

報道関係者各位

2023年9月22日
トルコ共和国大使館 文化観光局

食欲の秋！トルコの豊かなチーズ文化をご紹介します

10月にはアダナ・テイスト・フェスティバル開催



トルコの朝食とチーズ

世界三大料理の国のひとつであるトルコは、食の魅力満載です。トルコ中南部の都市アダナでは、2023年10月6日（金）から10月8日（日）まで「アダナ・テイスト・フェスティバル」が開催されます。このイベントでは、アダナの特産品のテイスティングの他、有名シェフによるショーや様々なワークショップが予定されています。カーボンフットプリントを最小限に抑えるため、食材はアダナ付近で調達できる農産物を使用したり、廃棄物ゼロを目標にするなど自然環境にも配慮した食のイベントです。

「アダナ・テイスト・フェスティバル」：<https://adanalezzetfestivali.com.tr/>

トルコ料理は、そのバラエティの豊かさと美味しさで有名ですが、中でも様々な地域で生産される多種多様なチーズも特筆すべきポイントです。トルコ独自の気候が生み出す豊かな生物多様性が、これらチーズの味の基礎となっています。食欲の秋にぴったりなトルコのチーズとその生産地をご紹介します。

チャナッカレとエディルネ：ホワイトチーズ

ホワイトチーズ（ベヤズ・ペイニル）はトルコの朝食に欠かせないもので、トルコで最も人気のあるチーズのひとつです。チャナッカレとエディルネが故郷と言われていますが、気候、ミルクの種類、製造方法によって味、香り、食感は異なるもののトルコのほぼ全地域で生産されています。エディルネのホワイトチーズはトゥンジャ川、メリチ川、アルダ川、エルゲネ川のデルタ地帯の牧草を食べた羊、ヤギ、牛のミルクから作られています。特徴はミルク、酵母、塩のみで作られ、無添加であることです。チャナッカレのエズィネ地区にちなんで名付けられたエズィネホワイトチーズは、ソフトと

ミディアム、硬めの食感があり、カズ山脈の天然の牧草とミネラル源で育てられた牛、羊、ヤギのミルクから作られ、類まれな味と風味があります。

バルケシル：約 50 種類のチーズの故郷

バルケシルはマルマラとエーゲ海の境に位置する美しい街です。多文化的な構造、様々な種類のミルクから作られる製品、多様な製造方法によって、チーズの本場となっています。トルコ全国でも有名なケツレチーズ、羊やヤギのミルクから作られるセベットチーズ、塩漬けにしたトゥルム・チーズ、乳清から作られるロールチーズなど約 50 種類のチーズを楽しめます。

中でも、ミハリチ・チーズは、トルコで何世紀も前から生産されている古いチーズです。ホワイトチーズとは異なり、その生産は国内のごく一部の地域に限られており、バルケシルとブルサがその代表的な生産地となっています。ミハリチ・チーズは一般的に山羊や牛のミルクから作られ、固まって乾燥する前に塩水に漬けて保存されます。シャープな塩味のため、サラダをはじめ、焼いて前菜やメインディッシュの付け合わせにも使われます。



ミハリチ・チーズ

カッパドキア地方：カビチーズ

カッパドキアに位置するニーデのブルーチーズは、トルコで最もユニークなチーズのひとつです。このブルーチーズは深さ 15m の洞窟に入れられ、そこで7ヶ月間熟成され風味が増し、青くなり、天然の抗生剤となります。カラマンのディヴレ・オブルク・チーズも洞窟で熟成する伝統的なチーズです。このチーズの歴史は約 700 年前に遡り、薬草が豊富な高原や草原で育った羊やヤギのミルクから作られます。独特のカビが生えた洞窟で 5 ヶ月間保管され、まず青カビ、次に白カビ、最後に赤カビでコーティングされます。また、コンヤもカビチーズで知られる地域として何世紀もの歴史があり、かつてオスマン・トルコの兵士にカビチーズは感染症の治療と予防のために与えられていました。牛乳と酵母のみを使い、特別な部屋で成型され、6ヶ月の製造工程を経て完成します。

東アナトリア地方：本物のチーズ天国

東アナトリア地方は独特のチーズで有名です。エルズインジャンのトゥルム・チーズは生乳と天然酵母を使用しているため格別な風味があり、2~3 ヶ月間かけて圧搾し、ヤギや羊の毛皮で包んで保存した後、完成します。カルの熟成カルス・カシャル・チーズは、野原で放牧された牛のミルクを使用しており、熟成に10カ月もかかります。市内中心部にあるチーズ博物館で、伝統的な手作りチーズの製造方法について学ぶこともできます。ヴァンも豊かな文化遺産と美味しい料理で旅行者を魅了する土地で、トルコの代表的な朝食のひとつ、ヴァン・ブレックファストの本拠地でもあります。この朝食の主役はハービーチーズで、地元で「野生のニンニク」として知られるシルモと、ヘリズ、メンド、シャボ、タイム、ワイルド・ミントといった地元固有のハーブを混ぜ、缶や土瓶に詰めて土中に埋め、3~7 ヶ月後に取り出して完成します。



カルス・チーズ



カルス チーズ博物館



ヴァン・ブレックファスト

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。2022年には全世界から約5,140万人の訪問者を迎え、世界第3位の観光市場となっています。2023年はトルコ共和国として建国100周年の年です。

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ける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