

# 日本で会えない日本

私は、ソビエト連邦という今ではもう存在しない国に生まれて育ち、一九九六年から同志社大学でロシア語を教えています。最近、同志社大学の教員のための在外研究制度を利用し、まる一年、ロンドンとモスクワで、ソ連映画における日本の姿を研究する機会を得ました。三〇年代末のソ連映画では、日本は、ソ連の国境を侵し、手中に落ちたソ連人を苦しめる攻撃的で残酷なサムライの国として描かれていました。残酷な日本の将校役は、もちろんソ連人俳優が演じています。六〇年代の映画を見ると、敵国日本は友好的な日本に変わっていました。でも、日本の男の子を演じているのは、中央アジアのソ連人少年であり、出てくる村は、黒海に面したグルジアの小さな保養地に作られたセットです。簡単にいうと、私の研究テーマは、ソ連で作られた日本のイメージ、つまり日本という名の現実の国では見ることのできない日本なのです。けれども、私が映画を見たり、マイクロフィルム資料を読んだりした暗い古文書局の壁の外では、ロンドン、モスクワという大都市の生活が、常に流れていました。そして、どちらの街でも、やはりほんとうの日本

## イリーナ・メーリニコワ

(大学言語文化教育研究センター教授)

では会えない日本に、毎日のように会うことができたのです。このことについて、お話ししてみましょう。

ロンドン大学が私と娘に提供したアパートは、かつて、その一角にヴァージニア・ウルフも住んでいたという、ターヴィストク・スクウェアに面していました。これは、私が籍をおいたロンドン大学スラヴ研究院のすぐそばで、大英博物館からも近い所でした。私が大学に向かっていると、いつも決まって誰かが、大英博物館にはどう行ったらいいか、一番近い地下鉄の駅はどこかと聞いてきました。不確かな答えで私と同じような来訪者を迷わせないために、何よりもまず、自分自身にこのことをはっきりさせなくてはなりませんでした。その過程で、大英博物館の展覧会予定を見、博物館ではまったく切れ目なしに、日本についての何らかの展示をしているのに気がつきました。版画に見られる富士山崇拜とか、東海道五十三次、そして八月には、日本のおみやげ展まであったのです。私は、わざわざ行ってみました。そこには、旅行者や参拝者が観光名所や寺院の近くの店で買うような、ごちゃごちゃしたものがあがり、きれい

な革製品だけでなく、大衆的な製品が並んでいました。安手のプラスチック製品（奈良で売られているバラ色のおもちやの鹿のような）が、大英博物館のクラシックな階段や大理石の円柱の下ガラスの陳列棚におさまっているのは、とても奇妙なながめでした。でも他の多くのすばらしい展示品と異なり、それらは、生きた生活、生きた伝統を想わせました。そのうち私は、大英博物館の近くに、東洋関係、とりわけ日本関係の本を専門に扱う書店が少なからずあることに気づきました。また、サー・パシヴァル・デイヴィッドの中国陶磁器コレクションも、まさに私の住む建物の中にあつたのです。これは、東洋アフリカ研究学院が近く、スラヴ研究学院のすぐそばでもあることを思えば、不思議ではありません。

部屋の窓から見えるターヴィストク・スクウェアには、ヴァージニア・ウルフならぬマハトマ・ガンジーの銅像があるのを発見しましたが、そこにはいつも、花と果物と水入れが置かれていました。同じスクウェアの北の角には、広島犠牲者を祈念して、日本語で書かれたプレートがあります。これら全てを見た後では、私たちのアパートに、かつてパキスタン建国の父が住んでいたと、入り口の記念プレートに書かれていても、もう驚きませんでした。ロンドンには、

たちまち、ヨーロッパと同じくらいアジアをも内包したマルチ文化の都市としての顔を、私の前にあらわしました。こういう都市であれば、昔から家具屋街として知られているトッテナム・コート・ロードの家具寝具店で「ふとん」の看板を見ても驚きはしないでしょう。英国の伝統主義は、ロンドンでは、時代の風潮に対する敏感さと一体になっています。そして今は、私の見たところ、家具のデザイン、またインテリアデ



