コーカサスの美食王国
大解剖食べつくし

アルメニア
魅惑の
グルメ旅

小山のぶよ

「アルメニア料理？何それ？」なんてもう言わせない。

ベールに包まれた国・アルメニア。この誇り高き山国をこよなく愛し、計一年間旅してまわった筆者によるフォトグルメエッセイ。不思議な食文化や定番料理、秘密にしていた食堂情報に、各地域ごとの珍しい郷土料理まで。アルメニアの食の全てを網羅した永久保存版。

さあ、コーカサスの美食の国へ。

Ու պիտի գա հանուր կյանքի արշալույսը վառ հագած,
Հազա՛ր-հազար լուսապայծառ հոգիներով ճառագած,
Ու երկնահաս քո բարձունքին, Արարատի սուրբ լանջին,
Կենսաժըպիտ իր շողերը պիտի ժըպտան առաջին,
Ու պոետներ, որ չեն պըղծել իրենց շուրթերն անեծքով,
Պիտի գովեն քո նոր կյանքը նոր երգերով, նոր խոսքով,

Իմ նո՛ր հայրենիք,
Հըզո՛ր հայրենիք...

Հովհաննես Թումանյան《Հայրենիքիս հետ》

我らは願う、夜明けが訪れ闇に終止符が打たれることを
そして太陽の光がごとく、傷ついた心に喜びが注ぐことを
そなたの山々の頂は雲間から我らをじっと見つめる
そしてようやくアララト山は夜明けの淡い光に微笑みかける
しがない詩人の唇は怒りと非難に汚されぬよう
燃えたぎる言葉でそなたの再生を讃えるだろう

おお、蘇りゆく我が祖国よ
新たな光を放ち輝け、我が祖国よ

ホヴァンネス・トゥマニャン(近代アルメニアの詩人)
『祖国』の一説を筆者訳

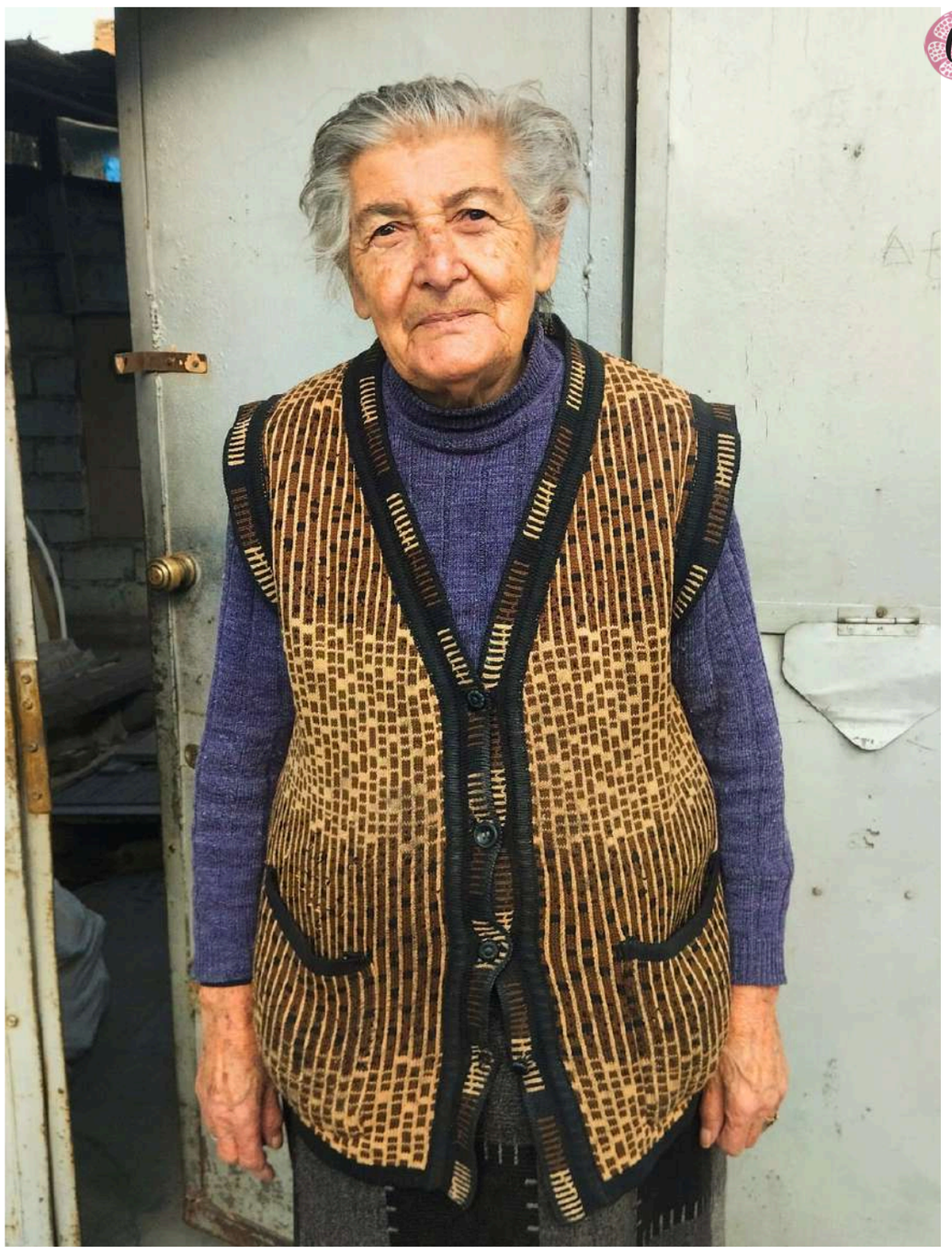
003

欧州とアジアと中東が交わる場所に、アルメニアという国がある。想像を絶するほどの険しい山々に囲まれた高地の国は遥か昔、シルクロード交易の時代に東西南北の商人たちが行き交った地だ。その痕跡は現在でも感じられ、各地からの文化が山の文化と融合して独自のものに昇華された。1700年前に世界で初めてのキリスト教国となったり、独自の文字を発明したりと、当時のアルメニアはまさにユーラシア大陸の文明における最先端地域であった。

しかし現在のアルメニアは、そうした華やかな歴史を記憶のタイムカプセルに仕舞いこんだかのように、ひっそりと時を刻んでいる。コーカサス三国の中では人口も面積も最小で、地理的に不便な場所にあるためか、ユーラシア大陸を旅する人でもアルメニアを飛ばしてしまう例は少なくない。人々に忘れ去られてしまったかのような「東西文明の交差点」は、かつてシルクロード時代に旅人たちが集った時代を懐かしむように、現代の旅人にふたたび見つけてもらえる機会をじっと窺っている。

昨今、旅行先として注目を浴びつつある隣国のジョージアに比べると、アルメニアはひたすらに「陰」の国だ。哀しげで憂いを帯びた旋律の伝統音楽だったり、寂寞とした町の雰囲気だったり、山岳国ならではの因習だったりと、どこか暗さを纏った感傷的な香りが感じられる。それは、この国が辿った壮絶な歴史と無関係ではない。

過去百年ほどのアルメニアでは、文字通り苦難の日々が続いた。オスマン帝国による大虐殺や、ソ連による統治、ようやく独立を達成した直後に隣国アゼルバイジャンとの泥沼の紛争、もう一つの隣国ジョージアとの関係の悪化……まさに四面楚歌の状況だった。アルメニア人の誰もが心の拠り所にしているアララト山でさえ、現在はアルメニア領にはない。「手が届きそうなのに永遠に届かない」……そんな聖なる山に対する郷愁や諦念のような陰の感情こそ、アルメニアという国の根幹にある気がする。その儚さがとても美しく思えて、無性に心惹かれるのだ。



面白いのが、雰囲気はひたすらに「陰」であるアルメニアだが、人々はひたすらに「陽」であること。人当たりが良く、物腰柔らかで笑顔を見せてくれる人も多く、「旧ソ連」というイメージとは正反対の気質に驚く。まだ旅行者が少ないこともあり、地元の人々は外国人に興味津々で、スレていない人情味に触れる機会も多くある。客をもてなす文化も健在で、こちらが申し訳なく思ってしまうほどに良くしてもらえることも珍しくない。資本主義一辺倒の先進国の人間がとうの昔に忘れてしまった心からのホスピタリティーや思いやりが、アルメニアには現在でもちゃんと残っているのだ。

そして忘れてはいけないのが、アルメニアの絶品料理たちの存在。ペルシア料理やトルコ料理など周辺国の影響を受けながら、山で隔てられた高地という独特の立地で独自に発展したアルメニアの食文化は、どの角度から見ても異色づくしなのだ。素材の味を最大限に活かしたあっさりした味つけや、驚きの食材の組み合わせの数々は、アルメニアでしか体験できない特別なもの。見た目にもこだわられた魅惑的でエキゾチックな料理の数々が並ぶ食卓は、まさに「コーカサスの美食王国」の称号にふさわしい。

エレバンだけの滞在なんて、あまりにもったいない。国土の隅々にまで魅力が詰まった、気高くも儚いアルメニアの高地を、ゆっくりと旅してまわろう。

アルメニア魅惑のグルメ旅もくじ

p.003　巻頭特集「コーカサスの美食の国に呼ばれて」
p.007　アルメニア早わかりinfo
p.009　アルメニアの代表料理15選
p.011　アルメニアの飲食店システムと利用法
p.012　飲食店で使えるアルメニア語

第一章：アルメニア料理の世界への誘い

1. アルメニアのホロヴァツ文化　p.015

▶アルメニア式バーベキュー「ホロヴァツ」とは
▶アルメニア庶民にとっての「ホロヴァツ」
▶アルメニア地方部で「真のホロヴァツ」に出会う
▶ホロヴァツ界の影の主役「キャバブ」
▶エレバンで一番の「イキビル」を求めて
▶ひと味違う「アルメニア式シャウルマ」を味わう

2. アルメニアのハーブ文化　p.029

▶アルメニアの「ハーブ文化」とは
▶アルメニア料理に使われる「定番ハーブ」
▶ハーブ料理の最高峰「カナチェゲノフフ・ズヴァゼグ」
▶“焼き“と”巻き“？エレバンの二大「ジェンギャロフ・ハツ」

3. アルメニアの薄味文化　p.039

▶とにかく素材の味が全て。「アルメニアの薄味文化」とは
▶「周辺諸国の料理」もアルメニア式の薄味に
▶なぜかアルメニアでは発展しなかった「ソース文化」
▶アルメニアの薄味文化の結晶「ハリサ」
▶アルメニアの国民的料理「ハシュラマ」に見る薄味文化

4. フルーツ王国アルメニアの意外な食材の組み合わせ　p.049

▶アルメニアのフルーツが美味しい理由
▶アルメニアの「ざくろ」は衝撃的な美味しさ
▶アルメニアの春の風物詩「アプリコット」はもらうもの？
▶スーパーフルーツ「チチュハン」を求めて
▶フルーツを使った絶品料理
▶米はフルーツと炊く？アルメニアの不思議な「米文化」

5. アルメニアのスープ文化　p.061

▶寒い冬を乗り越える多種多様なスープ料理
▶アルメニアの味噌汁的存在「スパス」
▶芳醇さを極めたチーズスープ「パンロヴァプール」の衝撃
▶鶏出汁とレモンのハーモニー「アルガナク」
▶アルメニアの薄味文化を覆す？こってり系スープ料理
▶周辺諸国と共通するスープ料理

6. アルメニアのラヴァシュ文化　p.071

▶アルメニア人と切っても切れない「ラヴァシュ」とは
▶どうやって食べる？「基本のラヴァシュ使い」
▶ラヴァシュの魔術師アルメニア人の「アレンジ料理」
▶アルメニア風春巻き「ラヴァショフ・ブリンチク」
▶ラヴァシュをお茶漬け風に？「パンルハシュ」
▶ラヴァシュ料理の最高峰「フルジン」

7. アルメニアの酒文化　p.081

▶世界最古？六千年続く「アルメニアワイン」の世界
▶アルメニア人はあまり飲まない？不思議な「酒文化」
▶ぶどうだけじゃない！多種多様な「フルーツワイン」
▶ファン増加中？アルメニアの「オギ」と「コニャック」
▶グラスはキンキンで。アルメニアの「ビール文化」
▶アルメニア地方部の「外飲み文化」を楽しむ

8. アルメニアの保存食文化　p.095

▶長く厳しい冬を乗り越える「基本の保存食」
▶美しきアルメニアの「ドライフルーツ」の世界
▶雑草だって貴重なビタミン源？「アヴェルーク」
▶濃厚で芳醇な口当たり「アルメニアのチーズ」
▶極寒の地の叡智の結晶「アルメニア北部の郷土料理」

9. アルメニアの喫茶・スイーツ文化　p.110

▶ハーブティーへのこだわり。アルメニアの「お茶文化」
▶驚きのカフェイン摂取量。アルメニアの「コーヒー文化」
▶お茶とスイーツでおもてなし。「ホスピタリティー文化」
▶気分はパリジェンヌ？「エレバンのカフェ文化」
▶根強い人気の食べる芸術。「伝統スイーツ」
▶欧州文化への憧れ？「洋菓子」
▶手軽に甘いもの欲を満たす。「ソ連式おやつ」
▶懐かしきソ連の味...「アルメニア二大ポンチク」を求めて

10. 西アルメニア料理の世界　p.130

▶アルメニア訪問前に知っておきたい「西アルメニア」とは
▶アルメニア料理とは別物。「西アルメニア料理」の特徴
▶トルコや中東地域の影響を受けた「エキゾチックな前菜」
▶珍しいベイクド餃子「マンティ」の世界
▶アルメニアの国民的ファストフード「ラフマジョ」の秘密

コラム：アルメニア人とマツン　p.145

第二章：エレバングルメさんぽ

p.149　エレバングルメマップ

p.150　エレバン必見スポット10

11. エレバンのシュカ(市場)めぐり p.151

▶消えゆくエレバンの「市場文化」
▶中心街すぐそばの極彩色の世界「GUMマーケット」散策
▶小規模な地域密着型朝市「カラヤニ・シュカ」
▶本物のローカル市場の場末感「バングラデシュ・モール」

12. エレバンの食堂めぐり p.166

▶変化しつつあるエレバンの「食堂文化」
▶GUM市場併設の愛想抜群お洒落食堂「KER U SUS」
▶エレバン最安値のレトロ食堂「Tima」
▶BBQが有名なローカル居酒屋「Kamurj」
▶心温まる家族経営の絶品食堂「Mane」

13. エレバンのスーパー潜入　p.184

▶エレバンで一番人気！大型スーパー「Yerevan City」
▶フードコート併設！高級志向スーパー「SAS」
▶アルメニア人は珍しいもの好き？「異国の野菜・果物」
▶まるで日本のような光景？「過剰包装文化」

14. エレバン最新グルメシーン追跡 p.197

▶エレバングルメの最新トレンドは「上質な空間と珍しい料理」
▶アルメニアならではの飲食店形態「パンドック」の再来
▶現代に甦る古アルメニア料理「Yerankyuni」
▶アルメニア発ファストフード「Sig&Chips」
▶エレバンで食べる本物の日本の味「Tokyooo」

15. エレバン個性派カフェさがし p.210

▶エレバンで最も美しいカフェ「Lumen Coffee 1936」
▶なぜだか落ち着く民家カフェ「teak」
▶伝統家屋を利用したブックカフェ「Mirzoyan Library」
▶場末な雰囲気の掘っ立て小屋カフェ「鉄道駅前場末カフェ」
▶エレバン最古の民家のおもてなし「Kond Cafe」
▶ソ連時代そのままの異空間「Soviet Club」

コラム：水の女神が護る名水の町エレバン　p.229

第三章：アルメニア地方部グルメ旅

p.233　アルメニア地方部マップ

p.234　アルメニアの必見スポット10

16. ギュムリ食文化探訪ダイアリー p.235

▶アルメニア第二の都市「ギュムリへの鉄道旅」
▶ギュムリの台所「ギュムリ市場」で名産品探し
▶ギュムリ最古のエリアでほっと一息「Cafe Chichkhan」
▶激安パンドック「Gyumri Hatsatun」でご当地グルメ三昧
▶ギュムリ愛が詰まった名店「Gwoog Gastrohouse」で郷土料理

17. エレバン周辺エリアグルメ旅 p.253

▶中世の修道僧食堂で名物料理に舌鼓「エチミアジン」
▶美食の町の場末食堂の不思議料理「ガヴァル」
▶アルメニアのオアシスで魚料理三昧「ノラトゥス」
▶蜂蜜の谷の自給自足宿で田舎暮らし体験「メグラゾール」

18. セヴァンおさかな三昧紀行　p.267

▶絶景修道院と絶景レストランでおさかな三昧「Semoyi Mot」
▶セヴァン中心街の極上レストラン「Maku」
▶セヴァンの未来を担うカルチャースペース「Bohem teahouse」
▶セヴァン限定のクラフトビアガーデン「Sevan Brewery」
▶忘れられないひと夏の思い出「Lake Sevan Hostel」

19. 食材の宝庫ヴァヨツ・ゾール旅 p.285

▶急峻な山々を越え「悲しみの谷」へ
▶アルメニア屈指のワイン村「アレニ」のワイナリー訪問
▶アレニの極上宿で地産地消グルメ「LiViTi」
▶不思議グルメの宝庫なソ連都市「イェゲグナゾール」
▶温泉三昧とサナトリウムご飯「ジェルムック」

20. シュニク地方未知グルメ発掘記 p.307

▶まだ見ぬアルメニア深南部への旅路をゆく
▶シュニク地方の食文化の中心「ゴリスのお手軽ご当地グルメ」
▶お洒落な雰囲気で名物料理を「ゴリスのパンドックめぐり」
▶ディープなローカル感にひたる「ゴリスの食堂めぐり」
▶洗練されたグルメの宝庫「シシアン」
▶翼の聖地で極上村グルメ「タテヴ」
▶極上宿で本場のジェンギャロフ・ハツ作り「ハリゾール」

＼Note／

※本書内の店舗情報やメニュー、価格に関しては最新の情報を記載するよう心掛けていますが、変更となる可能性はあるので必ず現地にて自身で確認を。
※本書内の価格は1アルメニアドラム(AMD)＝約￥40で計算しています。

どんな国？

アルメニア早わかりinfo

日本から遠く離れたアルメニア。世界的に見てもベールに包まれた謎の国というイメージが強く、どんな国であるのかを知る人はほとんどいないのが現状だろう。アルメニアの魅力を味わい尽くす前に、まずはこの美しき「コーカサスの癒しの国」の基本情報をざっくりとおさらいしておこう。

まずはここから

基本info編

人口

308万人

アルメニアの総人口は、大阪市(約280万人)よりも少し多いくらい。しかし、およそ百年前の虐殺を逃れて世界中に散らばったアルメニア人ディアスポラの人口は一千万人に及ぶとされ、本国の数倍の人口がある。

面積

2万9700㎢

アルメニアの面積は日本(37万7900㎢)と比べるとおよそ12分の1ほどと、かなり小さい。海がない内陸国かつ、国土のほぼ全てが山岳地域であり、そのほとんどが標高1000m以上の高地に位置しているという特殊な地理的要因は、周辺国とは異なる独自の食文化を発展させた。

民族構成

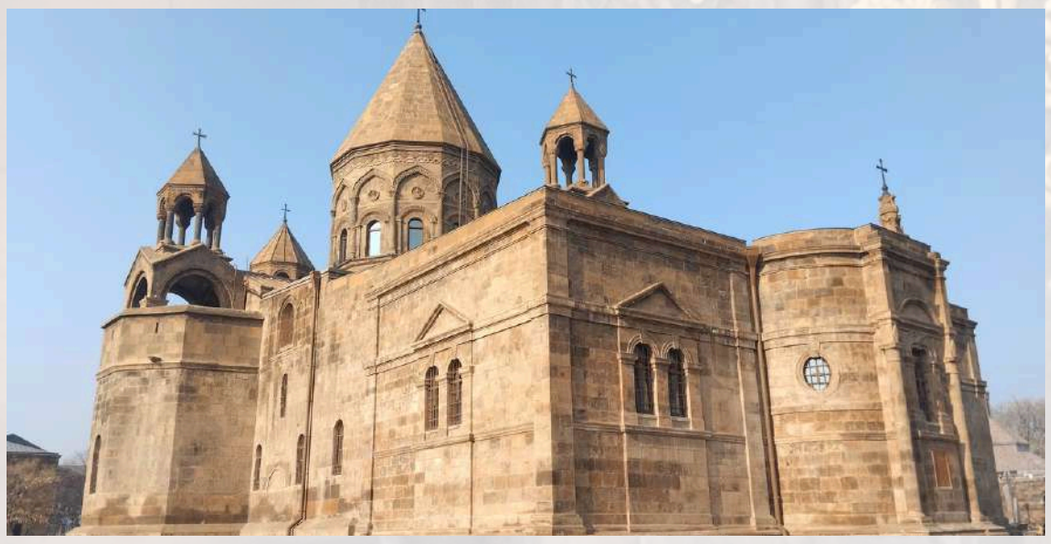
アルメニア人98.1%

アルメニアの人口の圧倒的多数はアルメニア人だ。98％以上が同一民族という驚異的な数字で、人種の坩堝・コーカサス地域においては唯一無二の単一民族国家だ。歴史的に良好な関係であるイラン出身の移民は元々ある程度いたが、近年ではインド系の移民も微増している。アルメニア人以外の民族としては、中東ルーツのヤズディ教徒やロシアルーツのマラカンなどの人々がいるが、割合的には1％かそれ以下だ。

宗教

アルメニア使徒教会

「世界で初めてのキリスト教国」として知られるアルメニアの国教はもちろんキリスト教だ。301年にキリスト教の国教化が認められて以降、千七百年以上に渡って一度も絶えることなくキリスト教が信仰されてきたのだからすごい。アルメニアのキリスト教は、カトリックでも正教会でもない「アルメニア使徒教会」という独自の宗派で、一般的なキリスト教とは異なる部分が多く見られる。アルメニア使徒教会では独自の教皇庁(カトリックで例えるならバチカン)を有するエチミアジン(→p.254)という町があり、町自体が総本山となっている。キリスト教国ならではの伝統が感じられる料理も多く、宗教はアルメニア文化と切っても切れない関係にある。



総本山のエチミアジン大聖堂

言語

アルメニア語

アルメニアの公用語はアルメニア語で、独自のアルメニア文字が用いられる。文字が発明されたのは406年とされており、千六百年以上に渡って形を変えることなく現在にまで使われ続けているという点が驚異的だ。アルメニア語はインド＝ヨーロッパ語族アルメニア語派という独自の言語グループを一言語で形成しており、他に類似した言語は存在しない。「トイレ」や「コーヒー」など世界的に似たような単語が用いられる基本語彙でさえまるっきり異なるので、旅行者がマスターするのは難しい。

＼現地のリアル体験ベース／

旅のお役立ち情報

物価は？

アルメニアの物価を一言で的確に表すのは難しい。ざっくりと言ってしまえば「日本の半額かそれ以下」ではあるのだが、割安に感じるものと割高に感じるものがはっきりと分かれている印象だ。

スーパーなどでの食材費は全体的にかなり割安感があるが、輸入品は信じられないほどに高い。外食費に関しても高い店と安い店がきっぱりと分かれており、食堂やファストフード類はかなり安いものの、レストランでの食事は日本円にして一人2000円前後かかる場合もある。

アルメニアの移動費は周辺諸国に比べてもかなり安く、考えなくても良いレベルだ。国土が小さいため長距離の移動という概念が薄い点も、移動費の安さの要因かもしれない。

いっぽうで、宿泊費や住居費に関しては、周辺国に比べると信じられないほどに高い。特にエレバンの家賃水準は異常で、東京と同等かそれ以上というおかしな状況となっている。

総合的に、アルメニアは一ヶ所に滞在する「生活」よりも、町から町を転々と移動しながら動き回る「旅」に向いている国であると言えよう。

治安は？

アルメニアと聞くとどうしても数年前のナゴルノ＝カラバフ紛争を思い出してしまうが、2026年現在の情勢は完全に平穏だ。紛争リスクも大幅に下がり、かつては危険とされた南部も含めて旅しやすい国となった。都市部での治安もかなり安定しており、大都市エレバンであっても夜間の一人歩きが問題ないほど。ただ、スリなどはいるので最低限の注意は忘れずに。

人の気質は？

アルメニアはとにかく人が良い。地方部の素朴で温かなおもてなし精神は本物だし、大都会エレバンであっても柔らかな態度の人が多い。飲食店などでも笑顔で対応してもらえる場合が多く、旧ソ連圏では珍しく愛想が良い人が多い。アルメニア人は物事に細かくこだわる人が多く、空間づくりや芸術作品などを見れば手先の器用さとセンスの良さに感嘆させられる。他にも、綺麗好きであったりグイグイ来ない控えめさであったり、日本人と相性が良さそうだ。

アジア？ヨーロッパ？

お隣ジョージアが自国を「東欧」と認識しているのとは対照的に、アルメニアでは自分たちの国をヨーロッパであると考える人は少数派であるように思える。アルメニアは地理的には完全にアジアに分類されるが、自分たちを「アジア人である」と考える人もこれまた少ない。実際に訪れればすぐに分かるが、アルメニアは本当に「アジアとヨーロッパと中東の狭間」といった表現がぴったりで、アジアかヨーロッパかを明確に分類するのは非常に難しい。

つい昨年の2025年、アルメニア首相のニコル・パシニャンはそれ以前のロシアとの友好関係を完全に見直し、早期のEU入りを目指すという国策を発表した。しかしながらアルメニア国民の意見は真っ二つに分かれており、EU懐疑派もかなり多いように思える。

アジア/ヨーロッパという分類よりも、アルメニアという国の雰囲気は「ソ連」という言葉が最もしっくりくる。町の造りや人々のライフスタイルはソ連時代の様相を色濃く残しており、他の旧ソ連構成国と比べてもソ連的な雰囲気はとても強い。アルメニアの場合はそこに中東文化やペルシア文化の強いエッセンスが加わっているのも興味深く、まさに「東西南北文明の交差点」といった独自の立ち位置の国だ。

英語は？

アルメニアでは義務教育で英語が学ばれているが、通用度はかなり低い。エレバンの中心街に限れば、ある程度の英語を解する人に出会えるだろうが、中心街を一歩出ると完全なるアルメニア語環境となる。地方部に関しては英語の通用度は絶望的だ。

いっぽうで、ロシア語の通用度は非常に高く、地域や老若男女を問わず多くの人が流暢なロシア語を話す。ロシア語に対する忌避感もゼロで、むしろ言葉が通じて喜ばれるくらいだ。

旅行の難易度は？

アルメニアを旅する難易度は、決して低くはない。交通システムが絶望的に発展していなかったり、情報が限られていたり、言語の壁が想像以上に大きかったり……と、観光立国と比べるとどうしても不便な場面はある。しかしながら、社会システムは意外としっかりしており、人々の教育水準も高いので、トラブルに巻き込まれたり八方塞がりの状況に陥ってしまう可能性は低い。極論、行けば何とかなる国だ。

＼絶対食べたい／

アルメニアの代表料理15選

トルマ

牛挽き肉と米をぶどうの葉で巻いて煮込んだ家庭料理。ヨーグルトをたっぷりかけて食べる。

ラフマジョ

薄く伸ばした小麦粉生地に牛挽き肉とハーブを塗り、オーブンで焼いたアルメニア風ピザ。レモンをきゅっと搾って。

ハシュラマ

羊肉とじゃがいもやトマトなどの野菜を煮込んだシチュー。あっさりながらも深い旨味に驚く。

ホロヴァツ

アルメニア風炭火焼きバーベキューの総称。下味はほとんどつけず、肉本来の風味が味わえる。

ジェンギャロフ・ハツ

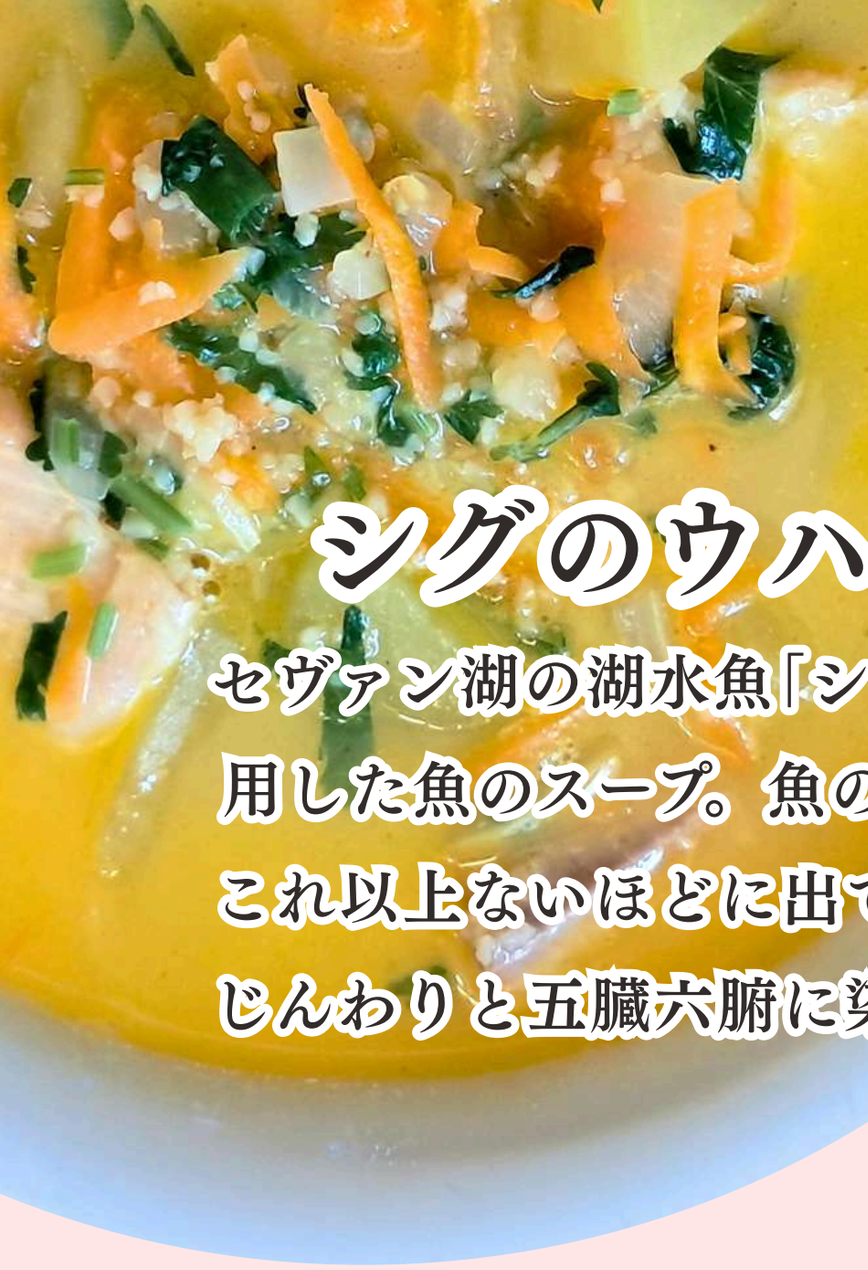
南部シュニク地方や旧ナゴルノ＝カラバフ地域の名物料理。小麦粉生地の中にハーブを詰めて焼いたもので、もちもち生地とハーブの複合的な味わいが癖になる。

ホホップ

鶏肉をざくろの実とともに煮込んだ古アルメニア料理。鶏の脂がざくろの甘酸っぱさと混じり合う絶品。

マンティ

極小の生地に牛肉を詰めてオーブンで焼いたベイクド餃子。ヨーグルトやスパイスをかけたり、チキンブイヨンでお茶漬けのようにしたり、自由な食べ方ができる。



シグのウハー

セヴァン湖の湖水魚「シグ」を使用した魚のスープ。魚の出汁がこれ以上ないほどに出ており、じんわりと五臓六腑に染みる。

フルジン

仔牛肉をラヴァシュで包んでオーブンで焼き上げた宴会料理。ジョージアのヒンカリと形が似ているが、味も食感も材料も完全なる別物。

ハリサ

鶏肉と麦、バターを煮込んだお粥。アルメニアがキリスト教国となった1700年前に起源を持つ由緒正しい料理。

ジャルコ

豚肉とじゃがいもをグリルした食堂の定番料理。ボリューミーだが味付けはあっさり目なので、意外と重たくない。

キュフタ

牛挽き肉に水を混ぜて練り上げ、お湯で茹でた不思議料理。はんぺんのようなもってりとした食感が独特。

アリシュタ

小麦粉を平たい麺状に成形し、オーブンで焼き上げたアルメニア独自の麺。独特の香ばしさが美味しい。

ガタ

アルメニア伝統の蜂蜜ケーキ。生地にもたっぷりの蜂蜜が混ぜられている。表面の模様をいかに綺麗に出して焼けるかが腕の見せ所。

ざくろのワイン

アルメニアの国民的フルーツであるざくろを100%使用したフルーツワイン。甘さと酸味、ざくろならではの渋みが見事に融合した名物。

アルメニアの飲食店システム&飲食店利用時のマナー

＼アルメニアの飲食店タイプ／

①レストラン

アルメニアのレストランは「ちょっとお洒落して行く場所」という扱い。価格は高めだがサービスは良い。

②パンドック

地方部で主流の居酒屋スタイルの店。伝統的な内装であることが絶対条件で、価格はレストランよりも安め。

③食堂

近年減少の一途にあるローカル食堂だが、探せばまだまだ残っている。飾らない家庭料理が安く食べられる。

④ホロヴァツ屋

炭火焼きBBQ専門の露店。どんな小さな町に行っても必ず一軒はあり、格安で焼きたての肉が食べられる。

＼アルメニアの飲食店利用時のQ&A／

Q：勝手に席に就いてOK？

状況にもよるが、どのタイプの店でも店員に何も言わず勝手に席に座るのは失礼。アルメニアではサービスの質が比較的高く、店員側から客に声をかけてくれる場合も多い。入店時は最低でもアルメニア語で挨拶を。

Q：複数人で料理のシェアはOK？

ヨーロッパとは異なり、アルメニアの飲食店では複数人でたくさんの料理を注文してシェアするスタイルが定番だ。食堂であっても取り分け用の皿を出してくれる。ただ、スープ類など一人一品が基本の料理はシェアしないのが無難。

Q：チップはどうする？

アルメニアには本来チップ文化はない。しかし昨今の欧米圏の飲食店文化の流入により、サービス料とは別にチップが期待される状況も多く見られるように。アルメニアの店員は非常に低い給料で働いているため、10％ほど上乗せした金額を払うのがスマートだ。

Q：食べ残しはどうする？

アルメニアでは注文した料理を大量に残すことは失礼だと捉えられる場合が多い。希望すれば持ち帰り用の箱をくれる店が多いので、食べきれない分は持ち帰ろう。アルメニアの飲食店の量は控えめなので、そもそも食べ残すという状況になりにくいかもしれない。

Q：サービス料って？

アルメニアの飲食店の大半では、合計金額に10％のサービス料を加算した額が請求される。その旨をメニューに記載してある場合もあればそうでない場合もあるのが複雑だ。ファストフードやホロヴァツ屋ではサービス料を取る店はない。

Q：水やパンは無料？

アルメニアの飲食店では、客に水を出す習慣はない。水を頼むと有料のボトル入りが提供されるので注意。パンも有料で200AMD～300AMDほどが基本。BBQ料理なら必ずラヴァシュ(→p.071)が無料でついてくる。

飲食店で使えるアルメニア語

あいさつ

こんにちは	バレフ ジェス Բարև ձեզ *Barev dzez*
ありがとう	シノラカルトゥン Շնորհակալություն *Shnorhakartyun*
さようなら	ツテストゥン Ցտեսություն *Tstestyun*
元気ですか？	ヴォンツ エク？ Ոնց եք: *Vonts eq?*
元気です	ラーヴェム Լավ եմ *Lavem*
はい｜いいえ	アヨ｜ヴォッチ Այո / Ոչ *Ayo / Voch*
すみません/ ごめんなさい	ネログトゥン Ներողություն *Neroghutyun*

注文・会計

お願いします/ ～をください	フンドゥルメム Խնդրում եմ *Khndrum em*
～がほしい	～ウズムェム ～ուզում եմ *～uzum em*
～はいらない	～チェムズム ～չեմ ուզում *～Chem uzum*
いくらですか	インチ アルジェ？ Ինչ արժե: *Inchi ardze？*
これは何ですか	インチェ サー？ Ինչ է սա: *Inch e sa?*
アルメニア語を話せません	ハヤレン チェム ホスム հայերեն չեմ խոսում *Hayaren chem khosum*
カードで払えますか？	カローグェム ヴツァレル カルトフ？ Կարող եմ վճարել քարտով: *Karogh em vtsarel qartov?*
～ウニェック？ ～はありますか？	～ունեք: *～Uneq？*
メニュー	スンディ メニュー սննդի մենյու *Snndi menyu*
トイレ	ズガラン զուգարան *zhgaran*
とても 美味しい	シャット アメーグ շատ համեղ *shat hamegh*
お会計	ハシヴ հաշիվ *Hasiv*

食材

鶏肉	ハヴィ հավի *Havi*
豚肉	ホズィ խոզի *Khodzi*
牛肉	タヴァリ տավարի *tavari*
羊肉	ガラン գառան *garran*
魚	ズーク ձուկ *dzuk*
卵	ズー ձու *dzu*
牛乳	カト կաթ *kat*
米	ブリンズ բրինձ *brindz*
パン	ハツ հաց *hats*
豆	ロビ լոբի *lobi*
果物	ムルゲル մրգեր *mrger*
野菜	バンジャレゲン բանջարեղեն banjareghen
ハーブ	カナチ կանաչի *kanachi*
塩	アグ աղ *agh*
油	ゼト ձեթ *zet*
飲み物	ウンペリク Ըմպելիք *empelik*
ビール	ガレジュール գարեջուր *garejur*
ワイン	ギニ գինի *gini*
水	ジュール ջուր *jur*
お湯	タク ジュール տաք ջուր *taq jur*

数の表現

1	メック մեկ *mek*	2	イェルク երկու *yerku*	3	イェレック երեք *yereq*	4	チョルス չորս *chors*	5	ヒング հինգ *hing*	6	ヴェツ վեց *vets*	7	ヨト յոթ *yot*
8	ウト ութ *ut*	9	イヌゥ ինը *inu*	10	タスゥ տասը *tase*	～人	数字+ホギ հոգի *hogi*	～個	数字+ハット հատ *hat*				
100	ハリュール հարյուր *haryur*	1000	ハザール հազար *hazar*										

point
「1個」のみ例外で「ミャート」を使う。

point
100以上の数は基本的に一の位+ハザール/ハリュールでOK。500なら「ヒング ハリュール」、2000なら「イェルク ハザール」といった具合。アルメニアの通貨ドラムは桁が大きいため、地元の人は千の位を省いて一の位だけで言ってくる場合もあるのが旅行者泣かせ(例：「チョルス ハザール(400)」→「チョルス(4)」)。

第一章

アルメニア料理の世界への誘い

Հայկական խոհանոցի առաձնաձ հատկությունները

「アルメニア料理」と聞いて、何か具体的な料理名が浮かぶ人は非常に少ないのではないか。日本から遠く離れたコーカサス地方に位置する内陸国の食文化が話題になる機会などないし、トルコやジョージア、イランなど周辺のグルメ大国の知名度の影で、アルメニア料理は存在すら忘れられてしまっている印象さえ持つ。

しかし、アルメニアを実際に訪問した人は、この小さな国に息づく多様な食文化の豊かさと、周辺国との食文化と一線を画す独自性に驚く。肉を焼くことへのこだわりだったり、素材の味をできるだけ活かす薄味文化だったり、厳しい気候によって生まれた保存食文化であったり…と、かつてシルクロードを経て東西南北からもたらされた食文化がアルメニアの険しい高地に順応し、独特のものに発展したのだ。

食に関してのみならず、アルメニアという国に関する情報は残念ながら非常に少ないのが現状だ。そのため、アルメニア料理を理解するためには食文化に関する基本的な解説が必要だと考え、第一章としてまとめることにした。十のトピック別にアルメニアの食文化を詳細に解説しているので、百科事典のように使ってほしい。

1 アルメニアのホロヴァッ文化

խորոված

アルメニアを旅していると、肉料理の種類の豊富さに驚かされる。使用される肉は牛、豚、鶏、羊を基本に、地域によっては七面鳥や山羊、うさぎの肉もポピュラーだ。肉の新鮮さや質にはちょっとうるさい人が多く、「肉は気に入りの肉屋でしか買わない」という人も少なくない。

アルメニア人にとって最もポピュラーな肉の食べ方は、炭火でじっくりと、しかし豪快に焼き上げたバーベキューで、肉の種類にかかわらず「ホロヴァッ」(炭火焼き)と総称される。レストランのお洒落に盛り付けられたホロヴァッも良いし、格安で手軽なファストフードとしてのホロヴァッも良い。まずは、アルメニアの食文化と切っても切れないホロヴァッの秘密を探っていこう。

Topics
թեմա

- ▶アルメニア式バーベキュー「ホロヴァッ」とは
- ▶アルメニア庶民にとっての「ホロヴァッ」
- ▶アルメニア地方部で「真のホロヴァッ」に出会う
- ▶ホロヴァッ界の影の主役「キャバブ」
- ▶エレバンで一番の「イキビル」を求めて
- ▶ひと味違う「アルメニア式シャウルマ」を味わう

●アルメニア式バーベキュー「ホロヴァツ」とは

アルメニアの国民的料理と言えば、ホロヴァツ(Khorovats/խորոված)の右に出る物はない。全国津々浦々、どんなに山奥の町へ行こうとも食べられる定番中の定番といった料理で、「シャシリク」とロシア語風に呼ぶのも一般的だ。シャシリクはソ連時代に各地に広まり、かつての超大国における定番の味になった。現在でも、春の訪れとともに家族や仲間たち総出で河原や海辺へシャシリクをしに行くのが、旧ソ連構成国全体における風物詩となっている。

諸説あるものの、旧ソ連圏全域に広がったシャシリクの起源は、アルメニアを含むコーカサス地域であるとされる。より厳密にコーカサスのどの国発祥なのかについては白熱した議論がなされているが(どこも自分の国が起源だと譲らない)、決定的な証拠はない。呼び方に関してもアルメニアの「ホロヴァツ」、アゼルバイジャンの「ケバブ」、ジョージアの「ムツヴァディ」と三者三様であるが、共通しているのは、大きめに切った肉を鉄串に刺して炭火で焼く点だ。日本の焼き鳥のような一口サイズの肉だったり、木の串に刺したりガスで火を起こして焼いたものは、シャシリクとは絶対に呼べないのだ。

コーカサス三国それぞれのバーベキュー料理は、もちろんどれも食したことがある(アゼルバイジャンのケバブに関しては本国ではなくジョージアのアゼルバイジャン料理屋であったが)。「たかが肉を炭火で焼いただけ」とあなどることなかれ。それぞれに個性が出ているのだ。

1

2

1 ホロヴァツは炭火で焼くのが絶対条件 | 2 大量のハーブが入るのがアルメニア式

アゼルバイジャン式は、スパイスなどで濃いめの下味をつけておいた肉を焼くのが主流だ。対するジョージア式は肉に下味はつけずに焼きながら塩を振り、トマト由来のソースをかけて食べるのが定番。ではアルメニア式のホロヴァツはどうなのかと言うと、肉には塩以外の下味はつけずに焼き、ソースではなくパクチーやパセリなどのハーブをたっぷりとかけて食べる。つまり、スパイスの味もソースの味もなく、肉本来の食感や脂の風味が最も大切にされているのだ。「肉自体の美味しさを堪能する」という意味では、コーカサス三国の中でもアルメニア式が一番だと思う。これまで六十ヶ国以上をまわったが、質の良い肉をシンプルな味付けと絶妙な焼き加減で、さらに低価格で食べられる国は、アルメニアの他に知らない。

1

2

3

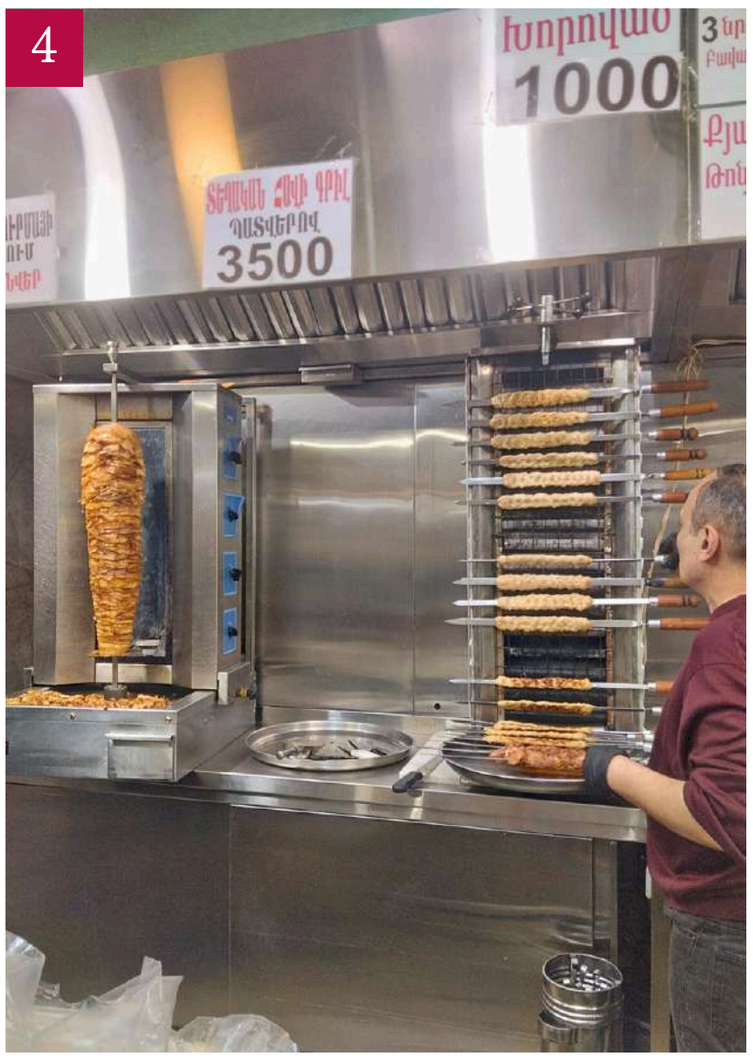
1レストランではさまざまな部位の肉を注文できる｜2地中に掘られた窯の中でじっくりと肉を焼く伝統スタイルの店も｜3エレバン地下鉄Barekamutyun駅直結の地下通路で営業するホロヴァツ屋｜4スペースが狭い店では壁に設置したシャウルマ用のグリルで串刺し肉を回転させながら焼くスタイルも

●アルメニア庶民にとっての「ホロヴァツ」

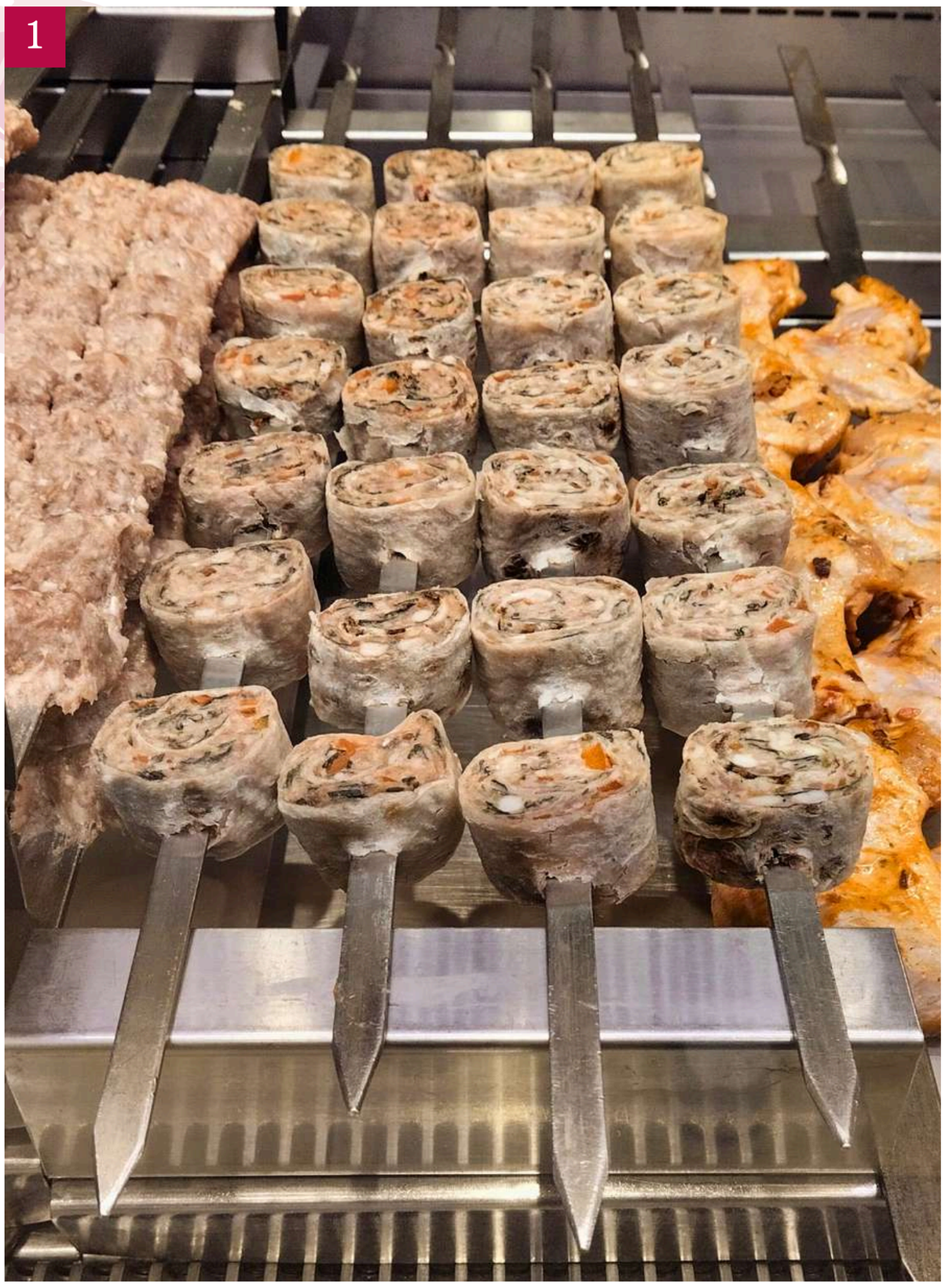
アルメニアが誇るホロヴァツを食すなら、一番はレストランだ。立派なバーベキュー機材を備えた店なら、まず間違いなく美味しい肉が食べられる。肉の種類や部位を細かく選べるのも良い。しかし当然ながら、やはり値は張る。

アルメニアのホロヴァツは「ちょっと特別な機会にレストランで食す料理」という一面もあるが、実はファストフードという一面もある。地方部の小さな町へ行こうが、店のたたずまいに見合わないほどに立派なバーベキュー機材を備えたホロヴァツ屋があり、串に刺さった状態の肉をその場で焼いて提供してくれる。エレバンにはこうした小さなホロヴァツ屋が星の数ほど点在しており、客にはそれぞれ気に入りの店があるのだという。

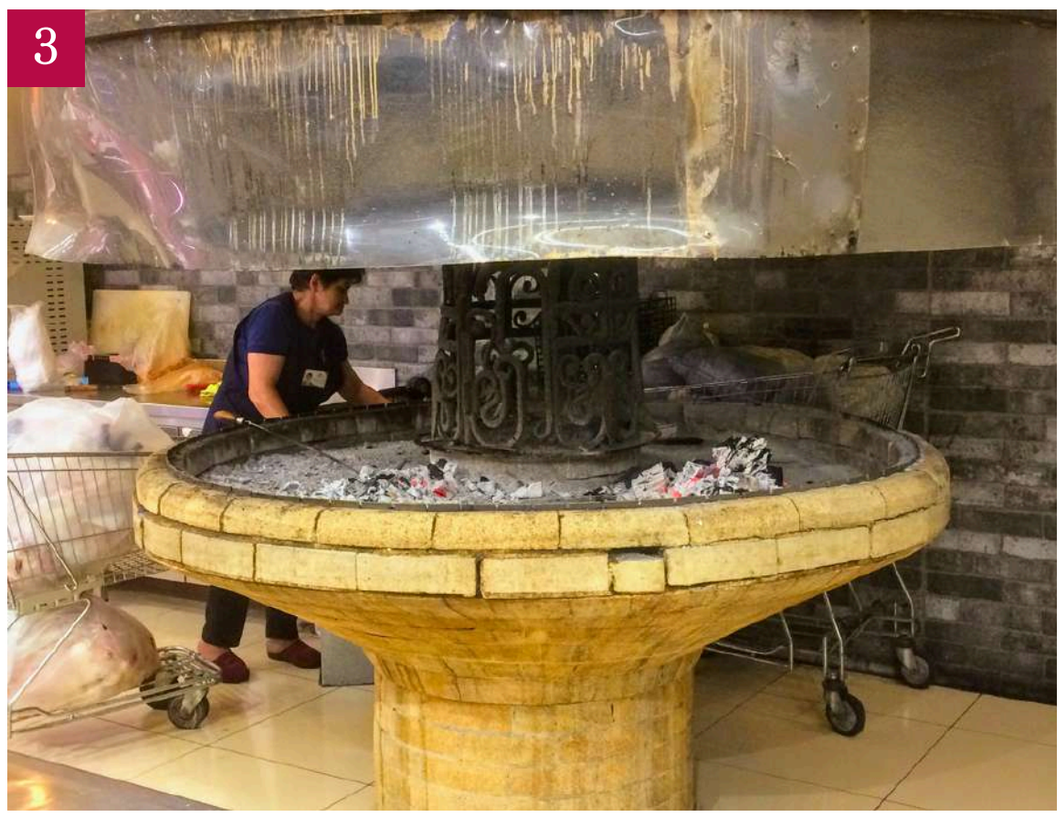
アルメニアの庶民的なホロヴァツ文化を少しディープに味わいたいなら、場末のホロヴァツ屋に足を運んでみよう。エレバンの地下鉄駅直結の地下通路だったり、市場の一角でひっそりと営業しているのだが、何とも言えないうらぶれた感じがまた良い。味に関してはレストランのものには敵わないが、価格は1000AMD(約400円)前後と安い。なにより、エレバンの庶民の間に根付くホロヴァツ文化にどっぷりとひたることができる。



4


1

2


3

1 スーパーによっては変わり種のホロヴァツがある場合も｜2 精肉コーナーに立派なバーベキュー機材がある国は、アルメニア以外に存在するのだろうか｜3 バーベキュー器材はこまめに清掃され大切に使われている

そして、アルメニアを初めて訪れる旅行者が驚くことの一つが、スーパーマーケットの精肉コーナーにどーんと鎮座する巨大な炭火バーベキュー機材だろう。ショーケースには家庭で調理する用の肉はもちろん、串に刺さった状態の肉がずらりと並んでおり、その場で好きな肉を焼いてもらって持ち帰ることができる。大型スーパーはもちろんのこと、地域密着型の中規模スーパーの精肉コーナーにもちゃんと炭火焼きコーナーがあるのだから、徹底している。肉が焼けるまで10分ほどの時間がかかるのだが、注文してから店内をまわって買い物を済ませてふたたび精肉コーナーに戻れば、焼きたて熱々でジューシーなホロヴァツが食べられるというシステムだ。スーパーの精肉コーナーのホロヴァツは、ハーブや玉ねぎとともにラヴァシュ(→p.071)で巻かれた状態で提供されるので、これ一つでランチは済んでしまうし、アルメニア滞在時の買い物の楽しみでさえある。

「スーパーの中でバーベキュー」という文化は日本人的には何とも信じられないだろうし、肉を焼く匂いや煙がもくもくと店内に充満して大変なことになるのではと心配になるかもしれない。しかし実際は、匂いも煙も店内にはほとんど漂っていない。バーベキュー機材の上部では換気扇が轟轟と音を立てて稼働し、匂いや煙が店内に漏れ出さないようにしているのだ。実はアルメニア人には匂いに敏感な人がとても多く、ニンニクの香りや肉を焼く香りなどの強い匂いが極端に避けられる文化がある。こうした点を考慮し、匂いが漏れないよう徹底的に工夫されているのだろう(個人的にはアルメニア人はやや匂いに敏感すぎる気もするが)。

● アルメニア地方部で「真のホロヴァツ」に出会う

大都市エレバンであってもアルメニアのホロヴァツ文化を五感で堪能できるのだが、「真のホロヴァツは地方部で食べるものだ」とアルメニア人は口を揃える。肉の新鮮さや肉本来の風味の濃さが段違いなのだそうだ。また、エレバンではホロヴァツの肉は基本的に豚肉で、牛肉が用いられることはほぼない。鶏肉に至っては「豚肉の下位互換」といった、なんとも不遇な扱いがされる。そう、アルメニアは自他ともに認める豚肉文化の国なのだ。

しかし、この豚肉第一主義に待ったをかけるのが、アルメニア地方部の羊肉文化だ。地方部の人は「羊肉のホロヴァツこそが至極」と考える場合が多く、お祝い事ではもちろん、日々の食事としても羊肉を多く食す。地域によっては、羊肉をその場で捌いたものを炭火に直行させたものが食べられ、なんともワイルドな野良バーベキュー屋なんかもある。

1

2

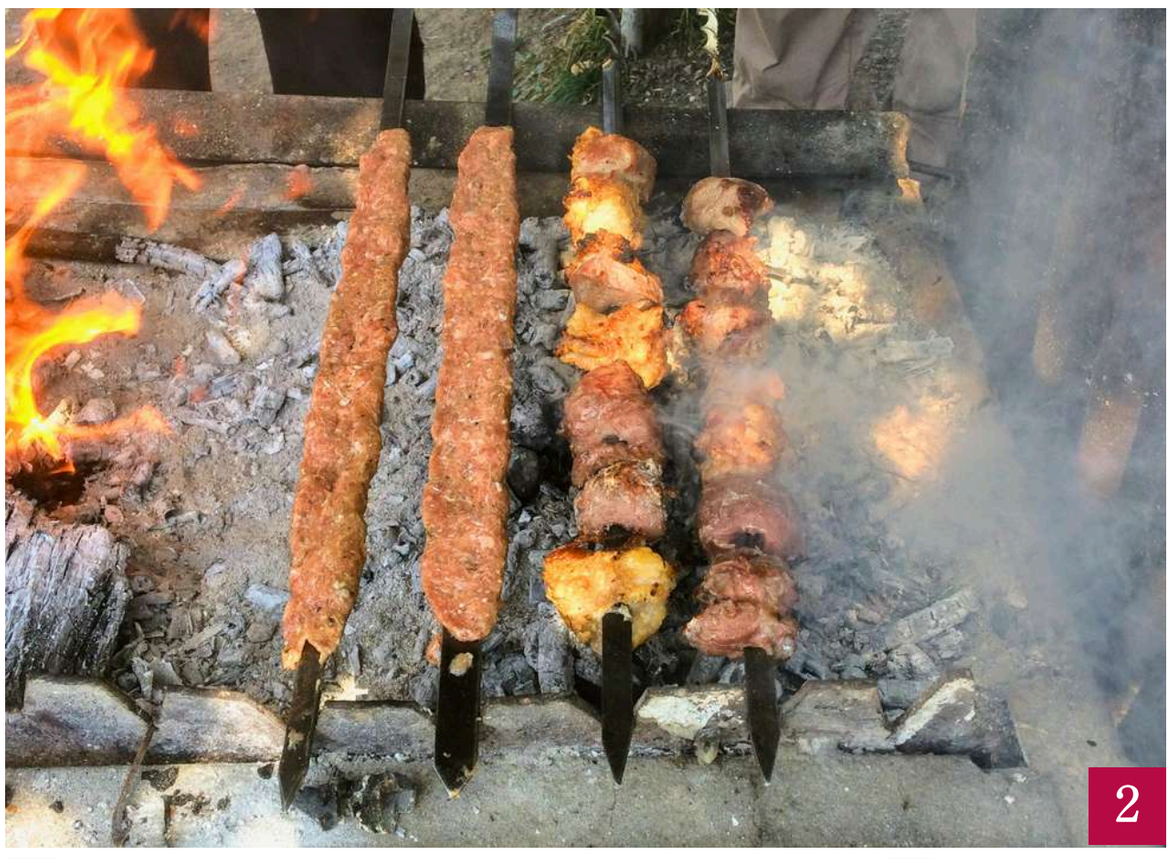
3

1 幹線道路沿いに羊がぶら下がっている光景にびっくり。「新鮮な羊肉あります」の意味なのだそう｜2 どうやら肉屋も兼ねた店であるよう｜3 手作り感溢れる炭火バーベキューコーナーも味がある

