

トラキア地方に 広がる美景

歴史的な遺跡が自然風景の中に溶け合うヴィゼ。

クルクラレリ県に位置する小さな町だ。

そこには人々の暮らしと融合し、訪れる人を異邦人にしない不思議な包容力が漂っている。



- 1 フェルハット・ベイ・ハمام遺跡
- 2 6 ヴィゼ隣町ユキョイにある修道院遺跡
- 3 4 8 ヴィゼ城とその城壁の一部
- 5 10 ジェヘンネム滝に行くまでにはトレッキングが楽しめる
- 7 ガーズイスレイマンバシャモスクに改められたのはオスマン時代
- 9 歴史遺産ともいえる数々の遺跡があるヴィゼの町

世界的に有名な作家Georgios Vizyinosは、「ヴィゼほど美しい所はない」と自身の書籍で言及している。ヴィゼ生まれとはいえ、それはひいき目ではないだろう。

トルコ北西部、黒海の沿岸に位置する町ヴィゼ (Vize) は、最大都市イスタンブルと世界遺産のある古都エディルネのほぼ中間に位置している。イスタンブルからは約138km、車で約1時間半とアクセスしやすい距離だ。

長い歴史を紡ぎながら、豊かな自然に恵まれたこの町は、2012年にチッタスローに登録された。歴史を感じながら自然に身を委ねられる心地良さは、まさにチッタスローにふさわしい佇まい。癒やしを求める世界のツーリストが高い関心を示すのも無理はないだろう。

ヴィゼは古代から行政と文化の中心地だった。以後ローマ、ビザンチン、オスマン帝国の時代を経て6000年の歴史をたどっている。そのため、町の至る所に歴史の見どころが点在しているのが特徴だ。

歴史的遺産ともいえる数々の遺跡は古代のシナゴグ (集会所) をはじめ、トラキア時代の支配者を祭った墓地、ビザンチン時代の教会や修道院など多岐にわたり、これらを見て回るだけで歴史散策ができるほど。なかでも、トラキア時代唯一といわれ、4000人程を収容できた古代劇場のヴィゼ・アンティーク・シアターや住居にもなった多数の洞窟がこの時代の見どころだ。この地域から発掘された陶器などは、クルクラレリ博物館に展示されており、目にする事ができる。ローマ時代の後期には、ヴィゼを起点にイスタンブルまで242kmの水路が造られ、古代水路の遺跡となっている。

ビザンチン時代なら、オスマン時代にガーズイスレイマンバシャモスクに名を改めたりトルアヤソフィアが見えた。また、ローマ時代に建てられたヴィゼ城とその城壁の一部も残っている。他にもフェルハット・ベイ・ハمامと噴水跡などもあり、ヴィゼはまさに歴史の宝

ヴィゼに残るハمامの遺跡

トルコにハمام (公衆浴場) ができたのは10世紀ごろ。遊牧から定住へと移行するなかで、征服したローマの浴場を参考にトルコ式に改良していった。地下熱や蒸気、大量の薪などで水を温める構造、涼み部屋で服を脱ぎ、腰布を巻いて温かい休憩所に入るといった手順はどちらも同じ。トルコ式はよりシンプルな造りへと変化し、また貴族も一般人も同じハمامを利用していたという。

ハمامで身を清めることは物理的に汚れを落とすだけでなく、精神的にも解放される意味をもつ。身を清めずして礼拝することはできないため、ハمامはイスラム教徒としての礼儀であり、また独自の文化となって形成されていったのだ。

ヴィゼでは、ローマ時代初期

を反映したフェルハット・ベイ・ハمامの遺跡を見ることができる。時代とともに改装され、遺跡には本館のドレッシングルームやぬるま湯の部屋、2つのバスルームなどの跡が見てとれる。ハمامの隣には16世紀に建てられた噴水跡も残されている。



庫といえる。

興味深いのは、こうした遺跡を1カ所に集めたり、囲いを造ったりせずに自然のままにいわば放置している点。緑の丘を登るとその向こうに遺跡が現われるといった具合で、広大な青空博物館のような雰囲気だ。カメラを片手に観光するというより、ぶらりと歩いて遺跡に行き当たる、そんな巡り方がヴィゼらしい。

また、ヴィゼ中心部から車で東へ約40分程行けば、ジェヘンネム滝がある。トレッキングやエコツーリズムを楽しむことができる場所として注目を集めている。時間が許せばぜひ足を伸ばしたい。

自然の恵みを味わう

ヴィゼの古代の名前は「Byzia」。ギリシャ神話では「水源の妖精」を意味しており、この地は水の美しさでも知られている。澄んだ空気と豊かな土壌もあり有機農法による農業が盛んで、ライムやブドウなどがよく育つ。独自の食文化も育まれているため、ヴィゼでは有機食材による健康的な食や伝統料理を味わいたい。

代表的なローカルフードの一つに挙げるのは、ヤギのケバブだ。そのほか、小麦粉で作った生地に玉ねぎや牛肉のミンチ、黒コショウ、ミントなどを詰め

てオープンで焼くシニ・マントゥスという料理や鶏のレバーを使ったチキンスープもお勧め。

また、ヴィゼでは6~7月に開花するライムの花も多彩に活用している。明るい黄色の花からはバニラに似た香りのするライムハニーが採れ、ラテン語で「フラステリエ」と呼ばれるライムの花はお茶にして飲んでいるのだとか。またハチミツでは、リンデン (菩提樹) の木に咲く花のハチミツもヴィゼの特産品だ。

9~11月はブドウの収穫期となっている。トラキア時代にもこの地ではブドウをサイダーにして飲んでいたというが、現代のヴィゼではブドウはジュースにすることが多い。このブドウジュースにマスタードの種とチェリーの葉を加えたハルダリエというドリンクは酸味があるのが特徴。この地方独特の製法が受け継がれており、ぜひ試してみたいものだ。

乳製品ではチーズの製造が有名で、ヴィゼでは羊と牛の乳から作る白いチーズが一般的。チーズはタンパク質や油分、ミネラルなど豊富な栄養素を含んでいるため、昔から貴重な食糧資源として重宝されている。



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。