ロンドン大学の提供したアパートで。パキスタン建国の父 Ali Mohammed Abbas の記念プレートを背に記念撮影。

ザイン全体が、日本的なテーマを貪欲にとりいれています。のちに私は、日本的なモチーフが入った家具が、ロンドンだけでなくモスクワでも人気をよんでいるのに気がつきました。ロンドンでもモスクワでも、人々は、流行品の中の何がまぎれもなく日本的なものか、必ずしもわかつていないようです。でも日常文化が高度に発達した国としての日本のイメージは、意識の中にしつかりあります。面白いことに、ロンドンでもモスクワでも、同じブランドの店で鉢や茶わん、そば枕を売っているのですが、必ずしも日本製というわけではないのです。たとえば、スウェーデンの総合インテリア店「イケア」です。モスクワ郊外にあつて、ちょうどシエレメーチェヴァ国際空港への途中にあるこの会社のモスクワ店を、私は偶然見学できたのですが、それは、とても教訓的でした。ロシア人の好みは最近大きく変化して、全く汎ヨーロッパ的になっているのがわかりました。一方、ヨーロッパでは、日本がはやっているのです……。

この日本ばかりは、とりわけ日本料理にあらわれています。ロンドンでも、モスクワでも、日本は、おいしくて、健康的で、美しく盛り付けられた食べ物と思われています。ロンドン中心部のどのスーパーでも、一番目立つところに、サンドイッチやホットドッグだけでなく、寿司の入ったプラスチックの箱が、おなかをすかせた客のために用意されています。「すし」という言葉は今や、世界中の人びとに知られているようです（実をいうと、私の知り合いのロシア人は、「すしみ」だと信じていました。彼の頭の中では、「すし」と「さしみ」がごっちゃ

やになっていたのです）。

私がロンドンで最初に入ったレストランは、「ソク」という名のレストランでしたが、今でも、カタカナで書かれたあの看板を、日本語を知らない人は、何と読むんだろうと、興味をもっています。どう見ても「YN」に似ているのです。これは、チェーン店で、ロンドンにいくつこのレストランがあり、エジンバラでもひとつ見かけました。ウエストミンスターブリッジの向こう側、新しい千年紀に際して作られた巨大な観覧車の近くのレストランは、高いサービス水準をもつ、高度に技術の発達した国としての日本のイメージをつくり出しています。ここでは、客の一人ひとりに、すしが何からできているか、どうやってコンベアーからとればいいか、また円形カウンターの中で客に見られながら働いているがっちりした黒人のコックたちに、どうやって皿を注文したらいいか、労をおします教えています。客の背後では絶えずロボットワゴンが、冷たい飲み物を勧める音声を残しながらまわっています。正直言つて、味は全然日本的ではありませんでしたが、スタッフの快活な気分、理想的な清潔さ、新しい趣向で客を驚かせようという姿勢は、今の日本のレストラン文化の特徴の一端をたしかに伝えているように見えました。

もうひとつ、「ワガママ」という日本料理のチェーン店も、ロンドンで拡がりつつあるようでした。大英博物館のそばのレストランは、私の滞在中にできましたが、あとのふたつは、たとえば「ハロッズ」百貨店の近くという人通りの多い場所にもできていました。「ワガママ」の店内は、十人もしくは二十人

用の長テーブルが置かれた学生食堂の雰囲気、私に思いださせました。それはまた、あまり高級でない百貨店の「フードコート」にも似ていました。ウェイターは皆とても若くて、アルバイトの学生のようにみえ、そりのグレーのスポーツシャツを着て、列の間を注文を受けながら実にすばやく動き回ります。客が注文した料理が、使い捨ての紙のメニューに直接書き込ま

ロシア滞在中に訪れた「ヤキトリヤ」のメニュー。色刷りで日本のメニューとよく似ている。





**Уважаемые гости!**  
 Сеть кафе-баров  
 "Якитория" предоставляет  
 услугу доставки  
 заказов на дом,  
 в офисы и на дачу.  
 Сумма минимального  
 заказа 990 руб.  
 Время доставки  
 11.00 - 02.00  
 Оплата в рублях  
[www.yakitoria.ru](http://www.yakitoria.ru)

