

Merhaba! トルコ

イスタンブール日本人学校

本間 和寛

令和3年12月

なかのくちにししょうがっこう
中之口西小学校のみなさん、Merhaba! (メルハバ トルコ語で「こんにちは」) トルコのイスタンブール日本人学校で働いている本間和寛です。イスタンブールの冬は新潟より寒くないように感じます。

てんき ひ おお
天気もいい日が多いようです。ゆき もめったに積もらないそうです。

さて、今回はトルコに来ていろいろなお菓子と出会い、「これは紹介せねば!」と思っていたスイーツ特集です。食べ物特集のときにお伝えしたトルコアイスだけではない、魅力的なスイーツをご覧ください! 少しでも(おもしろい!)とか(見てみたい!)と思ってくれたらうれしいです!

① バクラヴァ



トルコのお菓子を紹介するときに、外せないのが、バクラヴァです。「フィロ」と呼ばれるパイ生地(きじ)に似た生地(にたきじ)にバターを塗りながら何層も重ねて、砕いたピスタチオやクルミ、ヘーゼルナッツやアーモンドをはさんで焼き上げます。仕上げにあまーいシロップをたっぷりかけて完成! 初めて食べると衝撃(しょうげき)の甘さ(あま)です。しかし、甘さの奥(あま)にナッツや生地(きじ)の香ばしさ(かんばん)を感じておいしいです。慣れるとや・み・つ・き♡



② ロクム





こちらはすも外はせないのが「ロクム」です。砂糖さとうにデンプンくわを加つくえて作るやわ柔らかいお菓子かしです。日本にほんの求肥ぎゅうひ？
 柚餅子ゆべし？（知らない人しはおうちの人ひとに聞きいてみよう！）に食感しょっかんはよく似にていますが、特筆とくひつすべきはその味あじ
 と中身なかみの種しゅるい類おおの多やわさです。まず、柔らかい部分ぶぶんにはいろいろなフルーツあじの味あじがあります。そして、中なかに練ね
 りこまれているものも、ナッツやドライフルーツなど、これまたいろいろあり、その可能性かのうせいは無むげん限だい大はいです！
 その中なかで、あえて私わたしがおおすすめするロクムは、右みぎの「カイマック・ロクム」です。「カイマック」とはヤ
 ギのミルクのこつじょうとで、通常つうじょうより柔やわらかめのシンプきじルな生な地に、ヤギのミルクのこつじょうってりバはいターが入はい
 っています。熱ねつに弱よわく日持ひもちしないため、冬とう季きげん限定てい販売はんばいです。くちどけなめらかなロクムはお土産みやげにできないた
 め、ぜひイスタンブールきに来めたら召あし上あがって下さい！

③キュネフ

キュネフとは、小麦粉こむぎこで作つくられる
 極ごく細ほその麵めん状じょうの生き地に新しん鮮せんなチちーズ
 を挟はさんで焼やき上あげ、仕上しあげにシロしッ
 プくたや砕くだいたナなッツつくをつかつけて作つくられ
 る伝でん統とう的てきなスすイいツつです。トルコ
 以い外がいの中ちゅう東とう一いつ帯たいでも食たべられてい
 るスすイいツつです。イスタンブールで
 も本ほん場ばに近ちかい味あじが楽たのしめまみぎす。右みぎの
 写しゃ真しんはイスタンブールのファちいきティ
 フという地ち域いきにあるせんもんてんキュネフ
 専せん門もん店てんの物ぶです。上じょうの茶ちや色いろいの
 がキュネフで下したのチちーズとナなッツ
 がじょうクまリまームま状じょうに混まざまった物ぶと
 いっいっしょしょに食たべるとおおいしいです。この
 一ひと皿さらで5トルコリてころラとお手頃てころです。



④フルン・スュトラッチ



フルン (filin) はトルコ語でオープンのことです。スュトラッチ (sutlac) はライスプディングです。なので、「焼きライスプリン」だと思ってください。牛乳、砂糖、お米を煮て、コーンスターチで固めてオープンで焼いてから冷やします。甘いデザートが多い中、これは程良い甘さで、トロっとした食感もたまりません。ただ、ぼくは底にあるお米の食感に分かっているだけでも驚いてしまいます…ただの「スュトラッチ」と言う、焼かずに冷やしたライスプリンもあります。スーパーなどでは写真右のようにアルミの器に入っているのが一般的です。

⑤アシュレ

「アシュレ」というこのお菓子は、トルコで最も古く伝統的なお菓子とされています。このお菓子は材料15種類以上を使い、別名「ノアの箱舟プディング」と呼ばれています。この別名には訳があります。旧約聖書に登場する「ノアの方舟」は大洪水の後、トルコ東部にあるアララト山に到着したと言われています。その時、方舟に乗っていたノアとその家族が神様への感謝の気持ちを表すために宴をひらき、舟にわずかに残っていた食材全てを使って一品作りしました。それが、「アシュレ」なのだそうです。小麦、ひよこ豆、白いんげん豆、米、砂糖、干し杏、干しイチジク、レーズン、くるみ、オレンジ、アーモンド、くるみ、ざくろ、ピスタチオ、松の実、シナモン、などを煮ていくお菓子で、やさしい甘さがくせになります。



トルコ最高峰「アララト山」

⑥チョコレート



スーパーにはさまざまな種類のチョコレートが売っています。

番外編ですが、チョコレートです。トルコはおいしいナッツとドライフルーツがたくさんあります。ヘーゼルナッツは世界1位、クルミ、ピスタチオ、アーモンドは世界4位の生産量です。それらをふんだんに使用したチョコレートがおいしいです。右上のチョコの「ULKER (ウルケル)」という会社はチョコレートで有名なベルギーの「GODIVA (ゴディヴァ)」という会社を買いました。ということは、「GODIVA」のチョコレートはもうトルコのチョコレートなのです！！ちなみにチョコレートはトルコ語で「Cikolata (チコラタ)」と言います。かわいいですね。

⑦ケーキ



こちら番外編のケーキです。トルコ語でケーキは「PASTA (パスタ)」と言います。ややこしいです…。西洋風のケーキも流行っていて、見た目も華やかにたくさん飾ってあります。が、「甘さ控えめって何？」というくらい甘いです。甘いもの好きにはいいのかもしれませんが、1切れ頼んでも、日本のケーキの2倍から3倍の大きさで来ます。

もっともっと、ご当地スイーツとかいろいろご紹介したいところでしたが、ぐっとこらえて、7つに厳選した「スイーツ特集」いかがでしたか？次回は、「トルコのクリスマスとお正月」について、現地の人々の生活の様子も交えながらご紹介いたします！お楽しみに！

「夕日と私とタクシム広場」絵になるぜ…

