



タシケント  
(ウズベキスタン)

# 日本人抑留者と ナボイ劇場

元丸紅タシケント出張所 浦井 雄一郎  
(2009年4月現在日本に帰任)

中央アジアに位置するウズベキスタンは二五〇〇万人の人口を擁し、金や綿花の産地として有名ですが、一般的には、シルクロードを連想される方が多いかもしれません。

首都タシケントは当時オアシスとして名をはせ、今も名残があるかのようには、緑豊かな町並みは健在です。また、果物や野菜が豊富で、バザール（市場）は毎日活気に溢れています。一方、世界では二カ国しかない“Double Locked country”（国境を二回越えないと海に出られない国）として特殊な内陸国の一面も持っています。

日本人には馴染みの薄いウズベキスタンですが、日本とは意外なつながりを持っています。タシケント市の中央にある「ナボイ劇場」はウズベキスタ

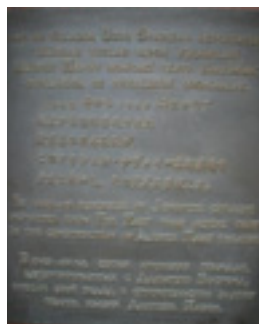


タシケント市内の街路樹。散歩するにはもってこいです

ン国内で最も有名なオペラ・バレエ劇場ですが、終戦後の一九四七年に旧満州から強制連行されてきた日本人捕虜の方々によって建設されました。捕虜の身でありながら、実直・勤勉に働き、地元の人からは、「サムライ魂」として賞賛され、慕われたようです。

一九六六年の大地震の際は、市内の建物がほとんど倒壊したにも関わらず、「ナボイ劇場」だけはビクともせず、日本の建築レベルの高さを知らしめる形となりました。

これ以降、「Made in Japan」が「製品保証」と理解されるくらい、日本の技術、もつと言えば、日本人に対する尊敬の念は、今日に至るまで受け継がれています。これは、凶らずも強制労働を強いられた捕虜の方々の苦労と汗



ナボイ劇場の左壁にある、抑留者の功績を伝えるプレート



ラグマン、1週間に一度は食べます

の結晶から生まれた結果であり、日本人として忘れてはならない歴史の事実です。

さて、「麺のルーツ」をテーマにした番組がよくありますが、その際、「ラグマン(Lagman)」の名を耳にしたことはないでしょうか？

中央アジア全域に広まっていますが、ウズベキスタンの代表的な料理の一つです。日本のうどんに似ており、トマトベースのスープ、肉（主に羊）、野菜をこった煮にした麺料理です。個人的には、ウズベキスタン料理の中で一番好きな料理です。ウズベキスタンにお寄りの際は、ぜひ「ラグマン」を味わってください。日本のうどんとの比較、麺文化とシルクロードの関係などに思いをはせること請け合いです。



ナボイ劇場。ビサンチン様式で重厚で華麗。次回作の垂幕が下がっています