初めて野良バーベキュー屋を見た人は、間違いなくギョッとするだろう。道端に吊り下げられた、変わり果てた子羊。店というよりももはや掘っ立て小屋そのものな建物。早く肉を焼いてやりたいとばかりにじりじりと赤い炎を吐き出す、煤だらけの手作り炭火焼き器材……衛生面を考えるとやっぱり首を捻りたくなるし、その場で皮を剥がれて生物から食物へと変化していく子羊だった物体を目の当たりにするのは、何とも言えない気持ちになる。しかし、慣れた手つきで子羊を解体するおじさんの姿と笑顔には、不思議な説得力があった。

小さく切られた子羊の肉は炭火へと直行し、じっくりと焼かれる。肉汁が滴り落ちるたびにジュッと音を立てて炭火が紅い炎を吐き、もくもくと立ち込める煙が香ばしい匂いを纏う。換気扇完備のエレバンのホロヴァッ屋では味わえない、本来のアルメニアのホロヴァッだ。

1


2

1 慣れた手つきで子羊を解体するおじさん | 2 切り分けた肉片をその場で串に刺して焼く | 3 いまだにここを超えるホロヴァッには出会っていない

こうして提供されたのが羊肉の炭火焼き「ガラン・ホロヴァッ」(Garan Khorovats/Գառան Խորոված)。羊と聞くと、あの特有の獣臭や硬い肉の質感をイメージして敬遠してしまう人もいるかもしれないが、ガラン・ホロヴァッには一切の臭みはなく、肉は信じられないほどに柔らかい。それでいてちゃんと羊らしい風味も感じられるのだからすごい。スパイスなどは使わずに塩を振って味付けしただけなのに、こんなにも臭みがなく風味豊かになるとは驚きだった。店のおじさんが言うには、週末になるとエレバンからわざわざ肉を食べるためだけにここへ来る人も少なくないのだそう。確かに、わざわざ時間をかけて来る価値は大いにある絶品だ。行儀が悪いのは承知で、皿に滴った脂を指で掬ってぺろりと舐めながら、そう思った。

3

ホロヴァツ界の影の主役「キャバブ」

すでに触れた通り、アルメニアのホロヴァツは、炭火で焼いた肉料理の総称だ。多くの場合ホロヴァツと言えば、骨付きのどっぷりとした肉を焼いたものであったり、「イキビル」(→p.023)と呼ばれるやや小ぶりの串刺し肉を指すが、実はアルメニアにはもう一つ、根強い人気を誇るホロヴァツ系料理がある。それが、挽き肉を数十センチほどの棒状に固めて串に刺したものを、炭火で焼き上げる「キャバブ」(Qyabab/ՔյաբաՔ)だ。

アルメニアでキャバブと言えば、牛挽き肉か鶏挽き肉が定番で、地域によっては稀に羊挽き肉が使用される。面白いのが、あれだけ「ホロヴァツ＝豚肉」という概念が根付いているにもかかわらず、豚挽き肉のキャバブというものはアルメニアに存在しない点だ。豚挽き肉を使ったキャバブも絶対に美味しいと思うのだが、「この動物の肉はこうやって食べるもので、それ以外は認めない」といった、ちょっと頑固なアルメニア人の肉へのこだわりが感じられる。

アルメニアではキャバブを専門に出す店というのは存在せず、ホロヴァツ屋が片手間でキャバブも置いているといったスタイルがポピュラーだ。しかし片手間の割には、意外と準備に時間と手間がかかっている。挽き肉を練り上げて少量のスパイスや刻みハーブ、塩と胡椒で味付けしたタネを片手でひと口大の団子状にし、もう片方の手に持った鉄串に次々と刺していく。団子状の挽き肉がしっかりとくっつき合って綺麗な棒状となるように、うにゅうにゅっと優しく全体を揉み上げて完成だ。一度に大量の挽き肉を串に刺して成形した方が効率が良さそうに思えるが、それだとキャバブの表面に溝ができず、火の通りにくい内側が生焼けとなってしまうのだそう。準備ができたら、あとは炭火でじっくりと焼くだけだ。滴り落ちる肉汁に食欲がいやおうなしに刺激される。

1

2

1 キャバブの表面には微妙な溝があってでこぼこしているが、これも人々の知恵｜2 家庭でもちゃんと炭を使って焼かれるのがアルメニアのすごいところ

1

2

1 エレバンではちょっと珍しい、羊肉の「ガラン・キャバブ」｜2 口内でとろけるぐじゅっとした食感と肉の旨味が最高

キャバブを焼く時間は、他のホロヴァッ系料理よりも短めの5分ほど。焼きすぎると食感が硬くなってしまうそうで、ちゃんと中まで火が通っていつつも、挽き肉ならではのぐじゅっとした食感が保たれた絶妙な焼き加減が求められるのだ。

レストランや食堂のキャバブであれば、アルメニア伝統の紙のように薄いパン「ラヴァシュ」を敷いた状態で提供され、滴る肉の脂をたっぷりと吸わせて肉と一緒に食べるのが定番。付け合わせの生玉ねぎとハーブ類も素晴らしいアクセントだ。なにより、ほわっほわ食感のキャバブ自体がとてつもなく美味しく。信じられないほどにびちゃびちゃの肉汁の量と芳醇さに、口内に衝撃が走る。いったいどうやってこんなにも大量の肉汁を閉じ込めたまま焼いているのだろうか……とにかく、皿の上全体が一つの芸術作品のようだ。

＼キャバブを食べるなら／

Kamurj
կամուրջ
（エレバン｜→p.178）

エレバン中心街南側にある老舗ローカル居酒屋。料理のレベルが高く、特に立派なバーベキュー器材で焼かれるホロヴァッ系料理の美味しさで有名。伝統的なあつらえの内装も素敵。なんと24時間営業なので、時間を問わず肉を喰らうことができるものすごい店だ。

- 営業時間：全日24時間営業
- 予算：1000AMD～1500AMD
- カード可｜サービス料10％
- 住所：40/4 Tigran Mets Avenue, Yerevan｜→Map

● エレバンで一番の「イキビル」を求めて

キャバブと並ぶ、と言うよりも、キャバブ以上にアルメニアで人気があるホロヴァツ系料理と言えば、イキビル(Iqibir/Իքիբիր)だろう。アルメニアのファストフード界における王者のような存在であり、「お金をあまりかけずにがっつりと肉を喰らいたい」という需要と見事に合致した料理だ。

イキビルとは、豚肉を5cm四方ほどのやや小ぶりなサイズに切り分けて鉄串に刺し、炭火で焼き上げてラヴァシュで巻いたもの。鉄串に刺す際に、赤身と脂身が交互になるようにするのが流儀だ。なぜかトルコ語の「イキ＝数字の2」「ビル＝数字の1」という名前を冠しているのは、赤身と脂身の二つで一つといった意味なのだろうか。トルコにはイキビルという名前の料理は存在しないし、どうしてアルメニアと良好な関係にあるとは言えない隣国トルコの言葉で呼ばれるのかは、アルメニア人でさえ知らないイキビル・ミステリーだ。

エレバンのホロヴァツ屋であれば、どこも必ずイキビルが置いてある。基本は豚肉が使用された「ホジ・イキビル」(Khodzi Iqibir/Խոզի Իքիբիր)だが、鶏肉を使った「ハヴィ・イキビル」(Havi Iqibir/Հավի Իքիբիր)もあり、価格帯は1000AMD～1200AMD(￥400～￥480)といったところ。700AMD～1000AMD(￥280～￥400)が基本のキャバブに比べると若干割高だ。

以前のエレバンでは、中心街ど真ん中であっても美味しいイキビルを提供するローカルなホロヴァツ屋が簡単に見つけられたものだ。しかしここ数年でそうした店は激減してしまい、ちゃんとした店構えのお洒落ファストフード系ホロヴァツ店が急増している。数年前のエレバン中心街を知っている人間からするとなんとも寂しくなるものだが、ほんの少し中心街から離れるだけで、昔ながらの屋台的な風情を残したホロヴァツ屋はまだ残っている。エレバン鉄道駅から徒歩10分ほどのヒン・クルグ(Hin Krug/Հին Կռուգ)もそんな店の一つ。エレバン市内最安値レベルの価格帯で美味しいバーベキューが食べられることで、地元民を中心に人気がある。メニューはアルメニア語で書かれたもののみだが、串に刺さった肉を指差しで注文できる。

1

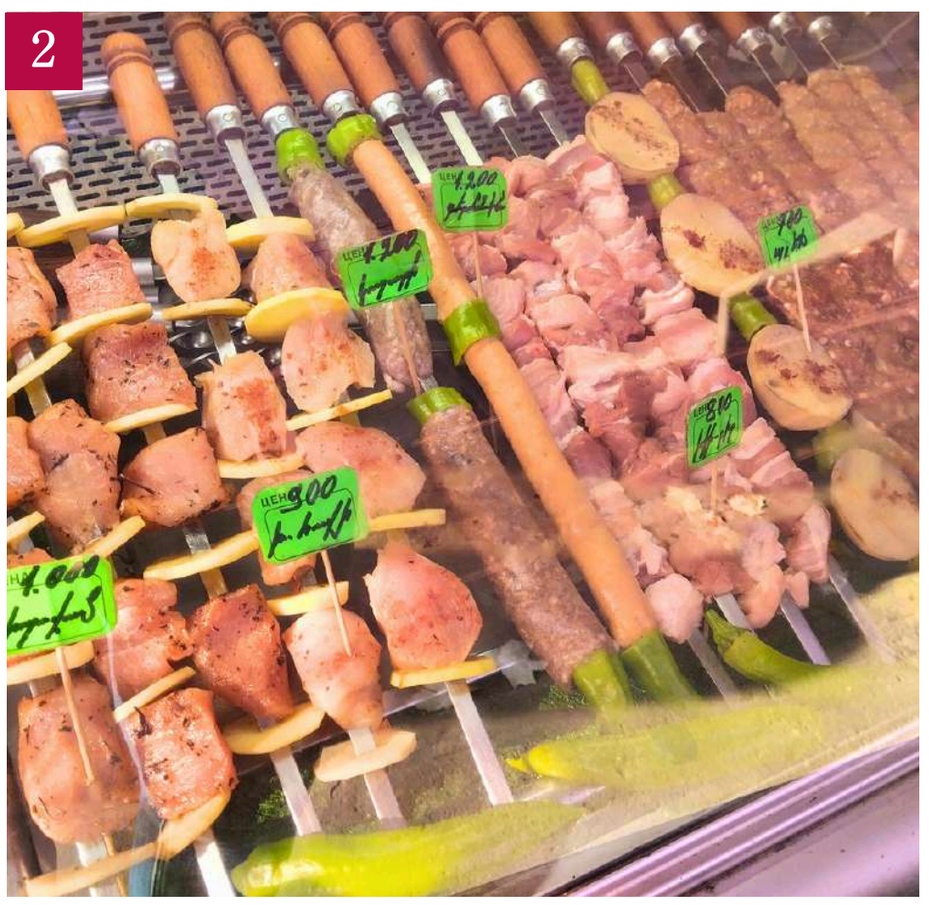
2

1 いつ行っても地元民で大混雑している | 2 メニューはアルメニア語のみ

Hin Krugの価格帯は、エレバン中心街にあるお洒落ホロヴァツ店に比べると、二、三割ほど安い。今のエレバンで豚肉のイキビルを1000AMD(￥400)以下で提供してくれる店はもうほとんど残っておらず、原価を考えると経営的に大丈夫なのか心配になってしまうが、これだけひっきりなしに客がやって来るからどうにかなっているのだろう。エレバンのホロヴァツ屋の大半はデリバリーに対応しているのだが、Hin Krugに関してはデリバリー不可で支払いは現金のみ。こういった昔気質な感じも悪くないし、「美味しい肉が食べたいなら、自分で店まで出向いて焼き立てを食べるべき」といった信念すら感じられる。

さて。肝心のイキビルだが、文句のつけようがないほどに美味しい。ごろりと存在感がある豚肉はとても柔らかく、噛むたびに肉汁がじゅんわりと染み出してくる。生玉ねぎとハーブの量はやや控えめで、肉の味が全面に出た「昔ながらのイキビル」といった感じだ。赤身の美味しさだけでなく脂身の甘味も絶妙で、塩加減も完璧。間違いなくエレバンで一番美味しいイキビルの一つだろう。

Hin Krugには店内席はなく、店の前に設置されたテラス席を利用するかテイクアウトするかしかないのだが、せっかくなら出来たてをその場で食べたい。むしゃむしゃと一心不乱に肉を喰らうローカルたちに交じって熱々のイキビルを頬張れば、エレバンという町の奥深いローカルフードカルチャーに感慨深さを抱くはずだ。



1 豚肉の存在感が素晴らしい｜2 言葉が分からなくてもショーケースに並ぶ肉を指差し注文できるのが嬉しい

＼エレバン最安値のイキビル／

Hin Krug
Հին Կռուզ
(エレバン)

エレバンで最も安く美味しいホロヴァツ系ファストフードを提供する名店。肉の質はいつ訪れても最高に良く、どれもはずれないが、やはり豚肉のイキビルがおすすめ。

- 営業時間：全日9:00～23:00
- 予算：800AMD～1000AMD
- カード不可｜サービス料なし
- 住所：32 Arshakunyats Ave, Yerevan｜Map

1

2

3

1 キャバブにイキビル、骨付きのリブ肉まで、さまざまな種類の肉が揃っている｜2 大人気で注文が多いため、焼き場はいつも忙しそう｜3 余計なものは入らないイキビルが人気の秘訣

エレバン中心街から出ることなく美味しいイキビルが食べたいなら、Artashi Motというホロヴァツ専門店も良い。市内に二店舗展開しており、利用しやすいのは観光の中心となるカスカードすぐそばの店舗だ。2000年の初オープン時から、ずっと変わらずエレバンっ子の間で大人気の店であり、小奇麗な店内の雰囲気も悪くない。

Artashi Motのイキビルは、通常よりもやや大きめのサイズに切られた豚肉の存在感が特徴で、肉肉しさもボリュームもものすごい。肉には少し濃いめの下味がつけられている代わりにソース類はほんの少しだけという、エレバンのイキビル界では一風変わったナチュラルな味わいにも根強いファンが多いのだという。昔よりも少々値上がりはしてしまったものの、それでもエレバンの一等地で1200AMD(￥480)ほどでがっつりと肉料理が食べられるのだから嬉しい。場所柄、外国人観光客の姿もちらほら見られるが、客層の大半は地元のエレバンっ子たちで利用客の年齢層も幅広い。二十年以上に渡り、競争が激しいエレバンのホロヴァツ界において常にトップを走り続けてきた店ということもあり、いつ訪れても満足のゆく食体験ができ、味にもバラつきがなく安定している。エレバン滞在中に一度は訪問したい名店だ。

＼エレバンの伝説的BBQ店／

Artashi Mot
Արտաշի Մոտ
(エレバン)

エレバンで最も人気があるBBQ店の一つ。イキビルやキャバブが揃っており、中心街にしては良心的な価格。ファストフード的に利用できるのも良い。

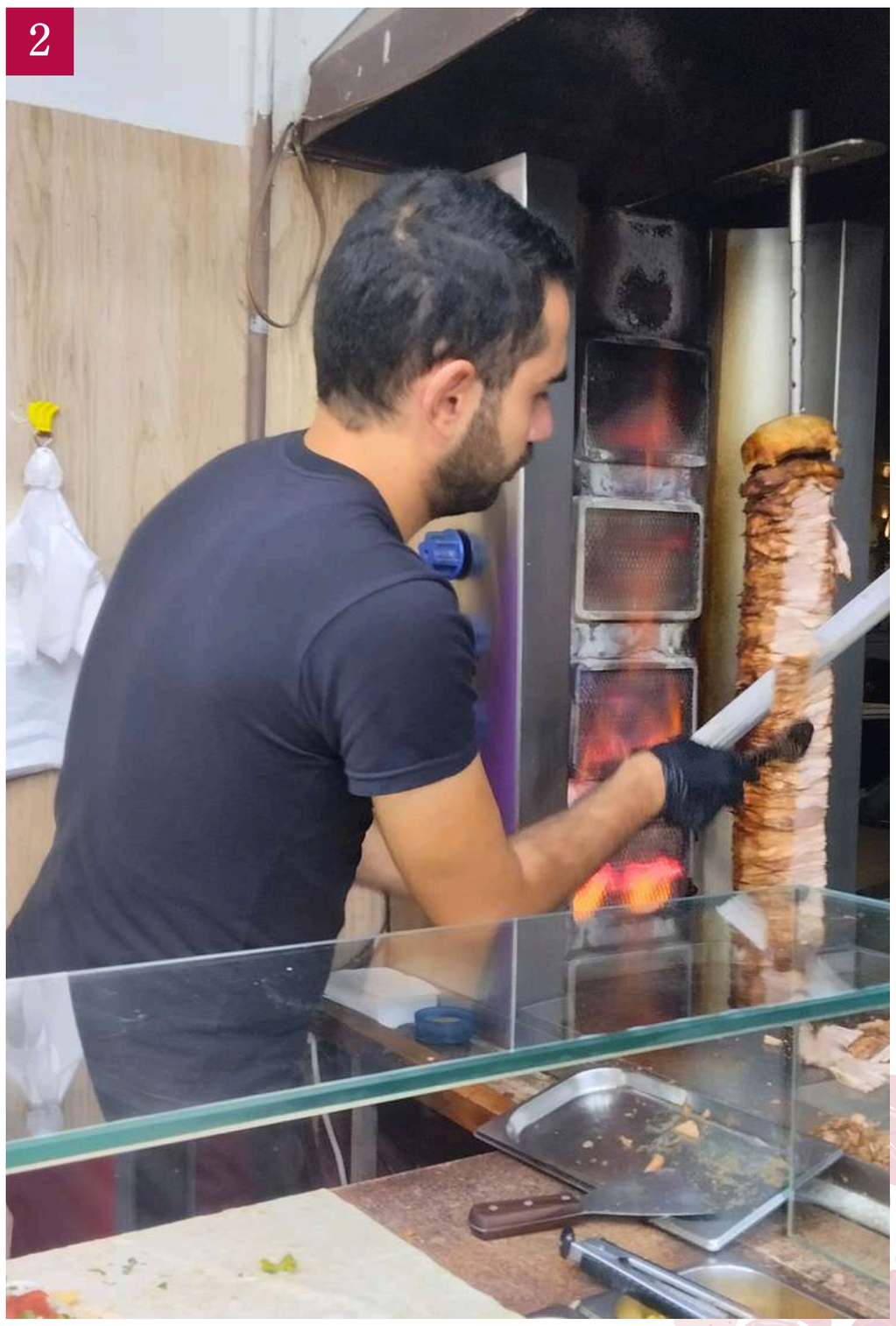
- 営業時間：全日10:00～0:00
- 予算：1200AMD～1700AMD
- カード可｜サービス料なし
- 住所：31 Moskovyan St, Yerevan →Map

●ひと味違う「アルメニア式シャウルマ」を味わう

「旧ソ連圏の人々にとっての心の味」と言われて、どんな料理を思い浮かべるだろうか。肉と野菜の旨味が詰まった深紅のボルシチ？蕎麦の実を炊いたナチュラルな風味のグリーチカ？はたまた、じゃがいもとピクルスとソーセージをマヨネーズで和えたオリヴィエ・サラダ？どれも正解であると同時に、さらに上をゆく「心の味」がある。それが「シャウルマ」(Shaurma/Շաուրմա)。旧ソ連圏の多くの人にとって、たまに無性に食べたくなるソウルフードだ。

シャウルマとは、巨大な塊肉を専用のグリルで回転させながらじっくりと焼いたものを削ぎ、ラヴァシュに包んで筒状に丸めたファストフードを指す。発祥は中東地域だと考えられるが、手軽に安く栄養がとれることから旧ソ連地域全域に広まった。アルメニアにおいては、どんなに小さな町へ行こうともシャウルマを提供する店が必ずあるほどにポピュラーで、キャバブやイキビルとともに「アルメニア三大ファストフード」としての地位を確固たるものにしている。ランチやディナーはもちろん、飲み会の締めの定番としても愛されるシャウルマは、日本で例えるならラーメンのような位置づけかもしれない。

これだけ広範囲に広まったシャウルマは、地域ごとの具やソースのバリエーションがとても豊富だ(このあたりも日本のラーメン文化に似ている)。ガーリックソースをたっぷりと使うサンクト・ペテルブルグ風や、マヨネーズとケチャップをベっちょりとかけるジョージア風などがあり、肉の種類も鶏、豚、羊、牛と、国や地域によってさまざま。このシャウルマの多様性は、宗教も言語も民族も異なる人々が一つの国家を形成して暮らしていたかつての超多民族国家・ソ連を象徴しているようにも思える。



1 お手本のようなアルメニア式シャウルマ｜2 肉の焼き加減を見ながら丁寧に削いでいく

それでは、アルメニア式のシャウルマとはいったい何が特徴なのだろうか。もちろん店によってバラつきはあるのだが、全体的な傾向として、ソースがごくわずかしか入らないというのがある。ソースが全く入らず肉と野菜の味だけというストロングスタイルのシャウルマも珍しくはないほどだ。焼く前の塊の状態の肉にしっかりと下味がつけられているため、ソースなしでも驚くほどに美味しい。ちなみに、アルメニアでは「シャウルマ＝豚肉か鶏肉のみ」というのが常識で、人気なのは圧倒的に豚肉のシャウルマ。羊肉や牛肉のシャウルマは存在しない。

また、大量のハーブがシャウルマの具材として使用される点も、ハーブ王国アルメニアならでは。イタリアンパセリやパクチー、場合によってはディルをたっぷりとまぶして、肉とともに巻き上げるのだ。

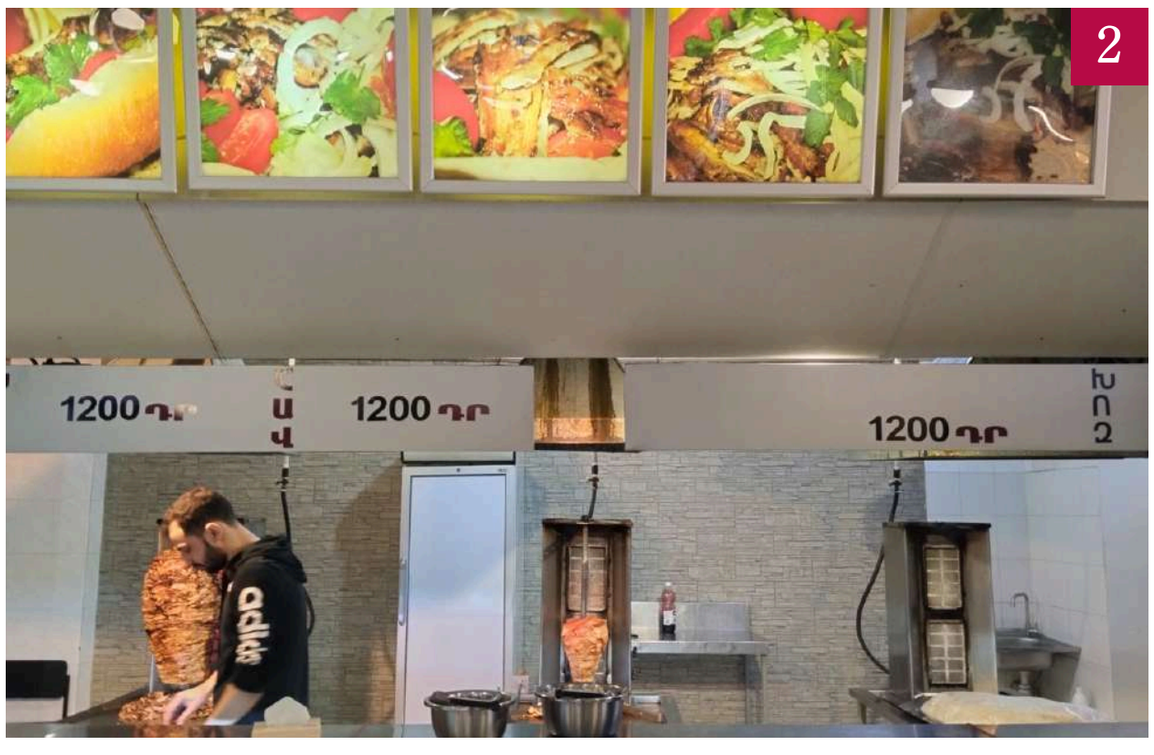
さらに、具材を巻き上げる薄い小麦粉生地「ラヴァシュ」(→p.071)にもこだわりが感じられる。他国で一般的なシャウルマよりも薄いラヴァシュが使用されるため、肉のぐじゅっとした食感をよりダイレクトに味わうことができる。

もう一つ。アルメニアでシャウルマのお供と言えば「タン」(Tan/Sɯն/→p.146)以外には考えられない。タンとは、アルメニア式ヨーグルト「マツン」(→p.145)を水で薄めたアルメニアの国民的飲料で、酸味とコクが癖になる独特の味わいは好き嫌いが分かれるかもしれない。しかし、肉料理との相性はとにかく抜群で、慣れるとタンなしで肉を食すのが物足りなく感じてしまうほどだ。

アルメニアのシャウルマは総じてレベルが高いが、中でもエレバンは激戦区だと言えよう。忙しい日々を送る都会の人々のライフスタイルに合わせて手軽なシャウルマ屋はどんどん増え、誰に聞いてもお気に入りの店があるどだ。最近では具にフライドポテトを入れる店や、フライドチキンのシャウルマを出す店、数種類の自家製ソースの中から好きなものを選べる店など差別化が図られているが、オールドスクールなアルメニア式シャウルマにこだわる専門店がある。それがエレバン中心街南側でひっそりと営業する、Gharsi Khorovatsという店だ。

1 シャウルマを食べ歩いていると、塊肉の状態を見れば美味しいかどうか分かるようになるのだとか｜2 タンは肉料理に必要不可欠

1



2

3

Gharsi Khorovatsがあるのは、エレバン中心街の最南端にあたるエリア。いつ行っても人通りが絶えない賑やかなストリートに隠れ、ひっそりと半地下で営業しており、がらんとした店内には巨大な肉の塊が二つあるだけ。そう、この店のメニューは鶏か豚のシャウルマのみなのだ。利用客の年齢層はやや高めで、ほぼ全員が男性の一人利用客。やけに広々とした無音の空間で誰もが皆シャウルマをひたすらに食べているという、一風変わった光景が見られる。

この店のシャウルマは、肉とハーブ以外には一切の具材やソースが入らないのが最大の特徴であり、それこそが根強いファンがいる理由でもある。ひと口食べれば漏れ出た肉汁が口内に広がり、脂を吸ったラヴァシュの香ばしさにノックアウトされる。しっかり目の味付けながらも重たくないのは、たっぷり入ったハーブのおかげだろう。この店に行けば本来のアルメニア式シャウルマが味わえるのはもちろん、ローカルな食堂らしい雰囲気も味わえて一石二鳥だ。

4

1 外観｜2 殺風景な店内に肉塊が鎮座する｜3 無音の空間でひたすら肉を喰らう｜4 豚肉のシャウルマはぐじゅっとした食感が美味しい

アルメニア式シャウルマなら

Gharsi Khorovats
Ղարսի Խորոված
(エレバン)

確実に美味しいアルメニア式シャウルマが食べたいなら、問答無用で一度は訪れるべき名店。鶏と豚の二種類があるが、圧倒的に豚肉のシャウルマがおすすめ。

- 営業時間：全日10:00～1￥22:00
- 予算：1200AMD
- カード可｜サービス料なし
- 住所：4 Tigran Mets Ave, Yerevan →Map

2

アルメニアのハーブ文化
Կանաչիներ

アルメニア料理に絶対に欠かせない食材と言えば、緑鮮やかなハーブ類。スパイス類があまり使われず、塩気が薄めなアルメニア料理において、新鮮なハーブは料理にアクセントと彩りを加えつつ全体の風味を調えてまとめるという、重要な役割を担っている。アルメニア人のハーブの使い方は絶妙で、味のバランスをちゃんと計算した上で使用されているのが舌で感じられる。

どうしても脇役という扱いになりがちなハーブ類であるが、アルメニアでは主役級の食材として活躍する場合も多い。「ハーブなしではアルメニア料理は成立しない」と断言できるほどに洗練された、知られざるハーブ王国の食文化を探っていこう。

Topics
թեմա

- ▶アルメニアの「ハーブ文化」とは
- ▶アルメニア料理に使われる「定番ハーブ」
- ▶ハーブ料理の最高峰「カナチェゲノフフ・ズヴァゼグ」
- ▶“焼き“と”巻き“？エレバンの二大「ジェンギャロフ・ハツ」

1

● アルメニアの「ハーブ文化」とは

アルメニアの食文化は、ハーブと共にあると言っても過言ではない。鮮やかな緑色のフレッシュハーブが露店や商店に積まれている光景はこの国の風物詩であるし、レストランでも食堂でも各家庭でも、仕上げに刻みハーブをぱらりと散らすのがアルメニア流だ。

対するスパイスに関しては、アルメニアでは登場頻度が非常に少なめなのが興味深い。トルコやジョージア、イランなど、スパイスが多く使用される周辺諸国の料理と比較して見ると一目瞭然なのだが、アルメニア料理はスパイスで奥深く複雑な味を出すのではなく、素材本来の味をできるだけそのまま活かしながらハーブで風味のアクセントを加え、全体の味を調えるのが一般的だ。

2

アルメニア人にとってのハーブは文字通り、日々の食生活の一部だ。野菜と和えたり、煮込み料理の仕上げに振りかけたり、ホロヴァツ(→p.015)をはじめとする肉料理にもハーブは必須とされる。肉や魚の臭み消しとしてハーブを使用する食文化は世界に多く存在するが、アルメニアの場合は臭み消し以上に薬味としてハーブが多用されているように思う。日本で料理の仕上げに青ネギをぱらりと散らしたくなるのと似たような感覚だなのかもしれない。

1 各種ハーブが並ぶ市場 | 2 どんなにローカルで低価格のホロヴァツ屋でも、ハーブは絶対に欠かせない

1 内臓をトマトで煮込んだ「トゥジュヴジク」｜2 鶏肉の揚げ焼きハンバーグ「ハヴィ・カトレト」｜3 アルメニアの国民的煮込み料理「ハシュラマ」｜4 茹でた鶏をマヨネーズで和えてクロワッサンに詰めたお洒落なサラダ

また、アルメニアのハーブ文化は、食事の見た目に対するこだわりとも深い関係がある。アルメニアの人々には独自の美意識が根付いており、服装へのこだわりだったり良い雰囲気の空間を作ることへの情熱だったり、とにかくあらゆる物事において見た目にこだわる文化がある。食事に関してもこの美意識は発揮され、ローカル食堂の庶民的なご飯でさえ小奇麗に盛り付けられていたりするから驚きだ。仕上げにぱらりと散らされた鮮やかな緑色のハーブは、視覚的な美しさで食欲を刺激する魔法の食材なのかもしれない。

●アルメニア料理に使われる「定番ハーブ」

アルメニアでは、ハーブは乾燥させたものよりも新鮮なものが好まれる。しかしながら、長く厳しい冬場においてはその限りではなく、春から秋にかけて収穫したハーブを乾燥させたもので代用される場合もある。昨今では温室栽培技術の発達によって、年間を通して新鮮なハーブが手に入りやすくなったため、外気温が氷点下の真冬であっても色鮮やかで新鮮なハーブが料理に使用されることが多い。

1

また、 アルメニアのハーブ類の価格は日本人の感覚からすると信じられないほどに安い。どう考えても一人では使いきれないほどの量の、わっしゃわしゃと茂った元気なハーブを数種類、袋いっぱいに購入しても、200AMD～300AMD(￥80～￥120)ほどで済んでしまう。これだけ低価格で手軽にハーブが手に入るのなら、料理にもどんどん使いたくなるというものだろう。「アルメニアは美人が多い」とよく言われるが、もしかすると美の秘訣は、ビタミンたっぷりのハーブを日々たくさん食べる食習慣にあるのかもしれない。

2

1 ドライハーブはスパイス的な扱いで売られていることが多い｜2 他の国では貴重なハーブ「タラゴン」も一束80AMD(￥32)と格安で手に入るのが嬉しい

アルメニア料理に使用されるハーブの種類はたくさんあるが、「アルメニアハーブ界における三種の神器」といった定番の三種類は、全国どこでも好んで使用される。それが、「マガダノス」(Maghadanos/Մաղադանոս)、「ギンズ」(Gindz/գինձ)、「サニット」(Sanit/Սամիթ)だ。

マガダノスは俗に言うイタリアンパセリのことで、ほろ苦い風味と清涼感が特徴的。ヨーロッパ地域でも比較的広く使用されるので、馴染みがある人も多いだろう。少量で味がきゅっと締まるので、かなり重宝されている。

ギンズは、日本では「パクチー」として馴染みがある香草のこと。独特の青臭い風味は好き嫌いが分かれるが、アルメニアでは広く使用される。

サニットは、ロシア料理などで多用されるディルのこと。煮込み料理やグリル料理よりもサラダに使用されることが多く、独特の薬っぽい風味が爽やかさを演出する。

1 マガダノス(イタリアンパセリ) | 2 ギンズ(パクチー) | 3 サニット(ディル) | 4 レハン(紫バジル) | 5 タルフン(タラゴン/エストラゴン)

定番の三種類に比べるとやや使用頻度は下がるが、ミントや紫バジルなどのハーブもアルメニア料理には欠かせない。中でも特別な存在感を放つのが、春のハーブの代表格「タルフン」(Tarkhun/Թարխուն)。日本では「タラゴン」や「エストラゴン」と呼ばれ、細長い緑の葉と薬のような独特の風味が特徴だ。アルメニアの春の食卓には、タルフンや山菜など旬の食材を用いた料理が多く並び、長い冬の終わりを鮮やかな緑色で彩るのだ。

● ハーブ料理の最高峰「カナチェゲノフ・ズヴァゼグ」

「名脇役」という言葉がぴったりのアルメニアのハーブ類であるが、時にはメインの食材として堂々と主役を張ることもある。ハーブを使用した家庭料理の定番が、新鮮な卵と合わせて焼いたオムレツだ。

アルメニア語で「卵」は「ズー」(Zu/Ձու)と言い、それを焼いたものは「ズヴァゼグ」(Dzvadzegh/ձվածեղ)と呼ばれる。ズヴァゼグを日本語にするなら「卵とじ」や「オムレツ」と言ったところで、カフェのメニューを見ると「～ズヴァゼグ」とよく書かれている。これは「～のオムレツ」といった意味だ。

アルメニア人はとにかく卵料理が大好き。各家庭で日常的に食されるのはもちろん、ローカル食堂やレストランでもズヴァゼグは多くの店に置かれている。茹で卵を肴にしてウォッカやコニャックをクイッとやるローカルの姿も珍しくないほどだ。

アルメニアのズヴァゼグの中でも一、二を争う人気を誇るのが、刻んだハーブだけを具材にした「カナチェゲノフ・ズヴァゼグ」(Kanacheghenov dzvadzegh/Կանաչեղենով ձվածեղ)。細かく切ったハーブ各種を卵でとじるだけの料理で、味付けにはほんのりと塩胡椒を効かせるのみという、シンプルさが際立つ一品だ。使用されるハーブの量はかなり多く、卵液の二倍ほどのハーブが使用される。特別な材料は一切必要なく、ハーブさえあれば世界中どこでも再現できるのだが、火を通し過ぎないのが最大のポイントとなる。

1

また、季節限定となるが、タラゴンをふんだんに用いたズヴァゼグにはぜひ一度は挑戦したい。こちらも味付けは塩胡椒のみとシンプルで、タラゴンならではの清涼感と独特の苦みが味の決め手となる。タラゴンは春限定で出回るハーブであるため、カフェやレストランのメニューで見かけることはほとんどない。そのため、市場やスーパーマーケットでタラゴンを購入し、自分でさっと調理するのが最も手軽だ。

2

ハーブに限った話ではないが、アルメニアでは食材のグラム数や、調味料の調味料の大さじ〇杯といった細かな量をいちいち計って調理する人はほとんどおらず、みんなだいたいの目分量と自分の経験で味付けをする。アルメニアにある程度の期間滞在していると、どのハーブがどの料理に合うのか、どれくらいの量を使用するべきかといったことが、自然と分かってくる。こうして、外国人もいつの間にかハーブ王国の深い沼に取り込まれてゆくのだ。

1ハーブ好きにはたまらない一品｜2露店で旬のハーブや果物を買うのもアルメニア滞在の楽しみ

●“焼き“と”巻き“？エレバンの二大「ジェンギャロフ・ハツ」

もう一つ、アルメニアのハーブ文化の結晶と言える料理がある。それが「ジェンギャロフ・ハツ」(Jengyalov hats/ժենգյալով հաց)だ。アルメニア最南部に位置するシュニク地方(→p.307)における定番料理の一つであり、発祥はアルツァフ地域(旧ナゴルノ＝カラバフ共和国｜現在はアゼルバイジャン領)であるとされる。

ジェンギャロフ・ハツがどんな料理かを簡単に表すと、薄く伸ばした小麦粉生地の中にさっと茹でたハーブを詰めて焼いた、ハーブパンのようなものだ。緩やかな弧を描いた半円形の鉄板「サジン」(Sajin/սաջին)の上に薄く油を敷いて焼くのが伝統であるが、家庭ではフライパンで済ませることもあるそうだ。こうして文字にすると至極シンプルで簡単な料理のように思えるが、ジェンギャロフ・ハツ作りには熟練の技が求められる。まず「薄ければ薄いほど良い」とされる生地は、焼く際に破れてしまわないギリギリの薄さに伸ばされる。中のハーブの緑色が透けて見えるくらいの薄さが求められ、この絶妙な塩梅が初心者にはとにかく難しい。

▲完璧な焼き加減のジェンギャロフ・ハツ

生地作りと焼き加減の他にも、ジェンギャロフ・ハツ作りには秘密がある。それは、どの種類のハーブをどれだけ使用するかという点だ。ジェンギャロフ・ハツの味付けは、小麦粉生地を作る際に少量の塩を入れるだけで、具のハーブには一切の味付けがされないのが本場流。そのため、各ハーブがそれぞれ持つ苦みや酸味、清涼感などの特徴を計算した上で、絶妙な風味が出るように調合されており、これがジェンギャロフ・ハツの味の決め手となる。パクチー多めだったり、ネギをたっぷり加えたり、隠し味にミントを混ぜたり……など、秘伝の味が各家庭で受け継がれているのだ。

1

2

1 ハーブの複雑な風味と生地の香ばしさが絶妙 | 2 ナゴルノ＝カラバフ出身のおばさんが営む地下鉄駅通路のジェンギャロフ・ハツ屋

エレバンで本場のジェンギャロフ・ハツを食べるなら、レストランよりも専門店がおすすめだ。エレバン地下鉄の駅に繋がる通路の一角だったり、街中の歩行者用の地下通路だったり、どれも人目につかない場所でひっそりと営業している。店名や看板などはなく、メニューは基本的にジェンギャロフ・ハツのみで、だいたの店はナゴルノ＝カラバフから避難してきた人々がやっている。

よく利用したのは、一路線しかないエレバン地下鉄の北側の終点・Barekamyutun駅から地上へ続く迷路のような地下通路で営業する小さな屋台。数年前にナゴルノ＝カラバフから逃げて来たというおばさんがその場で生地から手作りするジェンギャロフ・ハツは、外側さっくり内側もっちりの生地も、たっぷり詰まったハーブの味わいも絶妙だ。アルメニア語しか通じないが、おばさんの人柄が良いので身振り手振りで何とかなる。

＼焼きジェンギャロフ・ハツなら／

ジェンギャロフ・ハツ屋台（エレバン）

エレバン地下鉄Barekamyutun駅直結の地下通路で営業するお店。柔らかな態度のナゴルノ＝カラバフ出身のおばさんがその場で生地から作るジェンギャロフ・ハツは絶品。お願いすれば焼きたてを提供してくれるのも嬉しい。

- 営業時間：謎
- 予算：600AMD
- カード不可 | サービス料なし
- 住所：Barekamyutun Station, Yerevan →Map

エレバンにはもう一つ、やや変わったジェンギャロフ・ハツを提供する食堂がある。店名は“Jengyaov Hats”と超ストレートで、ここもメニューはジェンギャロフ・ハツのみという潔さだ。屋台ではなく一応ちゃんとした飲食店であり、店内には出来たてをその場で食べられるテーブル席がいくつかあって居心地も悪くない。店の周辺には大学が多く、学生たちの利用も多く見られる。

＼「巻き」ならここ／

Jengyaov Hats
ժենգյաոլով հաց
(エレバン)

地下鉄Yeritasardakan駅すぐの場所にある老舗。地元民にはもちろん、外国人旅行者にも絶大な知名度を誇る。店員の愛想はあまり良くないが、サービスはかなり速い。

- 営業時間：全日10:00～22:00
- 予算：900AMD
- カード不可｜サービス料なし
- 住所：4 Teryan St, Yerevan →Map

この店のジェンギャロフ・ハツは、アルメニア南部やナゴルノ＝カラバフで作られるオリジナルのものとは大きく異なる。使用する材料や途中までの調理法はほぼ同じなのだが、生地の中にハーブを詰めて焼くのではなく、生地を別で焼いた後に茹でたハーブをのせて巻く、いわばシャウルマのようなスタイルなのだ。そのため香ばしさは本式に比べて劣るのだが、ハーブの複雑な風味をよりダイレクトに感じることができる。

焼きジェンギャロフ・ハツとは食感こそ異なるものの、具のハーブに塩を一切加えずハーブのバランスだけで済ませるという伝統の味付けは健在だ。エレバンで独自に進化した巻きジェンギャロフ・ハツは他ではなかなか食べられないので、一度は挑戦したい。

1 店名表記はアルメニア文字のみという頑固さも良い｜2 エレバンで独自に進化した「巻きジェンギャロフ・ハツ」

3

アルメニアの薄味文化の秘密

Հայկական խոհանոցի համը

「アルメニア料理」と聞くと、多くの人はスパイシーでエスニックなものを想像するらしい。地理的に中東地域にほど近く、スパイスを多用するペルシア料理文化圏やジョージア料理文化圏に接しているという土地柄、そうしたイメージが持たれやすいのかもしれない。しかし実際は、アルメニア料理の味付けはとてもシンプルだ。素材の味を引き出しつつあっさりとした薄味に仕上げる調理法は、日本人好みの味だと言えるかもしれない。

また、アルメニアに来たなら驚きの食材の組み合わせも体験したい。フルーツを使った煮込み料理や、不思議な米料理の数々には、アルメニアの食文化の豊かさやアイディアが感じられるだろう。

Topics
թեմա

- とにかく素材の味が全て。「アルメニアの薄味文化」とは
- 「周辺諸国の料理」もアルメニア式の薄味に
- なぜかアルメニアでは発展しなかった「ソース文化」
- アルメニアの薄味文化の結晶「ハリサ」
- アルメニアの国民的料理「ハシュラマ」に見る薄味文化

●とにかく素材の味が全て。「アルメニアの薄味文化」とは

アルメニア料理がどんな味わいかをひとことで言うなら、「とにかく薄味が好まれる」という表現に尽きる。概念としては、関東風の醤油を使って煮込む調理法ではなく、関西風の出汁の風味を効かせた味わいに近いかもしれない。アルメニアの場合は「出汁」という感覚はあまり意識されておらず、素材を調理した際に引き出される風味にほんのりと塩気を足すというのが全体的な特徴だ。スパイスの使用は控えめで、強い香りが忌避される傾向がある。

とにかくシンプルな味つけで、素材の味が最も重視されるアルメニア料理は、人によってはやや味気なく感じてしまうかもしれない。特に、近隣諸国から国境を越えてアルメニアにやった来た旅行者は、アルメニアの食文化や味付けの傾向が隣国とあまりに異なることに驚くのだという。アルメニアとよく比較されるお隣のジョージア料理に比べると、スパイスの使用量はもちろん、油の使用量も大きく異なる。煮込みでもグリルでもどっぷりと大量の油を使うのが基本のジョージア料理に対して、アルメニア料理の油の使用量は大袈裟でなく五分の一以下。このあたりの調理法の違いは、大量の油に食材の風味を移す中華と、油の使用を極力少なく済ませる和食の違いによく似ている。

ではいったいなぜ、コーカサス・西アジア地域においてアルメニアでだけ、スパイスをできる限り使用しない薄めの味が好まれるようになったのだろうか。その理由は想像の域を出ないが、一つは地理的条件にあるだろう。アルメニアは海のない内陸国であり、国土の大半が標高1000m以上の高地国だ。かつてはシルクロード交易における要衝として栄えた歴史もあるが、メインの交易路ではなくややマイナーな支道に位置していることや、山がちな険しい地形が行商人たちに厭われたと言われている。そのため、平野が多いジョージアやアゼルバイジャンなどメインの交易路に位置する隣国に比べてアルメニアを経由するシルクロード商人はやや少なく、異国のスパイスや食文化が入って来にくかったのかもしれない。このように運輸・行商に便利とは言えず、いわば「どん詰まり」のような場所にあるアルメニア。古くから塩やスパイス類、油などの調味料は貴重品であったため、日々の食事に使用する量を極力少なく済ませるようにしたのではないだろうか。

標高2400mのセリム峠に残るキャラバンサライ(隊商宿)▶

1

1 アルメニアの「ジャルコ」はかなりあっさりしていて、豚肉自体の美味しさが際立つ | 2 ジョージアの「オジャフリ」はニンニクの風味とスパイスの複合的な味わいが決め手

●「周辺諸国の料理」もアルメニア式の薄味に

アルメニアの薄味文化に注目してみると、面白いことに気が付く。アルメニアには周辺諸国の料理と同じルーツを持つ料理が多くあるのだが、それらはどれもアルメニア式の薄味であっさりした味わいに進化しているのだ。

例えば、豚肉とじゃがいもをグリルした「ジャルコ」(Dzarko/ժարկո)は、お隣ジョージアでは「オジャフリ」と呼ばれるものだが、決定的な違いがある。ジョージアのオジャフリは大量の刻みニンニクとスパイスが入り、調理に使用した大量の油を切らずに、そのまま提供されるのだが、アルメニアのジャルコにはニンニクが一切入らず油を切って提供されるのだ。スパイスはパプリカパウダーを使用することはあるが、一切のスパイスが入らないシンプルなジャルコも多い。そのため意外にも軽く食べられ、豚肉の脂の風味を存分に堪能できる。

2

こうして隣国とルーツを共にする料理を食べ比べると、アルメニアでは強い匂いを放つ食材が避けられる傾向が非常に強いことに気が付く。ニンニクやスパイス、さらには玉ねぎを油で炒

める香りでさえ嫌がる人が多いのだ。そもそもアルメニア人、特にエレバンの人たちは潔癖な傾向があり、衛生観念が非常に高い(個人的にはちょっと行き過ぎなのではと思う場面もある)。スーパーマーケットでラップでぐるぐる巻きにされて個包装された状態て売られる野菜(→p.195)を見ると、もはやここは日本なのではないかと感じてしまうほどだ。

伝統的な和食にニンニクがほとんど使用されないように、アルメニア料理においてもニンニクの登場頻度はそれほど高くない。冬場は貴重なスタミナ源として消費量が多少増えるが、油でニンニクを炒めて香りを移すという調理法はされない印象だ。アルメニア料理の調理法のメインは「焼く」ではなく「煮る」であると言え、このあたりも和食を食す私たちからすると親近感が湧く。

1

また、お隣ジョージアの定番料理の一つである水餃子・ヒンカリも、アルメニア式は少し独特。アルメニア語でも「ヒンカリ」(Khinkali/Խինկալի)と呼ばれ、小麦粉生地に挽き肉を詰めて茹でて調理する点は同じなのだが、アルメニアのヒンカリはとにかく塩気が控えめで、肉の風味とハーブの風味だけで勝負する。ジョージアのヒンカリは塩気が強めでピリッとした香辛料の辛みが感じられるのだが、アルメニア式はとてもマイルドで優しい味わいなのだ。

2

3

1 見た目はジョージアのヒンカリと変わらない | 2 優しい味わいで肉の旨味が存分に感じられる | 3 揚げヒンカリもポピュラー

043 ● なぜかアルメニアでは発展しなかった「ソース文化」

1

2

3

アルメニア料理における調理や味付けの概念の独特さは、ソース文化の乏しさにも感じることができる。お隣ジョージアはものすごいソース文化であり、国民的二大ソースのツケマリ(梅とハーブのソース)とサツェベリ(トマトとスパイスのソース)を筆頭に、ありとあらゆる食事の場面でソースが多用される。ソースなしではジョージア料理は成り立たないと言えよう。

対するアルメニアには「国民的ソース」といった調味料は存在せず、ケチャップやマヨネーズもあまり登場しない。強いて言うなら、アルメニア風ヨーグルト「マツン」(Matsun/Մածուն/→p.145)をかけて食べる料理がいくつかあるくらいだ。そもそも

4

1ジョージア料理はとにかくソース文化｜2ジョージアの梅のソース「ツケマリ」｜3ジョージアのスパイシーなトマトソース「サツェベリ」｜4アルメニア北部の郷土料理「タタール・ボラギ」はヨーグルトをかけて食べる

「すでに完成している料理にソースをかけて、ソースの味にして食べる」という食べ方が極端に避けられているようにも思う。

こうしたソース文化の乏しさにも、薄味を好み素材の風味を大切にするアルメニアの食文化が感じられる。しかし本音を言ってしまうと、「トマトソースをかけたらさらに美味しく食べられそうなのに……」とか、「これは醤油をかけて食べても絶対に美味しいはず」などと思ってしまうこともあるのだが、郷に入りては郷に従うしかない。むしろ、アルメニア滞在が長くなると、薄い塩気を効かせただけのシンプルな味付けの料理の数々がたまらなく美味しく感じられるようになるのだから不思議だ。新鮮で良質な素材を使用することと、食材それぞれが持つ風味の相性を考えて使用することが、アルメニア料理の味の決め手となる。そう、薄味文化には一種の哲学があるのだ。

＼薄味の絶品食堂ごはん／

Tima
Տիմա
(エレバン｜→p.172)

エレバン高台地区の大型スーパー向かいで営業する食堂。ソ連時代そのままのレトロな内装が素晴らしく、価格も安い。アルメニアの薄味文化を象徴する優しい味わいの料理が一通り揃う。中心街からは行きにくいが、足をのばす価値ありだ。

- 営業時間：全日12:00～21:00
- 予算：800AMD～1200AMD
- カード可｜サービス料なし
- 住所：59 Komitas Ave, Yerevan →Map

1

3

2

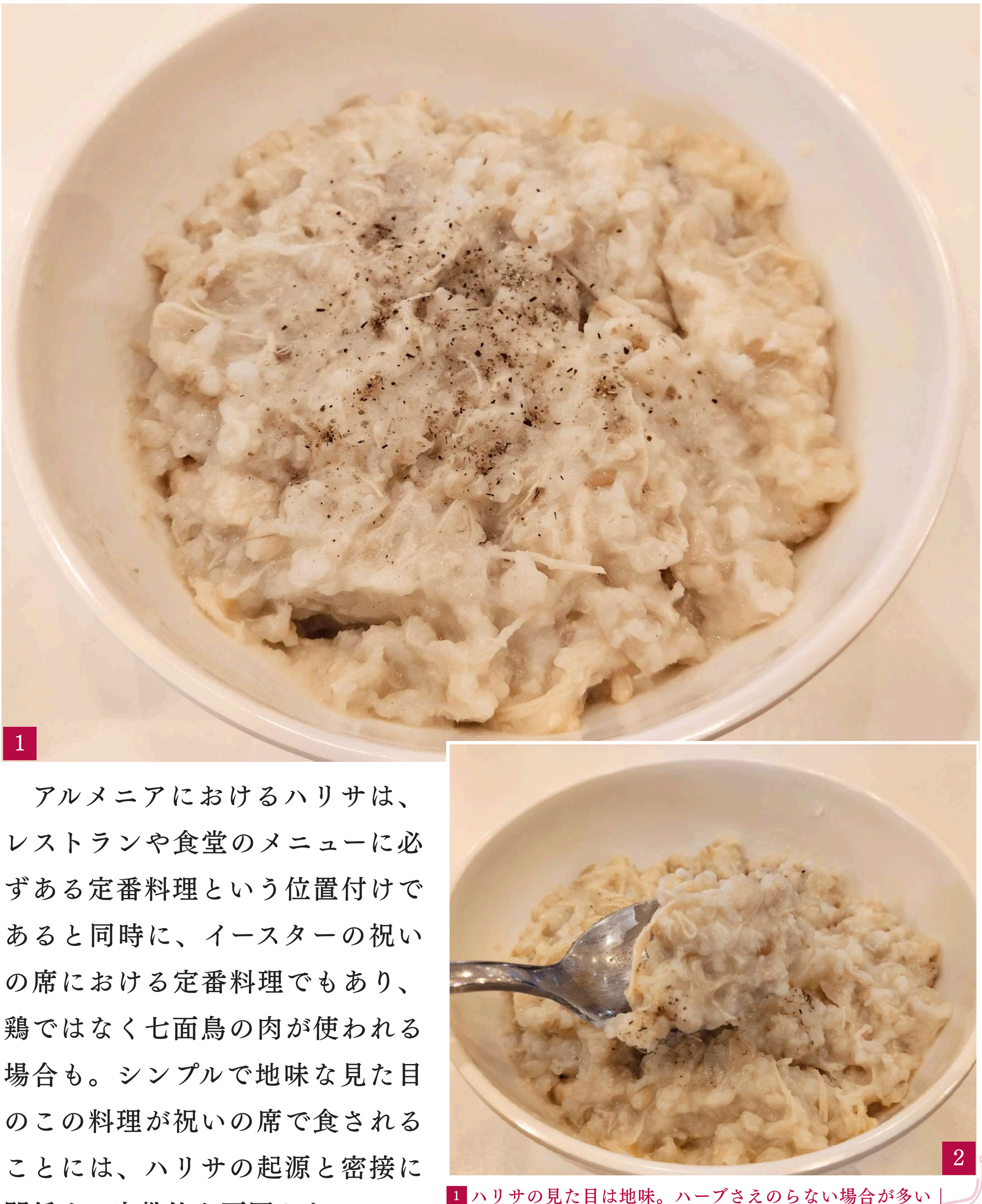
4

1 薄く叩いた豚肉を焼いた「ランゲット」｜2 アルメニアの家庭料理の定番「オスポフ・プラフ」は、レンズ豆の炊き込みご飯｜3 フライドポテトにケチャップが付かないのは衝撃的｜4 伝統料理「トルマ」は、牛挽き肉とお米をぶどうの葉で巻いて茹でたもの。マツンをかけて食べるのが定番

●アルメニアの薄味文化の結晶「ハリサ」

アルメニアの薄味文化はどこで何を食べても舌で感じられるが、「素材の風味を味わい尽くす」という意味でおすすめなのが、「ハリサ」(Harisa/Հարիսա)という伝統料理だ。実は北アフリカのチュニジアには発音がそっくりな唐辛子ペースト「ハリッサ」があり、日本ではこちらの方が知名度があるため混同されがちだが、アルメニアのハリサはルーツも料理も全くの別物である。

ハリサとは、鶏肉と大麦の実にバターを加えて炊いた「アルメニア風お粥」といった料理で、バター以外の味付けはやはり塩胡椒のみ。しかし、鶏の旨味が染みこんだ優しく滋味深い味わいは、バターの芳醇さと合わさって最高のハーモニーとなる。



