

სასადილოები
საქართველოში

ジョージア ローカル食堂 探訪記

小山のぶよ

コーカサスの神秘の国・ジョージア。豊かな食文化とディープな飲み文化を象徴するローカル食堂や場末の酒場は、まさにこの国の宝物。

トビリシ、クタイシ、バトゥミの三大都市から地方部の食堂まで、レトロでディープで美味しい32の空間を紹介。心温まる物語や人々との出会いがたっぷり詰まった、古き良きジョージアの魅力120%でお届けする世界初「場末フォトエッセイ」。

そうだ、ジョージア行こう。

はじめに

「ジョージアローカル食堂探訪記」 とは

知らない土地の食堂や酒場が、たまらなく好きだ。

地元の人が毎日のように通う小さな料理屋だったり、昼間から男たちが溜まり場になっている酒場だったり、ローカルを地でいくような雰囲気的空間が。

もちろん、洒落たレストランやカフェだって素敵だ。綺麗に盛り付けられた料理やクラフトビールを片手に絶景を眺められるような、雰囲気の良い店だって悪くない。

しかしながら、どんなに評価の高いレストランに行こうが、夜景が綺麗なバーに行こうが、結局はローカル食堂に落ち着いてしまうのだから不思議だ。何の飾り気もない盛り付けも、言葉も通じない店員とのやりとりも、その店を利用する常連たちの様子を観察するのも...とにかくローカル食堂の空間を構成する全ての要素が好きなのだ。

コーカサス地方に位置するジョージアは、ローカル食堂好きにとってはこれ以上なく素晴らしい国だと思う。

地元の人々に交じり安ビールをごくりと喉に流し込む瞬間。一部が欠けたソ連時代の器に盛られたスープが想像以上に絶品だった瞬間。常連客に話しかけられ拙い現地語が通じた瞬間。

ジョージアのローカル食堂には、この国の懐深さや人情味が感じられる至極の瞬間がぎゅっと詰まっているのだ。

そう気がついてからは、お金や時間と相談しながら、ひたすらに色々な食堂に足を運んだ。料理が美味しくなかったり、雰囲気が好きでなかったり、という失敗も数多くあった。しかも地図に載っていない店が多いから、良い店を察知するためには最終的に自身の嗅覚に頼ることとなる。

こうして自身の足と勘を用いて発見した食堂や酒場を「ジョージアローカル食堂探訪記」としてフォトエッセイ風にまとめることにした。トビリシ、クタイシ、バトゥミの三大都市を中心に、ジョージア地方部で訪れた食堂や酒場まで。実際に訪問して気に入った店を32軒紹介している。

本書をきっかけに、知られざるジョージアの食堂文化に興味を持つ人がいればこの上なく嬉しいし、旅行の際に本書に掲載しているお店に行ってみようと考えた人がいたなら書き手冥利に尽きる。もちろん、遠く離れた日本からジョージアのディープな食堂への潜入を追体験する気分で読んでくれるのも良い。

これまであまりスポットライトが当たってこなかった「飾らないジョージアらしさ」が存分に詰め込まれた大ボリュームの一冊。「この国にちゃんと存在しているもの」の魅力を感じながらお読みいただければ嬉しい。

小山のおよ

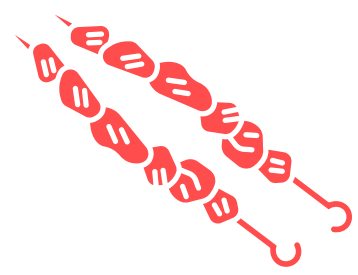
トビリシの食堂



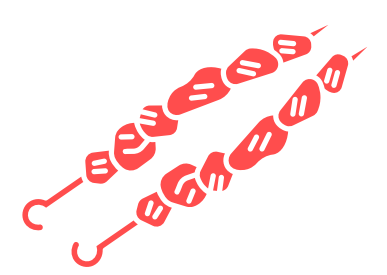
- 01 Mapshalia _____ p11
- 02 Ludi Kazbegi _____ p19
- 03 Matanuri _____ p26
- 04 Sapelmeni No.1 _____ p33
- 05 Joker Shaurma _____ p44
- 06 Sasadilo Coka-Cola _____ p50
- 07 トビリシ中央市場 _____ p57

- コラム I 粹に楽しみたい
ジョージアの飲み文化 _____ p63





クタイシの食堂



- 08 Bikentias Sakababe _____ p69
- 09 Akhali Bari _____ p76
- 10 バスステーション人情食堂 _____ p82
- 11 グリーンバザール裏場末食堂 — p89
- 12 Salobie _____ p97
- 13 Wine & Bread _____ p103

コラムⅡ ジョージア東西食文化の交差点 — p109
イメレティ料理への誘い



バトウミの食堂



- 14 ジョージアで一番の _____ p115
オジャフリ店
- 15 Paradise Bar _____ p124
- 16 ツ連式スタローバヤ _____ p130
- 17 Zuris Khinkali _____ p139
- 18 Kozlovichi _____ p144
- 19 Megobroba _____ p150
- 20 Ludi Batumuri _____ p159
- 21 バトウミ市場 _____ p168
- 22 Mtis Artsivebi _____ p180
- 23 海浴いの食堂 _____ p188
- コラムⅢ ジョージア料理の常識を覆す _____ p197
アジャリア料理への誘い



地方部の食堂



- 24 Cafe Touristi (ボルジョミ) —————p203
- 25 絶景ローカルカフェ (メスティア) —p211
- 26 トキブリ唯一の食堂 (トキブリ) —————p218
- 27 Cafe Chamomile (オニ) ————— p225
- 28 Taverne Krikhula (アンブロラウリ) p232
- 29 Dzmopis Dukani (ゴリ) —————p241
- 30 謎の掘っ立て小屋 (フロ) —————p247
- 31 Kazbegi Good Food (カズベギ) —————p257
- 32 Kalde (ナゴマリ) —————p263
- あとながき —————p272

Tbilisi



თბილისი

თბილისი





トビリシの食堂

ジョージアの首都・トビリシは、若者たちのエネルギーと長い歴史を象徴する建造物が発するパワー、モダンに整備された町並みに、飾らない素朴な雰囲気など、新旧が見事に融合した唯一無二の魅力を放つ町だ。

近年ではお洒落なカフェや隠れ家的なレストラン、多国籍料理を提供する店も多く開業し、昔ながらの食堂は減少の一途を辿っている。そんな過渡期にある町で、時代の波に吞まれそうになりながらも地元の人々に愛され続けるローカル食堂を探し歩いた。

- | | | |
|-------------------|--------------------|-----|
| ① トビリシ最安値の大人気食堂 | Mapshalia | p11 |
| ② 川沿いのローカル・ビアガーデン | Ludi Kazbegi | p19 |
| ③ トビリシで一番のローカル感 | Matanuri | p26 |
| ④ ジョージアで一番旨いペリメニ | Sapelmeni No.1 | p33 |
| ⑤ 格安&絶品バーベキュー料理 | Joker Shaurma | p44 |
| ⑥ 頑固親父のレトロな大衆食堂 | Sasadilo Coca-Cola | p50 |
| ⑦ 場末立ち飲み屋を探し歩く | トビリシ中央市場 | p57 |



Tbilisi



1. Mapshalia

მაფშალია

📍 地下鉄Marjanishvili駅から徒歩7分

🕒 9:00～22:00 (全日)

💰 6GEL～10GEL ※サービス料なし

🔗 [「トビリシ最安値の食堂！」マプシャリア](#)





「トビリシで最も住みやすいエリアはどこか」と尋ねられたら、マルジャニシュビリ地区だと答えるようにしている。リノベーションされた瀟洒な建物が並ぶ大通りと、ローカル感漂う裏通りの調和が素晴らしく、中心街へも徒歩圏内。商店にも飲食店にも困らないためだ。

新旧のトビリシそれぞれの良さが見事に融合したこのエリアに、伝説的な知名度を誇るローカル食堂が存在する。





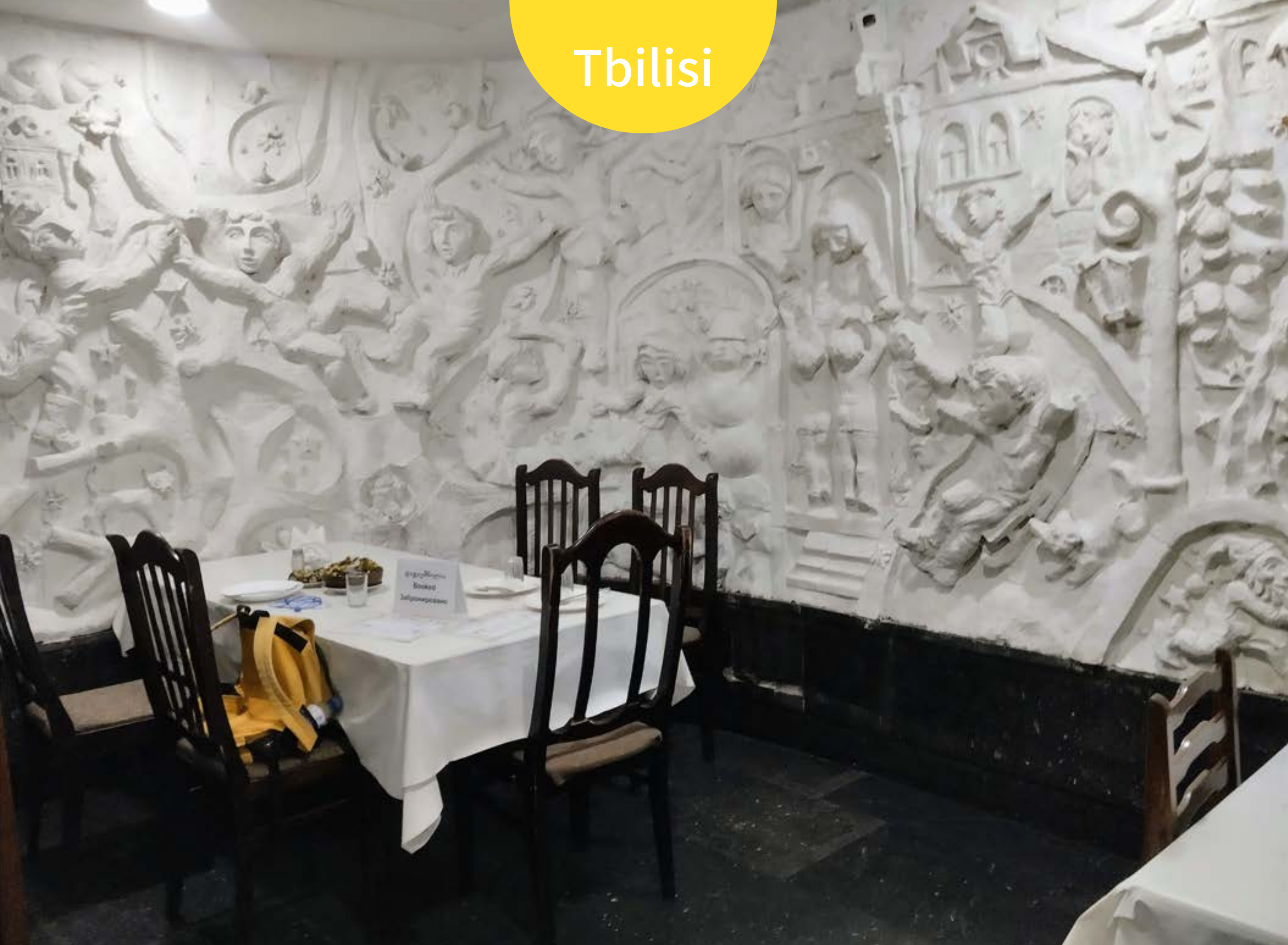
▲ 知らなければ通り過ぎてしまいそうな外観

その食堂の名は、マプシャリア。

元々は近隣の住民が多く集まるような店だったが、格安でジョージア料理が食べられるとあり近年は外国人旅行者にも大人気となっている。

トビリシには年々外国人が増え続けている。短期の旅行者をはじめ、長期間滞在する人も少なくない。この町に滞在する理由こそ様々な外国人たちの間で、口コミで話題となったのがマプシャリアだ。現在では「トビリシ最安値の食堂」として伝説的な知名度を誇るまでになった。

しかしながら、当のマプシャリアは自身の人気に素知らぬ顔を貫く。外国人客に媚びることなく、昔ながらの食堂の雰囲気を残しているのが嬉しい。



▲ 店内の壁には圧巻のレリーフが

申し訳程度に店名が書かれた入口の扉をくぐり半地下へと下りる。そこには真っ白なレリーフに囲まれた異空間が広がっている。

▼ ジョージア文字で書かれたメニュー表

カウンターに立つのは七十歳くらいの老婆。笑顔で出迎えてくれ、席に就くように促される。

メニューはとても豊富で、ジョージア料理の基本が網羅されている。それにしても、安い。トビリシの平均的な価格の三分の二程度ではないだろうか。





注文して十分ほどで、オジャフリが提供される。じゃがいもと豚肉をグリルした、ジョージアの定番料理だ。

まず驚かされるのが、そのボリューム。いったいじゃがいも何個分だろうか…。ごろりとした豚肉の存在感もすごい。大量にのせられたハーブが、茶色一色の料理に彩りを添える。ニンニクの芳醇な香りが食欲を刺激する。

これぞジョージアのローカル食堂の料理だ。飾り気こそないが、量と格安の値段でカバーする。油を多めに使用し、塩をしっかりと目にふった味つけも、この場所に集まり盃を交わす地元の男たちの味覚に合わせたものなのかもしれない。



さまざまなメニューが揃うマップシャリアだが、この店の真骨頂はくるみを使用した料理にある。店のオーナーの老婆はジョージア西部のサメグレロ地方の出身だそうだ。西部の料理には欠かせないくるみのペーストを使用した料理をはじめ、トビリシでは珍しいサメグレロ地方の郷土料理もいくつか食べられる。

自家製のくるみペーストを、油で揚げ焼きにした茄子で巻きあげた「バドリジャーニ」はぜひとも食べたい。絶妙なスパイス加減と油を吸った茄子の香ばしさ、くるみの濃厚な風味に感動する一品だ。



定番のバドリジャーニ以外にも、くるみペーストが使用された料理はいくつかある。一度で制覇するのは難しいので、何回も通ってあれこれ試してみたくなる。それもマプシャリアという店が持つ魔力なのかもしれない。

くるみペーストで牛肉や鶏肉を煮込んだシチュー「ハルチョー」は、トビリシでは珍しいサメグレロ風。ピリッと辛いオイルがかけられ、リッチな質感と奥深い風味が癖になる。

ほうれん草のくるみペースト和え「プハリ」も、素材の旨さがしっかりと引き立っていて美味しい。





▲ 一人でも気軽に利用できる半個室席もあるのが嬉しい

現在でこそトビリシでも指折りの人気食堂となったマプシヤリアだが、この店に息づく心意気は昔のまま。外国人だろうと関係なく受け入れてくれるし、「美味しいものをたらふく食べていきなさい」と言わんばかりのオーナーの老婆の笑顔こそが何よりの証明に思える。

時代が流れ客層が変わろうとも、きっとこの店には変わらない昔ながらの人情がずっと残っているに違いない。

＼おすすめメニュー／

ハルチョー



◀ サメグレロ地方風のくるみ入りハルチョーは、このお店の名物。濃厚でピリ辛の風味が特徴的。

くるみペーストを焼きナスで巻いたバドリジャーニも名物。ハーブとスパイスの饗宴を楽しんで。▶

バドリジャーニ



Tbilisi



2. Ludi Kazbegi ლუდი ყაზბეგი

📍 地下鉄Marjanishvili駅から徒歩10分

🕒 10:00～23:00 (全日)

💰 10GEL～15GEL ※サービス料なし

🔗 [「カズベキビール工場でわんこビール！」](#)





▲ ムトゥクヴァリ川の対岸からトビリシ旧市街を望む

遠くコーカサスの山々から流れてきたムトゥクヴァリ川は、トビリシの街を二分する存在だ。

同時に、古くから東西文明の交差点として多くの民族が行き交ってきたトビリシの歴史を、物言わずに見守ってきた存在でもある。

ゆるやかに流れるムトゥクヴァリ川の左岸には幹線道路がのびており、交通量はかなりのものだ。

中心街にほど近いエリアにありながらも、この幹線道路沿いには見どころがほとんどないため、意外にも観光客の姿は少ない。



▲ カズベギビールの緑の看板が目印

排気ガスをまき散らしながら、どう考えても制限速度を大幅に超えて走る車。時折鳴り響くクラクションの大音量。

整然とした雰囲気だとは決して言えない幹線道路沿いに、目的地へと車を飛ばすドライバーたちの目を引いてやろうとばかりにその存在を主張する、緑色の巨大な看板を掲げた建物がある。

ここがルディ・カズベギ。ジョージア全国で愛されるビール「カズベギ」が生産されている工場だ。



ルディ・カズベギの建物の二階部分は、広々とした屋外テラスになっている。地元民に大人気のこの空間は、いわばビアガーデンのようなものだ。ムトゥクヴァリ川からの心地良い風を感じながら、注ぎたての生ビールと絶品料理が楽しめる。

価格はとても良心的で、ビール一杯が百円ちょっと。トビリシでは最も安く、好きなだけ飲み食いできる場所のひとつかもしれない。男性客率がものすごく高いのも、ジョージアのローカル酒場らしくて良い。





▲ 友人たちとワイワイ飲み会するにはもってこいな場所

日本のビアガーデンを一人で利用する人があまりいないように、ルディ・カズベギも一人での利用はやや気が引ける雰囲気かもしれない。

とはいえ、席に就いてしまえばこっちのもの。一人客に対しても店員の愛想は悪くないし、サービスもきびきびして早い方だ。夕方など団体客で混み合う時間帯さえ避ければ、ちょっとした一人飲みにもランチにも利用しやすいので重宝している。

しかしやっぱり、こうした場所は数人でワイワイ楽しむのに向いている。料理を数品頼んでシェアできるし、開放的な雰囲気とキンキンに冷えた生ビールは、会話に花を咲かせてくれること間違いのないから。



▲ 生ビールを待つ男たち

ルディ・カズベギが人々に愛される理由は、ローカル感がふんぷんと漂うビアガーデンの存在だけにとどまらない。建物の一階部分には、出来たてのビールをペットボトルに注いで販売しているコーナーがあり、喉の渇きを潤そうとする男たちで常に賑わっている。

まるでドライブスルーのごとく、車を停めるやいなや巨大なペットボトル入りビールを何個も積み、ものの数分で颯爽と去っていくドライバーの姿も珍しくない。

生ビールを販売する小窓の横にはアテ用の魚の干物を売る店があり、こちらも大人気だ。あたり一面には干物の匂いが漂っており、早く飲みたくてたまらない気持ちを絶妙に煽ってくる。



▲ 新鮮なビールが次々に注がれていく

「愛想」という単語など知らないとばかりに無表情で淡々とビールを注ぎ続ける店員に注文した持ち帰り用のビール。帰路につきながらも待ちきれずにぐびり。注ぎたてならではのフレッシュな口あたりとキレ、のど越しの良さに驚く。

ルディ・カズベギからの帰り道はいつも、川浴いを歩くことにしている。高揚感に包まれながら川からの風を全身に受けていると、トビリシという町を最高に楽しんでいる気分になれるから。

＼おすすめメニュー／

シュクメルリ



Ludi Kazbegiのシュクメルリは、鶏を丸々一羽使用したボリュームたっぷりのひと皿。

程良くグリルされた鶏肉の香ばしさと、ガッツリ効いたニンニクの風味、仕上げに牛乳を加えてまるやかな口あたりに仕上げたソースのハーモニーが素晴らしい。ビールのお供にぴったり！



3. Matanuri

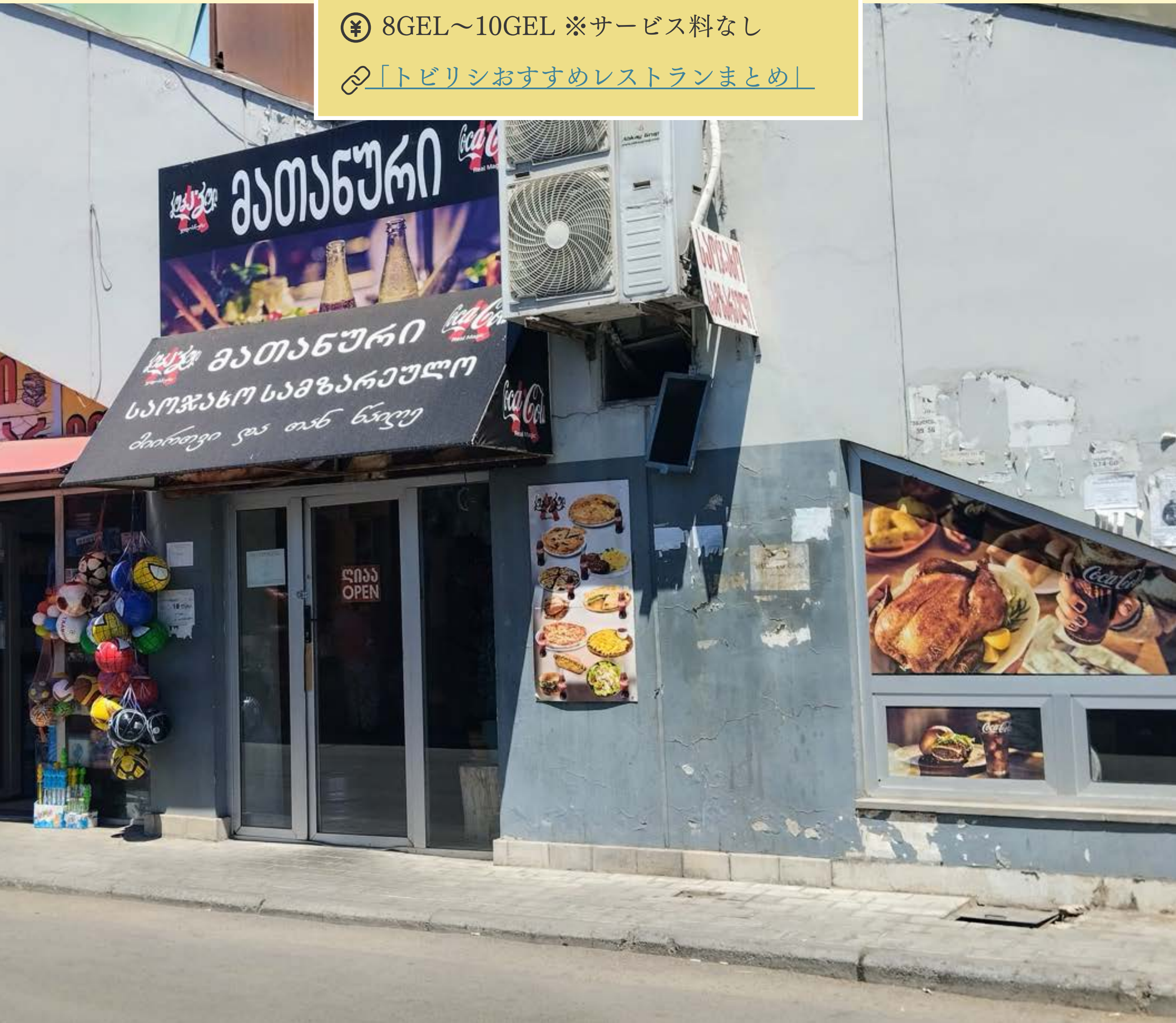
მათანური

📍 地下鉄Station Square駅から徒歩1分

🕒 10:00~20:00 (全日)

💰 8GEL~10GEL ※サービス料なし

🔗 [「トビリシおすすめレストランまとめ」](#)

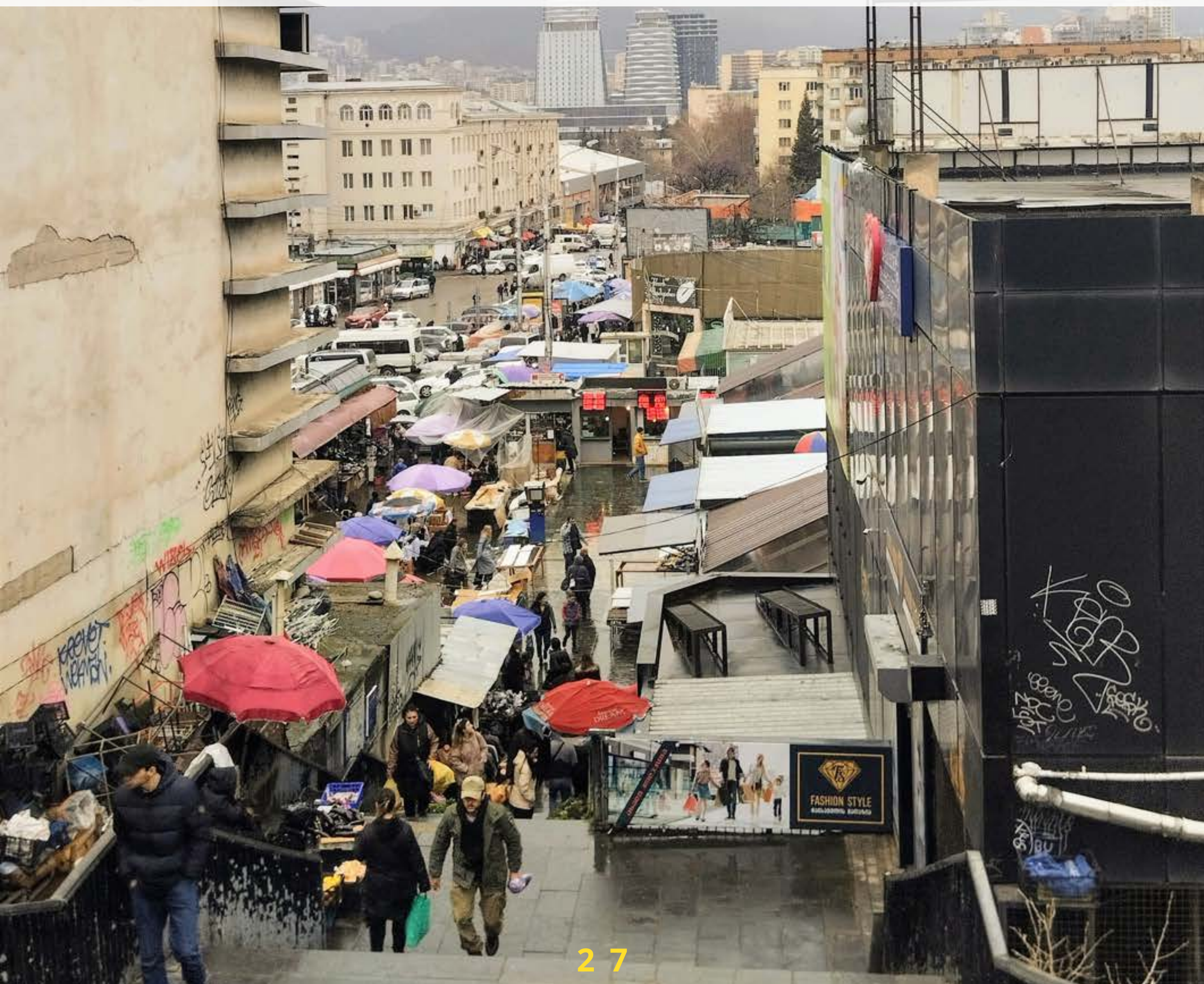


▲ すさまじいほどのローカル感がたどよう外観。



鉄道でトビリシに向かう旅行者が到着するのが、トビリシ中央駅だ。「中央」とは名ばかりで中心街には位置しておらず、駅前には巨大な市場を併設した雑多な町並みが広がる。

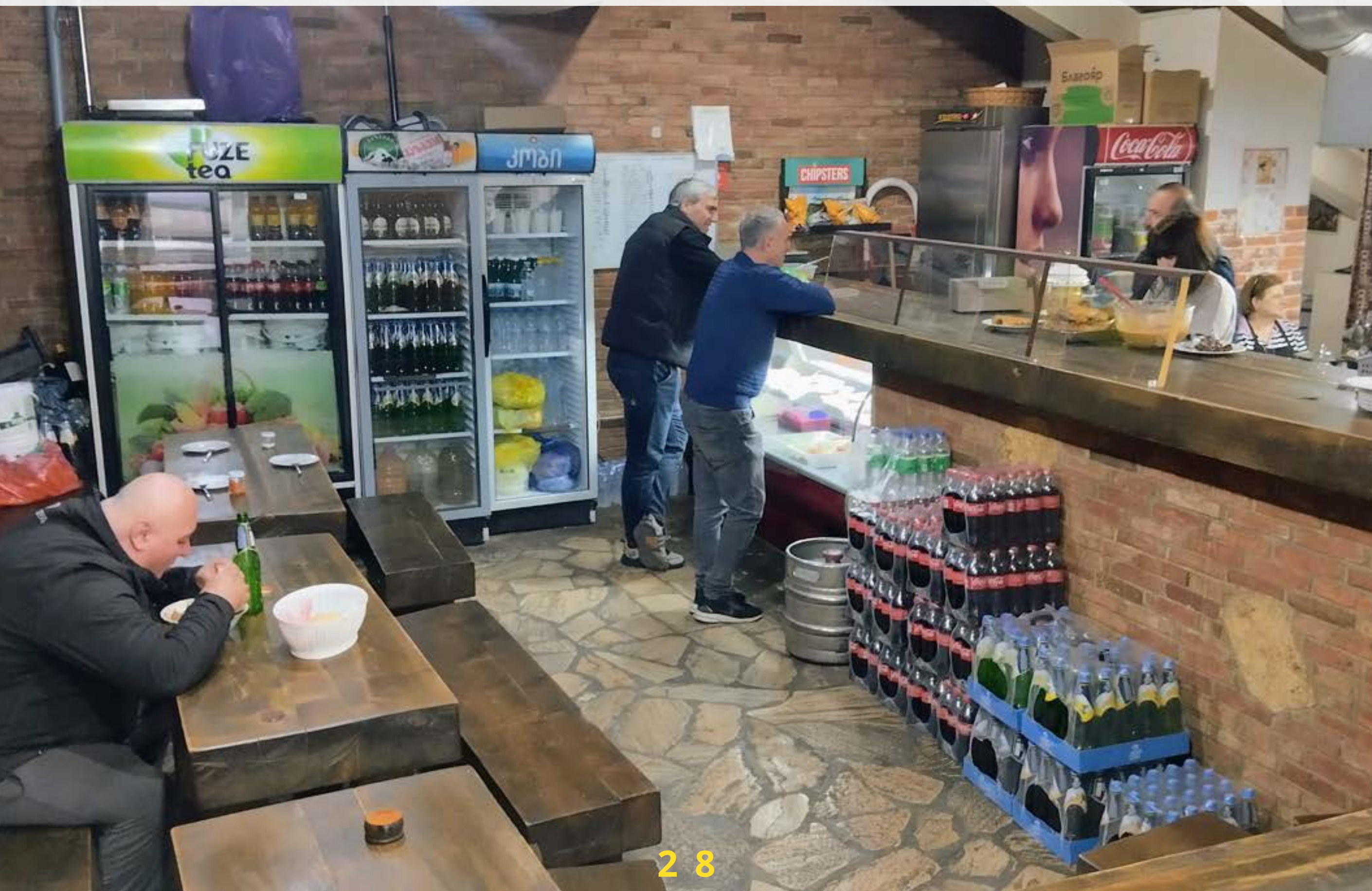
所狭しとひしめく露店。大きな買い物袋をかついで家路を急ぐ人たち。闊歩する野犬たち。喧騒と埃っぽさに包まれた、トビリシの真髄とも言うべきエリアだ。





ローカル度100%の中央駅前でひっそりと営業する小さな食堂兼酒場が、これまたローカル度100%のMatanuriだ。

半地下のような空間には、数卓の長机。相席スタイルが基本のようで、黙々と食事をする人々で席は常に埋まっている。厨房では常に五人ほどのおばさんたちがおり、楽しそうにお喋り(と、つまみ食い)をしながら調理に励んでいる。





▲ 片づけられることもない誰かの食べ残しを横目に、しっぽりと飲む

外国人が、それも一人で、こんな店にやって来るなんてとても珍しいことのように、客のおじさんたちの好奇の視線を一身に浴びる。いっぽうの調理係のおばさんたちは、外国人の来店になんだか嬉しそうだ。とりあえず生ビールを注文し、空いている席に就く。先客の食べ残しすら片付けられていないのだが、これもひっきりなしに客がやってくる人気店の証なのかもしれない。

店の雰囲気から察するに、地元の酔っ払い男たちの溜まり場のような酒場だと思っていたのだが、どうやら客層は意外に広いようだ。近くで働いている風情の若者たちや小さな子供を連れたおばさん。彼らはさっと食事だけ済ませて去っていく。いわば食堂的な利用法だ。いっぽうで店の奥の長机を独占しているのは、昼間から出来上がっている様子のおじさん四人組。...なかなかカオスだ。



▲ 出来合いの料理を適当に頼んでつまみにするのも良い



▲ サラダ系も豊富に揃う

▼ メニューはすべてジョージア語表記



Matanuriの食事のメニューは驚くほどに豊富だ。前菜やサラダ、煮込み料理にハチャプリまで、ジョージア料理の定番はほぼ揃っている。カウンターには色とりどりの惣菜が並び、重さで値段が決まる。スープや煮込みなどのメインは、どっしりとした姿で奥に構えるおばさんがよそってくれる。客の目など気にせずにつまみ食いをするおばさん。いくつもの大鍋を操る姿は、まるで魔法使いだ。



適当に注文した料理をつまみながら一人でしっぽりと飲んでみると、入店したときからずっとチラチラとこちらの様子をうかがっていた四人組に話しかけられる。ジョージア語なので何を言っているのか完全には理解できないけれど、どうやら「この店良いだろう？」と自慢気のようなのだ。

ひとたび会話がはじまると、あれよあれよという間に彼らの席に座らされ、いつの間にかグラスにワインが注がれ、飲まされる流れになるのがジョージアという国。この店ももちろん例外ではなかった。

こちらが飲める口だと知ると、とても嬉しそうにする男たち。絵に描いたような上機嫌で何やら音楽を流し、歌いはじめる。その光景を眺める店のおばさんたちもリズムに合わせて体を動かす。そんな光景など目に入らないかのように黙々と食事続ける若者客。...やっぱりカオスだ。

謎の宴はその後も延々と続く。こういう状況では立ち去るタイミングを掴むのがなかなか難しいのだけど、どうにか理由をつけて男たちに礼と別れを告げる。

半地下の店から外に出ると、あたりはもう薄暗くなっていた。トビリシにもこうした雰囲気酒場がまだ残っていることに、なんだかとても嬉しくなった。



▲お惣菜を適当に頼んで一杯やるのも良い

＼おすすめメニュー／

オーストリ



Matanuriのオーストリは、じっくりと煮込まれたとろとろ食感の牛肉が絶品。食堂らしく大胆な盛り付けで、ごろりとした肉がボリューム満点で嬉しい。

無料についてくるパンとの相性も抜群。深い旨味とコクを楽しみたい。

Tbilisi



4. Sapelmeni No. 1

საპელმენე No.1

📍 地下鉄Isani駅から徒歩3分

🕒 9:00~22:00 (全日)

💰 10GEL~20GEL ※サービス料10%

🔗 [「トビリシのペリメニ食堂」](#)





トビリシ中心街の南東に位置するイサニ地区は、ソ連時代の共同住宅がずらりと建ち並ぶエリアだ。住人はジョージア人のみならず、アルメニア系の割合が多いことでも知られる。

地下鉄イサニ駅を出て徒歩三分ほど。表通りから路地を少し歩いた場所にあるのが、Sapelmeni No.1という食堂だ。



店名の"Sapelmani"とは、ジョージア語で「ペリメニ屋」といったところだろうか。No.1と掲げているくらいだから、ペリメニの味に絶対の自信があるであろうことは想像に難くない。

重たい鉄の扉を開き店内に一步立ち入った瞬間、目に入ってきた光景にとっても驚いた。

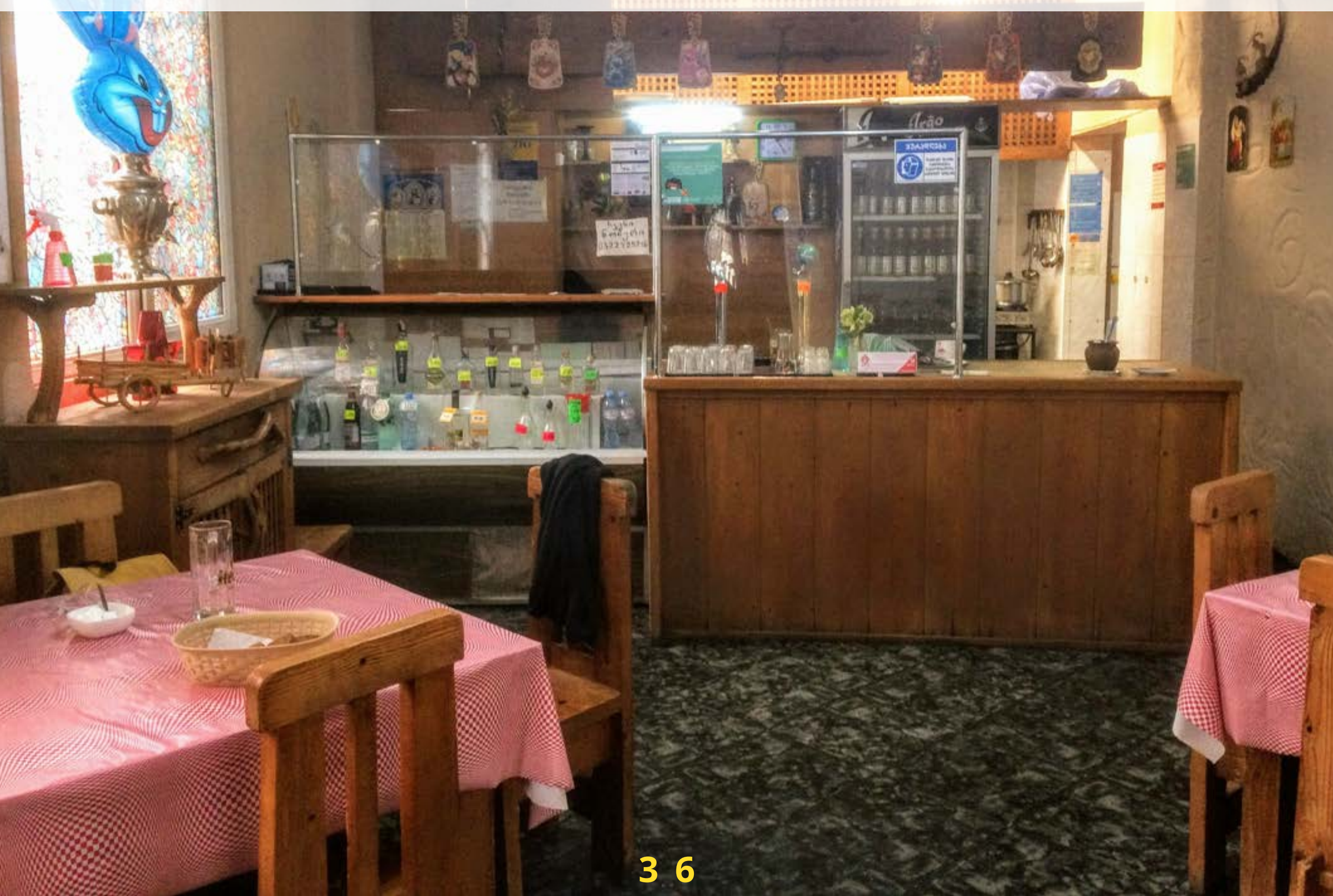
三十年以上前のソ連時代から何一つ変わっていないような空間が広がっていたからだ。





長年の日差しで色褪せたレースのカーテン。センスがよく分からないオブジェの数々。年季の入ったカウンター。その後ろの棚に並ぶウォッカ。赤と白の幾何学模様のテーブルクロス...

