

黒海に息づく スローフード

トルコ北東の黒海沿岸部は、エーゲ海や地中海沿岸とは趣を異にする水辺の町が多い。
オルドゥ県ペルシェンベもその一つ。漁業やヘーゼルナッツの栽培が盛んな町には、
人々のスローな生活が息づいている。

オルドゥ県にあるペルシェンベ (Perşembe) は、県都オルドゥ (Ordu) の町から北西へ車で約15分の場所にある小さな港町。目の前には青く澄み渡る黒海が広がる。ペルシェンベは、2012年に黒海沿岸で初めてのチッタスローに登録された。風光明媚な土地とのどかな人々の暮らしが溶け合い、受け継がれてきたのがその理由だろう。

町なかには数件のホテルやレストランがあるが、観光客向けに派手な開発はされていないので、オルドゥを拠点に日帰りで散策するのがお勧めだ。海を見渡すのに最適なアイテムは、なんといってもレンタル自転車。黒海沿いを爽快に走り抜けるサイクリングを楽しんだら、町を背にしてコルドン・ヒルに登ってみたい。途中、自転車を押しながら登る必要はあるが、緑に覆われた頂上の公園からは、黒海の雄大な景色を一望することができる。ペルシェンベの町や漁船の往来を心ゆくまで眺められるだろう。

温暖な気候に恵まれたペルシェンベでは、フルーツの恵みを味わいたい。ブドウやイチヂク、ヘーゼルナッツの栽培が盛んで、なかでもヘーゼルナッツは町の至る所で栽培風景を目にすることができる。ローストしてそのまま食べたり、スイーツに使われたり、またはオイルとして料理に使われたりと、どこかで口にする機会があるはずだ。

港町というからには、大量に水揚げされる新鮮な魚料理も外せない。ペル

シェンベの魚料理は素朴なスローフードとして知られており、フライや煮込み料理が定番。イワシやシトラウトはフライにしてレモンを絞るだけ。スズキは煮込み料理にするのが人気だ。サイクリングには春から夏のベストシーズンが最適だが、魚料理を存分に味わうなら漁が盛んになる冬場に再び訪れるのもいい。

郊外の必見ポイントは、北西の岬に位置するジェイソン教会。1869年に建てられたギリシャ正教会だが、わずか数年前までは屋根もないほど荒廃していたという。それでも祈りに来る人々がいたため、地元出身のエニス・アヤール氏が地方自治体に掛け合い、現在の姿に修復された。

また、ペルシェンベとジェイソン教会の間には、総面積700㎡のホイナット島がある。海岸からの距離が100m程の小島はかつて船乗りたちの倉庫兼避難所として使われていたが、今はトキの一種、ヨーロッパヒメウの生息地として知られている。島へは船で簡単にアクセスすることができるので、島から眺める黒海の美しさを目に焼き付けて帰るのもいいだろう。

拠点の町にも豊富な楽しみ

ペルシェンベのゲートウェイとなるオルドゥは約18万人(2017年現在)が住み、ペルシェンベに比べると大きな町という印象だ。平地に開けた町の背後には山

が迫り、その一つ、ボズテペ山には山頂までロープウェイで行ける。10分弱で海拔450mまで登るので、まずは山頂から町の全体像と黒海の雄大な景色を望みたい。また、ボズテペ山ではパラグライダーが盛んで、アクティブ派にはお勧めだ。緑の山肌を滑るように降下しながら、眼下に黒海とオルドゥの町を望む遊覧飛行が楽しめる。

町なかでは、海岸沿いの遊歩道を歩いたり、ランチやディナーに絶品の魚料理を味わいたい。歴史に興味があればオルドゥ博物館は見逃せない。1896年に富裕層が建てた邸宅を修復し、1983年に博物館として一般に開放したもの。2階には剣や銃、民族衣装、水パイプなどトルコの歴史を物語る品々が展示され、3階には使用されていた家具などから当時の生活スタイルを垣間見れる。

中心部から一步郊外へ出れば豊かな緑や山が連なる雄大な自然が広がっているのもオルドゥの魅力だ。例えばオルドゥから南へ車で約1時間足を延ばせば、黒海地域で最も落差があり、トルコ美しいといわれるオフトムシュ滝がある。自然のままの迫力ある流れは一見の価値ありだ。道中のドライブでも壮大な自然を感じることができるだろう。



チッタスロー (cittaslow)
「スローシティ」の意。地域独自の生活・歴史文化や自然環境など多様性を重視した町づくり活動。



Perşembe

ペルシェンベ



1 目の前に黒海を望むペルシェンベの街並み
2 かつて船乗りたちの避難所だったといわれるホイナット島
3 港町らしく多くの漁船が停泊している
4 1869年に建てられたジェイソン教会
5 オルドゥから南へ車で約1時間程でアクセス可能なオフトムシュ滝

世界一の生産量、トルコ産ヘーゼルナッツ

世界3大ナッツの1つ、ヘーゼルナッツの原産国はトルコだ。2300年前には北部の黒海沿岸部で栽培が始まっていたという。温暖な気候が栽培に適しており、今では世界総生産量の75%を担い、約100の国々に輸出される大きな産業となっている。

黒海沿岸部の中でも3大産地といわれているのが、ギレスン、オルドゥ、トラブズンで、オルドゥに近いペルシェンベでも生産が盛ん。いずれの地でも気候条件を生

かしたナチュラルな栽培方法をとっており、オレイン酸やビタミンEが多く含まれることから健康や美容にもいいとされている。

8月の収穫後は天日乾燥され、加工を経て世界へ出荷されていく。味は風味とコクがあり、苦みのない食べやすさが特徴だ。世界的に見ると日本の輸入量は微々たる数字だが、国内で消費される約97%がトルコ産。ちなみに市場調査によると、日本人が好むヘーゼルナッツの味は、オルドゥ産のローストという結果が出ている。