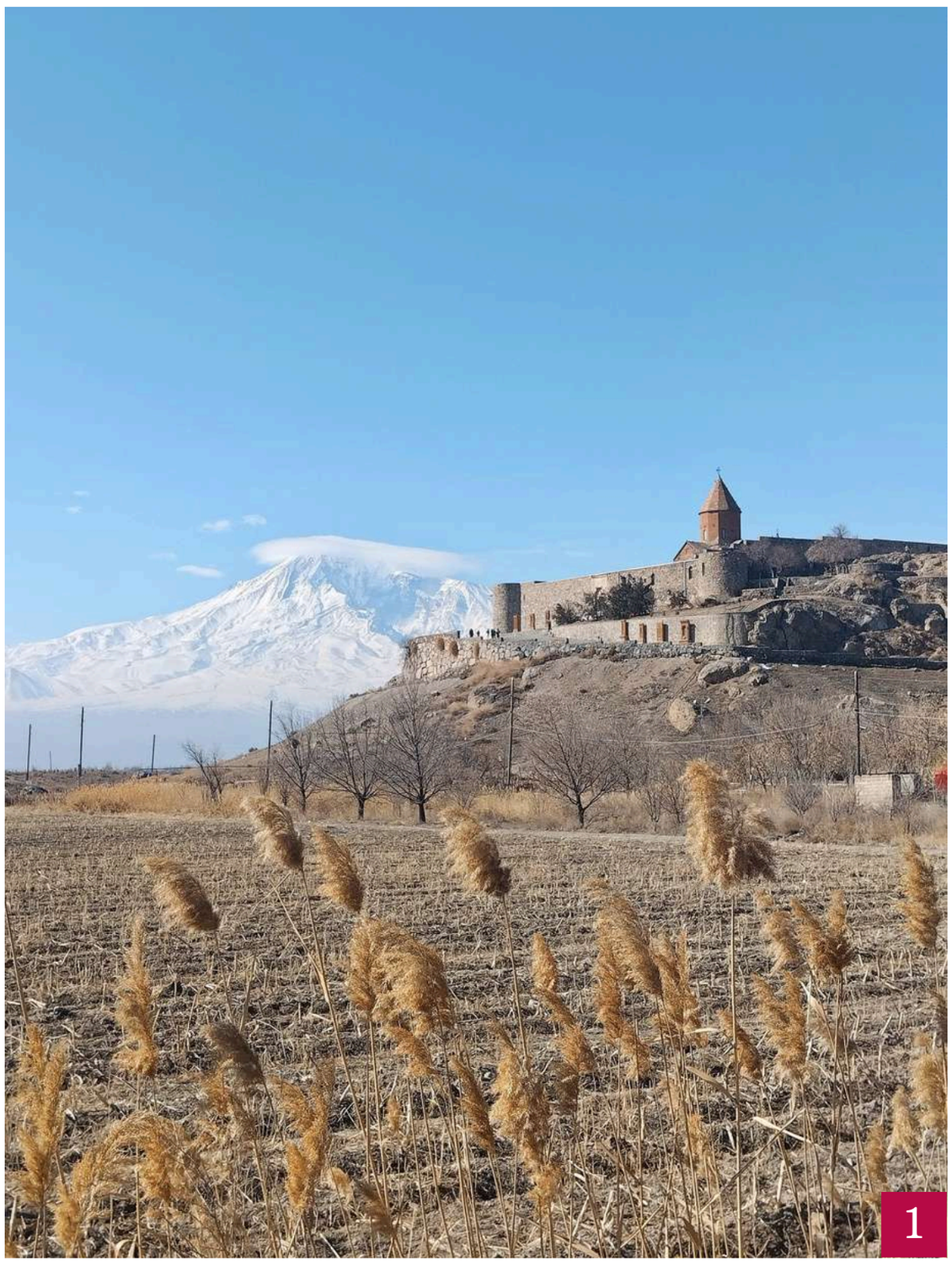
1

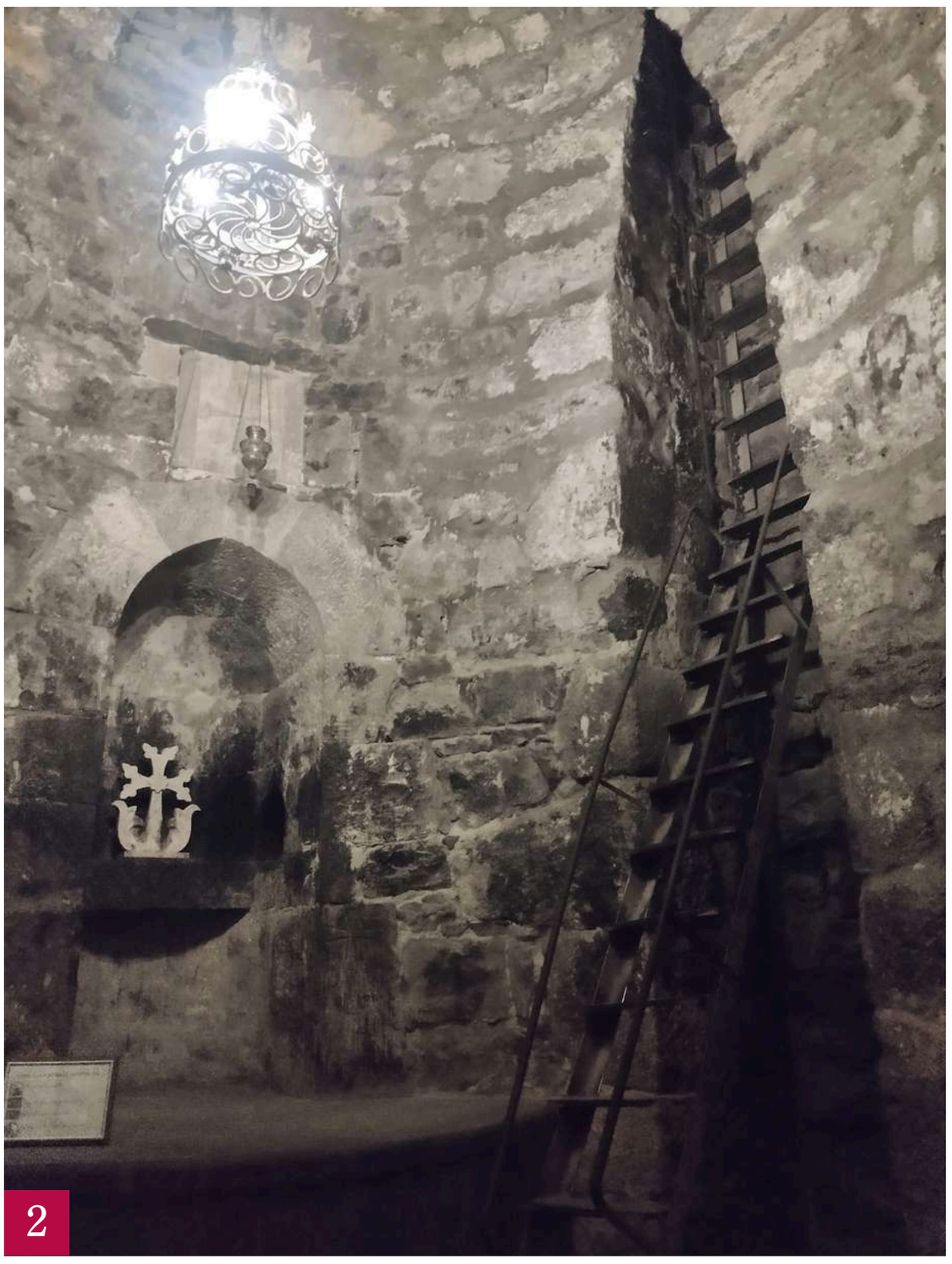
アルメニアにおけるハリサは、レストランや食堂のメニューに必ずある定番料理という位置付けであると同時に、イースターの祝いの席における定番料理でもあり、鶏ではなく七面鳥の肉が使われる場合も。シンプルで地味な見た目のこの料理が祝いの席で食されることには、ハリサの起源と密接に関係する宗教的な要因がある。

2

1 ハリサの見た目は地味。ハーブさえのらない場合が多い｜
2 鶏の旨味とバターの濃厚さ、ねっとりとした麦の食感が旨い

ハリサは、アルメニアが世界で最初のキリスト教国となった4世紀にホル・ヴィラップ修道院で生まれた料理だとされる。当時修道院の地下牢には、キリスト教布教のためにアルメニアを訪問していた啓蒙者グレゴリウスという人物が軟禁されていた。当時のアルメニアでは精霊信仰が主流で、キリスト教は異教の扱いだったのだ。十三年間にも渡って暗闇の中で過ごしたグレゴリウスは、当時の国王がキリスト教受容を認めたことをきっかけに、晴れて地下牢から解放されることとなる。このとき、グレゴリウスを慕って集まった民衆に振舞われたのが、ハリサであった。その名称も古アルメニア語の「ハレック・ザー」(Hareq zsa / հարեք զսա)＝「それを混ぜろ」が由来となっており、グレゴリウスがハリサを調理する従者に向けて放った言葉だそうだ。





1 ホル・ヴィラップ修道院はアルメニア観光の定番でもある｜
2 グレゴリウスが十三年間を過ごした地下牢

ハリサの起源に関するこのエピソードは、あくまでも伝説に過ぎない。しかしながら、啓蒙者グレゴリウスがホル・ヴィラップ修道院の地下道に十三年間幽閉されていたことは歴史的事実だ。素材を活かした薄味文化も、世界初のキリスト教国としての歴史も、ハリサ一皿に詰まっている。出来たてをスプーンで掬って口に運べば、優しい味わいの中に1700年前から受け継がれてきた浪漫や誇りのようなものが、極上のスパイスとして感じられるような気がする。

＼自家製ハリサが美味しい食堂／

Mane
Մանե
(エレバン｜→p.180)

エレバン地下鉄Barekamyutun駅から徒歩7分ほどのソ連住宅一階で営業する、絵に描いたようなローカル食堂。自家製のハリサは鶏の旨味たっぷりの絶品だ。価格は驚くほどに安く、家庭的な雰囲気と素朴であっさりした味付けが素晴らしい。

- 営業時間：11:00〜22:00 ※日曜・祝日定休
- 予算：1000AMD〜1500AMD
- カード可｜サービス料なし
- 住所：12 Komitas Ave, Yerevan →Map

047●アルメニアの国民的料理「ハシュラマ」に見る薄味文化

アルメニア人におすすめのアルメニア料理を尋ねると、かなりの確率で「ハシュラマ」(Khashlama/Խաշլամա)の名が挙がる。アルメニア語の「ハシェル」(＝茹でる)が料理名の由来となっており、肉や野菜をじっくりと煮込んだシチューのような料理だ。

ハシュラマに使用される肉は、基本的に羊肉。安価な牛肉で代用されることもあるが、アルメニアでは牛肉のハシュラマは邪道であるとされる。家庭ではさらに安価な鶏肉が使用される場合もあるが、本来の羊肉のハシュラマとは風味が大きく異なる。いずれにせよ、ハシュラマに使用される肉は絶対に骨付きのものという掟が存在し、じっくり煮込まれた骨からじんわりとスープに染み出した旨味が味の決め手なのだ。

肉以外の具材は店や家庭によって異なるが、絶対に入るのはじゃがいもとトマト。赤や緑のパプリカを入れて彩り良く仕上げるのもポピュラーだ。トマトは具材というよりも煮汁の風味付けとしての役割が大きく、煮込まれてぐじゅぐじゅになったトマトを最後に取り除いて提供する場合もある。

ハシュラマの味わいは、肉と野菜の風味が融合した芳醇な味わいと、五臓六腑に染み渡る深い旨味が特徴的。トマトのおかげで少し赤みがかったさらりとしたスープをひと口啜ると、各素材の良いとこどりの優しい味わいが口内にぶわりと広がり、あまりの美味しさに言葉を失うほどだ。味付けは基本的に塩胡椒だけなのに、ここまで深い味わいが出ることに感動を覚えるし、丁寧に調理されていることが分かる。アルメニア人が口を揃えて勧めてくるのも納得の美味しさであるし、国民的料理として愛されている理由が舌で感じられるだろう。

しかし……だ。実はコーカサス・西アジア地域には「ハシュラマ論争」なるものがある。コーカサス三国とトルコにはそれぞれ「ハシュラマ」と呼ばれる料理が存在し、どこも自国発祥の料理であると主張している。料理名の由来はアルメニア語なのでアルメニア発祥だと思うのだが、そう単純に事が運ばないのがこの地域だ。

面白いのが、同じルーツを持つはずの「ハシュラマ」という料理の調理法や味わいが、各国で大きく異なっていることだ。トルコ式は羊肉単体をじっくりと煮込んだシンプルなもので、唐辛子をほんのりと効かせたピリ辛のあっさり風味。ジョージア西部式は牛肉と玉ねぎを煮込んだこってり風味のスープ料理。ジョージア東部式に至っては煮汁すらなく、茹でた牛肉に大量の生ニンニクをおろしたものをかけただけの豪快な一品となる。一つの料理が広がっていく際に、その土地の食文化や人々の味の好みに合わせて変容する様子が表れているのだ。

1トルコ式は上品な味わい｜2ジョージア西部式はこってり濃厚な風味｜3ジョージア東部式はもはや別料理｜4KER U SUSのハシュラマは昔ながらのアルメニア式ハシュラマ

ハシュラマ論争には終わりは見えないものの、アルメニア人にとってのハシュラマが心の味であることには変わりない。材料費が高く調理に手間と時間がかかるため、レストランで食べるとやや値が張る料理であるが、アルメニアらしい素材の味の組み合わせの妙を一度は体験したい。

＼ハシュラマを食べるなら／

KER U SUS
Կեր ու Սուս
(エレバン｜→p.169)

GUMマーケット敷地内で営業するローカル食堂。ここのハシュラマは羊肉とじゃがいもだけの食堂スタイルで、素材の良さが際立つ。値が張るハシュラマを2000AMDと比較的安価で提供してくれるのも◎

- 営業時間：全日10:00～22:00 ※年始定休
- 予算：1200AMD～2000AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：7 Movses Khorenatsi St, Yerevan →Map

4

フルーツ王国アルメニアの意外な食材の組み合わせ

Սրտերով ուտեստներ

春から秋にかけてのアルメニアでは、その時期の旬の果物が町を彩る風景が見られる。いちごやさくらんぼを皮切りに、ベリー類やメロン、プラムに柿にりんごに…と、多種多用だ。高地に位置する内陸国アルメニアでこれほどに質の良いフルーツが育つことを意外に思うかもしれないが、寒暖の差が激しい気候や高地ならではの強い太陽光、山々から湧き出す良質な水が揃うアルメニアは、野菜や果物の栽培に適しているのだ。

これだけフルーツが身近にあると、料理にも使いたくなるのが人の性。フルーツの甘酸っぱい風味を活かしたアルメニアの伝統料理の数々は、日本人の感覚からすると驚きの食材の組み合わせだが、これがまた美味しい。さあ、コーカサスのフルーツ王国へ。

Topics
թեմա

- ▶アルメニアのフルーツが美味しい理由
- ▶アルメニアの「ざくろ」は衝撃的な美味しさ
- ▶アルメニアの春の風物詩「アプリコット」はもらうもの？
- ▶スーパーフルーツ「チチュハン」を求めて
- ▶フルーツを使った絶品料理
- ▶米はフルーツと炊くもの？アルメニアの不思議な「米文化」

1 露店にいちじくが並ぶと秋のはじまり | 2 初夏の風物詩さくらんぼはナチュラルな甘味が美味しい | 3 フルーツはkg単位での量り売りが基本 | 4 冬のビタミン源としても愛される花梨

● アルメニアのフルーツが美味しい理由

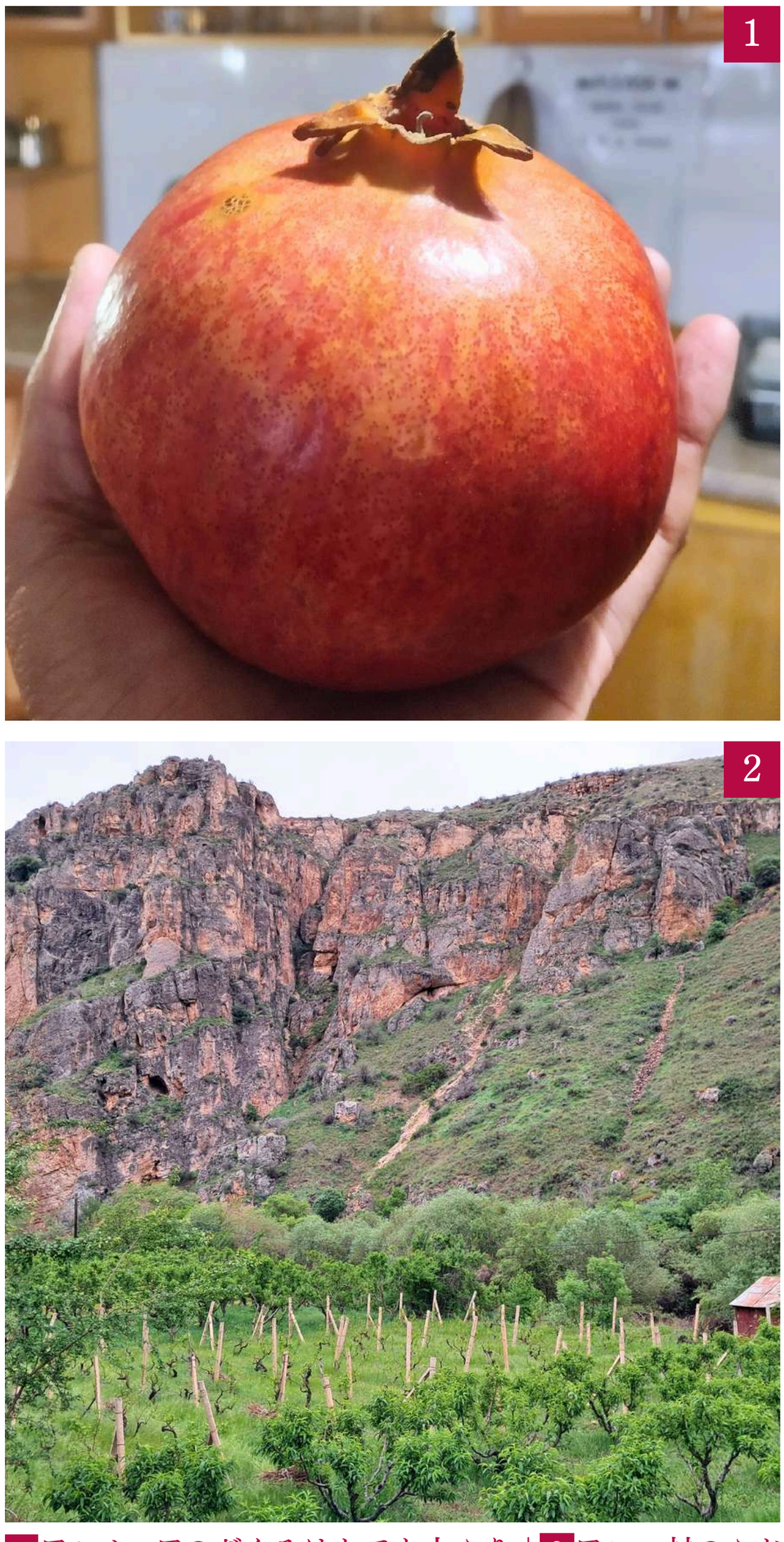
長く厳しい冬が去り、春の足音が聞こえはじめる三月の終わり。それまではなんとも寂しい雰囲気だったエレバンの街角の露店に、ようやく鮮やかな色味が戻ってくる。大量に詰まれたいちごを皮切りに、フルーツ王国アルメニアの春が始まるのだ。

各フルーツの出始めの価格帯は高めで、味もやや大味に感じられてしまうが、旬の時期が近づけば近づくほどに価格はぐっと下がり、味も申し分ないものになる。四月に入ればいちごは叩き売り状態になり、五月にはアプリコットやさくらんぼも山積みで売られるようになり、六月になると山で採れたベリー類の最盛期となる。こうして、アルメニアの夏が始まっていく。

連日続いた四十度越えの猛暑がようやく収まる九月後半になると、今度は秋のフルーツの登場だ。プラムやいちじくを皮切りに、ぶどうや柿も出回り、さらにざくろやりんごが続く。このように、一年のうち四分の三にあたる期間、アルメニアでは何かしら旬のフルーツが安く売られているのだ。

アルメニアのフルーツを食してみると、どれも甘味がかなり強く、水分を多く含んでいることに驚く。さくらんぼは日本の高級ブランド品種に負けないほどの上品な甘さだし、アプリコットや桃も、酸味と甘みが絶妙なバランスで美味しい。蜜をたっぷり含んだ極上のりんごに当たる機会も多く、ざくろに至ってはまるでルビーのような深紅の輝きを放ち、肉厚で風味が強い。アルメニアのフルーツがやけに美味しいのは、いったい何故なのだろうか。

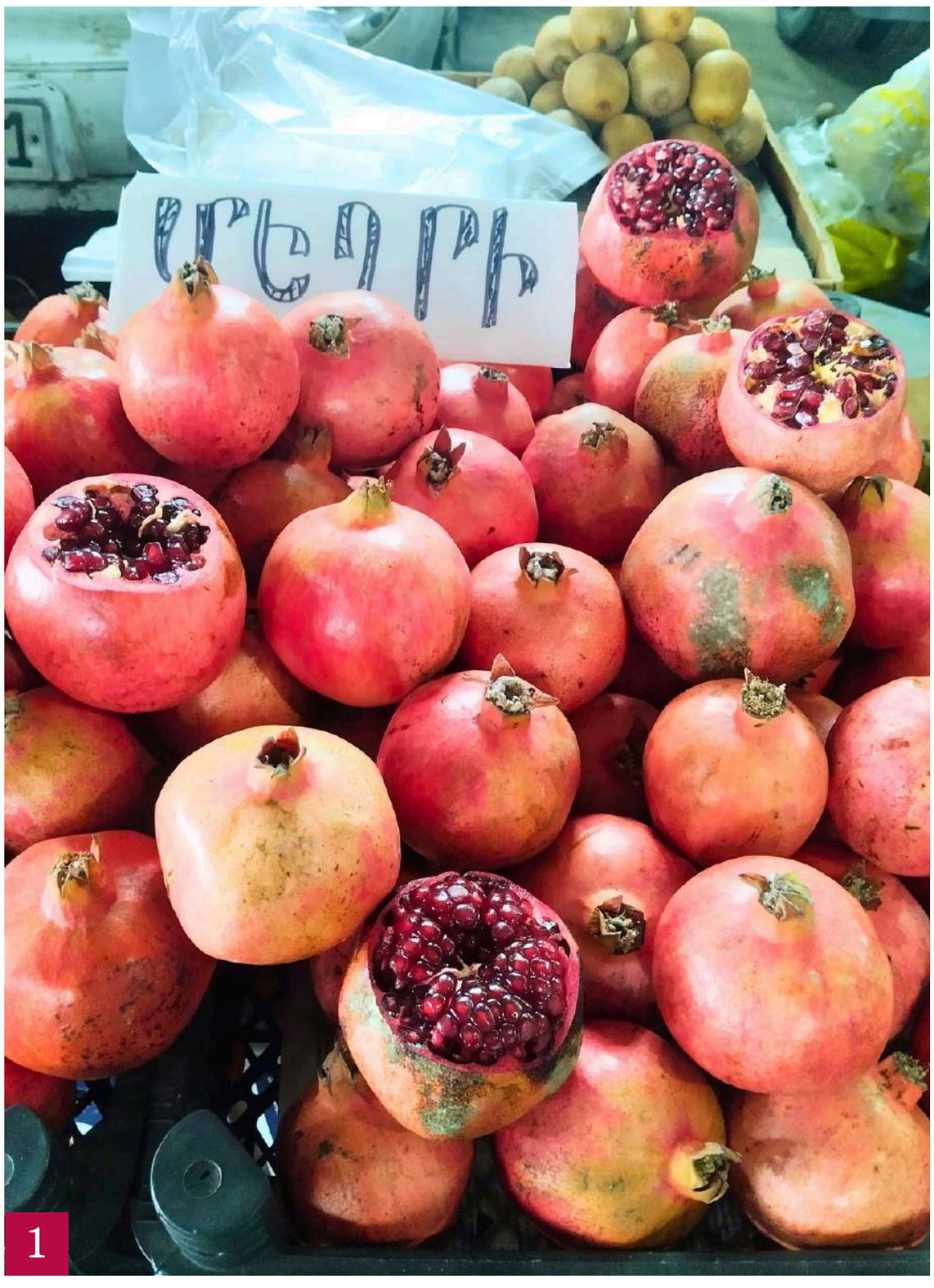
実は、アルメニアはお世辞にも農業に適した環境の国ではない。首都のエレバンを含めて国土の大半が標高1000m以上の高地に位置し、中には森林限界を超えた標高2000m以上の地域も少なくない。不毛の荒野も多く、山がちな地形であり、そもそも人が住めるような平地すら限られているのだ。こうして見ると八方塞がりのようにに思えるアルメニアの農業だが、高地という環境が逆に吉と出ることもある。それが、フルーツの栽培だ。

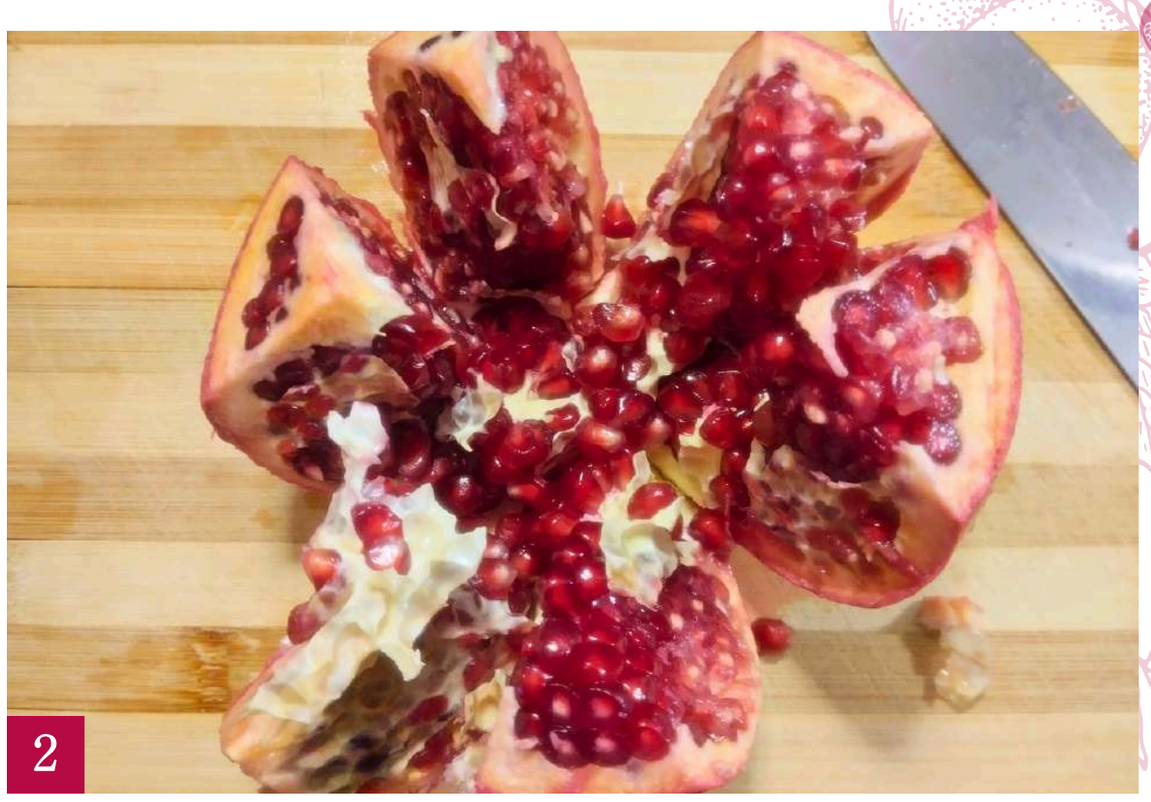


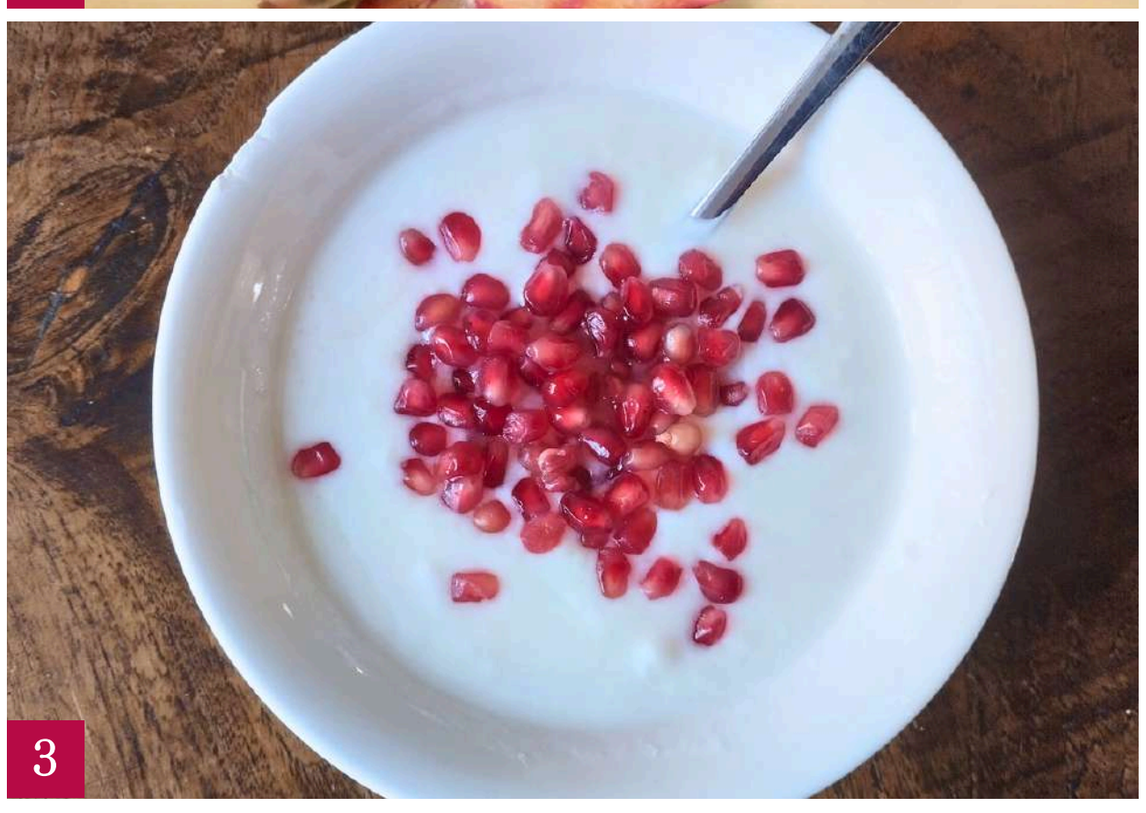
1 アルメニアのざくろはとても大ぶり｜2 アレニ村のぶどう畑

アルメニアにおける果樹栽培の中心となる作物は、寒冷な気候に比較的強いざくろやアプリコット、りんごなど。南部のシュニク地方(→p.307)やヴァヨッ・ゾール地方(→p.285)が一大産地であり、いずれの地域も標高1000m～1600mの場所にある。標高が高いということは昼夜の寒暖差が大きいということであり、平地よりも強い太陽光を浴びるということでもある。また、国土の周りを取り囲む山々によって黒海からの湿った雲がブロックされるため、アルメニアは全国的に晴天率が非常に高く日照時間が長い点も見逃せない。こうした環境的要因が、アルメニアのフルーツの風味の豊かさや甘味の強さに強く影響しているのだろう。

一方で、みかんやレモンなどの柑橘類は寒さと乾燥に弱いため、アルメニアでは育たない。同じく寒さに弱いぶどうに関しては、アレニ(→p.287)など標高が低めの地域でのみ栽培される。「標高が低め」とはいえ、アレニの標高は990mもあり、日照時間や寒暖差などの条件は高地と変わらず、ぶどうの糖度を増加させる。そのため、有名なアレニワインは全体的に甘味が強いのだ。







1メグリ産のざくろは果肉がぎっしり｜2深紅の実がぎっしり｜3マツン(ヨーグルト)とざくろの相性は抜群

●アルメニアの「ざくろ」は衝撃的な美味しさ

アルメニアという国を象徴するフルーツの一つが、ざくろだ。土産物屋に行けばざくろをモチーフにした雑貨やTシャツがずらりと並んでいるし、伝統のカーペットもざくろ模様。アルメニア人映画監督であるセルゲイ・パラジャーノフの代表作『ざくろの色』はあまりにも有名だ。

ひとつの木に大量の実をつけるざくろは、古くからアルメニアで豊穣と子宝の象徴とされてきた。アルメニアのキリスト教文化を象徴するハチュカル(石に直接十字架などのモチーフを刻んだもの)にも、十字架の代わりにざくろの木が描かれたものもあるほどで、アルメニアの人々にとって非常に大切なフルーツであることが分かる。

日本ではあまり馴染みのないざくろだが、アルメニアでは最もポピュラーなフルーツの一つだ。ざくろの旬は秋から冬にかけてであるが、他のフルーツに比べて長期保存もしやすいため、比較的長い期間市場に出回るのも人気の理由だろう。深紅の実をそのまま食べるのはもちろん、マツン(アルメニア式ヨーグルト/→p.145)に加えたり、ハーブとともに料理に散らして彩りを加えたりと、さまざまな使い方がされる。ざくろのワイン(→p.086)もポピュラーで、旅行者の間では定番のアルメニア土産としても人気だ。

アルメニアのざくろは大ぶりで、果肉が厚く甘味が非常に強い。とにかくざくろ本来の風味が濃く、周辺国産のざくろとは比較にならないほどに美味しい。アルメニア人はざくろの種ごとぼりぼりと食べる人が多く、種のほんのりとした苦みや渋みさえも味のアクセントなのだ。

1

● アルメニアの春の風物詩「アプリコット」はもらうもの？

ざくろと並ぶアルメニアの国民的フルーツが、アプリコット。三月に入ると冬の終わりを告げるかのように白く可愛らしい花を咲かせ、モノトーンな色味の大地を水墨画のような風景にする。その後、四月には白い花は緑色の実になり、五月以降はそれが熟して橙色になる。

旬の時期になると、信じられない量のアプリコットを購入していく人々の姿をよく見かける。そのまま食べて旬を舌で味わうのはもちろん、ドライフルーツやコンポートなど保存食(→p.098)に加工する目的もあるのだろう。しかしエレバンから一歩出ると、アプリコットは買うものではなく「自分で採るもの」になる。そこら中に野良アプリコットの木が生えているので、週末に家族全員でドライブがてらアプリコットを採りに行く家庭も珍しくないのだ。

これだけアプリコットが採れると、旅行者がお裾分けしてもらえる機会も多い。アルメニア地方部で外国人が田舎道を歩いていると、地元の人に呼び止められて自宅の庭のフルーツをもらうことも多いのだが、圧倒的にもらう機会が多いのはアプリコットだ。素朴な甘酸っぱさのアプリコットの味わいは、アルメニアの人々の優しさやホスピタリティー精神を象徴しているのかもしれない。

2

3

4

5

1 鮮やかな橙色が市場を彩る｜2 三月頭はアプリコットの花が満開｜3 木をゆさゆさ揺らしてアプリコットを落とす子供｜4 道を歩いていたらアプリコットをもらうことも｜5 未熟のアプリコットをもらうこともあるが、どう食べるのかは謎

● スーパーフルーツ「チチュハン」を求めて

アルメニア最大の湖であるセヴァン湖周辺地域(→p.267)には、夏の終わりを告げる名物フルーツがある。それが、アルメニア語で「チチュハン」(Chichkhan/Չիչխան)と呼ばれる鮮やかな橙色のベリーだ。日本ではまだあまり知られていないチチュハンだが、英語では「シーバクソン」(Sea Backthorn)や「サジー」(Saji)と呼ばれ、美容効果や健康効果が非常に高いスーパーフルーツとして重宝されている。セヴァン湖周辺はアルメニアの中でも最も標高が高い地域の一つで、平均2000m前後の高地に位置しているが、その環境がチチュハンに適しているらしい。夏の終わりのセヴァン湖周辺は、青い湖を背景に野生のチチュハンの橙色が輝く色彩のコントラストが風物詩となっている。。

チチュハンの味はとても独特で、甘味よりも酸味が全面に出ている。「良薬口に苦し」と言うが、そのまま食べるには酸っぱすぎるため、砂糖を加えてジュースにしたり、煮込んでコンポートにして消費するのが普通だ。セヴァン湖周辺エリアにはチチュハンを使ったご当地グルメやご当地ドリンクもいくつかあり、滞在時にはぜひ挑戦したい。

1 九月のセヴァン湖はチチュハンが採り放題食べ放題 | 2 採ったチチュハンを売る人も | 3 チチュハンのコンポート

055 ● フルーツを使った絶品料理

これだけ多種多様なフルーツが身近にあり、しかも安価で手に入るアルメニアでは、フルーツに対する感覚が日本人のそれとはやや異なっている。諸外国に比べてフルーツの消費量が非常に少ないと言われる日本では、さくらんぼもメロンも高級品という扱いだし、日常的にフルーツをたくさん食べる習慣も薄めだ。対するアルメニアでは、フルーツをそのまま食すのはもちろん、スイーツやドリンクに加工して食べるのも一般的で、肉や野菜、チーズなどに並ぶ「基本の食材」という感覚が強い。

そんなフルーツ王国アルメニアの食文化を象徴するのが、季節のフルーツをふんだんに使用した伝統料理の数々。スイーツのように甘くして食べるだけではなく、前菜やメイン料理としてパンと一緒に食べるおかずを構成する食材として、フルーツが重要な役割を担っているのだ。日本人的な感覚だと「フルーツを使った料理」というのは何ともイメージしにくいが、一度食せばその味わいの巧妙さに感服するだろう。薄めの味付けにハーブの清涼感が基本のアルメニア料理に、フルーツの甘酸っぱさが絶妙なアクセントを加え、他では味わえない素材の組み合わせに感動させられるのだ。日本では決して出会うことができない意外な食材の組み合わせの数々には、アルメニアの人々の食に対するセンスの良さが感じられる。そんなアルメニアのフルーツ文化の最高峰と言える一品が、「ホホップ」(Khokhop/Խոխոպ)だろう

1

ホホップとは、鶏肉をざくろの実とともに煮込んだ料理。アルメニア南部のシュニク地方(→p.307)やアルツァフ地域(旧ナゴルノ＝カラバフ共和国)など、ざくろの名産地とされるエリアの郷土料理だ。材料は玉ねぎと骨付きの鶏肉、ハーブ各種とざくろの四つだけで、ほんの少しのクミンを入れる場合もある。言ってしまえば鶏肉をざくろとともに煮込むだけのシンプルな調理工程なのだが、そうとは信じられないほどにコク深く重厚な旨味が感じられる。ざくろならではの甘味と酸味が最高の働きをしており、ざくろの種から出た成分が鶏の旨味と混ざってとろりとした質感の煮汁となり、これが衝撃的な旨味を醸し出す。正直、この料理を知らずに生きてきたことを後悔するレベルで美味しい。

エレバンでは生のざくろではなく市販のざくろソースを使う店も多く、本場のホホップにはなかなか出会えない。エレバン中心街のカスカード近くにあるYerankyuniのホホップは、少々値は張るが本物だ。

2

1 芸術的な美しさ｜2 Yerankyuniのホホップ

＼ホホップを食べるなら／

Yerankyuni
երանկյունի
(エレバン｜→p.201)

エレバン中心街で伝統アルメニア料理を出す名店。価格帯はやや高めだが、他の店にはないメニューが豊富に揃う点が良い。ホホップは3300AMDと値が張るが、エレバンで本物が食べられるのはここだけ。

- 営業時間：全日10:00～22:00
- 予算：3000AMD～7000AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：80 Marshal Baghramyan Av, Yerevan →Map

1

2

3

1 生アプリコットのムショシュ｜2 3 アヌシャプールはなかなかに衝撃的な味わい

フルーツを使った料理は、厳しい気候で有名なアルメニア北部のシラク地方(→p.235)でもポピュラーだ。土壌が不毛で冬はマイナス二十度を下回る極寒となるシラク地方では、夏から秋にかけて収穫したフルーツを乾燥させたドライフルーツを多く料理に用いる。長く厳しい冬を越すための貴重なビタミン源なのだ。

シラク地方の郷土料理とされる「ムショシュ」(Mshosh/Մշոշ)は、レンズ豆とアプリコットを合わせたサラダ。基本は乾燥させたアプリコットを使うが、夏場限定で生のものを使う場合もある。レンズ豆の風味とアプリコットの甘酸っぱさが非常によく合っていて美味しい。

また、ドライフルーツのスープ「アヌシャプール」(Anush apur/Անուշ ապուր)も独特。バターで玉ねぎと米を炒め、乾燥させたぶどうやアプリコットとともに、砂糖を入れたお湯で煮込んだスープで、シラク地方の冬の家庭料理だ。水を含んだドライフルーツのぷちっとした食感が楽しいが、バターと米とフルーツという未知の組み合わせは、好き嫌いが大きく分かれるかも。

＼ムショシュを食べるなら／

KTOR M
Կտոր Մ
(ギュムリ)

ギュムリ中心街のヴァルダナンツ広場すぐそばにある伝統的な居酒屋スタイルの店。シラク地方の郷土料理もいくつかあり、価格も手頃。ここのムショシュはドライフルーツを使用したバージョンだ。

- 営業時間：全日10:00～23:00
- 予算：1500AMD～2500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：14 Gayi Street, Gyumri →Map

シラク地方(→p.235)やロリ地方などアルメニア北部の郷土料理で忘れてはいけないのが、「ボズバシュ」(Bozbash/Բոզբաշ)。ボズバシュとは骨付きの羊肉をひよこ豆や野菜と煮込んだスープで、コーカサス三国それぞれに同名の料理がある。しかしそれぞれの国のボズバシュは見た目も具材も全く異なり、この点は、ハシュラマ(→p.047)に似たものがある。

アルメニア北部のボズバシュを一言で表すなら「寒い地域の味」。アルメニア料理にしては油が多めでこってりした味付けと、羊肉の臭み消しに使用されるスパイスの風味が独特なのだが、面白いのは具材にフルーツが入る場合があること。特に冬場に作られるボズバシュの具材にはりんごや花梨などを用いるのが定番で、濃厚な風味の煮汁に爽やかでフルーティーな風味が加わるのだ。日本でもカレーの隠し味にりんごを加えることがあるが、フルーツの風味で煮込み料理にコクを足してまろやかな味に仕上げる調理法は、アルメニアでも同様なのだ。

1

＼ボズバシュを食べるなら／

Gyumri Hatsatun
Հացատուն Գյումրի
(ギュムリ｜→p.246)

ギュムリ最安値の大衆居酒屋のようなお店。アルメニア料理の定番からシラク地方の郷土料理まで豊富なメニューが嬉しい。ボズバシュは夏場と冬場で具材や味付けが変わるのも面白い。

- 営業時間：全日10:00〜1:00
- 予算：1000AMD〜1500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：1 Haghtanaki Ave, Gyumri →Map

2

1 アルメニア料理には珍しく、やや濃いめの味付け｜2 羊の風味が煮汁と具材に染み出している

1 干しブドウのみを使用したチミチョフ・プラフはぶどうの素朴な甘味が美味しい | 2 Gwoogのチュロフ・プラフは豪華

● 米はフルーツと炊くもの？ アルメニアの不思議な米文化

国民的主食のラヴァシュ(→p.071)に象徴されるように、アルメニア人の主食はパン類だ。とはいえ米も比較的ポピュラーで、特にイースターやクリスマスなどの宗教的祝日には米料理が欠かせない。しかし、米に対する感覚は日本人のそれとは大きく異なっている。アルメニア人にとっての米とは、「フルーツとともに調理する甘いもの」なのだ。

代表的な料理が、ドライフルーツの炊き込みご飯。「チュロフ・プラフ」(Chrov Plav/Չրով Փլավ)や「チャミチョフ・プラフ」(Chamichov Plav/Չամիչով Փլավ)と呼ばれ、いずれもバターで米とドライフルーツを炒めてからお湯を入れて炊き、少量の砂糖で甘味を足したものだ。日本人的には何とも首を傾げたくなる料理であるが、ほんのりとした甘味とバターの風味、さらに水分を吸って半生状態のようになったドライフルーツの食感が意外にも米と合う。イースターの食卓に必ず並ぶ定番料理であり、華やかな見た目が春を感じさせる。

＼チュロフ・プラフなら／

Gwoog Gastrohouse
Գվուզ Գաստրո Տուն
(ギュムリ | →p.250)

ギュムリでシラク地方の郷土料理を食べるならここ！と心からおすすめしたい名店。ここのチュロフ・プラフは炊き込みではなく米とドライフルーツを最後に合わせるスタイルで初心者にも◎

- 営業時間：全日10:00～21:00
- 予算：1000AMD～1500AMD
- カード可 | サービス料10%
- 住所：11, 3 Tigran Mets Ave, Gyumri →Map

1 切り分けてぱかっと開く瞬間には歓声が沸く｜2 なんども不思議な料理｜3 作り方はチュロフ・プラフと同じ

フルーツとお米という組み合わせのアルメニア料理でもう一つ忘れてはいけないのが、「ガパマ」(Ghapama/Ղափամա)。丸ごと茹でた南瓜の中身をくり抜き、ドライフルーツとバターで炊いたお米を詰めたものだ。すでに不思議な組み合わせに南瓜が加わることで、さらにカオスな感じもしてくるし、なにより見た目のインパクトがものすごい。

ガパマはアルメニアのクリスマスの定番料理であり、大人数で分けて食べる宴会料理だ。アルメニアには「ガパマの歌」なる国民的ヒットソングまであり、どれほど人々に愛されているのか分かる。ドライフルーツの甘味と南瓜のほっくりした食感が加わったお米は、素朴で温かな異国情緒漂う味わい。調理に時間を要するため、レストランでは事前予約必須だ。

＼ガパマならここ／

Lavash Restaurant
Լավաշ ռեստորան
(エレバン)

エレバン最高級とされる店の一つ。価格帯はもちろん高めだが、質の高い料理に定評がある。ガパマを一人分から提供してくれる珍しい店で、価格も3300AMDと良心的なので一人での利用も◎

- 営業時間：全日8:30～0:00
- 予算：3000AMD～8000AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：21 Tumanyan St, Yerevan →Map

5

アルメニアのスープ文化
ապուրներ

アルメニアの冬は厳しい。最高気温が氷点下となる日が続き、少し標高が高い地域は大雪に閉ざされる。そんな極寒の時期を乗り越えるためのソウルフードが、熱々のスープ料理だ。その多様さは「どんな素材でもスープにしてしまう」と言えるほどで、アルメニアの人々にとってスープは日々の食卓に欠かせないのだ。

アルメニアのスープ文化には地域色も色濃く、エレバンでは見かけないご当地スープもたくさん。素材の味を最大限に活かした心温まる絶品スープは、冬のアルメニア滞在の一番の楽しみだ。

Topics
թեմա

- 寒い冬を乗り越える多種多様なスープ料理
- アルメニアの味噌汁的存在「スパス」
- 芳醇さを極めたチーズスープ「パンロヴァプール」の衝撃
- 鶏出汁とレモンのハーモニー「アルガナク」
- アルメニアの薄味文化を覆す？こってり系スープ料理
- 周辺諸国と共通するスープ料理

●寒い冬を乗り越えるための多種多様なスープ料理

1

アルメニアの飲食店のメニューには、一ページに収まりきらないほどにたくさんのスープ料理が並び、どのスープ料理にも「～アプール」という名前がついていることに気が付くだろう。アルメニア語で「スープ」は「アプール」(Apur/Ապուր)と言い、「～アプール」は「～のスープ」という意味になる。

コーカサス地域では一般的に、「スープ料理＝パンと一緒に食べるための肉入りのメイン料理」という考え方が強く、前菜としてスープをメインと別に食べるという食文化は薄い。いっぽうのアルメニアでは、スープは前菜でもありメインでもある。各家庭で作られるのはもちろんのこと、スープの種類の多さや味の良さをウリにしたカフェも多い。体が温まり栄養も摂れるスープは、アルメニア人のソウルフードなのだ。

アルメニアのスープ料理には大きく二種類がある。一つは、野菜や豆類を用いた肉なしのスープで、野菜の風味や豆の甘味が最大限に活かされたあっさりとした味わい。野菜から出る旨味たっぷりのブイヨンがベースの場合もあるし、乳製品がベースの芳醇なスープもポピュラーだ。もう一つは肉をメインの具材に使用するスープで、こちらはメイン料理としてパンとともに食される場合が多い。肉を骨付きで煮込むことで旨味を引き出し、臭み消しのためにスパイスを用いることもある。そのため、肉入りのスープ料理はアルメニア的にはややこってりとした濃厚な味わいのものが多い。

2

3

1 teakのクリームスープはどれも絶品｜2 3 ひよこ豆のピリ辛スープはほくほく食感

＼絶品スープを出す民家カフェ／

Teak
Թեակ
(エレバン｜→p.214)

地下鉄Barekamutyun駅から徒歩7分ほどの場所にあるカフェ。外観はただの民家だが、内部はリノベーションされて綺麗。自家製スープ料理の種類がとにかく豊富で、何度も通って制覇したくなる。

- 営業時間：9:00～21:00　※日曜定休
- 予算：700AMD～1500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：77 Marshal Baghramyan Ave, Yerevan →Map

1 Kamurjのコロラコヴァプールは鶏の旨味の真髄が味わえる｜2 手作りの鶏肉団子もほわっほわ

アルメニアのスープ文化において興味深いのは、一つのスープにつき具材は基本的に一つだけである点。玉ねぎや人参、ハーブ類やバターなど味付けの基本となる食材は別にするとしても、ブロッコリーのスープならブロッコリーのみが、レンズ豆のスープならレンズ豆のみが使用され、余計な食材が入らないのだ。日本人的には具だくさんのスープの方が各食材の味が混ざって美味しくなりそうに思うが、アルメニアにおけるスープは「その食材ならではの風味を他の食材の風味に邪魔されることなく味わいつくす]ための料理なのだ。

この「一スープ、一食材」といったアルメニアのスープ哲学を象徴しているのが「コロラコヴァプール」(Kololakov apur/Կոլոլակով ապուր)だ。「コロリク」(Kololik/Կոլոլիկ)と呼ばれる鶏肉の肉団子をメインの具材としたもので、スープ自体には別の鍋で鶏を煮込んだチキンブイヨンが使用されている。つまり、具材は全て鶏というわけだ。鶏油とバターがうっすら油膜を張る黄金のスープをひと口啜ると、あっさりしていながらも深い鶏の旨味に驚く。手作りの肉団子もぼわほわの食感で、味が染みて美味しい。味付けは塩胡椒だけというのが信じられないほどに、バターのコクと鶏の旨味が見事に融合している。

＼コロラコヴァプールなら／

Kamurj
Կամուրջ
(エレバン｜→p.178)

ホロヴァツの有名店だが、ここのコロラコヴァプールはあっさりながらもコク深い絶品。

- 営業時間：全日24時間営業
- 予算：1000〜1500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：40/4 Tigran Mets Avenue, Yerevan｜→Map

1

2

3

1 純白の見た目が美しい｜2 バターを多めに使用したクリーム色っぽいバージョンも｜3 Zatar Pizzaの「マンティ・タナプーロフ」はミニ餃子のマンティ入り

● アルメニアの味噌汁的存在「スパス/タナプール」

とにかく種類豊富なアルメニアのスープ料理であるが、中でも最も庶民的で最も愛されているものの一つが「スパス」(Spas/Սպաս)だろう。アルメニア式ヨーグルトであるマツンを水で薄めたドリンク「タン」(Tan/Սուն/→p.146)を温めてバターを加えたもので、「タンのスープ」という意味の「タナプール」(Tanapur/Սունապուր)とも呼ばれるが、いずれも同じものを指す。

スパス/タナプールのシャバシャバとした質感のスープは、バターの芳醇さとタンならではの強めな酸味が特徴。具材は基本的に入らないが、店や家庭によってはみじん切りにした玉ねぎや米を入れる場合もある。その味わいは、強い酸味を乳製品の濃厚な風味が追いかけてくるような未知の体験そのものだ。「温かいヨーグルト」と聞くと身構えてしまうが、ハマる人にはハマるはず。どの店でも最安値で食べられる定番料理だ。

＼スパス/タナプールなら／

Zatar Pizza
Զաթար պիցա
(エレバン)

エレバンの中心である共和国広場近くにある小さな食堂。看板メニューはラフマジョ(アルメニア風ピザ)だが、それ以外のメニューも豊富。ここのタナプールはミニ餃子「マンティ」が入った珍しいもの。

- 営業時間：10:00～22:30　※日曜定休
- 予算：800AMD～1500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：24 Mher Mkrtchyan St, Yerevan →Map

1 純白の濃厚そうな見た目｜2 とろとろの根菜類が芳醇なスープと合う

● 芳醇さを極めたチーズスープ「パンロヴァプール」の衝撃

スパス/タナプールに象徴されるように、アルメニア料理は乳製品を多用する。乳製品は冬場でも手に入りやすい食材であり、各家庭ではチーズなどの保存食(→p.102)に加工して食すのも一般的だ。そんなアルメニアの乳製品文化の真髄が「パンロヴァプール」(Panlov apur/Պանլով ապուր)だ。

直訳すると「チーズのスープ」となり、基本的な材料はチーズと牛乳とバター。場合によっては小さく切ったじゃがいもやキノコが入る場合もある。その味わいは衝撃的な美味しさで、チーズの濃厚な味わいとバターの華やかな香りがこれ以上なく奥深いコクを生み出している。チーズが溶けてとろりとしたスープの質感も絶妙で、自然とパンに手が伸びてしまうほど。絶対に食べてほしい。

＼パンロヴァプールなら／

SAS Foodcourt
ՍԱՍ Ֆուդ Կորտ
(エレバン｜→p.189)

エレバンにいくつかあるフードコートの中でも、最も食事の質が良いことで評判の施設。スープ類の種類は多くないものの、ここのパンロヴァプールは絶品だ。全体的に、フードコートだとは思えないほどに料理の質は高い。

- 営業時間：全日10:00～22:30
- 予算：800AMD～1500AMD
- カード可｜サービス料なし
- 住所：11/1 Arshakunyats Ave Yerevan →Map

1

●鶏出汁とレモンのハーモニー「アルガナク」

アルメニアのスープ料理は、何を頼んでもはずれないと言えるほどにどれも美味しい。野菜のみを使用したスープでも素材の旨味がこれ以上にないほどに染み出しているのだが、そこに肉が入るとさらに複雑で奥深い風味になる。そんなアルメニアのスープ文化における最高傑作だと思うのが、アルメニア料理の中でも古い歴史を持つという「アルガナク」(Arganak/Արգանակ)だ。

アルガナクとは、骨付きの鶏肉をじっくりと煮込んで抽出したブイヨンをベースに、手作りの肉団子のみを具材としたスープだ。すでに紹介したコロラコヴァプール」(→p.063)と似ているし、確かに途中までは似た具材と調理法なのだが、最大の違いは仕上げに卵黄とレモン汁を入れて軽く煮込む点。風味豊かな鶏ブイヨンにまろやかさと酸味が加わり、ジューシーな肉団子の旨味が引き立てられる。これ以上の組み合わせはないと唸りたくなるほどに、素材それぞれが持つ要素が完璧な役割を果たしているのだ。

これほどに美味しいのに、アルガナクは「長い歴史の中で忘れられてしまった料理」であると言われる。現在は飲食店で見かける機会もほぼなく、エレバンでは存在すら知らない人もいるのが残念であるが、北部のシラク地方(→p.235)では家庭料理として細々と食されている。レモンの代わりにリンゴ酢を使う場合もあるそうだ。

2

1 薄い黄色のスープとハーブの鮮やかな緑がとても美しい｜
2 お米入りの肉団子でボリュームも◎

● アルメニアの薄味文化を覆す？こってり系スープ料理

一つのスープに一つの具材が基本で、スパイスや油をあまり用いないのがアルメニアのスープ料理の基本だと書いたが、もちろん例外もある。特に冬場は、あっさり風味のシンプルなスープだと物足りないのか、具だくさんでしっかり目の味付けがされたスープを食して体の芯から温まろうとする人も多い。夏と冬で味付けや質感が大きく変化するスープ料理の代表格が、「ヴォスパプール」(Vospapur / Ոսպապուր)だろう。

アルメニア語で「ヴォスプ」(Vosp/Ոսպ)とはレンズ豆のこと。つまりヴォスパプールは「レンズ豆のスープ」という意味で、アルメニア人が大好きなレンズ豆をメインの具材にした風味豊かな一品だ。レンズ豆がメインの具材として入ったスープは全てヴォスパプールという扱いとなり、夏場は透き通った野菜のブイヨンでレンズ豆を煮た「THE・アルメニアのスープ」といったあっさりとした味のものが食される。しかし冬のヴォスパプールは赤みがかった濃い色になり、多めの油とニンニクが入ったスタミナ料理となるのだ。

この冬のヴォスパプール独特の色の秘密は、トマトペーストとクミン。クミンとはカレーに使用されるスパイスの代表格で、独特の香ばしさとエキゾチックな風味が特徴だ。コクと深みが増した冬のヴォスパプールは、まるで「アルメニア風スープカレー」のような重厚な味わいで、レンズ豆のほんのりとした甘味がクミンと驚くほどに合う。肉など他の具材を入れても絶対に美味しいだろうし、食卓のメインを張れると思うのだが、いくら味付けをこってり目にしても具材はレンズ豆だけで肉とは混ぜないという頑なさもまたアルメニアらしい。

1

2

1 見た目はかなり濃厚＆こってり｜2 とろっとろの牛肉に感動

アルメニアのローカル食堂の定番料理であるソウス(Sous / Unnւu)も、比較的こってりした味わいのスープ料理だ。名前だけを見ると、何かのソースを使った料理なのかと思ってしまうが、その正体は骨付きの仔牛肉をじゃがいもや人参などの根菜類とともにじっくりと煮込んで、トマトペーストで味付けしたもの。茶色っぽい煮汁の表面は薄い油の膜で覆われており、見た目はお隣ジョージアの定番料理「ハルチョー」に似ている。

ジョージアのハルチョーが大量のスパイスで味付けされるのに対して、アルメニアのソウスにはスパイスはほとんど使用されない。濁ったスープの色は骨付き肉からの出汁とトマトペーストによるもので、見た目に反して意外とあっさりした口当たりが特徴的だ。ソウスで何よりも感動的なのが、じっくりと煮込まれた仔牛肉のとろとろの食感。スープの味がじんわりと染みこんだ肉は舌先でほろりととろけてしまうほどに柔らかく、筋っぽさも全く感じない。スパイスを使わないということは誤魔化しが効かないということでもあり、肉自体の質の良さがソウスの一番のポイントとなるのだ。アルメニア料理における素材の味第一主義は、ここでも発揮されている。

＼ソウスを食べるなら／

KER U SUS

Կեր ու Unւu

(エレバン｜→p.169)

GUMマーケット敷地内で営業するローカル食堂。煮込み料理系が豊富に揃っており、どれも安価で提供してくれる。ソウスはあっさりしていながらも濃厚な口当たりで、肉の質の高さはいつ行っても感動もの。

- 営業時間：全日10:00～22:00 ※年始定休
- 予算：1200AMD～2000AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：7 Movses Khorenatsi St, Yerevan →Map

● 周辺諸国と共通のスープ料理

歴史や文化的にさまざまな共通点を持つコーカサス地域においては、国境を越えて愛される料理もいくつかある。ハシュラマ(→p.047)やボズバシュ(→p.058)など名前は同じでも味や調理法が別物の料理もあれば、具材も調理法もほぼ共通のものもある。だからこそしばしば料理の発祥論争や起源論争となり、旅行者を悩ませるのだが……

ジョージアとアルメニアの二国で共通するのが、羊肉と茄子のシチュー「チャナフ」(Chanakh/Ճանախ/※ジョージア語では「チャナヒ」)。トマトや赤パプリカ、じゃがいもなどの具材が入るのも定番で、とろりとした茄子の食感と羊肉から出る出汁がたまらなく美味しい。アルメニアではスパイスはごくわずか入るだけで、濃厚な旨味のわりにあっさりと食べられる。

3

＼チャナフを食べるなら／

Gyumri Hatsatun
Հացատուն Գյումրի
(ギュムリ｜→p.246)

ギュムリ最安値の居酒屋レストランはとにかくメニューが豊富。可愛らしい陶器の器で提供されるチャナフは、具だくさんでボリューミー。

- 営業時間：全日10:00～1:00
- 予算：1000AMD～1500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：1 Haghtanaki Ave, Gyumri →Map

1

2

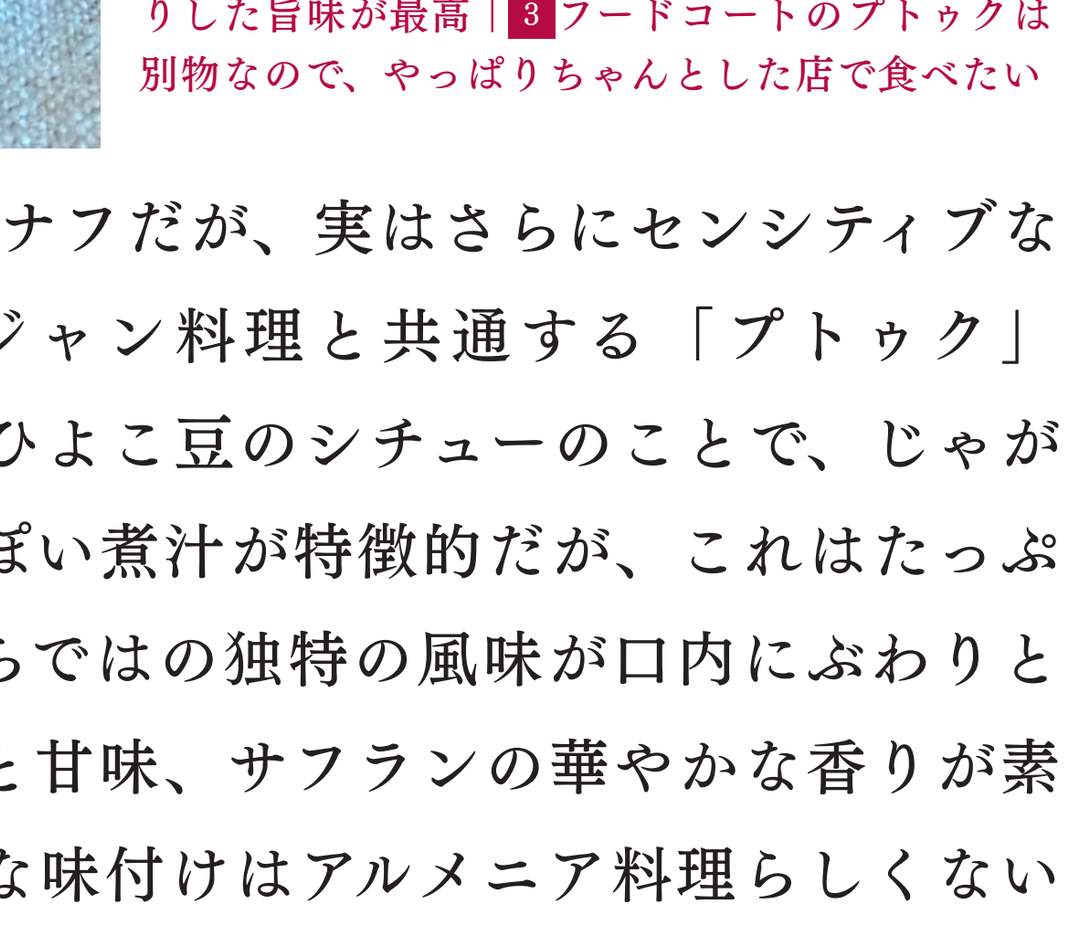
1 独特な形の器自体も「チャナフ」と呼ばれる｜2 素材の旨味の強さに驚く｜3 とろりとした食感もポイント