まるでタイムスリップしたかのような錯覚に陥る。



მეცხეობა	
ჭაჭა	1.00
ხაჭაპური	1.00
იშვრის ყველი	5.00
კ/პ ხადათი	5.00
ქათმის ხადათი	5.00
მუცკე	6.00
ხადა	5.50
ძეხვის ახორცი	10.00
ფრინ	6.00
„სურთლდა“ აქროტილით ~ ~ ~	8.00
სოკო ჩაშვებული ~ ~ ~ ~ ~	8.00
ხორცი მსხვრულია ~ ~ ~	12.00
ღანგევი	12.00
კვეციანი კაჭვები ~ ~ ~ ~ ~	12.00
კაჭვები „თრევისა“ ყველით	12.00
ბიფ-სტროგანოვი	12.00
ბორში (სამარხი)	6.00
ბორში ხორცი	8.00
სამარხი ხადათი	9.00
სოკო (სურთლური)	5.00

მეცხეობა	
ქათამი (30g)	12.00
ქათამი (15g)	9.00
მუცკე (30g)	9.00
მეცხეობა	
ხორცი (30g)	8.00
ყველის (30g)	8.00
სოკო (30g)	8.00
აქროტილის (30g)	7.00
ქადასი (მეცხეობის) (30g)	8.00
აქროტი (50g)	4.00
ხადა	
იშვრის	10.00
აქროტი	10.00
მომსახურების 10%	

▲ ジョージア語で手書きされたメニュー

ソ連時代を感じさせるのは、なにも店の雰囲気だけではない。なんとこの店のメニューは、当時ソ連の統治下にあった各地域発祥の料理が広大な面積の国土全体に広まった「ソ連料理」なのだ。

ボルシチ、ペリメニ、キエフ風カツレツ...
かつて一つの国として存在していた大国の人々に愛された北国の味を、ここトビリシで提供しているというわけ。

もしかすると、メニューに合わせてあえてソ連時代の雰囲気を色濃く残した雰囲気の内装にしているのかもしれない。そう考えはじめると、ホール係のおばさんたちのサバサバとした態度やきびきびとした動きでさえも、なんだかソ連時代の食堂でありふれていた光景に見えてくる。ひとつだけソ連のイメージと大きく異なるのは、おばさんたちが柔らかい笑顔で温かく対応してくれることだろうか。

豊富なメニューの中から何を頼もうか迷ったのだけど、ここはやっぱりペリメニを食べることにした。

席に就き、ソ連時代そのままの店の雰囲気には浸っていると、他の客たちの会話が聞こえてくる。聞き慣れたジョージア語。懐かしい響きのアルメニア語。モスクワっぽいアクセントのロシア語。中央アジア風の風貌の旅行者の姿も見られる。

彼らの共通点は、かつてソ連を構成していた地域の出身であるということだ。言うまでもなく、店内では全員が解するロシア語が共通語となっている。

文化や宗教、母語さえも異なる民族が一つの国の国民として生きていたソ連という国が、二十一世紀に再現されているみたいだ。

ソ連時代を知らない世代かつ、縁もゆかりもない日本で生まれた人間なのに、どうしてこうも懐かしい気持ちになるのだろうか。

そんなことを考えながらぼうっとしていると、注文していたペリメニが到着した。



まず目を引くのは、大きな素焼きの壺。一般的に、ペリメニはお湯で茹でた状態で提供されるが、この店では壺の中にペリメニとサワークリーム、バターを入れ、オーブンで調理する一風変わった調理法らしい。

壺の蓋代わりとなっているのは、自家製のパン。小麦粉生地を薄くのばして焼き上げたもので、インドの薄いパン「チャパティ」を思い出させる。



蓋代わりのパン生地をそうっと剥がすと、大量の湯気とともにペリメニが姿を現す。サワークリームの白とバターの黄色の海にどっぷりと浸かった、ひと口大の水餃子たち。

見た目からして、もう美味しいことに間違いはないだろう。熱々の湯気とともに放たれるバターの芳醇な香りが、「さあ、早く食べてみる」とばかりに鼻腔をくすぐってくる。

全体をかき混ぜ、ペリメニを一つ掬う。ぷりんぷりんの皮の質感は、まるで香港の点心のようだ。芳醇な香りのスープとともに、それを口へと運ぶ

.....もう、衝撃だった。



「ほっぺたが落ちる」という表現があるが、まさにそれ。

サワークリームとバターのスープは、信じられないほどのコクと奥深さの優しい味わい。塩気も完璧だ。中の具は牛肉と豚肉の合い挽き肉をハーブで味付けしたもので、肉の旨味がギュッと詰まっている。そして何よりも、ちゅるちゅるの生地。もはや食べ物ではなく飲み物と言っても過言ではないほどに、抜群ののど越しとともに口の中からたちまち消えていく。

「30個入りなんて食べきれんだろうか」なんて思っていた先ほどの自分は完全に間違っていたようだ。気がついたころには壺の中身は空っぽになっていた。スープの一滴まで含め、信じられないほどに美味しかった。

Tbilisi



▲キエフ風カツレツ

▼トマトとキュウリのサラダ



▲ボルシチと黒パン

▼ストロガノフ



ペリメニに心を奪われてしまったが最後。この店には数えきれないほど通うこととなる。もちろん、ペリメニ以外の料理もひと通り食べた。

鮮やかな赤色が美しいボルシチ。ボリューム満点のビーフストロガノフ。バターがじゅんわりと染み出すキエフ風カツレツ...どれも手作りであることが舌で感じられるほどに、温かみに溢れる美味しさだった。

ロシア人の友人を連れて行ったこともあったが「地元の食堂と同じ味がする...！」と感動していて、こちらまで嬉しくなった。そのうち、店のおばさんたちもこちらの顔を覚えてくれるようになり、世間話をするこゝもしばしば。こうした経験こそ、ある店に何度も通うことの醍醐味ではなかろうか。



看板メニューのペリメニはもちろん、何を食べても美味しいこの店。サバサバしていながらも温かく迎え入れてくれる店のおばさんたちの感じも良い。いつ行っても賑わっているのにも納得だ。

暗いイメージや、崩壊後に各地で勃発した民族紛争の話題がどうしても先行しがちのソ連時代だが、この空間には少なくとも争いは存在しない。古くから異なる民族が行き交ってきたトビリシという町の懐の広さを象徴するような「トビリシのオアシス」は、これからもきっと人々の腹を満たし、国籍や民族の壁を越えて人々を繋ぐのだろう。

＼おすすめメニュー／

ペリメニ



◀ 看板メニューの壺ペリメニは、問答無用で食べたい。提供まで少々時間がかかるのも手作りされていることの証。

薄くのばした鶏肉で大量のバターを包み、油で揚げた料理がキエフ風カツレツ。芳醇バターの海に溺れる絶品。▶

キエフ風カツレツ





5. Joker Shaurma

ჯოკერ შაურმა

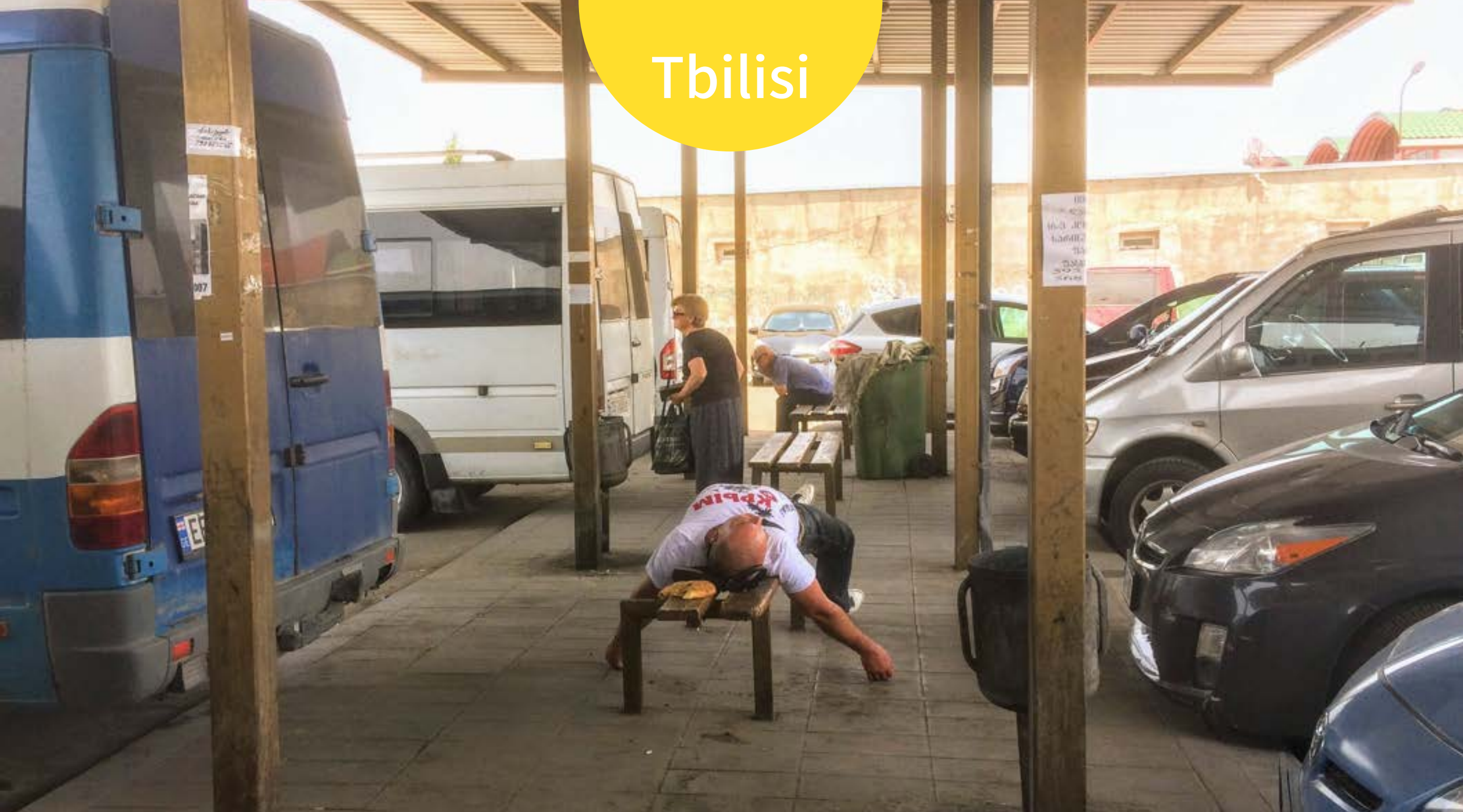
📍 地下鉄Didube駅から徒歩3分

🕒 9:30~21:30 (全日)

💰 6GEL~9GEL ※サービス料なし

🔗 [「トビリシおすすめレストランまとめ」](#)





▲ 安定のカオス感が漂う、ディドゥベ・バスステーション

トビリシ市内北部に位置するディドゥベ・バスステーションは、ジョージア各地へのマルシュルートカ(ミニバス)が発着する場所だ。首都から地元へと帰省する人や、大都会にやってきた人、右も左も分からぬ様子の外国人旅行者に、大声で客引きをするタクシードライバー...あらゆる人々が集まり、独特の喧騒と庶民的な雰囲気形成されている。

巨大な敷地のバスステーションの一角に、トビリシで一番美味しい炭火バーベキューを出す食堂がある。





▲ 店先では炭火バーベキューの香りが漂う

店名は"Joker Shaurma"。「シャウルマ」とは、ジョージアはもちろん、旧ソ連圏全域で愛されるドネルケバブのようなファストフードのことだ。店の感じと店名だけを見るとよくあるシャウルマ店のように思えるが、実はこの店の名物は炭火焼きの肉料理だ。

「ムツヴァディ」と呼ばれる豚肉の串焼きや、棒状に固めたひき肉をグリルした「カバビ」など、グリル料理の基本が揃ったメニュー。なにより驚くべきはその価格だ。

メインの肉料理にサラダ、「サツェベリ」と呼ばれるトマトソースにパンがついて三百円ほど。物価上昇が著しいトビリシにおいてこの価格で肉料理が食べられる店は、もう他には残っていないのではないだろうか。



▲ サツェベリソースをどっぴりとかけて食べるのがジョージア流

まずは棒状ひき肉グリルの「カバビ」を食べる。

香ばしく焼かれた肉は、信じられないほどのほわっほわ食感。口の中でふんわりととろけていく。

日本のハンバーグを極限まで柔らかくしたような口当たりに感動していたのもつかの間。程良い塩気と肉の旨味、ジューシーな肉汁を舌に感じる。ハーブとスパイスが多めに使われているようで、エキゾチックな風味も楽しめる。

無料でついてくるサツェベリをかけて食べるのも美味しい。

「サツェベリ」とは、フレッシュなトマトをベースにハーブやスパイスで味付けした、ジョージア風ケチャップのようなソースのことだ。これがまた、肉料理に抜群に合う。カバビから染み出した肉汁とサツェベリにパンを浸しながら食べると、もう天国だ。

もう一品、ムツヴァディを頼んでみる。ジョージア全国でポピュラーな豚肉のバーベキューのことで、スパイス等で下味をつけて炭火で焼くのが鉄則だ。

正直、ジョージアのムツヴァディは当たりはずれが激しい点は否めない。美味しい店は極限まで美味しいのだが、筋張った硬い肉を半分焦げた状態で平気で出してくるような店も少なくない。

この店のムツヴァディは、完全に前者だった。

ほんのりと香るスパイスの風味と程良い塩気の豚肉は、じゅわりと肉汁が滴る絶品。ほろほろと柔らかな肉を噛んでいると、丁寧の下ごしらえされていることが伝わってくる。

▼肉汁じゅわりのムツヴァディは感動もの



絶品かつ格安の肉料理は地元民にも大人気のように、店内は常に多くの人で賑わう。バスステーションという場所柄、旅行者らしき風貌の人の姿も珍しくない。

「彼らはいったいどこへ向かうのだろう。」「楽しい旅行になるといいな。」なんて勝手にお節介な想像をしながら、絶品バーベキューをつまみにビールを喉に流し込むのも、この場所の粹な楽しみ方かもしれない。



Tbilisi



6. Sasadilo Coca-Cola

სასადილო კოკა კოლა

📍 デイドゥベバスステーションから徒歩20分

🕒 10:00~18:00 (全日)

💰 8GEL~12GEL ※サービス料なし

🔗 [「トビリシ・頑固おやじの人情食堂」](#)





トビリシ中央市場からディドウベ・バスステーションまでを繋ぐアカキ・ツェレテリ通り沿いは、生粋のトビリシっ子の生活エリアだ。ソ連時代の共同住宅がどこまでも連なる灰色の風景の中には、観光客の姿はまず見られない。

そんなローカル感溢れる地区には、ローカルの人々に絶大な支持を受ける食堂があるものだ。





▲ 外観だけだと、ここが食堂とは分らない

訪問したのは、アカキ・ツェレテリ通りから路地を一本入ったところにあるSasadilo Coca-Colaというダイナー。白く塗られた外壁と赤く塗られた窓枠が目印で、外観的にはかなり小さなお店であるような印象を受けるかもしれない。

店名の「ササディオ」とは、ジョージア語で「食堂」にあたる言葉だ。その後続く「コカコーラ」は、もちろんあのコカコーラのこと。

かつてこの場所にはコカコーラを製造する工場があり、そこで働く労働者向けの食堂として整備されたのだそうだ。時代は流れ工場は閉鎖となったものの、食堂だけは昔と変わらず営業を続けている。

そんな一風変わった歴史を持つ店だ。



▲ かつての労働者用食堂の雰囲気は健在

▼ メニューはジョージア語のみ

入口を抜けると、広々としたダイニングスペースが目の目に広がる。古い映画に出てきそうなレトロな雰囲気の中で、客の男たちが飯を掻き込む。忙しそうに各卓に料理を運ぶ女性店員たちを牛耳るのが、注文・支払い場となっているカウンターに陣取るオーナーの男だ。

このオーナーがかなりの頑固親父。絶対にジョージア語しか話さないというポリシーのようで、ぽっと出の外国人風情を鋭く一瞥してくる。





▲ ショーケースに並ぶお惣菜は、ジョージア場末食堂の象徴

ジョージア文字で、しかも手書きで書かれたメニューの読みづらさに悪戦苦闘しながらも、拙いジョージア語で注文を終える。どうにか現地語を使おうとする外国人に、頑固親父もまんざらでもない様子。先ほどよりも態度が柔らかくなった気がする。

カウンター下のショーケースに並ぶ一品料理も適当に注文し、空いている席を探しながら店の奥へと進む。

▼ ニンニクの芽の漬物



▼ チーズとミントのおつまみ「ナドゥギ」



店の奥には開放的な中庭が広がっていた。十卓ほどの机が並び、柔らかな日差しに包まれとても雰囲気が良い。表通りの喧騒や車のクラクションが嘘のような静けさに、ときおり小鳥のさえずりが響く。

ここが百万人都市・トビリシのど真ん中だなんて、到底信じられない。





▲ 牛肉とハーブのスープ「タタリアフリ」

この店の料理は、飾り気とは無縁でやや大味だ。しかしそれもまた、庶民向けの食堂らしくて良い。地元の人に交じってローカルフードを食べていると、トビリシという町の一員として認められたような気分になって、なんだか嬉しい。

数回通ううちに、頑固親父も店の女性陣たちもこちらの顔を覚えてくれた。笑顔で迎えられると、なんだか地元の馴染みの店に帰って来たような感覚になる。そんな大切な場所だ。

＼おすすめメニュー／

カバビ



◀ この店のカバビは巨大で、肉汁滴る絶品。ラヴァシュと呼ばれる紙のように薄いパンで巻いて食べるアルメニア風だ。

タラゴンと仔牛肉のシチュー ▶ は春限定の味。ほろほろにとろける肉と、タラゴンの清涼感が見事にマッチした一品。

チャカプリ



Tbilisi



7. トビリシ中央市場

ცენტრალური ბაზარი

📍 トビリシ中央駅から徒歩5分

🕒 8:00~20:00 (全日)

💰 5GEL~10GEL ※サービス料なし

🔗 [「トビリシ中央市場がカオスだった件」](#)





トビリシの台所として機能するトビリシ中央市場。鉄道駅前に広がる巨大な空間は、果てしなくカオスで果てしなく埃っぽい。

スパイスの香り漂う路地を抜け、芳醇な香りを漂わせるハーブ売りの客引きをかわし、色とりどりの野菜やフルーツが並ぶ露店を横目に、このマンモス級バザールの心臓部へと進んでいく。

まるで迷路のように入り組んだ屋内市場に入ると、雰囲気はさらにディープさを増していく。

市場あるところに人の営みあり。人一人通るのがやっとなほほどに狭い路地を彷徨い、飲み屋を探す。



▲ 絵に描いたような場末立ち飲み屋

屋内市場のちょうど中心にあたる場所に、なにやら怪しげな店を見つける。半分閉まったシャッターの奥には四畳半ほどの小さなスペースがあり、大量の鍋や年季の入った冷蔵庫に占拠されている。民家の台所をそのまま再現したような空間の周りにはカウンター。そう、ここは立ち飲み屋だ。

▼ ここだけ切り取ると、民家の台所にしか見えない

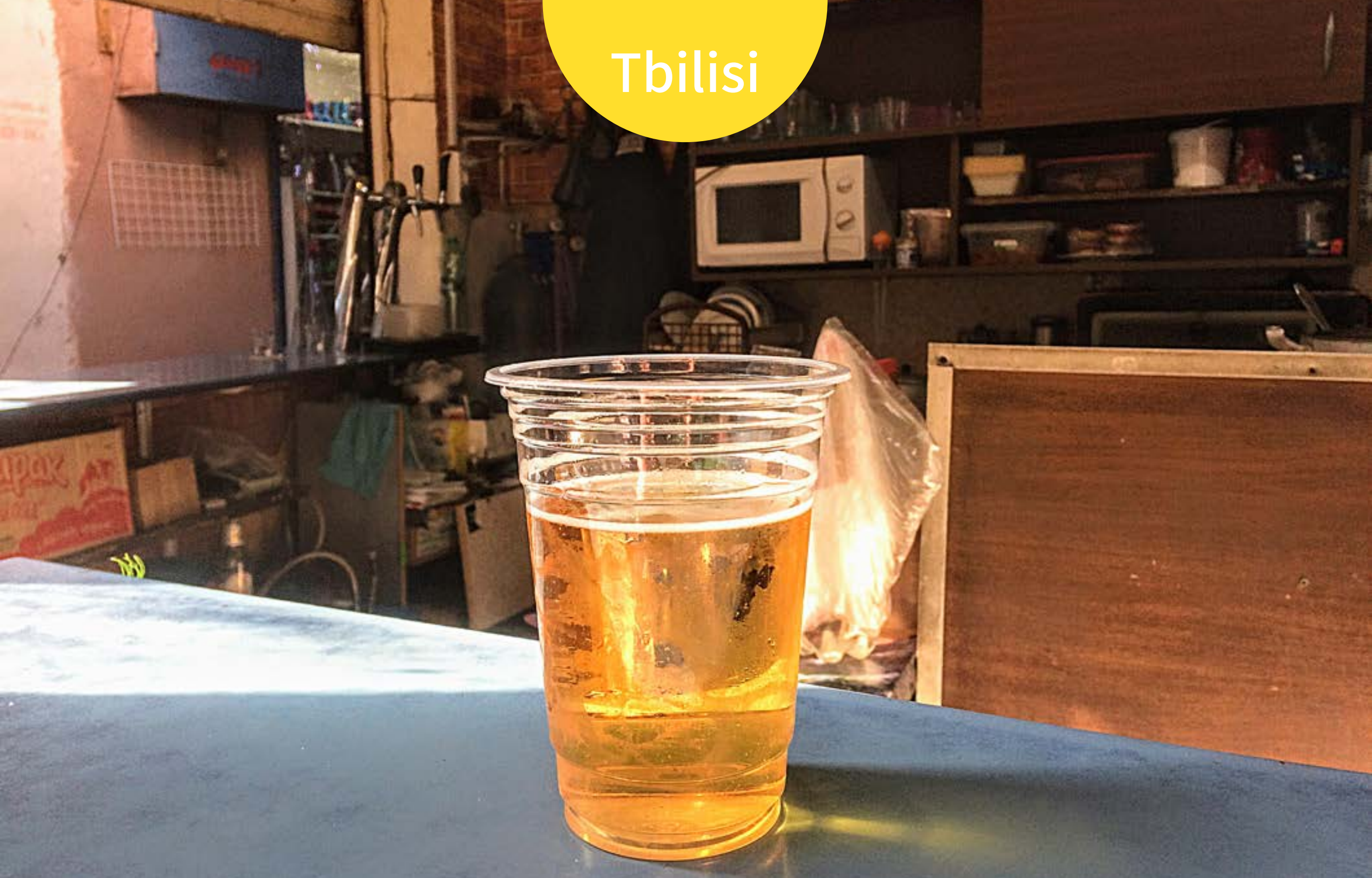


台所では、愛想の良いおばさんが黙々と調理をしている。安物の二口簡易ガスコンロに見合わぬ大きさの鍋で、何やら煮込んでいるようだ。とりあえずビールを注文し、やや斜めに傾いたカウンターに頬杖をつきながら、この空間を愛でる。



屋内市場とはいえ、屋根が一部取り除かれている(抜け落ちている?)場所にあるため、午後の日差しが燦々と場末を照らす。とても綺麗で、レトロで、郷愁がそそられる。そんな光景だった。

ちょうど客の少ない時間帯ということもあり。愛想の良いおばさんは色々とお話しかけてくる。こんなところにやって来る外国人も珍しいようで、なんだか嬉しそうだ。



二杯目のビールを味わっていると、徐々に客の姿が見られるようになる。ビールだけを注文し、ものの数十秒で飲み干して去っていく男。料理をどこかに運んでいくおばさん(おそらく自分の店に戻って食べるのだろう)。マイボトルをキープしている常連風の男たち。四畳半の空間に現れる顔ぶれが次から次へと目まぐるしく変わっていく。

店のおばさんは次々にやって来る客をてきぱきとさばき、すでにたっぷり飲んできた様子の方連たちをたしなめる。さすがはカオスが極んだ市場で働いてきた女。柔らかな態度ながらも海千山千の貫禄が垣間見える。

酔っ払い常連客たちはときどきこちらに話しかけてきては「こっちに来て一緒に飲もう」と動作で示す。ただ、すでにだいぶ出来上がっている様子だったので、丁重にお断りする。このあたりの判断が、面倒事も少なくない場末酒場では結構大切だったりする。



クタイシやバトゥミなど他の町に比べると、トビリシの市場には食堂や飲み屋の類はあまり多くない。ひと昔前こそ、絵に描いたような場末の酒場や食堂がひしめき合っていたのだろうが、一つ、また一つと閉まっていったのだろう。

海千山千のおばさんが営む立ち飲み屋の周辺には、かつて飲食店だったらしき空間がいくつも見られるものの、どれももう営業していないようだった。

これもまた時代の流れ。寂しく思う気持ちはあれど、仕方のないことなのだ。だからこそ人々は、今も営業を続けている店を大切に思い、集まるのかもしれない。

トビリシの台所の人間模様が垣間見える貴重な空間が、これからも在り続けてくれるように願いながら、迷路のような路地を抜け帰路についた。

コラム I

粹に楽しみたい
ジョージアの飲み文化

ジョージアのローカル食堂や場末の酒場には、この国の「粹」が詰まっているように思う。観光客が行くような小綺麗なレストランや、凝った内装のお洒落なバーでは到底感じられない、なんとも人間くさくて飾らない美学のようなものが。そうした場所にせっかくお邪魔するなら、こちらも「粹」に楽しもうと努力することが大切だと思っている。

今でこそジョージアには外国人旅行者や長期滞在者が増え、特にトビリシをはじめとする都市部においては、外国人がローカルな店を訪れることはなんら珍しいことではなくなっている。それでもやはり、ひと昔前の飲み文化はちゃんと残っているし、外国人であってもその一端を垣間見る、もしくは身をもって(肝臓をもって)体験することができるかもしれない。

ジョージアは、他所から来た人間を客としてもてなす文化が強く息づく国だ。地方部のゲストハウスに宿泊すれば、卓上に隙間なく並べられた料理の数々や宿の人々の対応などに、言葉の壁を越えた歓迎の心が感じられる。都市部のローカル食堂や酒場の場合は、一緒に盃を交わすことがもてなしだ。

一人でしっぽりと飲んでいると他の客と目が合い、「どこから来たのか」「ジョージアは好きか」なんてよくある質問をされ、「まあ飲め」とワインやチャチャ(蒸留酒)を注いでくれる。付き合いで一杯だけ...なんて考えていると痛い目に合う。彼らはボトルが空くまで飲むことをやめないからだ。しかも、必ず一気飲みで。



▲ その辺の道端で自家製ワインが売られている、ジョージアではありふれた光景

会ったばかりの名も知らぬ外国人が、この国の伝統を象徴するワインをくいと飲み干して見せると、例外なく喜ばれる。そして有無を言わさずに二杯目が注がれる。

無理に飲もうとする必要はまったくないが、「そもそも内臓のつくりが異なるのではないか」と疑ってしまうほどにジョージアの人々はお酒に強いから、飲める口でも注意が必要だ。限界を迎える前に丁重に断るのが得策かもしれない。

お酒を飲めるか飲めないかには個人差があるが、もし飲める口ならこの国の飲み文化に一度は浸ってみるのが良いだろう。他所者だろうが両腕を広げて受け入れる懐の広さと、細かいことは気にしない豪快さが自慢のジョージアの人々の人情に触れられるはずだから。でも、飲みすぎにはくれぐれもご注意を。

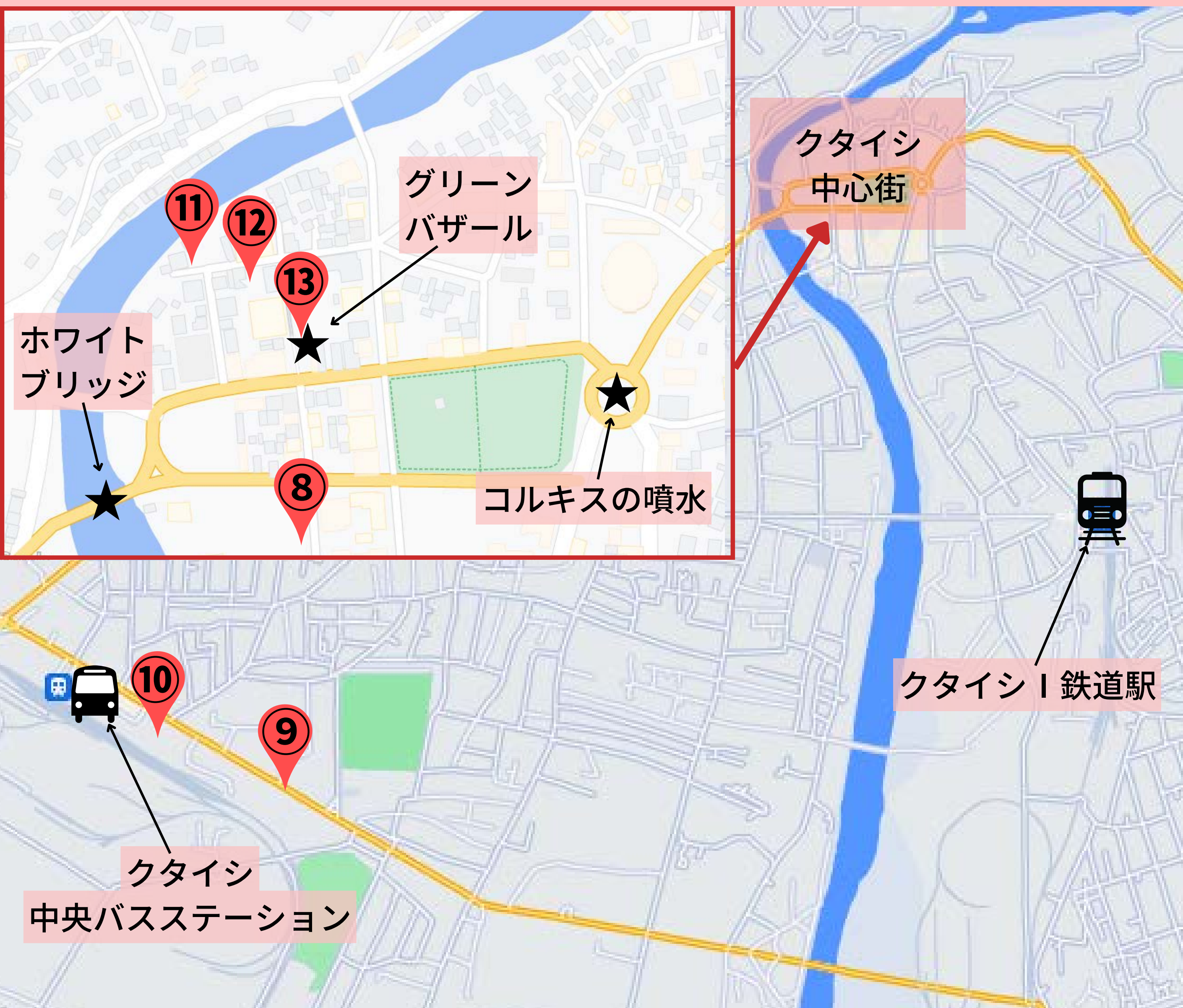
კუთაისი
ქუთაისი

クタイシの食堂

中世ジョージア王国はじまりの地とされる古都・クタイシは、人口15万人ほどを有する町だ。トビリシに比べるとどこかのんびりしており、瀟洒な建物が整然と並ぶ中心街には文化的で情緒深い香りが漂う。

クタイシの食堂・酒場文化をひとことで表すなら「飲みだおれ」だろう。どの店でも格安で生ビールや自家製ワインを販売しているのはもちろん、昼間から飲んだくれるおじさんたちの姿も多い。この町の食堂の料理は全体的に濃い目の味つけで、酒が進んで仕方がない。トビリシに比べると、さらにディープで場末な雰囲気濃い店が多いのも面白い点だ。

