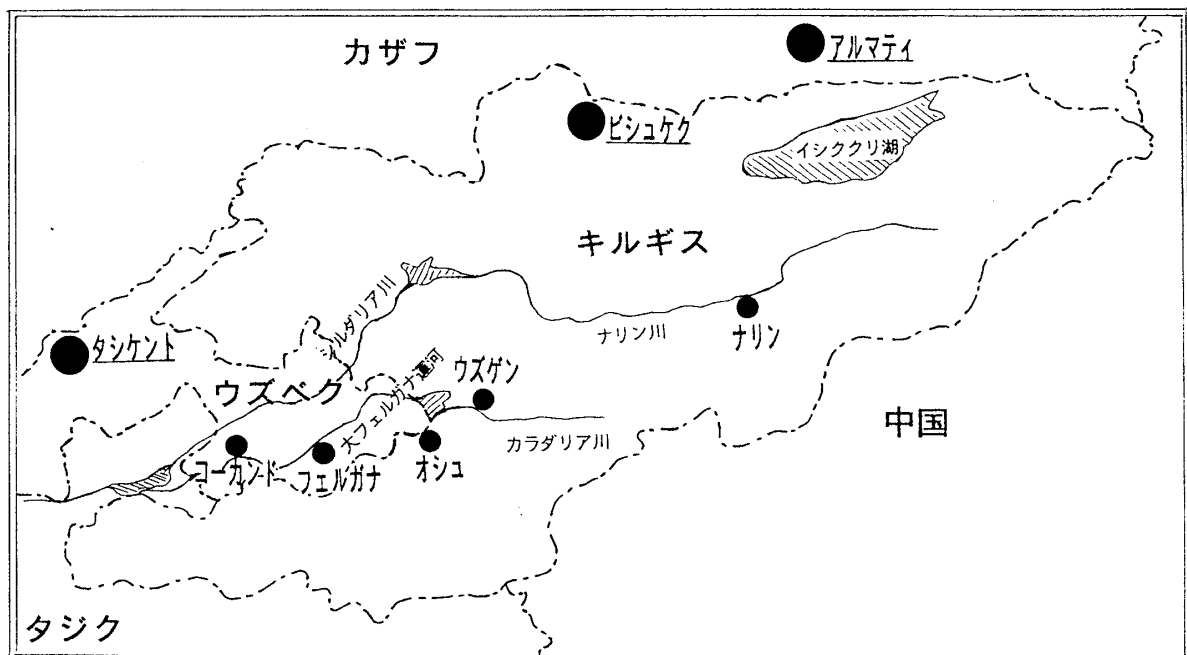


図 中央アジア略図

で4～5センチほど水に浸かっている。直播きで分けつは少ない。写真を撮っていると集落の人々が集まってきた。その一人に草取りの回数や稲の品種について質問した。草取りは何回も行うこと、稲の品種は知らず、ただ稲という回答した。おそらく稲作に関心のない村民だったのだろう。

ここから少し後戻りして、大フェルガナ運河の畔に行ってみた。運河は30mほどの幅があり、大河シルダリアから取り込んだ水がたっぷり流れていた。この運河の支流が灌漑用の水路に通じていた。気温35℃もの暑い日のこと、運河では腕白小僧たちがキャッキャッとはしゃぎながら水浴びをしていた。

道路としても利用されている堤防に沿った民家の塀の中には、家庭菜園ならぬ家庭水田が広がっていた。屋敷たんぼである。10アール程に区画された水田が2枚。その1枚のたんぼの稲はすでに出穂初期であった。長く黒いのげのある稲である。若い男に稲の品種を尋ねると「ツヤティシュ」であると明解な答えが返ってきた。日本の水田より高く幅の広い畔がしっかり築いてあり、雑草も混じっていない、丁寧に耕作されている様子がうかがえた。

8月1日朝からオシュ州役所が手配してくれたワゴン車でウズゲンに向かった。途中、カラダリヤ川の川原にひろがる水田を眺めながらウズゲン市役所に着いた。河岸段丘の高台にある市役所の前は野外博物館になっていて、古代遺跡のミナレット（イスラムの塔）やスルタン（王）の廟などを展示してある。この高台からカラダリヤ川の方角を見下ろすと少し離れて二つの村があり、川の氾濫原はずーっと水田であった。これらの村にはキルギス人とウズベク人が混在して住んでおり、全て稲作農家だという（写真1）。