チャナフの作り方は独特だ。大鍋で煮込んだものを器に盛り付けるのではなく、小さな陶器の器に具材を全て入れた状態で蓋をし、オーブン等で蒸し焼きにして作られる。このとき水を入れないのが最大のポイント。自らが含む水分で野菜が煮込まれるため、素材の旨味が劇的に増幅するのだ。

ジョージアとアルメニアで起源論争の的になっているチャナフであるが、ジョージアでは羊肉を食べる文化が薄いことと無水で煮込むという調理法はポピュラーでないため、個人的にはアルメニア起源の料理なのでは……？という気もするが、真相は如何に。

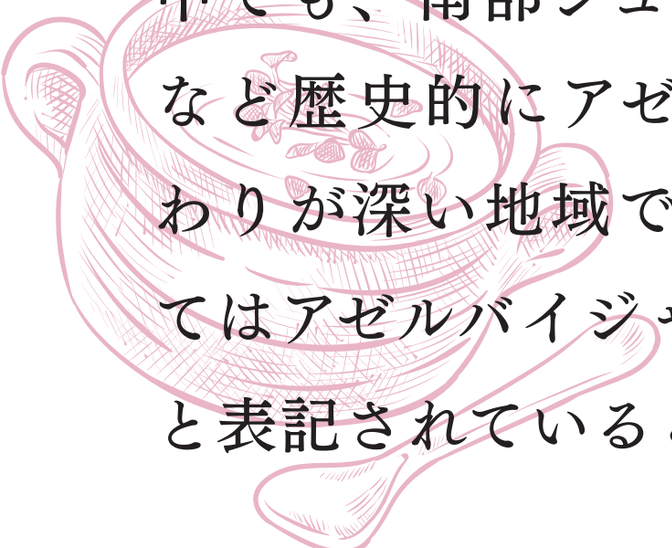
1

2


3

1 独特の陶器の器で提供されるのが定番｜2 たっぷりのひよこ豆のほくほく食感と羊肉のじゅんわりした旨味が最高｜3 フードコートのプトゥクは別物なので、やっぱりちゃんとした店で食べたい

ジョージアとの間に発祥論争があるチャナフだが、実はさらにセンシティブな料理がある。それが、隣国アゼルバイジャン料理と共通する「プトゥク」(Putuk/Պուտուկ)だ。プトゥクは羊肉とひよこ豆のシチューのことで、じゃがいもや人参などが入るのも定番。黄色っぽい煮汁が特徴的だが、これはたっぷりのサフランが入っているためだ。羊ならではの独特の風味が口内にぶわりと広がり、ひよこ豆のほくほくとした食感と甘味、サフランの華やかな香りが素晴らしい。芳醇なスパイスの饗宴と濃厚な味付けはアルメニア料理らしくない味わいで、おそらく発祥はアゼルバイジャンなのだろうという気もする。アゼルバイジャンでは全く同じ料理が「ピティ」と呼ばれ、肉だけをいったん取り出してスープを先に食べてから肉に手を付けるのが流儀であるが、アルメニアのプトゥクは肉もスープも一緒に食べるのが流儀だ。アルメニアの中でも、南部シュニク地方(→p.307)など歴史的にアゼルバイジャンと関わりが深い地域で食され、店によってはアゼルバイジャン風に「ピティ」と表記されていることもある。



＼プトゥクを食べるなら／

Van tavern
Վան Տավերն
(シシアン｜→p.325)

南部シュニク地方のシシアン中心部にある感じの良いローカル食堂。明るい雰囲気の店内は一人でも利用しやすく、店の人の愛想も良い。プトゥクは濃厚でサフランがしっかり効いた絶品。

- 営業時間：全日9:30～23:00
- 予算：1000AMD～1500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：39,1 Israelyan St, Sisian →Map

6

アルメニアのラヴァシュ文化

Լավաշ

アルメニア人にとって欠かせない食材と言えば何だろうか。肉、ハーブ、豆、乳製品……もちろんどれもアルメニア料理を構成する重要な要素だが、やはり一番はラヴァシュだろう。

紙のようにぺらぺらな薄さのラヴァシュは、日々の食卓に必ず登場する。日本の食卓における白ご飯と同様で、アルメニアではラヴァシュを主食としてメインの料理を食すのだ。また、ラヴァシュ独自の「食材を包むことができる」という特徴は、さまざまなアレンジ料理にも派生している。ラヴァシュの魔術師・アルメニア人のお手並み拝見といこう。

Topics
թեմա

- ▶アルメニア人と切っても切れない「ラヴァシュ」とは
- ▶どうやって食べる？「基本のラヴァシュ使い」
- ▶ラヴァシュの魔術師アルメニア人の「アレンジ料理」
- ▶アルメニア風春巻き「ラヴァショフ・ブリンチク」
- ▶ラヴァシュをお茶漬け風に？「パンルハシュ」
- ▶ラヴァシュ料理の最高峰「フルジン」

1

2

3

1 エレバンのGUMマーケットで売られる大量ｋのラヴァシュ｜2 犬の餌もラヴァシュ｜3 丸めて売られるラヴァシュはなんだかお洒落

● アルメニア人と切っても切れない「ラヴァシュ」とは

アルメニアを旅するなら、こんにちはよりもありがとうよりも、まず最初に知っておかなければならない現地語がある。それが「ラヴァシュ」(Lavash/Լավաշ)。ラヴァシュとは、小麦粉と水を混ぜた生地を薄く引き伸ばして焼いたパンの一種のことで、アルメニアはもちろん、中東地域やイランでもポピュラーだ。その最大の特徴は、紙のようなぺらっぺらの薄さ。厚さはたったの数mmほどしかなく、今にも破れてしまいそうなほどだ。「極薄の小麦粉生地を焼いたパン」と聞くとパリパリした食感なのかとイメージする人も多いかもしれないが、アルメニアのラヴァシュはその薄さからは考えられないほどにもっちりとしている。しかも意外と強度があり、軽く引っ張ったくらいでは破れないのだ。

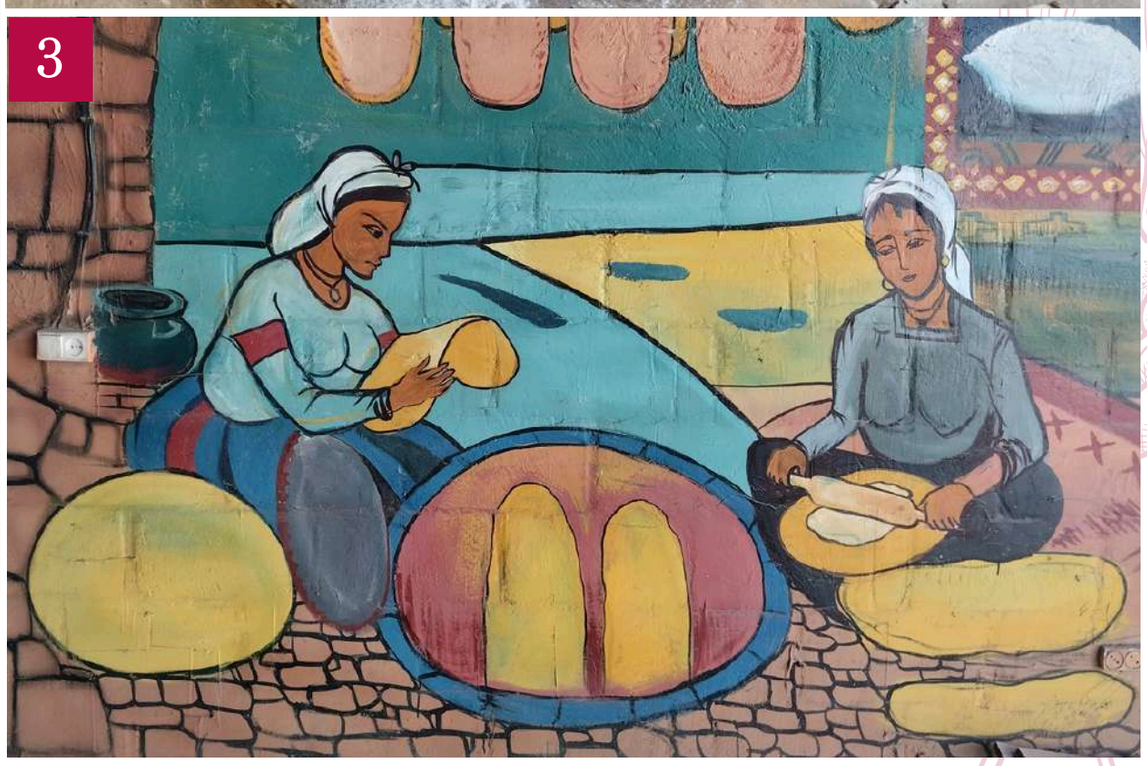
「ぺらぺらの薄さなのにもっちりした質感で破れにくい」という、相反する要素を詰め込んだような不思議な食材がラヴァシュ。アルメニアでは全国どこでも、どんな小さな村へ行こうが売られているほどに日常に欠かせない主食となっており、大概はラヴァシュを専門に焼くラヴァシュ屋で購入する。添加物や保存料が使用されていないラヴァシュは湿気を吸いやすく、したがってかびやすいのだが、そんなことはお構いなしとばかりにアルメニア人はラヴァシュを大量購入していく。一枚や二枚だけ買う人など存在せず、ほとんどの人はkg単位で数十枚のラヴァシュを一気に購入する。つまり、それほどに家庭での消費量が多いということだ。

アルメニアにおけるラヴァシュの作り方は、伝統的なものと近代的なものの二種類がある。現在では後者が圧倒的にポピュラーであり、ベルトコンベアーに小麦粉生地をのせ、専用のプレス機に通して薄く成形し、両面グリルでさっと焼く工程までが半自動化されたラヴァシュ工場やラヴァシュ専門店が多い。

対する伝統的なラヴァシュ作りは、「トニル」(Tonir/թոնիր)と呼ばれる地中に掘られた窯が使用される。窯の底で火を焚いて窯全体を高温に熱し、その内側の壁に小麦粉生地をぺたんと貼り付けて焼くのだ。この工程はかなりの力業で、体を窯の上部に乗り出して生地を窯の内部に投げつけるようにして貼り付けるため、危険をはらむ作業だ。ラヴァシュの焼き時間はほんの数十秒ほどと短く、タイミングを見計らって長い木の棒を操り、生地を窯の内壁から引きはがして完成となる。

伝統的なラヴァシュ作りは数人の共同作業が基本で、生地を薄く伸ばす人、伸ばした生地をさらに薄く成形する人、窯で焼く人……と役割分担がされている。あらかじめ成形しておいた生地を焼くのでは、薄い小麦粉生地が空気中の水分を吸ってしまうため、すぐに硬くなってしまうのだそうだ。生地作りから焼き作業までをいかに短時間で済ませるかが重要で、この阿吽の呼吸での流れ作業こそがラヴァシュ作り最大のポイントだと言えるかもしれない。

地中に掘った窯でパンを焼くという文化は、お隣ジョージアにも見られる(たし、ジョージアではラヴァシュは焼かれない)。興味深いのは、ジョージアのパン作りは男性の仕事で、黙々と一人で作業するのに対し、アルメニアのパン作りは女性の仕事で、数人で和気あいあいと作業する点だ。隣り合う二国の人々の気質の違いを象徴しているようで、なかなか面白い。



1 ラヴァシュ作りは体力勝負。複数人の女性で役割分担して行うのが定番 | 2 トニルの中はかなりの高温 3 伝統的なラヴァシュ作りの様子を描いたアート

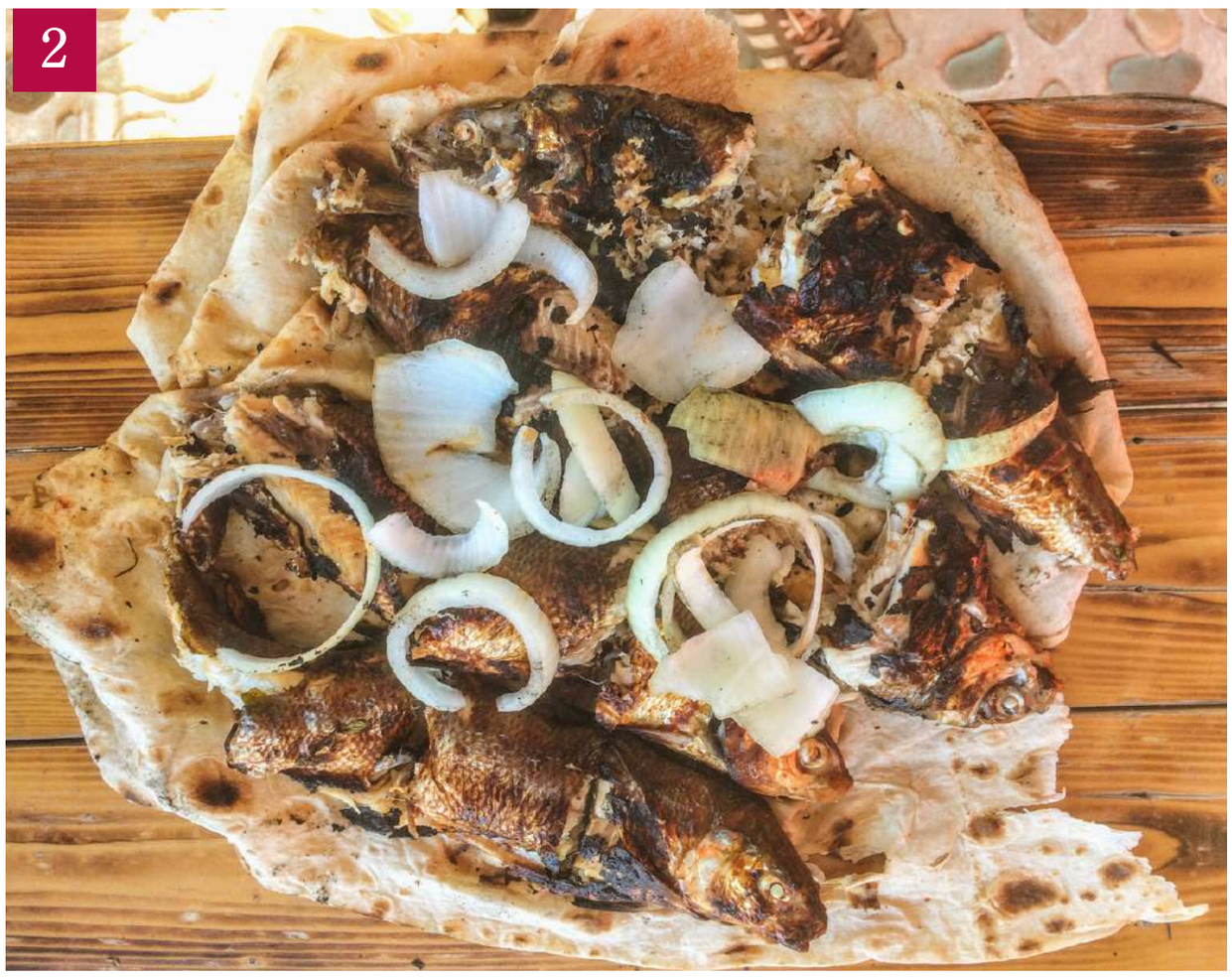
● どうやって食べる？「基本のラヴァシュ使い」

1

アルメニアの人々のラヴァシュの基本的な食べ方は、大きく二通りある。それが、食材の下に「敷く」か、食材を「巻く」かだ。

飲食店で肉料理や炒め物を注文すると、多くの場合、料理の下にラヴァシュが敷かれた状態で提供される。見た目の美しさのためという理由もあるだろうが、肉から染みだした肉汁や炒め物の油を吸わせる役割もある。適度な水分を吸ったラヴァシュは少しぐにゅっとした質感になるのだが、これがまた美味しい。小麦粉の芳醇な風味に食材の風味がしっかりと移っているのだ。

ホロヴァツ(→p.015)をはじめとする炭火焼き料理の場合、ほぼ間違いなくラヴァシュがセットで付いてくる。肉だけでなく魚の炭火焼きにおいても同様で、魚の脂を吸ったラヴァシュは極上の香ばしさとなる。


2

ラヴァシュの基本的な食べ方のもう一つは「食材を巻く」こと。主にキャバブ(→p.021)やシャウルマ(→p.026)などファストフード系料理の多くは、肉をラヴァシュで巻いた状態で提供される。巻きの場合も、食材の風味や脂がラヴァシュ生地にしっかりと移って美味しい。ラヴァシュは中東料理で一般的なピタパンに比べてもかなり薄いため、肉の風味や食感が生地の味や質感に邪魔されることなくダイレクトに味わえる点も良い。

3

1 食堂でもグリル料理の下にはラヴァシュが敷かれる | 2 魚の炭火焼きもラヴァシュがお皿代わり | 3 ファストフードにもラヴァシュは必須

1

●ラヴァシュの魔術師アルメニア人の「アレンジ料理」

基本的な「敷き」と「巻き」以外にも、アルメニア人のラヴァシュ愛は至る所で発揮される。顕著なのが、ラヴァシュを用いたアレンジ料理の数々だ。

「具材を中に包める」というラヴァシュならではの特性を最大限に活かし、各家庭では肉や野菜をはじめさまざまな具材をラヴァシュで包んだアレンジ料理が作られるのだ。アルメニアの家庭におけるラヴァシュ料理に対する感覚は、日本の家庭において海苔で好きな具材とご飯を包んだ巻き寿司やおにぎりを作ることに近いものが感じられる。「余った料理はとりあえずラヴァシュに包む」という感覚も強く、食べ物を無駄にしない精神も根強い。

家庭でのラヴァシュ料理は、野菜や肉を巻いてそのままサラダ感覚でも食べられるし、具材を巻いたラヴァシュを焼いたり揚げたりして温かくして食べる場合もある。特に美味しいのは、油でからりと揚げた「揚げラヴァシュ料理」。ソーセージやチーズなど具材のバリエーションは豊富で、さくさくのラヴァシュ生地の食感と香ばしい風味が素晴らしい。

2

1「ラヴァシュのサラダ」は見た目にも華やか｜2ラヴァシュでソーセージを巻いたホットドッグ

1

2

アルメニアのラヴァシュを使ったアレンジ料理には、名前がない場合も多い。どれも完全なる家庭料理という位置づけであり、多くは各家庭のオリジナルであるため、レストランではなかなかお目にかかる機会がないのだ。ラヴァシュ料理における最定番である、余り物の野菜をラヴァシュで巻いたものは「ラヴァシュのサラダ」(Lavashi aghtsan /Լավաշի աղցան)なんて呼ばれたりするが、あまりにもざっくりとしている感じは否めない。「これだけバリエーション豊富でどこの家庭でも作られているのだから、ちゃんと名前をつけて名物料理として売り出せば良いのに……」なんて思ってしまうが、それは他所者の戯言なのかもしれない。名前などなくとも、美味しければそれで良いのだ。

エレバンで冬の間の数か月滞在していた宿には、朝食作り担当のおばさんがいて、いつも早朝から凝った料理を作っていた。中でも宿泊客に人気が高く、したがって登場頻度も高かったのが、野菜やくるみを散りばめてマツン(アルメニア式ヨーグルト/→p.145)を薄く塗って巻き、オーブンで軽く焼いたもの。とてもシンプルな味付けなのだが、マツンの酸味と野菜の風味がオーブン焼きならではの香ばしいラヴァシュの食感と絶妙にマッチしている。「これならお店で出せるよ」と褒めたら、おばさんは「当たり前よ」とばかりにもう一つ食べろと勧めてくる。ラヴァシュ料理は、アルメニアの朝の雰囲気を豊かにする料理なのだ。

3

1エレバンで泊まっていた宿の朝食の定番だった｜2ソースを塗りすぎないのがポイント｜3出来たてはぱりぱり食感で美味しい

● ラヴァシュの春巻き「ラヴァショフ・ブリンチク」

ラヴァシュを用いた家庭料理はそれこそたくさんあるが、その頂点に君臨するのが「ラヴァショフ・ブリンチク」(Lavashov Blinchik/Լավաշով Բլինչիկ)だ。「ブリンチク」とはロシアのパンケーキ「ブリヌイ」から派生した言葉で、アルメニアをはじめとする旧ソ連圏全域で朝食や軽食の定番として愛されている。旧ソ連圏では「ブリヌイ＝ジャムなどをつけて甘くして食べるもの」という感覚が強いが、アルメニアでは少し事情が異なる。

ラヴァショフ・ブリンチクはその名の通り、ラヴァシュを使ったブリヌイ風の料理のこと。15cm四方ほどの大きさに切ったラヴァシュで具を包んで閉じ、多めの油で揚げ焼きにしたもので、パンケーキというよりも春巻きに近い。中の具材には何を入れても良く、鶏肉や人参、チーズにかぼちゃなど、季節に合わせた食材が楽しめる。手軽に作れて材料費も安めであるため、カフェの軽食としてメニューに載っている場合も多い。

特に美味しかったのが、セヴァンの町にあるBohem Studioというカフェ(→p.276)で食べたラヴァショフ・ブリンチク。具材の種類はいくつかあるが、鶏肉と人参のものはこれ以上ないほどに完璧なハーモニーだ。ぱりっぱりのラヴァシュ生地はまさに春巻きのような食感で、ちょっと醤油をつけても美味しく食べられそうな気がするのは、やはり日本人の血だろうか。

＼ラヴァシュ料理を出すカフェ／

Bohem Studio
Բոհեմ Ստուդիո
(セヴァン｜→p.276)

セヴァンのクリエイティブカフェは、地元産の素材を用いた軽食類が豊富。手作りのブリンチク・ラヴァショフは温かい家庭的な味わい。

- 営業時間：12:00〜10:30　※月曜のみ17:00〜
- 予算：700AMD〜1500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：16/13 Sayat-Nova St, Sevan →Map

1 しっかり目に焼かれている方が美味しい｜2 具材の味がラヴァシュに染み込んでじゅんわり

1

2

3

● ラヴァシュをお茶漬け風に？「パンルハシュ」

一風変わったラヴァシュ料理に挑戦したいなら、北部シラク地方(→p.235)の郷土料理である「パンルハシュ」(Panrkhash/Պանրխաշ)に挑戦してみよう。ラヴァシュを手で小さくちぎったものに炒めた玉ねぎとバター、シラク地方名物の「チェチル」というチーズ(→p.102)をのせて、仕上げに熱湯を注いだものだ。アルメニア他地域の人には「意味が分からない」と言われてしまいがちなパンルハシュだが、厳しい気候で物資が限られているシラク地方の人々にとっては、冬でも手に入る食材を用いたアイディア料理なのだ。

パンルハシュが美味しいかどうかは正直微妙なところで、まあ見た目通りの味といった感じなのだが、お湯でとろけたチェチルの濃厚な舌触りは良い。シラク地方のパンルハシュは湿気を吸って硬くなった古いラヴァシュを再利用するための料理という一面もあり、冷ご飯をお茶漬けにして食べる日本の食卓との類似性も感じられる。

1 ぎょっとする見た目 | 2 調理はとても簡単 | 3 チーズが溶けてラザニアのような質感になる

＼パンルハシュなら／

Gwoog Gastrohouse
Գլվուզ Գաստրո Տուն
(ギュムリ | →p.250)

ギュムリでシラク地方の郷土料理を出す名店。パンルハシュは地元産のチェチルチーズをたっぷりと使用。

- 営業時間：全日10:00～21:00
- 予算：1000AMD～1500AMD
- カード可 | サービス料10%
- 住所：11, 3 Tigran Mets Ave, Gyumri →Map

1

● ラヴァシュ料理の最高峰「フルジン」

ラヴァシュを使用した料理の中でも最も格式が高く、アルメニアの美食文化を象徴する伝統料理が、「フルジン」(Khurjin/խուրձին)だ。一見すると、お隣ジョージア料理の水餃子「ヒンカリ」に形が似ているが、類似点は形だけ。フルジンはとにかく巨大で、両手に収まりきらないほどのサイズでずっしりとしている。外側の生地はもちろんラヴァシュで、一枚をまるまる使用するのが鉄則だ。

アルメニア語で「袋」を意味する名前の通り、フルジンの中にははちきれんばかりにたっぷりの具が入っている。基本の具材は、仔牛肉とパプリカ、玉ねぎとハーブだが、店によってはトマトが入ったり茄子が入ることもある。具材を全て一口サイズの細切りにし、塩胡椒で下味をつけてからラヴァシュで包み、オーブンでじっくりと焼き上げるのだ。ラヴァシュの中で食材が蒸し焼きになり、素材の旨味が逃げることなくぎゅっと凝縮されるのが特徴で、野菜の甘味と柔らかな仔牛肉の味わいには感動させられる。提供される際に客の目の前で上部のヘタの部分をナイフで切ってくれる場合が多いのだが、閉じ込められていた湯気と芳醇な香りが一気にぶわっと噴出する光景は、フルジンという料理の醍醐味と言えよう。

2

1 オーブンでカリカリに焼かれたラヴァシュ生地が香ばしい | 2 一人で食べきるのは少々きつい

1

2

3

フルジンはアルメニア全国で、主に祝いの席での料理として食べられる。見た目にも華やかで量も多いので、大勢で分け合うのにぴったりなのだ。地域性も豊かで、ギュムリを有する北部シラク地方では牛や豚のレバーを具材にしたギュムリ式フルジン(→p.246)もポピュラー。臭み消しのため、下味付けにニンニクが使用されるのも独特だ。

1 一般的な仔牛肉のフルジン | 2 3 ギュムリ風のレバーのフルジンは臭みもなく食べやすい

フルジンは焼き立てを食べるのが鉄則。時間が経ったものは具材の水分がラヴァシュに染み出してべちゃべちゃになってしまうのだ。なので、フルジンを提供する店ではテイクアウトやデリバリーはできないし、出来立てを提供するため注文から40分ほど待つことになる。しかし待つ甲斐ありの食体験が待っている。

＼エレバンのフルジンなら／

Yerankyuni
երանկյունի
(エレバン | →p201)

エレバンで伝統的な料理を食べるならやっぱりここ。フルジンは多少値ははるが、間違いなしのクオリティーとボリュームだ。

- 営業時間：全日10:00～22:00
- 予算：3000AMD～7000AMD
- カード可 | サービス料10%
- 住所：80 Marshal Baghramyan Av, Yerevan →Map

＼ギュムリ風フルジンなら／

Gyumri Hatsatun
Հացատուն Գյումրի
(ギュムリ | →p.246)

ギュムリ最安値の居酒屋レストランのフルジンは、安いのに巨大サイズで本格的な味わい。フルジンはレバーをたっぷり使用したギュムリ風。

- 営業時間：全日10:00～1:00
- 予算：1000AMD～1500AMD
- カード可 | サービス料10%
- 住所：1 Haghtanaki Ave, Gyumri →Map

7

アルメニアの酒文化

Ալկոհոլային խմիչքներ

日本人にとってアルメニアと言えば、コニャックの国ではないだろうか。19世紀末にこの地で初めて生産されたコニャック酒は、本場フランスで高い評価を得て世界的に有名となり、ソ連時代には黄金時代を迎えた。各種有名銘柄は、お土産としても人気だ。

また、アルメニアは世界でも最古のワイン発祥の地の一つとされる点も見逃せない。やや甘口で、ぶどうの芳醇な風味が強く感じられるアルメニアワインは、近年日本でも愛好家が増えている。

他にもビールやウォッカなど、アルメニアの酒文化は奥深い。地方部を旅して地元民の飲み会にお呼ばれするのも楽しみだ。

Topics
թեմա

- ▶世界最古？六千年続く「アルメニアワイン」の世界
- ▶アルメニア人はあまり飲まない？不思議な「酒文化」
- ▶ぶどうだけじゃない！多種多様な「フルーツワイン」
- ▶ファン増加中？アルメニアの「オギ」と「コニャック」
- ▶グラスはキンキンで。アルメニアの「ビール文化」
- ▶アルメニア地方部の「外飲み文化」を楽しむ

1

2

3

1 アレニ村では自家製ワインが売られる | 2 アレニ洞窟内の六千年前のワイナリー跡 | 3 アレニ村入口のモニュメント

● 世界最古？六千年続く「アルメニアワイン」の世界

アルメニアを旅していると、「世界最古のワインの国」や「世界で初めてワインが作られた国」といったフレーズによく出会う。現地の人との会話の中にしれっと「世界最古」が登場したり、「世界最古」をウリにするワイナリーもある。しかしながら、少しばかりコーカサス地域に関して知識がある人は首を傾げるのではないだろうか。「世界最古のワインの国はお隣ジョージアでは？」と。

ありとあらゆる物事に関して発祥・起源論争があるコーカサス三国であるが、ワインに関しても同様だ。そもそもの始まりは2011年のこと。アルメニア中部のアレニ村(→p.287)近郊の洞窟内で、およそ六千年前のワイナリー跡が見つかったのだ。当時はここが名実ともに「世界最古」であり、アルメニア政府も観光客誘致の起爆剤になるとして盛り上がっていた。しかしそのすぐ後の2013年。なんとも絶妙すぎるタイミングで、お隣ジョージアで八千年前のワイナリー跡が発見され、アルメニアの「世界最古」の称号は奪われてしまった。ジョージアは歴史と伝統に裏付けられた自国のワイン文化を上手くアピールすることに成功し、現在は誰もが認めるワイン王国としての地位を確固たるものにしている。

いっぽうのアルメニアでは、「ジョージアの八千年前のワイナリー跡は嘘だ」と考える人も少なからずおり、後出しじゃんけんのようなジョージア側の「発見」に疑問を唱える人もいる。確かに、ジョージアにある八千年前のワイナリー跡は一般には非公開で、ワイン造りに適した環境とは言えない荒野のど真ん中に

ある。対するアルメニアの六千年前のワイナリーがあるのは、温度や湿度が安定しワイン造りに適している洞窟内という環境で、一般にも公開されている。素人考えではあるが、アルメニアの人が自国のワイナリーこそが本物の世界最古だと言いたくなる気持ちも、少しばかり理解できる。

どこが本当のワイン発祥の地であるのかは置いておくとして、アルメニアのワインはとても美味しい。全体的に癖がなく飲みやすい味わいのものが多く、ワイン初心者でもとっつきやすいのが良い。ジョージアワインに比べるとまだまだマイナーではあるが、国際的な評価も年々高まっている。

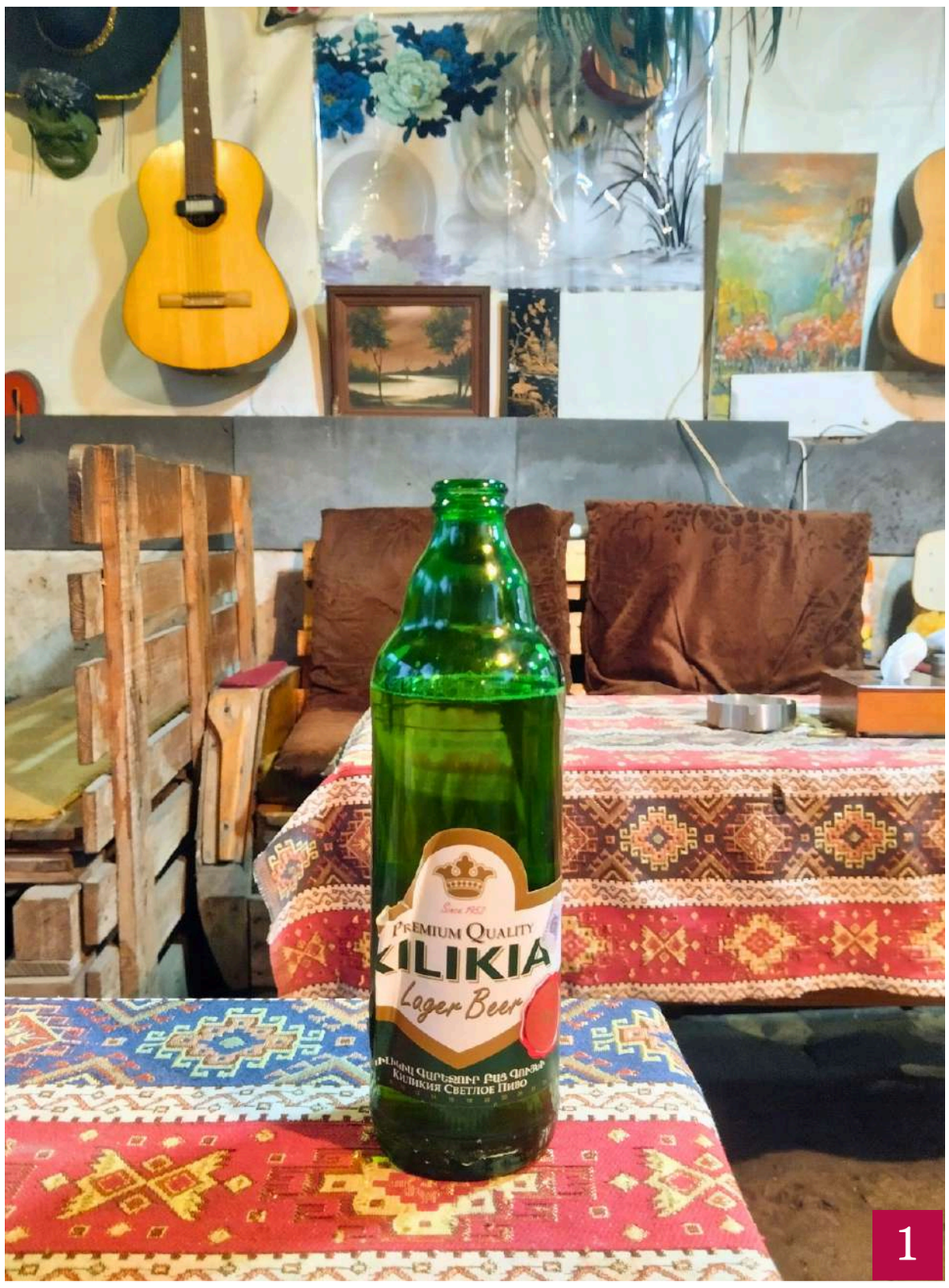
1

2

1 アレニ村で自家製ワインを嗜みながらのんびりと過ごす極上の時間｜2 アルメニアのチーズとの相性抜群

ワインの原料となるぶどうは寒さに弱く、標高1200mを超える地域では栽培が難しいとされる。アルメニアは国土のほとんどが標高1000m以上の場所にあるため、ぶどうを栽培できる地域はかなり限られているのだ。地理的なハンデこそあれど、高地国ならではの太陽光の強さや昼夜の寒暖の差は、良質で甘味の強いぶどうを育てる。そのためアルメニアのワインは全体的に甘口のものが多く、渋みやえぐみが抑えられたものが多いのだ。

アルメニアのワイン界における二大聖地が、北部タヴシュ地方のイジェバンと、南部ヴァヨッ・ゾール地方のアレニ(→p.287)。いずれも小規模ワイナリーが点在し、見学・試飲が可能なので、ワイン好きならぜひ訪れたい。



1 エレバンにはローカルな飲み屋は本当に少ない | 2 ソ連車の上で自家製ワインを売る人もいる

● アルメニア人はあまり飲まない？不思議な「酒文化」

ワイン造りにおいて長い歴史を持つアルメニアは、キリスト教国ということもあり、飲酒には寛容な国だ。スーパーに行けばアルメニア産のワインがずらりと並んでいるし、価格も安い。コニャックやビールなど、ワイン以外のアルコール類も商店で普通に売られているし、アルコール類の販売時間が制限されている欧州の一部の国とは異なり、24時間制限なしで購入できる。こうした光景を見ていると、「豪快で大酒飲みのコーカサス地域」というステレオタイプも相まって、アルメニアにも酒文化が強く息づいているように思えるかもしれない。しかし、実際は真逆。アルメニアの人々はお酒を大量に飲む習慣が薄いのだ。

お隣のジョージアからアルメニアにやって来てまず驚くのが、昼間から道端で飲んだくれている人が存在しないこと。ジョージアの場合は、トビリシのような大都市であろうと朝も昼も夜も関係なく飲兵衛たちがその辺で楽しそうに酒盛りしている光景が風物詩のようになっているが、アルメニアではエレバンだろうが地方都市であろうが、公共の場で昼間からお酒を飲む人に出会うことはない。ローカルな飲み屋の数もジョージアに比べるととても少なく、飲兵衛のたまり場になっていそうな場末の食堂に足を運んでも、みんなノンアルコールで済ませている。そもそもアルコール類の価格帯がジョージアに比べてやや高いという点もあるだろうが、「人前で酒を飲んで酔っ払うのははしたない」といった美学もありそうだ。「酒は特別な機会にお洒落な店やレストランで楽しむもの」という感覚が、人々の間に強く根付いているようにも思える。

1

酒をあまり飲まないというのは、健康的だしクリーンだしお金もかからないので、もちろん良いことづくしではある。しかし、いち酒飲みとしては一抹の寂しさを感じないこともない。生ビールをペットボトルに注いで量り売りしてくれる店や、自家製ワインをペットボトルに詰めて売っている露店など、ジョージアではごく一般的な光景は、アルメニアではほとんど見かけないのだ。なので、稀にワインの量り売りの店を見かけるとなんだか嬉しくなってしまう。エレバンであれば、GUMマーケット(→p.154)の脇に昔ながらのワイン屋が一軒だけ残っており、各種ワインをその場で注いで売ってくれるのでぜひ試したい。

アルコール類をあまり摂取しないアルメニアの人々が日常的に飲んでいるのが、コンポート(Kompot/Կոմպոտ)。各種フルーツに砂糖と水を加え、煮詰めて冷やしたもので、旧ソ連圏の広い地域で定番のソフトドリンクだ。アルメニアではどんなフルーツもコンポートにされ、各家庭で手作りされたり市販のボトル入りのものを購入したりする。おすすめはざくろのコンポートと、南部シシアン‘(→p.323)名物のチチュハンのコンポート。いずれもフルーツ本来の風味を損なわないすっきりとした甘味で、果実のつぶつぶとした食感も楽しい。

2

3

1 伝統の甕に入ったワインを量り売りで売ってくれるお店 | 2 どちらかというとノンアルコールのコンポートの方が人気 | 3 シシアン名物のチチュハンのコンポート

1

2

3

1 名物のざくろワインにはぜひ挑戦したい｜2 かわいい？容器に入ったざくろワインはお土産にも◎｜3 その他にもフルーツワインはたくさん

●ぶどうだけじゃない！多種多様な「フルーツワイン」

アルメニアワインの知名度上昇とともに注目されつつあるのが、多種多様なフルーツワイン。ぶどうの栽培に適さない標高が高い地域において、ぶどうの代わりに地元産の果樹を用いて発酵させたものがアルメニアのフルーツワインの起源とされている。言ってしまえば元々は「仕方なく作った代用品」であるのだが、それがようやくアルメニア名物として日の目を見つつあるのだ。

アルメニアのフルーツワインはとにかく種類が豊富で、ベリー類を使ったワインやローズヒップを使ったワインなどいろいろとあるのだが、最も定番でありアルメニアらしいものが「ざくろのワイン」(Surri Gini/Ծուռի գինի)だろう。その名の通り、ざくろの果実を種ごと使用してアルコール発酵させたもので、ざくろならではの深みのある赤色が特徴的だ。その味わいは感動的で、ざくろなの風味が舌の上でちゃんと感じられる。最も強く感じられるのは甘味で、次いで酸味も感じられるものの、ざくろの種由来の渋みや苦みもほんのりと感じられ、ワインの味全体に重厚で複雑なエッセンスを加えている。食事に合わせるワインというよりも、デザートワインとして楽しむのが良いかもしれない。

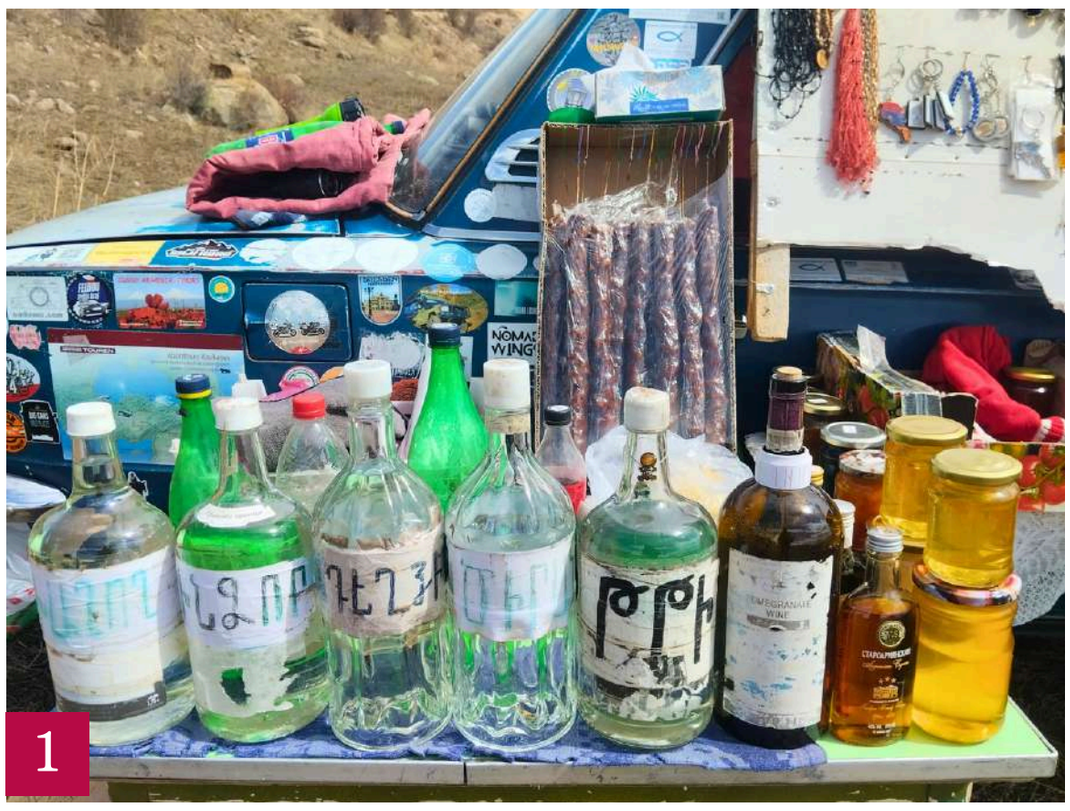
アルメニア以外ではなかなか手に入らないざくろのワインは、お土産としても大人気。とはいえ、観光客向けに作られた飲料というわけではなく、アルメニアの現地の人々も特別な機会には、ざくろのワインのボトルを開けて宴を楽しむのだ。

アルメニアが誇るざくろのワインは絶対に試したいが、それ以外のフルーツワインも捨てがたい。いろいろと挑戦したが、美味しかったのが「ブラックベリーのワイン」(Moshi gini/Մոշի գինի)だ。実はブラックベリーなどのベリー類は、標高が高い地域を好んで自生する。初夏のアルメニア地方部では野生のベリー類がそこら中で採り放題食べ放題で、人々にとって身近な存在なのだ。ブラックベリーのワインは黒紫の深い色合いが特徴で、甘味よりも酸味が全面に出たフルーティーな口当たり。甘いワインが好みでない人でも気に入るはずだ。

一風変わった味なら、「花梨のワイン」(Serkevili gini/Սերկեւիլի գինի)も良い。日本ではあまりポピュラーではないかもしれない花梨であるが、アルメニアでは冬でも収穫できる貴重な果樹として愛されており、比較的ポピュラーだ。花梨のワインは華やかでフルーティーな芳香が最大の特徴だが、酸味がとても強く、好みが分かれそうな味わいだ。

甘めのワインが好きなら、「桃のワイン」(Deghdzi gini/Դեղձի գինի)はマスト。ワイン造りで有名なアレニ村(→p.287)は、実は桃の産地としても有名で、地元産の白桃を使用したワインが隠れた名物となっている。桃は高原地帯で栽培され、氷点下15度ほどの低温にも耐えられる果樹であり、アレニ村の地形や気候にぴったりなフルーツなのだ。桃のワインはすっきりまろやかな口当たりと、桃ならではの上品な香りと甘味がとても美味しく、初めて飲んだ人は絶対に感動する。まさに、ざくろのワインに並ぶフルーツワインの最高峰だと言えよう。アレニ村以外では桃のワインは生産されず、外には出回らないので、このためだけにでもアレニまで足を伸ばす価値がある。それほどの美味しさだ。

1 アレニ名物の桃のワインは衝撃の美味しさ｜2 独特の苦みが美味しいブラックベリーワイン｜3 珍しい花梨のワイン


1

2

3

1 さまざまなフルーツを使った「オギ」が並ぶ｜2 ハーブを漬け込んで自家製オギを作る人も｜3 おじさんが自家製の食材やアルコールを売る車｜4 オギのつまみの定番は魚と漬け物

●ファン増加中？アルメニアの「オギ」と「コニャック」

ワインが有名なアルメニアであるが、実際のところワイン以上に人々に馴染み深いアルコールがウォッカだ。アルメニア語では「オギ」(Oghi/Oղի)と呼ばれる無色透明な液体は、度数40°以上の危険な飲み物でもある。若者の間では人気が下火になりつつあるが、四十歳以上のソ連世代の男たちが愛するのは、やはりオギ一択だ。

一般的なウォッカの原料は穀物である場合が多いが、アルメニアのオギはひと味違う。りんごや桃、ベリー類などのフルーツを用いるのが特徴で、「フルーツウォッカ」なんて呼ばれたりもする。蒸留されているためフルーツらしい風味はほとんど感じられないものの、鼻に抜ける爽やかな香りとまろやかな口当たりは、一般的な穀物ウォッカにはないもの。度数の割にかなり飲みやすく、ついついたくさん飲んでしまうが、ちゃんと二日酔いはやって来るので注意。

オギの肴としてポピュラーなのは、キュウリやトマトなどの漬物と塩漬けにされた鯖、そして塩気が強めのチーズといったところ。変わり種としては、茹で卵をアテにする人もいる。料理の味付けに関しては薄味文化のアルメニアであっても、やはり酒のアテには塩辛いものが好まれるようだ。

4

1 ワイナリーではオギやコニャックの試飲も可能｜2 ソ連時代に生産された二十年物の「ナイリ」｜3 奥深いコクにうっとり

そして、アルメニアの酒文化を語る上で欠かせないのが、「コニャック」(Konyak/Կոնյակ)。国産の良質なぶどうを原料に、アララト山の伏流水を利用して蒸留したコニャックは、ソ連時代に高い評価を受けて有名になった。1953年のヤルタ会談では、英首相チャーチルがスターリンにアルメニアのコニャックを勧められ、以降イギリス帰国後も愛飲していたという逸話も残っている。

アルメニアのコニャックは熟成期間によってランクがあり、価格も大きく変わる。最高級とされるArarat社の「ナイリ」(Nairi/Նաիրի)は、熟成二十年以上というプレミアものだ。エレバンには二大コニャック醸造所とされる施設が二軒あり、いずれも見学・試飲ツアーを受け入れている。団体客でなければ予約なしの飛び込みであっても喜んで案内してくれるので、コニャック好きは必訪。

＼エレバンの二大醸造所／

Ararat Brandy Factory
Արարատ Կոնյակի Գործարան

- 営業時間：9:00～18:00　※土日休館
- 試飲ツアー：4500AMD～
- カード可｜予約不要
- 住所：2 Admiral Isakov Ave, Yerevan →Map

Noy Factory
Նոյ Կոնյակի Գործարան

- 営業時間：9:00～18:00　※土曜のみ～16:00/日曜休館
- 試飲ツアー：5000AMD～
- カード可｜予約不要
- 住所：9 Argishti St, Yereva →Map

● グラスはキンキンで。アルメニアの「ビール文化」

ワインにウォッカ、コニャックと、アルメニアならではの酒文化を追ってきたが、若者を中心に人気なのは、やはり手軽で安価なビールだ。アルメニア語では「ガレジュール」(Garejur/Գարեջուր)と呼ばれ、商店で缶ビールや瓶ビールを購入して飲んだり、食堂で生ビールを注文して飲んだりと、ごく一般的な飲み方がされる。しかしビールに関してもアルメニア人はそこまでがぶがぶと飲むことはない。普通は一杯だけ。飲んでも二杯といったところだろうか。

アルメニアには数種類のビール銘柄があるのだが、面白いのはどの銘柄も工場がある土地の名前を冠している点。エレバンの古い呼び方を冠した「キリキア」と「エレブニ」、第二の都市であり古都でもある「ギュムリ」、避暑地として人気の「ディリジャン」、聖なる山を間近に望む地域「アララト」、エレバン近郊の工業地帯「コタイク」など。価格はどれも似たようなものながら、それぞれ味わいが大きく異なるので、飲み比べて好みの味を見つけるのも楽しい。地方部を旅する際は、その土地の名を冠した銘柄を嗜むのもオツだ。

1 定番中の定番Kilikia | 2 Gyumriはやや甘めの独特な風味 | 3 Dilijanはキレ強め | 4 Araratはやや苦みが強い | 5 なかなか見かけないErebuniはオールマイティーな味

「アルメニアには飲み屋が少ない」という点にはすでに触れたが、食堂や庶民的な飲食店に行けば飲み屋的な利用をされていることもあるし、ビールやワインくらいならどこの店にも置いてある。ビールに関しては、サーバーから直接注ぐ生ビールを提供する店もあるが、瓶ビールを提供する店もあり、半々といったところだろうか。面白いのが、生ビールにせよ瓶ビールにせよ、アルメニアではビールグラスが冷凍庫で冷やされてキンキンになった状態で提供される点だ。

日本の居酒屋の至れり尽くせりなサービスに慣れていると、このキンキンに冷えたビールグラスに何ら特別感はないかもしれない。しかし世界的には、冷凍庫で冷やしたグラスでビールを客に提供するという店はとても少なく、アルメニアと日本以外では出会ったことがない。クラフトビール文化が席巻し、原料やビールグラスの形にまでこだわったりする欧州においても、ビールを提供する温度には無頓着である場合が多いのだ。その点、アルメニアという国はやはり芸が細かい。ラガーだろうがエールだろうが、ビールはどう考えても冷えている方が美味しいし、客に対する細やかな心遣いのようなものを感じる。

1

2

1 食堂でもキンキングラスで生ビールが出てくる | 2 瓶ビールのグラスもキンッキン

アルメニアでキンキンに冷えたグラスでビールが提供されるかはもちろん店によるし、地方部では無頓着な場合も多い。しかしエレバンにおいては、ローカル客しかいないような食堂であってもグラスキンキン率はかなり高いと言えよう。何故アルメニアでは日本と同様に冷やしたグラスでビールを飲むことが好まれるのかは不明だが、先述の客への気遣いはもちろん、そもそもビールがあまり出ないため、冷やしたグラスのストックが常にあるという現実的な見方もできそうだ。

1

2

3

1 セヴァン観光の隠れたハイライト | 2 濃厚な口当たりのダーウラガー | 3 普通のラガーはすっきりと飲みやすい | 4 ゴリスの地ビール「ゴリシ・ガレジュール」を絶景とともにいただく

欧州を中心に爆発的な人気となっているクラフトビール文化は、アルメニアではまだまだ未発達だ。エレバン中心街には自家醸造のクラフトビールをウリにするレストランやバーはちらほら存在するが、一般の人の間に根付いているかと問われればNoだろう。地方部に関してはもはや「クラフトビール」という概念が理解されないことも珍しくない。

そんなビール不毛の地であるアルメニアだが、ここ数年で少しずつ地ビールの注目度は上がってきている。代表的なのはセヴァンの町はずれに工場兼ビアガーデンを構えるSevan Breweryだ。ドイツ製の器具を使用して醸造された数種類のビールが楽しめ、ビールを使用したグルメも人気だ。(Sevan Breweryの潜入レポートは→p.278で詳細に解説している)

4

また、南部のゴリス(→p.310)には春限定で出回る「ゴリシ・ガレジュール」(Gorisi garejur/Գորիսի գարեջուր)という地ビールもある。やや甘めな味わいとキレがとても美味しく、炭酸少なめの優しいのど越しが特徴的。瓶や缶はなく大樽の生ビールのみとなるので、春にゴリスまで足を伸ばさなければ飲めない幻の地ビールだ。

●アルメニア地方部の「外飲み文化」を楽しむ

アルメニア人は本当に酒をあまり飲まない。しかし下戸というわけではないようで、「酒は飲めるけどあまり好きではない」という人が多いようにも思う。飲むとしても嗜む程度であり、「酔っ払って呂律が回らずふらふらになろうがとにかく飲み続ける」といった(ジョージア的な)飲み方は絶対にされないし、人前で酔っ払うことは忌避される。そう、アルメニア人はとても理性的なのだ。

しかし、アルメニア地方部に足を運ぶと、都市部とはやや異なる酒文化が根付いていることに気が付くかもしれない。地方部の小さな町でさえ昼間から飲んだくれている人を見かけることはまずないし、やはり酒を毎日飲む文化は薄い。地方部民が盛大に酒を飲むのは、冠婚葬祭をはじめとする宴であったり、クリスマスやイースターなどの宗教的な祝いの席である場合がほとんどだが、一つ例外がある。それが、家族や仲間内でホロヴァツを楽しむ際だ。

p.015で解説したが、ホロヴァツとは肉や魚を炭火焼きにした料理の総称である。より正確には「ホロヴァツ＝火を起こして食材を焼くこと」であり、気の知れた人々と屋外でホロヴァツを楽しむのが、アルメニアの春の風物詩となっている。このホロヴァツ会における重要な要素を構成するのが、良質な肉や野菜、そして酒だ。ホロヴァツを楽しむ際には酒が必須とされ、ワインやビールではなくオギ(→p.088)が絶対条件。巨大なペットボトルに入った自家製の怪しい液体を囲んで、男たちが煙にまみれながら肉や野菜を焼く光景は、なんともコーカサス地域らしいワイルドさを感じさせる。

1 外飲みの基本はウォッカ｜2 どこでも火を起こして肉を焼きはじめるのがアルメニア人の習性｜3 飲み会は美しい風景が見られる場所で行われる

アルメニア地方部は、信じられないほどに本当に人が良い。外国人が一人で歩いていると、ホロヴァツ会兼飲み会に招かれ、たらふく飲み食いさせてくれることもよくある。まだまだ旅行者が多いとは言えないアルメニア地方部では、外国人旅行者なんて注目の的。「一杯だけ」なんて付き合うと、次から次へと近所の人がやって来ては、根掘り葉掘りいろいろと質問されるので、そのあたりは覚悟が必要だ。英語など通じるわけもないし、アルメニア語かロシア語のみとなるが、言葉が通じようが通じまいがアルメニア地方部の人の温かさはきっと伝わってくるはずだ。

また、アルメニア人のホロヴァツ会は、場所にもこだわられる。眺望のために標高差数百メートルの山をわざわざ登ったり(しかも食材や飲み物を担いだ状態で)、千年以上の歴史を持つ廃教会の敷地内で酒盛りをしたり(バチはあたらないのだろうか……)、「せっかくみんなで楽しく飲み食いするなら、普段とは違う特別な場所が良い」といった感覚があるようだ。アルメニアの聖堂がどれもこだわり抜かれた立地に建てられている点からも分かるように、古くからこの国の人は「空間」や「立地」を大切にしてきた。時代が下っても、特別な時間を過ごすための場所へのこだわりは、アルメニア人が本能的に持つものなのかもしれない。

8

アルメニアの保存食文化

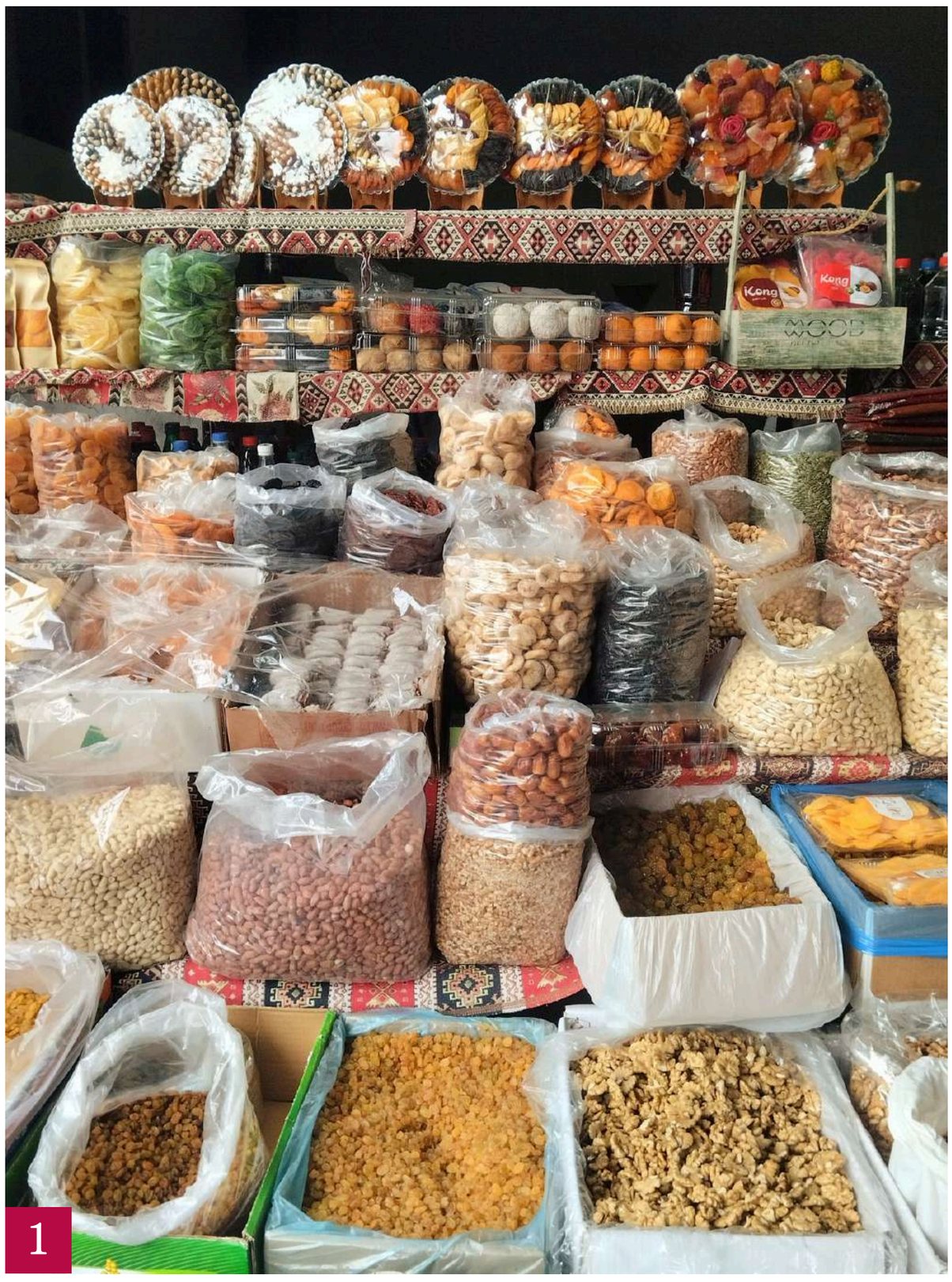
Պահածոյացված մթերք

アルメニアの食文化の根幹を成すのが、さまざまな食材を用いた保存食。かつてのアルメニアでは「新鮮な食材がほとんど手に入らない冬の時期をどう乗り越えるか」という一点だけを考えながら、人々が生きてきた。現在でこそ物流や技術の発達により、かつてより越冬は容易となったが、この険しい高地で受け継がれてきた先人の知恵の結晶である保存食文化は、現在でも強く息づいている。アルメニアが誇る食材であるドライフルーツやチーズなどは、まさに厳しい地理的条件が生み出した傑作だと言えよう。