- ⑧ クタイシの伝説の名店 Bikentias Sakababe p69
- ⑨ 肉屋が営む立ち食い食堂 Akhali Bari p76
- ⑩ 雑踏の中のオアシス バスステーション人情食堂 p82
- ⑪ 最強の場末感 グリーンバザール裏場末食堂 p89
- ⑫ イメレティ名物のロビオが看板メニュー Salobie p97
- ⑬ バザールを一望する地元民の溜まり場 Wine & Bread p103



📍 グリーンバザールから徒歩5分

🕒 10:00~21:00 (全日)

💰 10GEL ※サービス料なし

🔗 「クタイシ風ケバブ伝説の名店へ」

8. Bikentias

Sakababe

ბიკენტიას საკაბაბე

白を基調に美しく整備されたクタイシ旧市街は、こじんまりとしていて散策がとっても楽しい。古都らしい情緒と気品が漂う小路の一角に、クタイシの人々が「ここだけは絶対に行っておけ！」と口を揃えて勧める店がある。



クタイシでは知らぬ者はいない伝説の店の名はBiketias Sakababe。「ビケンティアのカバビ屋」を意味する店名の通り、この店の名物はカバビ。棒状に固めたひき肉をグリルした料理のことだ。

「この店の名物はカバビ」という表現には、やや語弊があるかもしれない。なぜなら、この店のメニューはカバビただ一つだけだからだ。

ジョージアで一般的なカバビといえは、炭火焼きにした棒状ひき肉の塊と野菜を、「ラヴァシュ」と呼ばれる紙のような薄さのパンで巻いて提供されるもの。いっぽうここBikentias Sakababeは、ひと味違う「クタイシ風カバビ」を提供する。クタイシの地元民にはもちろん大人気だし、ジョージア他都市からこの店のカバビを食すためにわざわざやって来る人も珍しくない。そんな伝説的な名店に潜入することにした。



▲ 店内は立ち飲みスタイル

近年リノベーションが完了し、美しく瀟洒な建物が連なるクタイシ旧市街。何とも言えぬ情緒が漂う通りから店内に一步入る。そこに広がっていたのは、外界から隔絶されたかのようなレトロな空間だった。

壁に直接取り付けられた木のテーブル。肘をつきながら黙々と食事に励む男や、数人でワイワイ飲んでいる様子のグループ。その間を縫うように食器を片付けてまわるおばさんが着用しているのは、ソ連時代の食堂を思い出させる青のナイロン製エプロン。最奥部のカウンターで、てきぱきと注文をとってはビールを注ぐおじさん。

伝説的な知名度を誇る店だと聞いていたから、観光客の姿も多いのかと思っていたが、気持ち良いほどにローカル感しかない。

事前に聞いてはいたが、やはりこの店のメニューはカバビただ一つだった。しかも、カバビ二本分にパン丸々一斤と飲み物(生ビールかレモネードか選べる)がついたセットメニューしかないようだ

カウンターに陣取るおじさんに、拙いジョージア語で「カバビとビール」と注文する。飄々とした風のおじさんはすぐさま奥の小窓に向かって「カバビ一つ！」と伝える。どうやら小窓の向こうに調理場があるようだ。

そのままきびきびとした動きでビールを注ぎ、カウンターにどんっと置く。後ろに山積みになったパンを手づかみして皿にのせ、これまたどんっとカウンターに置く。そして痩せた身をくるりと翻し、小窓から提供されたばかりのカバビの皿をとり、三たびカウンターにどんっ。

注文からわずか十数秒で、クタイシ風カバビセットが揃ったことになる。のんびり(というか「だらだら」)動くのが基本のジョージアの食堂とは思えないような身のこなしの素早さには、貫禄のようなものさえ感じられる。

その場で料金の10ラリを支払う。カウンターにはなぜかそろばんが置かれていたのだけど、果たしてこのシンプルな料金体系しかない店でそろばんが必要なのかどうかは疑問だ。

提供された料理と飲み物は、客が自分で運ぶスタイルらしい。空いているテーブルを探し、場所を確保する。



ようやく、提供されたばかりの料理をしっかりと拝む。カリカリとしていそうなカバビは、たっぷりと二本分。どろっとしたソースにどっぷりと浸かっている。

仕上げに乗せられた生玉ねぎの白とパクチーの緑も美しい。なにより、信じられないほどの芳醇な香りが鼻腔をくすぐる。

これが「クタイシ風カバビ」だ。

トマトとビールを煮込んでスパイスを加えたという秘伝のピリ辛ソースは、文字通り海のような。惜しげもなくたっぷりと盛られている。

パンがセットで付いてくるのも納得だ。パンをソースに浸しながら食べることを大前提としている料理であることには、疑いの余地がない。

Kutaisi



▲ 究極のカリッ&ふわっ食感

湯気が立つほどに熱々のソースにカバビをたっぷり浸して食べる。もちろんトッピングのパクチーも一緒に。その食感の素晴らしさと肉の風味、ソースの深いコクの調和は衝撃的だった。

カバビの表面は絶妙のカリカリ食感で、中はほわっほわ。じゅんわりと肉汁が染み出し、口内に芳醇な旨味が広がる。濃い目のソースは、ジョージアでは珍しい甘辛い味付け。香辛料のピリッとした辛味がとても心地良く、ハーブと玉ねぎの清涼感も良い。パンでソースを掬って食べ、ビールで流しこむ。なんと至福な時間だろう。

どうしてこの店が伝説的な知名度を誇るのか、一瞬で理解した。カウンターにちらりと目をやると、飄々としたおじさんが「美味しいだろう？」と言わんばかりににやりと笑ったので無言で、しかし笑顔で頷き返した。



9. Akhali Bari

ახალი ბარი

📍 クタイシバスステーションから徒歩5分

🕒 11:00~20:00 (全日)

💰 8GEL~10GEL ※サービス料なし

🔗 [「クタイシのローカルレストランまとめ」](#)





クタイシの観光エリアからはずれた中央市場周辺は、優雅で瀟洒な雰囲気のある旧市街とは対照的な喧騒に包まれる。地元民の生活の場としての性格が色濃いエリアで、季節の野菜や果物が露店に並ぶ風景は、なんだかひと昔前のアジアの街角を彷彿とさせる。



小綺麗な旧市街も良いが、やはりこうしたローカルなエリアの雰囲気こそ味わい深いものだ。食堂や酒場が点在しているエリアでもあるから、探訪しがいがある。

市場での買い物帰りにちょっと一杯ひっかけていこうかと思っていたところで発見したのが、立ち飲み屋兼食堂の Akhali Bari という店だ。ジョージア語で「新しいバー」の名を冠するものの、新しさはない。むしろ、果てしない場末感が漂う。

立ち飲み用のテーブルが三つあるだけの狭い店内には、何を注文するでもなくただぼうっとたたずむおじさんが一人。店の人なのかと思いきやそうではなく、ただの客のようだ。(注文していないようすだから客と呼べるのかどうかは疑問であるが)

おじさんはどこか虚空を見つめているようで、いったいいつからこうしているのか見当もつかない。

ミミズがのたうち回ったかのような手書きのジョージア文字メニューをどうにか解読し、カウンターの奥からひょっこりと顔を出した別のおじさんに注文をお願いします。愛想も悪くない。おすすすめを尋ねると、「ハルチョー」とのことだ。

ハルチョーとは、ジョージア全国で定番のスープ料理のことだ。牛肉とお米、各種野菜をベースに「ツケマリ」と呼ばれるプラムのソースを加えて煮込み、酸味と深みを加えるのが基本のレシピだと言われる。

いっぽうで、ジョージア全国に広まったハルチョーは、地域によって材料や味付けが大きく変化することでも知られる。牛肉ではなく鶏肉を使用したり、くるみペーストを加えて濃厚な質感にしたり、油を大量に加えてこってり目の味に仕上げたり...と、レシピはまさに多種多様。

端的に言うなら、日本全国にご当地ラーメンが存在するようなものなのかもしれない。

Kutaisi



到着したハルチョーは、油をたっぷりを使って煮込まれたコク深いものだった。クタイシを中心とするイメレティ地方では、他地域に比べてこってり目の味つけが好まれるそうなのだが、このハルチョーも例外ではない。

じっくりと煮込まれた牛肉は、舌先でほろほろと溶けてしまうほどの柔らかさ。各種スパイス由来の複合的な旨味も申し分ない。

この店のすぐ裏手には市場が広がっており、調理場の奥に位置するスペースでは肉の量り売りが行われている。そのためか、新鮮な肉が使用されていることがわかる。

濃厚スープに舌鼓を打ちながら、すぐ外の通りを行き交う人々の姿をぼうっと眺める。その土地の味を楽しみながら喧騒を眺めていると、なんだかとても甘美な時間を過ごしているように感じられる。相変わらずぼうっとたたずむ客らしきおじさんもきっとこうして甘美な瞬間を楽しんでいるのかもしれないと、ふと思いついた。

＼おすすめメニュー／

ハルチョー



ほろほろの牛肉がごろりと入ったハルチョーは、店のおじさんおすすめの一品。

こってり&油多めの味つけは、まさに酒場のグルメそのもの。無料についてくるパンとの相性も抜群で、ビールが欲しくなること間違いなし。

ყაზონს დაუბრუნე

📍 クタイシバスステーション敷地内

🕒 10:00~21:00 (全日)

💰 7GEL~9GEL ※サービス料なし

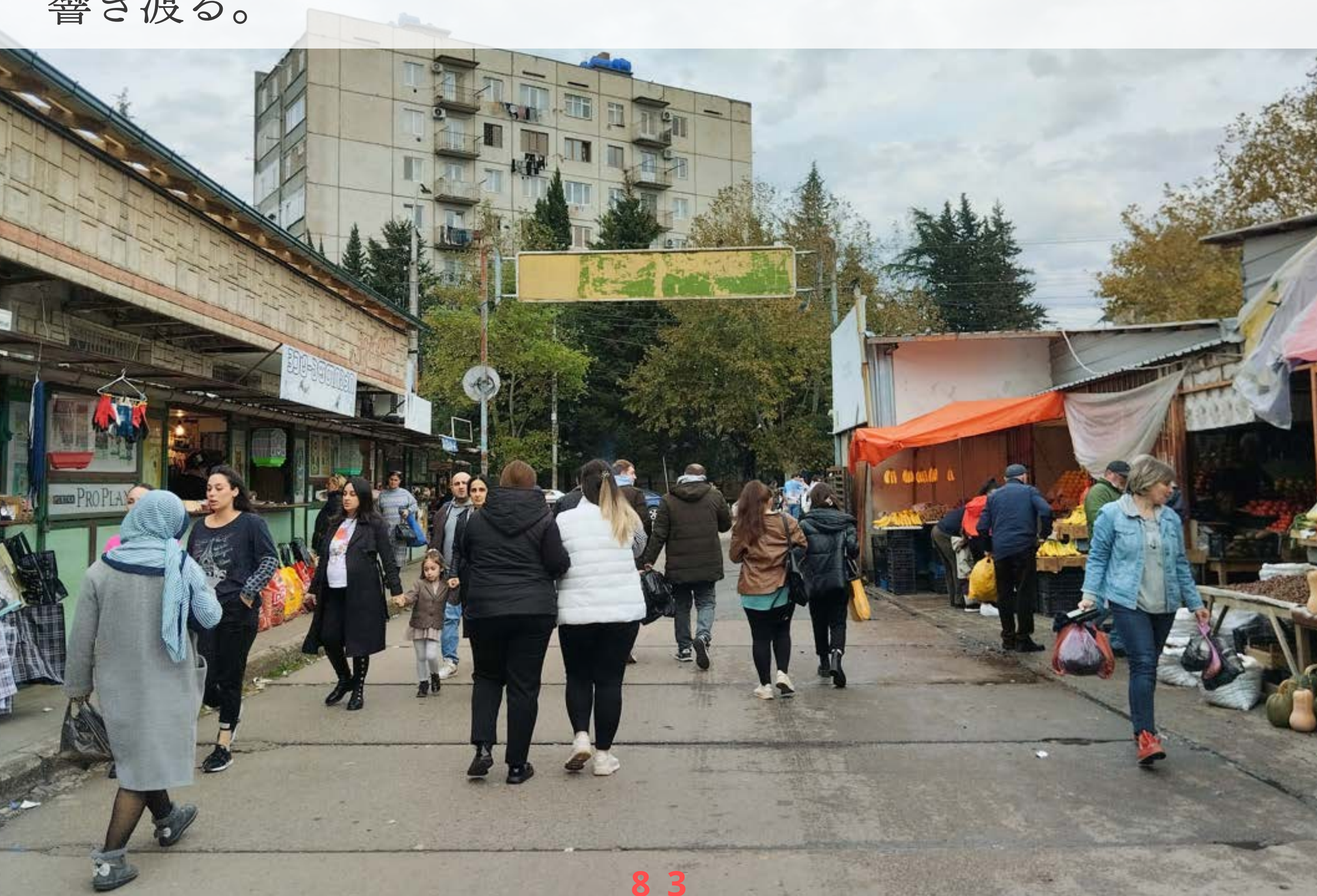
🔗 [「クタイシのローカルレストランまとめ」](#)



10. バスステーション 人情食堂



クタイシ中央市場に隣接する形で、巨大なバスステーションがある。この町を発着するマルシュルートカ(ミニバス)の乗降ポイントとなっており、一人でも多くの乗客を集めようとする運転手たちによる大声の呼び込みがそこら中に響き渡る。





人が行き交う場所に、食堂あり。ミニバスの発着ポイントのすぐそばにひっそりと軒を構える食堂を見つけ、入ってみることにした。

店内には三卓の安っぽいテーブル。いっぽう壁紙は綺麗な状態で、思っていたよりも明るい雰囲気だ。レモネードが所狭しと敷き詰められたショーケースの向こうが調理場のようだ。

それにしても、狭い。六畳ほどの空間だろうか。調理場スペースはさらに狭く、学生時代に住んでいた安アパートにそっくりだった。あの部屋では狭い廊下にキッチンが設置されていたから、料理なんてまるでする気が起きなかったことをまるで昨日のことのよう思い出し、「大阪じゃなくてジョージアにいるのに」と可笑しくなる。

入店したのにいっこうに誰も現れないのを不思議に思っていたのだけど、どうやら店主のおばさんは外でお喋りに興じているようだ。合図をすると「どっこいしょ」とばかりにゆっくりと立ち上がり、カウンターの中へ。面倒くさがられるかと思いきや、笑顔で何やら話しかけてくる。悪い人じゃなさそうだ。とりあえず、ビールを一杯。



▲ 店のおばさんのエプロンが良い味を出している

キンキンに冷えたビールを喉に流し込む外国人を笑顔でのを眺めていたおばさんは「何か食べるか？」と尋ねてくる。「メニューは？」と返すと、手にしたおたまでショーケースを指す。

▼ 他に客の姿はなく静かな店内



Kutaisi

ღოყდი ნაჭახჭარი	2.00 ლ.
ხაჩაპური	9.00 ლ.
ობცარი	9.00 ლ.
ბივძე	7.00 ლ.
ქაბაბი	7.00 ლ.
სოსისი (ნიკორა)	5.00 ლ.
თევზი	5.00 ლ.
საღათა (კიტრი, პამიდორი)	4.00 ლ.
მწვანე საღათა	2.00 ლ.
კვერცი	0.80 ლ.
ლიმონათი	0.50 ლ.
არაყი (0.50 ლ.)	5.00 ლ.

ショーケースに貼られていたのは、想像していた通りのジョージア語のみで書かれたメニュー。手書きではないので読みやすいのが助かる。

牛肉とトマトのシチュー「オーストリ」を注文することにした。

Kutaisi



注文してから5分ほどで提供されたオーストリは、「これぞジョージアの食堂の料理！」と唸りたくなるほどの家庭的な見た目と味だった。

じっくりと煮込まれた牛肉は、これ以上ないほどに柔らかな極上食感。トマトや玉ねぎが溶けて液体となったスープの芳醇さもたまらない。クタイシらしいこってり目の味つけもまた、ビールに合わせることを目的として調理されたかのように良い。

「この利用客の大半は飲み目的で、つまみのお惣菜をたまに頼むくらい」とおばさんは苦笑い気味に言う。だからなのか、こうして料理を注文して美味しそうに頬張る外国人の姿を見て、なんだかとても嬉しそうだ。

店構えも料理も飾り気とは無縁。しかしながら、一般家庭の料理を食べさせてもらっているかのような温かみは特別なものだ。こうした名もなき食堂を見つけられたことを嬉しく思うとともに、「必ず再訪しよう」と心に誓った午後だった。

＼おすすめメニュー／

オーストリ



◀じっくり煮込まれたオーストリは、辛さ控えめながらもコクたっぷり。究極に柔らかい牛肉の食感と、野菜がとろけた芳醇なスープの口当たりは極上。

クタイシらしくこってり目の味つけも、ご当地感があって良い。



11. グリーンバザール 裏の場末酒場

📍 グリーンバザールから徒歩3分

🕒 10:00~21:00 (全日)

💰 7GEL~9GEL ※サービス料なし

🔗 [「クタイシのローカルレストランまとめ」](#)





クタイシ中心街の北側には「グリーンバザール」と呼ばれる広大な市場がある。主に野菜や果物などが売られ、季節ごとの新鮮な食材を求めて多くの市民が集う場所だ。

グリーンバザールの裏側は露店が並ぶ場外市場となっており、こちらにも買い物袋を手にした人々が行き交う賑やかな雰囲気。その一角でひっそりと営業する食堂を見つけた。ムツヴァディ(BBQ)とワインの入った壺を手に、伝統衣装に身を包んだ男の姿が描かれた絵が入口に飾られ、妙に味がある。



入口を抜けると、半地下のような空間に食堂スペースが広がっていた。

どこかうらぶれた雰囲気店内。色褪せたカーテンとブラウン管テレビ。剥き出しになった電気の配線。絵に描いたような場末の食堂だ。

客は他に中年の男が一人だけで、すでにだいぶ出来上がっている様子だ。男はこちらをちらりと見やるが、一見の外国人には特に興味がないようだ。何か言ってくることもなく、再び自分の盃へと視線を戻す。

これこれ。こういう店を探していたのだ。

Kutaisi

カウンター代わりのショーケース内には、いったいいつから置かれているのかわからないお惣菜たちが並ぶ。自家製のソース類や漬物、魚の干物。なんだか全体的に干からびているように見えなくもない。

カウンターの奥に陣取るのは、どっしりとした風格のおばさん。メニューがあるか尋ねると「食べたいものは何？」と尋ね返される。どうやらメニューという概念はないようで、奥の厨房で適当に調理してあるものを提供するスタイルのようだ。

目の前のお惣菜たちに挑戦するのはさすがに気が引けて、無難にハルチョーを注文する。ジョージア全国津々浦々、どここの食堂にも必ずある定番のスープだ。



ჭ. შ. მ. შ. ბ. ბ.



重たそうな体をのっそりと動かしながら、おばさんがビールを注ぐ。年季の入ったビールサーバーが良い味を出している。その周りには、どう見ても食べかけのきゅうりや漬物が放置されている。なんともやる気のない感じだが、これもまた良い。

おばさんが一人で営業しているのかと思いきや、どうやら奥の厨房には旦那がおり、彼が調理を担当しているようだ。

「ハルチョーひとつ」と注文を伝えるおばさんに旦那が何やら大声で返し、それに対して何やら怒鳴るおばさん。どしどしと足音をたてながら厨房へと突入し、あっという間に喧嘩が始まった。

厨房発の夫婦喧嘩をBGMにした店内には、ペットボトルに入ったワインを手酌し、一人で乾杯の音頭をとっては飲み干すおじさん。「神に感謝...今日という日に感謝...」という呂律の怪しい台詞が響く。画質がものすごく悪いブラウン管テレビに映るのは、ひと昔前のロシアのドラマ番組。なんともカオスな空間ではないか。

場末食堂のお手本のような雰囲気浸っていると、おばさんがハルチョーを手に戻って来た。どうやら夫婦喧嘩にひと段落ついたようだ。

Kutaisi

「ハルチョー」とひとことでも言っても、その定義づけはなかなか難しいものがある。ジョージア全国でポピュラーな料理ということもあり、地域によって具材や味付けが大きく変わるためだ。

この食堂のハルチョーは、油を多めに用いるイメレティ風。こってりした濃い目の味付けが特徴的で、牛肉の旨味がしっかりと感じられる。店の雰囲気的に味には期待していなかったのだが、予想に反してとても美味しかった。





先ほどまでの夫婦喧嘩が嘘であったかのように、おばさんはなんだか上機嫌だ。「どこから来たの?」「ジョージア語話せるのね」「クタイシは気に入った?」など質問をしてくる。案の定、こんな場末の食堂にやって来る旅行者は珍しいようだ。

ハルチョーを食べながらおばさんの質問攻めをやり過ごしていると、奥から旦那が顔を出してきた。一見すると不愛想な感じに見えたが、「ハルチョー、とても美味しい」と言うと少し照れたように笑う。悪い人ではなさそうだ。

なかなかディープな雰囲気の中で絶品のハルチョーが楽しめる場末食堂。店名すら定かではないが、このままひっそりと、ときに夫婦喧嘩をしながら、営業し続けてほしいものだ。クタイシで気に入りの店ができたことを嬉しく思いながら、半地下の空間を後にした。

Kutaisi



12. Salobie

სალობიე

📍 グリーンバザールから徒歩3分

🕒 10:00~20:00 (全日)

💰 5GEL~10GEL ※サービス料なし

🔗 [「クタイシのローカルレストランまとめ」](#)



クタイシのグリーンバザール裏の路地には、いつ訪れようとも安定のローカル感が漂っていて飽きない。しかもいくつかの食堂が点在しているので、ひとつひとつ探訪するのが楽しい。

手書きの可愛らしいデザインの看板をくぐった先の半地下にあるのが、Salobieという食堂だ。



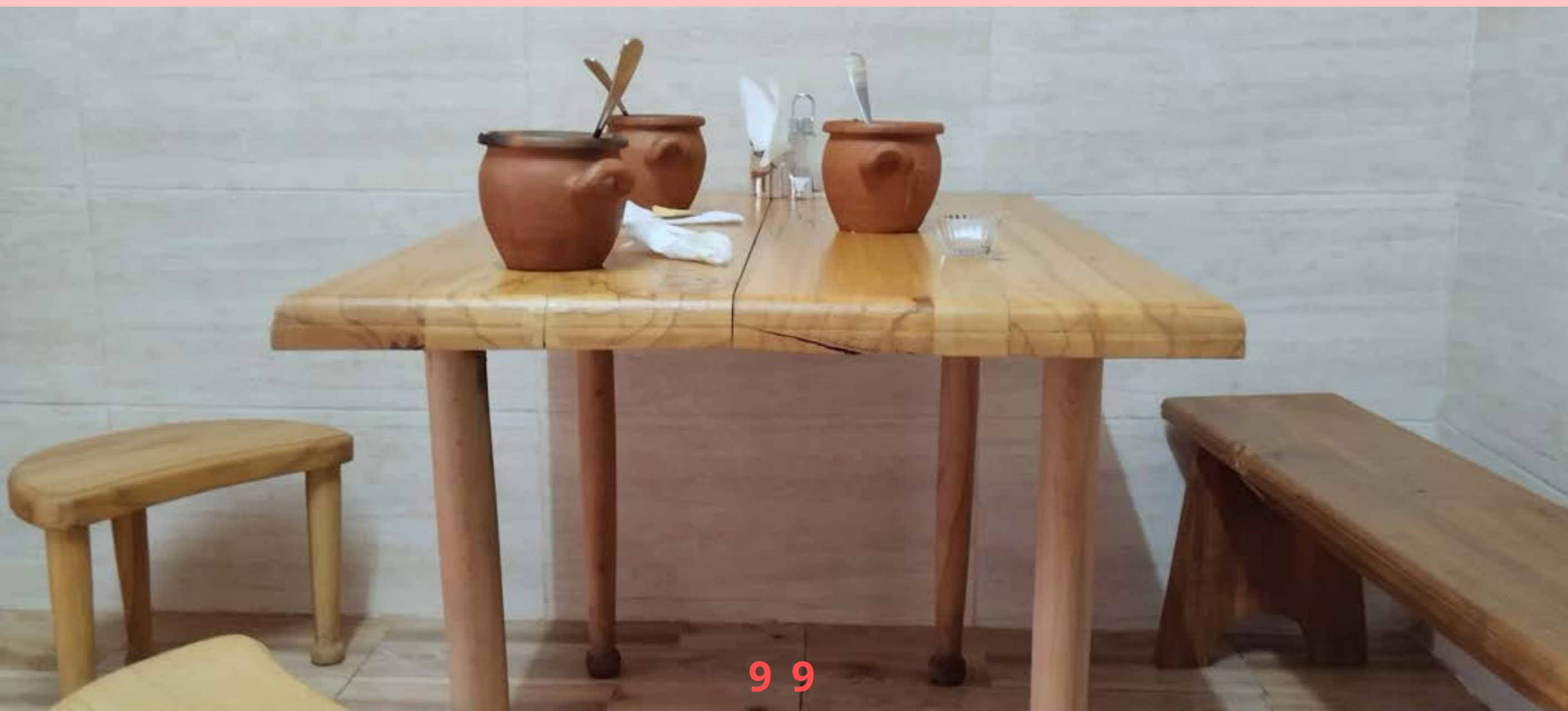
▲ 多くの客で賑わう店内

ジョージア語で「ロビオ屋」を意味する店名の通り、この店の名物はロビオ。ジョージア全国で食べられる豆の煮込みのことだが、ここイメレティ地方が本場のひとつだとされている。

昼の3時過ぎという微妙な時間帯ながらも、半地下の小さな店内は客の男たちの話し声で満ちていた。

こちらに興味津々な様子の方々に軽く挨拶し、空いている席に就く。

▼ やはりみんな名物のロビオを注文するよう



Kutaisi



ღმბინი ჭებოკან - 5ლ.
ღმბინი პინტან - 8ლ.
ბუჩხუმი - 10ლ.
თხაჭილი - 10ლ.
ჭაბაბი - 10ლ.
ბიჭვჭვჭი - 10ლ.
ბაჭვჭვჭი - პინტან - 6ლ.
ბაჭვჭვჭი - 12ლ.
ბუჭვჭვჭი - 3ლ.
ბაჭვჭვჭი - 1ლ.
ბუჭვჭვჭი - 6ლ.
ბ/ჭ-ბაჭვჭვჭი - 5ლ.
ბაჭვჭვჭი - 2ლ.
ბაჭვჭვჭი - 3ლ.
ღმბინი - 1ლ.
ბაჭვჭვჭი - 1ლ.
ბუჭვჭვჭი - 0,50ლ.

▲ 飲み会中のおじさんたちに話しかけられる

▲ ジョージア語で書かれたメニュー

ジョージア文字で書かれたメニューは手書きで、しかも微妙に癖がある書き方で読みづらい。時間をかけながら見ていくと、看板メニューのロビオ以外にも色々あるようだ。

しかしやっぱり、ロビオを食べてみたい。この店には二種類のロビオがあるようで、一般的なもの(豆と香味野菜のみ)に加え、豚肉の燻製が入ったものがある。なんとも気になるではないか。

愛想の良い店のおばさんに注文をすると、「ジョージア語話せるの？」と驚かれる。「少しだけ」と返答すると、見るからに浮き足立った様子で調理場に戻っていき、調理担当らしい旦那に何やら嬉しそうに話しているのが聞こえる。

クタイシでは、ジョージア語を話せると喜ばれる機会がなんだかやたらと多い気がするのは気のせいだろうか。

Kutaisi



「ここの豚肉入りロビオは旨いぞ！」と客のおじさんに勧められるがままに注文したロビオは、「コタンシ」と呼ばれる伝統の陶器の壺に入れて提供された。ロビオの付け合わせとして定番のトウモロコシ粉のパン「ムチャディ」も、焼きたてで手作り感あふれるものだ。

見た目からして食欲がそそられるが、味も素晴らしかった。スパイスの奥深い風味と豆の甘味がしっかりと感じられる。豚肉の燻製はどっさり入っており、独特の旨味が加わった奥深い味わいに食指が止まらなくなる。

Kutaisi

付け合わせのムチャディも、ほくほくとした食感が美味しい。初めこそロビオに浸すようにして食べていたのだけど、「違う違う！」と客のおじさん。ムチャディは手でひと口大にちぎり、ロビオの中に入れて混ぜて食べるのだそうだ。

美味しそうにロビオを食べる外国人を見て、とても満足そうな客のおじさんたち。自分のワインをグラスに注ぎ「飲め」と言う。言われるがままに飲み干すと、これまた満足そうな表情。すぐさまグラスにワインが再び注がれ、別の席に座っていた他の客も巻き込んでの酒盛りが始まった。

これぞまさに、「飲みだおれの町」ならではの体験。盛り上がる店内を眺める店のおばさんも、ときどき茶々を入れてきたりと、なんだか嬉しそうだ。とても素敵な午後のひとときを過ごした。



13. Wine & Bread

ღვინო და პური

📍 グリーンバザール敷地内

🕒 10:00~18:00 (全日)

💰 9GEL~12GEL ※サービス料なし

🔗 [「クタイシのローカルレストランまとめ」](#)



クタイシには大きなバザール(市場)が二か所存在する。そのうち、中心街と真ん中の広大な面積を占める方は「グリーンバザール」と呼ばれる。

目印はソ連時代の有名な壁画「コルヒダ」。このすぐ北側にのびる通路を抜けると、喧騒に包まれた魔窟が広がる。



グリーンバザールの敷地内は、広大な空間に所狭しと食材店がひしめき合う。しかし規模の割に食堂の類は少なく、隅々まで探検したものの一軒しか見つけられなかった。

市場階から階段を数段上がった先の中二階のようなスペースに店を構える、なかなか味のあつた雰囲気のある飲み屋。数卓の木製の机が並び、仕事の合間に食事をする人々や、昼間から飲んでいる三人組などでまあまあ賑わっている。



Kutaisi

「せっかくなのでクタイシらしいものを」と考え、注文したのはチャシュシュリ。

ジョージア中部地域名物の牛肉シチューで、ふんだんに使われた玉ねぎの甘味とニンニクの風味が特徴的だ。



それにしても、クタイシで食べる料理はどれも味付けが濃い。

「ビールに合わせるために作られたのでは？」と想像してしまうほどに、どの店でもはっきり、こってりした味の料理が出され、客もそれを好んでいるように思う。

Kutaisi



昼間から飲むのはやめようと思ったのだけど、こうもしっかりと濃い目の味つけの料理を出されると、やっぱり冷たいビールが恋しくなる。

カウンターのおじさんに追加でビールを頼むと、「ほら、やっぱり飲みたくなるだろ？」と言わんばかりににやりと笑われる。席に就くのも待てずに、注がれたビールを運びながらぐびりとひと口。

飲みだおれの町で飲まないという選択肢は、やっぱりない。

こってりと濃い目の牛肉シチューとビールの相性の良さに改めて感動しながら、ふと横を見やる。そこには、グリーンバザールの喧騒が広がっていた。

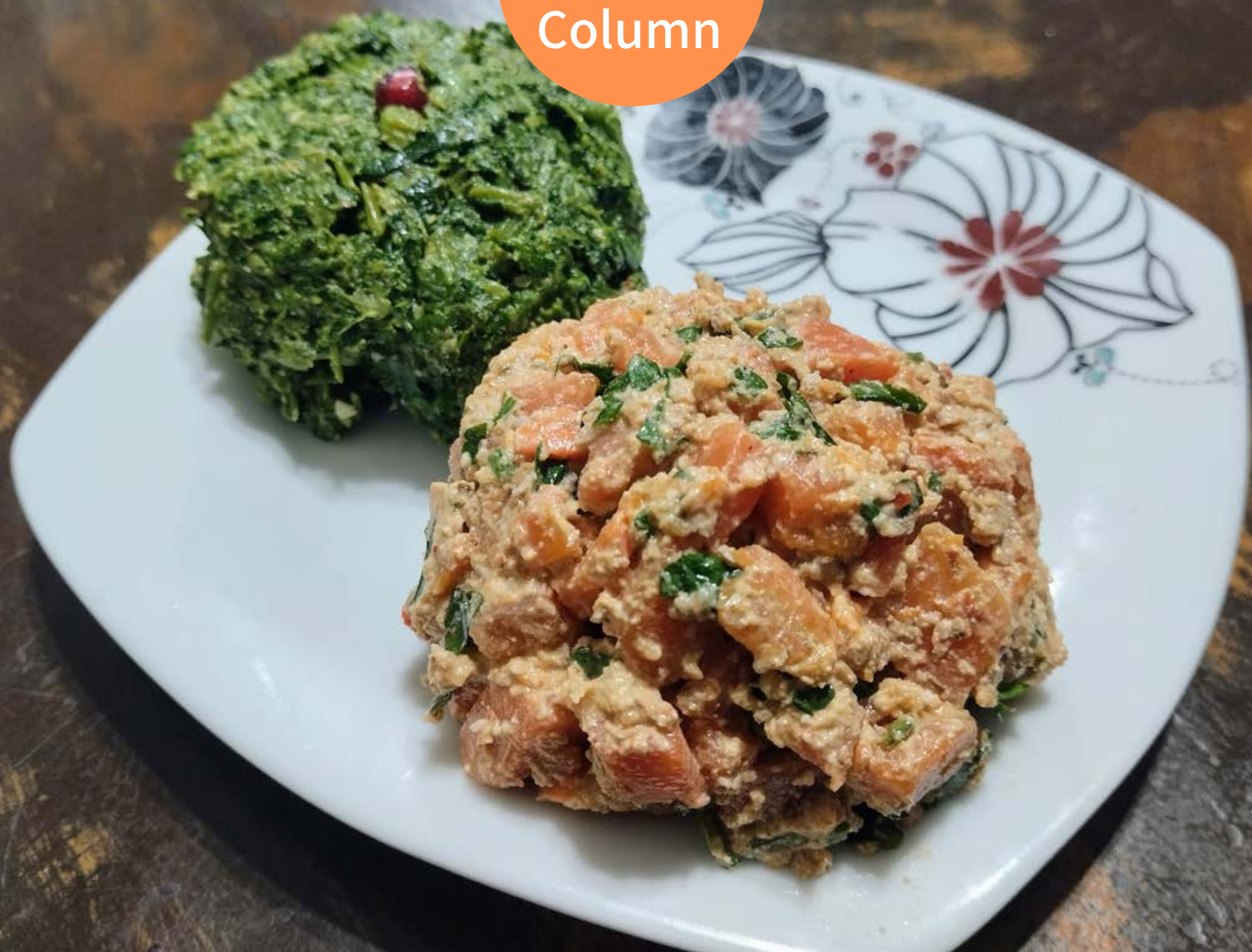


大声で会話する野菜売りのおじさんたち。暇そうに編み物をするスパイス屋のおばさん。子供の手を引きながら買い物をするお母さん。自家製らしき焼き菓子を売り歩く老婆。

自身が散策しているときとは少し別の視点で俯瞰する市場も、なかなか新鮮で良い。この風景をぼうっと眺めながら、飲みだおれの町の誘惑に負けてみるのも悪くない。

コラムⅡ

ジョージア東西食文化の交差点
イメレティ料理への誘い



▲ イメレティは野菜のくるみ和え「プハリ」の本場。あらゆる野菜で作られ、彩りが美しい。

大小さまざまな山々に抱かれたジョージア東部と、黒海の湿った風に包まれたジョージア西部は、気候や文化が大きく異なる。東はペルシア帝国、西はオスマン帝国と、近代にいたるまでそれぞれの地域が異なる大国に支配されていた歴史も、東西の違いを際立たせている。気候的、文化的な地域差があるということは、食文化にも大きな違いがあるということだ。事実、ジョージアを旅すると、東部と西部で食文化が大きく異なることに気がつくだろう。

