

オリーブの収穫期を迎えるトルコ 10月～11月、収穫祭やフェスティバルも開催



収穫の時期を迎えたオリーブの実

人類と同じくらい古い歴史を持つオリーブは、その深いルーツと地中海性気候のおかげでアナトリアの地では単なる果物ではなく、生活の一部となっています。エーゲ海地域から、地中海に沿ってさらに東のアナトリアまで、どの地域にも樹齢数百年の自然のオリーブの木があふれており、まるでオリーブ畑の楽園のようです。中でもエーゲ海地方は国全体の75%のオリーブを生産しています。

6月に開花し、夏の終わりまで成長し続けたオリーブは、秋の日差しとともに収穫の時期を迎え、生産地は摘み取りの光景と賑やかな音楽や収穫祭で活気づきます。10月18日（金）から10月20日（日）までエドレミット・オリーブフェスティバル、11月1日（金）から11月3日（日）までアイヴァルク・国際オリーブ収穫祭&観光フェスティバル、11月9日（土）、10日（日）の週末はムーラ・オリーブ収穫祭、そして11月末には8000年も前からオリーブの木があった言われているミラスにて収穫祭が開催予定です。

オリーブの収穫は、何世紀にもわたって受け継がれてきた伝統行事で、家族、地域社会、観光客が共に、この地域の文化と料理の中心であるオリーブの実りを祝います。収穫シーズンのスタートは、オリーブ摘みですが、エーゲ海ではオリーブの品質を保つだけでなく、土地や生産者との深いつながりを育むため、地元の人々は一般的に何世紀も続く手摘みの伝統にこだわっています。手摘みされたオリーブは、「食用オリーブ」、「オリーブオイルとして搾油されるオリーブ」、そして枝から落ちたオリーブを指す「地上オリーブ」に仕分けられます。

収穫されたオリーブはすぐに地元の搾油所や工場に運ばれ、そこで搾油・瓶詰めされ、ヘルシーなエーゲ海料理に欠かせない高品質のオリーブオイルが作られます。健康と長寿をもたらすオリーブオイルは、この地域では3食どの食事にも含まれています。調味料で味付けされたオリーブオイルは朝食でパンにつけて食べることが多いですが、キバナアザミやサンファイアのようなこの地方のハーブや、アーティチョーク、ズッキーニの花のような野菜もオリーブオイルと一緒に調理され、新鮮な食



オリーブを使用した料理

材を際立たせ、シンプルでヘルシーかつ風味豊かな一皿を生み出します。さらに、オリーブオイルと、ピネガー、レモンなどを合わせた美味しいドレッシングをかけたサラダが毎食、食卓を彩ります。

トルコは、ヨーロッパ評議会が選定する「オリーブの木のルート」に含まれており、すべての地域でオリーブを生産しています。特にオリーブの産地として有名なエーゲ海地方は、バルケシル、イズミル、マニサ、アイドゥン、ムーラの各州で最も生産量が多く、イダ山一帯はオリーブの一大産地として有名です。チャナッカレのアダテペ・オリーブオイル博物館はトルコで最初のオリーブオイル博物館で、オリーブルートの起源と、オリーブオイルの歴史を見ることができます。さらに内陸にあるバルケシルのアイヴァルク地区も、オリーブ栽培が最も広く行われている重要な中心地で、この収穫祭は、地元の人々と触れ合い、地元の美味を味わう絶好の機会です。さらに南に下ると、マニサのクルカウアッチにある、今も実をつける世界最古のオリーブの木の一つを訪れることができます。樹齢1650年のこの木は、2013年に「記念碑的な木」として登録され、保護されています。

また、エーゲ海の真珠と呼ばれるイズミルは、オリーブとオリーブオイルの産地としても重要な拠点で、セルチュク、セフェリヒサル、ギュゼルバフチェ、ウルラ、チェシュメ、カラブルンなどの地区では、古代のオリーブの木に出会うことができます。ミシュランガイドに掲載された、ファームトゥテーブルレストランが並ぶ魅力的な地区ウルラでは、歴史的な驚きが待っていることでしょう。また、ウズンクユ村にあるケステム・オリーブオイル博物館では、4000年にわたるオリーブ生産の歴史をたどることができます。そのほか、2,500万本ものオリーブの木が生い茂るアイドゥンまで南下すると、クシャダスにオリーブとオリーブオイルの歴史博物館があります。



オリーブとオリーブオイル

トルコについて

地中海沿岸に位置し有名なボスポラス海峡が隔てるアジアとヨーロッパを結ぶトルコは、何世紀にもわたり文化的な交流と多様性の拠点と考えられてきました。多様な文明が反映された歴史、遺跡、自然や美食を有し、多目的なデスティネーションです。伝統とモダンが融合した芸術やファッションをはじめ、ダイナミックなショッピングやエンターテインメントライフによって世界中から訪れる人々を魅了し続けています。2023年には全世界から5,670万人の観光客を迎えました。2023年にトルコ共和国として建国100周年を迎えたのに続き、2024年は日本との外交関係樹立100周年を迎えました。

トルコの詳細は公式ウェブサイト (<https://goturkiye.jp/>) または以下のSNSをご覧ください。

Facebook: <https://www.facebook.com/GoTurkiye.jp>

X(Twitter): https://twitter.com/GoTurkiye_jp

Instagram: https://www.instagram.com/goturkiye_jp/

YouTube: <https://www.youtube.com/c/tourismturkeyjp>

トルコ観光広報・開発庁 (TGA) について

トルコ観光広報・開発庁 (TGA) は、国内外の観光市場においてのトルコのブランディングを確立させ、観光やビジネスにとって魅力的な渡航地としての認知を高めるため、文化観光省が定めた観光戦略や政策に基づき、あらゆるプロモーション、マーケティング、コミュニケーション活動を行っています。世界各地の現在の観光機会を促進・販売するとともに、観光の潜在的分野を発見・改善・確立していきます。

<本リリースに関するお問い合わせ>
トルコ共和国大使館 文化観光局 広報代理店
キャンドルウィック株式会社 (担当: 新村)
Email: t-turkiye@candlewick.co.jp Tel: 03-6261-6050 Fax: 03-6261-6051