何でも揃うエレバンであってもこの国の保存食文化を垣間見ることはできるが、保存食文化の本場はアルメニア北部エリア。各種保存食をふんだんに用いた郷土料理の数々には、極寒の地で冬を越す人々の「食への渇望」のようなものが感じられる。

Topics
թեմա

- ▶長く厳しい冬を乗り越える「基本の保存食」
- ▶美しきアルメニアの「ドライフルーツ」の世界
- ▶雑草だって貴重なビタミン源？「アヴェルーク」
- ▶濃厚で芳醇な口当たり「アルメニアのチーズ」
- ▶極寒の地の叡智の結晶「アルメニア北部の郷土料理」



1

2

3

1 市場には長期保存が可能な食材が並ぶ｜2 漬物売り場｜3 くるみなどのナッツ類も定番

●長く厳しい冬を乗り越える「基本の保存食」

高温多湿の環境で暮らす私たち日本人は、古来より「食べ物を腐らせずに保存する」ということを軸に生活を送ってきた。味噌や醤油などの発酵調味料、野菜を漬け物にして長期間保存する文化、南西諸島などさらに暑い地域では肉を塩漬けにしておく文化も健在だ。

日本の保存食文化が「暑さと湿気との戦い」であるなら、アルメニアの保存食文化は「寒さとの戦い」だ。全国的にかなり標高が高く、寒冷な気候であるアルメニアでは、一年のうち半分ほどを占める極寒と不毛の時期を如何にして乗り越えるかという点が重要となる。こうした気候条件と対峙するために、昔のアルメニアの人々が生み出したのが、豊かな保存食文化だ。

アルメニア各都市の市場へ足を向けると、時期を問わず長期保存に適した食材がとにかくたくさん並んでいることに気が付く。乾燥させた豆類や穀物、くるみなどのナッツ類、夏の間に収穫した野菜をお酢にどっぷりと漬けた漬け物など、眺めているだけでも楽しい。

昨今では道路状況の改善や温室栽培技術の普及、食材の輸入ルートの拡大により、エレバンでは季節にかかわらずあらゆる食材が手に入るようになった。冬場であろうと新鮮な野菜や肉を手軽に購入することができ、長い冬を越すための保存食を自宅で作る習慣は過去のものとなりつつある。いっぽうの地方部では、昔ながらの保存食作りが各家庭で行われることも多く、秋の風物詩のような風景となっている。

1 スーパーでは真空パック入りのバストゥルマも売られる｜2 市場のバストゥルマは量り売りが基本｜3 魚の干物も定番

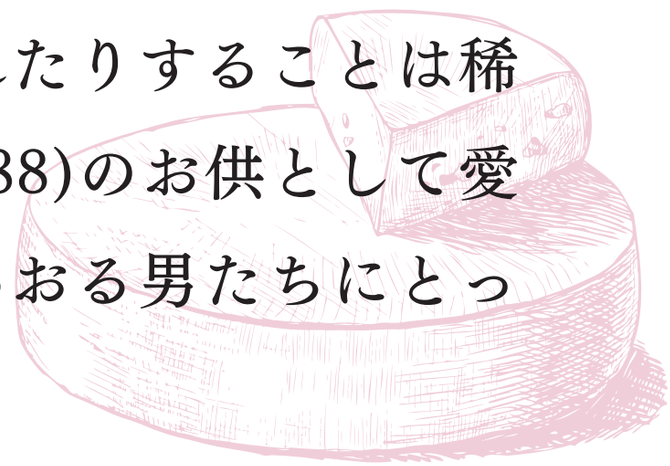
冬場の貴重なタンパク源として古くからアルメニアの人々に重宝されてきた

食材の筆頭が、「バストゥルマ」(Basturma/Բաստուրմա)だ。牛肉を塩漬けにしたものを天日干しにして作られる干し牛肉を指し、アルメニア全国の市場やスーパーマーケットで販売されている定番の保存食だ。

バストゥルマの味わいはなかなかに独特。口に入れた瞬間にまず感じるのはとんでもない塩気で、その後に牛肉ならではの濃い旨味がやってくる。単体で食すにはやや塩気がきつすぎるような気もするが、酒のアテには良さそうだ。実際にエレバンのちょっと良いレストランに行けば、ワインのおつまみセットとしてバストゥルマを提供する店も多い。リーズナブルな食堂では、バストゥルマを具にしたオムレツなんかも定番メニューだったりする。

バストゥルマが肉部門ナンバーワンの保存食なら、魚部門ナンバーワンは「チョラツラツ・ズーク」(Choratsrats Zuk/Չորացրած ձուկ)だろう。アルメニア語で「乾燥させた魚」を意味し、日本で言う魚の干物にあたる。どんな魚でも干物にされるが、定番なのはセヴァン湖(→p.267)で採れるアルメニア固有種のシグ。他にも、鯖やサーモン、ニシンなどの輸入魚を塩漬けにしてから天日干しにしたものもポピュラーだ。

チョラツラツ・ズークは単体で食べられたり料理に使われたりすることは稀で、あくまでも「酒のアテ」といった感覚。特にオギ(→p.088)のお供として愛されており、寒い冬場に体を暖めようとひたすら強い酒をあおる男たちにとっては欠かせない食材だ。



1

●美しきアルメニアの「ドライフルーツ」の世界

アルメニアの保存食文化の象徴であり、この国の美意識がぎゅっと詰まっているのが、ドライフルーツだ。アルメニア語では「チエル」(Chier/Չիեր)と総称され、ありとあらゆる果物を乾燥させて作られる。露店やスーパーでは山積みになったドライフルーツを量り売りで購入できるし、美しく盛られた来客用のお祝いセット風なものも販売されている。アルメニアの人々にとってのドライフルーツは、日常的な食材であると同時におもてなし食材でもあるのだ。

2

3

4

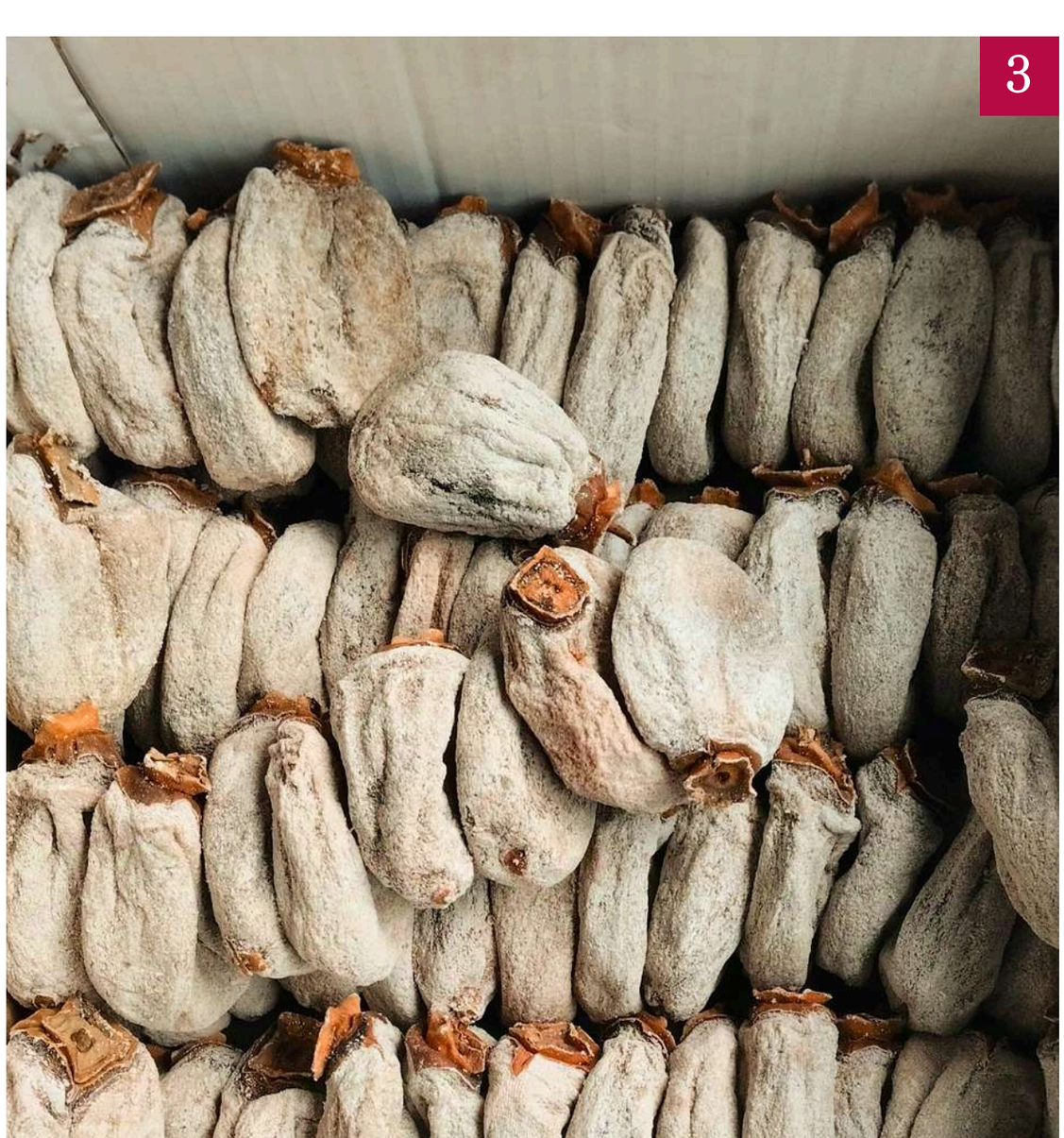
1 市場のドライフルーツ売り場はアルメニアを象徴する風景 | 2 スーパーでもドライフルーツ詰め合わせが売られる | 3 やっぱり一番人気はアプリコット | 4 手作業で盛り付けられたドライフルーツにはセンスが光る

とにかく種類豊富なアルメニアのドライフルーツであるが、最も人気があるのはやはり、アルメニアのナショナルフルーツとされるアプリコット。次いで洋ナシやプラムあたりもよく食される。エレバンでは専門店やスーパーでドライフルーツを購入するのが一般的だが、地方部では自宅で果物を天日干しにするのが普通だ。地方部のゲストハウスなどに宿泊すると、何よりもまず先に自家製ドライフルーツとコーヒーを出してくれるのがしきたりのようになっている。

アルメニアのドライフルーツ作りには砂糖は使用されず、甘味は全てフルーツの天然の糖分が凝縮したもの。ナチュラルで深い甘味とフルーツの濃い風味は、感動ものの美味しさだ。

1

2


3

1 最も手頃な価格なのはぶどうのドライフルーツ｜2 客に出すお茶請けの定番でもある｜3 干し柿もポピュラー

また、地域によってはドライフルーツを使用した郷土料理もポピュラーだ。すでに紹介したガパマ(→p.060)やチュロフ・プラフ(→p.059)などの米料理に、ドライフルーツのスープであるアヌシャプール(→p.057)など、日本人にとっては驚くべき味わいの料理も多く、異文化体験が楽しめる。

アルメニアのドライフルーツ文化は旅行者にとっても身近なものだ。やや値が張る食材であるし、地元の人のようにkg単位で大量に購入するのはさすがに躊躇してしまうが、だいたいの場合はどこかの宿でお茶請けとして出してくれるはずだ。アルメニアでは「ドライフルーツを客に出す＝おもてなしの証」という意味なので、有難く頂いておこう。

1

2

1 初めて見た人にはこれが何なのか分からないはず | 2 かなり嵩が増えるので注意 |
3 アヴェルークは下茹でしてエグみを取り除くのが絶対

● 雑草だって貴重なビタミン源？「アヴェルーク」

アルメニアの市場を散策していると、必ず見かける不思議な物体がある。何やら乾燥した植物のような風情で、ねじねじと太く巻かれた姿は、日本の神社のしめ縄に少し似ている。何かの飾りのようにも見えるが、これは「アヴェルーク」(Aveluk/Ավելուկ)と呼ばれる歴とした食材だ。

アヴェルークはアルメニア全土に自生する野草で、日本語名は「ギシギシ」と言うそうだ。日本では一部地域を除いて食用とはされていない雑草であるが、アルメニアでは冬場の貴重なビタミン源として重宝されている。野原に生えるアヴェルークを家族総出で採りに行き、天日干しにしたものをねじねじと捻る光景は、アルメニア地方部の春から夏にかけての風物詩だ。

アヴェルークはとにかく渋みとエグみが強く、そのまま調理したのではとても食べられたものではない。「アルメニアの伝統食材」だと聞いた外国人が興味本位で自分で調理してひどく後悔するというエピソードは、アルメニアの鉄板ジョークとなっているほどだ。独特の渋みや酸味に対処するため、アルメニア人はアヴェルークを必ず下茹でしてから調理に用いる。水を含んだアヴェルークがみるみる嵩を増す姿は、日本の乾燥わかめを彷彿とさせる。

3

1

なかなかに癖が強い食材であるアヴェルーク。アルメニアではバターやナッツ類と軽く炒めたソテーで食べるか、トマトベースのスープにして食べるのが定番だ。いずれの場合もマツン(→p.145)をかけて、クリーミーな味わいを加える。きちんと下茹でされたアヴェルークは、ほんのりした苦みと酸味が意外と美味しい。独特の繊維質の食感も楽しく、間違いなく健康に良さそうだ。エレバンでもアヴェルーク料理を提供する店は多いので、一度は挑戦してみたい。

2

3

1アヴェルークのソテー｜2苦みと渋みも良いアクセント｜3アヴェルークのスープは体の芯から温まる

＼アヴェルークのスープなら／

Qarvansara
Քարվանսարա
(エレバン)

エレバン中心街にある穴場のパンドック(大衆居酒屋)。自家製のアヴェルークスープは癖が少なく、万人受けする優しい味わいだ。

- 営業時間：全日10:00～22:00
- 予算：800AMD～2000AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：79 Hanrapetutyan St, Yerevan →Map

＼アヴェルークのソテーなら／

Tavern Hndzan
Հնձան Պանդոկ
(シヌハユル)

シュニク地方の地元素材を使用した料理を提供する素敵なレストラン。ここのアヴェルークのサラダはバターが効いた絶品。

- 営業時間：全日12:00～20:00　※冬季休業
- 予算：1000AMD～1500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：Shinuhayr, →Map

1

2

3

1 もってりとした「チャナフ」 | 2 塩気強めでソフトな食感の「ロリ」 | 3 裂けるチーズのような「チェチル」

●濃厚で芳醇な口当たり「アルメニアのチーズ」

あまり知られていないが、アルメニアの食文化は乳製品と共にある。冬場であっても家畜の牛から牛乳を得ることができるし、それを加工した乳製品の種類も驚くほどに豊富だ。中でも保存食として古くから重宝されてきたのがチーズだ。

アルメニア語でチーズは「パニル」(Panir/Պանիր)と総称され、さまざまな種類がある。近年はモッツァレラやパルミジャーノなど欧州からの輸入品も人気が高まりつつあるが、やはり人々に愛されるのはアルメニア伝統の三大チーズだ。

アルメニア全国で消費される定番チーズと言えば、「チャナフ」(Chanakh/Չանախ)。同名の料理が存在する(→p.069)が、それとは完全なる別物なので注意したい。チャナフの特徴はやや硬めの食感と強い塩気。牛乳の風味は控えめで、前菜として食されたりラヴァシュ(→p.071)で巻いて食されるのが定番だ。

チャナフに並ぶ定番チーズが「ロリ」(Lorri/Լոռի)。その名の通りアルメニア北部のロリ地方原産のチーズだが、現在は全国的にポピュラーとなっている。ロリは塩気控えめの味わいと、弾力のある食感が特徴的で、乳製品のまろやかさも感じられる万人向けのチーズだ。他の食材との相性も良く、他のチーズに比べて癖が少ないため、調理にも多用される。

三大チーズのラストを飾るのが、「チェチル」(Chechil/Չեչիլ)だ。最大の特徴は細い糸状に引き伸ばされた不思議な形状と、キュッキュとした独特の硬い歯ごたえ。チェチルは塩気がかなり強いため、料理にはあまり使用されず酒のアテとして食されるのが一般的だ。オーブンなどで少し焼いて食べると、独特の香ばしさが出てとても美味しい。

1

2

3

1 山羊や羊のチーズ「モタル」の一種｜2 シラク地方のチェチルは青かび付き｜3 イェゲグナゾール名物の壺チーズ

三大チーズ以外にも、地域ごとに「ご当地チーズ」のようなものがいくつか存在するのも、アルメニアのチーズ文化の奥深さだ。例えば、チェチルの本場である北部シラク地方(→p.235)では、あえて青かびをつけた独自のチェチルが食されている。見た目的にちょっとギョッとするが、味はとても美味しいのだという。(あえて挑戦する勇気はなかった……)

南部のシュニク地方(→p.307)では、山羊乳を使用した「モタル」(Motal/Մոտալ)という独自のチーズが生産されている。モタルは、山羊の皮を使った袋の中で四十日以上熟成させて作るのが伝統とされ、山羊乳ならではの癖のある味わいと独特の臭みには根強いファンがいる。

同じく南部ヴァヨツ・ゾール地方(→p.285)には、泣く子も黙る「イェゲグナゾール」(Yeghegnadzor/Եղեգնաձոր)がある。山羊の乳を山のハーブとともに素焼きの壺に入れ、地中で発酵させるという独自の工程で生産され、壺に入った状態のチーズがそのまま出荷されるため「壺チーズ」とも呼ばれる。

このように、アルメニアのチーズ文化は地域性豊かで奥深い。三大チーズに関してはスーパーで簡単に購入できるので、気に入りの一品を探したい。

1

2

3

1 北部は漬け物類がとても豊富｜2 小麦粉と乳製品を使う料理が基本｜3 アルメニアの保存食文化の結晶「アリシュタ」

● 極寒の地の叡智の結晶「アルメニア北部の郷土料理」

アルメニアの保存食文化を語る上ではずせないのが、アルメニア北部地域の食文化だ。中でもアルメニア第二の都市・ギュムリを中心とするシラク地方(→p.235)、は地域全域が標高1500m以上の高地に位置しており、「アルメニアのシベリア」と称されるほどに冬が厳しいことで有名。せいぜい標高1000mほどの大都市エレバンと標高1500m以上のギュムリでは、手に入る食料の種類も寒さも桁違いなわけで、それが食文化の違いにも大きく影響しているのだ。

また、シラク地方と接するロリ地方や、標高2000m前後の高地に位置するセヴァン湖周辺エリア(→p.267)でも、厳しい冬を乗り越えるために生み出された独自の郷土料理が多く見られる。いずれも写真映えは全くしないし、お世辞にも絶品という料理ではないものの、「限られた食材でできる限り美味しいものを食べたい」という先人たちの知恵が詰まっているのだ。

アルメニア北部地域の郷土料理における三種の神器のような食材が、「小麦粉」「乳製品」「穀物・豆類」だ。むしろ、ほぼ全ての料理がこれらの食材をどうにかこうにかして作られていると言っても過言ではない。アルメニア料理の基本を踏まえてなのか、そもそも手に入りにくいからなのか、スパイスなどは使用されず、シンプルで単調とも言える味わいには好みが分かれるかもしれない。どの料理も派手さはないものの、どこか昔懐かしい素朴な味わいにほっと心が温められるものばかりだ。

1

2

3

1 レストランのキャラゴシュは見た目も◎ | 2 肉がのったバージョンは贅沢品 | 3 各素材の味が見事に融合している

アルメニアの極寒エリア界における文句なしの王者・シラク地方を代表する郷土料理が「キャラゴシュ」(Qyalagosh/ՔյալագոշՀ)。エリアで最大の都市であるギュムリではもちろん、小さな村でも頻繁に食される定番料理だ。

キャラゴシュとは、緑レンズ豆をマツン(アルメニア式ヨーグルト/→p.145)とともに煮込み、じっくりとローストした玉ねぎをのせた料理。使用される食材は全て厳冬期でも手に入るもので、シンプルながら高い栄養価があることで人々に愛されてきた。肉は貴重品であるため入らない場合が多いが、レストランではとろとろに煮込まれた仔牛肉を加えたものが提供されることもある。

「レンズ豆とヨーグルト」と聞くと、なんとも不可解な組み合わせに感じるかもしれないが、これが驚くほどに美味しい。メインの具材である緑レンズ豆は豆本来の風味が強く、炊いても煮崩れすることなくほくほくとした食感が残るため、素材の良いところが凝縮されているのだ。マツンはレンズ豆以上に大量に使われ、まるでスープのような質感になる。マツンの酸味とコクが豆の甘味を包み込むような優しい味わいとなり、全体的にかなり完成度が高い料理だ。特に、ギュムリの名店Gwoog Gastrohouseの仔牛肉入りキャラゴシュは頬が落ちるほどの美味しさなので、ギュムリ滞在時にはぜひ挑戦したい。

＼キャラゴシュなら／

Gwoog Gastrohouse
Գլվուզ Գաստրո Տուն
(ギュムリ | →p.250)

ギュムリでシラク地方の郷土料理を出す名店。キャラゴシュは肉入りと肉なしの二種類あるが、ぜひ肉入りを食べたい。

- 営業時間：全日10:00～21:00
- 予算：1000AMD～1500AMD
- カード可 | サービス料10%
- 住所：11, 3 Tigran Mets Ave, Gyumri →Map

1

1 「ツァンディル」は栄養たっぷり | 2 見た目はひたすらに茶色 | 3 好みが分かれそうな「ハシル」

シラク地方のお隣・ロリ地方も、特に西部地域の気候の厳しさで有名。比較的標高が低く農地も多くあるロリ地方であるが、やはり冬場の食料難に人々は悩まされてきた。

ロリ地方には、そんな厳しい気候条件を背景にした独自の郷土料理が多く存在する。代表的なものが「ツァンディル」(Tsandil/ծանդիլ)だろう。ツァンディルは、とうもろこしや大麦などの穀物をお湯で茹で、仕上げにバターをのせた穀物のスープ。茶色い見た目はお世辞にも美しいとは言えず、味もまあ見た目の通りだ。

もう一つ、ロリ地方で定番なのが、小麦粉を炒って水を加えたポリッジのような料理「ハシル」(Khashil/խաշիլ)。こちらも茶色一色で、どろっとした食感は好みが分かれそうだ。現地ではバターをのせて食べる朝食の定番でもある。

2

3

＼ロリ地方の郷土料理なら／

Atorik
Ատրոիկ
(アラヴェルディ)

アラヴェルディ近郊にある有名レストラン。デベト川沿いのテラス席が気持ち良い。ロリ地方ならではの郷土料理が豊富なメニューが魅力的。

- 営業時間：全日10:00～22:00
- 予算：1500AMD～2500AMD
- カード可 | サービス料10%
- 住所：M6, Alaverdi →Map

1 茹でたてはちゅるんちゅるん食感｜2 トッピング類はセットでついてくる｜3 ギーをたっぷりとかけて食べる

シラク地方やロリ地方などアルメニア北部地域全体で食される名物料理といえば、「タタール・ボラキ」(Tatar boraki/Թաթար բորակի)だろう。数ミリほどに薄く伸ばした小麦粉生地を菱形に切り分け、お湯で茹でた料理だ。そのまま食べるのではなく、マツン(→p.145)やおろしニンニク、ギー(バターを作る際の上澄み)をトッピングして、自分好みの味にして食べるのが定番だ。タタール・ボラキの最大の特徴は、極薄の小麦粉生地が織りなすちゅるんちゅるんの食感。歯ごたえはほとんどなく、まるで飲み物のような滑らかなのど越しに驚く。トッピング類との相性も抜群で、冬場のカロリー源として重宝されてきたことが舌で感じられる料理だ。

実は、タタール・ボラキに似た料理は、アルメニアのみならずお隣ジョージアやアゼルバイジャンにも存在する。そもそも、料理名の「タタール」とは、かつて遊牧生活を送っていたテュルク系民族が多く住むタタールスタン共和国(現在ロシア領)を指す。確かに、タタール・ボラキの材料は保存が効くものばかりで家畜由来の食材が基本の材料なので、まさに遊牧生活の食事にぴったりだろう。もしかすると、遥か昔にシルクロードを通じてコーカサス地域に伝わった料理なのかもしれない。シンプルさと豪快さの中に浪漫が感じられる、ユーラシア大陸の味を堪能したい。

＼タタール・ボラキなら／

Gyumri Hatsatun
Հացատուն Գյումրի
(ギュムリ｜→p.246)

ギュムリ最安値の居酒屋レストランにはシラク地方の郷土料理もたくさん。安いので、タタール・ボラギのヨーグルト等は別注文なので注意。

- 営業時間：全日10:00～1:00
- 予算：1000AMD～1500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：1 Haghtanaki Ave, Gyumri →Map

1

2

3

1 店のコンチョルはほんの少しお洒落な盛り付け｜2 家庭のコンチョルは豪快｜3 個人的には結構好きな味

元々はシラク地方やロリ地方など北部の郷土料理であった「コンチョル」(Konchol/Կոնչոլ)は、手軽な調理法と材料が入手しやすいことから、現在ではエレバンなど他の地域にも広がった料理だ。しかしその評価は人によりけり。「昔懐かしい味が好き」と言う人もいれば「子供時代のトラウマ」と言う人もいる。アルメニア人にとって愛憎入り混じった、唯一無二の存在の料理と言えるかもしれない。

コンチョルとは、硬くなってしまった古いパンにお湯をかけたパン粥のような料理。パンだけではやはり味気ないので、溶き卵や玉ねぎを加えたり、マツン(→p.145)をたっぷりとかけて食べる人もいる。オリジナルのコンチョルの味付けは塩だけなのだが、昨今ではお湯ではなくチキンブイヨンをかけるなど改良版コンチョルに出会う機会もある。現在でもアルメニア北部地域では朝食の定番料理であり、子供たちは残さず食べるよう親に叱られながら、パン粥を胃に流し込むのだ。

コンチョルは正直、好き嫌いが大きく分かれる料理だ。水分を吸ってぶよぶよになったパンの食感が苦手だと言う人はアルメニア人にも多い。お湯をかけただけのものはお世辞にも美味しいというわけではないが、チキンブイヨンをかけたものは意外にもいける。怖いもの見たさで一度挑戦してみては。

＼コンチョルなら／

Qarvansara
Քարվանսարա
(エレバン)

エレバン中心街にある穴場のパンドック(大衆居酒屋)。スープ料理も豊富で、チキンブイヨンのコンチョルを出すエレバンでは珍しい店だ。

- 営業時間：全日10:00～22:00
- 予算：800AMD～2000AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：79 Hanrapetutyan St, Yerevan →Map

1 焼きうどん風が一番美味しい｜2 市販のアリシュタ｜3 調理中は良い香りが漂う｜4 ガヴァル風はひと味違う

アルメニアで最も平均標高が高いセヴァン湖周辺エリア(→p.267)も、冬の寒さが厳しいことで知られる。人々はここでも、干物にした魚や保存食を食べて長い冬を乗り越えるのだ。そんなセヴァン湖の西岸、標高1980m地点に位置する小都市ガヴァルの名物が、「アリシュタ」(Arishta/Ադիշտա)だ。

アリシュタとは、小麦粉をフェットチーネのような平たい麺状に成型したもの。最大の特徴が、じっくりとローストして乾燥させることで生まれる茶色っぽい色合いと香ばしさにある。長期保存が可能なので、現在は主食としてアルメニア全土に広がった。

アリシュタとは、茹でたものにヨーグルトやトマトソースをかけたパスタ風に食されたり、野菜などと油で炒めて焼きうどん風に食されたりする。茹でる際に独特の香ばしさがキッチンを満たすのも良い。もちもち・つるつる食感とローストの製法ならではの香ばしい風味は、一度食べたらやみつきになる美味しさだ。

＼アリシュタなら／

Oazis
Oազիս
(ガヴァル｜→p.261)

ガヴァル近郊でぽつりと営業する宿＆レストラン。名前の通り最高のおもてなしが受けられる。料理のレベルはかなり高く、激安価格に驚く。

- 営業時間：全日12:00～21:00
- 予算：1000AMD～3000AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：M10, 28, Noratus →Map

9 アルメニアの喫茶・スイーツ文化

Թեյ, Սուրճ և քաղցրավենիք

アルメニアを旅すると、お茶やコーヒーを楽しむ喫茶文化が強く根付いていることに気がつくだろう。エレバン中心街にはオープンテラスを備えた小綺麗なカフェが点在していて、みんな思い思いの過ごし方をしているし、地方部でもコーヒー片手にお喋りするおじさん軍団の姿を必ず見かける。ちょっと一休みを兼ねて、温かい飲み物とともにお喋りを楽しむ時間を、アルメニアの人たちはとても大切にしているのだ。

また、アルメニアはスイーツ文化が発達していることでも知られている。コーカサス地域伝統の味はもちろん、文化的に結び付きが強いフランス由来のスイーツも定番だ。ちょっと気取った雰囲気もまた素敵な、アルメニアンティータイムの世界へ。

Topics
թեմա

- ハーブティーへのこだわり。アルメニアの「お茶文化」
- 驚きのカフェイン摂取量。アルメニアの「コーヒー文化」
- お茶とスイーツでおもてなし。「ホスピタリティー文化」
- 気分はパリジェンヌ？「エレバンのカフェ文化」
- 根強い人気の食べる芸術。「伝統スイーツ」
- 欧州文化への憧れ？「洋菓子」
- 手軽に甘いもの欲を満たす。「ソ連式おやつ」
- 懐かしきソ連の味……「アルメニア二大ポンチク」を求めて

1 伝統のラグが素敵な空間でティータイム｜2 セヴァン名物のチチュハンティー｜3 ハーブティーを売る露店

● ハーブティーへのこだわり。アルメニアの「お茶文化」

ヨーロッパからアジアまで、大航海時代を通してユーラシア大陸全域に広がった紅茶文化は、アルメニアでも人々の間に深く根付いている。

実は、ユーラシア大陸のどこへ行こうが、「お茶」の呼び方は二通りに分けられる。お茶の原産地である中国では広東語の「チャ」と福建省の言葉の「テ」があり、どちらの地域からお茶が伝わったかによってチャ系統とテ系統に分かれるのだ。チャ系統は、中国内陸部からシルクロード経由でお茶が伝わった国々。トルコやインド、ロシアなどでは「チャイ」と呼ばれる。いっぽうのテ系統は、沿岸部の福建省から海路でお茶が伝わった国々。英語のteaやフランス語のthéなど欧州はほぼテ系統だ。ではアルメニアはどうなのか。海のない内陸国でシルクロード上に位置しているから、チャ系統だと思うかもしれない。しかし実際、アルメニア語でお茶は「テイ」(Tej/Թեյ)と言う。そう、アルメニアは西アジア地域で唯一のテ系統の国なのだ。

アルメニアのお茶文化は、周辺国とはやや異なる。トルコやイランなど国境を接する国々ではお茶＝紅茶が基本で、独特の形をしたチャイグラスに砂糖をたっぷりと入れて飲まれるが、アルメニアでは野草やドライフラワーを煮出した「ブサカン・テイ」(Busakan tej/Բուսական թեյ)が主流なのだ。いわゆるハーブティーのことで、砂糖は入らない場合が多い。このハーブティーの調合や味のバランスに関して、アルメニアの人々は並々ならぬこだわりを持つ。

＼ハーブティーならここ！／

Bohem Studio
Բոհեմ Ստուդիո
(セヴァン｜→p.267)

セヴァンのカフェは周辺で採れる山のハーブを用いたお茶の種類が豊富。名物のチチュハン・ティーも飲める。

- 営業時間：12:00～10:30　※月曜のみ17:00～
- 予算：700AMD～1500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：16/13 Sayat-Nova St, Sevan →Map

1

2

「ハーブティー」と聞くと、なんだか健康志向で意識が高い感じに思えるかもしれないが、アルメニアにおけるブサカン・テイの立ち位置はもっと身近で手軽なものだ。スーパーにはさまざまなフレイバーのものが数十種類ずらりと並ぶし、市場へ行けば山のハーブや花を乾燥させた自家製のブサカン・テイを売る露店も目立つ。地域色も豊かで、特に標高が高いシラク地方(→p.235)やセヴァン湖周辺(→p.267)では、高地ならではの高山植物を使用したお茶が名物となっている。

アルメニアにおけるお茶は、どちらかと言うと「女性が飲むもの」という意識が強い。カフェでお茶を注文すると、大きなポットにお湯をなみなみと注いだ状態で提供してくれる場合が多く、気の知れた友人と小一時間お喋りするにはぴったりなアイテムなのだ。男性陣は圧倒的にコーヒー党が多く、煙草をふかしながらクイッと飲み干すのを好むようだ。

どこのカフェでも紅茶は最安価格帯で提供されているので、街歩きの休憩がてらふらりと立ち寄れるのが良い。こうしてアルメニアのカフェ文化を気軽に味わえるのも、旅行者にとって嬉しい点だ。

3

4

1 2 ジェルムックの温泉ではハーブティーをサービスで出してくれる | 3 乾燥させた柑橘類の皮をお茶っぱに混ぜる人も多い | 4 お洒落な店でも紅茶はリーズナブル

1 地方部はアルメニア式コーヒーが主流｜2 粉っぽさがまた良い｜3 バスステーションで飲むコーヒーは旅の味がする

●驚きのカフェイン摂取量。アルメニアの「コーヒー文化」

お茶と並んで、いや、お茶以上にアルメニアの人々に根付いているかもしれない飲み物が、コーヒーだ。アルメニア語では「スルチ」(Surch/Unιրճ)と呼ばれ、朝も昼も夜も関係なく大量に消費される。

エレバンの街を歩いていると、インスタントコーヒーを販売する自動販売機の多さに驚く。コインを入れて商品を選ぶと紙コップがストンと落ちてきて、そこに淹れたてのコーヒーが注がれるという、日本でもよくあるタイプの自動販売機だ。スーパーマーケットの入口や個人商店の入口には必ずと言っていいほど設置されているし、バスステーションや鉄道駅など人が集まる場所では数台の自販機が隣り合って設置されていることも珍しくない。価格はワンコインの100AMD(￥40)からと安く、「ちょっとコーヒーでも飲んで一息つきたい」という需要を見事にカバーしている。

エレバンには多くのカフェが点在しており、豆や器材にこだわった店も多い。現在のエレバンではヨーロッパ式のコーヒーが主流となっており、エスプレッソやアメリカーノなどがポピュラー。いっぽうの地方部では、コーヒー粉に直接熱湯を注ぎ入れて上澄みだけを飲む「アルメニア式コーヒー」が圧倒的シェアを誇る。アルメニア人はこのスタイルのコーヒーを「アルメニア式」と言うが、旧共産圏全域でポピュラーな飲み方だ。コーヒー粉にお湯を入れて弱火でじっくりと沸かす手順があるトルコ式とはやや異なるが、正直素人には味の違いがあまり感じられないような気がする。

1

アルメニアのコーヒー文化を肌で感じたいなら、各町の市場に足を運ぼう。ごちゃごちゃした通りを当てもなく歩いていると、不意に鼻腔をくすぐる香ばしい香りに出会うはずだ。アルメニアの市場には例外なく、コーヒー豆を量り売りしてくれる専門店があり、好みの種類の豆を選んだらその場で粉状に粉砕してくれるのだ。専門店で買うコーヒーは、スーパーの真空パック入りのものとは桁違いに香りが良い。当たり外れはあるものの味も良いことが多く、酸味と苦みのバランスが秀逸な絶品コーヒーに出会うことも珍しくない。

2

3

1 コーヒー豆を量り売りする露店 | 2 コーヒー専門店も多い | 3 レトロな機材が素敵

このように、コーヒーがかなり身近な存在であるアルメニアでは、人々の一日のコーヒー摂取量の多さも目を見張るものがある。多くの人は一日四杯から五杯、人によっては十杯以上なんてことも。ちょっと座って休憩する際に、コーヒーなしで済ませるのは口寂しいのかもしれない。「アルメニア人はあまり酒を飲まない」という点にはすでに触れたが(→p.084)、アルコールの代わりにカフェインを摂取しているのではないかと感じる場面もある。それはまさに、アルコールを摂らない代わりにコーヒーや紅茶などを大量に摂取するイスラム教国の人々の習慣そのものであり、世界最古のキリスト教国の人々の習慣がなんだかイスラム圏寄りである点も興味深い。

1 ゲストハウス到着後まずはティータイム | 2 薪ストーブを囲みながらお喋り | 3 何も言わずともスイーツが付く

● お茶とスイーツでおもてなし。「ホスピタリティー文化」

アルメニアは、ホスピタリティー文化で有名な国だ。日本語にすると「おもてなし」となり、「来客には気を遣い、出来る限りのおもてなしをし、満足して帰ってもらうべきである」という精神は、日本もアルメニアも共通している。元々、アルメニアを含む西アジア全域ではどこでも、ホスピタリティー文化が非常に強く息づいていた。外国人旅行者を見かけるととりあえず自宅に招いてお茶とお菓子を出すという人も多く、おもてなし精神が強すぎて申し訳なく感じてしまうことも珍しくなかった。しかし近年の急速な観光地化によって、人々が外国人に慣れ、伝統のホスピタリティーが金儲けの手段へと変容しつつある地域も存在する。(お隣のジョージアが最たる例だろう)

いっぽうのアルメニアでは、伝統のホスピタリティー文化が依然として強く、本来のピュアな状態で残っている。やはり周辺国に比べて旅行者の数が圧倒的に少ない点も大きな要因だろうが、「せっかくこんなところまで来たんだから」という旅人に対する労わりの気持ちもあるような気がする。特にアルメニア地方部のホスピタリティー文化はものすごいものがあり、宿に到着するやいなや家族が住む居間に案内され、お茶かコーヒーとともにスイーツがどっさりと出てくるのが定番だ。「来客には何よりもまず飲み物とスイーツ」というのは人々の共通認識であるようで、数分前まで赤の他人同士だったはずなのに、甘いスイーツと温かな飲み物が心の距離を溶かしてくれる。そこには言葉の違いなどは関係なく、「人と人との心の通わせ合い」と言うべき原始的な人情がある。

1

アルメニア地方部でお茶請けとして出されるスイーツの中で、最も出会う頻度が高いのは、伝統の蜂蜜ケーキ「ガタ」(Gata/Գաթա)。市販のものはもちろん、自家製のガタを切り分けて出してくれる場合もある。アルメニアのガタは天然の蜂蜜をたっぷりと用いた芳醇な甘味が特徴的で、これがとにかく美味しい。ざくざくとした楽しい食感も含めて、ティータイムに花を添えてくれる存在だ。ガタを可愛らしいお皿にのせて出してくれる場合も多く、こんな小さなところにも「客には出来るだけ見栄えの良い物を」というアルメニアらしい美意識や気遣いが感じられるような気がする。

2

3

4

1 ちょうどイースターだったのでイースターエッグももらう | 2 宿泊客が多い日はティータイムがすでにパーティー状態 | 3 お茶請けの定番はやっぱり「ガタ」 | 4 自家製のジャムや蜂蜜を出してくれることも

1エレバンっ子はオープンカフェが大好き｜2最大のお洒落ストリート「サリャン通り」にはカフェやバーが並ぶ｜3装飾も凝りに凝られている｜4確かにパリっぽい雰囲気がある

●気分はパリジェンヌ？「エレバンのカフェ文化」

エレバンの中心街は、初めて訪問する旅行者は確実に驚くほどに、非常に整然とした町づくりがなされている。円を描くように敷かれた幹線道路の内側は、碁盤の目のように小さなストリートが敷かれ、大都市によくあるごちゃごちゃした喧騒とは無縁。薄いピンク色の石造りで統一された建物が連なる光景は、さすが「ローズ・シティー」と称されるだけはあると感服する美しさだ。

そんな瀟洒な雰囲気のエレバン中心街には、大小さまざまなカフェが点在している。エレバンはとにかく地価が高いため、店内はこぢんまりとしている店が多いが、店ごとに内装やコンセプトが異なっていて面白い。特筆すべきが、ストリート沿いにオープンテラス席を有する店の多さだ。

盆地のような地形に位置するエレバンは、冬は極寒・夏は灼熱という気候で、お世辞にも屋外で長時間過ごすのに適した町とは言えない。それにもかかわらず、エレバンっ子は店内席よりも断然テラス席を好む。カフェ側もこのテラス席需要に応えて、強力な電気ヒーターやミスト付き扇風機を設置し、真冬でも真夏でもテラス席で快適に過ごせる環境を整えている。レトロなカフェの前で人々が思い思いの時間を過ごす光景は、まるでパリの街角を彷彿とさせるような優雅さだ。

1

何ともヨーロピアンな気質を感じるエレバンのカフェ文化。しかしエレバンっ子にとってのカフェという空間は、欧州のそれとはやや異なっている気もする。

欧州におけるカフェは「ちょっと休憩する場所」という位置づけであり、何か他の用事や目的のついでにカフェで飲み物や軽食を摂る。カフェに行くこと自体が目的という人は、観光客くらいではないだろうか。

対するエレバンでは、カフェでのんびり過ごすこと自体が外出の目的である場合も多い。そのためなのか、男性も女性も小奇麗なファッションでカフェを利用する人が多く、他人にどう見られるかを気にするアルメニアらしい気質を感じる。

2

3

1 冬場でも天気の良い日ならオープンカフェが大盛況 | 2 可愛らしいカップ | 3 開放的で自由な雰囲気が漂う

もう一つ、エレバンのカフェ文化において興味深いのが、人々が純粋にカフェという空間やそこで過ごす時間を楽しんでいることだ。昨今ではカフェでPCを開いて作業したり、イヤホンを付けてスマートフォンで動画を観たりする人が多いが、エレバンでは驚くほどに見かけない。たまにキーボードをカタカタとやっている人は十中八九、外国人だったりする。エレバンっ子にとってのカフェは、一人で物思いに耽ったり、友人同士でお喋りに興じるための空間なのだ。このあたりも、ひと昔前のパリのカフェ文化に通ずる部分があるかもしれない。(エレバンの一風変わったカフェ巡りについては→p.210で特集している。)

1 スーパーにはラップぐるぐる巻きスジュフがずらり｜2 市場のスジュフはなんだかワイルド

● 根強い人気の食べる芸術。「伝統スイーツ」

旧ソ連圏の中でもおそらく最も深く、人々の間に喫茶文化が根付いているアルメニア。お茶やコーヒーを嗜む習慣があるということは、そのお供に食されるスイーツ文化が発展しているということでもある。欧州のスイーツやソ連時代に広まったスイーツなどさまざまな種類があるが、まずはアルメニアの伝統スイーツを見ていこう。アルメニアには「三大伝統スイーツ」のような立ち位置の定番スイーツが三種類存在し、いずれも負けず劣らずの人気がある。

まずは、市場などでぶら下げた状態で売られている細長い不思議な形状のスイーツから。アルメニア語で「スジュフ」(Sujukh/Սուջուխ)と呼ばれ、くるみなどのナッツ類をたこ糸に通したものをフルーツの果汁と小麦粉を混ぜた液体にひたし、天日干しにする工程を何回も繰り返して作られる。お隣ジョージアの名物スイーツ「チュルチュヘラ」と作り方は全く同じであるが、アルメニアのスジュフはサイズが桁違いに大きい。チュルチュヘラはせいぜい長さ20cmほどだが、スジュフは長さ50cmほどが普通で、1m近い巨大スジュフもあるくらいだ。また、使用されるナッツ類の量も比較にならないほど多く、スジュフならではのごつごつした太い見た目の要因となっている。その味は、なんだか昔懐かしい素朴さで、フルーツ由来のナチュラルな甘味が美味しい。果汁部分のむにっとした食感と、ナッツのカリカリした食感が極上のハーモニーを織りなしている。エレバンのGUMマーケット(→p.154)ではスジュフを売る店が連なる一角があり、愛想の良いおばさんたちが無限に試食させてくれるのは、アルメニアならではの体験だ。

1

もう一つ、アルメニア人が愛してやまない伝統スイーツが「パフラヴァ」(Pakhlava/Փախլավա)。オスマン帝国(現在のトルコ)が本場とされる「バクラヴァ」がその由来で、長い歴史の中で中東地域全域に広がった定番スイーツだ。

アルメニアのパフラヴァは、薄いパイ生地にくるみをたっぷりと挟みながら何層も重ねてオーブンで焼き上げ、仕上げに糖蜜や蜂蜜をたっぷりとかけたものだ。お隣トルコのバクラヴァはひと口サイズの小さなものが主流で、四角形や円形、筒状など形のバリエーションも豊富であるが、アルメニアのパフラヴァは菱形のみ。サイズはトルコのバクラヴァに比べると優に五倍以上はあり、ずっしりと重く密度が詰まった質感が特徴的だ。

トルコ式のバクラヴァが糖蜜の染みた生地を楽しむためのスイーツなら、アルメニアのパフラヴァは、ナッツ類の香ばしさを楽しむためのスイーツであると言えよう。とにかく大量のナッツが使用されるため、ローストされた香ばしさと食感が段違いに良いのだ。見た目の良さではトルコ式には勝てないが、味の良さなら負けてはいない。アルメニアの中でもパフラヴァの聖地とされるのがガヴァル(→p.257)で、地産の蜂蜜をたっぷりと使用した絶品スイーツは感動ものの美味しさだ。

2

1 切り分けられる前のパフラヴァは芸術的な美しさ｜
2 トルコ式のバクラヴァも存在する

1

2

3

1 蜂蜜たっぷりでとにかく美味しい | 2 ガルニ村のガタはもはや芸術作品 | 3 ガタの形はさまざま

アルメニアの三大伝統スイーツのラストを飾るのは、「ガタ」(Gata/Գաթա)。すでに「ホスピタリティー文化」の項(→p.115)で触れた通り、お茶請けの定番としてアルメニア全国でポピュラーな存在だ。

ガタとは、小麦粉の生地に蜂蜜をたっぷりと混ぜて甘い味わいにしたものを成形し、そこにさらに蜂蜜をたっぷりと塗って焼き上げた蜂蜜ケーキのこと。糖蜜で代用したものや蜂蜜が入っていないものはガタとは呼べず、蜂蜜を使用することが絶対条件となる。蜂蜜以外の定義は比較的自由で、円形のものから四角形のもの、中心部に穴が空いたドーナツ状のものなど、蜂蜜さえ入っているならどんな形でもガタと呼べる。食感に関してもバリエーション豊富で、生地がみっちりと凝縮したねっとりずっしり質感のものから、ザクザクしたパイのような軽い質感のものまであり、アルメニア人にはそれぞれ好みのガタのタイプがあるようだ。

ガタの材料はとてもシンプルで、味の想像もなんとなくつきそうに思えるが、先入観なしで一度はぜひとも食べてみてほしい。舌先から口内全体に広がる蜂蜜の華やかな甘味は、ただの蜂蜜ケーキと呼ぶにはおこがましいほどに素晴らしいのだ。生地の作り方や焼き加減などさまざまな要素があるのだろうが、やはり蜂蜜の質が良いのだろう。蜂蜜本来の風味は強いのに嫌な甘さではない……そんな絶妙なバランスで成り立つガタは、アルメニアスイーツ界の王者と言える。

ガタで有名なのは、世界遺産のガルニ神殿を有するガルニ村。自家製のガタを売る露店が連なり、どうにも観光地っぽさがあって躊躇してしまうかもしれないが、有名なだけあって本当に美味しい。ガタの表面に凝った模様を施すのもガルニならではの習慣で、「食べる芸術スイーツ」に味覚も視覚も大満足だ。

● 欧州文化への憧れ？「洋菓子」

アルメニアのスイーツ文化を構成するのは、伝統的なスイーツだけではない。欧州の各地域から流入した洋菓子類も豊富で、質もかなり高いのだ。特にエレバンでは味に定評のあるケーキ屋や焼き菓子屋がいくつもあり、近所の住民たちが足繁く通う姿が見られる。

アルメニアの洋菓子類は、全体的に甘さ控えめでしつこくない味わいが特徴的。クリームをべったりと塗ったり、人工甘味料たっぷりの毒々しい色合いのソースをかけるような店は、すぐに淘汰されてしまう。

1 アルメニアの洋菓子はかなりレベルが高い | 2 可愛らしい「エクレール」 | 3 中はクリームたっぷり

アルメニアの洋菓子類は何を食べてもはずれないが、特におすすめしたいのが「エクレール」(Ekler/Էկլեր)。フランス菓子のエクレアが名前の由来となっているが、棒状のものではなくなぜかシュークリーム型が主流なのは、アルメニアスイーツ界のミステリーだ。エクレールのザクザク食感のパイ生地の中には、ほど良い甘さのカスタードがたっぷり詰まっており、全体の味のバランスの良さが見事。上品な甘さでサイズも小さいため、食べる手がついつい止まらなくなってしまうし、紅茶やコーヒーとの相性も抜群に良い。どこの焼き菓子屋でも質の高いエクレールを販売しているので、ぜひ一度は食べてみたい。

1

2

3

1伝説のチョコケーキ「モーツァルト」｜2じゅんわり食感とチョコの濃厚な風味が素晴らしい｜3赤い箱で売られている

すでにお分かりだろうが、アルメニア人はかなりの甘党だ。伝統スイーツや洋菓子の他にも、普通の商店でケーキやチョコレート菓子が量り売りされていることも多く、子供だけでなく大人もビニール袋いっぱいにチョコレートを詰めて嬉しそうに買っていく姿が見られる。

商店で売られる量り売りスイーツはどれも自家製ではなく、工場で機械生産されたものだ。しかしその質は非常に高く、多少の当たり外れはもちろんあるものの、概して美味しく食べられる。個人的に感動したのが、セヴァンの町(→p.267)にある場末の個人商店で偶然出会った「モーツァルト」(Motsart/Մոցարտ)の名を冠したチョコケーキだ。

モーツァルトといえば、音楽の国・オーストリアが生んだ天才。その首都であるウイーンは、濃厚チョコレートケーキ「ザッハートルテ」で有名だが、その流れを汲みつつアルメニア風のエッセンスが加わった最強のケーキが、このモーツァルトだ。モーツァルトの特徴は、生地とチョコレートクリームが何層も薄く重なっていること。なんと生地には糖蜜が染みこませてあり、パフラヴァ(→p.120)の作り方が適用されているのだ。チョコレートケーキらしいクリーミーで濃厚な味わいと、パフラヴァらしいじゅんわりサクサクした食感は、まさに衝撃的な美味しさ。類似品は多くあるが、やはり本物のモーツァルトには敵わない。セヴァン近郊の小さな工場で作られているそうで、エレバンではなかなか巡り合う機会がないのがネックとなるが、見かけたら絶対に挑戦しよう。

1 旧ソ連諸国のアイスのレベルの高さにはいつも驚かされる｜2 アルメニアで個人的No.1はこのチョコアイス｜3 ねっとりしたミルキーな口当たりとチョコの濃厚な風味が最高

● 手軽に甘いもの欲を満たす。「ソ連式おやつ」

旧ソ連圏を訪れたことがある人は、一度はこんな話を聞いたことがあるのではないだろうか。「ソ連のアイスクリームは世界で一番美味しかった」と。これはただのソ連ノスタルジーではない。かつてソ連の支配下にあった国々のアイスクリームは現在でもとても美味しいことで定評があるのだ。

ソ連時代には社会主義政策の下、構成国全域で食品の生産基準や衛生基準が統一されていた。中でも厳しい基準があった食品の一つが、アイスクリームだ。原料や乳脂肪分の割合まで、細かく指定された基準をクリアしたものだけが販売可能とされ、大都会モスクワでも辺境の地であるコーカサスでも、質の高いアイスクリームを手軽に入手できたのだ。

アルメニアのアイスクリームも例に漏れず、非常に美味しい。アルメニア語でアイスは「パグパガク」(Paghpaghak/Պաղպաղակ)と可愛い響きで呼ばれ、夏はもちろん、実は冬のおやつとしての方が定番だ。これは、かつてソ連時代のアルメニアでは冷凍庫が普及していなかったため、屋外で保存可能な冬場限定のスイーツとしてアイスが広まったことの名残だとされる。

アルメニアでは多くの種類のアイスクリームが売られていて、どれもはずれなしの美味しさだが、個人的に一番感動したのはYerevan Katというブランドのチョコレートアイス。チョコの深い風味やコク、乳製品の濃厚な味わいが素晴らしく、ねっとりとした舌触りも癖になる。150AMD(￥60ほど)と低価格ながら、味は高級ブランドアイスにも劣らない。

1 スィロークはTHE・旧ソ連のおやつ | 2 アルメニア産スィロークはとにかく美味しい | 3 酸味と甘味のバランスが最高

もう一つ、ソ連時代に広まった定番のスイーツが「スィローク」(Sirok/Սիրոկ)。カッテージチーズを甘く味付けしたものを棒状に成形し、外側をチョコレートでコーティングしたスイーツで、旧ソ連圏全域で現在も広く愛されている。

スィロークの主原料であるカッテージチーズは、ロシア語では「トヴァローク」、アルメニア語では「カトマショル」(Katmashorr/Կաթնաշոռ)と呼ばれる特別なもので、独特のつぶつぶした食感とほんのりとした酸味が特徴的だ。日本で市販されているカッテージチーズとはもはや別物といった味わいで、すっきりとした雑味のなさと酸味がとても美味しい。

カトマショルは生の牛乳から作られるため、牛乳の質が味に直結すると言われる。旧ソ連圏ならどこにでも似たようなものがあるが、実際に食べ比べてみると味がかなり違うのだ。では、アルメニアのカトマショルがどうなのかと言うと、かなりレベルが高いと言える。一般的なものより酸味が控えめで、濃厚な乳製品らしいコクも感じられるのだ。この上質なカトマショルを使用したスィロークが美味しくないわけがない。甘さと酸味が絶妙なバランスで舌先に転がり、爽やかな味わいは一度食べるとやみつきになってしまうほどだ。

スィロークには数種類のフレイバーがあるのが一般的で、バニラ味やチョコ味、ヘーゼルナッツ味などが定番。シンプルな甘さのバニラ味も良いが、濃厚さがアップしたチョコ味も捨てがたい。どこの商店やスーパーにも必ず置いてあり、値段も150AMD(￥60)ほどと安いので、旅行者でも手軽に購入できる。ただ、乳脂肪分の塊であるため、カロリーがかなり高い点にだけ要注意。

●懐かしきソ連の味……「アルメニア二大ポンチク」を求めて

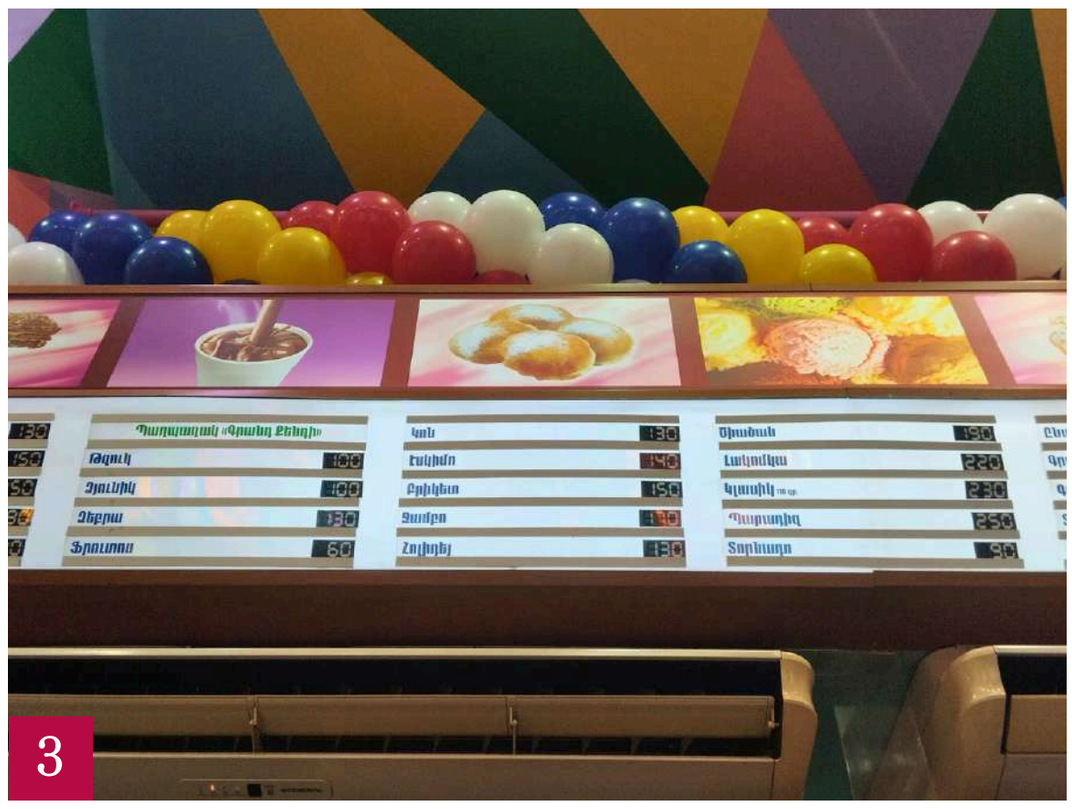
ソ連時代を知る世代にも、そうではない世代にも、アルメニアで国民的人気を誇るスイーツがある。その名は「ポンチク」(Ponchik/Պոնչիկ)。なんとも可愛らしい響きが心地良い、旧ソ連地域では現在も広く定番とされるおやつだ。

ポンチクとは、いわゆる揚げドーナツのこと。小麦粉に砂糖を混ぜて丸く成形した記事を油で揚げ、パウダーシュガーをたっぷりとまぶして食べるのが定番で、昔懐かしい素朴な味わいが特徴的だ。かつてソ連時代には物資が限られていたこともあり、オリジナルのポンチクの中には何も入っていないのが普通だった。しかし現在のアルメニアでは、ポンチクの中にチョコレートソースやジャム、カスタードクリームを詰めるのが主流となっており、中のソースの味わいと揚げた生地の食感とのバランスを楽しむことができる。そう、ポンチクはシンプルながらも意外と奥が深いスイーツなのだ。

アルメニアには「二大ポンチク」と噂される絶品のポンチク店が二軒存在する。それぞれエレバン発の店とギュムリ発の店ということもあり、アルメニア二大都市の仁義なきライバル関係を反映したかのように、タイプの異なるポンチクで地元民の支持を集めているのだ。そんな二大ポンチクのうち、エレバン発祥の店がGrand Candy。市内に多くの支店を有し、ポンチク以外のスナック類を大型スーパーに卸しているほどの超有名メーカーなので、一度は耳にする機会があるはずだ。中でもおすすめなのが、エレバン中心街北側のメスロプ・マシュトツ通り支店。メルヘンを具現化したような店内で、作りたてのポンチクが食べられる。

1

2


3

1 Grand Candyの店内はとってもメルヘン｜2 外観｜3 メニューはアルメニア語表記のみ

あまりにも可愛らしい店の雰囲気にもかかわらず、Grand Candyの客層は幅広い。子連れや女性同士のグループはもちろん、男性の一人客や老人の姿も見られる。ポンチクは中のソースによって三種類が用意されており、価格は一つ150AMD(￥60)と激安。にもかかわらず、その場で揚げ立てのものを提供してくれるのが素晴らしい。