地理的にちょうど東西ジョージアの間位置するイメレティ地方には、東西の食文化が見事に融合した独自の食文化が根付く。イメレティ地方は、およそ千年前に中世ジョージア王国が興隆した古都クタイシを中心とした温暖なエリアで、言わずもがな食材の宝庫だ。



イメレティ風チュルチヘラ(左上)はほっそりとした形。カヘティ風(右上)とは大きく異なる ▲

季節の野菜をくるみで和えた「プハリ」や豆の煮込み「ロビオ」など、現在ではジョージア全国に広がった料理のいくつかは、ここイメレティ地方が本場だとされる。牛肉を炒めて大量の玉ねぎとニンニクとともに煮込んだ「チャシュシュリ」は、他地域とは大きく異なる味わいで面白い。

イメレティ地方の料理の味つけは、概してこってりしたものが多くのも特徴的だ。さすが「飲みだおれの町」クタイシを有するだけあり、ビールやワインと濃い目の味つけの料理の相性は抜群に良い。

- 04 -

旅行の際は、この地域の食文化を舌で感じながら、郷土料理の数々に舌鼓を打ちたいものだ。もちろん、名産のワインかキンキンに冷えたビールと一緒に。

Batumi



ბათუმი

ბათუმი



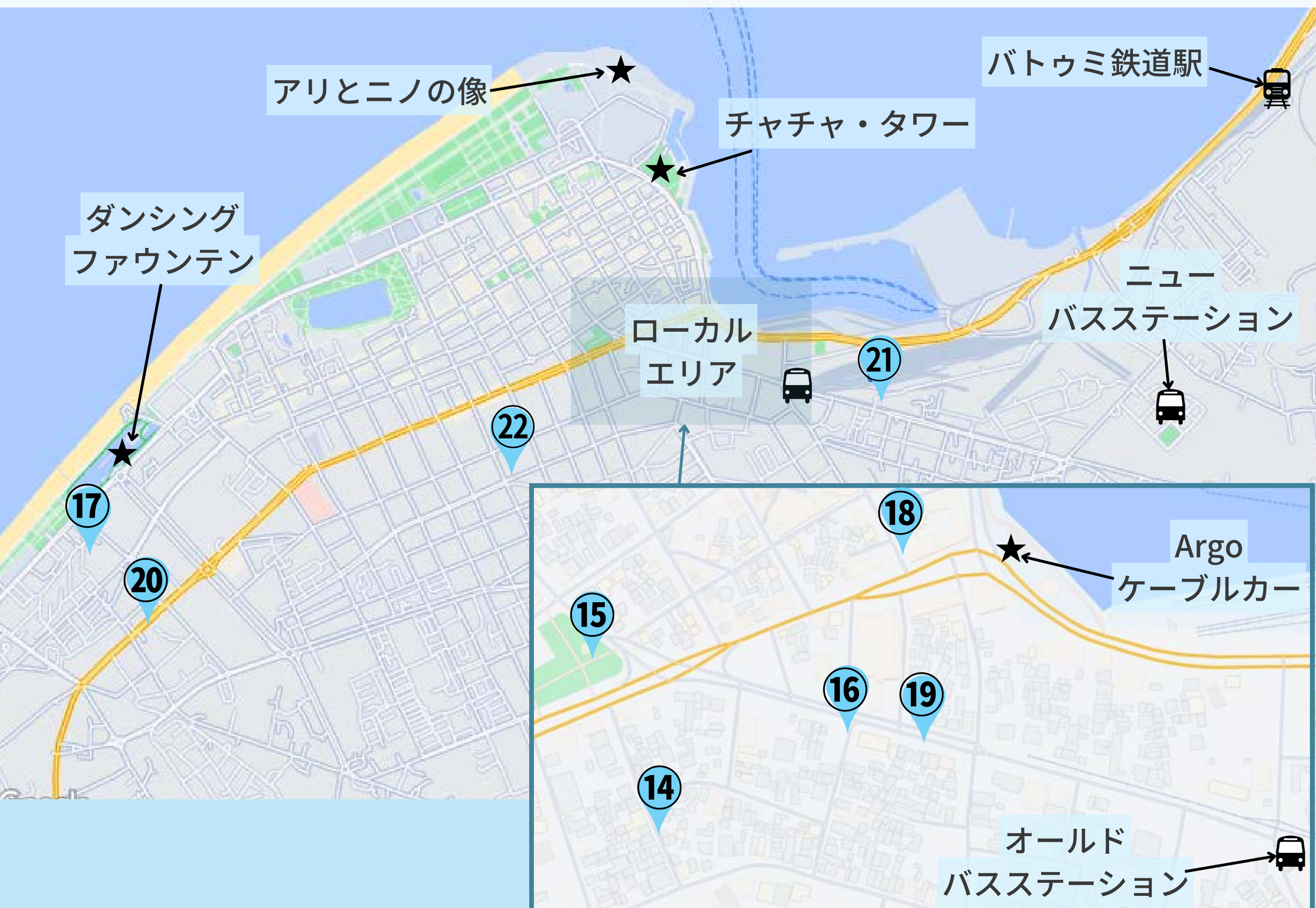


バトゥミの食堂

ジョージア西部、トルコとの国境まで目と鼻の先の場所に位置するバトゥミは、黒海目の前にひらけた開放的な雰囲気のある町だ。ビーチシティとして知られ、夏場のフェスティバルやカジノ目的の旅行者なども多い。ホテルや高層住宅などが建ち並び、キラキラしたイメージが先行しがちな町ではあるが、実はローカルな雰囲気漂うエリアが多く、垢抜けないレトロな風景も多く残っている。

ジョージアの他の町に比べ、ローカル食堂の数がものすごく多いのもバトゥミの独自性を際立たせる。安くて美味しいグルメを心ゆくまで楽しむなら、これ以上の町はない。底なしの魅力を秘めた「食いだおれの町」へようこそ。

- ⑭ 永遠の押し店 ジョージア一番のおジャフリ店 p115
- ⑮ 怪しげでカオスなパラダイス Paradise Bar p124
- ⑯ 地元民に愛される手作りヒンカリ Zuris Khinkali p130
- ⑰ ソ連時代にタイムスリップ気分 ソ連式スタローバヤ p139
- ⑱ 自家製ビールとディープな地下ビアホール Kozlovichi p144
- ⑲ バトウミの良さが詰まった酒場 Megobroba p150
- ⑳ ”飲兵衛ストリート”で味わう地ビール Ludi Batumuri p159
- ㉑ 人情と場末感と絶品市場グルメ バトウミ市場 p168
- ㉒ 住宅街のオアシス Mtis Artsebi p180
- ㉓ 本当は教えたくない聖地 海沿いの食堂 p188





14. ジョージアで 一番のおジャフリ店

📍 Argoケーブルカー乗り場から徒歩10分

🕒 10:00~21:00 (全日)

💰 8GEL~12GEL ※サービス料なし

🔗 [「バトゥミのローカル食堂まとめ」](#)



初めてバトゥミを訪れたのは、今から三年前のことだ。数日間の滞在中はずっと天気が悪くて、ほとんどどこにも足をのばさなかった。宿泊していた宿の周辺でのんびり過ごしてばかりいたのだけど、たまたま通りかかった一軒の店が妙に気になった。

当時はジョージア文字はまったく読めなかったのだが、何やらメニューのようなものが書き出されているから、おそらく食堂だろうと分かった。おそるおそる店内に入ってみると、テレビから大音量で流れるロシア語のドラマ。テーブルに頬杖をつきながら、それを観るおばさん。他に人の姿はなく、どうやらこの人は客ではなく店の人のようだ。

今思い返すとこの瞬間こそが、ジョージアの場末食堂に初めて足を踏み入れた瞬間だったように思う。

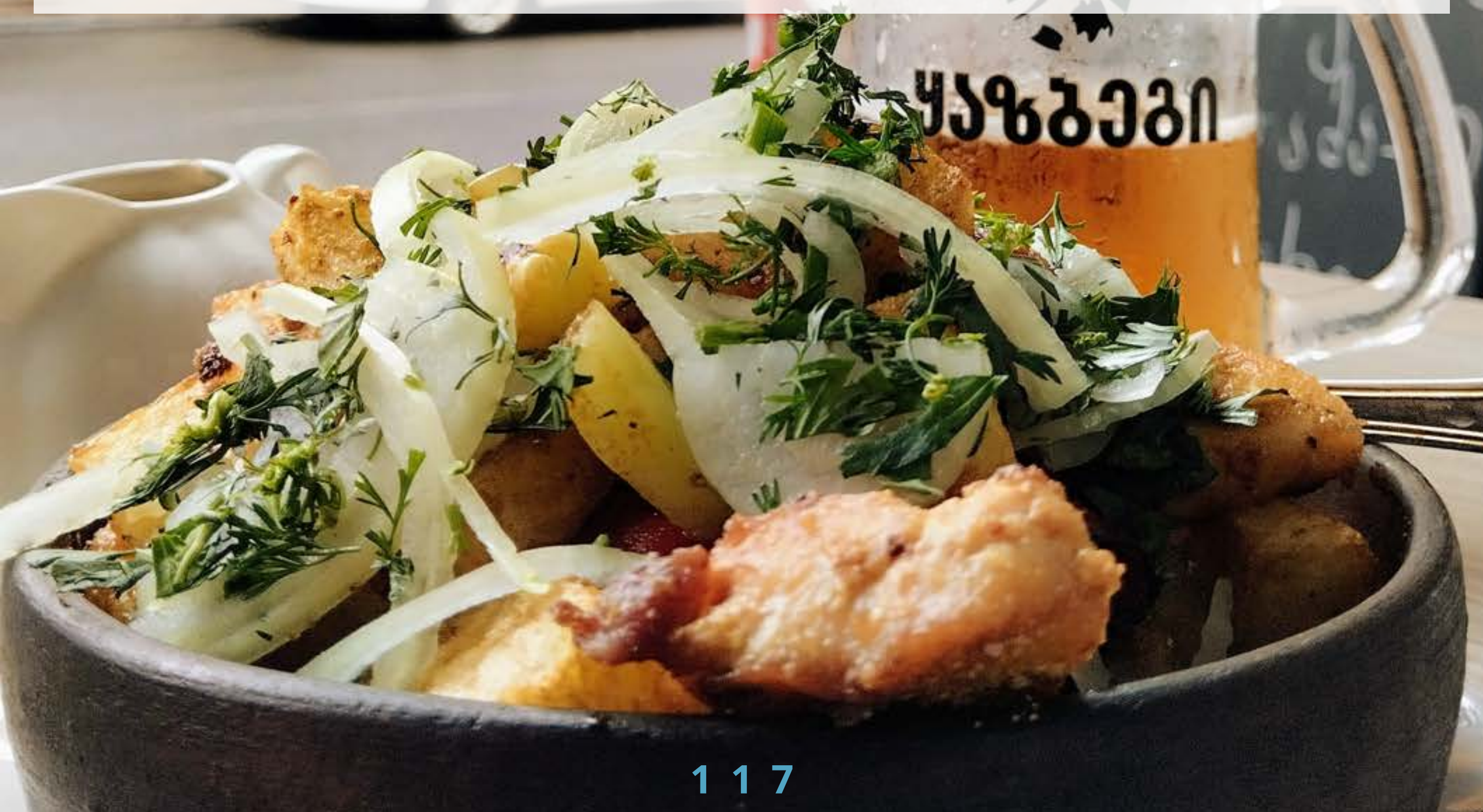
当時は、ジョージア語はおろかジョージア料理のメニューに関してほとんど知識がなかった。店のおばさんに説明されてもどれがどんな料理なのかまったくピンと来ない。

「じゃがいもと豚肉」だという料理が一番無難だと思い、注文してみることにした。

調理場から聞こえる油のはねる音。ニンニクの香り。ハーブを刻む音。注文から十分ほどでやって来たそれは、見るに彩り豊かで香り高いものだった。

ふんだんに使われたスパイスの風味と、ハーブの清涼感。しっかり目に味付けされたじゃがいもはホクホクで、中までジューシーで柔らかな豚肉。なんだこれは。ものすごく美味しいぞ。

これが、ジョージア料理「オジャフリ」との最初の出会だった。



Batumi

初めて食べたオジャフリの美味しさに対する感動が忘れられなくて、それ以来色々な店でオジャフリを注文しては食べた。もちろん、どの店のオジャフリも抜群に美味しい。しかしバトゥミの、あの名もなき食堂の、あのオジャフリに勝る感動が再び味わえることはなかった。

気付けば、あれから三年が経っていた。再びバトゥミに行く機会があり、久しぶりにあの食堂を再訪してみることにした。

三年前と何一つ変わらぬローカル感。外のテーブルでお喋りに夢中の地元民を横目に、入口のドアを開ける。三年前のようにおそるおそるではなく、今度は軽快に。

▼ 近所の人がお茶請け持参でお喋りしに来る場となっている





店内は、三年前と何一つ変わっていなかった。白で統一された壁とがらりとした雰囲気。テレビから大音量で流れるロシア語の番組。(今回はドラマではなく歌番組だったが)そして暇そうに頬杖をついてテレビを眺めるおばさんの姿まで。

さすがに三年前に一度来ただけの外国人を覚えている様子ではなく「何を食べたいの?」とぶっきらぼうに尋ねてくる。

▼おばさんの定位置

食べたいものは、もちろんオジャフリだ。迷うことなく注文すると、おばさんは厨房へ向かう。しばらくするとニンニクの香りが漂い、揚げ物の音が響く。そうそう、これだ。この感じだ。



Batumi

注文から十分ほどで運ばれてきたオジャフリは、見るに美しい色合いだった。黄金色に輝くじゃがいも。一目見ただけでよだれが出そうになるほどに、ジューシーそうな豚肉。フレッシュな玉ねぎとハーブの香り。彩りを加える赤パプリカ。

三年前に初めて食べたあのオジャフリが、そのままの姿で目の前にあった。



Batumi





三年間もジョージアに滞在し、各地でオジャフリを食べてきたから、見た目である程度は美味しいオジャフリかどうか判断することができる。その点、この食堂のオジャフリの見た目は非の打ちどころがないほどに完璧だった。

味はどうだろうか。三年前のあの感動は今でも新鮮に覚えているけれど、「記憶補正」なんて言葉があるように、人間の記憶なんて意外と当てにならないものだ。でも、ごちゃごちゃと考えるよりも食べた方が早い。じゃがいもと豚肉にハーブをたっぷりとのせて、ひと口。衝撃が走る。

この三年間探し求めては見つからずにいた、あの味。それがまさに今、口の中で広がっている。たっぷりとかけた自家製ツケマリソース(梅のソース)の甘酸っぱい風味も見事。これだ。この味を求めていたんだ、ずうっと。

Batumi



期待は裏切られなかった。むしろ三年前よりも美味しくなっているようにすら感じられたのが嬉しくて、この店にはバトゥミ滞在中に足しげく通うことになる。オジャフリ以外のメニューも総じてレベルが高く、連れて行った友人も口を揃えて称賛の言葉を並べるほどだ。自分の店ではないけれど、なんだか誇らしくて嬉しくなる。文句なしの「ジョージアで一番のオジャフリ店」は、きっとこれからも訪れる人に感動を与え続けてくれるのだろう。もちろん、その感動を自身も体験するべく、これからも通うつもりだ。

＼おすすめメニュー／

オジャフリ



◀ このお店のオジャフリは、お世辞抜きでジョージア全国でトップレベル。感動の美味しさなのでぜひ食べたい。



牛肉のトマトシチュー「オーストリ」もかなりのレベル。あっさり風味でパンとの相性も抜群。▶

オーストリ





15. Paradise Bar

პარადაისი ბარი

📍 Argo კაბლკარიდან 5 წუთის სივრცით

🕒 8:00~24:00 (საშუალო)

💰 8GEL~10GEL *სერვისი უფასო

🔗 [「ბათუმის ლოკალური სასადილო მაგიდა」](#)





バトゥミの旧市街とローカルエリアのちょうど境界線。透き通るような青空を背景に堂々と建つのは、聖母生誕教会だ。二本の尖塔を有するネオ・ゴシック様式の建造が目を引き、この町のキリスト教徒住民の祈りの場として愛されている。

常に多くの人が行き交う聖母生誕教会の前は小さな公園となっており、のんびりと時を過ごす地元の人々の姿が常に見られる。

この公園の中心に位置する八角形の形をした不思議な建物が、Paradise Barだ。



公園の緑に合わせてなのか、緑色を基調にしたガラス張りの外観は、初めて見る人を驚かせるかもしれない。春から秋にかけては店先にテラス席が設置され、休憩がてらちょっと一杯ひっかけていくおじさんたちで賑わう。

Paradise Barの内部は、絶妙なひと昔前感が漂うレトロな内装が目目を引く。電気の照り方や、少し色褪せた壁や柱の塗装、看板のデザインの絶妙なダサさなどもあいまって、初めて来たのにノスタルジーをじんわりと感じる。

店内の敷地は八角形をした不思議な造りで、その中心にはこれまた八角形のカウンター。その周りに座席が設置されているという変わった造りだ。カウンターに陣取るのは恰幅の良い親父。どうやら店主のようだ。

適当に注文を済ませて席に就こうとすると「日本人か」と尋ねてくる親父。ジョージアで開口一番に日本人であることを当ててくる人は稀だ。だいたい中国人やタイ人かと聞かれるし、中央アジア出身だと思われることも少なくない。これだけ日本人が少ない国だから当然なのだけれど。

「どうしてわかったのか」と少し驚きながら親父に尋ね返すと、「顔を見ればわかる」との返答。そしてなんだか嬉しそうな表情をされる。親父が陣取るカウンターの上部を見やると、和室の障子を模したような木組みのデザインが施されていることに気がつく。明らかに手作りである。もしかすると、この親父は日本の文化に興味があるのかもしれない。



Batumi

それにしても、不思議な店だ。時間はもう夜の十一時近いというのに、酔っ払いで賑わっている大衆酒場の雰囲気ではない。ちらほらと見える客のほとんどは一人で飲んでいるおじさんだが、ハチャプリを注文して無我夢中に食べる若い女子四人組の姿もある。

二杯目のビールを運んできた店主の親父に尋ねると、なんとこの店は二十四時間開いているらしい。見るからに寂れた雰囲気を見ていると、果たして二十四時間営業に対する需要があるのか疑問でしかないが、バトゥミという町が浮かれに浮かれる夏場の数ヶ月間は、深夜に飲み直そうとやって来る客も多いのだろう。眠らぬビーチシティーを最大限に楽しもうとするリゾート客にとってはまさに「パラダイス」のような場所なのかもしれない。



滞在先が近かったこともあり、この不思議な店にはその後も数回通った。紅茶一杯でも嫌な顔されずに休憩できるところや、バトゥミ中心街ど真ん中にあるにもかかわらず緑に囲まれた隠れ家のような雰囲気も悪くない。暖かい時期なら、テラス席に陣取って地元の人々の談笑に身を浸すのも良い。十人十色の楽しみ方ができる楽園、それが Paradise Barなのかもしれない。





16. ソ連式 スタローバヤ

📍 ダンシング・ファウンテンから徒歩7分

🕒 10:00~21:00 (全日)

💰 6GEL~9GEL ※サービス料なし

🔗 [「バトウミのローカル食堂まとめ」](#)



バトゥミ中心街から西側の海沿いの地域は、不可思議なデザインの摩天楼やタワーマンションが建ち並ぶビーチエリアとなっている。

「開発過剰」の四文字を具現化したような町並みで、キラキラとライトアップされた高層ビルや、カジノが併設されたテーマパークのお城のようなリゾートホテル、「ダンシング・ファウンテン」と呼ばれる音楽に合わせて動く噴水などは、ラスベガスやドバイを意識していると言われるのも納得だ。

どうもバブリーな感じがぬぐい切れず、ギラギラした印象ばかりが先行するこのエリアをあまり好きになれずにいたのだけど、偶然通りかかったあるスタローバヤがとても良かった。

Batumi

ロシア語で「スタローバヤ」といえば「大衆食堂」の意だ。労働者が腹ごしらえする場所としてソ連時代に広まったセルフサービス形式の店を指すことが多く、かつてソ連を構成していたジョージアでも少なからず残っている。

特にバトゥミには、他の町に比べてスタローバヤの数が比較的多い。夏場は旧ソ連圏各国からのリゾート客で賑わう町ということもあってか、彼らにとって馴染み深いスタイルの食堂が愛され続けているのかもしれない。

煌びやかなタワーマンション群の影に隠れるようにひっそりと営業しているこの店は、まさにソ連時代のスタローバヤそのままの雰囲気だった。



Batumi



▲ 夏場は店内に入りきらない客用の屋外席もできる

店内は意外にも綺麗にされていた。壁紙は真新しく、外観からは想像できないほどに明るい雰囲気だ。テーブル席がずらりと並ぶダイニングエリアはほぼ満席で、人気の高さがうかがえる。ちょうどお昼時だったこともあってか、セルフサービスのカウンターには長蛇の列ができています。カウンターの中では、笑顔もまばらに客の注文をさばくおばさんがきびきびと動く。

何よりも驚いたのが、客も店員も全員がロシア語で話していたことだ。ここがどこなのか、一瞬分からなくなる。

▼ 店内ではロシア語が公用語となっている





「ソ連時代の食堂」と聞くと、質素で粗末な食事を連想する人も少なくないかもしれないが、ジョージアのスタローバヤのメニューは意外にも豊富だ。

数種類のスープ類、メインの肉料理や魚料理、サイドメニューのピューレ(マッシュドポテト)やカーシャ(蕎麦の実を炊いたもの)などがずらりと並び、好きなものをよそってもらって最後にカッサ(レジ)でお金を払う。

ジョージア名物のハチャプリ(チーズパン)や旧ソ連系定番のコンポート(果物ジュース)、ジュリアン(野菜とマヨネーズのサラダ)なんかも置いてある。

各料理にはメニュー名が表記されているわけではないから、初心者にはどれがどんな料理なのか見当がつかない。さあ、何を食べようか。

Batumi



Batumi



適当に選んだ名も知らぬスープと棒ケバブ、そしてサイドのピラフは、どれも温かみのある味わいだった。そして何よりも値段の安さに驚く。この定食メニューで四百円少々は、今のジョージアではなかなか出会えない低価格だ。

入れ替わり立ち替わり客足が絶えないことにも納得だ。出来合いの料理ばかりだから、すぐに食事に取りつけるのも良い。こうなると全メニューを制覇したくなる。

Batumi





gogis (bajdzen)	1
gogis (blazon) (Nescafe / Jacobs)	2.00
Gogis gogis	3.00
kon (bajdzen; blydzen; blydzen)	2.00
kon (Herzog) (Aluda)	2.50
	2.00
Coffe (Turk)	1.00
Coffe (blydzen; Jacobs)	2.00
Cold coffe	3.00
Tea (Black Greenfruit)	2.00
Beer (Herzog)	2.00
Beer (Aluda)	2.50

結局このスタローバヤには合計で十数回は通っただろうか。スープ類もメイン料理もひと通り制覇したが、今でもたまにふらりと立ち寄りたくなる。

夏場はビールサーバーが設置され、百円程度でキンキンに冷えた生ビールが味わえるのも嬉しい。目と鼻の先の黒海ビーチで日がな一日のんびりした後、喉を潤しながら気取らない夕食をとるにはこれ以上なく素敵な場所だ。

＼おすすめメニュー／

ボルシチ



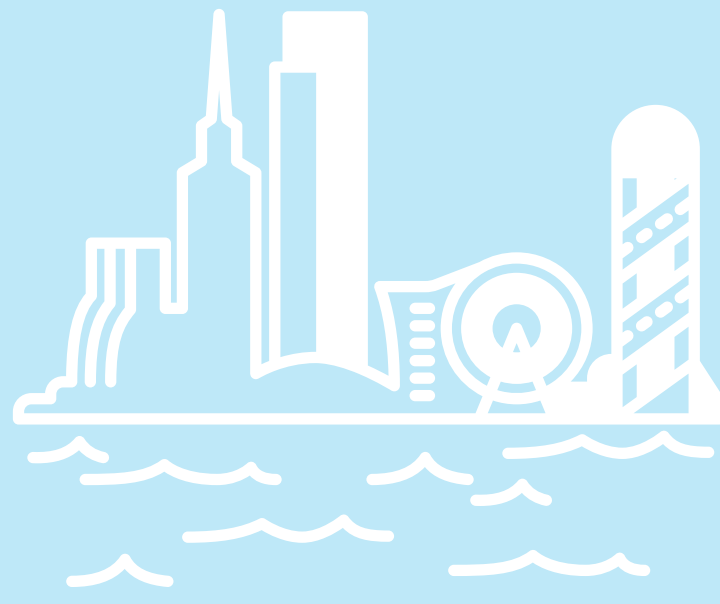
◀ 具だくさんのボルシチは、いつもあるとは限らないレアもの。奥深い旨味が癖になる。

—————
 ボリュームたっぷりのコトレティはふわふわ食感が美味しい。自家製のサツエベリソースをつけることを忘れずに ▶。

コトレティ



Batumi



17. Zuris Khinkali

ზურის ხინკალი

📍 Argoケーブルカー乗り場から徒歩5分

🕒 12:00~18:00 (全日)

💰 5GEL ※サービス料なし

🔗 [「バトウミのローカル食堂まとめ」](#)

ზურის
ხინკალი
ლუდი





バトゥミの地元民にとっての日々の買い物の場所が、中心街からバスステーションへと続くストリートだ。

野菜や果物を売る露店が並んでいると思ったら、激安の衣類が吊るされた衣料品店街へ、さらに進むと電化製品を売る店が並ぶ電気街へ...と、数十メートルごとにながらりと雰囲気が変わるのが面白い。

買い物ストリーの入口付近、青々しい野菜が露店にびっしりと並ぶ一角で営業しているのがZuris Khinkaliという小さな食堂だ。

その入口は、知らなければ通り過ぎてしまうほどに小さく、目立たない。



小さな入口から店内に入ると、これまた小さな空間にテーブルが数卓並ぶ食堂らしい光景があった。結構繁盛しているようで、空いているテーブルはない。「ここに座れ」と手で指示してくれたおじさんの目の前の席に就く。

こうした雰囲気のある食堂は、だいたいおじさん客たちに占拠されているのが定番なのだけれど、この店の客層は意外と豊かだ。おじさんグループをはじめ、一人客や家族連れ、子連れの母親の姿も見られる。地元の人に愛される食堂といった雰囲気の良い。

この食堂を切り盛りしているのは愛想の良いおばさん。てきぱきと各卓に注文を運んだり、後片付けをしたりと忙しそうだが、それでも、奥の調理担当のおばさんとのお喋りを中断することはないのだから、マルチタスクすぎてすごい。

この店の食事メニューはただ一つ。一個一ラリのヒンカリだ。他には生ビールやレモネードなどのドリンク類があるだけ。なんとも潔い。

ヒンカリは最低五個からの注文らしいのだが、「五個？そんなの足りないでしょ！」と店のおばさんが笑い飛ばしてくる。周りを見回すと、文字通り山盛りになったヒンカリを注文している客ばかりだ。三十個、いや、四十個ほどはあるだろうか。どう考えても、ジョージアの人の胃の大きさはおかしい。

半ば呆れられながらも五個の注文を通してもらうと、奥の厨房からむわっとした蒸気が漂ってくる。同時に、ほのかに漂う小麦の香り。ヒンカリを茹でているのだ。





注文から十分ほどで、ヒンカリが到着する。子供の掌ほどはありそうなサイズに驚くも、持ち上げてみると意外にも軽い。

ふうふうと息をふきかけながらかぶりつくと、ひき肉の風味とスパイスの味わいが口の中に一気に広がる。やや大味ではあるが、これはこれで庶民的な感じがして良い。ちゅるちゅるとした食感の小麦粉生地は、まるで飲み物のようにするりと喉を通っていく。

熱々のヒンカリを食べるのに難儀している外国人は、地元客にとって注目の的となる。皆なんだか楽しそうにこちらを眺めていて、それによりまたどうにも食べづらさが増す気がするのだけれど、「美味しい」と動作と表情で表すと皆満足そうに自分たちのヒンカリに再び取り掛かっていく。小さな店内が人々の日常の幸せで満ちている、そんな気がした。



18. Kozlovichi

კობლოვიჩი

📍 Argoケーブルカー乗り場から徒歩3分

🕒 10:00～24:00 (全日)

💰 6GEL～10GEL ※サービス料なし

🔗 [「バトゥミのローカル食堂まとめ」](#)



Batumi

バトゥミ旧市街には、この町で唯一現役で稼働しているモスクがある。黄金のドーム屋根が美しい祈りの場は「オルタ・ジャーミィ」と呼ばれ、周辺はチャイハネ(紅茶屋)やロカンタ(トルコ風の食堂)、シーシャ屋が連なるトルコ人街のようになっている。

エキゾチックな雰囲気のある旧市街の入口付近に店を構えるKozlovichiは、自家製のビールとワインが看板商品の酒屋だ。

Batumi



店内に一步足を踏み入れると、大きなタンクに出迎えらる。三種類の自家製ワインを量り売りしているのだ。そのすぐ横にはビールサーバー。数種類の自家製ビールをリットル単位で購入することができる。ペットボトルに注がれる新鮮な生ビールを求めて、ふらりと立ち寄る地元客の姿が目立つ。

ここだけ見ると、ジョージアではごく一般的な生ビール屋だ。しかしながら、この店の真髄は階段を下った先の地下空間にこそある。





地下へと続く階段を下った先には、まるでビアホールのような空間が広がっていた。かなりの規模だ。決して地価が安くはないはずのバトゥミ旧市街において、これほどに広大な空間を有する店は珍しい。店内には客の姿はまばらで、店主らしきおばさんがニンニクの皮剥きに精を出していた。

とりあえずは、自家製のビール "Kozlovichi" を注文し、ビールに合いそうな食事メニューを適切に選ぶ。すると、店主のおばさんの顔が一気にほころぶ。なんでも、ほとんどの客が注文するのはビールと乾き物くらいで、食事を注文する人は多くないのだと言う。鼻歌を歌いながら厨房へと向かうおばさんの姿に、なんだかこちらまで嬉しくなる。

▼ メニュー

1	ლალი	
2	სოსისი	6.00
3	ლობიო ქოთანში	6.00
4	მწვადი	6.00
5	ნაჟნი	
6	ოსტრი	6.00
7	ხინკალი	0.80
8	ფრი	5.00
9	საწვავალი	2.00
10	სალათი კ/ვ	6.00
11	ყველი	6.00
12	მჭადი	1.00
13	აური (ზავი)	2.00
14	ქათამი	13.00
15	ოჯახური	18.00
16	კონიაკი ლზ	16.00
17	ჭაჭა ლზ	10.00
18	ყველი ღიღი	13.50
19	ყველი პატარა	11.50
20	მინის თხილი	5.00
21	ლიმონათი (ვადაზანი)	2.50
22	ნაპელაჰი	2.50
23	წყალი	1.00

がらんとしたビアホール内は、信じられないことに喫煙可能だった。ジョージアの法律では店内での喫煙は不可と定められているはずだが、この地下空間は治外法権なのだろうか。店の奥に二、三組の客がいるようで、ついたての向こうから楽しそうな話し声が聞こえてくる。そんな空間を、注ぎたての自家製ビールを飲みながら楽しむ。フレッシュな風味とキレが美味しく、なかなか好みの味だ。せっかくなので治外法権を堪能しようとポケットから煙草を取り出そうとしたとき、店主のおばさんが相変わらずの上機嫌で料理を運んできた。





豚肉をグリルしたムツヴァディとヒンカリ。やはりビールときたらこれだろう。ヒンカリはまあまあだったが、ムツヴァディの美味しさには驚いた。しっかり目に味付けがされていて、中まで柔らかくてジューシーな食感。「もう一杯ビールを頼め」と言われているようだ。

暗示にかかったかのようにカウンターへ向かい、ビールを注文する。「ムツヴァディ、とても美味しい。」と店主のおばさんに告げると、「当たり前よ！」と言わんばかりの笑顔。こうしたやり取りができる店が、やっぱり好きだ。

＼おすすめメニュー／

ムツヴァディ



◀ 長時間マリネされたことが分かるムツヴァディは、ビールのお供に最適な濃い目の味つけ。

中まで柔らかかな食感と肉汁滴るジューシーさが癖になる。



19. Megobroba

მეგობრობა

- 📍 Argoケーブルカーから徒歩5分
- 🕒 11:00~21:30 (全日)
- 💰 6GEL~9GEL ※サービス料なし
- 🔗 [「バトゥミのローカル食堂まとめ」](#)



バトゥミのローカルエリアを散策しているとき、偶然通りかかった店が妙に気になった。開けっ放しの扉の向こうでは、何やら男たちが集まってビールを片手に談笑する姿が見える。時間は平日の午後4時をまわったところだっただろうか。

この時間にこんなに多くの客で賑わう店というのは、地元民から絶大な支持を受けていると思って間違いない。店名の「メゴブロバ」はジョージア語で「友情」。やや時代を感じるネーミングセンスにも無性に惹かれた。

მეცხი:

1	მცხე	6-00	
2	მცხე	8-00	
3	მცხე	7-00	
4	მცხე	6-50	
5	მცხე	6-00	
<p>მცხე - 5ლ</p>			
6	მცხე	7-00	
7	მცხე	1-70	
8	მცხე	8-00	
9	მცხე	8-00	

店内は、周辺の露店で働いている風の男たちで大賑わいだった。店の奥に設置されたカウンターの後ろが調理場になっており、女たちが調理に励む。手書きのジョージア文字で書かれたなんとも味があるメニュー表を見ると、バトゥミ以外では食べられない郷土料理もいくつかある。せっかくなので注文してみようか。



カウンターの下は冷蔵ケースとなっており、名前も材料も分からぬ惣菜がずらりと並ぶ。魚のフライや燻製肉などの定番から、唐辛子の漬物にゆで卵まで。バトゥミの酒飲みはゆで卵をつまみに飲むのだろうか。

店員のおばさんは、とても愛想の良い人だった。いつからこの店で働いているのか定かではないが、酔っ払いたちを手の平でうまく転がしてきたに違いない。柔らかな態度からは、そんな余裕さえ垣間見える。

ローカル食堂につきものの注目を浴びながら、唯一空いていた席に就く。ものの数秒後にはビールが運ばれてきたと思ったら、バスケットに入った山盛りのパンと料理が流れるように到着する。ジョージアの食堂で、ここまで素早くサービスされることはめったにないので、驚いた。

