



# OVERSEAS

## Kyrgyz Republic

— キルギス共和国 —

### キルギスの思い出



**久保 龍希** KUBO Ryuki  
株式会社片平新日本技研／中国支店 技術部

### 海外事情



海外で活躍する建設コンサルタント技術者が、独特の目線で各国を紹介するコーナーです。



写真1 飲食店でよく見たパン



写真2 飲食店自家製のビネガー

キルギス共和国。予想もしていなかった海外出張でしたが、海外出張への驚きよりもキルギス共和国ってどこ？ どんな国？ と思ったのが率直な感想でした。滞在期間は1か月とあまり長くはありませんでしたが、キルギス共和国について紹介させていただきます。

キルギス共和国は中央アジアに位置し、東は中華人民共和国、西はウズベキスタン、南はタジキスタン、北はカザフスタンに囲まれた内陸国です。近隣諸国には○○タシという国が多くあり、キルギス共和国も1993年まではキルギスタン共和国という名称でした。緯度は北海道と同じくらいですが、標高が高いため冬は気温がかなり下がります。幸い、出張期間中はそこまで寒くなく比較的快適に過ごすことができました。人口は約680万人、国土は約19.9万km<sup>2</sup>で日本の約半分程度の大きさとなります。キルギス系の民族が8割を占め、ウズベク系、ロシア系などの民族が生活しています。

#### 日本とのかかわり

日本人にはあまり聞きなじみのないキルギス共和国ですが、キルギス人には親日家が多くいます。その理由の一つとして、日本がキルギスを支援してきたことが挙げられます。1991年に旧ソ連から独立して以降、現在に至るまで人材育成などの様々な事業を通じてキルギスの国づくりを支援しており、日本の大学生との交換留学などもあります。1か月帯同していただいたコーディネーターさんは交換留学で日本に来た話をしてくれました。他にも、先祖が同じで、魚好きが日本へ、肉好きがキルギスへ行ったという話もあつたりします。

また、日本人とキルギス人は顔が似ていると言われています。実際黒い髪、黒い瞳、黄色人種なので特徴としては似ていますが、顔が似ているかと言われるとそうでもないかなと思います。

共通点や親交のあるキルギスですが、直行便ではなく韓国-カザフスタン経由もしくはトルコ経由の航路が一般的です。また、円からキルギスソムへ直接換金することは

できず、一度ドルに換金してからキルギスソムに換金する必要があります。

#### 英語が通じない

公用語はロシア語のため、英語があまり通じません。首都の飲食店ではメニューに英語表記もありますが、英語が通じないことも少なくありません。これは、近隣諸国の言語が似ていることが一つの要因かなと思います。ロシア語、キルギス語、ウズベク語などは共通している言語や文字も多く、それぞれの言語が6割くらいは分かるところ（私には全く違いが分かりませんでした）。観光で有名な国でもないので、英語の必要性が低いのかなと思います。

首都ビシュケクの学校ではロシア語を扱うことが多いですが、地方ではキルギス語も多く使われているため、首都の学校に出てきたときは少し苦労するという話を聞きました。ただし、最近はキルギス政府もキルギス語を使うことを推進するなど、言語の扱いが変わってきたみたいです。

#### 食文化

海外に行く際、気になることの一つが食事だと思います。主食はパンがメインで必ず食卓においてあります。円形の中心部が薄く外縁部に厚みがある硬いパンをよく目にしました。手でちぎって取り分けるのですが、これがなかなか難しく、できるようになるには少し時間がかかりました。ちぎるのは難しいですが味は美味しいで、パンを食べながら注文したメニューを待つのが、一つのルーティンとなっていました。

また、肉料理も欠かせません。遊牧民文化があるため羊肉や馬肉、牛肉を使ったメニューが多くあります。有名なものだと、シャシリクというお肉がメインの串焼き料理や小籠包のようなマンティ、焼きうどんのようなラグマン、ショルボというスープにも羊肉が使われています。他にも鶏肉を使ったクールダックという肉じゃがのような料理などもありますが、イスラム教徒が多いため豚肉を使った料理は目にしませんでした。肉料理がメ

インのため、さっぱり食べられるように各飲食店自家製のビネガーが置いてあり、これが肉料理をさらに引き立てます。ビネガーの中にパプリカや香草が入っていることが多いですが、お店によって味が少しずつ違うのでそれも楽しみの一つでした。

キルギスの食事と言えば肉料理とパンがメインですが、魚やお米、麺類などもあります。プロフとい

うお米料理や川魚をフライにした料理、ラーメンやカリフォルニアロールのような寿司もあります。中でも特に美味しい、何度も食べたのはビシュテクという料理です。ハンバーグやマッシュポテト、マカロニ、サラダ、蕎麦の実などの上に目玉焼きが乗った料理で、一緒に行ったメンバーも何度もリピートしていました。

