



右) トルコ料理はほとんどオリーブオイルを使っている。イズミールのヒルトンホテルにて
左) セロリアックなど、地元の野菜を使ったおしゃれな料理など種類は豊富



ホテルのビュッフェに並ぶトルコ料理の数々は、グレードも高く、食べ応えがある。「トルコの味をお楽しみください」とフセインシェフ

見られる「ジュンバ」という出窓にも、宗教にまつわるエピソードがある。昔、若い女が窓に立つて男に見初められるのを待ち、男が気に入ったらその女の父親に頼んで結婚していたというものだ。

聖なる木・オリーブとともに暮らす街

イズミールの中心から少し車で走ると、海岸線沿いに果樹園やオリーブ畑が広がる。ここはトルコでも上質なオリーブの産地として名高い所だ。そもそも、オリーブの原産地はトルコであり、その後ギリシャからヨーロッパ各地やアフリカ、そして世界中に広まつた。オリーブは古代より

平和、勝利、長寿、友情、豊かさ等の象徴で、旧約聖書やギリシャ神話に度々登場するほど神聖な木であり、その実は栄養価も優れ、美容にも効果があるという。

現在トルコ国内には約9000万本のオリーブの木が植えられ、世界で第4~5位の生産量を誇る。そのほとんどが地中海沿岸で栽培されている。このとき、イズミールの農園は収穫の真っ最中。市場でも、摘みたてを漬けたテーブルオリーブが種類豊富に売られていた。色やサイズ、味も多様で、料理に使ったりつまり食べたり。トルコでは無くてはならない存在だという。だが、オリーブといえばオリーブオイル。そこで



カラフルな服が印象的な女性たちが摘む姿はまるで絵画のようだ

イズミールの各地に市場(バザール)があり、中でもずらりと並んだオリーブの店は圧巻。味見をして買える



ガーデニングカウンセラーでありオリーブ協会ソムリエ講座の講師でもある岡井路子さんが、農園を視察がてら街の案内をしてくださった

収穫中の農家と工場を訪ねた。農園では原色の衣装を着た摘み手が、熊手の様な道具を使い、手摘みで収穫する。収穫した実は直ちに葉や茎などを洗って取り除き、石臼などですり潰して果汁を探る。それを布製フィルターで濾過してオイルを探る。オイルというよりもジュースであった。トルコ料理が世界三大料理のひとつというのもオリーブの力があるのではないか。6000年前から変わらぬ道具で手摘みし、伝統的製法で作るオリーブオイル。現在日本では良質なものはある手に入らないが、上質なオイルが日本に並ぶのも遠くはない。そのときは、オイルに美しい街の景色を浮かべながら味わいたいものだ。

地中海を望むオリーブの町 トルコ イズミールを訪ねて

トルコ



紺碧のエーゲ海に面したイズミールはトルコ屈指の美しい景観の街。歴史は古く、5000年前に栄えた古代文明の文化や、神話の遺跡が残っていることでも有名である。また、トルコ有数のオリーブの産地としても知られている。上質と評価の高い、イズミール産のオリーブを味わいに行った。

text by Michiko Kanai / photo by Kohei Nakamoto
取材協力:トルコオリーブ協会/日本オリーブオイルソムリエ協会



特別企画



上) コルドン(海沿いの道)の高台からイズミールの旧市街と地中海を望む 右) ユカルクズルジャの村の果物屋さん。気さくなおじさんがジュースを振る舞ってくれた 左) 旧市街にはオスマン朝時代の建物「ジュンバ」と呼ばれる出窓が張り出した「ルムの家」が並ぶ

素朴で美しいリゾート地
古い歴史の町を歩く

イスタンブールに次ぐ2番目の規模の港街イズミールは、トルコ第3の都市である。港には船やヨットが寄港し、海岸の道路にはヤシが並び、山の傾斜には建物が美しく続く。穏やかな気候と地形にも恵まれ、「エーゲ海の真珠」とも言われている。トルコの歴史は遙か昔に遡るが、イズミールの前身も、紀元前から始まった。一時は衰退したもののローマ帝国時代に再び繁榮。その証として貴重な遺跡が数多く残っている。そのため、碧く澄んだエーゲ海と太陽を求めるリゾート地としてだけでなく、

観光地としても人気が高いのだ。
トルコの一日は、パンとオリーブの朝食で始まる。パンはトルコ特有のもので外側がカリッと、内側はふんわりしたシミット(ゴマパン)という。地元産のオリーブオイルをたっぷり付けて食べる。飲みものはもっぱらチャイ。トルコのチャイはいわゆる紅茶で、伝統的なサモワルやチャイダブルックというポットとチャイベルダックと呼ぶガラスのカップを使う。朝だけではなく、食後はもちろん、カーヴェ(カフェ)など憩うときにもチャイは欠かせない。以前は宗教上、女性が外を歩くことがなかつたため、今もカーヴェには男性ばかり。旧市街に並ぶ建物には

水曜市場の中を歩くスープーン売りのおじさん。そのときは、オイルに美しい街の景色を浮かべながら味わいたいものだ。

市場ではヤカンの様なポットを持ってチャイ売りのおじさんが回る