



豊富な食材が集う エーゲ海の玄関口

イスタンブル、アンカラに続くトルコ第3の都市イズミル（Izmir）。
工業や商業も盛んだが、エーゲ海に面した温暖な町は観光で多くの人々が訪れる。
魚介類やオリーブオイルをふんだんに使った食も魅力的だ。



美しいイズミルと形容される町は、エーゲ海に深く切り込んだ細長い湾にある。気候は1年を通して穏やかで、なかでも夏は明るい日差しが降り注ぎ、海から吹き寄せる浜風が気持ちいい季節。海岸沿いにはヤシの木が並ぶ遊歩道、市街地にはレストランやカフェ、ショッピングスポットが点在していて街歩きが楽しい。イスタンブルからエフェスに向

かう途中で立ち寄る旅行者が多いが、じっくりとイズミルに滞在するのも一考といえる。

イスタンブルに次ぐ大きな港町でもあるイズミルを代表するグルメといえば、やはり新鮮なシーフード。大きめの魚は豪快に炭火焼きで、小さめの魚は素揚げにすることが多く、タコのサラダ、イカのフライ、ヒラメのムニエルといっ

た日本人に馴染みの料理も多い。マルマラ地方の名物料理としても知られるムール貝のピラフ詰め「ミディエドルマス」はイズミルの郷土料理で、これが各地に広まった。イズミルでも屋台や専門店で気軽に食することができる。

また、イズミルの特産品の一つにオリーブがあり、どこまでも続くオリーブ畑は圧巻の風景だ。料理ではオリーブ

オイルをたっぷり使う前菜（メゼ）を味わいたい。メゼとは食前にいただく小皿料理のこと。素材は野菜中心で、冷製も温製もあり、とにかく種類が多い。例を挙げると、ひよこ豆のペースト「フムス」やナスのペースト「パトゥルジャン・エズメスィ」、ホウレンソウとヨーグルトの和え物「ウスバナック・タラマ」などで、いずれもパンとの相性が抜群。メイン料理が出てくる前にお腹いっぱいにならないよう気を付けよう。

イズミルでも羊肉はポピュラーだ。なかでもイズミル地方の郷土料理として知られているのは「チョップ・シシ」。細かく切って串に刺した羊肉のケバブのことで、町なかのケバブレストランで提供される。チョップ・シシの名店といわれているのは60年以上もの歴史がある「トプチェ」。カロリーを抑えたライト・チョップ・シシもあるというから、ダイエットを気にする人でも足を運びやすい。

そのほか、スイーツでは、揚げドーナツにシロップをかけた「イズミル・ロクマス」や、マスティックの木から採取

される樹の蜜「ダムラ・サクズ」で風味付けしたプティングなどがある。

迷路のようなバザールを散策

イズミルには古代遺跡や考古学博物館、城塞跡といった観光地が点在している。これらを訪れるのは定番だが、町をそぞろ歩きしながら食を楽しみ、ショッピングに興じるのもイズミルの過ごし方の一つ。

起点にしたいのは、中心部からやや離れた海沿いのコナック広場。コナック駅と時計塔があり目印になる。時計塔はイズミルのランドマークで、1901年にアブドゥルハミト2世の在位25周年記念に造られた。ドイツ皇帝ヴィルヘルム2世から寄贈された貴重な時計で、今も町の人々に時を知らせている。

この時計塔からほど近くの場所に広がる巨大なバザールがケメルアルトゥ。16～17世紀から続く歴史あるバザールは、イズミルの古き良き街並みが残り、イスタンブルより安く買い物を楽しめるのが特徴といえる。並ぶ店は衣類やア

ンティーク、アクセサリー、ナッツ、ドライフルーツ、トルコの伝統菓子「ロクム」などを扱う。イスタンブルのグランドバザールより小さいとはいえ、コナック広場から古代遺跡アゴラにかけてかなり広い範囲にわたっているので迷子になること必至。巨大迷路に迷い込んだ気分が気ままに散策してみるといいだろう。

ケメルアルトゥの一部で海側に近いクズラルアアス・ハンは、オスマン帝国時代の隊商宿を利用したレトロな雰囲気が残るエリア。土産物屋や雑貨店が軒を連ね、装飾品やアート雑貨、バスアメニティーなど女性が喜びそうな店が多い。中庭がカフェになっているところもあるので足を休めるのに最適だ。

イズミルを堪能したら、一歩足を延ばしてワイナリーを訪れてみるのはどうだろう。「ウスジャワイナリー」はイズミルの西、チェシュメとのほぼ中間に位置するウルラの町にある。イズミル郊外の美しい風景に溶け込むワイナリーで美味しい空気を吸い込み、テイスティングを楽しみたい。ワインの試飲直売所はセンスの良さが光る。



イズミル名物パン「ボヨズ」

パンが美味しいトルコにあって、イズミルでしかお目にかかれないパンがある。それがスペインを追われイズミルに移り住んだユダヤ人によって持ち込まれたボヨズ。見た目はパイ系の丸いパンで、中にホウレンソウやチーズが入っている。イズミルではこれにコショウを振ったゆで卵を添え、チャイと一緒に朝食としていただくのがポピュラーだ。

イズミルにボヨズが登場して500年以上。ボヨズは町のシンボルであり、町と一緒に進化してきたという。イズミル県だけで3500人のボヨズ職人がおり、1万カ所以上にスタンドがあるとされている。現在はホウレンソウやチーズだけでなく、ナス、オリーブ、ポテト、レンズ豆、アーティチョーク、はちみつ、チョコ入りなどの変わり種もあり、2012年からは「ボヨズ・フェスティバル」が開催されている。町の北西、アルサンジャク港の近くに名店「ドストラル・フルヌ」もある。