Batumi

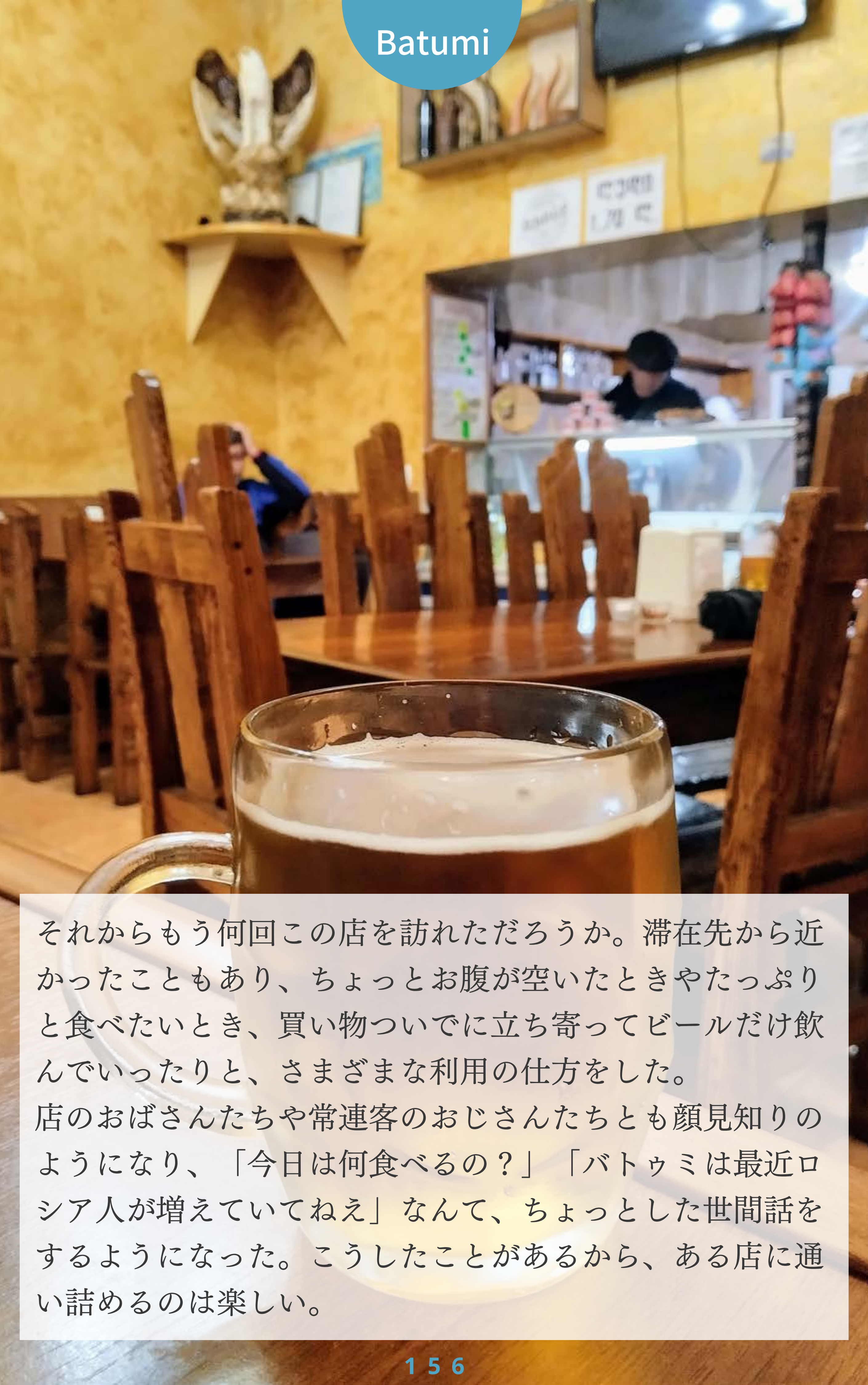


Batumi

注文したのは「グリヤシ」と呼ばれる料理。かつてオスマン帝国が西アジアから東ヨーロッパの広い範囲を支配していた際に、ハンガリー発祥の「グヤーシュ」がここバトゥミ周辺にまで伝わったものらしい。オスマン帝国の支配下にはなかったジョージア東部や中部ではまず見かけない、ご当地グルメのような一品だ。

丁寧に潰されたじゃがいものピューレの上に、トロトロに煮込まれた牛肉とパプリカベースの煮汁がかけられたグリヤシは、頬が落ちるほどに美味しかった。いったい何時間煮込めば、牛肉がここまで柔らかくなるのだろうか。仕上げにのせられたハーブの清涼感も見事だ。この質でこの値段は信じられないほどに安い。「この店にはもう通うしかない。」このときすでにメニューを全制覇したい気持ちに駆られていた。





それからもう何回この店を訪れただろうか。滞在先から近かったこともあり、ちょっとお腹が空いたときやたっぷりと食べたいとき、買い物ついでに立ち寄ってビールだけ飲んでいったりと、さまざまな利用の仕方をした。店のおばさんたちや常連客のおじさんたちとも顔見知りのようになり、「今日は何食べるの?」「バトゥミは最近ロシア人が増えていてねえ」なんて、ちょっとした世間話をするようになった。こうしたことがあるから、ある店に通い詰めるのは楽しい。

Batumi



今でも週に一、二回は訪れているから、手書きの看板に書かれたメニューはすべて制覇してしまった。それ以外にも裏メニューのような料理がいくつもあり、通っているからこそ味わえる料理の特別感にも存分に浸った。

何度訪れても、変わらぬ味の絶品料理とキンキンに冷えたビールを提供してくれるオアシスのような空間。店の人の感じもすごく良く、客のおじさんたちも気の良い人ばかりで、店名の「友情」をそのまま体現したかのような店だ。

地図にも載っていないため外国人の姿はまず見かけないし、最初は少し入りにくい雰囲気かもしれないが、それがかえって良い。自分だけの秘密のお気に入りの場所みたいで。

食堂文化が強く根付いたバトゥミにおいても、この店以上に低価格で質の良い料理を提供する店はない。地元の人々に愛され続けていることも納得であるし、ローカルを地で行くような雰囲気をこれからも保っていてほしいと思う。

＼おすすめメニュー／

アジャリア風ハシュラマ



◀ バトゥミ周辺地域限定の郷土料理は、牛肉のブイヨンにたっぷりとハーブを入れたスープ。体の芯まで染み渡る旨味は感動もの。

この店の裏メニューはオジャフリ。ほくほくのじゃがいもとジューシーな豚肉のハーモニーが素晴らしい。▶

オジャフリ





- 📍 ダンシング・ファウンテンから徒歩15分
- 🕒 9:00~21:00 (全日)
- 💰 6GEL~8GEL ※サービス料なし
- 🔗 [「バトゥミのローカル食堂まとめ」](#)



20. Ludi Batumuri

ლუდი ბათუმური



海沿いのプロムナードに高層マンションやホテルが建ち並ぶバトゥミ中心街西部エリア。あまりに開発過剰な町並みなためか、旅行者からの評価は決して高くはない。

そんなギラギラした雰囲気の様子から少し内陸に入ると、街の雰囲気は一変する。

ソ連時代の灰色の共同住宅にはためくカラフルな洗濯物。ボードゲームに興じるおじさんたち。道端で野菜を売るおばさん。

バトゥミの地元の人々の生活感が色濃く残り、海沿いの風景との強烈なコントラストに驚かされる。



▲ 新鮮なビールが次々と注がれていく

煌びやかなイメージが先行するバトゥミの「影」ようなこのエリアの象徴が、バトゥムリ・ルディの工場を中心とした一角だ。

「バトゥムリ・ルディ」とは、ここバトゥミの地ビールのことで、まさにこの工場内で生産されている。新鮮なビールをその場でペットボトルに注いでもらって、持ち帰ることができるのだ。

1ℓあたり150円ほどという格安な値段もあってか、ビールの直売コーナーはいつ行っても賑わっている。

自分のビールを今か今かと待つ地元の人々や、巨大なペットボトルをよっこらせと担いで車に積む人、待ちきれずにその場で直に飲んでいる人。バトゥミのローカルカルチャーが詰まった場所だ。



▲ 魚の干物を売る屋台は「飲兵衛ストリート」の風物詩

バトゥムリ・ルディの工場自体は、持ち帰り用の生ビールの販売限定で、工場内に飲食できるスペースはない。しかしながら、新鮮な生ビールをぐびりとやるのを待ちきれない人々の需要に応じてか、工場の周辺には場末の酒場が数軒点在している。屋外で飲みたい人のためのテラス席も備わっており、特に夏場は大人気だ。

昼間から飲む人の姿も珍しくはないのだが、この場所が本領発揮するのが夕方だ。日が傾きはじめるとどこからともなく人々が集まって来て、それぞれの行きつけの酒場に吸い込まれていく。道端にはつまみの定番である魚の干物を売る露店も見られ、海の香りがそこら中に漂う。その横にはジョッキ片手に談笑する男たち。通り全体に漂う煙草の煙。

そう。ここがバトゥミ全体でも最もディープなスポットのひとつ「飲兵衛ストリート」だ。



飲兵衛ストリートに点在する酒場は、どこも生ビール一杯2ラリと破格の値段。もちろん、すぐそばの工場直送の地ビールが楽しめる。しかし、雰囲気や食事メニューは店によって変わるので、数軒はしごして飲み歩くのも楽しい。



Batumi

こういう場所を見つけると、すべての店を制覇したくなってしまう性だ。数回通いながら、合計で8軒ほどある飲兵衛ストリート酒場をまわりつくした。

中でも最も気に入りの酒場が、店名すらついていないビアホール。いつ行っても同じ顔ぶれのおばさん三人組が切り盛りしていて、ビールのつまみにもってこいの肉料理と自家製のサツェベリ(トマトとハーブのソース)が自慢の店だ。

もともと飲食費が割安のバトゥミだが、この店はさらに安い。肉料理が4ラリ、ヒンカリ一個0.7ラリという価格は、他の追随を許さない低価格だ。それでいて、ちゃんと美味しいのだから素晴らしい。「食いだおれの町」バトゥミのシンボルのような店かもしれない。





ビールと肉料理を適当に注文すると、次々に色々と運ばれてくる。自家製のソースとマスタードに山盛りのパン、そしてジューシーなカバビ。そもそもが激安価格なのに、パンもソース類も全て無料で付いてくるというのだからすごい。いったいどうやって利益を出しているのだろうか。

店のおばさんたちは総じて愛想が良く、ジョージア語で話すとさらに喜ばれる。この人情味あふれる酒場の雰囲気がいっぱい好きだ。

Batumi





▲ 夏場は道端のテラス席が気持ち良い

単に新鮮な生ビールを持ち帰るために立ち寄るのも、酒場めぐりをするのも、肉料理三昧をするのも。色々な楽しみ方ができる飲兵衛ストリートだが、やはり地元民との交流も楽しみたいところだ。完全なるローカルな場で外国人が多くないこともあってか、ここの人々はやたらと話しかけてくる。場合によっては有無を言わさず飲まされる流れとなり、コーカサスの洗礼を受けるかもしれない。

＼おすすめメニュー／

ムツヴァディ



豚肉のバーデキュー「ムツヴァディ」は、ビールのお供としてこれ以上ないほどにもってこい。自家製のサツェベリソースをたっぷりとかけて味わいたい。

バトゥミという町に強く根付く外飲み文化と人情味。そのいずれも同時に感じる事ができるのが「飲兵衛ストリート」最大の魅力。都市開発の波に負けることなく、ディープな雰囲気そのままにずっと残っていてほしい聖地だ。



21. バトウミ市場

ბათუმის ბაზარი

- 📍 オールド・バスステーションから徒歩5分
- 🕒 10:00~19:00 (全日)
- 💰 6GEL~8GEL ※サービス料なし
- 🔗 [「バトウミ市場で食いだおれグルメ旅」](#)





ジョージアのある程度の都市であれば、どこでもあるのが「バザール」と呼ばれる市場。市民の胃袋を支える存在であり、ありとあらゆる食材が手に入る場所だ。

一般的に、ジョージアの市場は買い物の場所であり、飲み食いできる場所は限られているのが普通だ。しかし「食いだおれの町」バトゥミの市場では様子が少し異なる。決して大きくはない敷地に、名もなき食堂や酒場が無数に点在しているのだから。





バトゥミ市場の食堂や酒場には店名などない。その代わりに、各店の入口には手書きの看板が掲げられている。色褪せたレトロな看板には、それぞれの店の自慢の一品が描かれている。この味わい深さ、いったいなんだろうか。

Batumi

市場独特の活気と喧騒に包まれながらそぞろ歩いていると、「モディ！モディ！」と声をかけられる。「モディ」とは、ジョージア語で「こっちに來い」の意味だ。

声の方に目をやると、笑顔の女性がコーヒーを淹れていた。どうやらコーヒー豆の露店と喫茶店を兼ねた店らしい。



バトゥミを中心としたアジャリア地方は、歴史的にオスマン帝国の支配が強かったこともあり、目と鼻の先のトルコ文化が感じられる地域だ。粉末状のコーヒーに水を入れ、熱した砂に容器ごと埋めて沸かす「アジャリア風コーヒー」もポピュラーで、こうして専門的に提供してくれる喫茶店も少なからず存在している。（「トルコ風」との違いはよく分からないのだけど）



タマラと名乗るコーヒー屋の店主は、ある程度の英語が少し話せた。バトゥミで英語を解す人に出会うのは珍しい。彼女も自身が英語を話せるということが自慢のようで、隣の露店のおじさんたちに「タマラが英語で外国人と話しているぞ」と注目を浴びてまんざらでもなさそうな様子だ。

ものの2分ほどで提供されたコーヒーは、砂糖がすでにたっぷりと入っていた。コーヒーの香ばしさがふんだんに感じられて美味しい。

色々と話しながらコーヒーを楽しみ、お代を払おうとすると「いらないよそんなもの！」と豪快に笑うタマラ。「また来るから」と礼を言い、温かな喫茶店を後にした。



それにしても、バトゥミ市場内の飲食店の多さには驚く。そしてどの店も飾り気などいっさいなく、果てしない場末の雰囲気漂っているのも面白い。

ただの掘っ立て小屋だと思っていた場所が飲み屋だったり、市場の裏側の搬入口の最奥部でひっそりと営業する食堂だったり、やっつけ工事としか思えない市場二階の増築部分で客を待つビアホールだったり。どこも個性があり、看板料理も異なる。そしてどこも激安だ。



Batumi

バトウミ発祥の名物グルメといえば「アチャルリ・ハチャプリ」だろう。ボート型の小麦粉生地地に地産のチーズとバターをふんだんに入れて焼き、仕上げに卵を落としたものだ。現在でこそジョージア全国に広がり、この国のアイコンのような存在となった料理であるが、元はバトウミの庶民の腹を満たしてきたローカルグルメのひとつだった。



バトウミ市場にも、この名物グルメを専門に提供する食堂がいくつかある。ジョージア語とロシア語で書かれた店名は「ハチャプルナヤ」。日本語だと「ハチャプリ屋」といったところだろうか。文字が読めない入りづらいが、ボート型のハチャプリの絵が描かれた看板が目印となっている。手書きのやっつけ感が、なんとも良い味を出している。



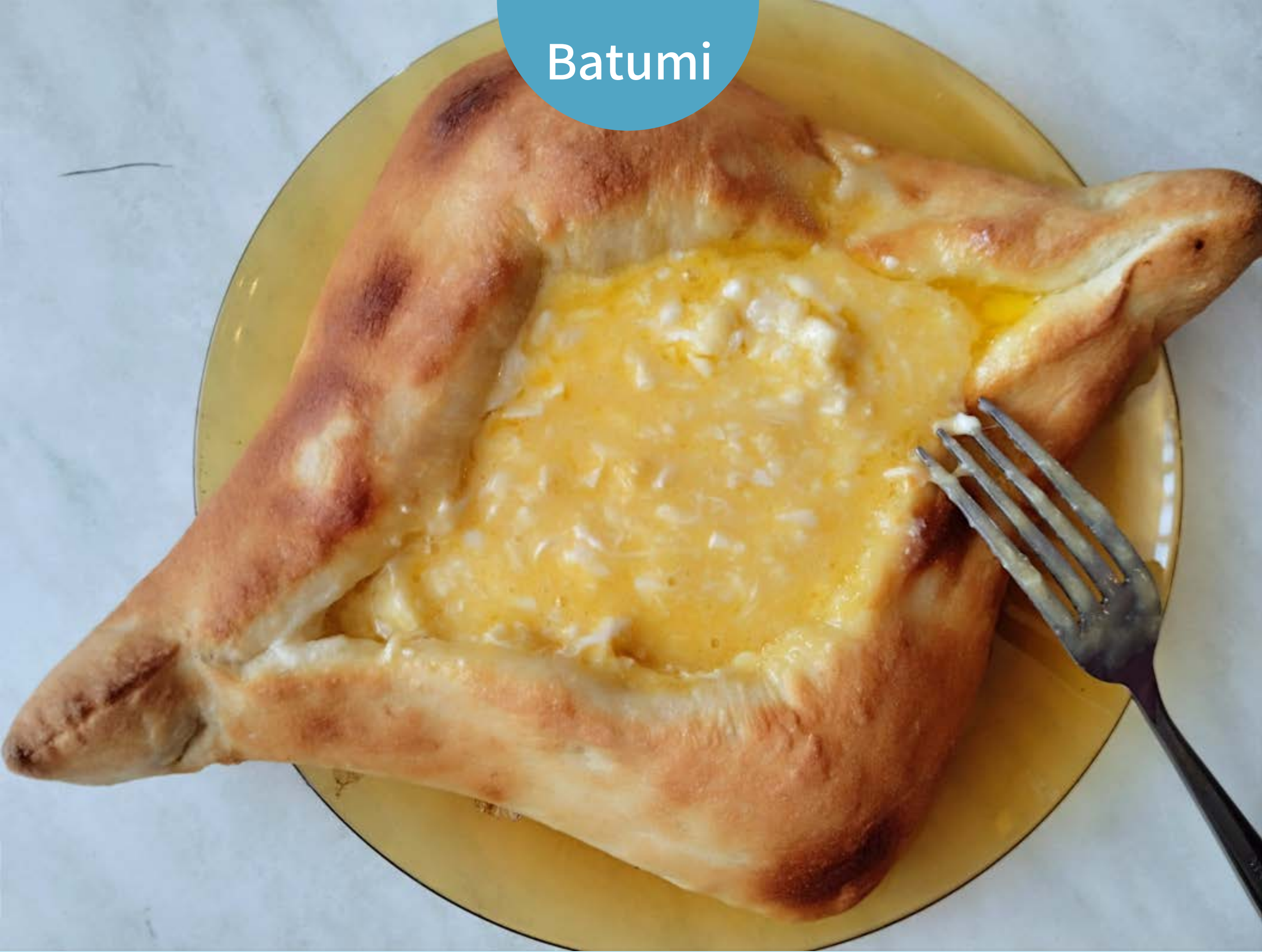
Batumi

愛想の良いおばさんに手招きされて入ってみると、テーブルが四つ並ぶ小さな食堂といった雰囲気のお店だった。食堂部分のすぐ奥が調理場となっており、小麦粉とバターの香ばしい香りが小さな店内に充満する。もうお腹いっぱいだったはずなのに、自ずと食欲が刺激されてしまう。

この食堂のメニューは、ハチャプリのみ。いくつかの種類があるようだが、やはりバトゥミ名物のアチャルリ・ハチャプリを頼むことにした。

興味津々で調理場を覗く外国人が微笑ましいのか、終始笑顔で小麦粉生地を成形するおばさん。その手際は見事で、一分もしないうちにボート型の生地ができ、チーズがたっぷりとのせられ、オーブンの中に放り込まれた。





数分後、オーブンから取り出された熱々のハチャプリが運ばれてくる。バターがたっぷりとのせられ、ボリュームもカロリーもものすごいのだろう。

ボート型の生地の中の卵とチーズをかき混ぜてとろとろの半熟状にし、生地の端をちぎって浸しながら食べる。これがアチャルリ・ハチャプリの正しい食べ方だ。芳醇を極めたようなバターの風味と、とろけるチーズの濃厚さ、卵のまろやかさが香り高いパン生地にまとわりついて口内に流れ込む。

「ハチャプリの食べ方を知っているのか！」と感心したような店のおばさんに「初めてじゃないから」と返す。クールな態度に見えるように努めたけれど、自分で自分がバトゥミ通みたいに感じられて内心ちょっと鼻が高かった。



絶品のハチャプリを堪能し、さすがにもう胃袋は限界だ。しかしながらハチャプリ屋に入る前に、すぐ隣にある食堂らしき店がやけに気になっていたことを思い出す。

大きく開け放たれた窓から見たのは、調理場と食堂部分が一体化した店内。もはや店というより民家の台所と居間のようなたたずまいだ。調理場には、大きなフライパンに敷いた大量の油でニンニクとハーブを揚げ焼きにしている女性。まるで香味油のような香ばしい香りに、逆らうことなどできなかつた。



Batumi

さっき作っていた油は何に使うのかとおばさんに尋ねると、「ハシュラマ」だと言う。ジョージアでハシュラマといえは、牛肉をお湯で茹でて生のニンニクとハーブをかけただけの豪快な料理だが、ここアジャリア地方では事情が異なる。じっくりと煮込まれた牛肉のスープに香味油とハーブで味付けをした「アジャリア風ハシュラマ」が主流なのだ。

注文から5分ほどで提供されたハシュラマは、その香りだけで美味しいことが分かるほどに極上の香ばしさだった。ひと口食べ、さらなる衝撃が走る。やや白濁したスープはまるでラーメンのスープのような濃い旨味。とろとろに柔らかい牛肉も申し分ない。どうしたらこんなに濃厚な旨味が出せるのだろうか。とにかく衝撃的な美味しさに、満腹であったことも忘れて完食してしまった。



バトゥミ市場の魅力は、本書内では紹介しきれぬほどに深いものだ。名もなき食堂や掘っ立て小屋さながらの場末酒場が星の数ほど存在しているので、全て制覇しようとするなら数回通わなければならないだろう。

飲食店を切り盛りする人々の愛想の良さや豪快などんぶり勘定具合は言うまでもないが、それ以外の露店の人々の人懐っこさも良い。

ひと昔前のジョージアの良いところを凝縮したような、小さな市場。ここを訪れば、「キラキラしたリゾートシティー」というバトゥミの印象が大きく変わるはずだ。



Batumi



📍 Argoケーブルカー乗り場から徒歩15分

🕒 9:00~1:00 (全日)

💰 9GEL~12GEL ※サービス料10%

🔗 [「バトウミのローカル食堂まとめ」](#)



22. Mtis Artsivebi

მთის არწივები



バトゥミのローカルエリアは、やっぱり素敵だ。

レトロで、雑然としていて、おじさんたちが暇そうに煙草をふかしていて、おばさんたちが買い物袋片手に終わらぬお喋りに興じていて、子供たちがロウセキか何かで描いた落書きの上で「けんけんぱ」のような遊びを永遠にしている。ひと昔前の日本を思わせる光景の数々は、バトゥミという町に対するイメージとは大きくかけ離れたものだ。

バトゥミの食堂文化の真髓があるのも、このローカルエリアだと思っている。

いくら探訪しても到底追いつかないほどに多くの食堂があり、いつもと違う道を通れば心惹かれる佇まいの食堂が必ず発見できるくらいだ。



მუნისუ



სახლი კერძები

ხინკალი - Khinkali	1:20
ოსტრი - Ostri	8:00
ბეკონი - Barbecue	3:00
რეკონი - Rib	5:00
სოსისი - Sausage	8:00
ოჯახური - Ojakhuri	5:00
ფრი - French fries	6:00
ფრთები - Wings	5:00
ლობიო - Bean	9:00
ბორანო - Borano	6:00
სინორი - Sinori	10:00
ქათმის ბარკლები - Chicken thighs	1:00
იმერული ხაჭაპური - Imeretian khachapuri	6:00
მჭადი - Mchadi	4:00
ყველი - Cheese	15:00
სალათა - Salad	
პიცა - Pizza	

სასმელები

ღვინო - Wine	5:00	4:00
ჭაჭა - Chacha		8:00
კონიაკი - Cognac		8:00
ლუდი ბათუმური - Beer Batumuri		2:00
ლუდი ზედაზენი - Beer Zedazeni		2:00
ლიმონათი ზედაზენი - Lemonade Zedazeni		2:50
ნაბეგლავი - Nabeglavi		2:00

とはいえ、滞在も数ヶ月を越えると、もうこのエリアの食堂はほとんど行きつくしたように思えてくるものだ。そこに現れたのが「Mtis Artsivebi」という小さな食堂だった。

店名は「山の鷲」といったところで、なかなか格好良い。店の入口にはメニュー表があるので安心だ。メインが6ラリから、ビールは2ラリ。バトゥミでよくある格安価格のローカル食堂だ。

黒海ビーチのイメージが強いバトゥミで、あえてコーカサスの山を連想させる店名をつけるセンスが気に入った。店内は割と新しい感じで、統一感のある木の壁は山小屋を思わせる。

動物の角の形をしたオブジェは、ジョージア伝統のワイングラス「カンツィ」。絶妙な曲線を描くグラスは、一度飲み物が注がれれば卓上に置くことができない。「注がれたワインは一気に飲み干すのが当然」というジョージアの恐ろしい飲み文化の象徴のような道具だ。



愛想の良いおばさんにビールを注文し、メニューをもらう。店内の雰囲気も素敵ではあったが、入口脇の小さな庭のような部分に設置されたテラス席に座ることにした。

フレッシュな口当たりの生ビールは、湿度をまとったバトゥミの空気とよく合う。庭のすぐ外はストリートとなっているが、住宅街にあるためかとても静かだ。ちょっとしたオアシスのようにさえ感じられる。






バトゥミらしいローカルな雰囲気には浸っていると、注文した料理がやってくる。豚肉の串焼き「ムツヴァディ」と、定番の「オジャフリ」、アジャリア地方の郷土料理「シノリ」。

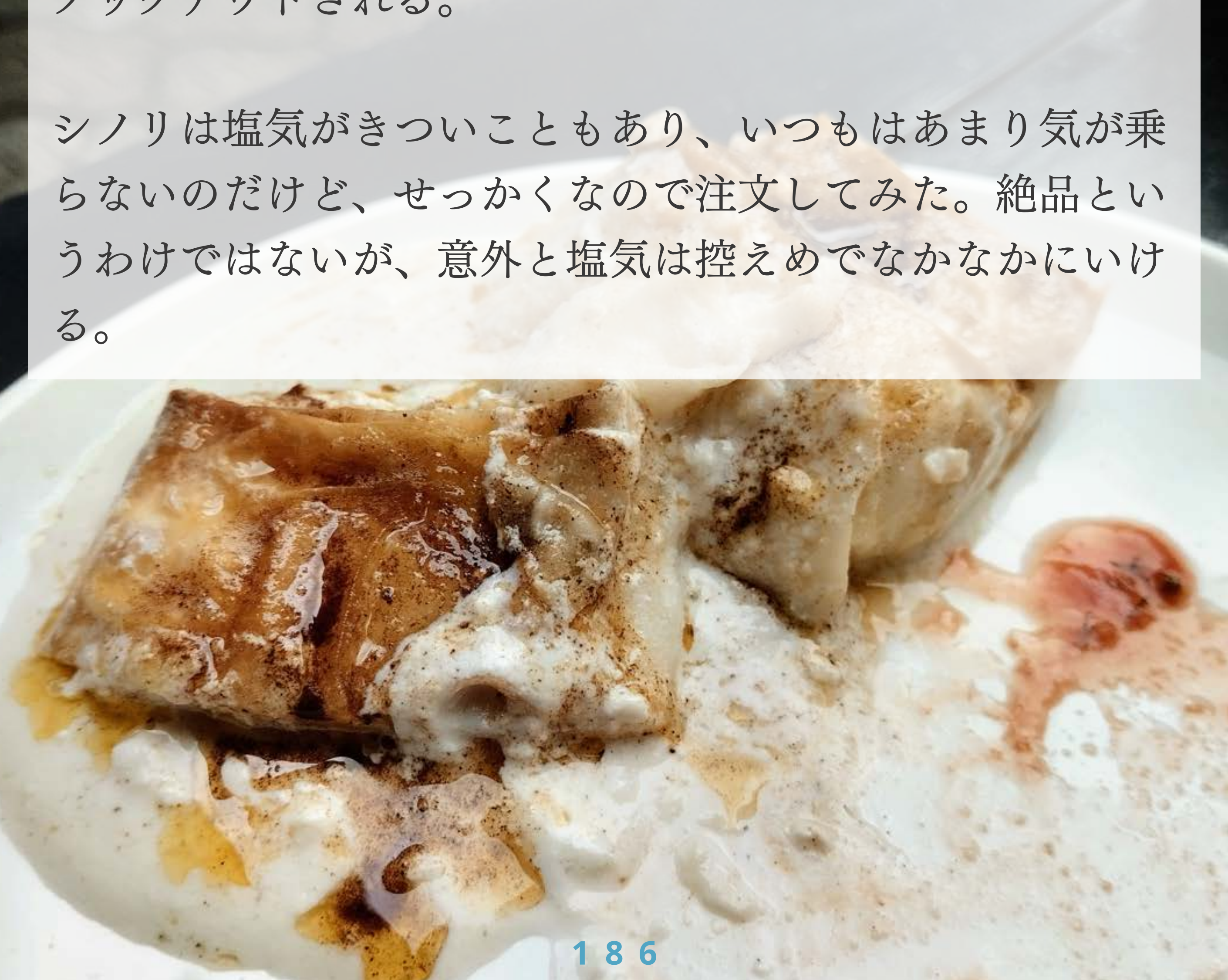
まずは一皿のボリュームに驚く。値段が安いから量は控えめなのかと勝手に思っていたのだけど、全くもってそんなことはなかった。

家庭的で素朴な味も良く、自家製のサツェベリソースも美味しくて、どんどんビールが進む。店のおばさんはいちいち灰皿を替えてくれたり、テーブルを拭いてくれたりと、気遣ってくれているのが伝わってくる。

やはりここはオアシスなのかもしれない。たまたま通りかかってこの店を気に留めた自分の嗅覚が、なんだか誇らしく思えてくる。



特に印象的だったのが、この地域の郷土料理である「シノリ」だ。紙のように薄い小麦粉生地チーズをのせて巻き、牛乳とバターを大量にかけてオーブンで焼いたラザニアのような料理だ。食堂のメニューにあることは珍しい家庭料理で、そのインパクトある見た目と果てしない重さにノックアウトされる。



シノリは塩気がきついこともあり、いつもはあまり気が乗らないのだけど、せっかくなので注文してみた。絶品というわけではないが、意外と塩気は控えめでなかなかにいける。

初めての訪問で気に入りの場所となったこの店。再訪した際は、周りの地元客たちがトレイに山盛りになったヒンカ리를夢中で頬張っているのに感化され、注文することにした。やや大味であるものの、手作り感たっぷりの素朴で優しい味わい。なかなか美味しいし、ビールに合う。

なにより、いつ訪れても店のおばさんの対応がとても良いのが嬉しい。笑顔で色々とお世話を焼いてくれ、まるで実家に帰ってきて母親のご飯を食べているような、ほんわかとした気持ちになる。バトゥミで家庭的な雰囲気にとっぴりと浸りたくなったときは問答無用でこの店に行く決めていたほどに、大好きな場所だ。





23. 海浴いの食堂

- 📍 バトゥミ鉄道駅から徒歩5分
- 🕒 9:00~1:00 (全日)
- 💰 9GEL~12GEL ※サービス料10%
- 🔗 [「バトゥミのローカル食堂まとめ」](#)

Batumi

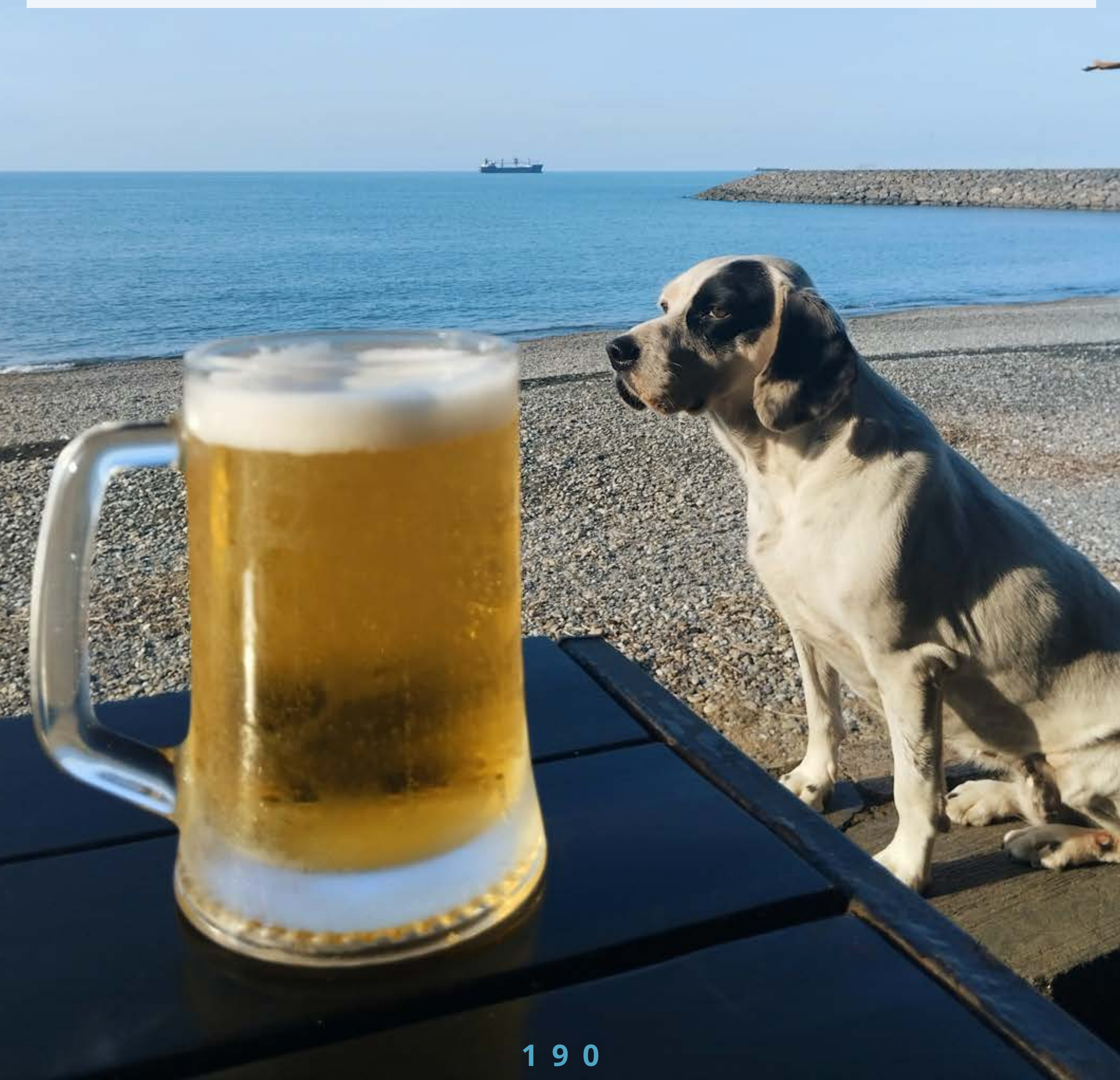
「本当は教えたくないが、秘密にしておくにはもったいない店」というものが、誰にでもあるのではないだろうか。その店の魅力をもっと知ってほしいという親心のような気持ちと、でも有名になってほしくないという独占欲のような気持ちが入り混じり、それがなんとも言えぬ恋しさへと昇華するような、そんな存在の店が。

バトゥミ中心街から路線バスで十分ほどの場所に位置する名もなき食堂が、自分にとってはまさにそんな店だ。



Batumi

この名もなき食堂でとにかくすごいのが、黒海の目の前
と言う抜群のロケーション。テラス席(というか、空き地
に机と椅子が適当に置かれているだけだが)のすぐ目の前
には、青く輝く黒海のさざ波が引いては押し寄せる浜辺
が広がる。バトゥミの中心街でこのようなビーチフロン
トの立地だったら、場所代だとばかりに割高な食事と飲
み物を提供されるだろう。しかしこの店は完全なるロー
カル価格なのだ。その欲の無さというか、商売っ気のな
さがまた良い。





▲ ペチカ(暖炉)の上で調理する昔ながらの感じも良い

初めてこの店を見つけたのは、たまたま店の前の道路を路線バスで移動していたときだった。肉を焼いているらしき煙の向こうで、楽しそうに盃を交わす人々。そのさらに向こうには青き黒海。自分の中のローカル食堂アンテナが反応したような感覚を覚えた。

後日改めて訪問してみると、期待していた通りの、いや、期待していた以上の光景が広がっていた。

▼ 葡萄の木の下でのテラス席は地元民の溜まり場



立地も雰囲気も価格も申し分ないこの店だが、食堂とは思えないほどにメニューがとても豊富なことに驚いた。ジョージア料理の定番は全て揃っている。それだけでなく、ここアジャリア地方でしか食べられない郷土料理の類も充実している。しかも、何を食べても美味しいのだから。

