

2017年11月7日

## 【コラム⑩】～トルコ料理「パン」～

世界有数の小麦生産国であるトルコは、いにしえより良質な小麦粉を使用した練り粉料理が多くバラエティに富み、今に伝承されています。中でもトルコ人に愛されているパンは、種類が豊富で様々なものから選ぶことができます。街のあちこちにパン屋があり、焼き立ての香りが食欲をそそります。トルコのパン屋では、パンの鮮度を保つため一日に何度もパンを焼きあげます。お店にはあつあつのパンを焼くためのかまどがあり、そのことからパン屋のことを「かまど」という意味のトルコ語を使用し「フルン」と呼びます。他にもパン屋は「エクメキチ」という呼び方をされることもあります。

トルコ人の朝食には焼き立てのパンが欠かせず、毎朝焼き立てのパンが食卓に並びます。朝食や食事の際に食されるパンはフランスパンを太くした形のもので、外はカリッと中はふわっとやわらかくて食べやすく、料理のソースに絡めて食べたりトルコ料理によく合います。



また、忙しい朝には出勤の途中でシミット（シミット）というゴマパン（円形でパンの周りには白ゴマがたっぷりついて焼かれているもの）やポアチャ（下地にヨーグルトを入れた具入りのやわらかいパン）、アチマ（ツイストパン）などを買っ

てオフィスで朝食をとることもあります。ゴマパンのシミットの歴史は古く、古文書には1500年頃に既に作られていたという記録があります。宮廷では、水の代わりに牛乳を使用していたとも言われています。

他にはラマザン（断食）に食されるモチっとしている大きい円形のパン、ピデがあります。そしてレストランなどでメゼ（前菜）と一緒に食べるラワシュ（ラバシュ）。アツアツのラワシュにメゼを挟んで食べます。時間がたつと萎んでしまうのでパン屋ではあまり見かけません。イースト菌を使わないラワシュは薄いピザの生地のような見た目をしており、好きな具を中に入れてロール状にして食べます。ドネルや鶏の串焼きを野菜と巻いて食べることも多いようです。また黒海地方のトウモロコシの粉で作



られるトウモロコシパンは魚料理によく合います。

トルコのパンは素材の味を生かしたシンプルなものが多いですが、種類が多いので料理に合ったパンを選ぶことが出来ます。トルコに旅行に行かれる方は是非トルコのパン屋フルンをのぞいてみてくださいね。