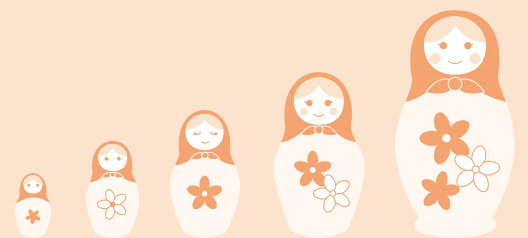




地理・地図資料

帝国書院

2011年度 2学期号



ウクライナ

2010年8月、スラブ文化発祥の地とされるウクライナ取材した。ここでは、工業・農業の現状と可能性をレポートする。



ウクライナの国旗



写真はすべて2010年8月撮影／帝国書院



表紙写真はロシア語表記でクリヴォイログ市（ウクライナ語表記でクリヴィーリフ）にあるクリヴィーリフ・スターリ製鉄所と、高炉で使用する石灰石を運ぶ貨車である。2005年にオランダのミタル製鉄グループに買収され、現在でもウクライナ最大の一貫製鉄所であり、製鉄高炉6基、製鋼は転炉と平炉両方式で、社内に鉄鉱石採掘部門（ほぼ自給）とコークス部門を有している。市内には社会主義時代に建設された労働者住宅（団地）が点在するが、これらの団地は昭和30年、40年代に建設された日本の団地と外観が似ていた。

ウクライナを歴史的・文化的にみると、西部はポーランドなどの支配下にあったこともあり親西欧的である。ウクライナ語を話す人々が多く、多くの西欧の製造業が進出し、対EU輸出基地としての工業地帯を形成しつつある。これに対して東部は、歴史的にロシアの影響を受けたため、ロシア語を話す人々が多く一般的に親ロシア的である。ドンバス地方の石炭、鉄鋼業地帯の半数近くは、現在でもロシア資本に実効支配されているといわれている。ロシアは鉄鋼製品の主要輸出先でもあり、燃料としての天然ガスの供給先でもあるために、ロシアとウクライナ東部との経済的つながりはきわめて深い。

ウクライナの経済は、肥沃な黒土地帯で生産される小麦をはじめとする農産物と、豊富な石炭と鉄鉱石による

伝統的な鉄鋼業が柱である。しかしながら社会主義体制崩壊によって組織改編が遅れている集団農場の一部では、肥沃な農地を十分に活用することができず、2010年夏に行った巡検でウクライナを横断した際にも荒地が散在していた。近年は欧米資本がこうした農地取得を行っており、外国資本によって新たな欧米への農産物生産基地に生まれ変わる可能性がある。

鉄鋼業も2000年前半の鉄鋼バブルの追い風に乗れ、鉄鋼生産を大幅に伸ばしてウクライナの経済発展に大きく寄与した。しかしながら2008年の世界的な経済危機の影響を受け、輸出総額の約40%を占めていた鉄鋼生産は大打撃を受け、現在では半分近くまで生産が落ち込んでいる。もともとウクライナの鉄鋼業は近代化が大幅に遅れており、いまだに平炉が約半数を占め、残りがおもに転炉である。日本では平炉設備は一掃され、現在では転炉が約4分の3、そのほかが電気炉であり、日系企業によるとウクライナの設備は日本に比較して30～40年遅れているといわれている。

ウクライナは現在でも経済危機を脱していないが、昨年（2010年）の巡検では食料不足やホームレスなどをみることがなく、訪れた各都市では外国製の車が多く走り、おおむね国民生活は穏やかに見受けられた。これは肥沃な土壌による豊穡な農産物のおかげなのだろう。

取材レポート

帝国書院取材班

午前10時に成田空港を出発し、モスクワを経由してキエフに着いたのは、深夜。それにもかかわらず、真夏の熱気に額から汗がふきだす。2010年夏のウクライナは例年にない猛暑だった。

取材先の農場に向かう途中、まず私たちを迎えてくれたのは、地平線いっぱいに広がる満開のひまわりだった（写真④）。空の青とひまわりの黄色はまるでウクライナの国旗をみているようだ。

取材したラーナ農場（写真②）はかつてのkolhoz（集団農場）で、民営化されて15年ほど経つ農場である。スタッフ100人と3,000haの土地をもち、ウクライナの中でも比較的大規模な企業的農業経営を行っている。農地の多くは、ソ連時代に小麦やライ麦などの穀類を連作したことによって、チェルノーゼムとよば

れる肥沃な土壌（写真③）も、その生産力が低下している。そのため、現在は小麦だけでなくひまわりや甜菜などの作物を輪作している。加えて、果樹（りんご、ぶどうなど）の栽培や魚の養殖など経営を多角化し、不況に備えているということだ。とくに果樹栽培には力を入れており、85%が、チェコやポーランド、リトアニアなどの外国に輸出している。今後はさらに経営規模の拡大をめざすのだと社長はとても意欲的だ。

その一方で、ソ連時代から使用されている農業機械の60%が、償却期間を超えている（写真⑤）ことや収穫後の貯蔵や輸送などのインフラ整備が遅れていることなどの課題も残されているということだ。

現在でも荒地が多く残されていることや経営者の意欲を考えると、潜在的な生産力は大きい。インフラ整備などの課題を一步一步解決していくことができれば、広大で肥沃な耕地を生かし、ヨーロッパだけでなく、世界の穀倉になる可能性が

十分にあると感じた。

さて、取材後にいただいたボルシチは非常においしかった。ウクライナを発祥とするボルシチだが、地域によってさまざまなバリエーションがある。総じてスメタナとよばれるサワークリームを混ぜて食べることで、煮込んだ赤カブ（トマトではない！）に由来する鮮明な赤色のスープが特徴である（写真⑥）。ウクライナはその農業生産力によって東ヨーロッパのグルメを支えているのである。