「食いだおれの町」バトゥミの実力に、末恐ろしささえ感じてしまう。





▲ この店から眺める夕日とバトゥミ中心街の風景は格別

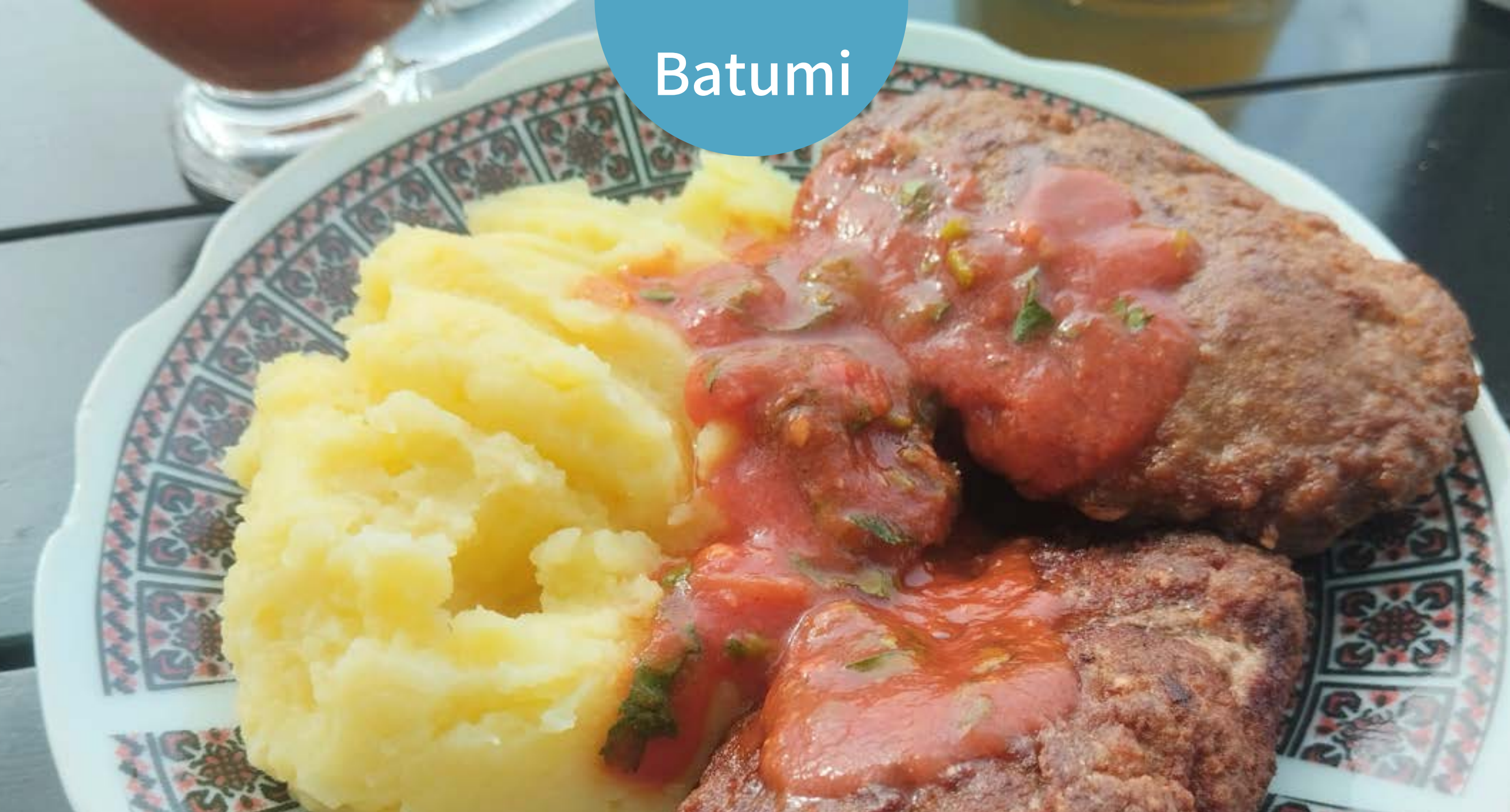
美味しい料理の数々に、キンキンに冷えたビール。凧いだ黒海の波音に耳を傾けていたら、いつの間に日が暮れようとしていた。

だんだんと色を変えゆく空の色。色彩を失い、黒い影となっていくバトゥミ中心街の町並み。甲高い鳴き声を響かせながらどこかに飛んでいく海鳥の群れ。それらの情景を優しく包み込むような波の音。

自分が今見ているものはすべて夢なのではないか。そう疑ってしまうほどに素晴らしい夕刻だった。消えゆく夕日に乾杯するように残りのビールを飲み干す。絶対にまた再訪しようと心に誓い、名残惜しい気持ちを抑えながら帰路についた。

Batumi





再訪の機会はずぐに訪れた。今回頼んだのはコトレティ。ジョージアのハンバーグのような料理で、全国どこでも食べられる。この店のコトレティは、文句なしでジョージアで一番旨いと断言できるレベルだ。ふわっふわのコトレティにナイフを入れると、中に閉じ込められていた肉汁が噴水のように噴き上がる。どうしたらこんなにジューシーさを保ったまま焼くことができるのか不思議に思うほどだ。冷凍のひき肉ではなく、新鮮なひき肉を使用していることは間違いない。





それからもう何度この店に通っただろうか。一人でのんびり昼食を楽しみたいときや、日かなビーチで過ごして乾いた喉を潤したいとき、友人にとっておきの場所を紹介したいとき。いつ行こうとも最高の料理と最高の立地に満足してばかりだった。店員の女性たちとも顔見知りのようになり、ちょっとしたお喋りをするようになった。訪問を重ねるごとに、お気に入りの場所がさらにお気に入りになっていくようで、なんだかすごく嬉しくなる。バトゥミに数ある食堂の中でも最も思い入れが深い場所に間違いないし、これからもずっと通い続けたいと思う。

＼おすすめメニュー／

マスのキンズマリ



◀ 新鮮な川マスを揚げ焼きにし、パクチーとくるみのソース「キンズマリ」をかけた一品。上品な風味と旨味を味わって。

—
 羊肉とナスとトマトのシチュー「チャナヒ」は、素材の旨味が存分に感じられる絶品。陶器の器で熱々で提供してくれるのも嬉しい。▶

チャナヒ



コラム III

ジョージア料理の常識を覆す
アジャリア料理への誘い

バトゥミを中心としたアジャリア地方には、ジョージア他エリアとは一線を画した食文化が根付く。オスマン帝国の支配が強かったため、この土地固有の食文化がトルコ料理の影響を強く受け、独自に発展したものだ。

海も山も有し、ジョージアで最も温暖な気候に恵まれたアジャリア地方は、軟水地域ということもあってか、煮込み料理の類が格段に美味しいのも嬉しい。

アジャリア地方は面積こそ小さいものの、沿岸部と山間部で大きく食文化が異なるのも興味深い。イスラム教徒の割合が多いため、普通は豚肉が使用される料理において牛肉が使用される点もジョージアの他地域では見られない特徴だ。

▼ アジャリアの朝食の定番「チルブリ」は、中東やトルコの食文化を強く感じる一品。





▲ パイ生地にチーズとバターを挟み、重ね焼きにした「アチュマ」。
ヨーグルトをかけ食べるのが定番の、もう一つのハチャプリのような存在。

黒海の海の幸を用いた料理から、山間部の野菜や乳製品をふんだんに用いた料理、オスマン帝国時代に入ってきたスイーツまで、アジャリア料理のバラエティーの豊かさは他の地域の比ではない。

スパイスの使用がやや控えめで塩気が薄めのあっさりとした味わいは、日本人の口に合う料理ばかりだ。

「食いだおれの町」バトゥミはもちろん、山間部の小村でさえ地元民が集まる食堂が必ず存在する外食文化も、アジャリア地方の食文化の独自性を際立たせる。

グルメに興味がある旅行者は間違いなく楽しめるだろうし、ローカル食堂めぐりにおいてこれ以上に適した地域は他にないだろう。

Other
areas

ジョージア

地方部

სხვა რაიონები

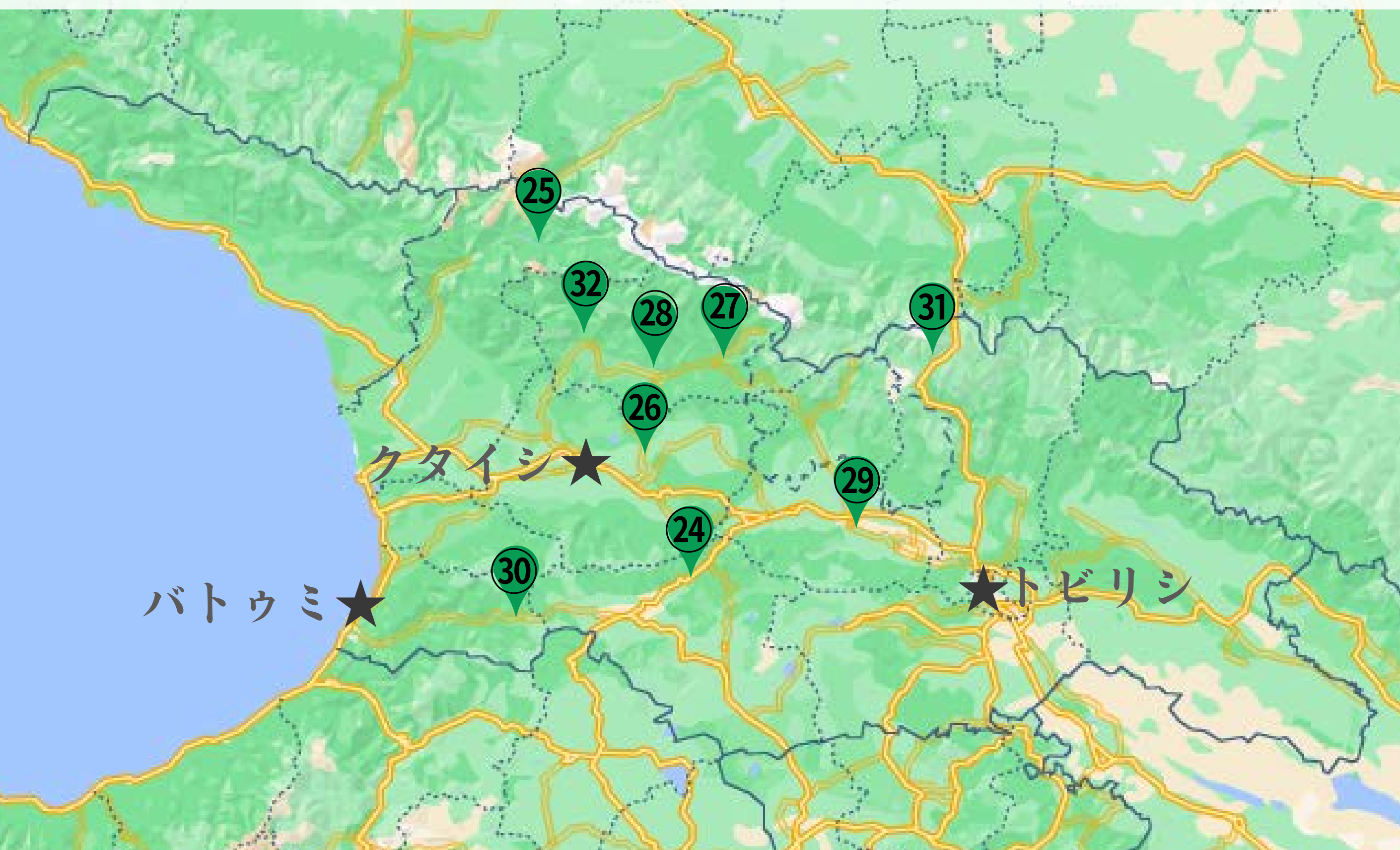


地方部の食堂

ジョージアの地方部は、多種多様なローカルグルメの宝庫だ。山がちな地形や東西で異なる歴史を辿ってきたことから、小国だとは信じられないほどに地域によって食文化が大きく異なるのがジョージアという国。

その象徴たる存在が、各地域伝統の味を提供する極上のローカル食堂だ。ジョージア全国を旅し、各々の土地の味に感動した経験を、ここで共有したい。

②4	温泉保養地のディープな人情食堂	Cafe Touristi (ボルジョミ)	p203
②5	絶景とともに食べる郷土料理	絶景ローカルカフェ (メスティア)	p211
②6	炭鉱町の栄光の名残	トキブリ唯一の食堂 (トキブリ)	p218
②7	ジョージアで一番旨いヒンカリ	Cafe Chamomile (オニ)	p225
②8	伝説の店で本場のシュクメルリを	Taverne Krikhula (アンブロラウリ)	p232
②9	"スターリンの町"のローカル食堂	Dzmobis Dukani (ゴリ)	p241
③0	アジャリア山間部グルメに感動	謎の掘っ立て小屋 (フロ)	p247
③1	山岳リゾート唯一の食堂	Kazbegi Good Food (カズベギ)	p257
③2	旅路の果ての心温まる空間	Kalde (ナゴマリ)	p263



Other
areas



24. Cafe Turisti (Borjomi) ტურისტო

- 📍 ბორჯომი ბასსტეიშონიშე 5 წუთი
- 🕒 8:00~22:00 (საბუთი)
- 💰 8GEL~12GEL *სერვისიშე ნაშ
- 🔗 [「ბორჯომი ტურისტო ინფორმაციის სანაშე」](#)





小コーカサス山脈の麓。一面の緑に囲まれたボルジョミは、旧ソ連圏で抜群の知名度を誇る町だ。19世紀のロシア帝国統治時代に開発が進められた歴史ある温泉保養地で、同名のミネラルウォーターの産地としても名高い。20世紀のソ連時代には多くの人々が休暇を過ごす地として多いに賑わい、当時の繁栄の香りが現在でも感じられる。

優雅な造りの建物が整然と並ぶボルジョミ中心街は、一見するとローカルな食堂や酒場の類とは無縁で、気取った感じに見えるかもしれない。しかし、観光客や保養客で賑わう中心街から少し外れると、ソ連時代からそのままの鄙びた住宅街が広がる。ここがボルジョミの地元民が生活するエリアだ。宿泊していた宿のオーナーが「あの店に行け！」とおすすめてくれた食堂も、このエリアにある。

店名は"Cafe Touristi"。店の外にはいくつか看板が出ており、"Tourist"や"Turisto"などあえてバラバラな表記にしているのか、それとも単なるスペルミスなのか判断しかねる手書き看板が出ている。なんとも怪しい。

そもそも「ツーリスト・カフェ」なんてネーミングが怪しすぎる。観光地によくある、割高で味もそこそこの手抜き料理を適当に出すような店なのではないかと身構えてしまう。

しかしながら、入口を抜けると、観光客狙いのお洒落レストランではないことが即座に分かった。もはや普通の民家の玄関そのもので、鳥籠に入ったインコがお出迎えしてくれる。...本当にここは、飲食店なのだろうか。





一羽ぼっちで寂しそうな様子のインコが気になりながらも中に入っていくと、極彩色の空間が広がっていて、謎はさらに深まる。黒と赤のテーブルクロス。壁にかけられた謎の絵や写真。ごちゃごちゃを極めたような空間は、なんだか祖母の家を思い出させる。

カウンターの奥に声をかけるが、一向に誰かが出て来る気配はない。本当にここは食堂なのだろうか。頭の中を疑問符でいっぱいにしてしていると、入口にひょろりと痩せた男が現れた。

ジョージア語で何やら言っているがまったく解せずにいると、「とにかく席に座れ」と示してくる男。その表情はとても柔らかで、どうやら歓迎されているようだ。とりあえず、言われた通りに席に就くことにした。



奥からメニュー(というか、手書きで色々と書いただけの紙きれ)を持って戻って来た男は、相変わらずの笑顔と柔らかな雰囲気だ。こちらにジョージア語が伝わらないことが分かったのか、ロシア語に切り替えてくれた。

男はやはりこの店のオーナーだった。妻と一緒にこの食堂を切り盛りしはじめた当初は旧ソ連圏出身の旅行者が多く利用していたらしい。ここ数年ではそれ以外の国からの旅行者も増えたのだと、メニューの紙切れを差し出しながらぽつぽつと話す。

男は外国の紙幣をコレクションするのが趣味だそうで、店内には各国旅行者にもらったという色とりどりのお札が飾られていた。「日本のお札はないのか?」と尋ねられたが、あいにく日本円とは無縁の生活をしているから持っていない。少し残念そうな顔をする男に申し訳なさを覚える。外国がらの旅行者を迎えるのが好きなのだろう。だから店名も"Cafe Touristi"にしたのかもしれない。



店主の男と談笑していると、奥から彼の妻だという女性が現れて注文していた料理を運んできた。笑顔が柔らかな男とは対照的に、妻は不愛想な感じだ。特に何か言葉を発するでもなく淡々と料理を並べ、店の奥のテーブルに腰を下ろした。

注文したのは、豚肉とじゃがいものグリル「オジャフリ」。手作り感あふれるじゃがいもと、程良くローストされた玉ねぎの香ばしさが美味しい。豚肉の味つけも抜群に良い。

自家製のツケマリ(梅とハーブのソース)も、芳醇でフレッシュな酸味が心地良い。やや油が多めのオジャフリに抜群に合う。

店の感じ的に、味にはそこまで期待していなかったのだけれど、良い意味で裏切られた。家庭的な味わい、とても良いではないか。

もう一品、「ジガリ」という料理も頼んでいた。鶏の内臓をグリルしたものだ。正直、内臓系はそこまで得意ではない。独特の臭みと砂っぽい感じが苦手だからだ。

しかしながら、この食堂のジガリは臭みがまったくなかった。大量のニンニクで味付けされているからなのか、しっかりと下処理がなされているからなのかは分からないが。

陶器の器に盛りつけられブクブクと沸騰し続ける油から漂う香りも香ばしくて良い。内臓系が苦手であることを忘れてしまうくらいに、ぺろりと平らげてしまった。





店名と店の雰囲気からは想像できないほどに美味しい料理を堪能している間、店の奥では店主の妻が一人でトランプ遊びに興じていた。いったい何が面白いのかは分からないが、客が居ようがお構いなしな感じはジョージア地方部の食堂らしくて嫌いではない。このとき店主の男は外に買い物に出かけてしまっていたので、無音の店内にトランプをいじる音だけが響き渡る。

トランプ遊びに熱中している様子の妻にどう声をかけようかと考えあぐねていたところで、先ほどと変わらぬ笑顔で店主の男が戻って来た。これでひと安心だ。

「とても美味しかった。」と告げると、「日本人の友達にこの店のことを伝えてくれ。」と言われる。いったいどれだけの日本人がこの食堂に来たがるのかは疑問でしかないが、とりあえず首を縦に振り、店を後にした。

Other
areas

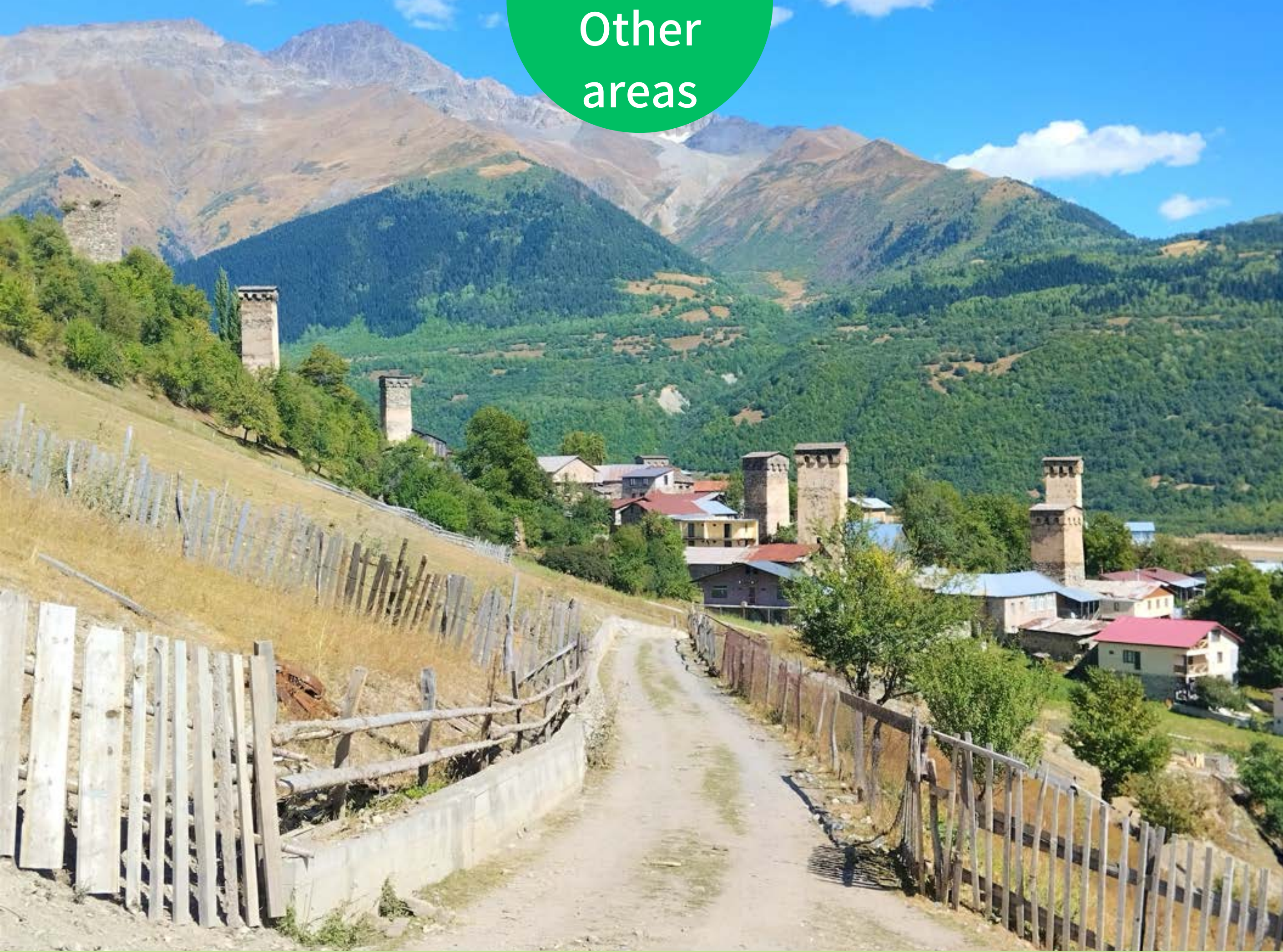


- 📍 タマル女王広場から徒歩5分
- 🕒 11:00～20:00 (全日)
- 💰 12GEL～15GEL ※サービス料なし
- 🔗 [「メスティア観光情報まとめ」](#)



25. 絶景

ローカルカフェ (Mestia)



ジョージア北西部のスヴァネティ地方を旅した。峻険なコーカサスの山々に抱かれるような山岳地域は、その地理的な隔絶から、長らくジョージア中央政府の統治が及ばなかった地域だ。そのため、山岳地域独自の伝統や文化が色濃く残っていることで知られる。

近年では「ジョージア最後の秘境」なんてキャッチーなフレーズで知られるスヴァネティ地方ではあるが、実際に中心的な町であるメスティアに行ってみると、なんてことはない山奥の集落といった第一印象だ。道路はちゃんと舗装されているし、スーパーマーケットや銀行もちゃんとある。最近では旅行者も増え、山岳リゾートのような快適な滞在ができる宿泊施設も次々に開業している。観光で成り立っているこうした町では、ローカルな飲食店に出会うのは難易度が高い。それは世界共通なのかもしれない。

そもそも、観光客向けのお洒落なレストランには興味が無い方だ。値段は割高だし、味もそこそこな場合が多い。だから基本的に観光地で外食をすることは滅多にない。

しかしながら、メスティアではどうしても外食がしたかった。なぜなら、ここスヴァネティ地方にはジョージア他地域とは大きく異なる食文化が根付いていて、ここでしか食べられない郷土料理が数多く存在しているからだ。

どうにか良い感じの店を探せないだろうか。値段が安めで、地元の人が利用していて、気取らない感じの食堂のような店を。

そんなことを考えながら町のメインストリートを歩いていたときに偶然通りかかったのが、名もなき小さなカフェだった。



Other areas

店内は清潔に保たれていて、外国人受けもちゃんと考えられているようだ。しかしながら、このとき店にいたのは、何やらスープのような料理を食べているおじさんと、昼間からビールを飲む若者二人組。いずれも地元の人らしい。メスティアで地元の人が集まる食堂はとても珍しいから、迷わずにこの店で食事をすることにした。

店の奥から顔を出したのは愛想の良いおばさん。エプロンは小麦粉まみれになっていて、ちょうど生地をこねているところだったようだ。「良かったら、表にテラスがあるよ」と指をさすおばさん。店の外に出て道路を渡ったところに、手作り感溢れるテラス席が設置されていた。

テラス席からは、エングリ川が形成する谷間とメスティアの町を取り囲む山々が一望できる。なんとも素敵だ。





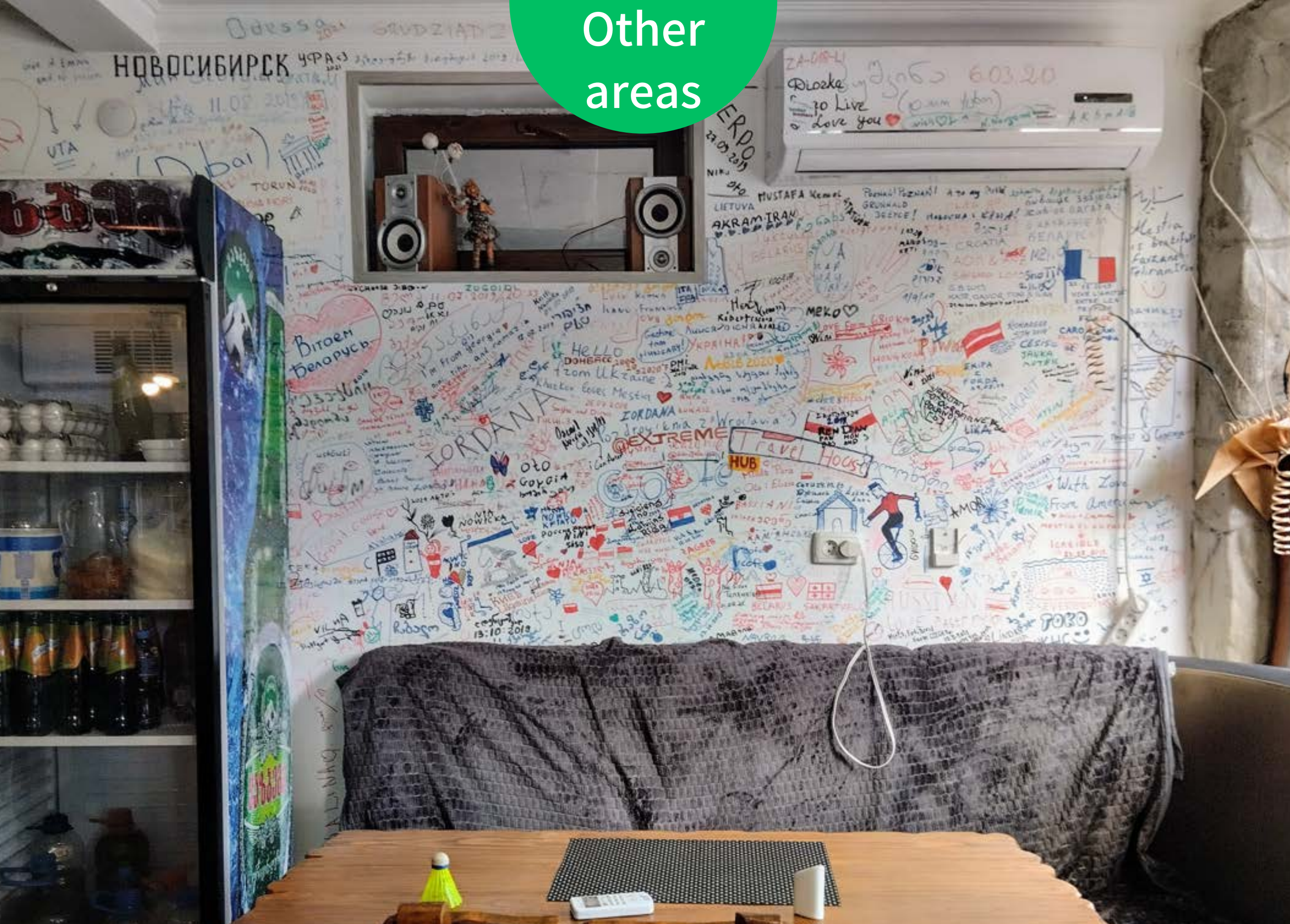
メスティアでどうしても食べたかったのが「クブダリ」だ。名産のスヴァネティ塩で味付けされた牛肉をたっぷりと挟んで焼き上げた、牛肉ステーキパイのような料理だ。現在でこそトビリシなどでも味わうことができるものの、多くはひき肉を使用した「なんちゃってクブダリ」のようなものばかり。牛肉がごろごろと入った本場のクブダリは、ここスヴァネティ地方でしか食べるできない。

注文から10分ほどで提供されたクブダリは、見るからに美味しそうな香ばしい焼き色だった。かなり薄めの生地の外側はカリカリ、内側はもっちりの絶妙な食感。そしてごろりとはみ出す牛肉は、肉汁が滴り落ちるほどのジューシーさだった。スヴァネティ塩のエスニックな味わいと、ニンニクの芳醇な風味がとても美味しい。

Other
areas



Other areas



この絶品クブダリを、良心的な価格で、絶景を眺めながら食べられる店は、メスティアではここだけなのではないだろうか。総合的な満足度はかなりのものだった。

お会計をしようと再び店内に入ると、「美味しかったですよ？」と言わんばかりの笑顔で先ほどのおばさんに迎えらる。相変わらず小麦粉まみれのエプロンのまま、お会計をしてくれる。

店内には先ほどの地元民たちに加えて、外国人カップルの姿が見える。その奥の壁には、この店を訪れた往年の旅行者によるメッセージが所狭しと書かれている。地元の人々と旅行者が垣根なく食事できる場所として、この店は機能しているのだ。そう理解したら、なんだかとっても温かな気持ちになった。

Other
areas

托きぶり食堂

📍 旧トキブリ鉄道駅から徒歩10分

🕒 9:00~23:00 (全日)

💰 8GEL~12GEL ※サービス料なし

🔗 [「ソ連時代で時が止まった炭鉱町トキブリ」](#)

26. トキブリ

唯一の食堂

(Tkibuli)



ジョージア中西部のイメレティ地方に位置するトキブリは、ソ連時代に炭鉱の町として大いに栄えた地だ。当時はジョージア全体でも裕福な町の一つとして名を馳せ、炭鉱夫とその家族が生活するための共同住宅が整備された。一般的な「ソ連時代の共同住宅」のイメージに反して、トキブリの共同住宅はどれも優雅で意匠を凝らした造りだ。炭鉱のお膝元として栄光の時代を謳歌したことが伝わってくる。

しかしながら、トキブリは炭鉱町の宿命から逃れることはできなかった。産出量は徐々に減少し、炭鉱は次々に閉鎖された。他にこれといった産業もないこの町に見切りをつけた住人は他の町へと流出し、人口は当時の半分以下に。かつての文化施設や共同住宅は資金難によって整備されないまま放置され、往年の潇洒な雰囲気とどうしようもなく退廃的な雰囲気が混ざり合った唯一無二の町となった。



かつてはトキブリ中心街に数軒あった飲食店も、人口減少とともにその役目を失い、次々と廃業していった。現在のトキブリに残っているのは、たった一軒の食堂だけだ。ジョージア文字で「レストラン」とだけ書かれた看板が目印の小さな店は、厨房が外からガラス越しに見える造りになっていた。

厨房を覗きながら煙草を吸っていると、店のおばさんが笑顔で手招きしてくる。どうやら、歓迎されているらしい。

▼ 店の外壁にはソ連時代のレリーフが残る



店内は、ジョージア地方部によくある「ドゥカニ」というスタイルだった。居酒屋兼食堂といったところで、グループ客用の半個室席があるのが特徴だ。半個室席からは男たちが楽しそうに話す声が聞こえる。真昼間から飲み会をしているようだ。

先ほど手招きしてきた店のおばさんにとりあえずビールを注文し、店の雰囲気に入る。意外にも明るくて清潔に保たれた店内は、木を基調とした伝統的な内装がなかなか素敵だ。他の客も続々と入店してくるので、結構繁盛していることが分かる。トキブリという町のオアシスのような存在なのかもしれない。





注文した料理は「クパティ」というソーセージ。ハーブとスパイスで味付けした肉の腸詰めをグリルしたもので、この辺りの名物料理として名高い。エスニックな風味と肉のジューシーさが強く感じられ、とても美味しい。揚げたてのポテトフライもほくほくで、芋の甘味がふんだんに感じられる。自家製のサツェベリ(トマトとハーブのソース)をかけながら食べれば、さらに極上。これ以上ないほどに完璧なビール飲みセットだ。

Other
areas



料理の質の高さに感動しながら気持ち良く飲んでいると、厨房から女たちの楽しそうな笑い声が聞こえる。店の規模の割に多くの人が働いているようだが、これもジョージア地方部の食堂ではよくあることだ。先ほどから親切に色々と気にかけてくれる店のおばさんと会話していると、半個室席の仕切りがふいに開き、客の男たちが姿を現す。いったいいつからこうして飲んでいるのかわからないが、もうだいたい出来上がっている様子だ。

呂律の怪しいジョージア語で話しかけてくる男たちだが、何を言っているのか理解できない。しかしながら、5リットル分はありそうなペットボトルに入った自家製ワインを持ち上げている動作から察するに、どうやら「俺たちのワインを飲め」と言いたいようだ。旅の恥は掻き捨てとばかりに首を縦に振ると、流れ作業のように注がれて差し出されるワイン。男のうちの一人が自宅で醸造したものだという。これがなかなか美味しくて驚いた。程良い甘味と深い香り、芳醇な舌触りに感動を感じる。

そうだ。ここイメレティ地方はワインの名産地として知られる地域だった。普段はワインよりもビールばかりなのだけれど、たまに味わう名も知らぬ自家製ワインがびっくりするほどに美味しいのだから、ジョージアという国はすごい。

感動していることが伝わったのか、男たちも上機嫌だ。有無を言わさず二杯目のワインが注がれるのを眺めながら、トキブリという町の良さを五感で感じていた。

Other
areas



27. Cafe Chamomile (Oni)

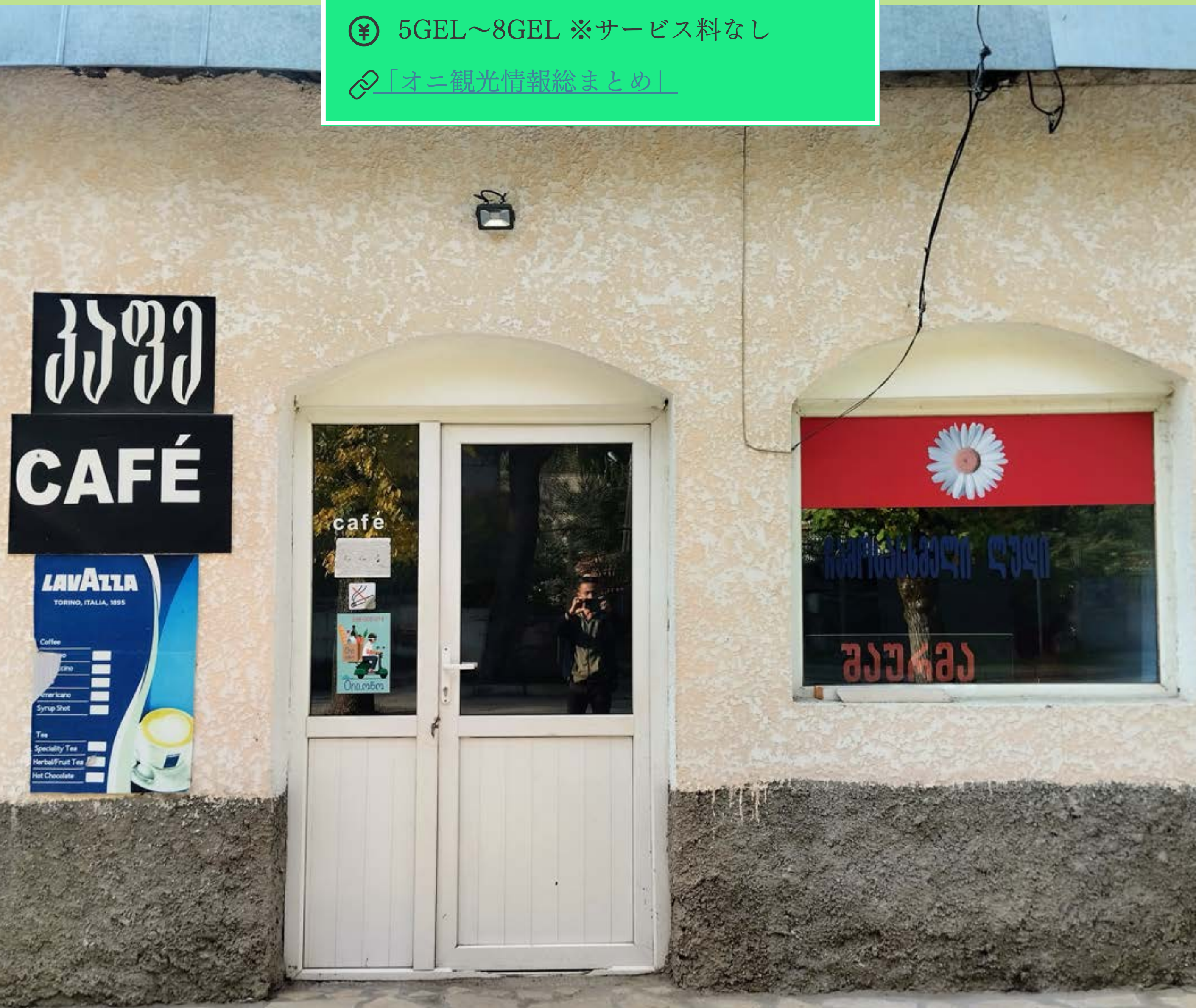
კაფე გვირილა

📍 オニバスステーションから徒歩10分

🕒 12:00~22:00 (全日)

