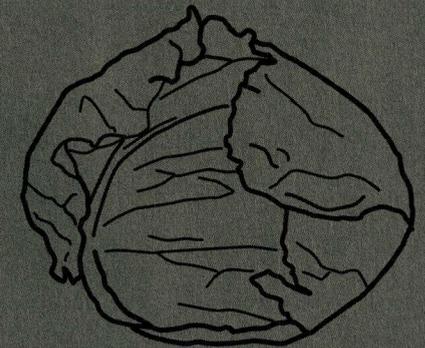


生きもの

博物誌

【キャベツ】  
ロシア



長い冬ごもりに  
そなえて

藤原 潤子  
(ふじわら じゅんこ)

本館外来研究員

### 蓄えの季節

ロシアの冬は長く厳しい。わたしが滞在していたロシア北西部の村では、零下三〇度を下回る日も少なくない。冬になれば当然、野菜の価格は倍以上に高騰する。そのため、村人たちは春から秋にかけて、せっせと食料生産と備蓄にいそむ。村人の春のあいさつは「ジャガイモの植え付けは終わった？」であり、秋のあいさつは「ジャガイモは収穫した？」である。ロシアの生活ではジャガイモはパンと並んで毎日の食卓に欠かせない。村ではほとんどの家庭でも自分たちで食べる分は自分で栽培し、地下貯蔵庫に一年分蓄えておく。ジャガイモさえあれば、仮にパンを買いお金が無かったとしても、とりあえず飢える心配はないのだ。

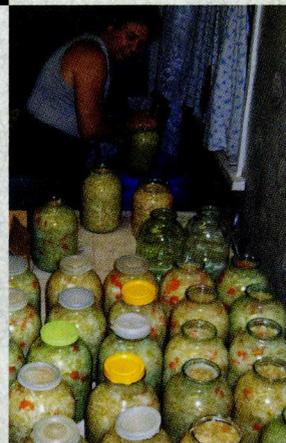
その後、地下貯蔵庫に並べて、一二月ごろまでさらに熟成するのを待った。  
こうしてできあがったキャベツの味はすばらしくつた。塩気が程よく効いていて、かすかな酸味がある。ひ

キャベツを千切りにする。この直後、おじさんは指を切ったが、「今年は肉入りだからウマイぞ!」と笑い飛ばしていた



ビン詰め作業。樽のなかには二酸化炭素が充填しているので、あまり首を突っ込んでいると苦しくなる

醗酵してガスが泡のように沸きあがる



まわり油を少しかけてサラダとして食べるのだが、どんなおかずにもよく合う。冬のあいだ、わたしたちは貯蔵庫のビン詰めをひとつずつ取り出しては開け、取り出しては開けて食べ続けた。薪暖房の効いた暖かい

村の家々の周囲には菜園があり、ジャガイモの他にも自分の家で食べるトマト、キュウリその他、さまざまな作物が栽培されている。夏のあいだは新鮮な生野菜を楽しむつもり、冬のための保存食作りにも余念がない。良い主婦は山ほどビン詰めを作り、貯蔵庫にずらりと並べる。一方、男は自家用モーターボートで漁に行く。ヨーロッパ最大の湖ラドガ湖に面するこの村では、スズキやカマスなどが獲れる。これらはカルパチヨのようにしたり、揚げたり煮たりして食べられ、余剰はやはり蓄えられる。保存のために、冷蔵庫とは別に冷凍専用のフリーザーをもっている家庭も少なくない。湖に氷の張る秋の終わりには、フリーザーは満杯になるのである。さらにレジャーを兼ねて一家総出でおこなわれるのが、森でのベリー摘みとキノコ狩りだ。ブルーベリー

家のなかで、新年のパーティーのときにも、復活祭のお祝いするときにも食べた。そして春が来るころには、一家四人で一〇〇キログラムのキャベツをすつかり食べ尽くしたのである。

ロシアの冬の食卓に欠かせないのが、キャベツの塩漬である。ホストファミリーと一緒に漬けた経験のべよう。まず秋に隣村の農場から一〇〇キログラムのキャベツが購入された。その後熱心に検討されたのが、塩漬作業の日取りである。失敗すると春までもたずに腐ってしまい、大量のキャベツが無駄になる。シャキシャキとした歯ごたえの良い塩漬を作るためには、いつ漬けるべきか。議論の末、何かを作る際にもっともうまくいく日は満月の日であるという理由により、一〇月半ばの満月の日選ばれた。  
さて、塩漬の作り方は以下の通りである。キャベツを巨大なスライサーで千切りにし、薄切りにしたニンジンとませ、手で塩をもみこむ。キャベツ一〇キログラムにつき、ニンジン五〇〇グラム、塩二五〇グラムの割合である。この工程を繰り返し、順に樽に入れていく。一〇〇キログラムすべてを樽に詰め終えるまでに、六時間が経過していた。この樽を暖かい部屋の中に置いておくと、醗酵が始まり、泡のようにガスが出てくる。翌日から毎日数回、長い棒で突付いてガスを放出させる。一週間後、キャベツから大量の水が出たところを見計らって、樽から取り出し、ビンにキュウキュウ詰めに

「コケモモ、ツルコケモモなどはジャムやジュースになる。キノコも干したりマリネにしたりして保存される。春から秋までのあらゆる活動は、冬にお腹一杯で心安らかに暮らすためにある——そういつても良いほど、彼らは季節ごとの自然の恵みを熱心に蓄え続けるのである。」

### 満月の日に一〇〇キログラムのキャベツを漬ける

家とその周囲の菜園。左手に見えるのは手製のビニールハウス



### キャベツ (学名: Brassica oleracea)

アブラナ科アブラナ属の多年草。野菜として広く利用される。栄養価が高く、ビタミンC、ビタミンUを豊富に含む。古代ギリシャ・ローマでは胃腸の調子を整える薬草として用いられていた。ロシアでは塩漬にする以外に、ボルシチなどのスープやピロシキの具としても用いられる。写真右は家庭菜園で栽培されているキャベツ。横に突き刺してある棒とその上に幾重にも重ねられた卵の殻は、虫がつかず、葉がぎっしりとつまったキャベツにするためのまじない。