**НОВОЕ МЕНЮ**  
**234-2424**

**ИППИН-РЕРИ (ВАКУСКИ)**

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| Гидо (жареные пельмени с креветками)          | 250 р. |
| Гидо (жареные пельмени со свином)             | 250 р. |
| Сомени-дори (варен с соусом, тофу и капустой) | 180 р. |
| Мусаши-ори (жареный кальмар с овощами)        | 163 р. |
| Иди-мусаши (вареный кальмар с соусом)         | 154 р. |
| Агдаси-тофу (жареный соевый творог с овощами) | 100 р. |
| Госунчи (жареный картофель с соусом)          | 225 р. |
| Госунчи (жареный картофель с соусом)          | 200 р. |
| Каме-корюмо (жареный карп с рисом)            | 125 р. |
| Суп-буффумма (жареный суп)                    | 63 р.  |
| Идди-госунчи (жареный суп)                    | 100 р. |
| Калати-хи (жареный суп с овощами)             | 100 р. |

**САРАДА (САЛАТЫ)**

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| Васко сарода (салат из морских водорослей) | 188 р. |
| Ято-като (жареный кальмар с соусом)        | 99 р.  |
| Ято-като (жареный кальмар с соусом)        | 99 р.  |
| Иди-то-като (жареный кальмар с соусом)     | 88 р.  |
| Васко-сарода (салат из морских водорослей) | 100 р. |
| Сомени-дори (жареный кальмар с соусом)     | 100 р. |
| Идди-госунчи (жареный суп)                 | 88 р.  |
| Умико-суп (жареный суп)                    | 188 р. |
| Сомени-дори (жареный кальмар с соусом)     | 75 р.  |
| Васко сарода (салат из морских водорослей) | 228 р. |
| Каме-корюмо (жареный карп с рисом)         | 99 р.  |
| Калати-хи (жареный суп с овощами)          | 75 р.  |

**СИРУ-МОНО (СУПЫ)**

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Мисо-суп (суп из соевых бобов)    | 75 р.  |
| Суп-буффумма (жареный суп)        | 125 р. |
| Калати-хи (жареный суп с овощами) | 125 р. |

れると、決まった明確なシステムがあつて、それにしたがつて、ひとりの客のためにいろいろなウェイターがサービスします。これは、日本レストラン独自の、決まったやりかたとして、英国流のチップ制度をしりぞけるものです。もう同じことは言わないことにしますが、「ワガママ」の味は、日本の味にあまり似ていませんでした。でも私の娘や私と同じテーブルに着いた若いスペイン人のカップルや、赤毛の男の子をふたり連れたドイツ人の家族は、どうやら、とても満足したようでした。日本の食文化は、とてもきちんと組織された、時間の無駄のない、庶民的な特徴をあらわしていました。

もちろん、ロンドンには、食通のための、また違うレストランもあります。たとえば、ある友人は私に、ホルボーンのめだたない小さなレストランを薦めてくれました。ビジネスマンである彼女の夫が日本人のパートナーと仕事上で昼食をとりに行くところです。これは本当に、ロンドンのまん中にある小さな日本でした。でも「通りからの客」は、ここには来ません。

モスクワにもたくさん日本レストランがあります。それをロンドンと比べてみると、ロンドンと違い、モスクワが、日本レストランの庶民的なバリエーションとして選んだのは、日本の道路沿いにあるファミリーレストランのアイデアをそっくり借用することでした。家具も食器も、料理の写真つきの色刷りメニューもまるで日本そのままだ。違うのは中身です。経済的理由から高級なファーストクラスのレストランに行けないロシア人にとって、こうした日本の安いレストランのコピーは、ほんとうの贅沢であり、お祭りであり、めったにない楽しみなのです。

そこでは、二人分の夕食に給料の十分の一を払わなくてはなりません。私はモスクワのそういうレストランの二カ所にいったことがあります。ひとつは「ヤキトリヤ」という名で、この店のことをロシア人の友人も、モスクワで暮らしているイギリス人の友人たちもとてもほめていました。ロシア人の私としては、日本の「ヤキトリヤ」がロンドンよりも先にモスクワに定着したことは、まんざらでもありません。ロンドン、より正確にいうと郊外のグリニッジでは、私の知る限り、去年の秋に、この新しい料理になじんでもらおうと、やきとりをただで配る慈善フェスティバルさえ催されたのです。一方、ロシア人の方は、昔から「シャシリク」という、やはり肉を金串にさして炭火で焼いたグルジア料理を好んで食べてきたというわけです。