続いてはお酒に関する話です。



写真3 ビシュテク

首都ビシュケクの飲食店はお酒が置いていましたが、現地で3週間ほど滞在していたトクトグルではイスラム教徒だからかほとんどの飲食店にお酒が置いていませんでした。ただ、スーパーではお酒を売っていて、ビールやウォッカ、コニャックなどがあります。缶の飲み物がほとんどなく、ビールもペットボトルで売っています。飲み残してもキャップがあるので便利ですが、ペットボトルの質の問題なのか次の日には炭酸が全くありません。



写真4 ビシュケクのショッピングモール



写真5 トクトグルの景色



写真6 遊牧文化の様子

## 首都と地方

私は首都ビシュケクに約1週間、首都から車で5時間のトクトグルに約3週間滞在していましたが、物価や景色、生活スタイルは全く違います。

ビシュケクは高層の建物もあり、ショッピングモールや飲食店が立ち並んでおり、いわゆる都心部そのものでした。飲食店での食事は1食あたり800~1,000円程度、ホテル1泊あたり8,000円程度で日本とそこまで変わりません。観覧車や

美術館、乗馬ができる施設などもあり娯楽も充実しています。

一方トクトグルは、高層の建物は1棟もなく、どこを見渡しても山や丘が見える地域でした。家畜のニワトリは家の前の道路を自由に歩いており、飼っている犬も自由に出入りしています。また、遊牧民文化が残っており道路を羊や牛、馬が歩いたりしています。飲食店での食事は1食あたり500円以下で済むことがほとんどで、1泊あたり2,000円程度です。娯楽はほとん



写真7 新設したキルギスサッカー協会



写真8 サッカー日本代表と対戦した際の記念盾

どなく、唯一お酒が飲めるお店で曲を流してみんなで踊るのがこの地域の娯楽だと言っていたほどです。

ビシュケクからトクトグルまでは3,000m級の山を2回越える程離れた場所のため違うことは想像していましたが、実際に目につくとこんなにも違うものかと思いました。娯楽の少ないトクトグルに3週間滞在していたため、ビシュケクがいいなと思っていたが、ビシュケクに長く滞在していたメンバーからは「トクトグルのほうが安くていい」と言われ、お互いにないものねだりをしている状況でした。

## 自動車事情

キルギスは旅客輸送や貨物輸送の約97%を道路交通に依存しており、自動車がなくてはならない社会となっています。ビシュケクでは自動車の交通量が多く、地方に行く道路も常に自動車が走っているような状況でした。そんな中ふと、トヨタ車が多いなと思いました。意識して見てみると、トヨタ、ホンダ、日産、マツダなどかなり日本車が多く見られました。現地の方に聞いてみると、「日本車は高いけど

丈夫で全然壊れないから人気」「いまは輸入が禁止されて新しい車は入ってこないが、中古でも買いたい人が多い」とのことでした。自分と直接関係があるわけではないですが、なんとなく誇らしい気持ちになりました。

## サッカーが人気急上昇

2026年に開催されるサッカーワールドカップのアジア最終予選が2024年9月に始まりました。日本でも“最速で本選出場を決めた”と大変話題になっていますが、実はキルギスも出場しており、現地では盛り上がりを見せっていました。近年、キルギスではサッカー熱が高まっており、2年ほど前にキルギスサッカー協会の建物が新しくなりました。私たちがキルギスに出張に行く少し前にも、サッカーとフットサルで、日本VSキルギスの試合が行われていました。また、TVではキルギス国内のサッカーリーグだけでなく、イングランド、スペイン、ロシアなどのサッカーリーグが放送されており、誰でもサッカーに触れる機会がありました。

ビシュケクからトクトグルへの

道中では、人工芝のフットサルコートや空き地にサッカーゴールが置いてある場所などを何か所も見かけました。また、トクトグルにも夜間照明付き人工芝のフットサルコートがあり、キルギス国内のサッカー人気がうかがえました。実際にプレーをすることはありませんでしたが、ホテルのオーナーさんがプレーしているのを見学させてもらいました。

## 最後に

今回の出張で滞在していたビシュケクとトクトグルについて記してきましたが、キルギスにはイシク・クル湖というとてもきれいな湖があります。琵琶湖の約9倍の大きさで、透明度は20mを超えます。10万年前にできた古代湖で三蔵法師が立ち寄ったことでも有名です。この湖はキルギス人や観光客にとって人気のスポットで、世界遊牧民ゲームなどのイベントも開催されています。今後も日本からキルギスへの支援、交流があると思いますので、機会があれば食と文化を堪能してください！