

報道関係者各位

2023年5月31日
トルコ共和国大使館 文化観光局

世界三大料理の国、トルコ
「トルコ クイジーン ウィーク」に合わせて
ハタイ風クスル(Kısır)をご紹介します



ハタイ風クスル(Kısır) © @tomoky_take

トルコ共和国大使館 文化観光局は、2023年5月21日（日）から27日（土）まで「トルコ クイジーン ウィーク」を開催しました。トルコの豊かな美食文化を国内外の多くの人々に紹介するために開催した「トルコ クイジーン ウィーク」は、本国がグローバルで毎年展開するキャンペーンで、今年は南東アナトリア地方ハタイの郷土料理を中心に取り上げました。

ハタイは、「世界 26 番目のガストロノミー都市」としてユネスコ創造都市ネットワークの食文化部門に登録されており、そのユニークな料理で注目されています。日本では、「トルコ クイジーン ウィーク」に合わせて、トルコの家料理でブルグルという小麦を使ったサラダ“ハタイ風クスル (Kısır)”をご紹介します。

ハタイ料理は、地中海性気候の影響を受けた肥沃な土壌で栽培された高品質のオリーブオイルと穀物、豆類、野菜、果物、ハーブ、スパイスを組み合わせたもので、“ビベルリ・エキメキ（赤唐辛子ペースト入りフラットブレッド）”、“テプスイ ケバブ（オープン焼きケバブ）”、“フムス”、“オリーブサラダ”、“キュネフェ（チーズ入りカダイフ・デザート）”などが有名です。

Turkish Cuisine Week 2023 ウェブサイト：<https://turkishcuisineweek.com/>（英語）



フムス



スパイス

「トルコ クイジーン ウィーク」期間中に実施したデジタルキャンペーンの参加者の方々からは、巨大なジャガイモに様々なトッピングを載せて食べる「クンピル」や、濃厚な甘味がトルココーヒーにベストマッチの「バクラヴァ」、円形の香ばしい胡麻パンの「スイミット」、ピーマンにひき肉とお米を詰めて煮込んだ「ドルマ」など食べてみたいトルコ料理はもちろんのこと、「トルコ料理を習ってみたい!」「トルコに行ってみたい!」というコメントが数多く寄せられました。

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>

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よい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