

東地中海に点在 美食の町

トルコ南部に広がる地中海地方。西の中心都市がアンタルヤなら、
東はアダナ (Adana) を挙げることができるだろう。国内でも5番目に大きな都市で、農業や繊維業が盛ん。
同じく美食の町として知られるハタイ県のアンタキヤ (Antakya) も近い。



1 夜になるとライトアップされるサバンジュモスク 2 小麦粉で作った薄い生地に白チーズとハーブを詰めて揚げたシガラボレイはアダナの朝食としてもなじみがある 3 アダナは地中海の内陸に位置し農業が盛んで野菜も豊富 4 ひき肉を串に刺して炭火で焼くアダナケバブ 5 アダナ博物館のモザイクコレクションは見応えがある 6 ハタイ考古学博物館にはヒッタイトの大王シュピルリウマ1世の像がある 7 アンタキヤでは、ドーナツ型ゴマパンのシミットやボアチャと呼ばれる惣菜パンなど、パンの種類も豊富だ 8 美食に欠かせない豊富なスパイスはバザールで購入することもできる

背後にトロス山脈を抱く広大なチュクロワ平原に開けたアダナ。地中海に注ぐセイハン川のほとりに位置し、恵まれた土壌を生かした農業地帯として知られている。

同時に美食の町でもあり、毎年アダナ美食フェスティバルが開催されるほど。2019年は「地中海の大宴」をテーマに盛大に行われ、パレードや有名シェフのコラボレーション、肉の串焼きでギネス世界記録に挑戦するなど、華やかな話題を振りまいた。

アダナでまず食してほしいのは、スパイシーなアダナケバブ。名前のとおりアダナ発祥で、羊肉のひき肉にスパイスなどを練り込んだタネを長い串に巻きつけて焼いたもの。辛味のあるジューシーな肉はピデやエキメッキと一緒に食べると相性抜群だ。

羊肉がポピュラーなトルコでは、もちろんモツ (内臓) もよく食べる。なかでも屋台で気軽に食べるならケツレパチャがおすすめ。これは、羊の肺や胃袋を煮込んで火で炙ったもの。味付けは塩とオリーブオイル、そしてレモンとシンプルだ。好みでパセリや唐辛子パウダーをふりかけ、菌ごたえのある食感を楽しむ。

もう1つの人気屋台料理にアダナでしか食べることができないB級グルメ、シュルダンがある。若い羊の内臓にトマト味のピラフを詰めて煮込んだもので、クミンや唐辛子のパウダー、レモンなどをかけて手で食べるのがアダナ流だ。実はこれ、お酒を飲んだ後のシメ料理で、

夜になるとシュルダンの屋台があちこちに出現するのだとか。

果樹園も多いアダナでは、オレンジ、タンジェリン、レモンなどの柑橘類がよく育つ。ブドウの栽培も盛んで、麻袋に入れたブドウを踏んで絞るブドウジュース、シュラが有名だ。アダナのドリンクといえばシャルガムスユもよく知られ、見た目の赤さと酸味のある味が特徴。これはひき割り小麦のブルグルを水で発酵させ、黒いニンジンと薄紫のカブに塩と砂糖を入れたもの。唐辛子で辛さを調節していただくという。

美食を味わい尽くすなら、アダナから南へ約200kmのハタイ (アンタキヤ) まで足を延ばしたい。地中海へと続くシルクロードの通り道で、長い間スパイス貿易で繁栄した。現在はユネスコのシティ・オブ・ガストロノミーに認定されており、1年を通して美食をテーマにしたフェスティバルやイベントでにぎわう。

地中海地方に中東やアナトリア地方の食文化が融合したこのエリアの料理は600種以上。そのため名物料理を1つ挙げるのは難しいが、キュネフェは特におすすめ。小麦粉の麺生地チーズを挟んでシロップをかけたもので、アンタキヤの名物にもなっている。

歴史を物語るモスクや石橋

アダナでの観光ポイントは、市内のメルケズ公園に建つサバンジュ中央モスク。アダナ出身の大財閥、サバンジュ家の財団が市に寄贈したもので、一度に3万人近い人々が礼拝できる巨大なモスクだ。6本のミナレットがあるデザインはイスタンブルのブルーモスクを模した。1998年の完成なので空調設備やエレベーターなどが備わっているが、館内は古き良きオスマン朝時代のデザインが施されている。

サバンジュモスクのすぐ南には、アダナのシンボルでもある石橋、タシュキョブリュがある。セイハン川にかかる310mの橋で、その歴史は4世紀後半に建設を指示したローマのハドリアヌス皇帝に

伸びるアイスの発祥の地

トルコといえば、よく伸びるアイスクリーム「ドンドルマ」が有名。屋台で買うと、手渡されたコーンにアイスに乗せてもらう瞬間、売り子がコーンごと手からスッと持っていったまう、そんなパフォーマンスでも知られている。ドンドルマはトルコ語で凍らせたものという意味で、氷菓子全般を指す言葉。正式名は「マラシュ・ドンドルマス」で、アダナから東へ約200kmのカフラマンマラシュが発祥だ。アイスに粘りがあるのは、ラン科の植物の球根から作るでん粉「サレップ」を使っているから。カフラマンマラシュでは伝統的にヤギのミルクとこのサレップで伸びるアイスを作っている。ちなみに、夏のイスタンブールでもよく見かけるマラシュ・ドンドルマスの屋台は許可制で、最近は観光に尽力していることから許可が下りやすくなっており、屋台の数も増えているという。



さかのぼる。その後ユスティニアヌス皇帝によって修復され、21のアーチをもつ美しい橋として完成した。川の埋め立てにより現在アーチは14になってしまったが、橋の上からモスクを撮影したり、ライトアップされる夜に訪れたり旅行者に人気のスポットになっている。

さらに時間が許すならアダナ考古学博物館も訪れたい。もとはサバンジュモスクのすぐ側にあったが、2017年に巨大な工場跡に移転オープンした。ヒッタイト以前から現在に至るまで、時系列に展示されたコレクションは膨大。都市遺跡アナヴァルザの出土品やモザイクのコレクションも見応えがある。

ガストロノミーの町アンタキヤは、周囲に雄大な山並みが広がり、平野部をアスィ川が流れる豊かな土地。14年に完成したばかりのハタイ考古学博物館も訪れよう。見どころはローマ時代のモザイクコレクション。多くはアンタキヤ近郊で発掘されたものを展示しており、世界でも屈指の質と量を誇る。