写真1 カラダリア川の氾濫原に広がる水田（キルギス国ウズゲン）

午後4時過ぎにウズゲンの稲作農家を訪問した。ウズゲン市長もわれわれを歓迎して出迎えてくれた。アリシェルさんという、日本人そっくりの組合長の案内で水田、灌漑水路、倉庫、精米所などを見学した。稲作組合はそれまでのソフォーズを母体として、1994年、市場経済化の波によって私有の法人組合にしたものであった。米の単一生産農家360戸が構成員で、約100ヘクタールの水田を持っている。米の生産性は高く、すでに2年間で借入金はいは完済したとというのが自慢であった。ウズゲン全体の水田は約1000ヘクタール、平均収量はヘクタール当たり3トンである。この地域の稲作は通常直播き栽培であるが、田植え法を取り入れて2倍以上の収量を上げた実績を持っている。見学した水田の中にも1枚だけ田植えをしたものがり、この稲は直播き水田のものよりはるかに分けつがよかった。

ウズゲンで、水稻の栽培品種は、アルパシャリ、ザルチャ、ベズスティ、ツヤティシュ、キジル、ドラップの6種。そのうち「ツヤティシュ」という、のげが黒い品種が収量が多くてお

いしく、市場での評価が高いという。6品種の中には稲の茎が一度折れても元に戻るもの（ザルチャ）、早稲（ベズスティ）、晩稲（ドラップ）、のげが赤いもの（キジル）や黒いもの（ツヤティシュ）などが含まれる。播種は5月中旬から始まり、6月中旬まで続く。1997年には、優良品種のツヤティシュの田植えを6月10日に実施している。

稲の品種の専門家、岐阜大学農学部宮川修一教授は、ウズゲンの優良品種「ツヤティシュ」の粳を見たところでは、フィリピン、ジャワ、東北タイの在来種に似ているという。いわゆるジャヴァニカタイプで、大粒・有芒が特徴である。この種の稲は中近東、北アフリカ、ヨーロッパにも多く作られているそうだ。

米の貯蔵は粳米の状態で行い、常温の倉庫に布袋に入れて積み上げてあった。これを出荷計画に合わせて乾燥・精米したものを市場に出す。精米は胴搗法で、粳すりと搗精を同一の機械で行う。電動のたて杵6台が稼働していた。2時間搗いては篩別し、これを6回繰り返すという。精製米の色は薄桃色で、胚芽はほとんど取れている。

3. 中央アジアでのウズゲン米の評価

民族料理、プロフに「今日はウズゲン米でプロフを作りました。どうぞおなかいっぱい食べてください。」とか、「ウズゲン米が手に入りましたので今日のご馳走はプロフにしました。」といったことばが添えられることが多い。もともとプロフはイスラム地域での米料理で、それがピラフとかパエリアとして日本に伝えられている。

ウズゲン市は人口3,000人程度の小さな町なのでバザールの規模も小さい。道路に近い入口側は米の取引所になっている。30キロ入りの布袋の回りを民族帽を被った男たちが取り巻き大声をだしている。互の手を握りあって取引の合図をしている様子が観られた。ここでは小売りはしない。その奥はどこでも見られるバザールであり、米を売るコーナーは広く、活気づいていた。もちろん全てウズゲン米といわれる短粒種の赤米で、精米されたものが5段階に分けて取引されている。値段はキロ当たり10ソムから14ソムまで（1米ドル＝約17ソム）である。最上級米は粒子が大きく夾雑物のない米、最下位は破碎米が混じった米である。首都ビシュケクからきた案内役のキルギス人（男女、いずれも20歳代前半）は2人ともかなりの量の、最上級米を買った。ビシュケクではキロ当たり25ソム（普通の米はその半額）はするので自宅へのみやげにするという。今日の日本では農産物の価格差は、生産地と消費地でほとんどない。これも流通システムの相違からくる違いであろう（写真2）。