1 ぺちゃっと潰れた形はTHE・ソ連時代のポンチクといった感じ | 2 粉砂糖たっぷりで食べにくいのが難点

Grand Candyのポンチクは、ぺちゃっと潰れた形の昔懐かしいスタイル。中のソースはたっぷりと入っており、生地はもっちりとした厚みのある食感だ。粉砂糖をこれでもか！とまぶして提供されるため、綺麗に食べるのは非常に難しいのだが、口の周りが粉砂糖で汚れることなど気にせずかぶりつくのもポンチクを食す流儀だと言えよう。生地がやや厚めなので、値段の割にボリュームがあるのもGrand Candyのポンチクの特徴で、三種類全て制覇すると結構お腹いっぱいになるので、おやつというより軽いランチと考えるのが良い。エレバンっ子が愛してやまない昔ながらの味をメルヘンの極みな雰囲気の店内で食すのも、なかなか面白い体験だ。

＼エレバンの伝説ポンチク／

Grand Candy
Գրանդ Քենդի Պոնչիկատուն
(エレバン)

エレバンに多く支店がある中で最も人気な、メルヘンな雰囲気の店。混雑しがちだが回転が早いので、意外とスムーズに利用できる。

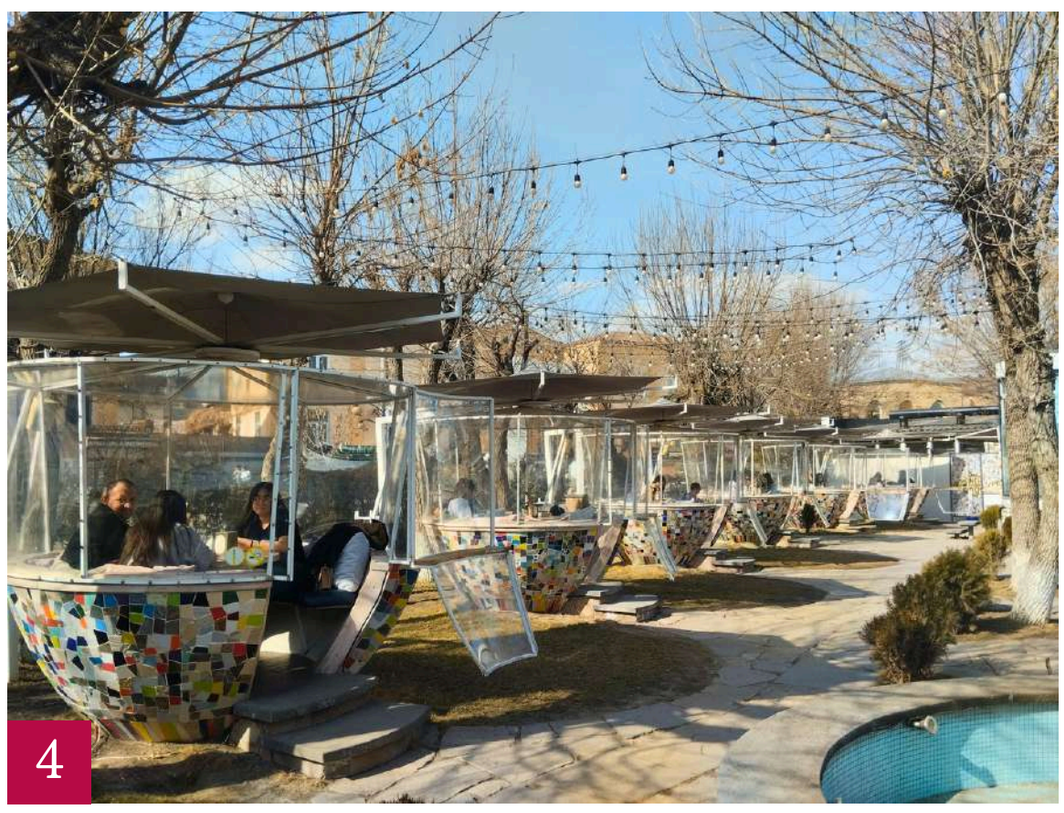
- 営業時間：全日10:00～20:00
- 予算：300AMD～500AMD
- カード可 | サービス料10%
- 住所：54 Mesrop Mashtots Ave, Yerevan →Map

1

アルメニア二大ポンチクの双角を成す名店が、北部ギュムリ(→p.235)発祥のPonchik Monchik。ギュムリでは知らぬ者はいないほどの超有名店であり、ギュムリっ子の誇りのような存在だ。ギュムリ市内では通年営業のヴァルダナンツ広場沿いの本店に加え、300mほど離れた自由広場には夏季限定で営業する支店もある。Ponchik Monchikの評判はとにかく高く、近年はエレバンにも支店を出したことが大きな話題となった。実際かなり儲かっているようで、ギュムリの本店は数年前に大規模リノベーションされ、それまでのこぢんまりとしたカフェのような店から広々としたゴージャスな空間に生まれ変わった。

2

3


4

1 古都らしい風情ただようギュムリ中心部｜2 本店の外観｜3 内部は近年リノベーションされてキラキラに｜4 自由広場店はオープンテラス席がウリ

1

Ponchik Monchikのポンチクは、一般的なものとは大きく異なる外見をしている。直径15cmほどの真ん丸の球体が運ばれて来るのを初めて見た人は、確実に驚くだろう。この完璧な球体の秘密は、生地の中に空気を入れながら油で揚げる独特の調理法にある。かなり手間のかかる作業だろうが、この調理工程のおかげで生地は極薄となり、もっちりよりもさっくりとした独自の食感が生まれるのだ。

ポンチクの中に入るソースは、バニラとヌテラ、いちごジャムの三種類。中でもおすすめは、甘さ控えめのカスタードクリームがたっぷり入ったバニラだ。エレバンのGrand Candyに比べると、味つけも生地の質感も軽めなので、こちらはおやつとして食べるのがおすすめ。一個250AMD(￥100)と手頃な価格も嬉しく、立地的にもギュムリ観光の休憩にもぴったりだ。

2

3

1 完璧な球体のポンチクに感動 | 2 一番人気のクリーム入りポンチク | 3 ヌテラ入りも美味しい

＼ギュムリの伝説ポンチク／

Ponchik Monchik(本店)
Պոնչիկ Մոնչիկ
(ギュムリ)

ギュムリの中心・ヴァルダナンツ広場に面した本店は、お洒落な内装が素敵。土日は混雑するのでタイミングを見計らっての利用を。

- 営業時間：全日9:30～20:30
- 予算：250AMD～500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：246 Abovyan St, Gyumri →Map

10

西アルメニア料理の世界

Արևմտյան հայկական խոհանոց

ここまでさまざまなトピックを基にアルメニアの食文化について解説してきたが、忘れてはいけないことが一つある。それは、アルメニア料理には二種類が存在する点だ。現在のアルメニアで古くから食されてきた伝統料理に対して、かつてアルメニア人が多く居住していた西アルメニア地域(現トルコ北東部)から伝えられた料理は「西アルメニア料理」と呼ばれる。西アルメニア地域の食文化や味つけの傾向は本来のアルメニア料理とは大きく異なっており、中東地域の食文化の影響が強く感じられる。この西アルメニア料理こそ、現在のアルメニアの食文化に重厚さを与えているのだ。

どうして二つのアルメニア料理が存在するのか……そこにはアルメニアという国が辿った壮絶な近代史が深く関係している。遥かアララト山の向こうからアルメニアの高地へと伝えられた、異国情緒香る美しい料理の数々を、望郷の念とともに楽しもう。

Topics
թեմա

- アルメニア訪問前に知っておきたい「西アルメニア」とは
- アルメニア料理とは別物。「西アルメニア料理」の特徴
- トルコや中東地域の影響を受けた「エキゾチックな前菜」
- 珍しいベイクド餃子「マンティ」の世界
- アルメニアの国民的ファストフード「ラフマジョ」の秘密

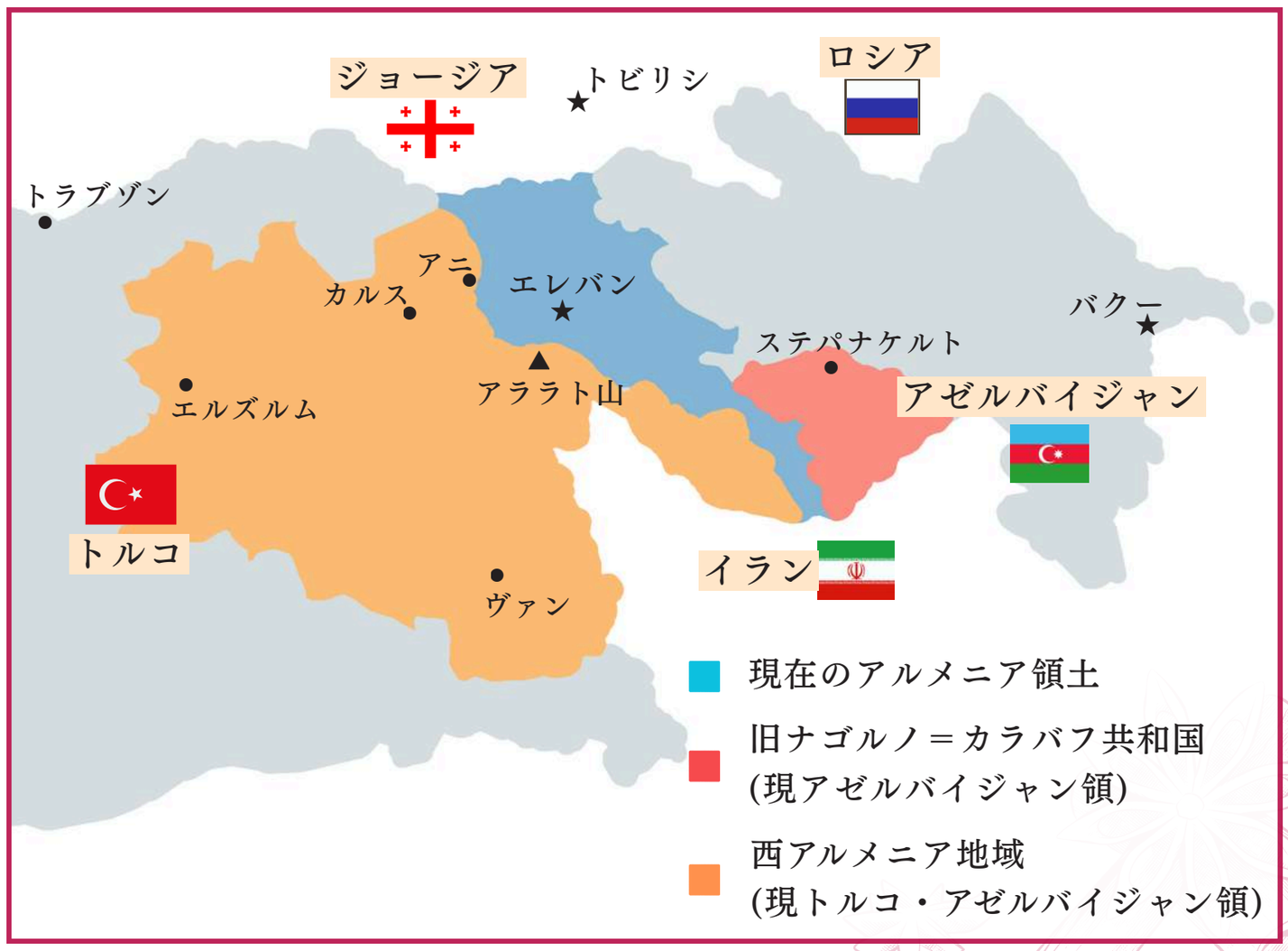
▲こんなに近くに見えるのに永遠に手が届かないアララト山は、アルメニアの歴史を象徴する存在

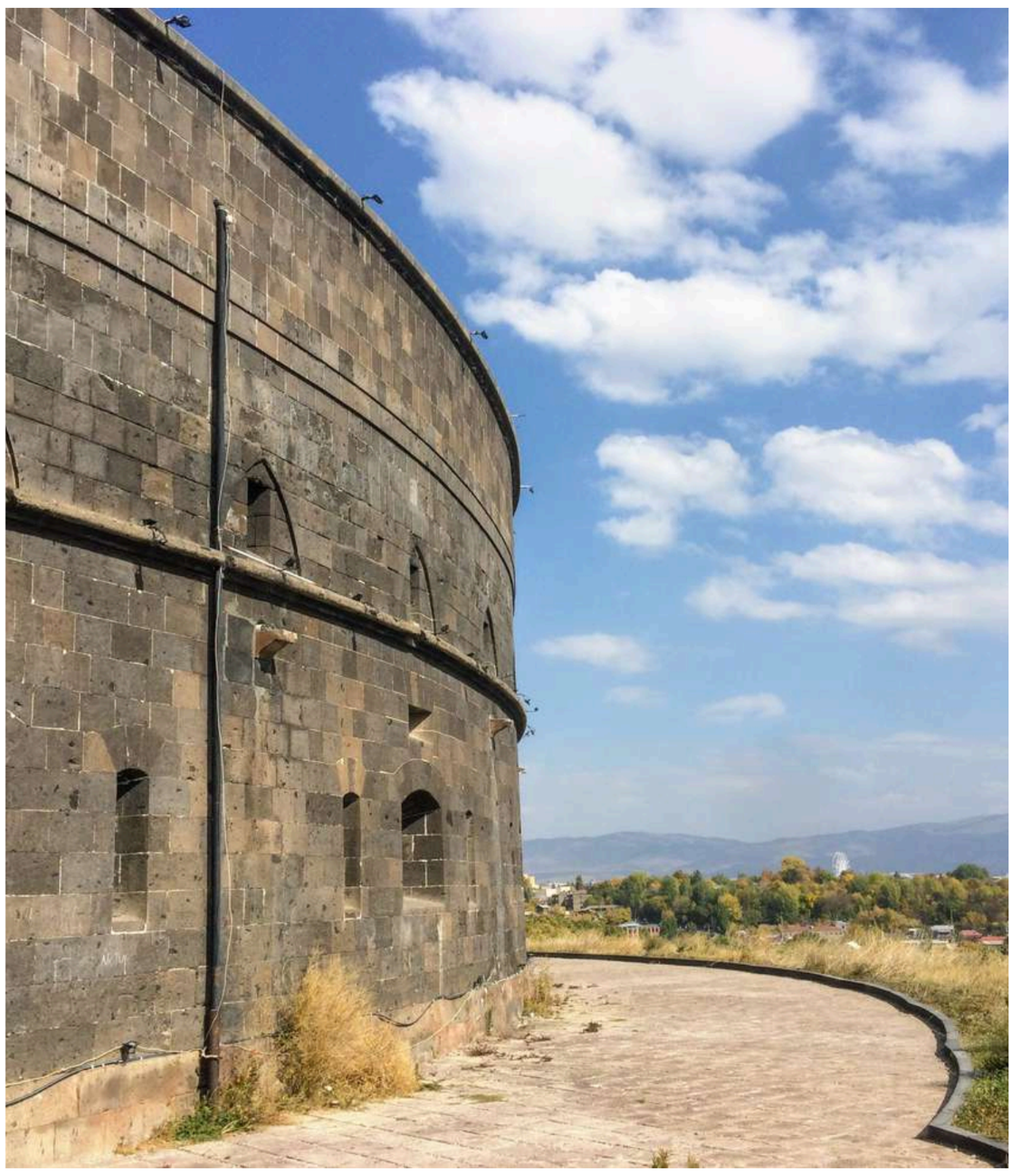
●アルメニア訪問前に知っておきたい「西アルメニア」とは？

西アルメニア料理をひとことで表すなら「トルコや中東地域発祥の食文化がアルメニアにもたらされたもの」となる。つまり、厳密にはアルメニアの伝統的な食文化には属さないのだが、人々はこれを「西アルメニア料理」と呼ぶ。その理由を理解するには、アルメニアの激動の近代史について少し知識が必要だ。

現在のアルメニアは、南コーカサスに位置する小国だ。しかし中世には、現在の数倍の広さの領土を有するアルメニア王国(885年－1045年)が栄えていた。東はアゼルバイジャン地域、北はジョージア地域、西はアナトリア高原までを支配下に置き、アルメニア人住民の居住地は西アジア地域北西部全域に広がっていったのだ。しかしアルメニア王国崩壊後は激動の時代が続き、人々は大国の思惑に翻弄されることになる。

17世紀に入ると、アルメニア地域全体は周辺の大国のパワーバランスが拮抗する地となる。現在のアルメニア本国と旧ナゴルノ＝カラバフ共和国はペルシア帝国(現在のイラン)の領土に、それ以外の地域はオスマン帝国(現在のトルコ)の領土と定められた。これ以降、東西二つのアルメニアは完全に別の歴史を辿ることになり、アルメニア本国に住む人と西アルメニア地域に住む人の運命を大きく分けることとなった。





1 当時オスマン帝国とロシア帝国の間の緊張の最前線だったギュムリには、ロシア帝国軍により建設された防衛用の「黒の要塞」が残る｜2 アララト山が現在トルコ領となっているのも、この歴史的な東西アルメニア分断の影響

19世紀初頭に東側のアルメニア本国地域を支配していたペルシア帝国が弱体化すると、入れ替わるように支配者となったのがロシア帝国だった。しかし西アルメニア地域は依然としてオスマン帝国領のままであり、東西アルメニア地域は当時の二大軍事大国による睨み合いの最前線となってしまった。ロシア帝国はオスマン帝国の弱体化とともに西アルメニア地域への進出を企て、実際に数回は統治下に置くことに成功している。しかしその統治は長くは続かず、結局西アルメニア地域はオスマン帝国領のままとなった。

歴史に「もしも」はないが、もしもこの時期にロシア帝国が西アルメニア地域の完全な統治に成功していたなら、その後のソ連時代への移行を経て、現在のトルコ北東部はアルメニア領となっていたかもしれない。反対に、もしもオスマン帝国が弱体化せずに現在のアルメニア地域まで支配下に置くことに成功していたら、アルメニアという国は今、地図上に存在していなかっただろう。

17世紀に東西のアルメニアが分断されてから三百年ほどが経過した、20世紀前半のこと。長い間お互いに関わりがなかったため、東西のアルメニア地域の人々の間にはあらゆる面で隔たりが生まれていた。同じアルメニア語であるのにお互いに理解できないほどの方言が生まれたり、人々の生活習慣が大きく異なるものとなったりと、同じアルメニア人同士であるのに東西の間での文化的共通点が薄まりつつあった。それは食文化に関しても同様だと言える。

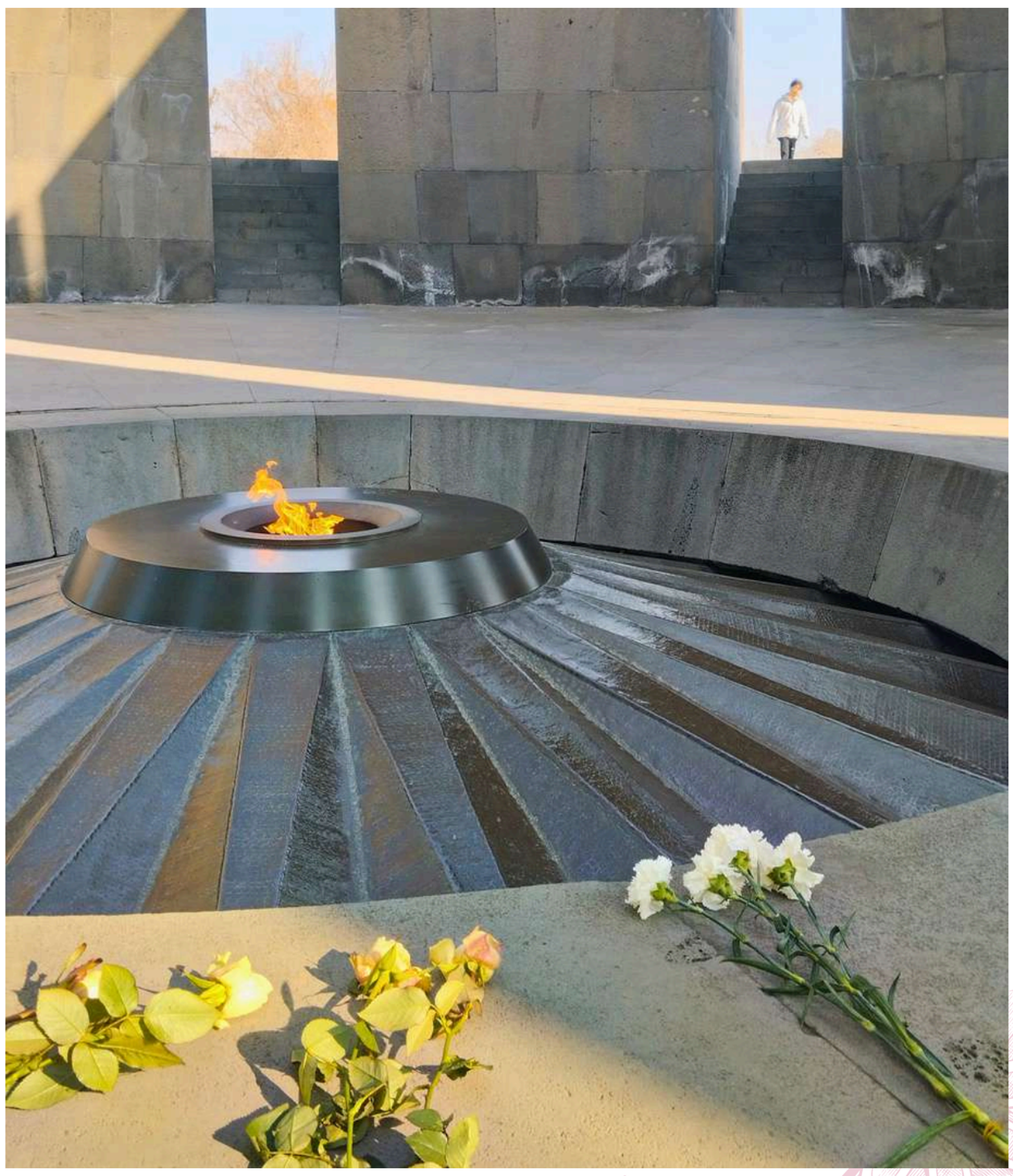
西アルメニア地域では、かつて同じオスマン帝国領であったトルコや中東地域の食文化の強い影響を受け、本来のアルメニア料理とは完全に別物の食文化が生まれた。この「オスマン帝国の食文化」が現在のアルメニア本国に持ち込まれることで形成されたのが、西アルメニア料理だ。

では何をきっかけとして、長らく交流のなかったアルメニア本国に、西アルメニア地域の料理がもたらされたのか……その全ての要因は、1915年から1917年にかけてオスマン帝国により行われたアルメニア人大虐殺にある。

アルメニア人大虐殺とは、オスマン帝国政府によってたった二年間で百五十万人(※数に関しては諸説あり)のアルメニア人が虐殺された悍ましい出来事である。幸運にも虐殺から逃れることができた西アルメニア地域の人々のうち、ある程度裕福だった層は、フランスをはじめとする欧州地域へと移住しディアスポラとなった(このときフランスがアルメニア人に手を差し伸べて保護したことが、現在もアルメニアとフランスが特別に良好な関係にある最大の理由だ)。

対して、欧州まで移住する金銭的余裕や伝手がない人々は、命からがらアルメニア本国へと移住することとなった。実は、アルメニア人大虐殺が発生した当時のアルメニア本国は、ロシア帝国支配とソ連支配のちょうど狭間の空白期間という時期にあり、たった二年間(1918年－1920年)ではあるが独立国として存在していた。そのため、大国の政治的思惑に左右されることなく同じ民族である西アルメニアの人々を制限なしに受け入れることができたのだろう。

あまりにも不幸で凄惨な出来事の結果とはいえ、こうして東西二つのアルメニア地域に住む人々が数百年越しに再び文化交流をすることになった点は見逃せない。西アルメニア地域から逃れて来た人々は、自分たちにとっての伝統食文化である西アルメニア料理を持ち込み、アルメニア本国の人はそれを受け入れた。こうして西アルメニアの食文化は、アルメニア本国の食文化と融合しつつもオリジナリティーを保ち、現在は唯一無二の存在となっているのだ。



1 エレバンを見渡す丘の上にある「ツィツェルナカベルド」(アルメニア人大虐殺メモリアル)は、必訪のスポット。併設のミュージアム含め、入場は無料だ｜2 メモリアル内の永遠の炎には、花を手向ける人の姿が絶えない

1

2

3

1 西アルメニアの食文化が東アルメニアの食文化と融合した「マンティ」｜2 アルメニアの国民的軽食「ラフマジョ」も西アルメニア由来｜3 トルコ料理由来の「イチュリ・キュフタ」

● アルメニア料理とは別物。「西アルメニア料理」の特徴

西アルメニア料理がアルメニア本国に伝わってから、すでに百年以上が経過した。二つの異なる食文化は長い時間をかけてゆっくりと融合し、現在では「どこからどこまでが西アルメニア料理」と明確に定義することは難しくなっている。そもそもアルメニア本国の伝統的な食文化もイランやトルコなど周辺国の食文化の影響を受けているため、線引きはさらに複雑だ。しかしながら、西アルメニアから伝わった料理にはいくつかの特徴があり、旅行者であってもすぐに違いを感じ取ることができるはずだ。

西アルメニア料理最大の特徴と言えるのが、トルコ料理との類似性。かつてオスマン帝国として栄華を誇ったトルコは、いわば西アルメニア料理の本家本元のような国だ。そのため、「ラフマジョ」や「イチリ・キュフタ」をはじめ、現在のトルコでも広く食される料理が多い。(それがまた終わりなき発祥論争に発展するのだが……)

また、かつてオスマン帝国領であったシリアやレバノンなど中東地域の料理が、そのまま伝わったものが多いのも特徴的。「タブレ」や「フムス」、「ザータル」が良い例で、エキゾチックな味わいの前菜・軽食類が多い。

西アルメニア料理の味付けは、薄味文化のアルメニア料理とは味付けが大きく異なる点も面白い。スパイスを多用し、しっかり目に味付けされる料理が多く、気候が大きく異なる地域発祥の料理であることが舌で感じられるはずだ。

1 Artashi Motの「タブレ」はピリ辛風味で美味しい｜
2 3「イチュリ・キュフタ」は食べる芸術

また、ひき割り小麦を使った前菜といえば、「イチュリ・キュフタ」(Ichli qyufta/ԻչլԻ քյուֆթա)も定番。味つけした牛挽き肉をひきわり小麦の生地に詰めてレモンのような形に成形し、オーブンで火を通したものだ。ぽろぽろとした具の挽き肉はスパイスがしっかりと効いており、ねっとりした生地との相性は抜群。焼き立ての香ばしさは言葉に表せないほどのものだ。スーパーの冷凍食品コーナーでもバラ売りされているので、一度は試したい。

西アルメニア料理の前菜・サラダ類には、「ブルグル」(Bulghur/Բուլղուր)と呼ばれるひき割り小麦がよく使われる。代表的な料理が、「タブレ」(Tabule/Թաբուլե)。レバノンなど地中海周辺地域の料理で、新鮮なレタスやトマトを茹でたブルグルと和え、レモンをたっぷりと絞ったものだ。野菜自体の美味しさとブルグルのぷちぷちした食感、爽やかなレモンの酸味が抜群に美味しい。タブレは店によって大きく味が異なり、中東風に唐辛子ソースで和えたり、温かい状態で出したりする店も。お気に入りのタブレを見つけたい。

＼タブレが美味しいBBQ店／

Artashi Mot
Արտաշի Մոտ
(エレバン｜→p.025)

エレバンで最も人気があるBBQ店は、肉料理だけでなくサイド系も美味しい。ここのタブレは唐辛子を使ったピリ辛スタイルだ。

- 営業時間：全日10:00〜0:00
- 予算：1200AMD〜1700AMD
- カード可｜サービス料なし
- 住所：31 Moskovyan St, Yerevan →Map

＼イチュリ・キュフタなら／

Marilda Café
Մարիլտա Կաֆե
(エレバン)

西アルメニア料理の前菜系ならやっぱりここ。イチュリ・キュフタを一個から注文できるのも嬉しい。

- 営業時間：全日10:00〜23:00
- 予算：1000AMD〜2500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：43, 1, Pushkin St, Yerevan →Map

1

2

3

1「フムス」は盛り付けも素敵｜2ねっとり濃厚な風味が癖になる｜3「ムタバル」は茄子の香ばしさが口内に広がる

近年、欧州でヘルシーフードとして大人気のファストフードがある。それが、レバノンやイスラエルが本場とされる、ひよこ豆のコロッケ「ファラフェル」だ。ベジタリアンブームの波にも乗り、栄養満点である点も注目され、日本でもファラフェルサンドイッチを提供する店が出現しているとも聞く。

知名度抜群のファラフェルに対して、同じひよこ豆を使った料理であるのにややマイナーな存在の料理が、「フムス」(Humus/Հումուս)。ペースト状のひよこ豆をオリーブオイルやレモン汁と和え、各種スパイスを加えた前菜だ。

エレバンにもファラフェルを出す店はあるものの、よりポピュラーなのはフムスだ。健康志向の高まりはもちろん、美意識が高いエレバンっ子にとっては見た目の美しさも人気の理由なのかもしれない。アルメニアのフムスは、ねっとりとした食感に、ひよこ豆の素朴な風味がしっかりと感じられる薄味タイプが主流。ラヴァシュ(→p.071)にのせたり野菜をディップして食すのが定番だ。

フムスに似た料理に「ムタバル」(Mutabal/Մութաբալ)がある。こちらはひよこ豆ではなく焼き茄子をペースト状にしたもので、食べ方はフムスと同じだ。しかし味わいはフムスと大きく異なり、焼かれた茄子の香ばしさと独特のとろみが特徴的。スパイスの風味も多少あるが、全体的に茄子本来の美味しさを味わうための料理と言える。茄子が旬となる秋のムタバルの美味しさは尋常ではなく、こんなに美味しい食べ方があることに驚かされる。

＼フムス・ムタバルなら！／

Marilda Café
Մարիլտա Կաֆե
(エレバン)

西アルメニア料理や中東料理に特化した小さなレストラン。価格帯はかなり安く、豊富なメニューが嬉しい。こぢんまりとしたお洒落な雰囲気も素敵。

- 営業時間：全日10:00～23:00
- 予算：1000AMD～2500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：43, 1, Pushkin St, Yerevan →Map

●珍しいベイクド餃子はまるでひつまぶし？「マンティ」の世界

私たち日本人にとって国民的な料理の一つといえば、餃子だろう。パリッと心地良い食感の皮、野菜の甘味と豚挽き肉のジューシーな風味がたまらなく、ビールのお供にもラーメンのサイドメニューにもぴったりだ。ご存じの通り、日本の餃子は第二次世界大戦を通して中国北東部から伝わったもので、八十年ほどの歴史しかない。その大元は中国ではなく、さらに北に位置するモンゴルにあるとされる。

モンゴルはおよそ八百年前、チンギス＝ハンを指導者とする一大帝国を築き上げ、アジアからヨーロッパの広い範囲を支配した国。家畜の肉を薄い小麦粉生地に包んでお湯で茹でて調理する餃子の原型のような料理は、モンゴル人によってユーラシア大陸の各地に伝えられたのだ。中央アジアの「マンティ」、ネパールの「モモ」、ロシアの「ペリメニ」、ジョージアの「ヒンカリ」、ポーランドの「ピエロギ」……など、現在アジアとヨーロッパに存在する餃子系料理の全ての源流はモンゴルにあると言える。

モンゴル帝国はアルメニアにも一時的に到達したものの、周辺諸国に比べて山がちな地形であったことと、当時の有力者がモンゴルと密約を交わして侵攻を防いだため、モンゴル支配の強さも文化の流入も限定的なものだった。そのため、当時はモンゴル由来の水餃子料理はアルメニアには定着しなかったと言われる。これは、ユーラシア大陸に位置する国においては非常に珍しいことだと言える。

1

2

3

4

1 中央アジアの「マンティ」は羊肉の蒸餃子｜2 ジョージアの「ヒンカリ」 は茹でて調理される｜3 ポーランドの「ピエロギ」も茹でるタイプ｜4 トルコの「マンティ」は生地をしっかりと閉じてからお湯で茹でて調理される

中世には餃子系料理が定着しなかったアルメニア。しかし、現在は「マンティ」(Manti/Մանթի)と呼ばれる料理がちゃんと存在する。中央アジア地域の定番料理である羊肉を皮に包んで蒸した「マンティ」と同じものかと思ってしまうが、アルメニアのマンティは見た目も味も食べ方も完全なる別物の、唯一無二の料理だ。なぜなら、アルメニアのマンティは2cmほどの大きさしかない極小サイズで、具を生地の中に包むのではなく開いた状態で調理されるためだ。

また、ユーラシア大陸の餃子料理はほぼ全てが例外なく「蒸す」か「茹でる」のいずれかの調理法がされるが、アルメニアのマンティは「オーブンでベイクする」という変わった調理法なのも面白い。世界に多くある餃子系料理の中でも、「焼く」という調理法なのは、日本とアルメニアくらいではないだろうか。

アルメニアにマンティが入って来たのは、およそ百年前のこと。西アルメニア地域での虐殺から逃れて来た人々が、トルコ地域で広く食される水餃子「マンティ」をアルメニアに伝えたのだ。トルコ式のマンティは、極小サイズの生地に牛挽き肉を包んで閉じ、茹でて調理する水餃子スタイル。ヨーグルトやスパイスをかけて食べるのが定番だ。この料理がアルメニアに伝わる際に、どういうわけか「具を包む」「お湯で茹でる」という工程が大きく変化した。

何故アルメニアでだけ、水餃子ではなく独自のベイクド餃子が主流になったのか。その理由には諸説あるが、「西アルメニア地域で元々食べられていたトルコ式の茹でマンティが、アルメニアの伝統的な保存食文化と融合した結果」という説が興味深い。茹でられて多量の水分を含んだ餃子よりも、オーブンで焼かれて水分が抜けた餃子の方が、圧倒的に長持ちするのは簡単に想像がつく。

▲見た目から独特な、アルメニアの「マンティ」

アルメニア料理として定着するまでの経緯がかなり独特だったこともあり、アルメニアのマンティは基本的に西アルメニア料理をメインに扱う店で提供される。アルメニアの一般的な料理を出すレストランや食堂のメニューにはまず載っていない。また、一つ一つ手作業で作られるマンティは途方もない労力がかかっている料理であるため、価格帯はかなり高めで少量では注文できない場合がほとんどだ。数人でシェアすることが前提の料理で、特別な機会に食べるものという感覚が強い。

1 まずはマツンとスパイスで｜2 ヨーグルトの酸味は必須｜3 チキンブイヨンも絶妙｜4 最後は全ての具材をかき混ぜて

アルメニア料理の中でも独特の魅力を放つマンティだが、その食べ方も一風変わっている。注文するとマツン(アルメニア式ヨーグルト/→p.145)と、スパイスや乾燥させたハーブ類、そして熱々のチキンブイヨンがセットで提供されるのだ。これらを好きにかけながら食べるのが、アルメニア流のマンティだ。

まずは何もかけずにそのままで。ベイクされざくざくした食感の生地にほんのり牛挽き肉の風味が感じられ、まるでクッキーのようだ。そこにマツンをたっぷりとかけ、スマックや乾燥ミントなどのスパイス類を好みの量と配合でまぶして食べる。マツンの酸味と芳醇さが、ちょっこりと顔を覗かせる牛挽き肉の風味を最大限に引き出してくれることに気が付くだろう。最後はチキンブイヨンをどばっとかけてスープ餃子風に。すでに皿の中にあるマツンやスパイスの風味が濃厚なブイヨンと絡み、非常に重厚で後を引く美味しさとなる。ブイヨンを入れても、ざくざく食感が失われることなく残っているのも良い。名古屋名物のひつまぶしを彷彿とさせるアルメニア式ベイクド餃子。食べられるのはアルメニアだけなので、少し値は張るが極上の食体験を楽しみたい。

＼マンティを安く食べるなら！／

Marilda Café
Մարիլտա Կաֆե
(エレバン)

エレバン最安値の1500AMDでマンティが食べられる。量はやや少なめだがこの値段なら大満足。

- 営業時間：全日10:00～23:00
- 予算：1000AMD～2500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：43, 1, Pushkin St, Yerevan →Map

1

● アルメニアの国民的ファストフード「ラフマジョ」の秘密

すでに「アルメニアのファストフード文化」のトピック(→p.017)で触れた通り、アルメニアは安く手軽に食べられる軽食類がとても充実している。安くても質はとても高いので、「アルメニアにマクドナルドなんて要らない！だって伝統的なファストフードがこんなに美味しいんだから！」と豪語する地元民もいるほどだ(とはいえ、マクドナルドが進出していないことへの負け惜しみや強がりな感じもほんのりと漂うのだけど)。こうして独自に発展したアルメニアのファストフード文化において、「早い、安い、旨い」の三拍子が揃った王者のような料理がある。それがラフマジョ(Lahmajo/Լահմաջո)だ。

ラフマジョとは、薄い円形に成形した小麦粉生地の表面に牛挽き肉をたっぷりと塗り、オーブンでさっと焼いた料理。「アルメニア風ピザ」なんて表現されたりするものの、実はお隣トルコにも「ラフマジュン」という全く同じ料理が存在するのがややこしい。もう想像がつくだろうが、ラフマジョは西アルメニア地域の人々がトルコの定番の軽食をアルメニア本国に伝えたものが起源。こんなことはアルメニア人には口が裂けても言えないが、ラフマジョの本場はアルメニアではなくトルコだと言えるかもしれない。しかしながら、牛挽き肉にしっかり味をつけるトルコに比べ、アルメニアのラフマジョはスパイスが控えめの優しい味わいのものが多い。

2

1 アルメニアに来てこれを食べなければ始まらない｜
2 トルコの「ラフマジュン」はスパイシーな味

1 一枚200AMD(￥80)と、元が取れているのか心配になる店も｜2 挽き肉をたっぷりと塗る｜3 焼き時間は一分～二分ほどとかなり短い｜4 商店で売られている激安ラフマジョも良いけど、焼きたてにはやっぱり敵わない

ラフマジョがアルメニア人に愛される最大の理由は、一枚200AMD(￥80)からというぶっちぎりの低価格にある。エレバン中心街ど真ん中だともう少し値が張るし、お洒落な店に行けば500AMD～となるが、食堂に行けばレストランにも劣らない自家製ラフマジョを格安価格で提供してくれるのだ。こんなに安いにもかかわらず、ちゃんと牛挽き肉をたっぷりと使っているのだからすごい。

ラフマジョに使用される挽き肉は、牛100％が鉄則。挽き肉に水を混ぜて少しねっとりとしたペースト状にし、少量のスパイスとハーブで味付けしたものを小麦粉生地にまんべんなく塗り、専用のオーブンでさっと焼き上げる。焼き時間は二分にも満たないほどの短さで、注文から提供まで合計三分ほどというスピーディーさも、忙しいエレバンっ子に愛される理由だろう。

ラフマジョは、焼きたて熱々のものにレモンをキュっと搾って食べるのがアルメニア流。極薄の生地は信じられないほどにパリッパリで、具の挽き肉の脂やハーブの風味がレモンの爽やかな酸味と合わさり、見事なハーモニーとなる。サイズは直径15cmほどとまあまあな大きさに見えるが、生地が薄いので非常に軽く食べられる。地元の人はラフマジョを一枚だけ食べることはなく、数枚注文してランチにするのが基本だ。飲食店はもちろん、商店に作り置きのラフマジョが山積みで売られていることもあるが、正直ラフマジョは焼きたてが命。ぜひともオーブンを有する専門店で食べたい。

1

エレバンにはラフマジョを看板メニューとする専門店がいくつもあるが、中でも一度は訪問したいのがLahmajun Gaitz。場所がやや分かりにくく店内も狭いのだが、種類豊富なラフマジョをリーズナブルな価格で提供することで、地元では昔から高い人気を誇る。メニューはラフマジョのみという潔さで、なんと数十種類もある。全体的にスパイスが強めなトルコ風の味付けが特徴だ。サイズも小ぶりなので色々な種類を注文して楽しめるのが良く、老舗らしい安定の味はいつ行っても感動ものだ。

Lahmajun Gaitzの女性オーナーの祖父は西アルメニア地域の出身で、1918年に虐殺から逃れてエレバンに来たのだそう。荷物は何一つ持って来られなかったものの、代々家庭に伝わっていたラフマジョのレシピだけは頭に入れてアルメニアに渡り、孫にあたる現在のオーナーに伝えた。彼女は祖父のレシピを改良し、生地作りを学ぶためにフランスのパン屋で修行した経験もあるのだとか。そんなストーリー性も含め、伝統を守りつつ新しいものを吸収して形にするエレバンらしさ溢れる素敵な店だ。

2

3

1 変わり種ラフマジョも豊富｜2 外観は掘っ立て小屋｜3 定番のラフマジョはスパイシーな風味

＼ラフマジョならここ！／

Lahmajun Gaidz
Լահմաջո Կայծ
(エレバン)

ソ連住宅の中庭でひっそりと営業する名店。種類豊富なラフマジョメニューがウリで、さっぱりした味わいが嬉しい。

- 営業時間：11:00～18:30　※日曜定休
- 予算：500AMD～1000AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：9, 9 Tumanyan St, Yerevann →Map

1

「ラフマジョ＝牛挽き肉」が絶対条件ではあるのだが、実はその上にさらに別の具材をトッピングした進化系ラフマジョも増えてきている。個人的に果てしない感動を覚えたのが、「パンロフ・ラフマジョ」(Panrov Lahmajo/Պանրով լահմաջո)だ。直訳すると「チーズのラフマジョ」となり、牛挽き肉を小麦粉生地に塗った上にたっぷりのチーズをかけてからオーブンで焼いたものだ。

どの種類のチーズを使用するかは店によるが、癖が少なく塩気が控えめな「ロリ」(→p.102)が最定番。熱によってとろっとろにとけたチーズが糸を引く様子は、今こうして思い返すだけでも垂涎ものだ。食欲をそそる見た目だけでなく、もちろん味も感動的に美味しい。薄めの味付けにチーズの濃厚なコクが加わることで、素材全ての良いところがより一層引き立てられているのだ。

変わり種の中の変わり種なら、「ざくろのラフマジョ」(Lahmajo nrran doshabov/Լահմաջո նռան դոշաբով)も面白い。ざくろを煮詰めたソースで牛挽き肉を和えたものを生地に塗り、オーブンで焼いたものだ。ざくろならではの独特の甘酸っぱさが肉の味わいを深いものにしていて、少し不思議な風味ながらも美味しい。提供する店はごく僅かだが、本章ですでにいくつか登場しているエレバンのMarilda Caféのメニューにあるので、ラフマジョ愛好家には見逃せない。

2

1 とろっとろのチーズが食欲をそそる｜2 見た目からして間違いなく美味しい｜3 ざくろのラフマジョ

＼チーズラフマジョならここ！／

Tima
Տիմա
(エレバン｜→p.172)

エレバン中心街北部にあるローカル食堂。焼きたてのチーズラフマジョはチーズたっぷりの絶品。

- 営業時間：全日12:00～21:00
- 予算：800AMD～1200AMD
- カード可｜サービス料なし
- 住所：59 Komitas Ave, Yerevan →Map

3

1 個人的にはこれが「究極のラフマジョ」かも | 2 とろっとろの半熟卵がパリパリ生地に合う

チーズたっぷりのラフマジョに、ざくろの風味が加わったラフマジョなど、進化系ラフマジョをいくつか紹介してきた。そもそものラフマジョ自体も美味しいわけだし、その進化系に関しても、どれも素材の組み合わせが絶妙で非常に美味しく食べられる。そんなラフマジョ界の中でも、個人的にアルメニアで食した数百枚のラフマジョの中で最も「頬が落ちる」という表現を舌で感じたのが「ズヴォフ・ラフマジョ」(Dzvov lahmajo/ձվով լահմաջո)。直訳すると「卵のラフマジョ」だ。

その作り方は普通のラフマジョとほぼ変わらず、円形の薄い手作り生地に挽き肉を塗りたくっていく。唯一の違いは、オーブンへと投入する前に生卵を一つ落としてから焼く点にある。

……こうして文字にしてしまうと、「卵を落としただけでそんなに変わるのだろうか？」と思われてしまうかもしれないが、騙されたと思って食べてみてほしい。二分に満たない短い焼き時間を通して卵は完璧な半熟状となり、とろっとろぷるっぷるになるのだ。この卵にフォークを刺し、ラフマジョの上にどろりと広がる卵液をたっぷりと纏わせながら食す。生地のパリパリ食感と、とろりと濃厚な卵の質感とまろやかな風味、ジューシーな牛挽き肉の脂の旨味の全てが同時に舌先に広がり、「これがラフマジョの最適解かもしれない」なんて思えてくるほどに、とにかく美味しい。

これ以上なく絶妙な組み合わせであり材料費も安いので、定番メニューとして普及しても良さそうに思うのだが、実際は卵のせラフマジョを提供する店はほとんどない点はエレバンのミステリーだ。焼き加減が難しいからという理由もあるのかもしれない。とにかく、「ラフマジョには卵」がアルメニアの常識となるまで、勝手に普及活動をしていきたい。なあんて。

＼卵のせラフマジョならここ！／

Qarvansara
Քարվանսարա
(エレバン)

エレバン中心部の居心地が良い庶民的な大衆居酒屋。卵のせラフマジョを出す店は知りうる限りここだけだ。

- 営業時間：全日10:00～22:00
- 予算：800AMD～2000AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：79 Hanrapetutyan St, Yerevan →Map

コラム：アルメニア人とマツン

● アルメニア式ヨーグルト「マツン」とは

アルメニアを旅するなら、必ず一度は食す機会がある「マツン」(matsun/մածուն)。いわゆるアルメニア式ヨーグルトを指し、遥か昔からこの山深い地で作られ、人々に愛されてきた伝統の乳製品だ。

アルメニアのマツンの特徴は、一般的なヨーグルトに比べて濃厚で重厚な質感と、酸味の強さにある。一言で表すなら「ヨーグルトとサワークリームの中間」のような食材で、マツンの味や質感にぴったり当てはまる食材は周辺国にも存在しない。発酵に必要な乳酸菌もアルメニア固有の種類のものが使用されているそうで、その健康効果は無限大だとされる。

マツンの食べ方は、旬のフルーツを散りばめたり、蜂蜜やジャムをかけたりと、私たち日本人がイメージする「ヨーグルト」と同様の食べ方もされる。いっぽうで、アルメニア人にとってのマツンは、スイーツというよりも調味料やソースといった感覚の方が強い気もする。トルマ(→p.182)やマンティ(→p.137)など、マツンをソースとしてかけることが必須とされる料理も多く、アルメニア料理に欠かせない名脇役としての立場を確固たるものとしている。また、北部のシラク地方(→p.235)ではマツンをメインの具材とする郷土料理も存在し、とにかく幅広い利用法がされる。

1 酸味が強いので砂糖をたっぷりかけたくなる | 2 ざくろとの相性は抜群 | 3 蜂蜜かけマツンは朝食の定番

● ジョージアとの起源論争

何事に置いても発祥論争が絶えないお隣のジョージアとアルメニアであるが、マツンに関しても同様の状況にある。2022年にジョージア側が「アルメニアのマツンはジョージア起源のマツォーニの名を騙って世界に輸出されている」として、アルメニア産のマツンをジョージア領内を経由して運搬することを禁ずる法案が施行され、ジョージア経由以外に運輸ルートがないアルメニア側が激怒。国際問題に発展した。

そもそも、ジョージア語の「マツォーニ」はアルメニア語由来の言葉であり、乳酸菌の種類も味もマツンとは大きく異なる。マツンに関しては完全にアルメニア起源であると言えるが、こうした「全て自国起源」というジョージア側の姿勢を嫌うアルメニア人は多く、二国間の深い溝の要因となっている。

1

● アルメニアの国民的ドリンク「タン」

マツンを使用した食材の中で、アルメニア人の日々の生活に欠かせないものがある。それが「タン」(tan/թան)と呼ばれる飲み物で、マツンに水を混ぜて塩を加えた塩ヨーグルトドリンクを指す。お隣トルコの「アイラン」とほぼ同じものであるが、アルメニアではアイランとタンは別物であるとされる(このあたりがまた、コーカサス西アジア地域の食文化の複雑性を示唆している気もする)。

タンを初めて飲んだ日本人は、塩気と酸味のある乳製品の味わいに驚くはずだ。さらには炭酸入りのタンまで存在するのだが、おそらく万人受けする味ではない。アルメニアのタンはホロヴァツ(→p.015)をはじめとする肉料理のお供に必須とされ、多くの人が肉を喰らいながら乳白色の液体を飲んでいる。夏場にキンキンに冷えたタンをぐびりと喉に流し込んだときの爽快感は、アルメニアならではの体験だ。

2

3

1 各種スパイスとともに「ソース」として提供されるマツン｜2 炭酸入りのタンも人気｜3 すっきりした味わいにハマる人はハマる

第二章

エレバン
グルメさんぽ

Գուրմանական զբոսանք
Երևանում

アルメニアの首都・エレバンは、同国の人口の三分の一が暮らす経済・文化の中心。古い歴史を持つ土地ではあるが、首都として都市開発されたのは百年ほど前と意外にも新しく、薄ピンク色の美しい建物が整然と建ち並ぶ姿は「ローズ・シティー」と称されるほどに、情緒があって美しい。

歴史的観光地などの魅力にはどうしても乏しい町だが、アルメニアの中心として各地から人々が集うエレバンは「アルメニアグルメの都」でもある。煌びやかな雰囲気のお洒落レストランから、時代に取り残されたかのようなレトロな食堂、ソ連時代からそのままのシュカ(市場)まで。アルメニアの食文化を肌と舌で感じるにはこれ以上なくぴったりな町だ。

気品ある雰囲気のストリートを歩き、昔ながらの住宅街を散策し、気になった店へふらりと入ってみよう。エレバンという町が隠し持つ魅力に、きっと夢中になるはずだ。さあ、エレバングルメさんぽへ。

エレバン広域Map

ジェンギャロフ・ハツ屋台(→p.037)
Mane(→p.180)
Tima(→p.172)
Barekamutyun
teak(→p.214)
Marshal Bagramyan
場末ホロヴァツ屋(→p.164)
バングラデシュ・マーケット(→p.161)
エレバン
Yeritatsardakan
Soviet Club(→p.224)
フラズダン渓谷(→p.230)
Republic Square
キリキア・バスステーション
Zoravar Andranik
SAS(→p.189)
Kamurj(→p.178)
カラヤニ・シュカ(→p.159)
エレバン中央駅
Sasuntsi Davit Statue
Sasuntsi Davit
Hin Krug(→p.023)
鉄道駅前場末カフェ(→p.219)

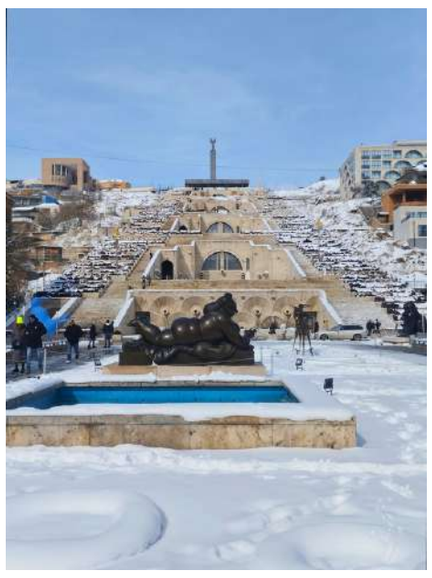
- 食堂・レストラン
- カフェ
- 大型スーパー
- 市場
- 主要観光スポット
- 地下鉄駅
- 鉄道駅
- バスステーション

エレバン中心街Map

Marshal Bagramyan
Lumen Coffee 1936(→p.211)
Grand Candy(→p.126)
Yerankyuni(→p.201)
Jengyalov hats(→p.038)
Yeritatsardakan
Sig&Chips(→p.204)
サリャン通り(→p.198)
Artashi Mot(→p.025)
Tokyooo(→p.207)
Marilda Cafe
(→p.135/p.136/p.139/p.143)
Grand Hotel Yerevan, an SLH Hotel
Lavash Restaurant(→p.060)
Kond Cafe(→p.221)
Republic Square
Lahmajun Gaitz(→p.142)
Qarvansara(→p.101/p.108/p.144)
Yerevan City(→p.185)
Jeffrey's Coffeeshop
Garsi Khorovats(→p.028)
Zatar Pizza(→p.064)
Mirzoyan Library(→p.216)
KER U SUS(→p.169)
Zoravar Andranik
量り売りワイン店(→p.158)
GUMマーケット(→p.154)

エレバンの必見観光スポット10

1 カスカード



エレバン最大の見どころとされる建造物。フランス語で「滝」を意味する名の通り、滑らかな白亜の階段が美しい。内部は入場無料の美術館となっている。

2 共和国広場

エレバン中心街ど真ん中にあるソ連式広場。周囲の建物は薄いピンク色の重厚な造りに統一され圧巻。エレバンを代表する風景として多くの人が集まる。

3 ヴェルニサージュ

観光客に大人気の蚤の市。アルメニアらしいエキゾチックな小物や雑貨がずらりと並び、歩いているだけでも楽しい。レトロな食器など掘り出し物もたくさん。

4 ブルー・モスク

隣国イランとの友好を記念して建設されたイスラム教シーア派のモスク。市内で唯一現役で機能している。ブルーのタイルが差し色となった煉瓦造りが美しい。

5 オペラ座

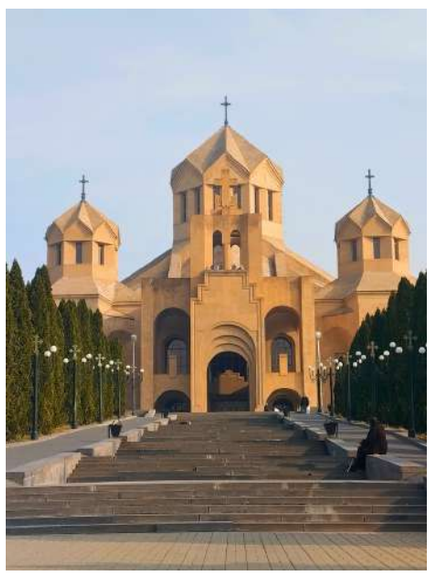
エレバンの文化の中心として、ソ連時代から現在までずっと機能する施設。オペラやバレエが定期的に開催されており、驚くほどの低価格で鑑賞できる。

6 マテナダラン

珍しい「本の博物館」。中世や近世のアルメニア語書籍の膨大なコレクションが圧巻。歴史的に貴重な展示も多く、アルメニアの「知」が詰まっている場所だ。

7 聖グレゴリウス聖堂

エレバン最大のキリスト教聖堂。隙のない優雅なデザインと、抜群の存在感には圧倒される。多くの人が日常的に礼拝に訪れ、現役の聖地として機能している。



8 コンド地区

「エレバン最後の旧市街」と称される住宅街。限界感がすごいが、今でも住人が生活している。近年はエレバンのアート発信地として生まれ変わろうとしている。

9 アルメニア母の像

高台地区の公園内にたたずむ像。かつてはスターリン像が立っていたが、独立とともに現在の像に置き換えられた。像の周辺は屋外軍事博物館となっている。

10 ツィツェルナカベルト

1915年に発生したアルメニア人大虐殺の犠牲者追悼のための記念碑。入場無料のミュージアムが併設されており、凄惨な歴史を伝える展示に心打たれる。

11 エレバンのシュカ(市場)めぐり

Արևմտյան հայկական խոհանոց

異国の町を散策する際に、まずは各地の市場を訪問するという人は少なくないのではないか。肉や魚、新鮮な野菜をはじめとする生鮮食品や、乳製品や加工食品に保存食など、その土地の食文化がぎゅっと詰まった空間である市場は、ただ見学しているだけでもワクワクしてくるものだ。

エレバンにも市場はいくつか残っており、いずれもソ連時代から現在に至るまで人々の胃を満たしてきた大切な場所ばかり。やや観光客向けに整備された市場から、完全なるローカルな雰囲気の市場まで、それぞれ個性があるのも面白い。市場周辺には、人々が買い物ついでに立ち寄っていく食堂や、軽食を売る露店が点在している場合も多く、エレバンのローカル食文化を五感で味わうことができるのも良い。近代化の波に呑まれつつある昔ながらの市場の埃っぽい風景を、しっかりと目に焼き付けたい。

Topics թեմա

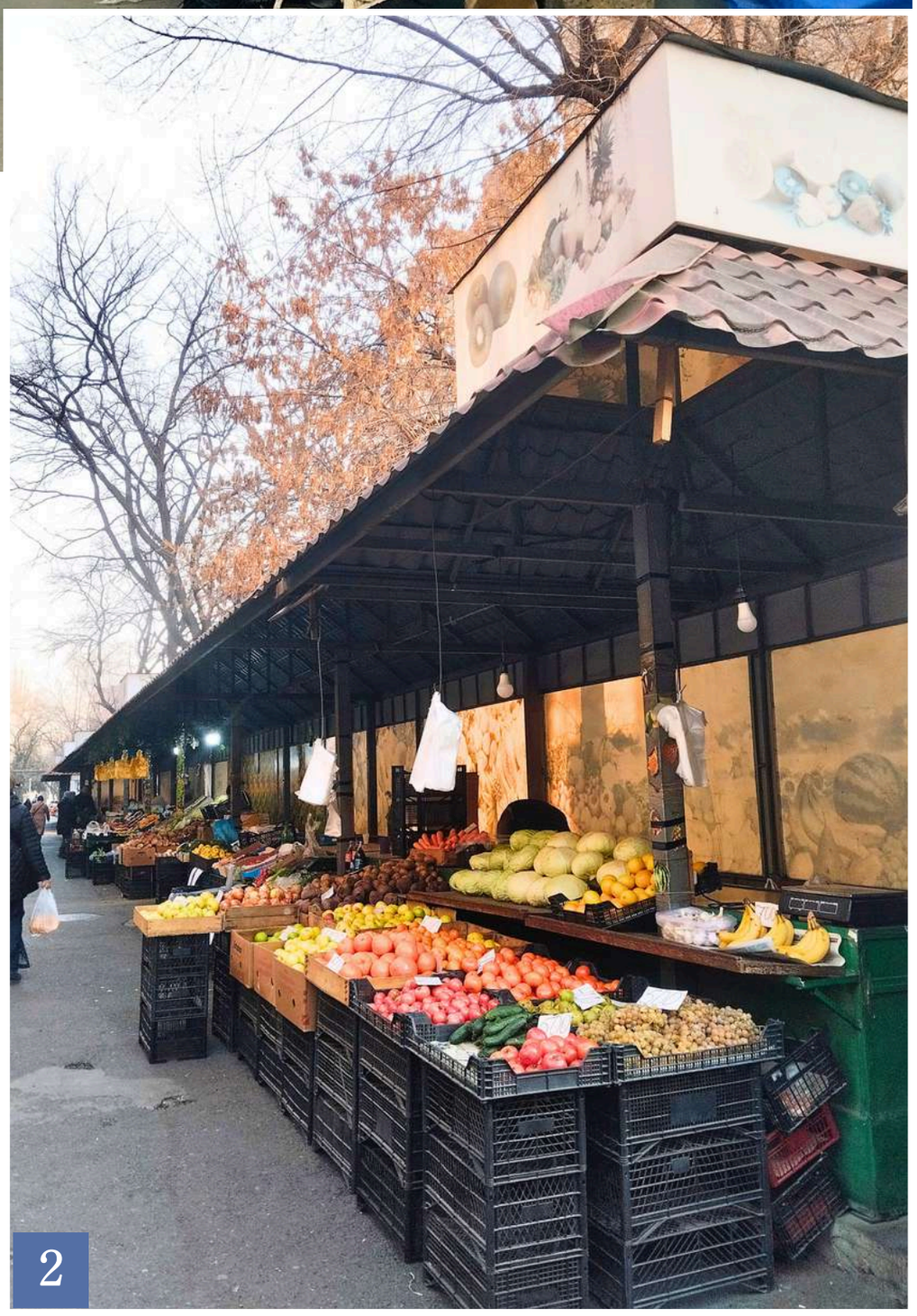
- 消えゆくエレバンの「市場文化」
- 中心街すぐそばの極彩色の世界「GUMマーケット」散策
- 小規模な地域密着型朝市「カラヤニ・シュカ」
- 本物のローカル市場の場末感「バングラデシュ・モール」