💰 5GEL~8GEL ※サービス料なし

🔗 [「オニ観光情報総まとめ」](#)

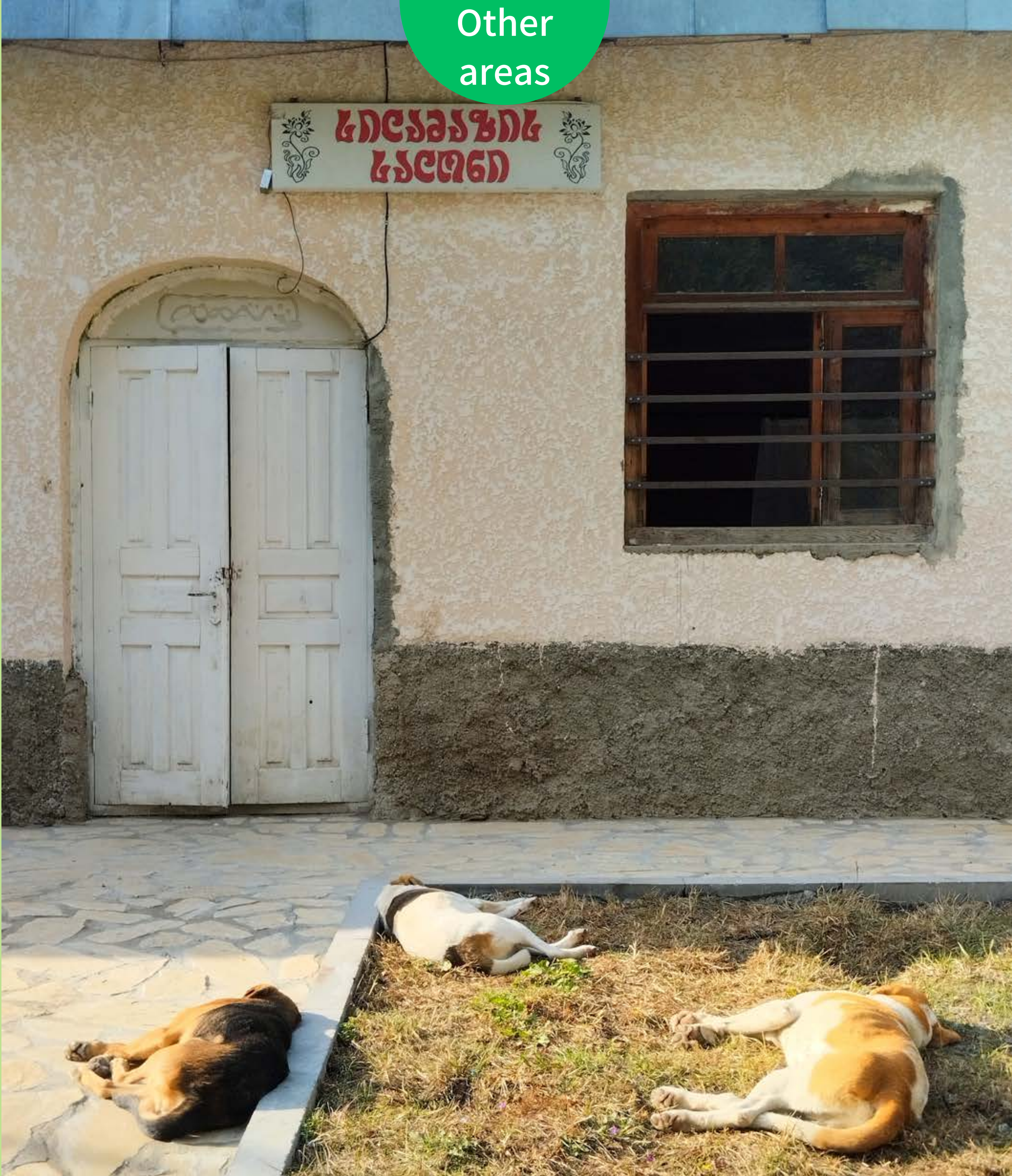




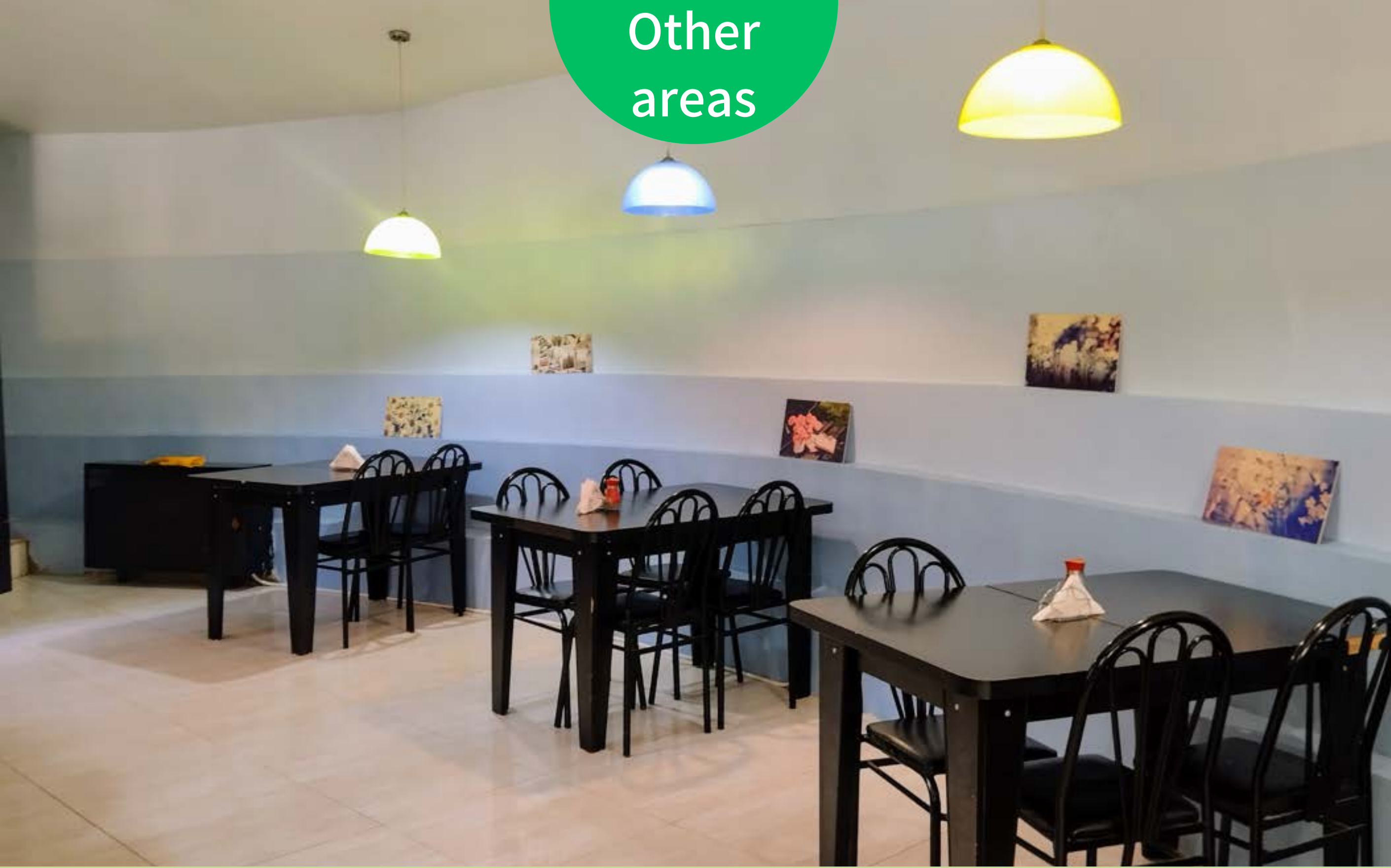
ジョージア西部の山岳地域に位置するラチャ地方は、この国で一番のグルメエリアとして名高い。シュクメルリ、ロビオ、ロビアニ...今でこそジョージア全国区となったグルメのいくつかは、山深いこの土地の郷土料理がオリジナルだとされている。

ジョージア人に「ジョージアで一番おすすめの地域はどこか」と尋ねると、かなりの確立でラチャ地方の名が挙がる。ラチャ地方を旅する旅行者の数は限られているし、観光地化の波が押し寄せつつあるこの国の山岳地域において、ここまで昔ながらの雰囲気の色濃く残る場所は他にないかもしれない。

雪を被ったコーカサスの山々を背景にしたオニの町は、ラチャ地方の中でも最も伝統が色濃く残る町のひとつだ。



この地域独自の建築様式の民家が建ち並ぶオニの町は、とても情緒深くて雰囲気が良い。地方部らしいのんびりとした空気が漂っていて、ふらりと散策しているだけでなんだか癒されるようだ。偶然通りかかった建物の開け放たれた窓から、女性たちの話し声が聞こえる。なんだろうと思って覗いてみると、三人の女性がヒンカリを作りながらお喋りに興じていた。



突然の訪問者に気づいて驚いた様子の女性たちだったが、すぐに笑顔になり「向こうの入口から中に入りなさい」と言う。ちょうどお腹が空いていたし、ヒンカリは大好物だ。断る理由もない。

そういうわけで店内に入ってみると、外観からは想像できないほどに小綺麗な雰囲気で驚く。淡い色で統一された壁にはアート作品が飾られていたり、店主のセンスが感じられる。正直、この田舎町でこんな店に出会えるなんて思っていなかった。



先ほどの女性が店の奥からやって来て「何が食べたいの？」ときいてくる。紙に書かれたメニューはないそうで、用意できる料理を口頭で伝えられる。なんともジョージア地方部の食堂らしいシステムだ。

せっかく調理しているところを目撃したのだし、ここはヒンカリを注文することにした。「とりあえず五個」と告げると、半ば呆れたように笑う女性。ここラチャ地方においても人々の胃袋は底なしのようで、たったの五個だけで注文する人などいないのだろう。とはいえ注文を取ってくれたのだから、まあ良い。

待つこと十分足らずで、湯気に包まれたヒンカリが運ばれて来た。見た目は、ジョージア全国どこにでもありそうなごく普通のヒンカリだった。





特筆すべきこともない見た目だったので、特に何も考えることなくヒンカリにかじりつく。その瞬間、まるで脳に電流を流されたかのような感覚になる。

つるんとした生地の食感、新鮮なひき肉の旨味、たっぷりと詰まった肉汁の豊潤さ。なんだこれは。信じられないほどに美味しい。「いくら作りたてだとは言え、こんな田舎町の食堂のヒンカリなんて、たかが知れているだろう」なんて心のどこかで思っていた数秒前の自分が急に恥ずかしくなる。あまりの美味しさと絶妙な味付けに、普段は食べずに残すヘタの部分まで綺麗に平らげてしまったほどだ。

これまで、ジョージア全国津々浦々の店でヒンカリを食してきた。おそらく、この国に滞在している外国人すべての中で最も多くのヒンカリを食べてきたと自負している。だからこそ断言しよう。この店のヒンカリこそが、文句なしの「ジョージアで一番旨いヒンカリ」だ。それも他の追随を許さぬほどにぶっちぎりの。

「五個なんて言わず、もっとたくさん頼めば良かった」と店のおばさんに告げると「ほら、言わんこっちゃない！」と笑われる。店内は空いているが、自宅から大きな鍋を持参してヒンカリを持ち帰る近所の人が入れ替わり立ち替わりに来るので、地元の人からも絶大な支持を受けているようだ。

「またオニに来たときは絶対にまたヒンカリを食べに来るから」とおばさんに言うと、「はいはい、わかったわかった」と適当にあしらわれる。しかしながら、これはお世辞ではない。いち外国人旅行者風情だからといって、舐めてもらっては困る。この店のヒンカリを食すために、またこの町に戻って来よう。そう強く誓いながら店を後にした。



Other
areas



28. Tabern Krikhula (Ambrolauri)

ტავერნა კრიხულა

📍 ანბროლაური ცენტრალური ქუჩიდან 10 წუთის სივრცით

🕒 10:00~24:00 (საშუალოდ)

💰 8GEL~20GEL *სერვისის ღირებულება

🔗 [\[ანბროლაური ტურისტული ინფორმაციის ზედიზედ\]](#)

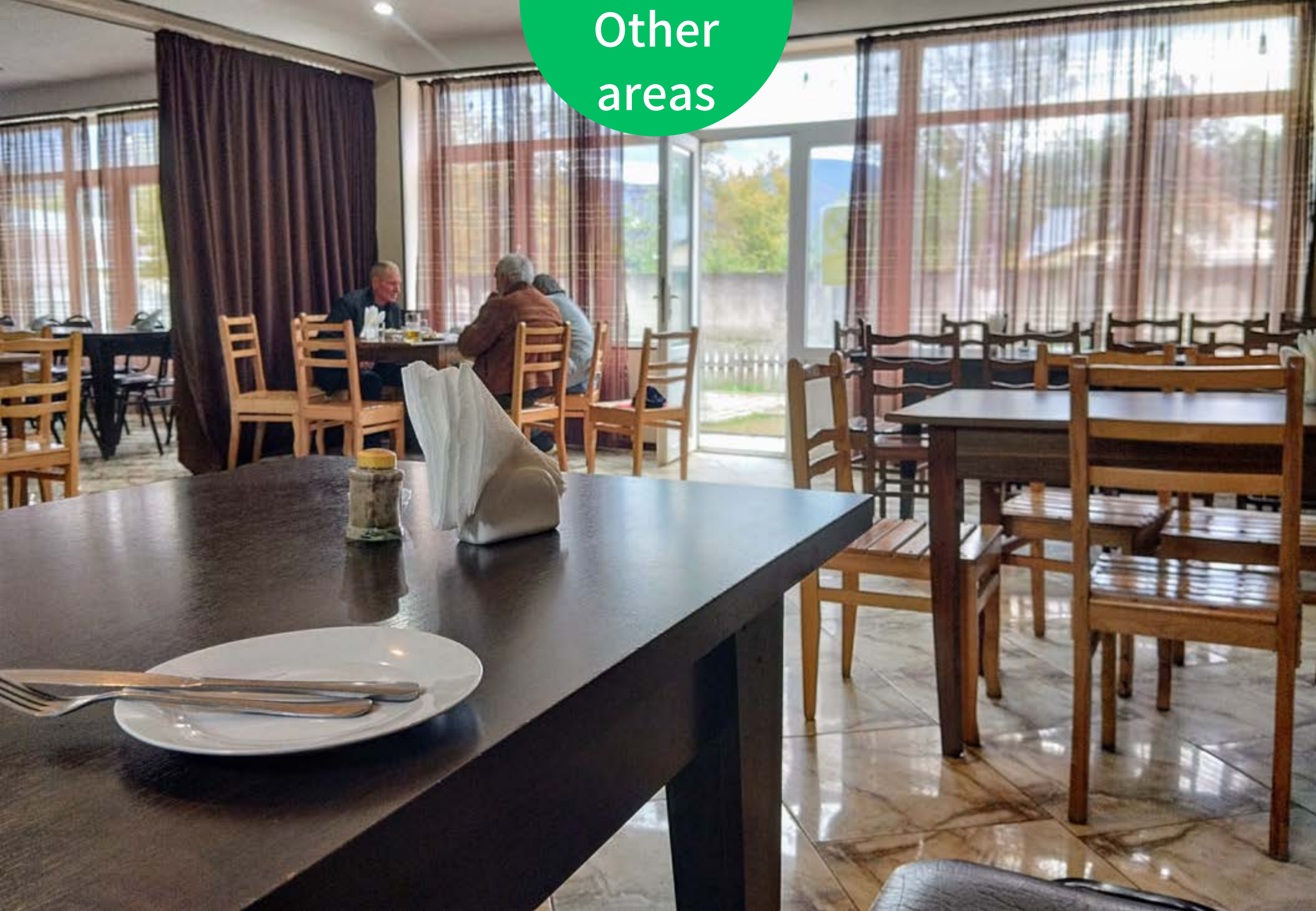




ラチャ地方の中心的な町としての役割を担うアンブロラウリは、ソ連時代の地方都市らしい雰囲気強く感じられるレトロな町だ。ラチャ地方観光の拠点として便利な位置にあり、多くのゲストハウスが点在している。

ラチャ地方はジョージアワインの名産地として知られる地域だ。近年ではワインツーリズムにも力を入れているようで、ミニバスに十人ほどの旅行者を乗せてアンブロラウリ郊外の小規模ワイナリーを訪問するツアーも開催されているのだそうだ。

そんなアンブロラウリには、地元民からの絶大な支持を受ける伝説の食堂があることで知られる。ジョージア一番のグルメエリアであるラチャ地方の民たちが、「食事は絶対にあの店へ行け」と口を揃えるのだから、否が応でも期待が高まる。店の名は"Tavern Krikhula"。アンブロラウリに到着する前から、この店への訪問を楽しみにしていた。



Tavern、つまり大衆食堂という店名の通り、広々とした店内にはテーブルと椅子がぎっしりと並んでいた。古ぼけたレースのカーテンが架けられたガラス張りの大窓からは秋の午後の柔らかな日差しが差し込み、飾り気のない店内を明るい雰囲気にしていた。

伝説の食堂とされるわりには客の姿はまばらで、数人の地元民たちが食事をしているくらいだ。適当な席に就き、とりあえずビールを注文する。店のおじさんは、どこからともなくやって来た外国人に興味津々のようで、色々質問攻めにあう。ジョージア地方部の食堂における洗礼を受けているようで、なんだか良い。

ビールをちびちびと飲みながら何を注文しようか迷っていると、数人のグループ客が次々に入店してきて、店は一気に賑わう。混む前に、早く食事を頼んでしまおう。

საქონლის

1	ხბოს ჩაქაფული (ხბოს ხორცი, მწვანე ხახვი, ქინძი, ტარხუნა, ტყემალი, მარილი, თეთრი ღვინო)	12,0
2	ღობიო რაჭულად (ღობიო, მწვანილი, ხახვი, ზეთი)	8,0
3	ხარჩო (საქონლის ხორცი, ხახვი, ტომატი, მწვანილი, სუნელები)	
4	ოსტრი (საქონლის ხორცი, ხახვი, ტომატი, ქინძი, სუნელები)	12,0
5	ქაბაბი შამფურზე (საქონლის ხორცი, ღორის ხორცი, ხახვი, ქინძი, სუნელები)	10,0
6	მწვადი ღორის (ღორის ხორცი, მარილი)	12,0
7	ხბოს მწვადი (ხბოს ხორცი, მარილი, ზეთი)	15,0
8	შემერული (ქათამი, ზეთი, მარილი, ნიორი)	25,0
9	ტაბაკა (ქათამი, მარილი, ზეთი)	22,0
10	რაჭული ღორი (შებოლილი ღორის ხორცი)	25,0
11	სოკო კეცზე (სოკო, ზეთი, მარილი)	10,0
12	სოკოს ჩაშუშული (სოკო, ხახვი, ზეთი, წითელი ბურგალური, მარილი)	10,0
13	ხაშლაძა (საქონლის ხორცი, მარილი)	30,0

ジョージア語表記しかないメニューの中から、ビールのつまみにとヒンカリを5個注文する。それと、やっぱりシュクメルリも。

一時期、日本でブームになったらしいシュクメルリであるが、実はここラチャ地方の小さな村が発祥の郷土料理であることは意外に知られていない。日本で広まった鶏肉のガーリッククリームシチューのようなシュクメルリはジョージアには存在せず、鶏肉まるまる一羽と大量のニンニクを油で揚げ焼きにしただけの豪快な料理が元祖だ。

シュクメルリの誕生秘話にはいくつかの説があるが、最も有名なものがある。

昔トビリシでお偉いさんを急に自宅に迎えることになった家族がいた。しかし、急すぎて提供する食事の材料の準備がない。困った家族は自宅で飼っていた若鶏を潰し、痩せた身の不味さをごまかすために大量のニンニクで揚げ焼きにしたものを出した。お偉いさんはその料理をたいそう気に入り「なんという料理か」と家族の男に尋ねる。特に名前などない創作料理だったのだが、男は自分の出身であるシュクメリという村の名を用いて「シュクメルリ」(シュクメリ村風の)と伝えた。それが口伝いで広まったのだそう。

そんな逸話を思い出しながら、最初に提供されたヒンカリを食す。オニで食した「ジョージアで一番美味しいヒンカリ」には及ばないものの、これはこれでとても美味しい。

厨房から漂うニンニクの香りがだんだんと強まっていくのを感じながら待つこと20分ほど。とうとうシュクメルリがやって来た。知ってはいたものの、やはりものすごい見た目に度肝を抜かれる。



鶏まるまる一羽が使用されたボリュームはもちろんのこと。まるまる一個分使用されたニンニクが放つ、芳醇ながらも強烈な香り。皿の底に溜まった、ひまわり油と水を乳化させたスープ。

「よくこの料理が日本で受け入れられたな」と改めて思う。いや、このオリジナルのシュクメルリだったらまず流行ることはなかっただろうが。



こんがりと焼かれた鶏肉を手づかみして、豪快にかぶりつく。すると、肉が想像していた以上に柔らかくて驚く。以前トビリシで食したシュクメルリの鶏肉はパサパサしており、骨だらけのものだった。それに比べて、この店のシュクメルリの鶏肉は肉付きがとても良い。外側はカリカリとしていて、内側はぷりっとした鶏肉本来の食感だ。新鮮な鶏肉を使用していることが舌で感じられる。

皿の底に溜まったスープをスプーンで掬ってみると、大量のニンニクがたっぷりと沈んでいた。このスープは油と水に塩気を加えて混ぜ合わせたただけのもので、お世辞にも健康には良くないのだろうが、鶏皮から染み出た香ばしい風味が染み出しており美味しい。なにより、想像していたよりも全体的にあっさりしているのが不思議だ。本場のシュクメルリ、けっこう美味しいではないか。



シンプルな材料だけで作られるシュクメルリではあるが、美味しく食べられたのはやはり伝説の食堂の底力なのかもしれない。とはいえ、どう考えても一人で食べきれぬ量ではない。持ち帰り用に残りを袋に詰めてもらい、宿へと戻る。その後、自分の部屋に漂う果てしないニンニク臭に数日間悩まされることになるのは、言うまでもない。



▲ ラチャ地方風の濃厚ハルチョー。独自のスパイスが使われていて美味しい

持ち帰ったシュクメルリは、結局二日分の食事を補うに十分すぎるほどの量だった。ようやく食べきった日、全身の毛穴という毛穴から漂うニンニク臭に半ばうんざりしながらも、Tavern Krikhulaを再訪することにした。

シュクメルリ以外のメニューも、なかなか美味しい。特にハルチョーやロビオなどの煮込み料理は、豚の脂身を溶かすラチャ地方独自の調理法で、コクたっぷりで奥深い味わいだった。いつも気さくに話しかけてくれる店の人の感じも良い。またふらりと戻りたくなる、思い出深い店だ。

＼おすすめメニュー／

シュクメルリ



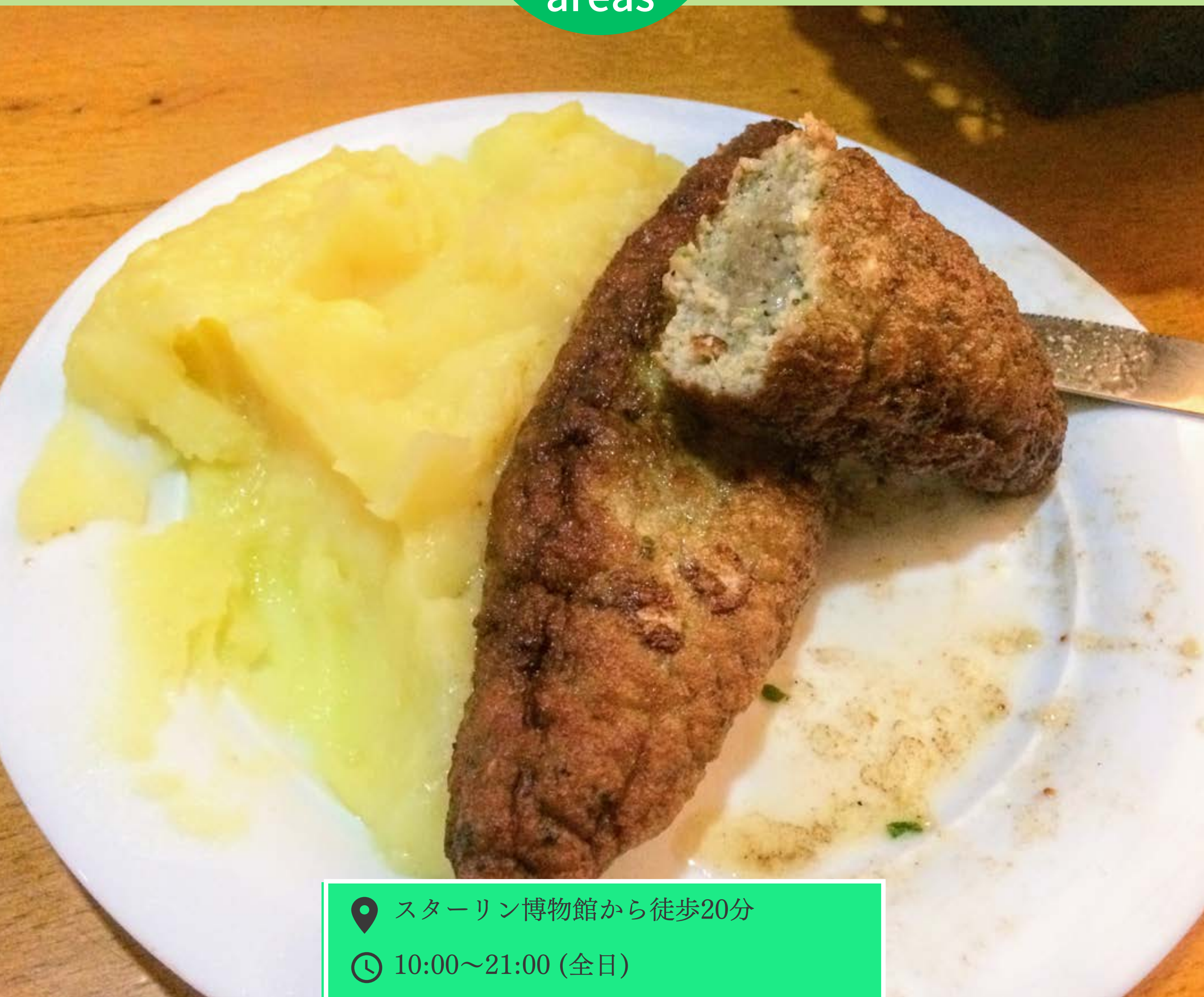
◀ ラチャ地方で一番旨いと言われるシュクメルリは必食。できれば数人でシェアして食べるのが良い。

「ツヒミ」と呼ばれる豚の脂身を溶かしたラチャ風ロビオは、果てしないコクと玉ねぎの甘味が絶品。ぜひとも食べたい一品。▶

ラチャ風ロビオ



Other
areas



📍 スターリン博物館から徒歩20分

🕒 10:00～21:00 (全日)

💰 8GEL～12GEL ※サービス料なし

🔗 [「ゴリ観光情報総まとめ」](#)



29. Dzmopis Dukani

(Gori)

ძმობის დუქანი



ジョージア中部の小都市・ゴリ。ソ連時代の指導者であるスターリンの出身地として絶大な知名度を誇る町であり、中心街ど真ん中にはまるで神殿を思わせるようなスターリン・ミュージアムがどんと構える。

ジョージア国内でも国際的にも「スターリンの町」としてのイメージがあまりに強すぎるゴリ。しかしながら、こぢんまりとした旧市街はきっちりと整備されており、瀟洒な建物がずらりと並ぶストリートの雰囲気は悪くない。

ゴリの名物グルメといえば、コトレティだ。牛豚の合挽き肉をスパイスやハーブで味付けし、ハンバーグのような形にして焼いた料理で、ジョージア全国どこの家庭でも手作りされる定番メニューとしての顔を持つ。しかしながら、ゴリのコトレティの美味しさは格別なのだそう。そんな話を聞いてしまったら、無性に食べたくなってくる。



なかなか良い雰囲気のコリ旧市街を出て東に1kmほど歩くと、町並みは徐々にソ連時代の雰囲気を色濃く纏っていく。古ぼけた民家が並ぶ住宅街のようなエリアでぽつりと営業するのが、コリ風コトレティの名店とされる食堂だ。

ジョージア語表記のみの看板、電気代節約のためか薄暗い店内、どうにもやる気のない店の人たち。絶大な知名度に媚びることなく、絵に描いたようなローカル食堂らしさが感じられる。

地元客らしき男性が数人、昼間から飲んでいるのを横目に、適当な席に就く。



良い感じの店内のローカル感に浸りながら、注文を取りにきた恰幅の良いおばさんにコトレティを注文する。おばさんは店の奥の調理場に向かって「コトレティ一つ」とやる気なさそうに伝え、調理場からは旦那らしき男の声が聞こえる。

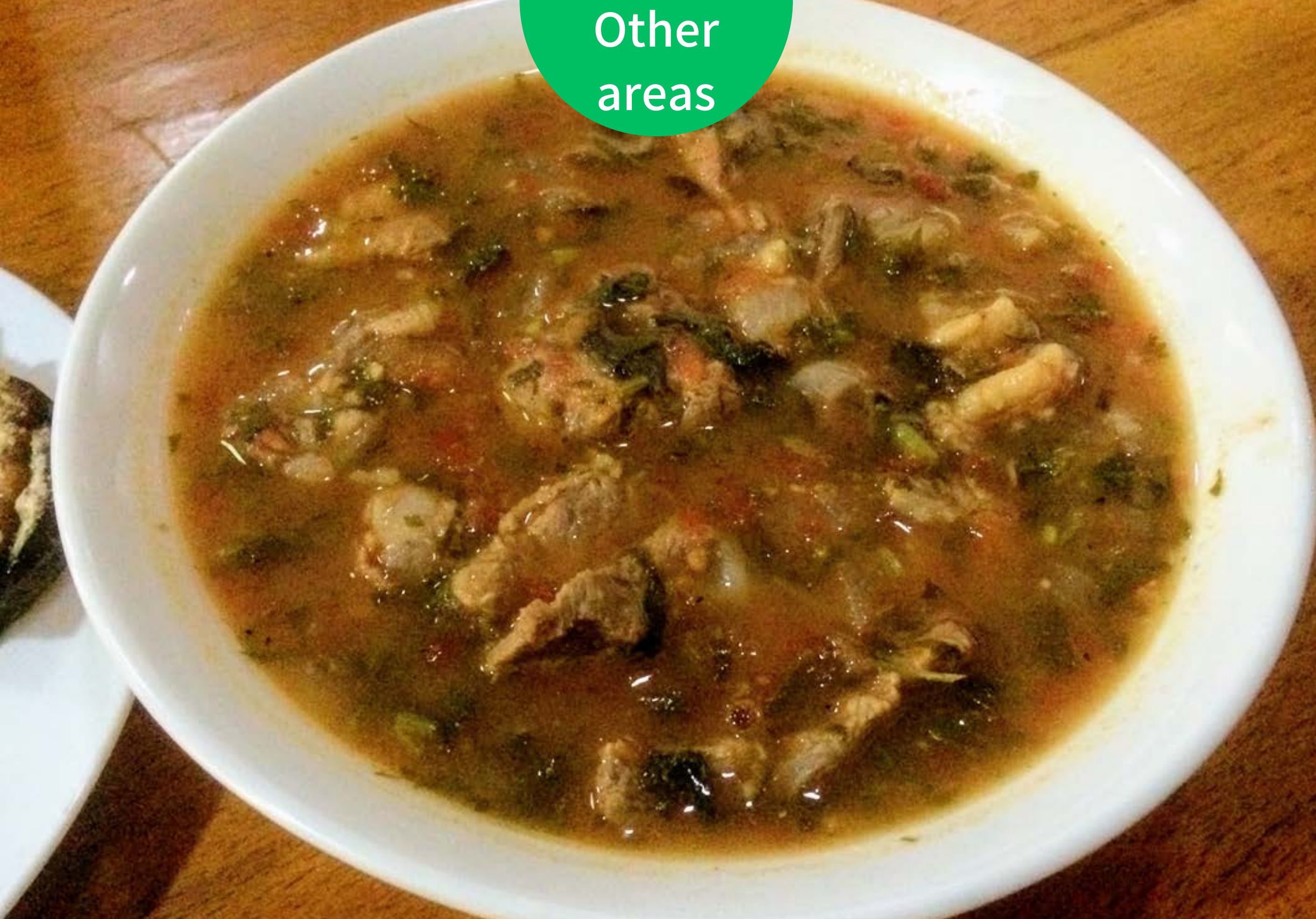
どうやら調理は旦那が担当で、接客は妻の担当のようだ。ジョージア地方部でよくある家族経営の食堂らしい。

しばらくすると、調理場から油の跳ねる心地良い音と、肉が焼かれる香ばしい匂いが漂ってくる。匂いからして美味しいことは間違いないだろう。待つこと10分もしないうちに、おばさんがのそのそとした動きで戻って来て、目の前に皿がどんと置かれた。



こんがり揚げ焼きにされたコトレティは、独特の俵型をしたずっしりとした質感だった。ぶっくりとした形のコトレティが二つ、ピューレとともに鎮座している。ピューレの上面には、フォークで付けた凹凸。ソ連時代の食堂でよく見られた、ピューレの盛り付け方のお手本のように微笑ましい。

カリッと焼けたコトレティをフォークで切ると、たちまち肉汁がじんわりと染み出してくる。内側は想像以上に柔らかくて、完璧な焼き加減だ。そして味つけも素晴らしい。スパイスとハーブがしっかりと効いていながらも、塩加減はきつくない。肉の芳醇な風味が口の中いっぱいを感じられ、とても美味しい。皿の上に染み出した肉汁をバターが効いたマッシュドポテトに絡めながら食べると、もう唸りたくなるほどに極上だ。これがゴリのコトレティ。有名になるのも当然だと言いたくなるほどに、レベルが高い。