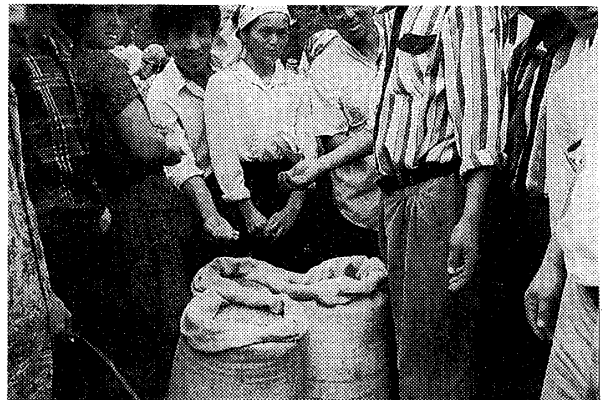


写真2 米の取引風景（ウズゲンのバザールで）

キルギスを含む周辺地域では結婚披露宴で振る舞うプロフ（規模によって100人から300人分）にウズゲン米が使われていないとたいへんな恥であるともいわれる。ウズゲンの農業法人の組合長にウズゲン米の特徴を尋ねると、香りがあること、胚芽が大きいこと（フェルガナ米は7％、ウズゲン米は11％）の2点を挙げた。ウズゲン米でプロフを作るときは、香りが抜けるので洗わないで使うともいった。日本では、糠気が残らないように米は充分淘洗して炊飯することはおいしいご飯作りの常識である。香りに対する嗜好の違いであろう。

ウズゲンの農家組合でご馳走になったプロフは、これまでで一番色（茶色）が濃く、玉葱や肉を充分炒めて丁寧に作ったものであった。われわれの到着が約束の時間よりかなり遅れたので、炊き上がってから時間がたってしまっていて味が落ちたと弁解したが、たいへん結構な味だった。

4. 稲作農家の悩み

ウズゲンの生産米は地元のバザールで安く買ったたかれている、もっと販売ルートを整備して農家の収入増をはかりたいという。卸売業が未発達なこの地域で流通システムの改善は困難であろう。また、ソ連邦崩壊による独立、急激な市場経済化、それに伴う混乱と困難の中で、稲作に限らず問題山積といったところであろう。

銘柄米産地をもつとはいえ、キルギスの米生産高は少なく、ウズベキスタンなどからの輸入によって需要を満たしている。近年、近隣のオシュ州でも稲作が始まったという。ウズゲンにおいても水田開発が望まれるが、灌漑水路や畔作りなどの土木工事を伴うため、畑作に比べて圃場作りの経費が大きい。訪問した稲作農家でも資金不足が耕地面積拡大の足枷になっているとの悩みが述べられた。日本への輸出の可能性についても質問されたが、減反政策中のこととて期待できる回答は出来ないであろう。ウズゲンでサンプルにいただいたツヤティシュの粳米には、赤米に混じって白い米もある。このような現状を見ると高級米とはいいながら、品種特性にばらつきが見られる。ちょっと注意すれば遺伝的に優勢の赤米形質の固定は簡単に出来るはずである。こんなところにも農業研究機関の活動の低さが推測された。

前述のようにプロフは、祭り、儀式、接客には不可欠の民族料理である。家庭でも週末などには、ダーチャというセカンドハウスで親戚や友人とプロフで楽しむ。さらにチャイハナの最大の楽しみは気の合った同性の友人たちとプロフを作って、それを食べながらおしゃべりすることである。数多い民族料理の中でも最も人気の高いプロフは可能ならばウズゲン米で、というのが大多数のキルギス人の願いであり、それを可能にするためにはもっとウズゲンで水田開発がなされる必要があるだろう。

5. 中央アジアの米料理

中央アジア3国で買い求めた料理書4冊^{2~5)}の中に掲載されている、米を使った料理を表2に示した。この中で米料理といえるのはプロフのみである。冷菜に使われている米は、家庭でソーセージを作る際に肉に混合して使用する。スープでは、肉や野菜とともに米粒を具として入れる。この料理をマスタバという。小麦粉料理ではサモサのフィリングに炒めた肉を使う場合につなぎとして加熱した米を加えるものである。肉料理に使われる米は付け合わせが主である。その他の料理の中の米使用はロシア語でカーシャ、現地語でグジャという粥である。日本の粥とは違い牛乳とともに煮ることが多い（牛乳粥）が、豆類と煮込んだ塩味のものもある。プロフは料理の分類からは主料理である。プロフ以外の料理では、米は副材料の1つとして使用される。