1

●消えゆくエレバンの「市場文化」

エレバンにやって来て驚いたのが、道端で物を売る露店が非常に少ないこと。お隣ジョージアの首都・トビリシのように、「道を歩けば露店に当たる」と言っても過言ではないような町からエレバンに来ると、野菜や果物を売る店が歩道にほとんど出ていないことがとても新鮮に映る。なんでも、エレバン中心街では規制が厳しく、許可なしで物を売ることは基本的に不可なのだそうだ。そういうわけで、すっきりとしていて優雅なエレバンらしい雰囲気が守られているわけだが、少し寂しくも感じられる。

では、エレバンの人々は日常的にどこで買い物をしているのだろうか。近年では豊富な品揃えを誇る大型スーパー(→p.184)の進出も急速に進み、都会人のライフスタイルに定着している。いっぽうで、ソ連時代から変わらない雰囲気が漂う市場での買い物も依然としてポピュラーだ。


2

3

1 この場末感がたまらない｜2 真冬でも屋外の八百屋は営業している｜3 謎の自家製ドリンクたち

1 エレバンで最もカオスな雰囲気の「バングラデシュ・モール」 | 2 アルメニアらしい風景もたくさん | 3 かつてのシュカ跡には閉鎖された建物だけが残る

アルメニア語で市場のことを「シュカ」(Shuka/Շուկա)と言い、アラビア語で市場を表す「スーク」と同じ語源であるとされる。ジョージアやイラン、トルコなど周辺の国では「バザール」から派生した単語(パザル/バザーリ等)が「市場」を表すのに、何故アルメニアでだけピンポイントでアラビア語由来の言葉が使われるのかは、現地のアルメニア人でも知らないミステリーだ。

エレバン中心街にはかつて市内最大の面積を誇るシュカがあったそうだが、現在その敷地はYerevan Cityのハイパーマーケット(→p.185)に生まれ変わっている。他にも小規模な露店街や市場は多く点在していたそうだが、現在はほぼ全て閉鎖され、市場としての機能は果たしていない。こうして見ると、エレバンは露店文化のみならず市場文化も乏しい町であると言えるかもしれない。

しかしながら、綺麗に整備された中心街から少し離れるだけで、数十年前の雰囲気をそのままに残したシュカはいくつか残っている。質の良い食材を割安価格で購入できるとあって、大きな袋を両手に持って買い物する人々の姿も健在だ。灼熱の真夏でも極寒の真冬でも、シュカには多くの人が集まって買い物を済ませていく。特に、ソ連時代を知る世代にとっては「買い物＝シュカ」という方程式が根強く残っているようだ。いつまでも変わらずに残っていて欲しい、昔ながらのシュカ文化を堪能しに行こう。

3

1 メインのホール | 2 北側の入口 | 3 周辺はなんだか閑散としている

● 中心街すぐそばの極彩色の世界「GUMマーケット」散策

info

GUMマーケット

Հայկական Շուկա

・営業時間：全日9:00～18:00

・住所：35 Movses Khorenatsi St, Yerevan→Map

現在、エレバン中心街周辺エリアに唯一残るシュカが、GUMマーケット。GUMとはロシア語の"Государственный Универсальный Магазин"(州立百貨店)の頭文字を並べたもので、本来はこのシュカではなくすぐ北側に建ち並ぶ百貨店を指していたそうだが、いつの間にか百貨店目の前の広大な市場にもGUMの名が定着していた。正式名称は「アルメニアン・マーケット」(Armenian Market/Հայկական Շուկա)と言うそうだが、地元では誰一人としてそんな呼び方はしないので、郷に入りては郷に従おう。

GUMマーケットはまるで体育館を思わせる巨大さで、二層構造の屋内市場と、建物の周囲に広がる屋外市場に分かれている。屋内市場の一階は食品売り場、二階は衣料品売り場となっている。中心街からほど近く、旅行者の間でも定番の見どころとされる場所であるにもかかわらず、いつ訪問してもなんだか閑散とした雰囲気なのが不思議だ。

無骨な外観のせいか、なんとなく寂しげで冷たい印象を抱きながら、巨大な市場の建物の中へと進んでいく。鉄骨が剥き出しの高い天井と、がらんとした空間の使い方がどこか無機質な雰囲気を演出し、ソ連時代の香りをぷんぷんと漂わせている。この薄暗い空間を照らすのは、ガラス張りの窓から差し込む自然光だけ。第一印象は「モノクロ」だった。しかし、食品売り場を散策しはじめるとすぐにその印象は大きく変わる。色とりどりのドライフルーツやスパイス類がそこら中に並んでおり、その光景はまさに極彩色そのものだった。

1 ドライフルーツ売り場は圧巻 | 2 乾物屋も極彩色 | 3 歩いているだけで試食させてくれる

GUMマーケット最大の特徴と言えるのが、ドライフルーツやスイーツ類を売る店の多さ。ざっと数えて二十軒以上が隣り合わせでドライフルーツを売っており、各店のおばさんたちは通りかかる人に誰彼構わず声をかけている。なんでも「試食していけ」とのことらしい。ドライフルーツはもちろん、アルメニア伝統スイーツのスジュフ(→p.119)をカットしたものも試食させてくれ、同時にセールストークも始まる。「これはどこどこ産の手作りで～」「100％天然の蜂蜜はどう？」など、小さな露店のどこにそんなに色々と置いているのか不思議に思うほどに、次から次へと色々と出してくれる。

アルメニア人は商人気質だとよく言われるが、まさにその象徴と言えるのがこのドライフルーツ売り場だ。こちらも負けていられないので、「後でまた来る」と定番の逃げ台詞を放つと、おばさんは意外にもあっさり引き下がったので拍子抜けした。「旅行者に買わせよう」という気持ちよりも、「せっかくだから名物を食べてもらって、万が一にでも買ってくれれば御の字」くらいに思っているのかもしれない。

「うちのも試食していきな！」「アプリコットはもう食べた？」などと笑顔で声をかけてくる露店のおばさんたちをこちらも笑顔で交わしながら、GUMマーケットをさらに奥へと進んでいく。ドライフルーツ売り場を抜けた先には、乾物売り場やチーズ売り場などがひしめき合っており、先ほどまでの商売っ気はどこへやら……といった閑散とした空気になる。やはり旅行者の気を引くのは見た目にも美しいドラーフルーツばかりで、茶色一色の豆売り場や漬け物売り場はいまいち人気がないのかもしれない。

それにしても、GUMマーケットの店はどれも果てしなくレトロだ。年季の入ったソ連時代の秤が現役で使用されていたり、ラヴァシュ(→p.071)をサイズ別に仕分けするソ連風ファッションのおばさんがいたり、ドライフルーツを手作業で並べて美しく盛り付けるおばさんがいたりと、エレバン中心街ではとうの昔に消滅してしまった風景の数々がかろうじて生き残っている。店の人たちも「どうせ外国人は豆やハーブを買わない」と思っているのか、あまり積極的に声をかけてこないので、市場初心者でもかなり散策しやすい。

1

2

3

4

1 ドライフルーツから自家製の蜂蜜まで｜2 ソ連時代の秤が現役｜3 その場で好きな種類のドライフルーツを盛り付けてくれる店も｜4 ラヴァシュ売り場のレトロな雰囲気

1

2

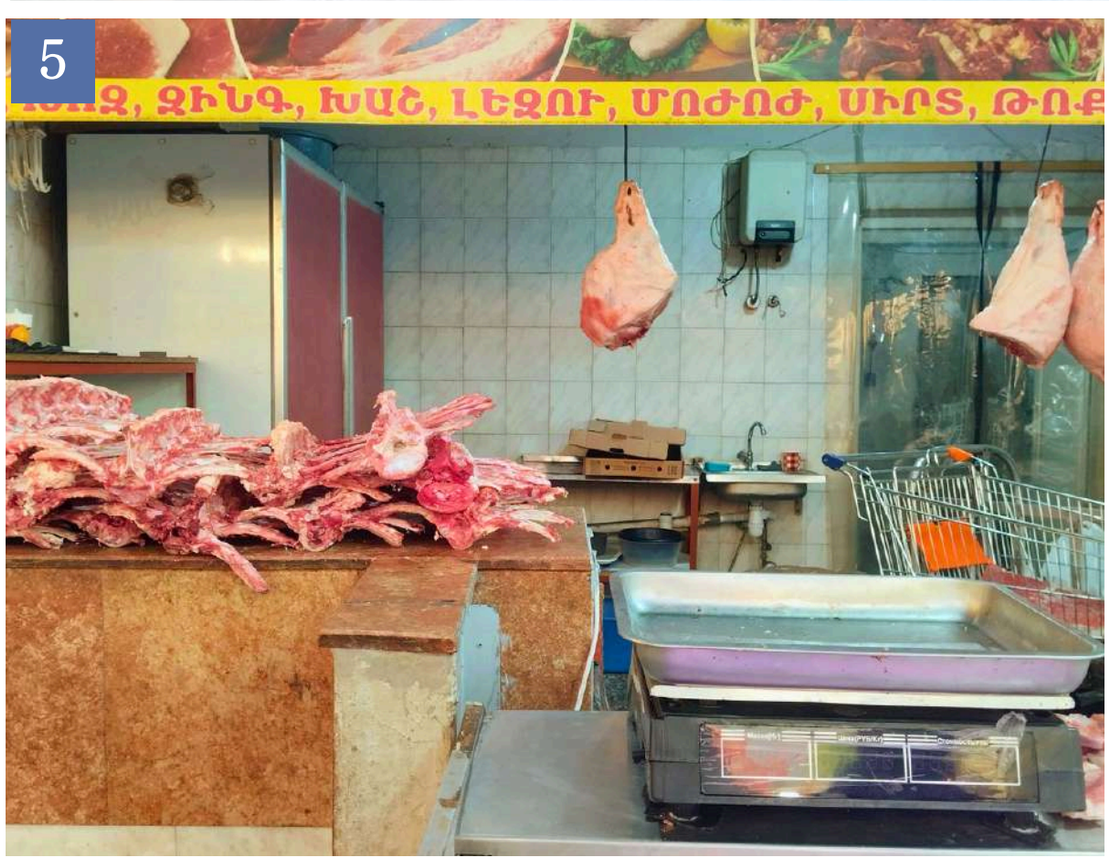
1 GUMの屋外市場はエレバン中心街とは思えない雰囲気｜2 スープ作りに必須な牛足や骨も手に入る｜3 生きた動物を売る店｜4 アルメニア人の大好物「ザリガニ」｜5 レトロな雰囲気の肉屋

GUMマーケットの屋内市場を隅々まで探索した後は、体育館のような建物の周囲に広がる屋外市場エリアへと足をのばす。屋内に比べて雰囲気が一気に埃っぽくなり、ローカル感がぐっと上がるのを感じるが、こちらも活気はあまりない。屋外市場エリアには露店はほとんど出ておらず、肉屋や魚屋などの専門店が連なっている商店街のような雰囲気だ。

興味深いのが、生きた食材を売る商店の多さ。鶏やウサギ、さらにはザリガニまでがケージや水槽の中で売られ、鮮度抜群の素材を求める客を待っている。アルメニアをはじめ旧ソ連圏では、ザリガニは冬場のごちそうとして人気があるらしい。せっかくなので買おうか迷ったのだが、ぞわぞわと動く姿がちょっと気味悪かったので今回はパス。ローリエの葉と茹でるのが定番だそうだ。

3

4


5

1 ワイン屋の外観｜2 十数種類の異なるワインが木の樽に入った状態で並ぶ｜3 その場でペットボトルに注いでくれる｜4 ワインの質は意外にもかなり良い

GUMマーケットの散策を終え、帰路に就こうと地下鉄駅に向けて歩きはじめてすぐのこと。なんとも気になる店を見つけた。暇そうに店の軒先で煙草を吸うおじさんの背後には、何やら木の樽が大量に並んでいるではないか。看板にはアルメニア語で「ギニネール」(Gininer/Գինիներ)の文字。つまり、ワイン専門店というわけで、木の樽の中にはワインが詰まっているのだ。

「アルメニアの酒文化」の項(→p.084)で触れた通り、エレバンにはワインを量り売りで購入できる店は非常に少ない。ようやくこうしたローカルワイン店を見つけたことへの嬉しさと、想像以上に安い価格に引かれ、アレニの赤とざくろワインの二種類を買ってみることにした。店のおじさんは意外と素早い動きでペットボトルを取り出し、木の樽に付いた蛇口をクイッとひねる。すると、漆黒の液体が勢いよく注がれていく。ほんのり漂うワインの香りも極上だ。

結局、この店の自家製ワインは、二種類いずれも最高の美味しさだった。どちらも甘味がやや強めのアルメニアワインらしい味わいで、質の良さが舌で感じられる。GUMマーケットの建物東側の商店街の一角(→Map)にあるので、散策の仕上げに立ち寄るにはぴったりだ。予算は1Lで2000AMD(￥800)ほど。

1

2

3

1 エレバン中央駅はTHE・ソ連なたたずまい｜2 倉庫のような場所で朝市が開催される｜3 生鮮食品を買う人で朝から賑わう

● 小規模な地域密着型朝市「カラヤニ・シュカ」

エレバン中心街から南に3kmほどの場所には、首都の玄関口として堂々と構えるエレバン中央駅がある。「中央駅」とは名ばかりで、エレバンに鉄道駅はここしかなく、発着する路線も限られている。そのためなのか、中央駅周辺にはなんとも垢抜けない、退廃的とも言える雰囲気が漂っている。鉄道駅の東側はロータリーのようになっており、その北側の一角でひっそりと開かれる市場がある。地元では、「駅の市場」を意味する「カラヤニ・シュカ」(Kayarani Shuka/Կայարանի Շուկա)と呼ばれる小さなローカル市場だ。

カラヤニ・シュカの建物はそもそも市場用に建設されたものではなく、かつては鉄道で地方部へと運ぶための物資を保管するための倉庫として利用されていたもの。鉄道網の縮小とともに倉庫の役目は薄れて放置されたが、そこに露店を出す人々が集まるようになり、現在のシュカが形成されたのだという。

カラヤニ・シュカが独特なのが、朝市として機能している点。朝六時から開場しており、早朝から近隣住民が買い物に来る姿が見られる。午後でもいちおうシュカは営業しているものの、昼過ぎには店じまいをしてしまう人も多いので、やはり午前中に訪問するのがベストだ。エレバンの他の市場に比べると、カラヤニ・シュカの規模はかなり小さいので、十五分ほどあれば周れてしまう。旅行者にはほとんど知られていない場所であるため、完全なるローカルな雰囲気が楽しめるのも素敵だ。

info
Kayarani Shuka
Կայարանի Շուկա

・営業時間：6:00～18:00　※土曜閉場
・住所：86 Tigran Mets Ave, Yerevan →Map

1

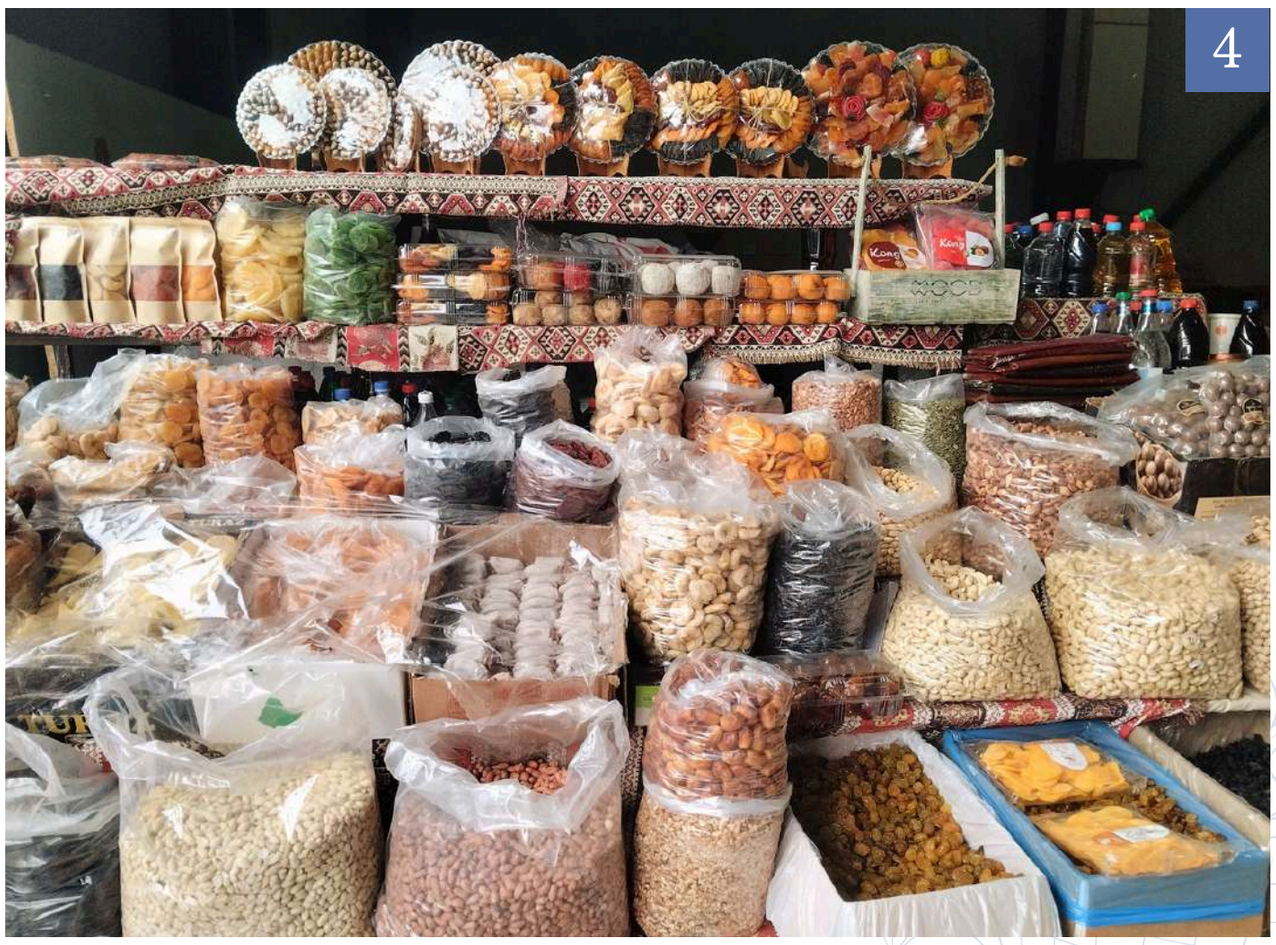
2

3

1 穀物や豆類など、保存が効く食材が多く並ぶ｜2 ものすごくインパクトのあるチーズ｜3 洋ナシのドライフルーツ｜
4 ローカル市場でも陳列はとても美しい

カラヤニ・シュカの敷地内に並ぶ露店は、ドライフルーツや豆類などの保存食を売る店が多く、野菜や果物などを売る店はやや少なめ(もっと早い時間に来ればもう少し生鮮食品の店が出ているのかもしれない)。敷地の奥には新鮮な肉をその場で捌いて売る精肉店や、鮮魚を売る魚屋、チーズなどの乳製品や漬け物など加工食品を売る店がひしめき合っていて、どこも新鮮な食材を求める近所の人たちで朝から賑わっていた。

外国人らしき人の姿は他になく、完全なる地元の人向けの市場といった雰囲気のカラヤニ・シュカであるが、意外と声をかけられる機会は少なめだった。GUMマーケット(→p.154)のドライフルーツ売り場で誰彼構わず試食を勧めてくる商魂たくましいおばさんたちを交わした後に、このカラヤニ・シュカを訪問すると、なんともあっさりとした人の感じに拍子抜けするかもしれない。散策しやすいのは嬉しいのだが、やはり市場らしい喧騒やごちゃっとした空間を心のどこかで求めてしまっている自分に気がつく。とはいえ、エレバン中心街すぐそばで純度100％のローカル市場の空気が味わえる点は素晴らしい。鉄道駅自体も見ごたえがあるので、一度は訪問したい。



4

1 絵に描いたようなローカル市場 | 2 衣料品コーナーや雑貨コーナーも広大 | 3 果てしない場末の雰囲気が良い

● 本物のローカル市場の場末感

「バングラデシュ・モール」

info

Bangladesh Mall

Բանգլադեշ Մոլ

・営業時間：9:00～19:00　※月曜閉場

・住所：52 Malatia St, Yerevan →Map

エレバン滞在もすでに数か月となっていた三月のこと。「もうこの町で知らないことは何もない」と思っていたのだが、宿泊先のアルメニア人女子スタッフがこんなことを言う。「そういえば、バングラデシュはもう行った？」と。

「バングラデシュ……？南アジアの国のことか……？行ったことないけど、それにしてもいったい何故ピンポイントでバングラデシュ……？」と不思議に思ったのだが、そういう意味ではなかった。エレバンには「バングラデシュ」と呼ばれる地区があり、その中心には巨大な市場があるのだという。宿のアルメニア人女子は「あなたなら絶対に気に入るから行ってみて！」と勧めてくる。もう数か月も同じ宿にいるものだから、お洒落な店や写真映えする観光地よりもローカルでカオスでソ連的な雰囲気が好みということは、彼女にも完全に知られていたようだ。

通称バングラデシュ地区が位置するのは、エレバン中心街から西に5kmほど離れた郊外エリア。正式なエリア名は「マラティア・セバスティア地区」(Malatia-Sebastia/Մալաթիա-Սեբաստիա)というそうだが、地元ではバングラデシュ呼称の方が断然ポピュラーだ。そもそもバングラデシュ人などほとんどいないエレバンにおいて、なぜこの呼称が定着したのかは定かではない。「中心街から遠くてごちゃごちゃしていて何があるか分からないことが、イメージの中のバングラデシュっぽいから」というのが定説だが、真実は闇の中だ。

市内路線バスに乗って到着したバングラデシュ地区には、南アジアの熱気や喧騒など微塵もないほどに、無機質なソ連そのままの風景が広がっていた。年季の入った集合住宅を背景にして広がるのが、エリアの中心を占める「バングラデシュ・モール」だ。モールと言うと近代的なショッピングモールを想像するかもしれないが、実際はソ連時代の雰囲気そのままの場末の市場である。

モールの敷地内には衣料品店や雑貨店などが連なっており、どれも大量生産された質の悪い品ばかりが売られているので、あえてモール内で買い物するメリットは薄い。いっぽうで、巨大なモールから道路を挟んだ南側には食料品市場があり、この空間こそがバングラデシュ地区を訪れる最大の理由だ。

市場は半屋外となっており、エレバン近郊の人々が収穫した野菜や果物を自家用車に積んで売りに来る場所となっている。アルメニア地方部では現在でもソ連時代のクラシックカー率が非常に高いのだが、市場に集まる人たちの車もなんと八割以上が年季の入ったソ連車。車から商品となる野菜や果物を下ろして、その場で量り売りする光景は、まるで古い映画の世界に迷い込んでしまったかのようだ。なにより、冬の曇天にやけに鮮やかな果物の色がよく映える。

1

3

2

4

1 エレバン近郊で採れた野菜や果物を運んで来た車がそのまま露店となるスタイル｜2 ソ連車率の高さがものすごい｜3 加工食品はやや少なめ｜4 どの品物も鮮度抜群

1

2

バングラデシュ・モールの食料品市場の素晴らしい点が、エレバン中心街に比べて価格帯がかなり安いことと、売られる野菜や果物の種類が豊富であること、そして並ぶ食材が非常に新鮮であることだ。真っ赤な林檎やざくろ、元気に葉をのばす緑のハーブ類、精肉コーナーではその場で豚が解体されているくらいだ。敷地外には露店もいくつか並び、セヴァン湖(→p.267)で朝採れたばかりだという湖水魚まで売られている。鱗の状態を見るに、本当に採れて間もない状態のようだ。質の良い品物を売る店にはやはり人が集まり、セヴァン湖の魚は飛ぶように売れていく。水辺が少ないエレバンでは新鮮な魚が貴重品であるため、せっかくの鮮魚が購入できる機会をみんな逃したくないのだろう。

3

1 セヴァン湖から運ばれてきた鮮魚｜2 氷点下の屋外で魚を売る人も｜3 いつまでも残っていてほしい風景

この日は三月の頭とはいえ、最高気温が氷点下を下回る極寒の日だった。屋外市場は冷たい風の吹きざらしであるし、屋内市場にも暖房設備などないので、露店の人々は何重にも着込んで雪だるまのようになりながら、一斗缶の中で小枝や段ボールを燃やして暖を取っていた。端から見ているだけでもぶるっと凍えそうな風景なのだが、当の露店の人たちはむしろなんだか楽しそうにお喋りしている。彼らは軟弱なエレバンっ子ではなく、自然と共に生きる地方部の人たち。だから、とにかく強いのだ。

鮮やかなビタミンカラーの野菜と果物や、寒さをものともしない露店の人たちに元気づけられはしたものの、やはり北風が吹きつける氷点下の気温は北国を知らない人間には厳しい。限界を感じて、いったん屋根がある場所に行こうとバングラデシュ・モールに戻ることにした。モールにも暖房設備などないが、風が入って来ないというだけで寒さはだいぶましに感じられる。

ちょうどお昼を過ぎた時間帯だったことと、露店で美味しそうな食材を目にした後だったから、どこかで腹ごしらえをすることにした。これだけ広大な市場で多くの人が集まるのだから、絶対に何かしら食事処はあるはずだ。そう思ってモール内を歩きはじめると、すでに一度通った通路に怪しげな店らしきものがあることに気がついた。なんともやっつけ仕事感漂う造りの店には、アルメニア語で「ホロヴァツ・キャバブ」(Խորոված քյաբաբ)と書かれたレトロな看板が。ローカルグルメ定番の肉の炭火焼き・ホロヴァツ(→p.015)屋だ。

果てしない場末感に支配された店を切り盛りするのは、厚着をしたおばさん。アルメニアでは「ホロヴァツを焼く＝男の仕事」という感覚がとても根強いので、女性が経営するホロヴァツ屋というのはかなり珍しい。カウンターには串刺しにされてすでに下焼きされた豚肉の塊やキャバブが数本並び、注文するとこれらを本焼きしてくれるシステムのようだ。何よりも驚いたのが、信じられないほどの激安価格。豚肉のホロヴァツが800AMD(￥320)、キャバブは600AMD(￥240)と、エレバン市内とは思えないぶっちぎりの低価格だ。とはいえボリュームはあるし、店のおばさんの愛想も良いので、注文してみることにした。

1

2

3

1 なんともやっつけ感漂う店のたたずまい｜2 下焼きされた肉がずらり｜3 ちゃんと炭火で焼いてくれるのがすごい

1 焼き上がった肉は串から外してラヴァシュで巻いてくれる｜2 おばさんに気に入られると店内の特等席に案内してもらえる｜3 炭火焼きならではの香ばしさが感じられて美味しい

おばさんはごろごろとした豚肉の串を手に取ると、炭火がちろちろと赤い炎を吐き出す焼き場に丁寧に置き、うちわでパタパタと扇ぎはじめる。すると炭火の勢いがみるみる強くなり、肉が焼かれるあの香ばしい匂いが漂いはじめる。すでに下焼きがされているためか焼き時間は三分ほどと短めだ。火から下ろした豚肉をラヴァシュの上で串から外し、ハーブや生玉ねぎをぱらぱらと散らす。自家製だというソースもちょっぴりとかけてもらい、具材全てをラバシュでくるくると巻いて完成だ。

どうやら店には飲食スペースはないようなので、とりあえずその場で立ったままかぶりつく。二度焼きされているためか、豚肉は外側がパリッとしていて内側はふんわりジューシーな極上の食感。脂のジューシーさはやや控えめだが、この値段でこの質の肉が食べられるのは素晴らしい。「アメグ！」(Hamegh/Համեղ＝美味しい)と言うと、おばさんは焼き場の奥にある小さなスペースで食べるよう勧めてくる。客用ではなくおばさん自身が休憩するスペースのようだが、せっかくなのでお言葉に甘えることにした。どうやら、常連客やおばさんに気に入られた客だけが、ここで食べることが許されているようだ(後から来たおじさん客がここに座ろうとしたらものすごい剣幕で追い払われていた)。

お洒落な専門店には味や見た目では敵わないが、こうした場末の雰囲気の店で肉を喰らうのも悪くない。バングラデシュ・モールのディープな散策の総仕上げにふさわしい、大満足のローカル場末食体験となった。

12 エレバンのローカル食堂めぐり

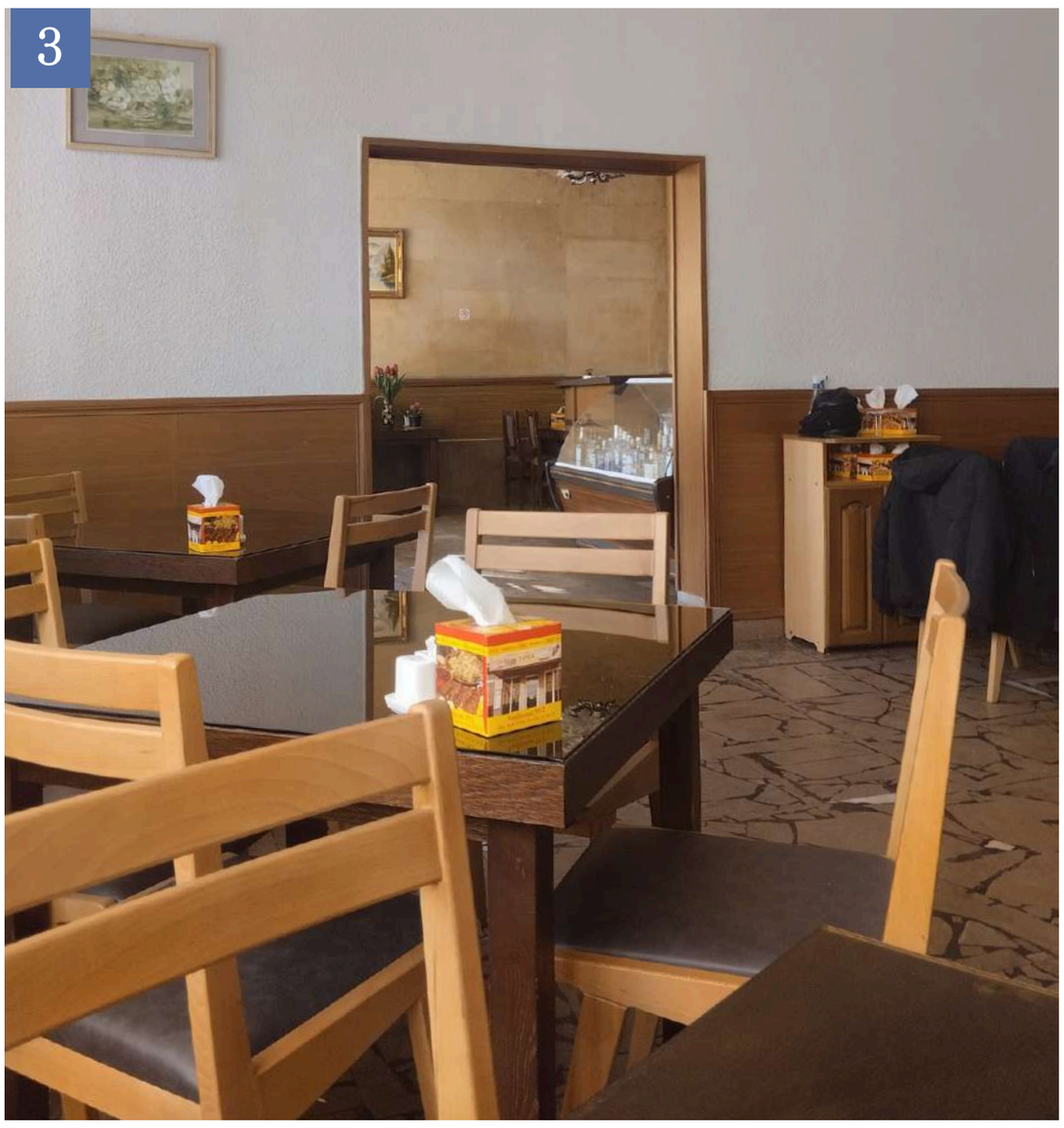
Արևմտյան հայկական խոհանոց

エレバンの外食シーンは、とにかく煌びやか。中心街を歩いていると、内装や雰囲気作りをこだわり抜いたレストランやカフェばかりが目に付き、人々にとって外食が特別なイベントであることが感じられる。いっぽうで、飾り気のない気軽な食堂タイプの店は、年々減少の一途を辿っている。旧ソ連圏の大都市はどこも同様の傾向にあるが、ソ連時代に人々に広く愛された食堂文化は、時代の流れとともに過去のものとなりつつあるのだ。

エレバン中心街ではローカル食堂文化はほぼ消滅しているが、ほんの少し中心街から離れれば、レトロな食堂がまだかろうじて生き残っている。メニューはアルメニア語のものだけだったりするが、それこそが地元の人々向けに営業している証拠。これまで秘密にしていた極上のローカル食堂を一挙大公開していく。

Topics
թեմա

- 変化しつつあるエレバンの「食堂文化」
- GUM市場併設の愛想抜群お洒落食堂「KER U SUS」
- エレバン最安値のレトロ食堂「Tima」
- BBQが有名なローカル居酒屋「Kamurj」
- 心温まる家族経営の絶品食堂「Mane」



1 名もなきローカル食堂をようやく発見したときの喜びはひとしお｜2 エレバンは食堂でも盛り付けがすっきりしている｜3 ローカル食堂でも雰囲気は悪くない

●変化しつつあるエレバンの「食堂文化」

エレバンで地元の人が通うローカルな食堂を探すのは、本当に骨が折れる。かつてはそこら中にあったというスタローヴァヤ(ビュッフェ形式のソ連式食堂)はほぼ全て姿を消し、西洋風のお洒落な雰囲気のビュッフェレストランや、中級～高級レストランに変貌している。さらに、ファストフード文化(→p.017)の急速な発展とともに、街角の至る所に見られるのは回転の早いシャウルマ屋ばかりになっている。エレバンはアルメニアの中でも地価が異常に高いため、昔ながらの食堂を経営してもやっていけないというのが本音なのだろう。マクドナルドやスターバックスなどの世界的チェーンが進出しておらず、どのファストフード店もアルメニア人が個人で経営している点が唯一の救いかもしれない。

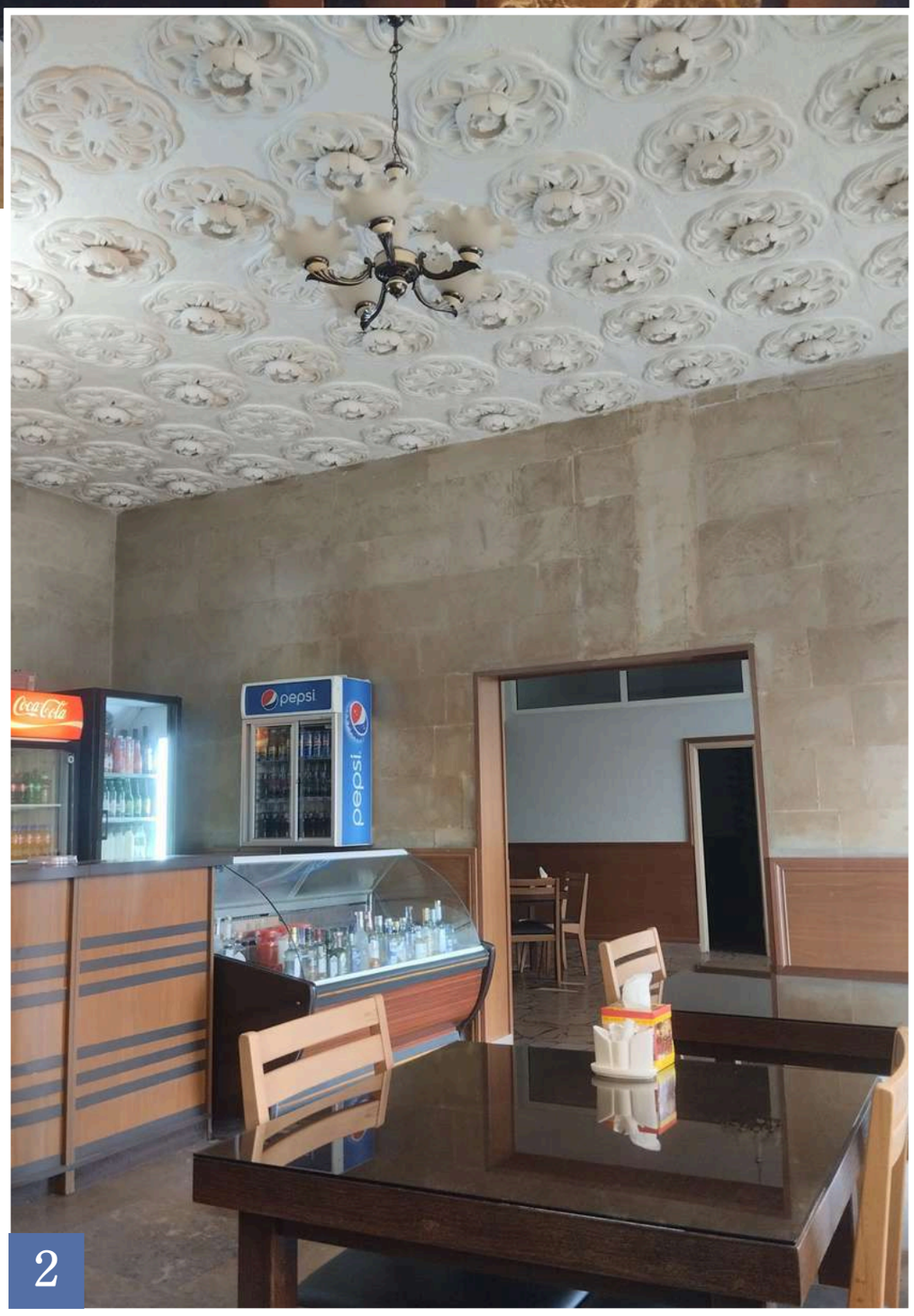
ローカル食堂好きとしては一抹の寂しさを感じるエレバンの外食シーンであるが、よく探せば昔ながらの気取らないローカル食堂もかろうじて残っている。中心街ではついぞ見つけられなかったが、その外側のエリアではひっそりと地元客を待つ食堂に出会えるのだ。どの店も「知る人ぞ知る」といった控えめなたたずまいで、看板が出ていてもアルメニア文字表記だけだったりするので、知らないと通り過ぎてしまう。外国人客が来ることなど一切想定されていないので、メニューはアルメニア語のみという場合も多い。こんな感じなので、初めて入店するのは少し勇気が要るが、入口の扉をくぐってしまえばもうこっちのもの。外国人客の来店に驚かれることはあるものの、至って普通に接客してくれる。

エレバンのローカル食堂では英語など一切通じないので、言葉ができない旅行者にとってはハードルが高い。しかし、食堂という空間に集まる人というのは店の人も客もみんな温かいものだ。注文を助けてくれるだろうし、興味津々に話しかけられることもあるだろう。こうした人情味も含め、ローカル食堂の魅力なのだ。

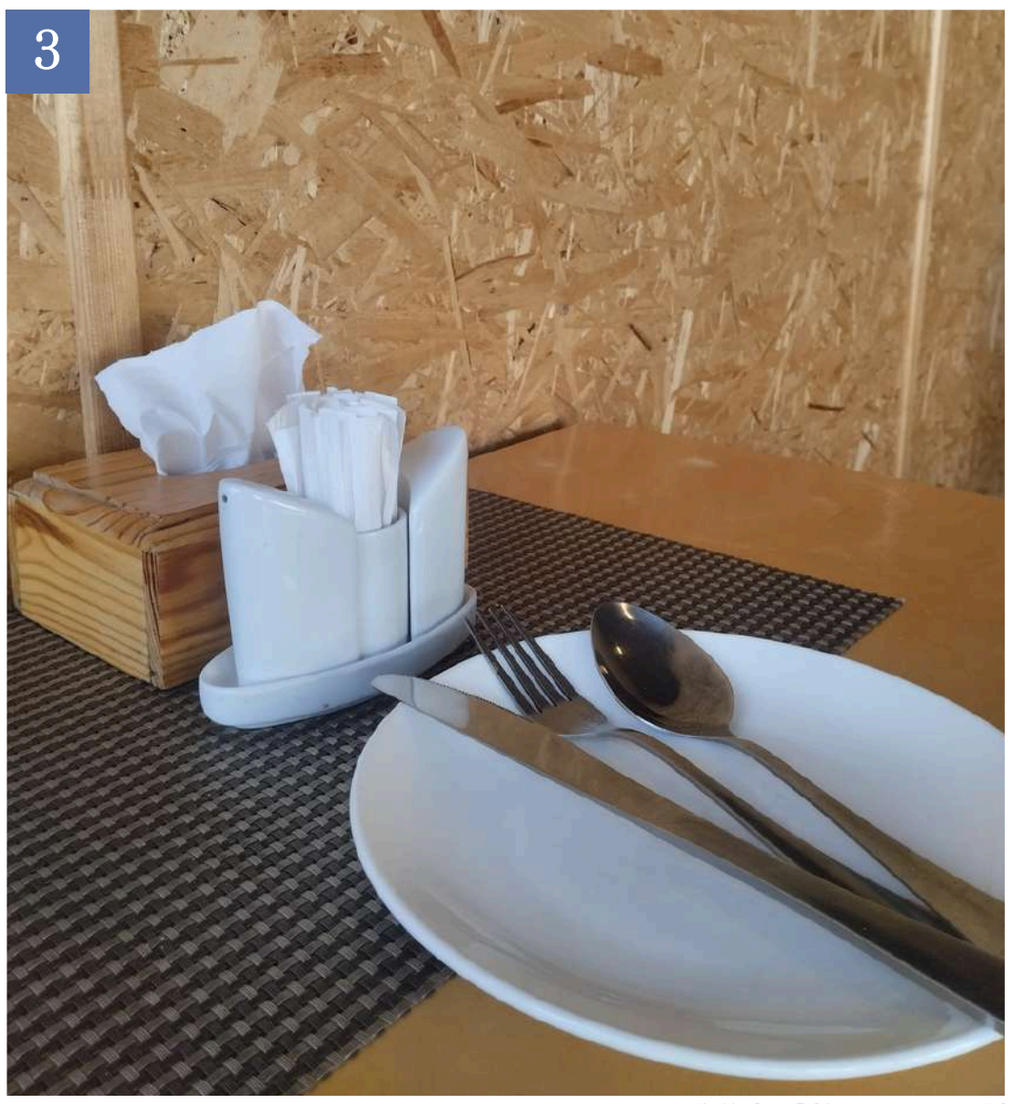
1

エレバンのローカル食堂全体に言える特徴と言えば、内装や雰囲気がかなりすっきりとしている点だ。「お洒落」とまでは言えないが、食堂とはいえ衛生面にはかなり気が配られているように感じる。この「絶妙な小綺麗さ」は提供される料理に関しても言え、調理した料理を油ごと皿にどーんと盛るのではなく、飛び散った汁をちゃんと拭き取ってから提供したりと、繊細な盛り付けが見られる。どうしてもお隣のジョージアの食堂(皿どーん文化)と比較してしまうが、こうした細やかな見た目へのこだわりというのはやはりアルメニアらしいなと思う。

エレバンの食堂で提供される料理は、スープや煮込みなど定番の食堂飯から家庭的な肉料理、手作りのサラダ類など、意外と幅広い。価格帯は中心街のレストランの半額以下である場合も珍しくなく、気に入りの店には何度も通って豊富なメニューを制覇したくなる。どの食堂にも看板メニューが存在し、間違いなく美味しいので、初回は店の人のおすすめに従うのが良い。

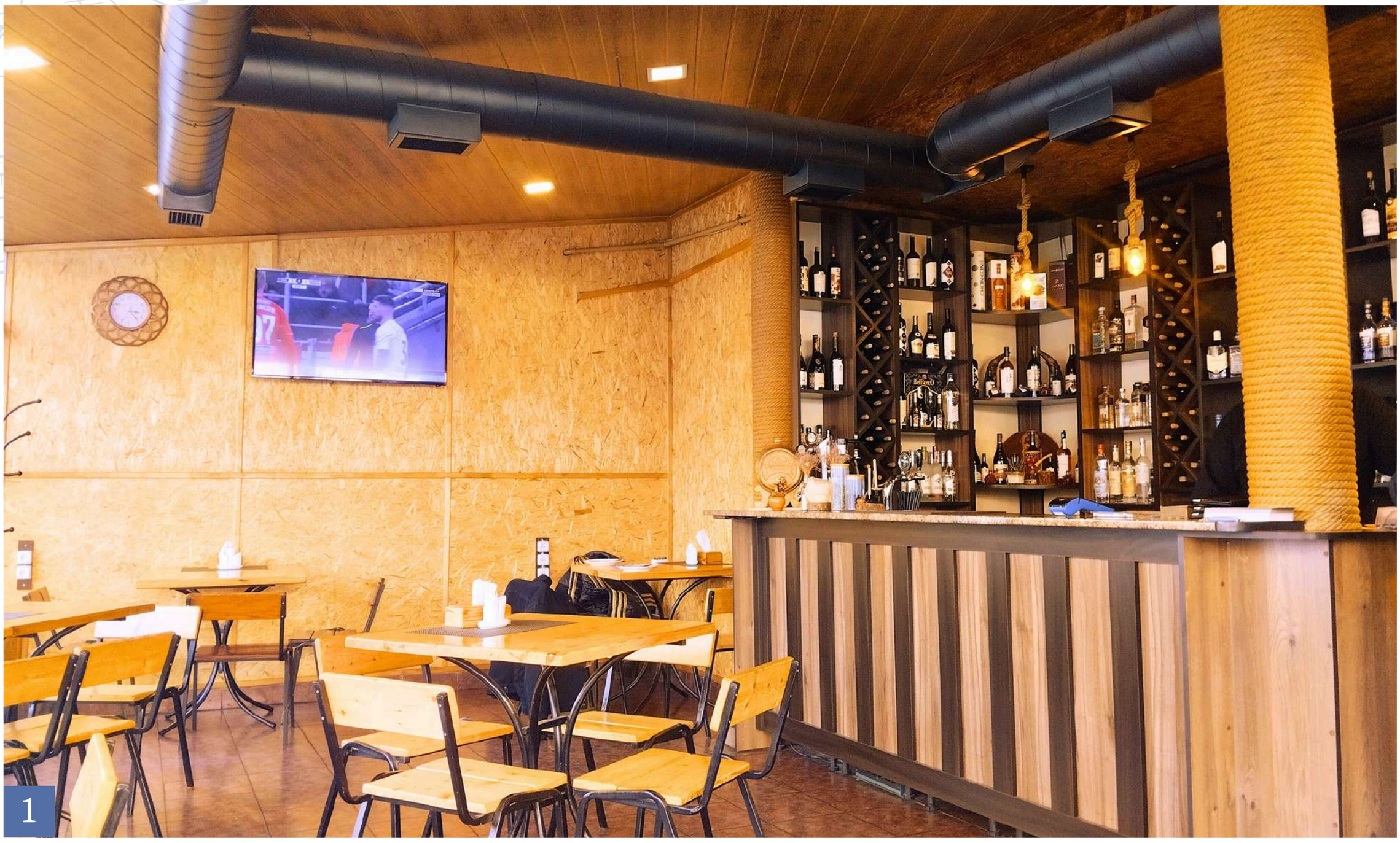


2



3

1店のおばさんたちがお喋りするのんびりとした雰囲気も良い｜2文化財のようなレトロ食堂もある｜3食堂でもある程度洗練された雰囲気の店が多い


1

2

3

1 店内は明るく清潔感がある｜2 外観｜3 客の感じもなんだかハイソ？

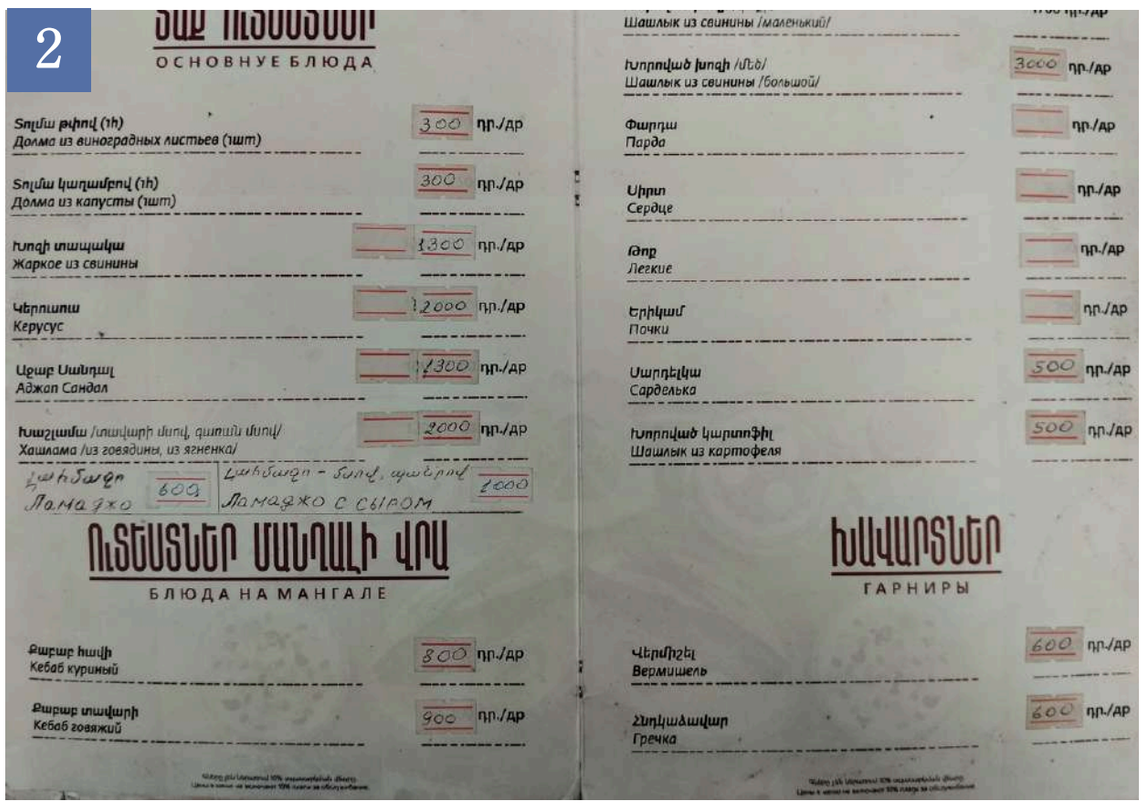
info
Ker U Sus
Կեր ու սուս

- 営業時間：全日10:00～22:00
- 予算：1000AMD～2000AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：7 Movses Khorenatsi St, Yerevan →Map

● GUM市場併設の愛想抜群お洒落食堂「KER U SUS」

エレバン観光における定番スポットの一つであると同時に、エレバンのフードアルチャーを五感で体験できることで人気のGUMマーケット(→p.154)。どことなく閑散とした雰囲気の屋内市場の建物の端でひっそりと営業する食堂がある。その名もKer U Sus(Կեր ու սուս)。カタカナで書くなら「ケルウスス」となんだか可愛らしい響きに感じるが、その意味は「黙って食べろ」。なかなかの頑固親父風なネーミングが、市場併設の食堂という感じで悪くない。

Ker U Susの店内は明るく清潔な空間で、内装もこざっぱりとしている。中心街のちょっとしたカフェと言われれば信じてしまいそうな小奇麗さで、ローカル食堂という雰囲気ではない。しかしメニューは完全なる食堂価格であり、提供される料理も「THE・アルメニアの食堂料理」なものばかりだ。英語メニューはないが、笑顔が素敵な店のおばさんが丁寧におすすめを教えてくれるので安心。ローカル食堂初心者でも比較的利用しやすい店だ。



1エレバン最安値の「ハシュラマ」は昔ながらのシンプルスタイル｜2メニューはアルメニア語とロシア語のみ｜3ソウスはとろっとろの肉が絶品

Ker U Sus のメニューは結構バラエティーに富んでおり、店内には立派な炭火焼きコーナーもあるので、ホロヴァツ系も美味しいのだろう。しかし初訪問のローカル食堂ではやはり煮込み料理を食べたい。その店の味の特徴が最も出やすいためだ。

十種類ほどの煮込み料理の中で気になったのが「ハシュラマ」(Khashlama/Խաշլամա/→p.047)。羊肉を煮込んだ伝統のシチューでやや値が張る料理なのだが、この店のものはエレバンの平均価格よりもかなり安い。提供されたハシュラマは、トマトベースのスープに羊肉とじゃがいもだけを具にした、昔ながらのスタイルだった。スープには羊の脂の深い旨味が染み出しており、それを吸ったじゃがいもは味がしびしびでほっくほく。肉はとても柔らかく、羊肉ならではのクセは少し残しながらも臭みはゼロ。もはや完璧な一皿だった。

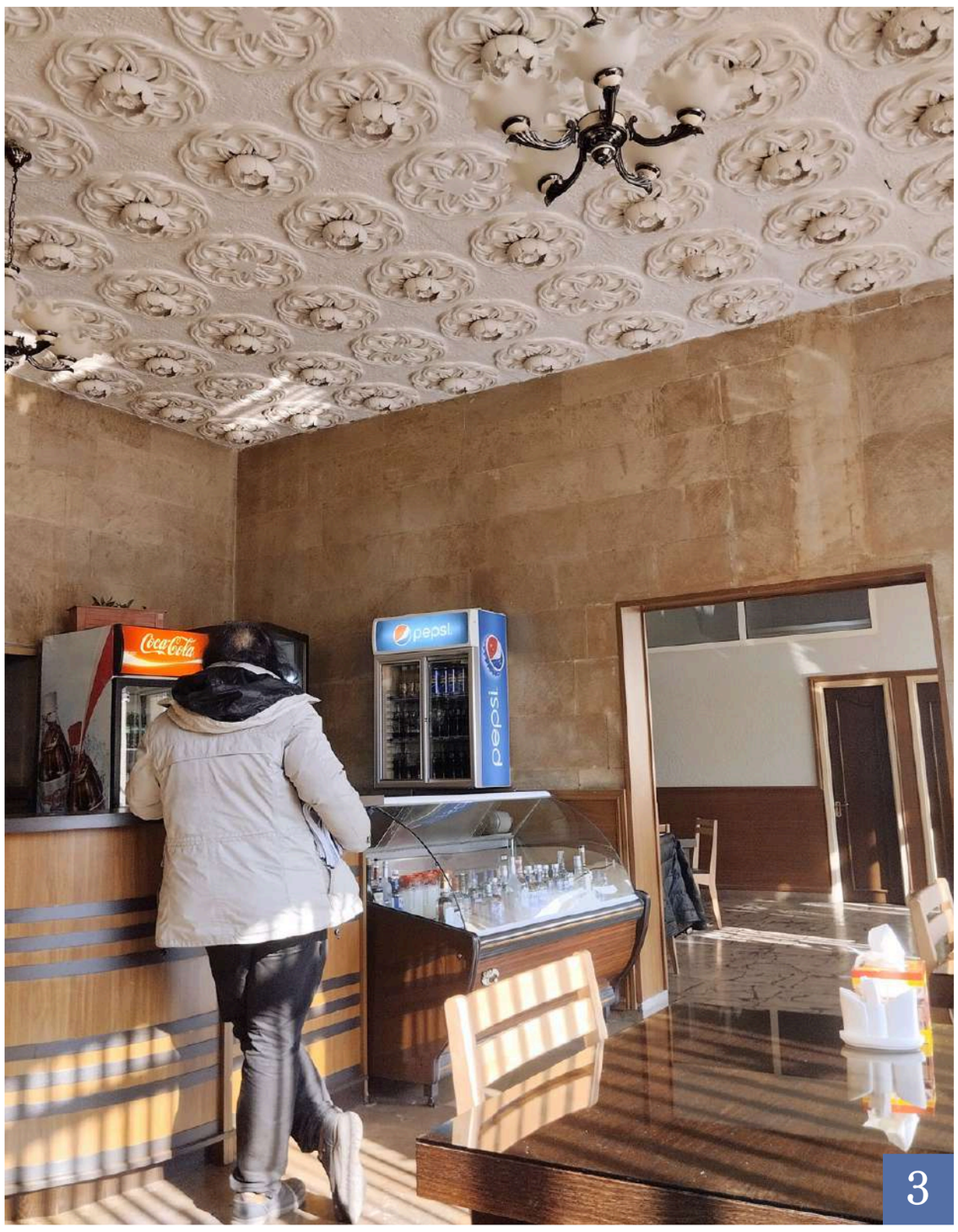
ハシュラマの美味しさに感動を覚え、Ker U Susは近くに行く際に必ず立ち寄る気に入りの店となった。他の料理も全てレベルが高く、いつ行っても愛想良く対応してくれる店の女性陣も素敵だ。ハシュラマに負けず劣らずの感動を覚えたのが、「ソウス」(Sous/Unnւu/→p.068)という仔牛肉の煮込み。ややしっかり目の味付けのスープの中には、口内で溶けてしまうほどにとろっとろの仔牛肉がたっぷりと入っている。なんでもこの店の料理に使われる肉は、すぐ裏の市場内にある精肉店直送だそうで、肉の質の良さはお墨付きなのだそうだ。

1 店名にもなっている「ケル・ウ・スス」| 2 ピリ辛でどことなくアジアな味

そして忘れてはいけないのが、この素敵な食堂の店名にもなっている「ケル・ウ・スス」(Ker u sus/Կեր ու սուս)という料理。すでに触れた通り「黙って食べろ」という意味の家庭料理で、何もこの店のオリジナルメニューというわけではなくどこの家庭でも食べられている。その正体は、細切りにした牛肉とパプリカと人参、そしてグリーンピースを油で炒め、トマトペーストやスパイスで味つけした炒め物だ。

こうして書くとどこにでもありそうな料理のように思えるが、ケル・ウ・ススの最大の特徴が、アルメニア料理では珍しく唐辛子を多めに用いて味つけされること。「アルメニアの薄味文化」の項(→p.039)で解説した通り、アルメニア料理ではスパイスが使用される頻度はかなり少なく、唐辛子の辛みもあまり好まれない傾向がある。そのため、ケル・ウ・ススのようながつんと辛い味はとても珍しいのだ。一風変わった料理名も、「お喋りできないほどに辛いから黙って食べるべき料理」というのが由来なのだとか。

この店のケル・ウ・ススは激辛ではなくピリ辛といったマイルドな味わいで、どちらかというと野菜の甘味が強めに感じられる。たっぷり入った牛肉も風味豊かで柔らかく、醤油などは一切使用されていないのにどこかアジアの味を彷彿とさせる(よく考えれば、中華の青椒肉絲と似たような具材と調理法なので当然かもしれないが)。比較的はっきりとした濃厚な味わいは、薄味が基本のアルメニア料理に一呼吸置きたいときにはぴったりだ。



1 ソ連住宅の一回でひっそりと営業｜2 近所のおばさんたちがお喋りしにやって来る｜3 ソ連時代の美が詰まった空間｜4 メニューはアルメニア語のみ

info
Tima
Տիմա

- 営業時間：全日12:00～20:00
- 予算：800AMD～1500AMD
- カード可｜サービス料なし
- 住所：59 Komitas Ave, Yerevan→Map

