

2017年04月28日

【コラム②】 アラチャトウ・ハーブ・フェスティバル

トルコ第3の都市イズミルから西へ1時間ほど向かうと、エーゲ海のリゾート地に辿り着きます。代表的ビーチ・チェシメ近郊にある「アラチャトウ」は、エーゲ海の開放的な空気と、のんびりとした時間を満喫できるトルコ国内でも人気のリゾート地です。スカイブルーの窓枠に石造りの家々が特徴で、高台には町のシンボルである風車が点在しています。可愛らしいレストランやカフェ、アトリエなども多数。トルコではウィンドサーフィンの聖地としても知られています。



ここアラチャトウで2010年から毎年開催されている「アラチャトウ・ハーブ・フェスティバル」。今年は、4/6～4/9の日程で行われ、20万人近くの人々が訪れました。フェスティバル来場者のほとんどは地元住民やトルコ国内からの観光客。海外ではまだまだ知られていないイベントですが、トルコ国内ではツアーが組まれたり、ニュースでも取り上げられたりと注目を集めるフェスティバルです。

フェスティバル会場である広場や町の路地には、所狭しと路面店が立ち並び、ハーブを使った郷土料理やパン、手工芸品など、温かみのある品々が売られています。通りはあまりの人で前に進めないほどの賑わい。屋内イベントでは、病院ドクターによるハーブとオリーブオイルの健康セミナーやシェフによるハーブ料理教室なども開かれています。ハーブ料理は、トルコでもエーゲ海地方でよく作られる郷土料理です。ハーブの使用用途はバラエティに富み、サラダや前菜から、魚料理や肉料理のメイン料理まであらゆる料理にハーブが使われています。トルコではなくてはならない「パン文化」にもハーブが織り込まれおり、フェスティバルでは手作りハーブ・パンも販売されていました。

今年のアラチャトウ・ハーブ・フェスティバルのテーマは「Isırgan (ウスルガン)」。ウスルガンの日本名は、「セイヨウイラクサ」で、花粉症の体質改善に用いられることが多い食用



ハーブです。食用のほかにも薬、化粧品、繊維製品や肥料にも使用されています。フェスティバルでは、ウスルガン、チーズ、トマトやザクロなどを使ったサラダレシピも配られていました。

エーゲ地方の食用ハーブは種類も多く、ビタミン C や鉄分を豊富に含んでいたり、発汗・利尿作用があったりと効能も多岐にわたります。ケバブなどの定番トルコ料理も美味しいですが、ちょっと角度を変えてヘルシーなハーブ料理でデトックスもぜひお勧めですね。



トルコ共和国大使館・文化広報参事官室広報代理店
株式会社フォーカス