表2 中央アジアにおける米を使った料理

	冷 菜	ス ー プ	主 料 理				合 計
			プロフ	小麦粉料理	肉・魚卵料理	その他	
掲 載 料 理 数	78	59	26	89	88	34	374
米 を 使 っ た 料 理 数	2	7	26	7	5	12	59
料理に占める割合 (%)	2.6	11.9	100	7.9	5.7	35.3	15.8

料理書4冊（文献2～5参照）の集計

プロフの作り方を紹介しよう。基本材料は米、羊肉（牛肉でもよいがご馳走には羊肉を使う）、玉葱、人参、香辛料（胡椒、セドナ、キャラウエー、アニスなど）、食塩、油脂（通常は羊脂かひまわり油）である。結婚式のプロフには特別に馬肉や馬肉のソーセージ、マルメロ、サフランを使う。レーズンなど乾燥果物、豆類、にんにくなどが適宜加わると変化ができ、干しぶどうのプロフとかマルメロのプロフなどの名称で呼ばれる。

玉葱と人参は千切りにしてよく炒め、そこに肉を加えて充分加熱する。この状態になったものをジルバックという。ジルバックに塩と胡椒で調味した後に洗った米と水（米の1.3倍容）を加えて水分を吸収させ、蓋をして15分くらい蒸らす。プロフを作る道具はカザンという深い鍋である。もっとも、多くの家庭では鍋類に相当する調理道具はカザンのみ

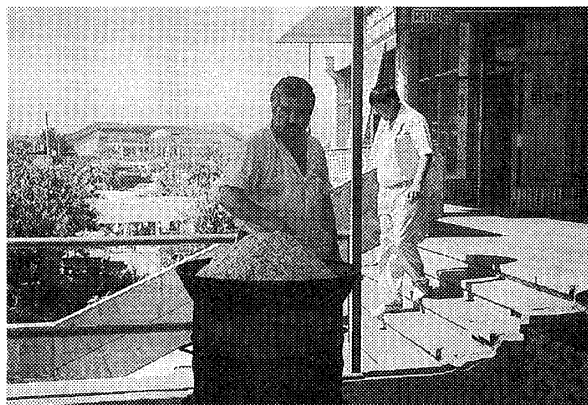


写真3 プロフとカザン（タシケントのバザールで）

で、これでほとんどの料理を作るのである（写真3）。プロフが出来上がると大皿に山高に盛り付けて、肉などは上の方に飾り付ける。プロフを食べるときは左手で米粒をまとめて口に運ぶのが伝統的な食べ方であるが、現在ではスプーンが添えられることが多い。プロフは炊きたてが好まれ、供食の時間を見計らって作るのが心のこもったもてなしの常道である。

本研究のためのキルギスへの渡航費・調査費の一部は、アサヒビール学術振興財団の助成金によった。記して感謝の意を表す。

参考文献

- 1) 岡三徳：中央アジア地域の農林水産業特性と研究開発の課題，農業技術，52(9)，30－35（1997）
- 2) T.KHUDAYSHUKUROV, A.MAKHMUDOV, R.UBAYDULLAEV：UZBEK NATIONAL DISHES, “Sark”, Uzbek, Tashkent (1995)
- 3) Ш.Г.САЛИХОВ：ЎЗБЕКСКОЙ КУХНИ, Uzbek, Tashkent (1991)
- 4) Х.А.ТЛЕМИСОВ：THE NATIONAL COOKING OF KAZAKHS, АЛМА－АТА “КАЙНАР”, Kazakh, Arma－Ata (1990)
- 5) С.Ш.ИБРАЗГИМОВОЙ：СОВРЕМЕННАЯ КИРГИЗСКАЯ КУХНЯ, Kyrgyz, Bishkek (1990)