コトレティに大満足したので、翌日もこの食堂に訪問することにした。せっかくなら違うものを食べようと注文したのは、ジョージア中部の名物料理「チャシュシュリ」。牛肉と玉ねぎ、大量のニンニクをじっくりと煮込んだ料理だ。

玉ねぎの旨味とニンニクの風味がふんだんに感じられるシチューは、塩加減の程良さも肉の柔らかな食感も完璧だった。付け合わせのパンがどんどん減っていく。コトレティの有名店だそうだが、他の料理も安くて美味しいのは素晴らしい。

昨日と同じで、相変わらずやる気のないおばさんが応対してくれたが、二日連続で食事しに来た外国人に少し心を開いてくれたようで、今日はなんだか上機嫌だった。少し世間話をしながら絶品のチャシュシュリを食べていると、この小さな店がゴリの気に入りの食堂として自分の中に刻まれていくのを感じた。

Other
areas



- 📍 フロ村の中心広場
- 🕒 12:00～19:00 (全日)
- 💰 6GEL～8GEL ※サービス料なし
- 🔗 [「フロ観光情報総まとめ」](#)



30. 謎の掘っ立て小屋 (Khulo)



ジョージア西部のアジャリア地方といえば、バトゥミをはじめとする黒海沿いの風景のイメージばかりが先行する。しかし少し内陸部に入るだけで、アジャリア地方の風景は一変する。

バトゥミから東へと進んでいくと、緑でいっぱいの山岳地域の風景が四方に広がる。伝統的な営みを色濃く残す山村が点在し、どこか日本の山間部を思い出させるような植生と湿度が郷愁を掻き立てる。キリスト教国のジョージアにありながら、現在でもイスラム教徒住民が多く居住している点も珍しいエリアだ。

旅行者はほとんどやってこないアジャリア地方山間部。その中心的な町としての機能するのが、人口二千人ほどのフロという山あいの町だ。

フロの町は、深さ数百メートルはある深い谷間に沿って位置している。地形的にアップダウンが激しい町であるが、中心街として機能する広場にはいくつかの小さな食堂が営業している。

この小さな町にこんなに食堂があることに、まず驚かされる。人口規模を考えると、せいぜい一軒か二軒くらいあれば十分なはずだ。旅行者が大挙してやってくるような場所でもないから、観光客向けに営業しているわけでもなさそうだ。

山間部の小さな町とは思えぬほどの食堂文化の発達具合を不思議に思いながらも、適当な店を利用してみることにした。それがフロの中心広場のすぐそばに建つ、謎の掘っ立て小屋との出会いだった。



掘っ立て小屋の内部には所狭しと並ぶテーブルが三席。畳一畳分あるかないかの狭いキッチンでてきぱきと動く愛想の良いおばさんが、一人で切り盛りしているようだ。

ジョージア語で書かれたメニューを解読していると、「グリヤシ」という聞き慣れない料理がある。値段も安いので、物は試しとばかりに注文してみた。



提供されたのは、牛肉とトマト、パプリカを煮込んだシチューのような料理だった。これがものすごく美味しい。トロトロ食感の牛肉と旨味たっぷりの煮汁、ハーブの風味が絶妙に融合している。皿の底にはピューレが敷かれており、煮汁を絡めながら食べるスタイルのようだ。

田舎町の食堂、というか掘っ立て小屋のような佇まいの店でまさかこんな絶品料理が食べられるなんて思っていなかったから、余計に感動も大きかった。



▲ アジャリア地方山間部の郷土料理「ボラノ」

それから、この掘っ立て小屋にはもう何度通っただろうか。フロには合計で一週間ほど滞在していたが、ほぼ毎日立ち寄っていたかもしれない。

メニューは意外と豊富で、アジャリア地方山間部でしか食べられない郷土料理の類も豊富に揃っていたから、全部制覇しようと半ば躍起になっていた。それに加えて、何を食べても美味しくくて安いのがだから侮れない。

店のおばさんもすぐにこちらの顔を覚えてくれ、「また来たの」なんて嬉しそうに言うようになってきた。こうしたローカルな店で、いち外国人でしかない他所者の存在が徐々に受け入れられていくのが肌で感じられる過程が、やっぱり好きでたまらない。

Other areas





掘っ立て小屋に通い始めて四日目の朝。フロの町からさらに山奥に位置する集落へ日帰りで足をのばそうと町の中心部でバスを探していると、掘っ立て小屋の入口でいつものおばさんとは違う若い女の子が手招きしてくる。年の頃は十代後半といったところだろうか。

手招きされるがままに掘っ立て小屋の入口をくぐると、女の子は流暢な英語で話しかけてくる。どうやらいつものおばさんの娘だそうで、買い物に出かけたおばさんの代わりに店番をしているのだそうだ。客もいないし暇だから、学校で勉強した英語を使ってみたかったらしい。

そんなことを話しながら、娘はコーヒーを淹れてくれた。コーヒーの粉に水を入れて沸かす「アジャリア風コーヒー」だ。お代はいらぬという。

一週間滞在したフロを発つ日の朝。ふたたび掘っ立て小屋に立ち寄る。店のおばさんにお別れを告げるためと、自家製のオジャフリを食べていくためだ。

実は前日、「メニューにはないけど、オジャフリが食べたい」と我が儘を言ったとき、「肉を漬け込まないといけないから、明日の朝来たら出してあげる」と言われていたのだ。

約束通り翌朝に戻って来ると、「待ってたよ」とばかりにおばさんが調理をし始める。玉ねぎとニンニクの香り。じゃがいもを揚げる音が誰もいない店内に響く。

数分後に提供されたオジャフリは、ものすごいボリュームだった。肉とじゃがいもの比率がおかしいことになっている。





驚いたのは、あまりのボリュームだけではない。なんと、豚肉ではなく牛肉が使用されているのだ。一般的にオジャフリに使用する肉は豚肉が普通だが、イスラム教徒が多いアジャリア地方山間部では豚肉はご法度。そんなわけで、普通は豚肉が使われる料理もすべて牛肉で代用されるのだそうだ。また、オジャフリにはパクチーなどのハーブが大量にのるのが普通であるが、ハーブ類が貴重な山間部では用いられない。見た目こそ彩りに乏しく質素に思えるが、味は格別だった。

牛肉はととても柔らかく、味付けも絶妙だった。下味をつけて長時間寝かせておいたことが舌で感じられる。ほくほくサクサクとしたじゃがいもの食感も素晴らしいし、芋自体の美味しさが感じられる。自家製のツケマリ(梅のソース)の甘酸っぱさも良いハーモニーを演出している。これまでジョージアで食したオジャフリの中でも五本の指に入るほどの絶品。わざわざ前日にリクエストしておいた甲斐があった。

わざわざリクエストに応じてくれたことにお礼を言い、別れを告げようとする、カウンターの上に置かれていたバクラヴァを持っていけと言うおばさん。なんでも近所にバクラヴァ職人とされる老婆が住んでおり、足の悪い老婆に代わって彼女のバクラヴァをここで売っているのだという。

最後まで良くしてもらってばかりで申し訳なく思いながらも、せっかくの好意を断る理由はない。掘っ立て小屋のそばでフロの町を発つバスを待ちながら、バクラヴァを食す。サクサクとした生地からじゅんわりと染み出す蜂蜜。口の中に広がる程良い甘味とくるみの食感。目の前にはアジャリアの緑の山々。「絶対にまたこの町に戻って来よう」と心に誓った瞬間だった。

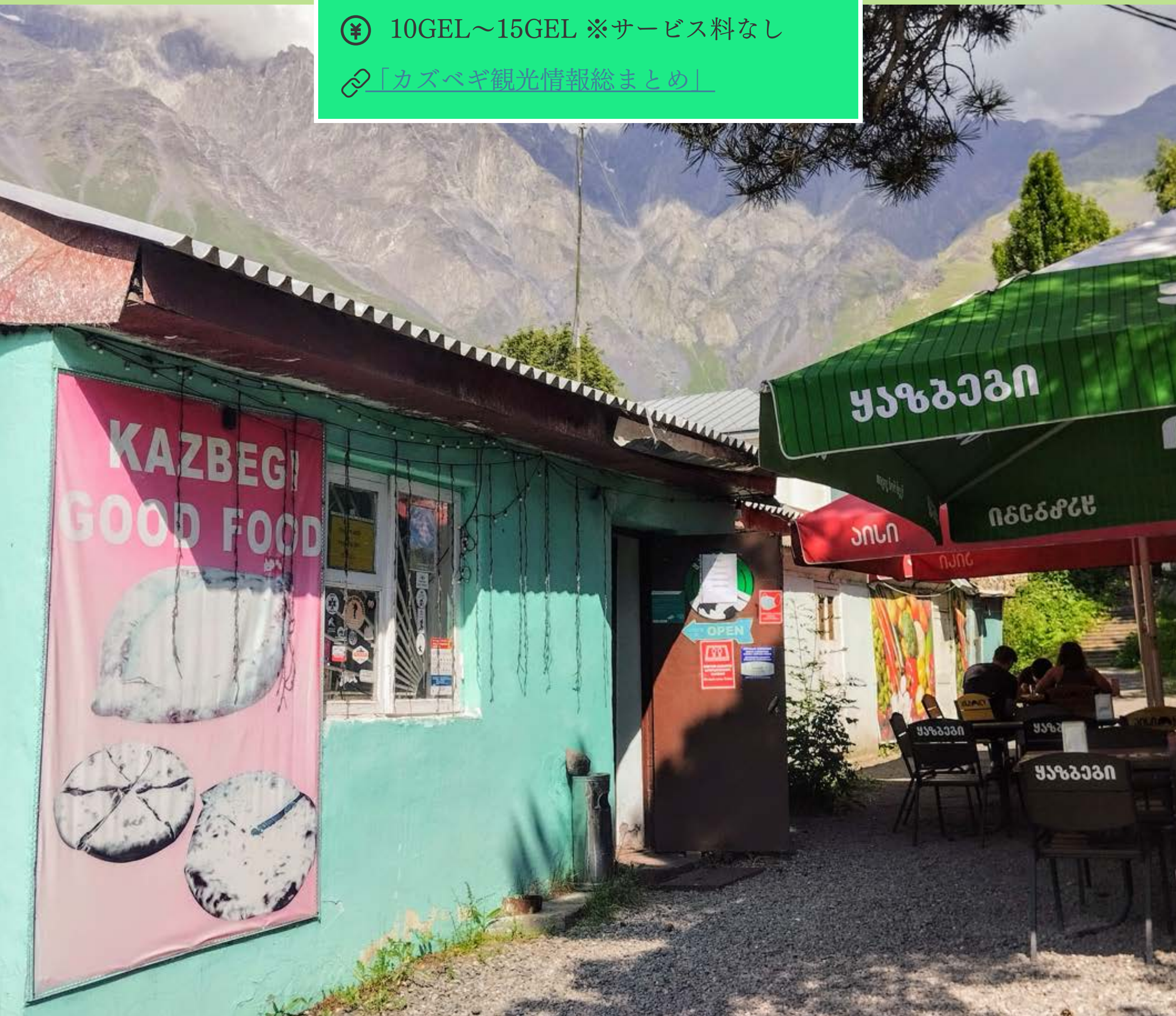


Other
areas



31. Kazbegi Good Food (Kazbegi)

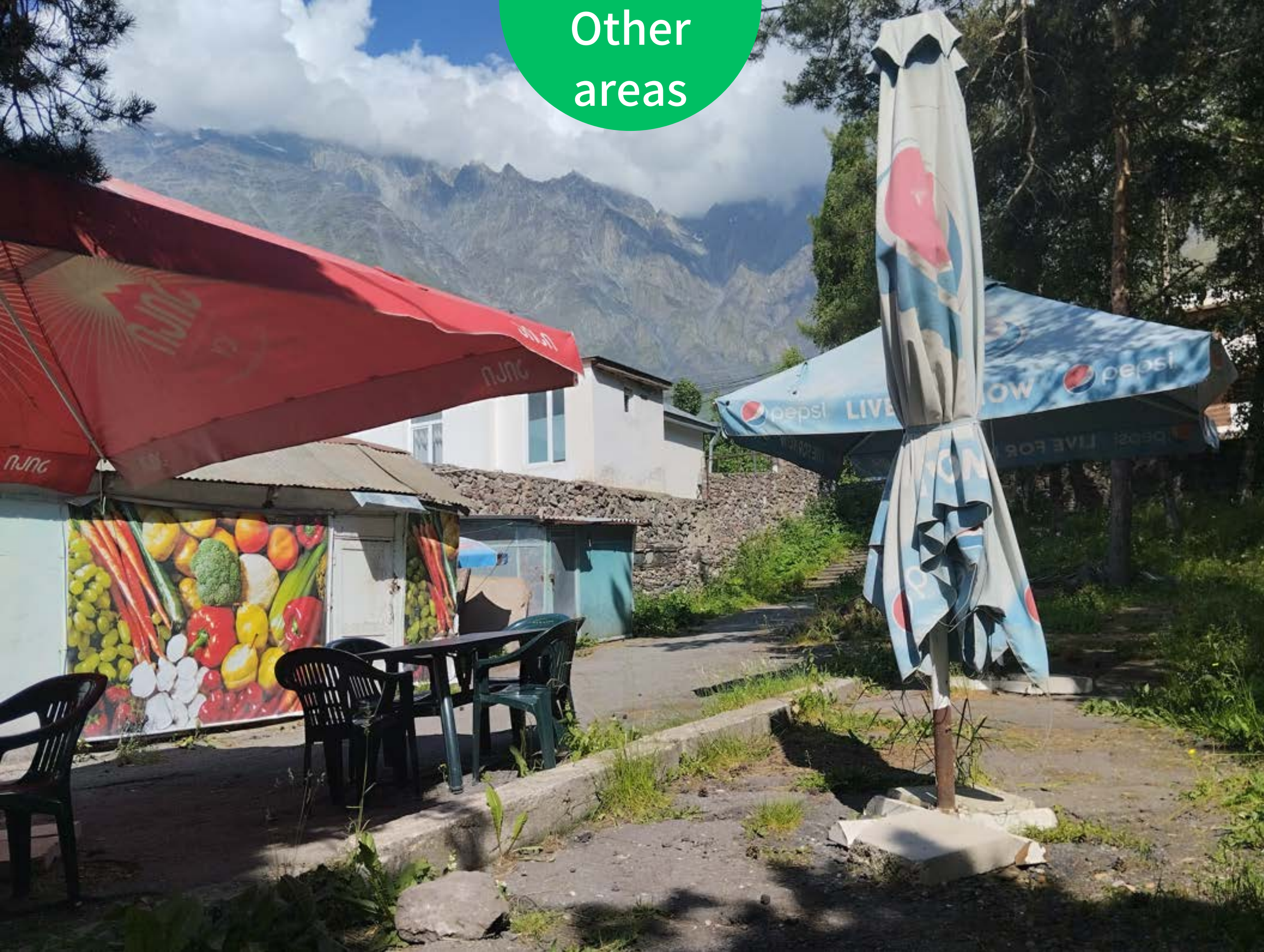
- 📍 カズベギバスステーションから徒歩1分
- 🕒 11:30～20:00 (全日)
- 💰 10GEL～15GEL ※サービス料なし
- 🔗 [「カズベギ観光情報総まとめ」](#)





トビリシから遥か北に聳えるコーカサスの山々を越え、ロシアへと至る道は、ジョージア軍用道路と呼ばれる。およそ二百年前のロシア帝国統治時代に整備がはじまり、プーシキンやレルモントフなど往年の文豪たちが旅した道。彼らが感銘を受け、虜となり、後世へと書き残したコーカサスの自然風景や伝統的な生活、そして旅を彩る浪漫は、現在でも変わらずに残っている。

ジョージア軍用道路の最果てに位置するのがカズベギという町だ。この国のシンボルのような存在であるカズベギ山の麓、標高1600mほどの地点に位置する山村は、近年では山岳リゾートとして多くの観光客が訪れるようになった。観光地化の波は確かに到達しており、リゾート客向けのホテルやレストランには事欠かない。しかしながら、山岳地域らしい伝統文化や人々のホスピタリティーはしっかりと残っている。



山岳リゾートとしての顔と、伝統的な山村の顔を持ち合わせるカズベギの中心街は、どこか垢抜けない田舎町らしさが感じられて良い。モダンなりゾートホテルやお洒落なテラス席を備えたレストランと、昔ながらの民宿や商店が混在しているのも面白い。どこかちぐはぐな印象を旅行者に与えるこの町で、ローカルな雰囲気ただよう食堂を見つけた。

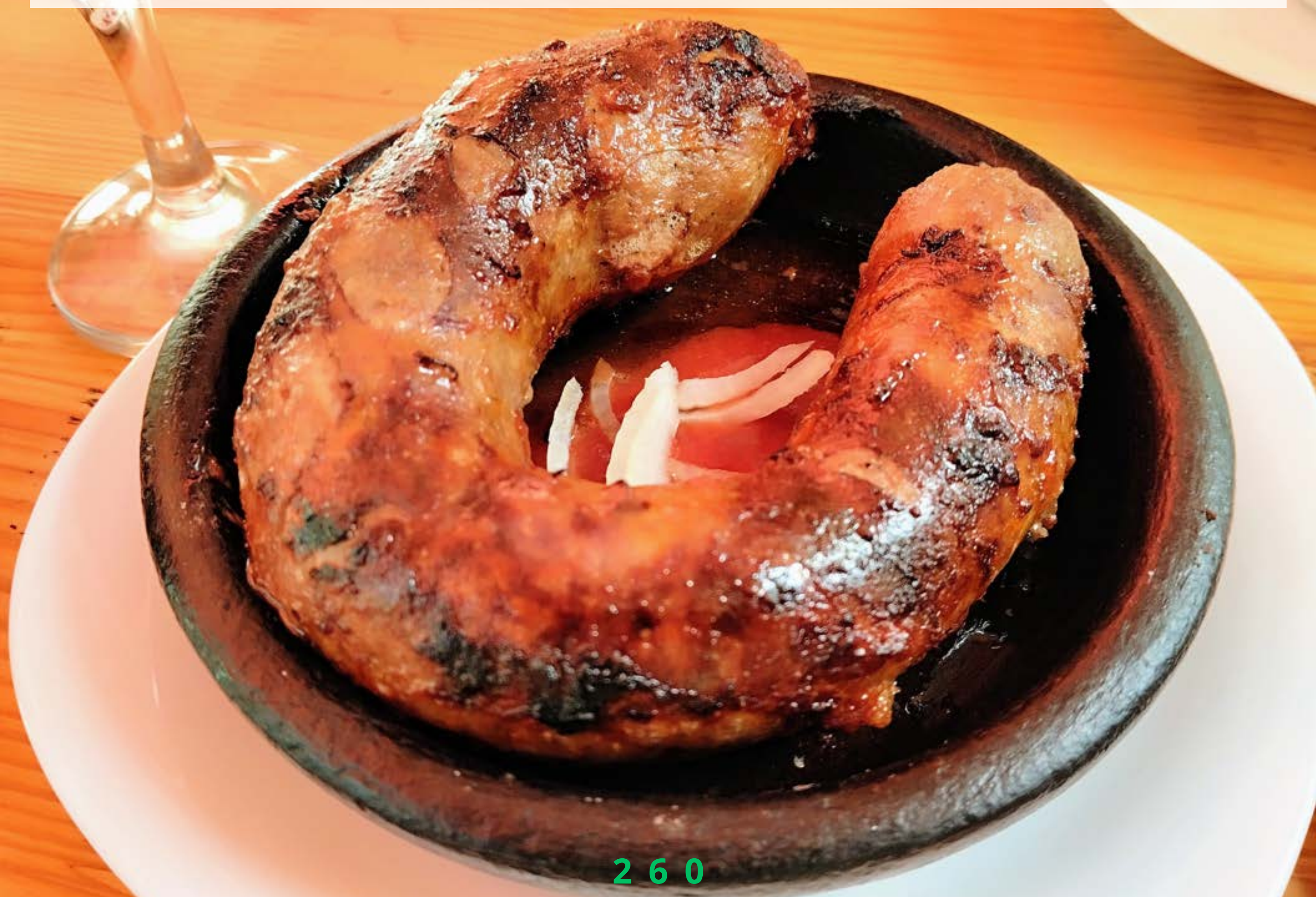
店名は"Kazbegi Good Food"。なんとも直球な名前で、微妙なセンスだ。しかしその店名に偽りはない。美味しい伝統料理を手頃な価格で提供してくれる、家族経営の小さな店だ。

緑が美しい山々を望む敷地には、適当に置かれたテーブル席がいくつか。基本的に屋外で飲食するスタイルで、建物内は調理場となっている。

店のオーナーだという男は流暢な英語と柔らかな笑顔で迎えてくれた。ローカル感がふんぷん香るとはいえ、さすがはジョージア屈指の観光地だ。旅行者に良い印象を与えるサービスというものが何か、ちゃんと分かっている。

カズベギという土地柄、旅行者の利用がかなり多いようだ。メニューには各料理の写真がちゃんと掲載されており、ジョージア料理を詳しく知らない外国人にも分かりやすい。写真はオーナーが自分のスマートフォンで撮ったものだそうで、アマチュア感溢れる写りがまた良い。

適当に肉料理とスープ料理を注文する。もちろんこの町の名前を冠する「カズベギビール」も。調理場の建物から聞こえてくる話し声と、上空を飛び交う鳥の声、時折店の外の道路を闊歩する牛の鳴き声以外には何も聞こえない。





注文したクパティ(手作りソーセージ)とチャホフビリ(鶏肉のトマトシチュー)は、どちらも手作り感溢れる素朴な味わいだった。飾り気こそないが、塩加減もちょうど良く美味しい。

オーナーの男は、絶妙なタイミングでやって来て「味はどうだ?」「他に何か必要なものはあるか?」など尋ねてくる。ジョージアの飲食店、特にローカルな食堂の店員にはなかなかこうして気を配れる人は多くないし、常に柔らかい笑顔のサービスを受けられるのも珍しい。英語が達者であることを考えると、もしかしたら彼は欧州などで働いた経験があるのかもしれないと感じた。

味も値段も雰囲気もサービスも素晴らしかった。いまや一大観光地となったカズベギで、こうした店に出会えてとても嬉しい。



カズベギに滞在していた三週間の間、この店には数回通うこととなった。一人で利用することもあれば、宿泊していたゲストハウスで出会った旅行者を連れて行ったこともある。数種類の料理を頼んで分けられるから、たまには誰かと一緒に食事をするのも悪くない。

＼おすすめメニュー／

いつ行こうとも柔らかな態度で迎えてくれるオーナーの男とも顔見知りのようになった。カズベギ最終日に立ち寄ったときは「また来年おいで」と微笑んでくれる。今後どれだけ旅行者が増えようが、素朴な雰囲気とホスピタリティーを失わずに営業し続けてほしい。そんな店だ。

チャカプリ



羊肉とタラゴン、梅を煮込んだシチューは、カズベギ周辺地域が発祥だと言われる山の味覚。時期が合えば、新鮮な子羊の肉を使ったチャカプリが食べられ、その旨さには感動するはず。

Other
areas



32. Kalde (Naghomari) ქალდე

📍 クヴェモ・スヴァネティ地方ナゴマリ村

🕒 12:00~21:00 (全日)

💰 8GEL~12GEL ※サービス料なし

🔗 [「クヴェモ・スヴァネティ地方観光まとめ」](#)





コーカサスの山を、歩いて旅することにした。スヴァネティ地方のメスティアから、最奥部のウシュグリ村。峠を越えてクヴェモ・スヴァネティ地方に入り、レチュフミ地方へと下る二週間の行程。

ジョージアの中でも最も旅行者が訪れないクヴェモ・スヴァネティ地方の旅はとにかく大変だったけれど、ピュアな山岳地域の魅力を五感で感じる事ができた。なにより、自分の足で一步一步、山々と対峙しているような感覚が新鮮だった。

二週間の山歩きの最終日。ゴール地点に定めていたレチュフミ地方のツァゲリという町に抜ける直前にナゴマリという村がある。独自の歴史や伝統、言語を持つクヴェモ・スヴァネティ地方における最後の村だ。

ナゴマリ村は人口数十人の限界集落といった風情だったが、なんと一軒の食堂があった。食堂というか、普通の民家の一室を開放しているだけの場所で、「自宅兼村の人々の溜まり場」と言ったところだろうか。

こんな田舎の村の食堂にどこぞの馬の骨とも知れぬ外国人が現れたら、さぞ訝しがられることだろうと覚悟して門をくぐったのだが、心配は杞憂に終わった。出迎えてくれた調理場のおばさんは「あら、ちょっと待ってね！」と飛び跳ねんばかりの勢いですぐそばにの母屋に戻り、息子だという若い男を連れて来る。

トビリシの大学の学生で今はたまたま里帰り中だという息子は、流暢な英語を話した。彼の放つ雰囲気は、どことなく都会の風に吹かれて洗練されたように思える。二年近く暮らしたトビリシという町が無性に懐かしくなる。

「とにかく中に入って座れ」と促されるままに、食堂部分らしき離れの建物に入る。中には三人組のおじさんがおり、昼間からワインを飲んで上機嫌だ。もちろん話しかけられずに済むことなどなく、なみなみのワインが注がれたグラスが手渡され、乾杯の音頭とともに飲む流れとなる。

すぐに二杯目を注ごうとするおじさんを、注文を取りに来た調理場のおばさんがたしなめる。良かった。まだゴール地点のツァゲリの町まで歩かないといけないわけで、ここで飲み潰れてしまうわけにはいかないから。



おばさんに注文を済ませると、おじさん三人組がグラスを片手に何やら歌いはじめた。かなりお酒が入っているため、音程やリズムはどうしようもなくずれてはいるものの、混声合唱のようだった。その響きはとても柔らかで、のびやかなものだった。

こちらの目など気にすることなく大声で合唱しては盃を交わすおじさんたち。乾杯の前に歌うのはスヴァネティ文化圏ではかなりよく見られる習慣なのだが、ここでふと気がつく。おじさんたちの歌や会話の内容がまったく理解できないことに。もしやと思って尋ねてみると、やはりそうだった。ジョージア語ではなく、この地域の言葉であるスヴァン語で会話し、スヴァン語の歌を歌っているのだと言う。ジョージア語とスヴァン語は意思疎通が不可能なほどに語彙や発音が異なるのだが、もうあと数キロ先はレチュフミ地方という境界の村でもスヴァネティの伝統文化が息づいていることに驚かされる。

予期せずを目撃することになったスヴァネティの伝統に感動しているところに、料理がやって来た。スヴァネティ地域の郷土料理「クブダリ」。ごろっとした牛肉をニンニクとスヴァネティ塩で味付けし、小麦粉生地の中に挟んだものだ。



メスティアやウシュグリなどゼモ・スヴァネティ地方のクブダリは円形で薄い生地が特徴的であるが、ここクヴェモ・スヴァネティ地方では、三日月のような形の厚めの生地が主流で、味付けも大きく異なる。「ウツホ・スネリ」と呼ばれる苦みが強めのスパイスを多めに用いることで、肉の旨味をより引き立たせる。ここ数日間の山歩きにおいて、宿泊させてもらった民家や食堂で毎日のように食べていたから、美味しいことはすでに舌が理解している。



それにしても、この店のクブダリは素晴らしかった。どっしりとした重みの生地を手で持つと、肉汁と牛肉がこぼれ出す。肉の旨味とニンニクの風味が厚めの生地にしゅんわりと染み込んでおり、もっちりとした食感の生地と絶妙に合う。肉はとても柔らかく、舌の上でとろけてしまうほど。ウツホ・スネリのほろ苦さとスヴァネティ塩のエスニックな風味が前面に出た味付けも完璧だ。

ふと顔を上げると、先ほどのおじさん三人組がこちらの反応をうかがっていた。「すごく美味しい！」と感動を伝えるとさぞ嬉しそうに「もう一杯飲め！わかったわかったこれが最後で良いから！」とグラスを差し出してくる。そして相変わらず音程が滅茶苦茶なスヴァン語の歌で乾杯の音頭。なんとも素晴らしい時間ではないか。スヴァネティ地域最後の村で、こんなにピュアなスヴァネティ文化が感じられるとは。

結局「最後の一杯」が最後で済むわけもなく、四杯ほど付き合っただけでほろ酔いの状態で食堂の建物を出る。ゴールのツァゲリの町まではたったの3kmほどと目と鼻の先ではあるが、早くしないと日が暮れてしまうし、今晚の宿の見当すらついていない。

外国人などやって来るわけもないナゴマリ村の、それも地元民の溜まり場のようなローカル食堂に外国人を迎えられたことをさぞ嬉しそうにしている調理場のおばさんにお金を払い、英語で色々とお話してくれた息子にお礼を告げて出発しようとする時、中庭の奥でなにやら作業をしている様子の男が手招きしてくる。彼の足元には、何やら窯のような器具があり、蒸留用の手作りの器具であることがわかる。

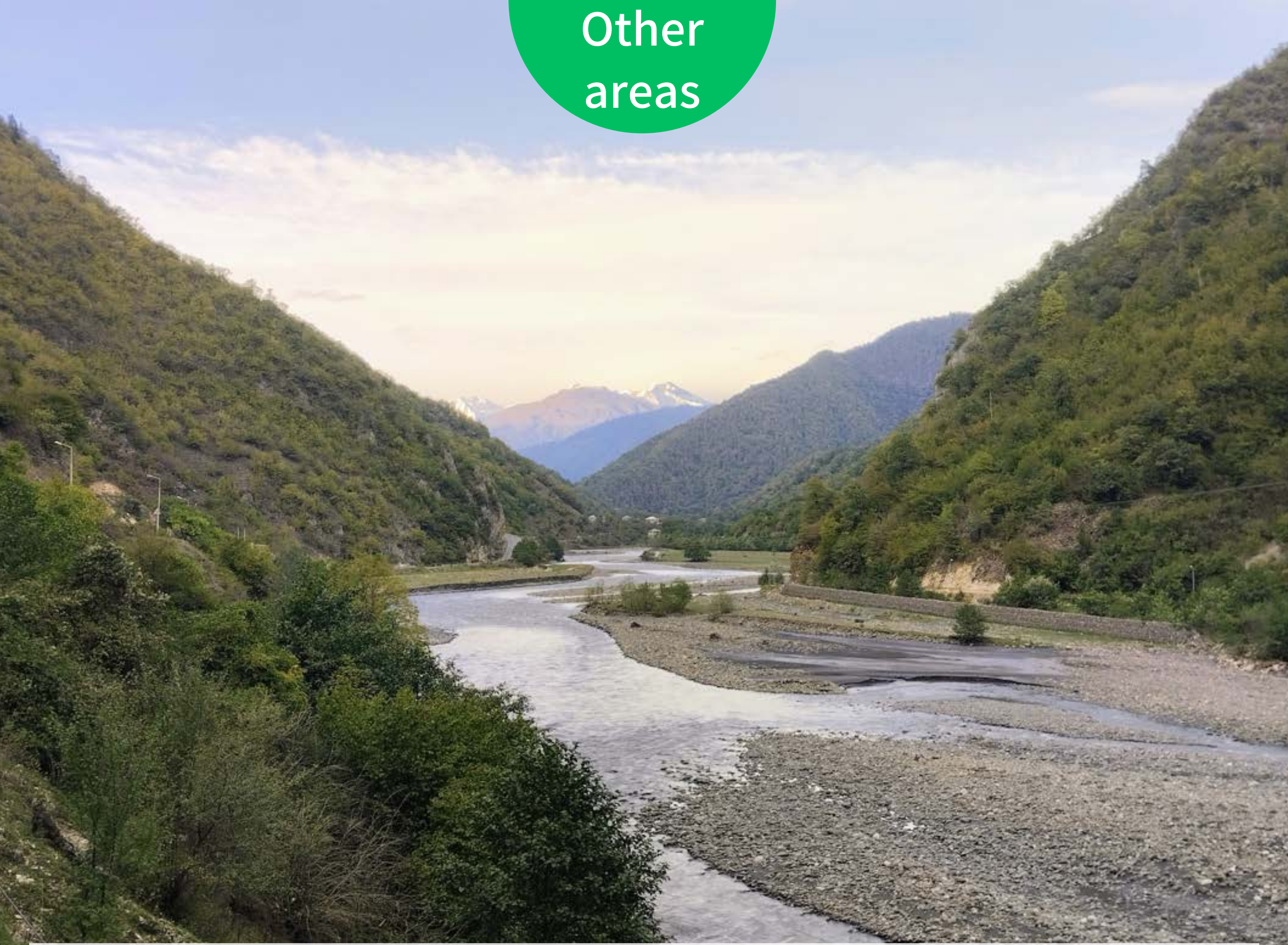
これは「ラキ」というスヴァネティ伝統の蒸留酒造り。ワイン用に絞った葡萄の皮や種を潰して、一回だけ蒸留して完成するのだそうだ。全国で定番の蒸留酒「チャチャ」が二回以上蒸留して度数を高めるのに対し、スヴァネティのラキの度数は40%ほどだそうだ。男に誘われるがままに飲ませてもらうと、意外にも飲みやすく驚く。





五十代後半くらいの男は、この家の主だという。ジョージア地方部のこの世代には珍しく、控えめで飄々とした態度で、「これを持っていけ」と庭になっている葡萄を大量に袋に入れてくれた。

「ツァゲリの町まで車で乗せて行こうか？」との息子の提案を断り、相変わらず歌いながら盃を交わすおじさん三人組に別れを告げ、再び歩きはじめる。ここまで来たら、やっぱり最後まで歩き遂げたかった。



ナゴマリ村とツァゲリの町の境界線付近には、ちょうど展望台のようなスペースがあった。スヴァネティ地域を去る前に、いちど休憩していくことにする。

煙草をふかしながら、先ほどもらったばかりのはち切れそうなほどにたわわに実った葡萄をつまむ。あの芳醇な風味と甘酸っぱさ、これまで歩いて来たスヴァネティの山々の頂を夕日が照らす神々しい情景、ひとつの旅の終わりに感じる充足感と、鼻の奥がつんとなりそうな寂しい気持ちは、今でも鮮明に思い出せる。

二週間の旅の終わりにふさわしい素敵な思い出をひたすらに噛みしめ、意を決して山々に背を向け、ツァゲリの町に向けて歩き出す。もう後ろを振り返ることは、一度もなかった。

あとがき

これまで三年近くに渡り滞在してきたジョージアで訪れたローカル食堂や酒場を、何らかの形でまとめて残そうと思った。はじめは撮りためた写真をメインに各店を紹介するような、いわば「写真ガイドブック」のような形をイメージしていたが、自身の思い出や経験を書き始めたら止まらなくなり、フォトエッセイのような形に落ち着いた。

そうして完成したのが「ジョージアローカル食堂探訪記」だ。タイトル通り、自身が各店を訪れたときの思い出や印象をメインに構成している。ジョージアという日本からは遠い異国で、それも普通の旅行者はまず足を踏み入れないような地元の人々が集まる食堂や酒場を、一抹の緊張を覚えながら訪れる瞬間を追体験するような気分で読んでもらえたなら、何より書き手冥利に尽きる。そして本書をきっかけに、実際にジョージアを旅してローカル食堂に行ってみようと思う人がいたなら、さらに嬉しく思う。

ひとつだけ。個人的なお願いとなり恐縮だが、本書内に掲載されている場所であるかどうかにかかわらず、ローカル食堂を訪問する際はその場所に行きつけにする地元の人がいることを忘れないでほしい。大人数で押しかけて日本語だけで大声で会話して...等、その場の空気を乱すような行動は慎んでほしい。こうした食堂文化や酒場文化が今後も変わらずに残っていくためにも。

2023年5月 小山のぶよ拜

著者紹介

小山のぶよ

2019年2月、ポルトガルから日本へ陸路で旅する「世界半周」をスタート。東ヨーロッパやバルカン半島、トルコをゆっくりと旅し、ジョージアに入ったところでコロナウイルスの蔓延により閉じ込められ、そのまま居座り中。無類のビール党。山歩き、ローカルカルチャーやローカルグルメが好き。キラキラしたものが嫌い。旅の情報ブログ「さぼわーる。」を運営中。

＼ ブログはこちらから！ ／

🔍 さぼわーる

×