レストラン「ヤキトリヤ」でも、また地下鉄「十月革命」駅のそばのもうひとつの日本料理店でも、エキゾチズムを感じさせる見た目の雰囲気、大きな意味があります。たとえば、入り口のそばでは、ガードマンと案内役を兼ねた体格のよい若者が袴をはき、頭に「サムライ」のまげをつけて、客を迎えます。店内には、カップルがたくさんいましたが、実際のところ、子どもとひとり者の姿は見られませんでした。ロシア人の客にとって、そういうレストランでしばらくの間、自分がサムライやゲイシャになったような気分を味わうのが楽しいのかもしれません。なにしろ、日本の武術についてとか、リーザ・デルピの回想や中村喜春の『江戸っ子芸者一代記』といった芸者についての本が、英語、ドイツ語からロシア語に訳され、本屋のよく目立つ場所に置かれているのですから。

ここでちょっと、ロシアでは、ペレストロイカ以降今日まで、書籍出版が百花繚乱の様を呈していることを言っておくべきかもしれません。出版事業が民営化され、市場の原理に従うようになってから、とくに急成長したのは、社会主義時代にはごくわずかししか出版されなかった大衆読み物（探偵小説、女性向け恋愛小説、有名人の伝記、精神や肉体の鍛練に関する本）の種類と部数です。これにともない、日本関係の出版物の領域も変わりました。もちろん、学術的な本や古典の翻訳は、ひきつづき出版されています。一般の読者は今、日本についての知識を、大衆読物の翻訳で得ているようにみえます。モスクワとロンドンと東京のベストセラー売り台には、同じ本が並んでいる場合もあります。

ふたたびロンドンに戻ることしましょう。滞在中、日本文化を思い出させてくれたのは、何百という行事の予告ビラでした。陶器や書道、デザインの展覧会、日本ファッションのショー、またシェイクスピア劇場「グロープ座」での野村萬斎狂言の客演もあり、シェイクスピアの『まぢがいの喜劇』を狂言のジャンルとして解釈していました。

ロンドンの文化状況において日本の役割がこれだけ目立っているのは、ひとつには年間を通してのフェスティバル「ジャパン2001」のせいだとは、すぐには気づきませんでした。実はフェスティバルの企画は、ロンドンだけでなく、英国のいたるところで行われていたのです。日本関係のコンサートとか展覧会の広告を、ブライトンでも、オックスフォードでも、パースでも、またスコットランドやウェールズでも見かけました。

何か特別なことが行われているらしいと、私が気づくきっかけとなったのは、悲しいできごとでした。上階の人が、復活祭のためにアメリカに帰ることになり、私と娘に、水やりが必要な植物を預けていったのです。その中心は、その家の子どもが学校からの課題で育てているひよろつとしたいんげんの芽でした。この植物が全部、私と娘の手許でだめになってしまったのです。水はちゃんとやっていたのに。帰ってきた隣人がドアのベルを鳴らし、彼らの「養い子」に何があったかを見せなければならぬ瞬間が訪れた時、私はちょうどポットのスイッチを入れたところでした。私のお詫びはあまりに一生懸命で、長々と続いたので、その間に水が蒸発し、ポットがこわれてしまったのです。こうなったからには、どこかでそっくりのポットを買わなくてはなりません。大学の住宅課でまた謝るはめになるのは、もうたくさんでしたから。私はロンドンにもう数年間住んでいるロシア人の友人に、電話でアドバイスを求めました。すると彼女は、オックスフォード・ストリートにいろいろある大きな百貨店に行けば、どこかで欲しいタイプのポットを見つけれられるはずだと、教えてくれました。

そんなわけで私はロンドン到着後一カ月にして、イギリスのショッピング文化の中心に立つことになったのです。オックスフォード・ストリートで行き会う百貨店に順に入っていったのですが、そのひとつで私は、自分の頭がおかしくなっているんじゃないかと思いました。ポットを買わなければならないことも、忘れてしまいました。ロンドンのまん中だというのに、エスカレーターのそばで私に挨拶した娘さんは、着物姿だったの

です。買物客の頭上の通路にかかっているテレビからは、日本のポップスや、日本のコマーシャルが流れています。どの階に行っても、「ポッキー」のような日本のお菓子や、緑茶のボトルや缶の自動販売機があります。階段の広い踊り場では、行事の宣伝のための舞台が設置され、そこで日本の「太鼓」の歌手たちが、力一杯たたいっています。ロンドンの一番大きな百貨店「セルフリッジス」で、一体何が起こったというのでしょうか。実は、これもフェスティバル「ジャパン2001」の一環で、五月の一カ月間、この百貨店を「東京的生活」のモデルにします。同じ五月にハイド・パークでは、大がかりなフェスティバル「マツリ」が行われ、そこにはイギリス王室と日本の皇室の代表さえ参加しました。

