



古代文明の地で 育まれた恵み

トルコ南東部に位置する南東アナトリア地方。
特に地中海地方と接する西側には、観光と美食の両方の魅力を併せ持つ都市が点在しており、トルコの新たな観光素材として注目を集めている。



観光と美食を楽しめる代表的な町が
ガーズィアンテップ (Gaziantep) で、
南東アナトリア地方最大の商業都市だ。
ガストロノミーとピスタチオ、そしてモ
ザイクがこの町を有名にしている。

ユネスコによる創造都市ネットワーク
の食文化 (ガストロノミー) 部門で「シ
ティ・オブ・ガストロノミー」に認定さ
れたのは2015年。以来、美食の町と
して知られ、400種以上に上るガーズィ
アンテップ料理が多方面から注目を集
めている。

そのなかでも欠かせない食材といえば
小麦だろう。南東アナトリアは古代メソ
ポタミア文明が起こったチグリス川、
ユーフラテス川の恵みを受けたエリア。
湿地帯に野生種的小麦が育ったことが
農耕の起源で、小麦は広く栽培され
るようになった。そのため、小麦料理も
大いに発達。その代表格がラフマー
ジュンだ。薄い生地にはひき肉やみじん
切りにした野菜、粉末の唐辛子やクミン、
シナモンといったスパイスを乗せて石
窯で焼くピデ(トルコ風ピザ)に近いも
ので、手軽なファストフードとして親
しまれている。

また、デュラム小麦から作られるセ
モリナ粉の入ったスープ、ユワラマも
有名。ガーズィアンテップの公式料理
のひとつで、ひき肉やひよこ豆が入
った腹持ちのいいスープだ。

旧称の名残りでいまだにアンテップと
呼ばれるこの町の周辺には、どこま
でも続くピスタチオの畑が広がって
いる。ピスタチオは、鮮やかなグリー
ンが目を引きナッツの一種。アンテ
ップ産ピスタチオといえば、真っ先に
思い浮かぶのはスイーツのパクラワだ。
薄いパイ生地
に砕いたたっぷりのピスタチオとバ
ターやシロップを入れて焼き上げた
もので、その強烈な甘さが癖になる
一品。ピスタチオはその他のスイ
ーツや料理にも使われ、コーヒーの
原材料にもなっている。焙煎した
ピスタチオを使うメネゲチコー
ヒーはご当地コーヒーとしてぜひ
味わいたい。

町の見どころとして外せないのは、
ゼウグマ・モザイク博物館。開館は
2011年とごく最近だが、3階建て
約7000㎡の展示スペースに今も発
掘作業が続くゼウグマ古代都市遺跡
から出土したモザイクが並んでいる。
なかでも「ジブシーの少女」と名付
けられたモザイクは、最も有名な作
品だ。同博物館と町全体のシンボル
となっている。

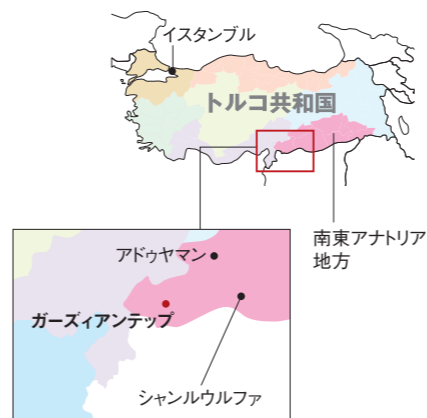
博物館より南に位置するガーズィ
アンテップ城もぜひ訪れたい。城の
周辺には修復した隊商宿に伝統工芸
のアトリエが並ぶキュムリュック・ハ
ヌやアンテップの食の歴史がわか
るエミネ・ギョウシュ厨房博物館
など見どころが多い。メネゲチコー
ヒーを専門に出す

老舗のカフェで疲れた足を休めると
いだろう。

世界遺産の町にも食の魅力

ガーズィアンテップから東へ約140
kmのシャンルウルファ (Şanlıurfa) も
また、観光と食が充実している都市。
中心部から北東へ約15kmの丘で
発見された遺跡、ギョベクリテペが
国内18番目の世界遺産に認定され、
昨年からは一般公開されているのも
大きな話題だ。ここは推定約1万
1500年も前の神殿跡で、人類最古
の建築物として計り知れない価値
がある。また聖アブラハムの町でも
あるシャンルウルファには、アブラ
ハム生誕の地やアブラハムにまつ
わる聖なる魚の池、貴重な発掘品
やモザイクを展示したハレップリ
バフチェ考古学公園、博物館など
見どころが多い。

食では、ここでもラフマー
ジュンがよく食べられるほか、チ
ーキョフテやウルファケバブも
ポピュラー。ウルファケバブは子
羊肉のミンチ肉にタマネギ、パ
プリカ、チリフレークなどを混ぜ
たスパイスなケバブで、同じケバ
ブでも有名なドネルケバブとは
形も味も異なる。スイーツなら
どのレストランにもあるのが
カダイフ。練った小麦を極細の
麺にした生地カダユフにバター、
ピスタチオ、クルミなどを混ぜて
焼き、シロップをか



宴の主役チーキョフテ

キョフテとは、ミンチにした子羊肉に
タマネギや卵、香辛料などを混ぜて焼く
ハンバーグのような料理のこと。丸
や俵型などに成形し、グリルしたり
揚げたりとさまざまな調理法があ
る。チーキョフテとはこれを生で
食べる料理のことで、シャンルウ
ルファの郷土料理だ。バクテリア
の少ない上質な羊肉をペーストに
して、挽き割り小麦のブルグルや
唐辛子をたっぷり入れてトマト
ペーストで練り上げ、マルールと
いうロメインレタスの葉やレタス
などに包んで食べる。



チーキョフテは、無形文化遺産に
登録されているスラゲジェシとい
う伝統的な宴で振る舞われること
が多い。現在は観光客向けのスラ
ゲジェシも行われており、弦楽器
のサズや縦笛のネイなど民族楽
器によるトルコの伝統音楽を
楽しみながら、宴のハイライト
でチーキョフテをいただく趣向
になっている。



けた甘い焼き菓子として知られて
いる。シャンルウルファの北西に
位置するアドゥヤマン (Adiyaman) は、
世界遺産ネムルトダーウへのゲ
ートウェイとなる町。標高2150
mの山頂に神や動物をかたどった
石像が鎮座している。これは紀元
前1世紀ごろに隆盛を誇ったコン
マゲネ王国の王の墓。もうひとつ
の墳墓であるカラクシュも必見だ。

アドゥヤマンではタブラマとい
う薄いパンを口にする機会があ
るだろう。小麦粉、牛乳、ベーキ
ングパウダー、砂糖、塩、イース
ト菌を混ぜて焼いたもので、ア
ドゥヤマンには添加物の入ってい
ないタブラマを焼く職人が多い。
特にラムザンバイラム (断食月
明けの宗教的祭日) に食べるバイ
ラム・タブラマは近隣県から注
文が殺到するという。

1 2 鮮やかなグリーンが目
を引くピスタチオはさまざま
な料理に使われる 3 考古
公園とエディッサ・モザイク
博物館からなる複合施設
のシャンルウルファ博物
館 4 標高2150mの山頂
に神や動物をかたどった
石像が鎮座する世界遺産
ネムルトダーウ 5 ゼウ
グマ・モザイク博物館の
顔といえる作品、ジブシー
の少女 6 トルコで18
番目の世界遺産に認定
されたギョベクリテペ 7
ガーズィアンテップには
赤い実をつけたピスタチ
オの木が豊富にある 8
手軽なファストフード
として親しまれているラ
フマージュン