



雄大な自然と 東部ならではの食

起伏に富み、冬は寒く夏は涼しい東アナトリア地方。
国内最大の湖や最高峰を有するこのエリアには、町々に古代の遺跡や独特の食文化が根付いている。

トルコ国内最大の湖は東部のワン湖だ。標高1646mに位置し、湖の西北には4000m級のシュプハン山、南にはイフティヤル・シャハップ山脈が横たわり、雄大な山々に囲まれている。琵琶湖の約5.6倍というワン湖は、美しく澄んだ水と塩湖が特徴。場所によって塩の濃度が異なるため体が浮くことはなく、魚が獲れたり、泳いだりすることができるという。

ワン湖のほとり最大の町で湖の東側に位置するワン (Van) は、古代ウラルトゥ王国の首都トゥシュパだった場所。現在の町の中心部は東側にずれているが、ホテルやパザールなどがあり、観光拠点としてにぎわっている。

ワンでぜひ訪れたいのは、カフヴァルトゥジュ通りだろう。日本語にすると「朝食屋通り」となり、トルコのなかで

も一段と品数が多く豪華な朝食を味わえる店が並んでいる。1952年創業の老舗朝食サロン「スッチュ・フェウズイ」もここにあるのでぜひ探してみたい。

目抜き通りのジウムフリエット通りと交差するキャズム・カラベキル通りを西へ進むとワン湖に出るが、その途中で立ち寄りたのがワン城跡だ。紀元前825年にウラルトゥ王国サルドゥール1世が築いたもので、この城の麓が首都トゥシュパとして繁栄した。断崖絶壁に建つ石灰石の城では、城内に残る墓を見学することができる。眼下にワン湖を一望する城は、夕日の景勝地としても有名だ。

ワンから南西へ約40km、ワン湖に浮かぶアクダマル島も見逃せない。島にはかつて宗教の共同体があり、10世紀ごろに建てられた教会が残っている。外壁に施された旧約聖書の人物レリーフを見学したり、ワン湖の眺望を楽しむことができる。

ワン湖畔の町の中で西側の中心となっているのはタトワン (Tatvan)。ワンから約150km離れ、ちょうど湖を半周した反対側に位置している。ビトリス県のタトワンでは名物のビャルヤン・ケバブを味わいたい。これは床下に掘った縦長の窯で子羊の塊肉をじっくりと蒸し焼きにする料理。大衆食堂であるロカンタでは焼き上がった肉をそぎ切りにして、ピデやピラウと一緒に盛り付け

て出してくれる。

タトワンからぜひ足を伸ばしたいのは、町の中心部から約45km北上した湖の西側にあるアフラット (Ahlat)。湖沿いの広大な草原に高さ2m以上の墓碑が林立するミステリアスな光景が広がる場所だ。古くは12～13世紀ごろに建てられたもので、墓石にはびっしりと不思議な文様が彫られているのが興味深い。

また、アフラットはサクランボの生産が盛んな地。トルコのサクランボ産地といえば黒海沿岸が有名だが、アフラットは黒海の後に旬を迎えることから、この土地ならではのサクランボでブランド化を推し進めているという。

城主が食べた柔らかいキョフテ

ワン湖の北東に位置するドゥバヤズット (Doğubeyazıt) は、北はアルメニア共和国に接するトルコ東端の町。町から遠くに見渡せるのは、標高5137mとトルコ最高峰のアール (アララット) 山で、ノア方舟が漂着した山として知られている。山の麓には舟の形に見えるという盛り上がった土があり、これをノア方舟の遺物として見学できるようになっている。近くに小さな博物館もあるのでのぞいてみるのもいいだろう。

ドゥバヤズットの名物料理はアブディギョル・キョフテシ。キョフテとはトル



1 アール山は登頂も可能。ただし許可証を取得することとツアーへの参加が必要 2 アクダマル島には10世紀ごろに建てられた教会が残っている 3 ワン湖のほとりからアクダマル島へはボートで約30分 4 ワン湖には巨大生物ジャーナルヴァル (ジャーノ) が生息していると話題になったことも 5 ワンの朝食に欠かせない蜂蜜 6 ワンから約150kmほどのワン湖畔西側に位置するタトワン 7 朝食サロンでは、トルコのなかでも一段と品数の多い朝食が味わえる

コ風の肉団子もしくはハンバーグのことで、アブディギョル・キョフテシは普通のキョフテより柔らかいのが特徴だ。実はこの町の郊外に宮殿を建てたイサク・パシヤの父親、チョラック・アブディ・パシヤが病気でも食べることができたという逸話があり、料理名にも父親の名前「アブディ」が付いている。

そのイサク・パシヤ宮殿は、町から東へ約5kmの地点に突如として現れる。1685年にクルド人でこの地を治めていた知事のイサク・パシヤが建設を始め、99年後の1784年に孫の代に完成した。敷地面積は山の中腹の7600㎡に及んでおり、宮殿はオスマン、ペルシャ、セルジウクの建築様式を取り入れていて壮麗だ。保存状態の良い建物には366の部屋をはじめ、ジャーミイ、法廷、厨房、浴場、イサク・パシヤの墓などが残っている。

ワンの朝食文化

トルコの人々は朝食「カフヴァルト」をととても大切にしている。朝から家族そろってたくさんの料理を並べて食べるのが習慣だ。パンにバターやジャム、チーズやオリーブ、そしてチャイ。もちろんトマトやキュウリなどの野菜や果物、パストラミヤハム、メネメンなどの卵料理もテーブルを彩る。

そんなトルコの中でワンは朝食の量がとにかく多く豪華なことで知られている。カフヴァルト定番メニューの中に、白チーズとハーブを混ぜたオトル・ベイニルやミルクを煮詰めて作るクリーム (カイマック) と蜂蜜を合わせたバル・カイマックが並ぶと、ワンの朝食らしくなる。

ワンには朝食を専門に出す店も多く、朝食屋 (カフヴァルトゥジュ) という名の付いた通



りはその象徴だ。ちなみにトルコの人々が朝食をたっぷり食べるのはオスマン帝国時代に1日2食だった名残で、朝の仕事が終わった午前10時以降に1度目の食事をしっかり食べていたからだそう。現代のトルコは日本と同じく1日3食の習慣になっている。