私は、人ごみがさぞかしすごいだろうと予想し、この祭典に行く決心がつかないでいました。でも、娘の知人で、一緒に英語のクラスで勉強している東欧や韓国、中国、スペインから来た若者たちは、このような気晴らしをとても喜び、それは明らかに彼らの日本に対する興味をよびさました。でも、ほんとうは、日本はこれまでも彼らの隣にいたのです。私の娘のナスチャが通っていたペイカーストリート英語学校は、実は日本人の母娘が経営しています。それにもろろん、生徒の中にもたくさん日本人がいました。でも、娘がいうには、ハイド・パークの祭典がはじまるまで、日本人の生徒とよその国から来た生徒たちは、休み時間にほとんど話をしなかったというのです。みんな英語がよく話せないというだけでなく、共通の話題がな

かったのです。私は、英国での日本フェスティバルは、二国間にとどまらず、もっと広い範囲に影響を及ぼしたと思います。

それを証明するために、もうひとつ、ロンドンで出会った日本文化の顔についてお話ししましょう。ロンドンの公園に日本コーナーがあるのは珍しくなく、そこには鯉が泳ぐ池も、橋も、石と砂からなる枯山水もあります。ロンドン大学のごく近くに大きな緑地をなしているリージェント・パークにも、そういう日本コーナーがあります。日本の歌舞伎を専門にしているロンドン大学東洋アフリカ研究学院の教授のひとり（彼は最近歌舞伎の大部の翻訳を出しました）が、親切にも私に、リージェント・パークの日本庭園で能が上演されると教えてくれました。ちようど開演のころ行ってみると、舞台の役目もはたしている池の橋の前に並べられたイス席は、もう全部ふさがっていました。私は他の観客と一緒に、池のまわりの芝生に直接座りました。観客は実にさまざまで、東洋アフリカ研究学院の専門家もいるし、ロンドンの日本人会の代表もいるし、民族衣装を着たイスラム教徒の家族（すぐ近くに回教寺院があるので、公園を散歩する人の中に彼らの姿はいつもたくさん見られます）もいました。演目は「羽衣」でした。日本の衣装を着た囃子方がおなじみの旋律を奏で始め、謡が始まるとそれは、英語でした。天女は背の高い、金髪の、西欧的な顔つきの娘さんでした。プログラムから、劇団には日本人も韓国人もいて、天女はブルガリア出身の女性であるのがわかりました。その上演が、日本で見える能と同じくらい気に入ったとは言えません。でも、リージェント・パークでの上演には全く別の意味がありました。私の

見るところ、それは、観客よりも役者の方に大きな喜びを与えており、そのことが実に感動的だったのです。

モスクワで私は、一九六一年にソ連ではじめて日本を友好国として描いた映画の監督、ボリス・ブネエフにインタビューをしました。彼とともに、この映画制作に加わったのは、一九三九年から亡くなるまでソ連で暮らした有名な日本の女優岡田嘉子でした。ボリス・ブネエフはもう年配の男性ですが、私に、六〇年代に日本についての映画を撮ることがどんなに大変だったかを話してくれました。多くの日本人が手伝いを申し出、たとえば大阪のある大衆劇団は、無料出演するつもりで、衣装を運ぶ準備さえしていましたが、二国間の難しい関係のため、両国の役人はロシア人と日本人の接触を用心深く制限せざるをえませんでした。映画が作られていたスタジオでいつも話題になっていたのは、日本人がロシア人の主人公たちよりもよく見えてはならず、その反対が望ましいということでした。昼や障子といったモスクワで手に入らない小道具をそろえるには、資金が足りません。しかし、それでも映画は撮影され、たとえば当時八歳だった私にとって、この素朴でとても「ソビエト的な」映画は、はじめての日本との出会いとなったのです。たとえばそれが日本らしくない日本であったとしても。

今日の世界において、人々が互いを知ることを妨げているのは、多くの場合、視野や知識の狭さです。もしも、人がそれを広げることができるのなら、たとえ能が英語で演じられても、またすしの味があまり日本的でなくても、それはそれでよいことだといえるでしょう。

（渡辺聡子・訳）