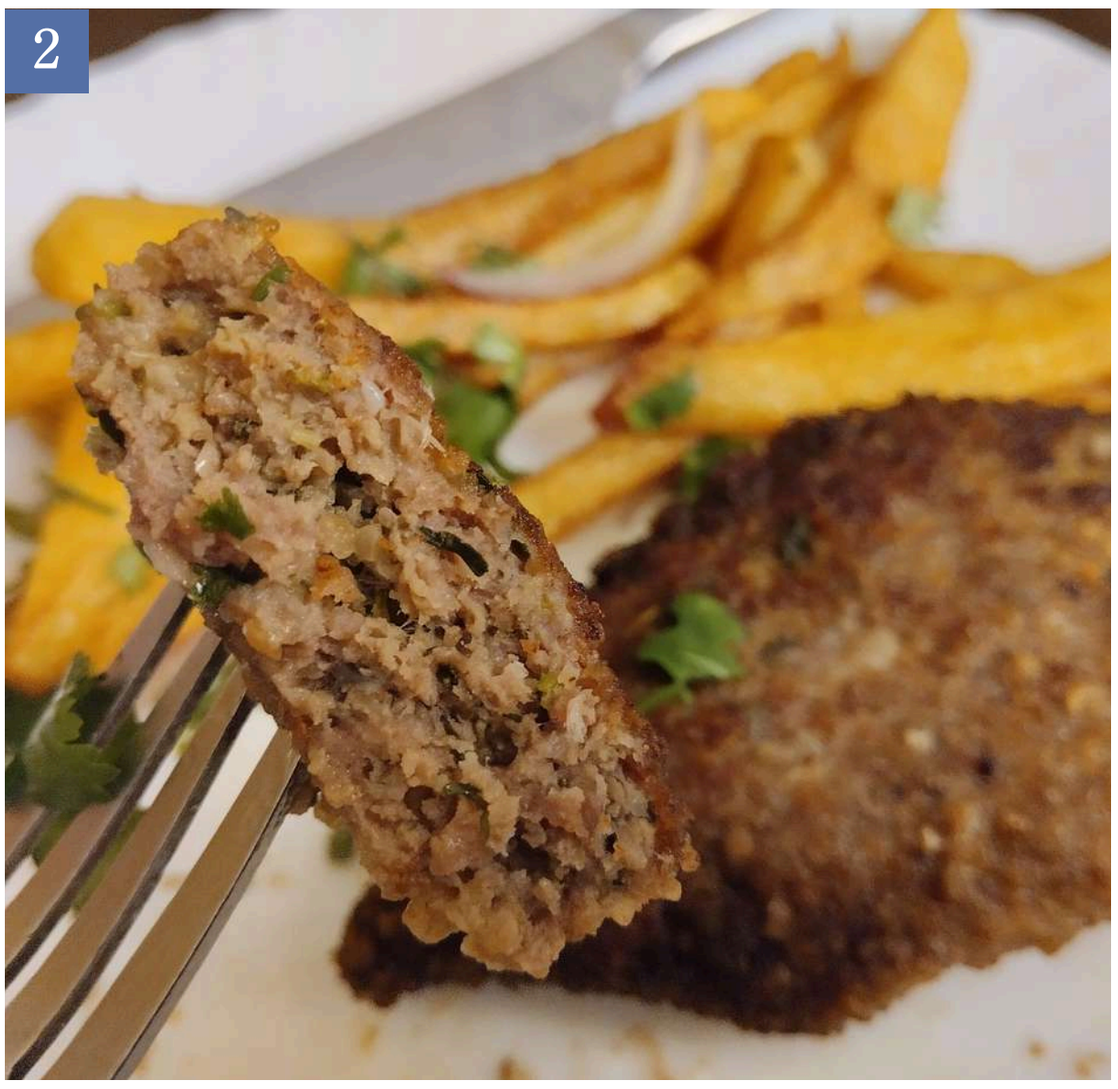
●エレバン最安値のレトロ食堂「Tima」

エレバン中心街の北東に広がる高台エリアは、一般の観光客はまず足を踏み入れる機会がない地区だ。地下鉄駅はなく、歩いて行くにもかなりの坂を登らねばならず、おまけに目立った見どころはない。しかしながら、こうした地元の人の生活がある地区には、住民に愛される店が存在しているものだ。それはエレバンの高台エリアに関しても言え、ローカル飲食店がいくつか点在している。Timaというエレバンで一、二を争うほどに気入りの店もその一つだ。

Timaとの出会いはまさに偶然だった。近くの大型スーパーで買い物を済ませ、宿に戻ろうと歩いていたら、ソ連住宅の一階から数人の男性陣が出てくる場面にたまたま遭遇した。扉越しにちらりと中の様子が見えたのだが、その風景にはたまげた。ウッド調のレトロなカウンターと、優雅に装飾された天井。時が止まったようなこの空間は、外に看板などは一切ないものの、どうやら食堂のようだ。こうした素敵な店に偶然出会える自分の幸運に感謝しながら、せっかくなので食事していこう。

4

Timaのメニューはかなり豊富で、煮込み系よりもグリル系などがメインのようだ。そして何よりも驚かされたのが、価格帯の安さ。どの料理もエレバン中心街の半額かそれ以下で、儲かっているのか心配になるほどの低価格だ。アルメニア文字のみのメニューに悪戦苦闘していると、愛想の良いおばさんが「アルメニア語読めるの？」と驚いた顔で話しかけてくる。「時間はかかるけどまあなんとか……」と答えると、おばさんはちょっと嬉しそうに「コトレトはさっき下ごしらえしたばかりだからおすすめよ」と言う。ならば注文してみよう。



1「コトレト」は食堂料理のお手本のような美しさ｜2牛肉の美味しさがぎゅっと詰まっている

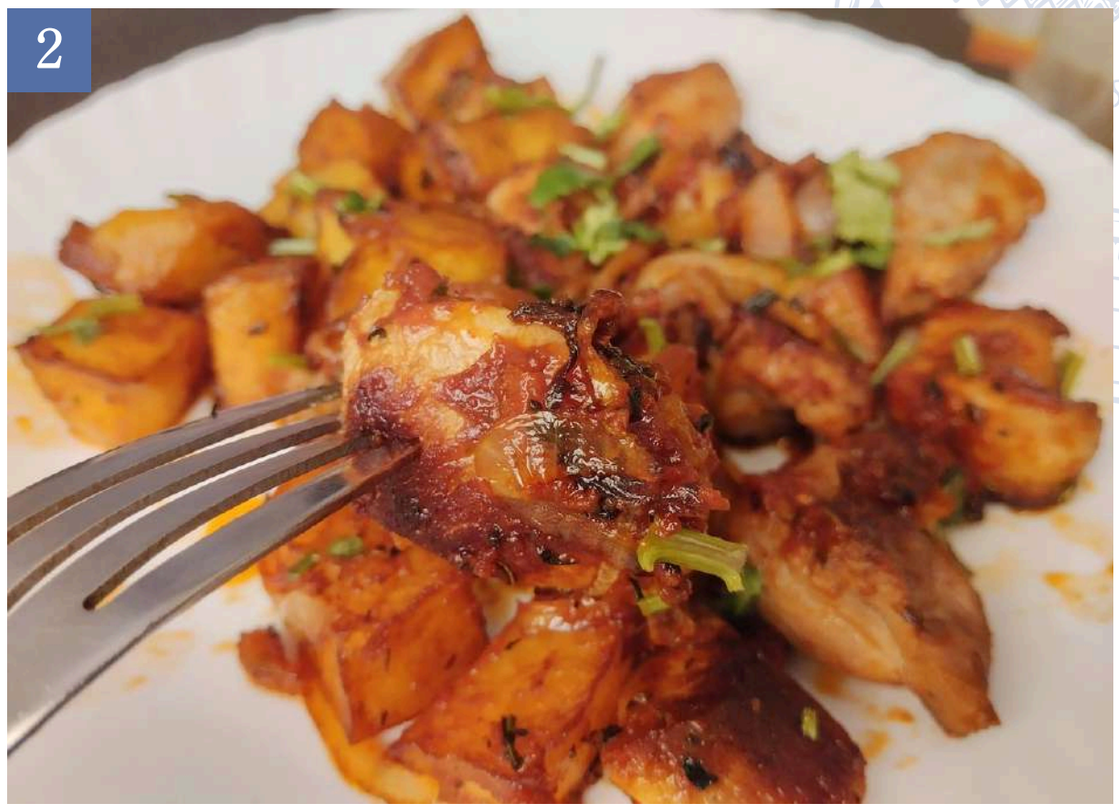
「コトレト」(Kotlet/Կոտլետ)とは、挽き肉を俵状に成形したタネを多めの油で揚げ焼きにしたハンバーグのような料理で、旧ソ連圏で広く食べられる超定番料理だ。だいたいはピュレ(マッシュポテト)かグリェーチカ(蕎麦の実を炊いたもの)がサイドメニューとしてセットになっており、どちらか選べる場合が多い。一般的にはより安価な牛豚の合挽き肉が使用される場合が多く、アルメニアでは日本のハンバーグとは違って玉ねぎのみじん切りは入らないのが普通だ。

待つこと五分ほど。湯気を漂わせるコトレトが到着した。まずはその美しい見た目に感動を覚える。表面がカリカリになるように焼かれたコトレトと、揚げたてのフライドポテト、仕上げに新鮮なハーブが散らされ、食堂の料理とは思えないほどに見た目が洗練されている。熱々のコトレトにナイフを入れると、じゅんわりと染み出す肉汁。ぎゅっと密に詰まった挽き肉にはパン粉などは使用されておらず、肉肉しさで溢れている。その味わいはまさに極上のひとことで、うっすらと感じる塩気とハーブの風味が肉の美味しさを限界まで引き立てている。アルメニアのコトレトは合挽きではなく牛挽き肉が使用されるのだそうで、まるでこだわりのハンバーガー専門店の上質なパティだけを食べているようなジューシーさだ。なんだこれは。ものすごく美味しいぞ。

1やや珍しい「ランゲット」は抜群の焼き加減｜2レトロな空間も含めて楽しむ

コトレトがあまりにも美味しかったので、Timaにはその後何回も通い詰めることになる。メニューはやはり焼き物が中心だが、他の店にはあまり置いていない珍しい料理もいくつかあり、こうなると端から端まで全て制覇したくなるのが人の性だ。どの料理も素晴らしいが、特に薄く叩き伸ばした豚肉や牛肉をさっと揚げ焼きにした「ランゲット」(Langet/Լանգետ)は、かなりの絶品だった。

ランゲットは、元々フランス料理だったものがソ連時代に流入したもの。肉を叩いて伸ばすのがかなりの手間であるためか、コトレトに比べると何故かあまり定着しなかったようで、食堂では比較的珍しい料理だと言える。Timaのランゲットは、あっさりした味付けと完璧な焼き加減が素晴らしい。しっかりと火が通った表面はさっくりしており、内側はジューシーさが残っている絶妙さで、付け合わせの生玉ねぎと一緒に食べると、これ以上ないハーモニーが味わえる。



1 奥ではおじさんたちが宴会中 | 2 柔らかくジューシーな豚肉 | 3 盛り付けもやっぱりどこか上品 |

おそらくはTimaの看板メニューであるグリル系料理の新境地が体感できる一品が、「ジャルコ」(Djarko/ժաղկո)。じゃがいもと豚肉、玉ねぎを多めの油で焼き、新鮮なハーブを散らした重量系の料理だ。家庭でよく作られる定番の料理という位置づけで、レストランではあまり見かけない「THE・ローカル食堂飯」といった一品でもある。

お隣ジョージアではこの料理は「オジャフリ」と呼ばれ、おそらくルーツは同じなのだろう。しかしながら、アルメニアのジャルコとジョージアのオジャフリは、材料や調理法はほぼ同じとはいえ、大きな違いが一つある。それは、大量のニンニクとスパイスで味付けをするジョージアのオジャフリに対し、アルメニアのジャルコにはニンニクやスパイスが入らない点だ。「アルメニアの薄味文化」の項(→p.039)で触れたが、アルメニアではニンニクががっつりと効いた味や香りは避けられがち。そのため、重量系でありながらも味はさっぱりしているジャルコという料理が独自に生まれたのだろう。

Timaのジャルコは、ローストされた玉ねぎの甘味が、柔らかくジューシーな豚肉に絡み合う絶品だった。じゃがいもからも甘味がしっかりと感じられ、丁寧に下処理されていることが伝わってくる。赤味がかった色合いの正体はパプリカパウダーだそうだ。パプリカパウダーは辛みや風味がほとんどないものの、味全体に奥深さを加える効果があるのだという。アルメニア料理にしては比較的多めの油が使用されているが、油っこさはほとんど感じずにぺろりと平らげてしまった。

1この店の「ケル・ウ・スス」はしっかりと辛め｜2味付けが絶妙に上手｜3ポテトが美味しすぎて追加注文

とにかく何を食べても美味しいし、さらに激安価格。レトロを極めたような内装も素敵で、外国人など絶対にやって来ない穴場感。店のおばさんたちの愛想も良く、しかもサービスが速い……と、もはや非の打ち所がない聖地のようなTima。この店を発見して以降、わざわざ中心街で倍の価格を払って食事するのが馬鹿らしく思えてしまって、ことあるごとにこの小さなレトロ食堂へ通っていた。

Timaの味付けは全体的にあっさりしており、肉料理をがっつりと食べてもくどくないのが良い。一般的には濃いめに味付けされる「ケル・ウ・スス」(→p.171)のような料理も塩気控えめのマイルドな味わいで、薄味派の人間にはとても嬉しい(とはいえ、Timaのケル・ウ・ススは辛みが結構強めなので苦手な人は注意)。また、多くの料理には自家製のフライドポテトが付いてくるのだが、これがものすごく美味しい。皮を剥いた後にちゃんと水に浸してあるようで、外はカリカリで内側はほくほくなのだ。

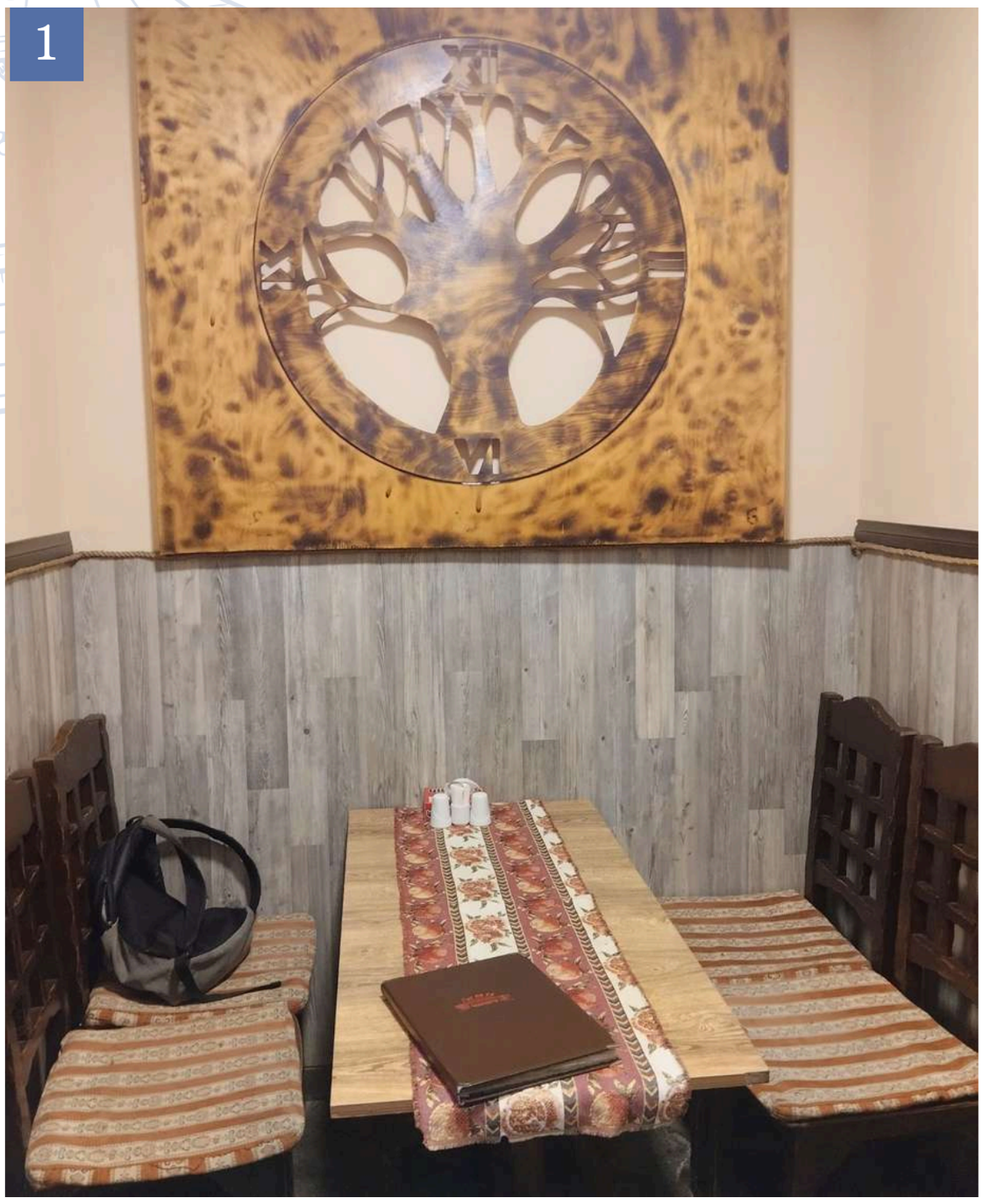
1 2

1 ここの「ラフマジョ」は隠れた名物料理 | 2 ビールは瓶しかないがキンキンのグラスで提供してくれる

エレバン滞在中に十数回利用したこともあり、店のおばさんたちとも顔見知りのようになっていた頃。そういえば毎回この店を訪れる際に、例外なく地元の人がビニール袋にぱんぱんに入った料理をテイクアウトしていく姿が見られることを不思議に思って、店のおばさんにあの袋の中は何なのか尋ねてみた。「あら、知らなかったの？あれはラフマジョ。うちの看板メニューだからみんな十枚や二十枚くらい一度に注文して家族で食べるのよ」と、飄々と返される。

ラフマジョ(→p.140)は、アルメニア風ピザのような料理のこと。もちろんメニューに載っていることは知っていたのだが、「他に魅力的で珍しいメニューが数多くあるこの店で、あえてどこでも食べられるラフマジョを頼む意味もないだろう」と考え、これまで一度も注文したことがなかった。しかし看板メニューと聞いてしまったら、挑戦せずにはいられない。普通のラフマジョとチーズのラフマジョの二種類を注文してみることにした。

注文から五分もしないうちに運ばれてきたラフマジョは、手作りの生地にたっぷり牛挽き肉がのったもの。もう見るからに美味しそうだ。チーズのラフマジョは焼きたて熱々で、大量にふりかけられたチーズがとろっとろにとろけ、食欲を刺激してくる。どちらのラフマジョも、看板メニューなだけあって驚くほどに美味しい。一枚ずつでは到底物足りず、もう一枚ずつ追加で注文してしまったほどだ。店のおばさんは「アルメニア人にはラフマジョを一枚だけ食べる人は居なくて、みんな最低四、五枚は食べるものなのよ」と笑いながら言う。確かに、この美味しさと軽さなら、四、五枚なんて余裕で食べられそうだ。「次はアルメニア流に五枚一気に注文しよう」と誓いながら、熱々のラフマジョにかぶりついた。



1 店内は基本的に全て個室席｜2 看板メニューのBBQ料理は有名なのも納得の美味しさ｜3 盛り付けも美しい

info
Kamurj
Կամուրջ

- 営業時間：24時間営業
- 予算：1000AMD～2500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：40/4 Tigran Mets Avenue, Yerevan→Map

●BBQが有名なローカル居酒屋「Kamurj」

エレバンの地元の人におすすめの店を尋ねると、だいたいまず最初に挙がるのは中心街のお洒落なレストラン。そこにローカルな雰囲気で安くて……と条件を加えると、結構な確率でおすすめされるのがKamurjだ。中心街と鉄道駅のちょうど中間あたりにぽつりとある居酒屋のような店は、かなり昔からある老舗らしい。店内はほぼ全て個室席で、アルメニア伝統のラグや装飾が施されているのが素敵。なにより驚かされるのが、24時間営業しているという点だ。エレバン中央駅までもほど近いので、夜行列車でエレバンに到着してからの腹ごしらえにも、逆に夜行列車の出発まで飲み食いするにも使い勝手が良い。

「24時間営業の飲食店」と聞くと、なんとなく適当な料理を出すチェーンの店を想像してしまうが、Kamurjに関しては当てはまらない。スープや前菜、グリル料理にアルメニア伝統の煮込み料理まで、豊富なメニューの全てが店内で調理されたものなのだ。ホロヴァツをはじめとするバーベキューが美味しいことで有名なのだそうだが、それ以外の料理もかなりレベルが高く、値段もエレバンにしてはかなり安い部類だ。生ビールも600AMD(￥240)と安いので、飲みながら色々と注文したつまみをつつく居酒屋スタイルでの利用もできる。

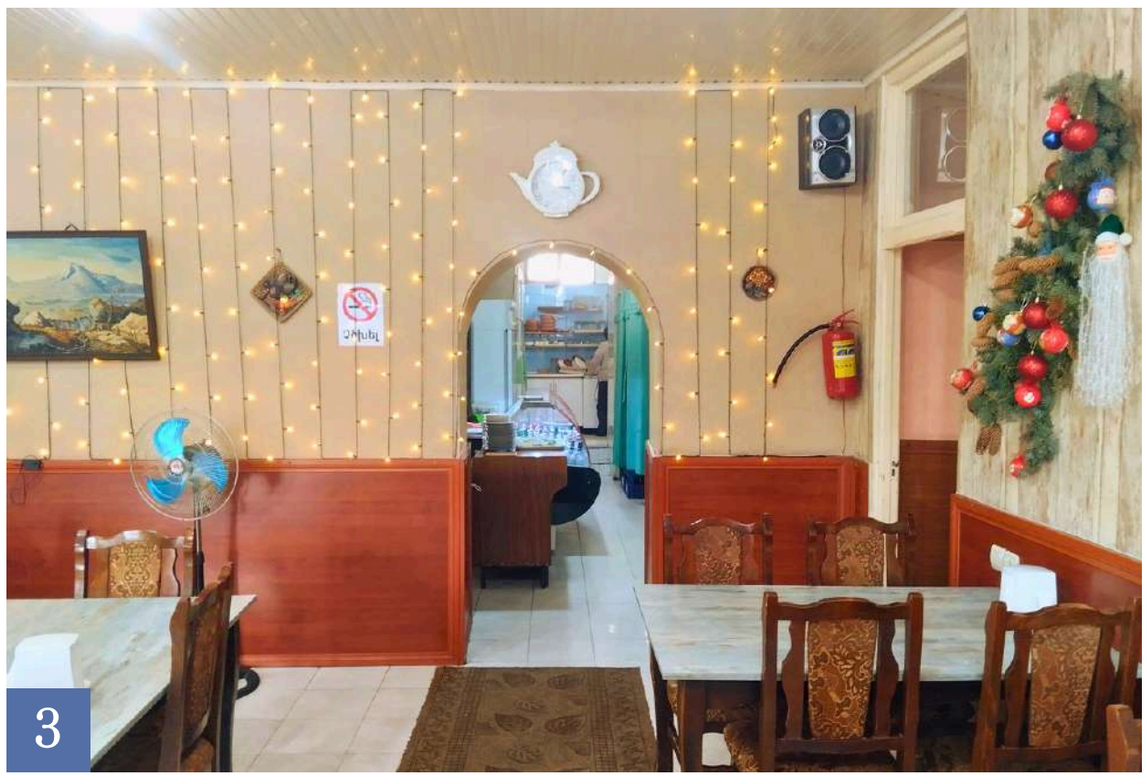
1「豆のオムレツ」は究極の一品なので絶対に食べたい｜2「揚げヒンカリ」も絶品｜3スープも丁寧に作られている

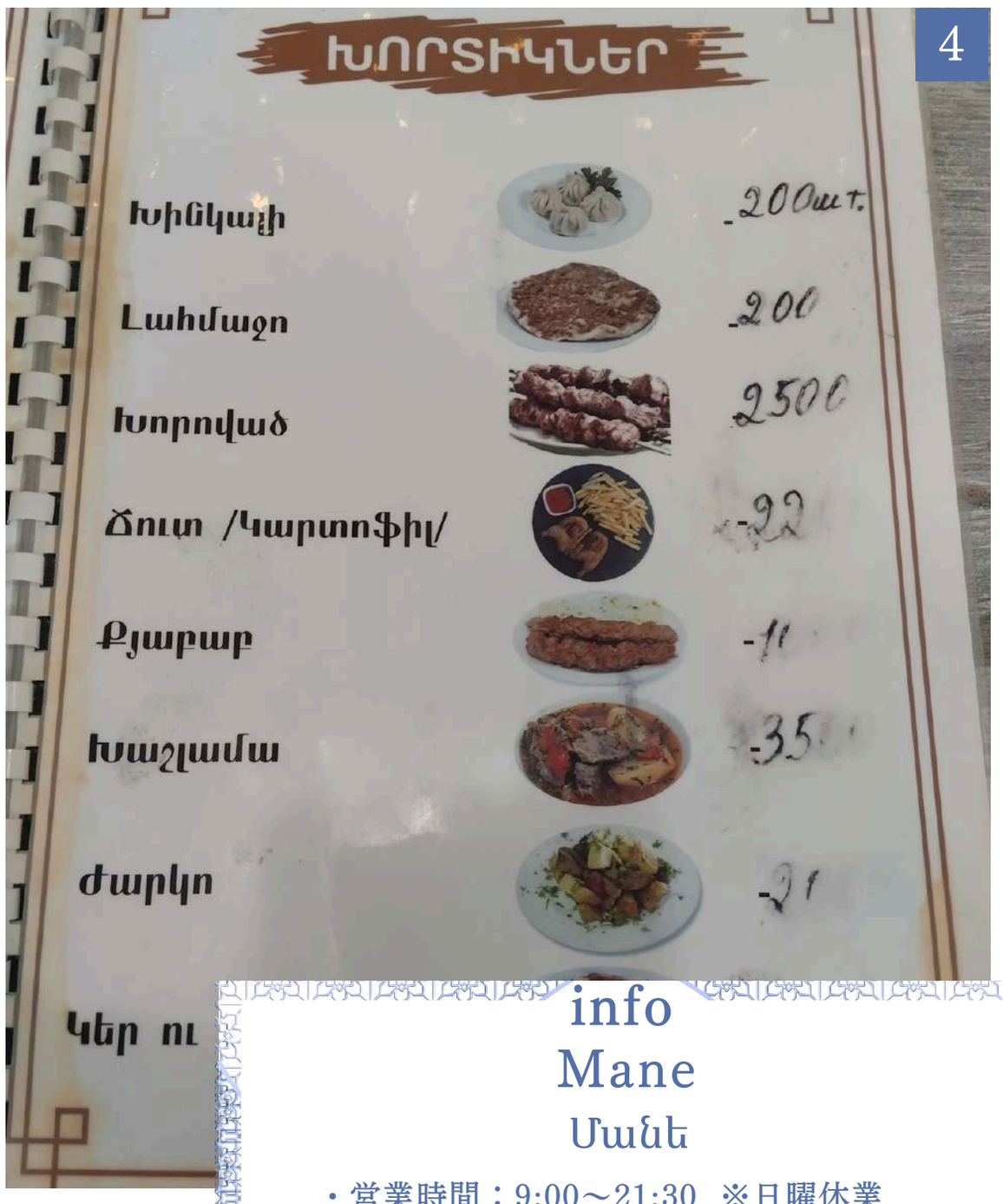
Kamurjの素晴らしい点は、何を食べてもはずれないことと、味がぶれないこと。メニューの写真は正直どれも写りが悪く、正直あまり美味しそうには見えないのだが、実際は盛り付けも色合いも美しい料理ばかりだ。この店で絶対に食べてほしいのが、インゲン豆の卵とじ。アルメニア語では「カナチ・オロロフ・ズヴァゼグ」(Kanach ororrov dzvadzeg/Կանաչ որոռով ձվածեղի)と言う。「せっかくの外食なのにどこでも食べられそうな卵とじ……？」と疑問に思う気持ちを抑えながらひと口食べてみると、ふんわりした卵としっとりシャキシャキしたインゲン豆が甘味と旨味をまとい、味覚を刺激する。下に敷かれたラヴァシュにも素材の味がじゅわりと染みて、これまた美味しい。味付けは塩胡椒のみとシンプルなのに、いったいどうやってこの味を出しているのか。自分でも再現してみようと試みたが、Kamurjの味には到底及ばなかった。

また、揚げヒンカリやコロラコヴァプール(→p.063)などもかなりレベルが高い。居酒屋であるのに全体的に味付けがあっさりで、一皿の量もそれほど多くないので、一人で利用する場合でも数種類の料理を注文しやすいのも良い。「迷ったらとりあえずKamurj」と断言できるほどに、バランスがとれた良店だ。

1

2


3



4

1 ビールはやっぱりキンキン｜2 手作り感溢れる家庭的な店内｜3 入るのに勇気が要る外観｜4 やっぱりメニューはアルメニア語のみ

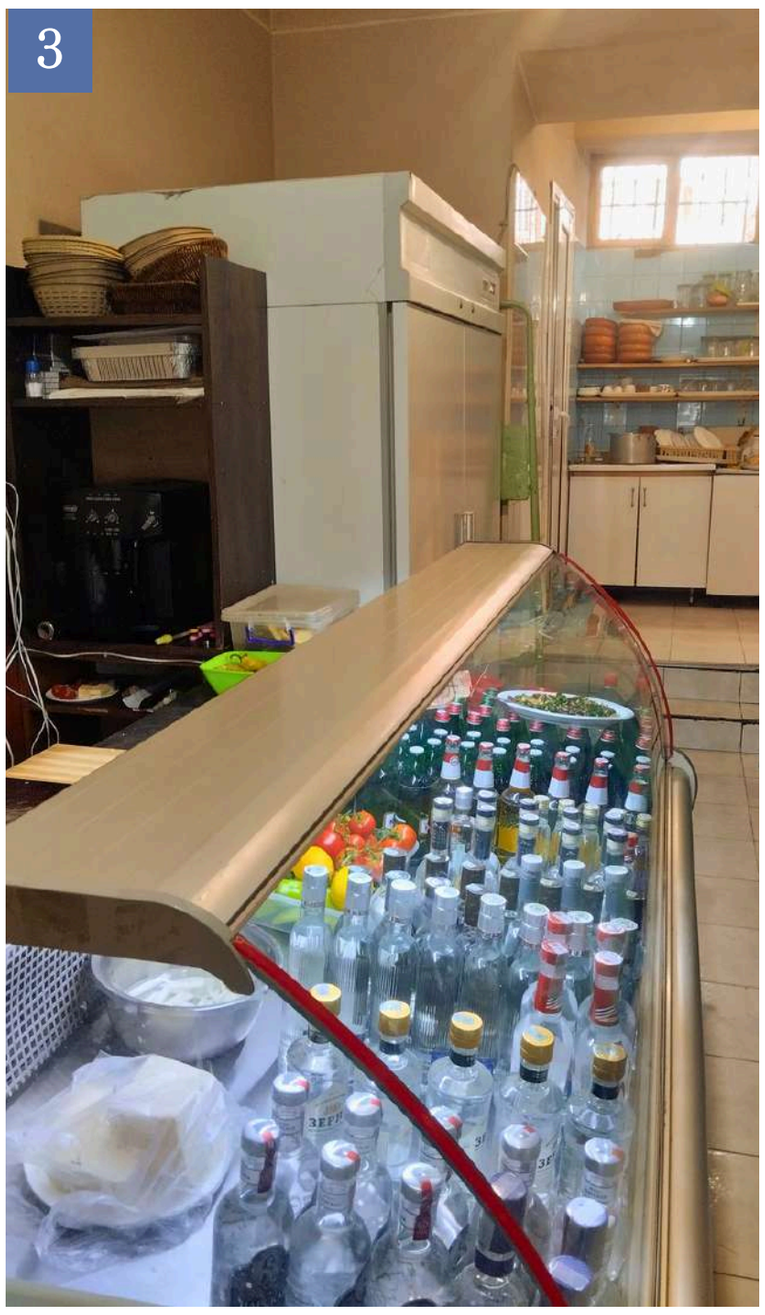
● 心温まる家族経営の絶品食堂「Mane」

info
Mane
Մանե

- 営業時間：9:00～21:30　※日曜休業
- 予算：1000AMD～2000AMD
- カード可｜サービス料なし
- 住所：12 Komitas Ave, Yerevan→Map

エレバンで美味しいものに出会うたび、そして素敵な店に出会うたび、「せっかくこんな所にまで来た他の日本人旅行者にも、エレバンの深い魅力が伝わってほしい」と思い、情報を惜しみなく発信してきた。しかしながら、心の底からおすすめしたい本当の行きつけの店は、実は伏せたままにしていた。こうもありとあらゆる情報が日々入れ替わるように流れては消えていく現代社会に、自分が宝物のように思っている店の情報を放流してしまうと、せっかく見つけた素敵な空間が余りにも軽く消費されてしまう気がしたから。しかし、せっかく本書を通して遠いアルメニアという国に興味を持ってくれた人には、特別に教えようではないか。すでに紹介したTima(→p.172)と合わせてもう一軒、エレバンの秘宝のような素敵な食堂を。

エレバン地下鉄の北側の終点となるBarekamutyun駅から徒歩7分ほど。ソ連住宅の半地下で営業するManeという店がある。入口には黒板に手描きで書かれたメニュー。謎の電飾が施された小奇麗な店内。絵に描いたようなエレバンのローカル食堂の様子を外から窺っていると、客らしきおじさんが手招きしてくる。



1 おじさん客たちに何故かヒンカリをもらう｜2 ラフマジョは安いのにちゃんとレモンが付く｜3 ショーケースには大量のウォッカ瓶が

手招きしてきたおじさんは三人組で、大量に注文したヒンカリの山をむしゃむしゃと食べていた。「食べてみろ」と言うので、お言葉に甘えて一個もらってみたが、なかなかいけるではないか。おじさんたちは機嫌上々で「もっと食え」と十個近いヒンカリをこちらに差し出す。まだメニューすら見ていないのでヒンカリ以外に何があるのか分からないのだが、これは断れる流れではなさそうだ。遅れて登場した店のおばさんは、おじさん客三人組に「あんたたちはもう.....」と呆れ笑いしながらも、珍しい外国人客にいちおうメニューを手渡してくれた。全てアルメニア文字で書かれたメニューは、種類豊富というわけではなかったが、アルメニアの家庭料理が広く揃ったもの。値段もかなりリーズナブルなこともあり、近所の人々の溜まり場として機能しているようだ。

ヒンカリはスパイスなどが入っていない優しい味わいで「THE・アルメニア式のヒンカリ」というあっさり風味だったが、さすがに十個食べてしまうと他の料理は胃に入らない。しかしなから、初訪問の店で何も注文することなくただ食いするのは気が引けたので、メニューの中で最も軽く食べられそうなラフマジョを一枚だけ注文することにした。例によって、アルメニアでは本来ラフマジョは数枚一度に注文するものだ。「あんた、ラフマジョ一枚だけ？」と思わず吹き出しそうなおばさんに「ヒンカリこんなに食べたから.....」と皿を指す。おじさん客三人組は「まだヒンカリ食うか？」なんて茶々を入れてくるが、適当に流しておこう。

注文して三分ほどで手渡されたラフマジョは、見るからに美味しそうな自家製のものだった。かなり安いのにレモンが付いてくるのも嬉しい。高地国アルメニアではレモンなどの柑橘類は貴重品で値が張るのだが、そもそも激安の価格なのにレモンまで付けてしまって、果たして元が取れるのだろうか。そう思いながら食べたラフマジョは、満腹であったことを忘れるくらいに美味しかった。

1

2

3

1 店のおばさんおすすめの「トルマ」はおそらくアルメニアで一番美味しい｜2 たくさん入っているのも嬉しい｜3 牛挽き肉の旨味がぎゅっと詰まっている

初訪問はいろいろとイレギュラーだったので、翌日気を取り直して再度Maneに訪問してみることにした。昨日のおじさん客三人組は今日はおらず、食事には微妙な時間帯ということもあってか、店内はひっそりとしていた。とりあえず席に就くと、昨日の店のおばさんが奥から出てきて「今日もラフマジョ一枚？」なんてアルメニアンジョークを言ってくる。「むしろ何がおすすめ？」と返すと、「それはもちろんトルマ！」と即答。迷うことなく注文してみる。

「トルマ」(Tolma/Տոլմա)とは、、牛挽き肉とお米をぶどうの葉で巻いて煮込んだアルメニアの伝統料理。家庭では、ぶどうの葉以外にもパプリカやトマトを肉詰めにするのもポピュラーだそうだが、Maneのトルマはぶどうの葉を使った伝統的なスタイルのものだ。注文から十分ほどして到着したトルマは、ころころと可愛らしい見た目の美しいものだった。マツン(→p.145)もセットで提供され、たっぷりとトルマにかけて食べるのが流儀だそうだ。

店のおばさんによる「トルマの流儀」に従って、マツンをたっぷりとかけ、いざ実食。あの瞬間に覚えた感動は、きっと一生忘れることはないだろう。中の具は牛挽き肉が八割、米が二割といったところで、挽き肉の旨味がじゅわりと染み出す。ぶどうの葉のほんのりとした渋みと独特の繊維質の食感が、肉の風味をさらに引き立てる。そしてマツンの酸味とコクが溢れ出た肉汁と混ざり合い、絶妙な塩気と酸味を帯びた極上のソースとして機能する。皿の上の全ての要素がここまで綺麗にまとまり、素材同士がお互いを引き立て合っている料理に出会ったのは、もしかしたら初めてだったかもしれない。

1「ジャルコ」は家庭的な味わいでボリューム満点｜2豚肉も柔らかくて美味しい｜3炭火焼き料理も意外と美味しい｜4この店のヒンカリはエレバン滞在の思い出の味

びっくりするほどの完成度だったトルマはもちろん、Maneの料理はすべて店内で一から手作りされているのだそう。全体的にかなりあっさりとした味付けで、素材自体の風味を極限まで引き出す調理法の妙が感じられる。キャバブやホロヴァツなどグリル系肉料理もかなりレベルが高いし、豚肉とじゃがいものグリル「ジャルコ」は、果てしなく柔らかな豚肉のジューシーな旨味に思わず感動の声が漏れてしまうほどの絶品だ。どの料理も素朴で家庭的な温かみに溢れていて、なんだか実家の料理を食べているような満足感と安心感が得られる。こぢんまりとした店の雰囲気も素敵で、綺麗にされてはいるもののキラキラと肩肘張るような華美さとは無縁。あくまでもローカル食堂として地元客向けにやっている感じが素晴らしい。「エレバンにもこうした店がもっと増えてくれれば良いのに……」と感じてやまないのだが、むしろ珍しいからこそ、こうした偶然の食体験の貴重さが増すのかもしれない。

長らく滞在したエレバンを離れる前日。最後はやっぱりここだと思い、Maneを訪問した。注文したのは、この店との出会いのきっかけとなったヒンカリ。たっぷりと肉汁スープが詰まった旨味あふれる水餃子は、あのおじさん三人組にもらったものと全く同じ味。この素敵な空間の良い所を詰め込んだような、優しくて深い味がした。

13

エレバンのスーパー潜入

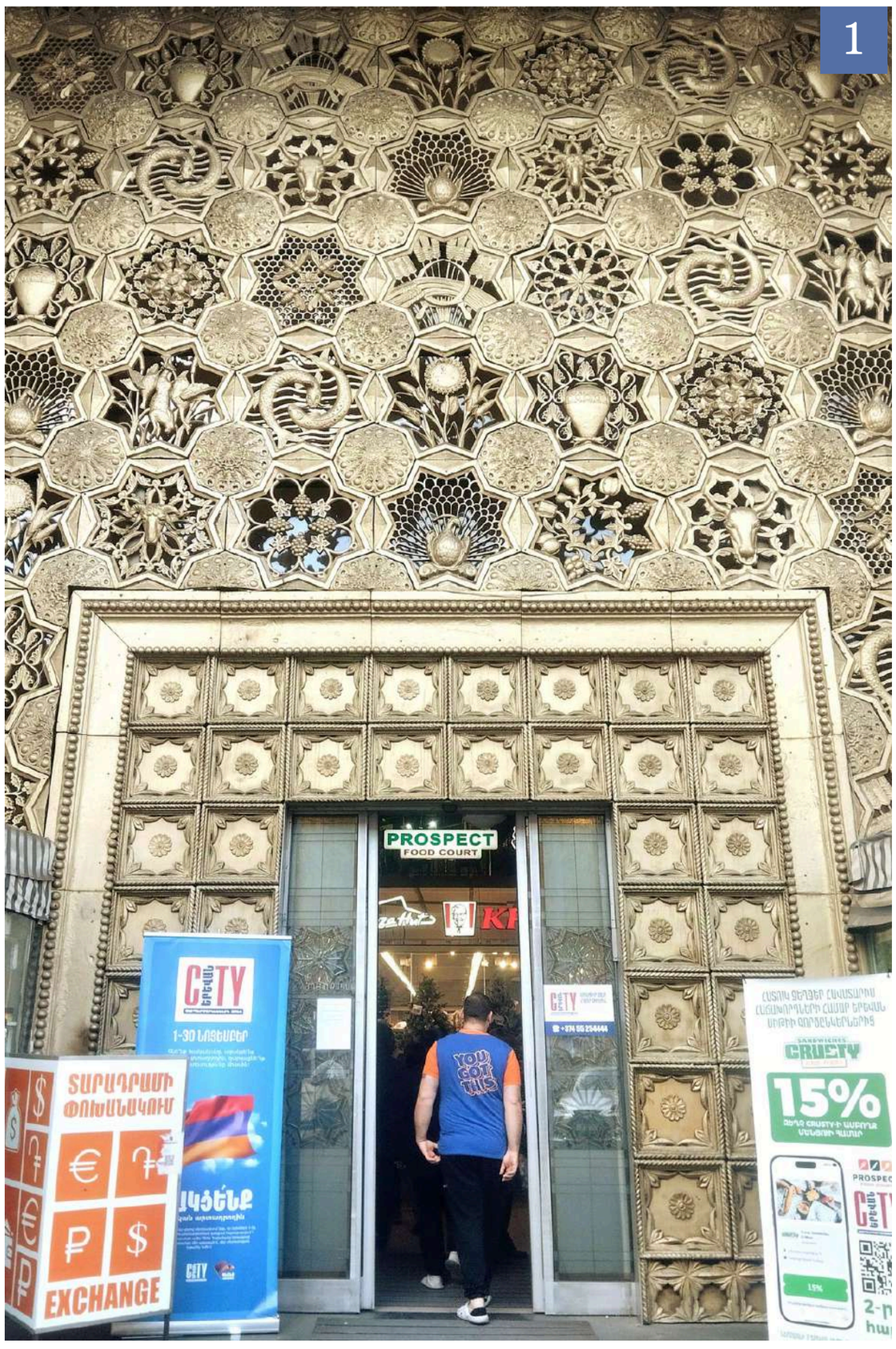
Սուպերմարկետ Երևանում

海外の見知らぬ町を旅する際に、現地のスーパーマーケットを訪問するのが楽しみだという人は多いのではないか。現地の人々の日々の買い物に直結している場所であるスーパーは、まさにローカル食文化の宝庫。見たこともないような野菜や果物が並んでいたり、その土地ならではの調味料やレトルト食品に出会えたりと、レストランで外食するのとはまた別の楽しみがある。

エレバンにおいては、ライフスタイルの近代化とともに大型スーパーがどんどん増えてきている。商品の充実度も申し分なく、アルメニア産の食材から輸入食材まで、ありとあらゆるものが時期を問わず手に入るようになってきているのだ。近年はフードコートが併設されたスーパーも多く、一つのトレンドのようになっている。出費を抑えながらもアルメニアらしいものが食べたい旅行者には強い味方となるだろう。

Topics թեմա

- ▶エレバンで一番人気！大型スーパー「Yerevan City」
- ▶フードコート併設！高級志向スーパー「SAS」
- ▶アルメニア人は珍しいもの好き？「異国の野菜・果物」
- ▶まるで日本のような光景？「過剰包装文化」



1

2

3

1 なんともゴージャスな入口｜2 ソ連感がぷんぷんと香る｜3 アジア食品コーナーの充実度はまあまあ

info
Yerevan City
(ブルー・モスク前)
Երևան Սիթի

・営業時間：全日24時間営業
・住所：5 Mesrop Mashtots Ave, Yerevan →Map

●エレバンで一番人気！ 大型スーパー「Yerevan City」

エレバン滞在中の旅行者が必ず一度は利用するスーパーが、Yerevan City。市内最大の店舗数を誇り、中心街はもちろん郊外エリアにも進出している。店舗の規模はさまざまで、一般的なスーパーサイズの店もあれば、メガマーケットと呼ぶのがふさわしい巨大な店舗もある。旅行者にとって最も利用しやすい立地で、エレバン最大級の売り場面積を誇るのが、メスロプ・マシュトツ通り支店だ。中心街のメインストリートの一つと言える大通りに面し、道路を挟んだ向かいには定番観光地のブルー・モスクが聳える。

まず圧倒されるのが、入口部分に施された黄金色の装飾。エキゾチックなモチーフの装飾が無数に並び、統一感と高級感溢れる雰囲気を演出している。実はこの装飾を含め、現在Yerevan Cityが入る建物は、かつてエレバン中心街で最大級のシュカ(市場)として機能していた。時代の流れとともにシュカは閉鎖されてしまい、その跡地で営業することになったのが現在の巨大スーパーというわけだ。シュカ時代の名残は外観だけでなく、建物内部でも感じられる。一階部分がYerevan Cityの売り場で、吹き抜けのようになった二階部分にはファストフード店など軽食を売る店舗が並ぶ。ソ連時代の屋内市場の多くはこうした二層構造になっており、一階が食品売り場、二階が衣料品売り場と分かれているものだが、エレバンのかつてのシュカでも例外ではなかったようだ。

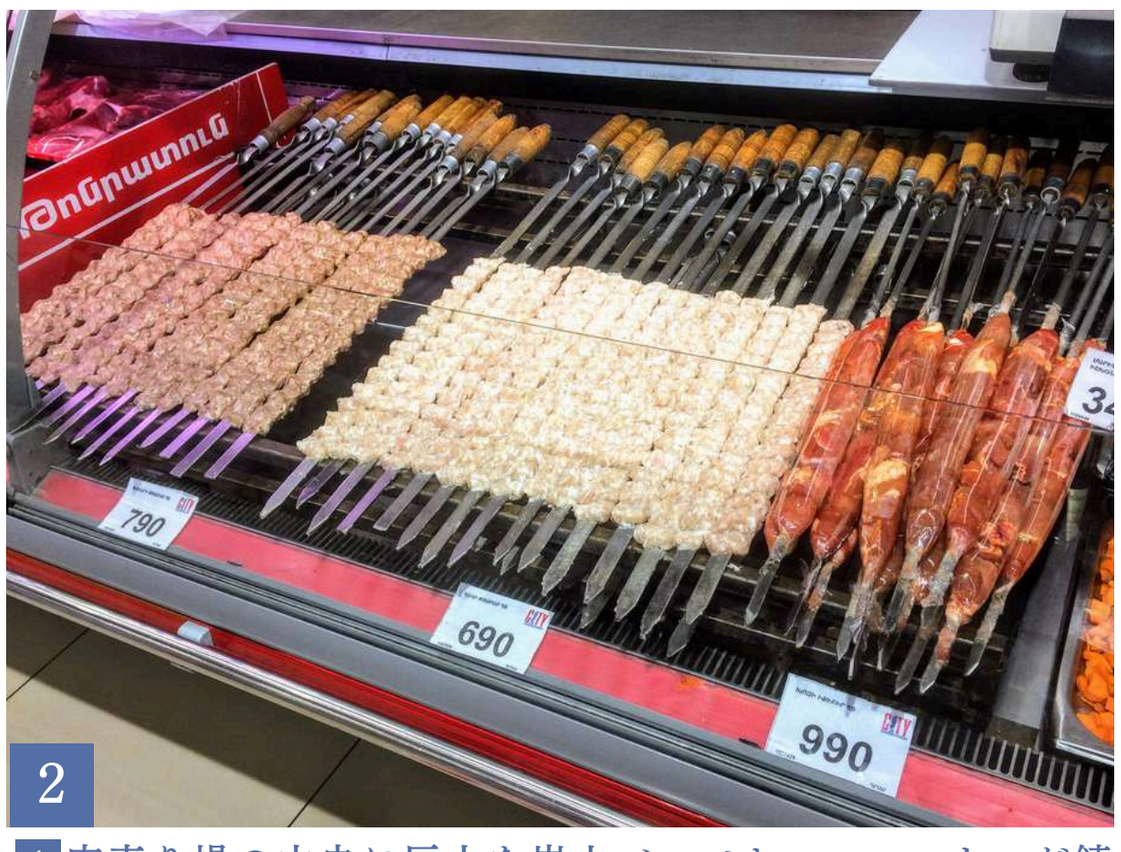
細かな部分までこだわり抜かれたゴージャスな装飾に圧倒されながら、中世アルメニアの王族になった気分で店内へと進んでいく。蛍光灯で明るく照らされた広大な空間には、食品から日用品、お土産になりそうな雑貨まで、ありとあらゆるものが並ぶ。

1 松ぼっくりのコンポート | 2 3 ドライフルーツが量り売りで好きな量買えるのは嬉しい | 4 アプリコットワイン

地元のエレバンっ子によると、Yerevan Cityは野菜や果物の質が良いことで評判なのだそう。野菜売り場にずらりと並ぶ鮮やかな色合いの生鮮食品たちを眺めていると、確かにかなり新鮮そうだ。このときは真冬だったが、売られる青果類の種類は比較的豊富で、季節外れであるはずの青々としたハーブ類も安く売られている。その奥には、眺めているだけでビタミン摂取ができそうなほどに極彩色のドライフルーツ売り場が。ざっと数えて二十種類ほどが並んでおり、定番のアプリコットやぶどうをはじめ、パイナップルやバナナなどアルメニアでは採れない南国フルーツを乾燥させたものまでが並ぶ。いずれもkgあたりで値段が決まっており、好きな種類を好きな量袋に詰めて、重さを量って購入することが可能だ。

見ているだけでも元気がもらえる野菜・果物コーナーを抜けると、アルコール飲料を売るコーナーに入る。高級コニャックにオギ(フルーツウォッカ)、各種フルーツワインなど、アルメニアが誇るアルコール類(→p.081)がずらりと並ぶ光景は圧巻だ。場所柄、観光客の利用も多いのだろうか。ざくろのワインやアプリコットのワインなどの名物は可愛らしい容器に詰めて売られているものもあり、アルメニア土産にもぴったりだ。

広大な売り場を縦に横にと探検していると、敷地の最も奥にある精肉コーナーにたどり着く。さすがはコーカサス地方屈指の肉食文化を誇るアルメニア。牛肉、豚肉、鶏肉などの定番の肉から、羊やうさぎ、各動物の内臓まで、あらゆる種類・部位の肉がずらりと並び、価格もリーズナブルだ。なにより、精肉コーナーが占める面積が信じられないほどに大きい。「こんなにたくさん並べて、さばききれるのだろうか……？」と心配になるのだが、おそらく問題ないのだろう。



1 肉売り場の中央に巨大な炭火バーベキューコーナーが鎮座 | 2 好きな肉を選んでその場で焼いてもらえる

Yerevan Cityの精肉コーナーに初めて来た人が絶対に驚くのが、売り場のど真ん中に鎮座する立派な炭火バーベキュー器の存在。常にちろちろと炭火が焚かれており、売り場に並ぶ肉をその場で焼いてもらうことができるのだ。冷蔵ショーケースの中には串に刺さった状態のイキビル(→p.023)やキャバブ(→p.021)が並び、好きなものを指差し注文すれば良いだけ。焼き時間は十分ほどかかるので、注文後は引き続き店内を散策するのが良い。お会計は他の商品と一緒に出口近くのレジでまとめて行えるのも画期的だ(お会計前にこっそり店内で食べてしまう食い逃げ事件などはアルメニアでは起こらないそう)。

「スーパーのバーベキューなんて……」と侮ってはいけない。ここは精肉コーナーなのでいわば肉のプロが調理するわけだし、じっくりと炭火で焼かれた肉は有名バーベキュー店にも劣らぬ美味しさだ。そして何よりも、安い。今のエレバンでイキビルが1000AMD(￥400)以下で食べられるなんて、奇跡だ。

1 野菜類はいつも新鮮な旬のものが並ぶ｜2 伝統の器はお土産にも良さそう｜3 セヴァン湖産の「シグ」の缶詰｜4 スイーツコーナーも充実

Yerevan City内には他にも、充実した冷凍食品コーナーや乳製品コーナー、乾物コーナーなど、ありとあらゆるものが売られている。パフラヴァやスジュフなどの伝統スイーツ(→p.119)もあり、ぐるりと一周するだけでアルメニアの食文化に少し詳しくなれるはずだ。他のスーパーマーケットチェーンに比べるとアジア食材もまあまあ充実しており、醤油や海苔、中華の調味料にインスタント乾麺など、基本的なものであれば意外と苦労せずに手に入るのが嬉しい(もちろん、他の食材に比べてかなり値は張るが)。輸入食品に関してはかなり割高ではあるものの、それ以外の国産品に関しては、全体的に価格帯はリーズナブル。毎日の買い物の強い味方となるだろう。

Tips
エレバン市内のスーパーチェーンいろいろ

▶Zovk
エレバン市内に数店舗展開する小規模スーパー。価格帯は平均より安めで、生鮮食品の鮮度に定評がある。ビールが少し安めに売られているのが嬉しい。

▶Tsiran
エレバンで最も価格帯が安いスーパーの一つ。パスタや米などの量り売りに対応しているのが嬉しい。野菜や果物、肉類などの鮮度も悪くない。

▶MG Supermarket
エレバン郊外エリアを中心に展開する激安スーパー。とにかく安いが客層は若干怪しい感じ。

▶Carrefour
フランス資本のやや高級志向のスーパー。輸入食材が豊富なのが特徴で、日本酒まで置かれている。

1

● フードコート併設！ 高級志向スーパー「SAS」

エレバンのスーパーマーケットチェーンの中でも、Yerevan Cityと人気を二分する存在がSAS。中心街から郊外エリアまで十店舗ほどを展開しており、価格帯はやや高めといったところだ。その分、他のスーパーにはない珍しい商品が並んでいる場合も多く、何か特別なものを購入したい際には重宝する。

数あるSASの店舗の中でも個人的に最もおすすめなのが、エレバン中央駅から徒歩十五分ほどの場所にあるアルシャクニャツ通り店。比較的新しくオープンした大型店で、スーパーマーケット部分とは別に巨大なフードコートを併設していることで知られる。食事と買い物を一ヶ所で同時に済ませることができるので、家族連れに人気が高い店舗だ。

2

3

1 併設のフードコートがとにかく素晴らしい | 2 外観 | 3 炭火バーベキューコーナーもちゃんとある

info
SAS Food Court
(アルシャクニャツ通り)
ՍԱՍ Ֆուդ Կորտ

- 営業時間：全日9:00-0:30
- 住所：11/1 Arshakunyats Ave, Yerevan →Map

1

2

3

4

1 出前一丁と久々の遭遇｜2 日本のお菓子もいくつか｜3 カップヌードルは未知のフレイバーも｜4 何がどうオムレツなのか不明な商品

まずは、SASのスーパーマーケット部分から探検してみよう。売り場はそこまで広大というわけではなく、生鮮食品などは乏しい。いっぽうで、加工食品やインスタント食品、冷凍食品などの品揃えはかなり豊富で、他のスーパーマーケットではまず見かけないようなブランドの食品も多く見られる。興味深いのが、売り場にはスタッフが数人配置されており、あまり多いとは言えない客たちの後を追うようにうろうろしていることだ。彼らの仕事は、客の目当ての商品が売られている棚へと案内すること。それに加えて、万引きなどの不正防止のために目を光らせているという一面もある。旧ソ連圏の国ではこうした監視員のような役割の店員の姿を結構よく見かけるのだが、監視カメラ技術が発達した現代ではかなりの人件費の無駄のように思えてしまう。明らかにこちらの後をつけている店員の存在にはどうしても煩わしさを感じてしまうが、そういうシステムなので納得するしかない。

SASの価格帯はやはり全体的に少し高めで、Yerevan Cityに比べてどれも一割増しといったところだろうか。同じ商品を購入するなら安い店で済ませる方が良いのだが、SASにはSASの良いところがある。それは、何故かやたらと充実しているアジア地域の食材。ソースなどの調味料も色々とあるが、スナック類やインスタント食品に関しては日本のブランドまで揃っている。日本からの直輸入ではなく欧州工場で生産されたものが輸入されているため、価格帯はかなり高め。しかし、どうしても日本の味が恋しいときには強い味方となる。

1 出来立てではないにしろ、どれもかなり美味しそう｜2 煮込み料理も充実｜3 オリジナルメニューも豊富｜4 サラダも豊富で安いのが嬉しい｜5 スイーツ類もレベルが高い

個人的に、SASのスーパーマーケットコーナーにはあまり縁がないのだが、わざわざ足を伸ばす価値は十分にある。その理由が、スーパーに併設されたフードコートの存在だ。フードコートとは、日本のショッピングセンターの中にもあるような飲食スペースのこと。日本ではラーメン屋やハンバーガ屋、牛丼屋など異なるチェーン店が同じ空間に並び、飲食スペースだけを共有するスタイルが主流だが、アルメニアのフードコートは少々システムが異なる。前菜売り場、スープ売り場、肉料理売り場……とメニューごとにコーナーが分かれているが、どのコーナーも経営母体は同じ一つの店。それぞれの売り場で好きな料理を注文し、レジでまとめてお会計するシステムだ。なので、自分が好きな組み合わせで一つの食事セットを完成させることができる。

SASフードコートに並ぶ料理の多くは作り置きであるが、質はかなり高めで価格は驚くほどに安い。アルメニア伝統料理の種類が豊富なのも嬉しい点だ。

1 バーベキュー系はフードコートとは思えないほどに美味しい | 2 食べ放題のパンには埃よけがかけられているあたりがすごくアルメニアらしい細やかさ | 3 調理に時間がかかるメニューは呼び出しベルをもらえる

何を食べても安くて美味しいSASフードコートだが、驚かされたのはホロヴァツコーナーで調理される肉料理の美味しさだった。エレバンの大型スーパーにはどこも炭火バーベキューコーナーが併設されており、SASフードコートにも立派な炭焼き器材がある。好きな種類の肉をその場で注文して、十分ほどの待ち時間の後に焼きたての肉をラヴァシュで巻いて提供してくれるシステムも、他のスーパーと変わらない。

注文した羊肉のイキビルは、羊肉ならではの風味がほんのりと残る絶品だった。臭みはほとんど感じられず、丁寧に下処理されていることが舌で感じられる。ジューシーさも肉の柔らかさも申し分なく、エレバン中心街のホロヴァツ専門店で食べるものにも負けていない美味しさだった。

また、SASフードコートはさまざまな面において「アルメニアらしさ」が感じられるのも良い。入口すぐそばで行われる伝統的なラヴァシュ作りの実演(→p.072)はもちろん、調理担当がビニール手袋を着用していたり、調理に時間がかかるメニューの注文時には、日本のフードコートにもよくある呼び出しベルを手渡してくれたりと、細やかな部分にちゃんと気が配られているのだ。また、利用客はパンを無料で取って食べられるのだが、そのパンに埃よけのラグがかけられている点にも心憎い気遣いを感じる。客側も自分がパンを取った後には後の人のためにカバーをかけていくのだからすごい。アルメニア人のこうした細かな配慮や衛生観念の高さには、日本人と似ている部分を感じるのだ。

1

2

3

1 日本の梨が売られていたのにはびっくり | 2 アジア以外では珍しい長ネギも | 3 日本酒が普通に売られている衝撃

● アルメニア人は珍しいもの好き？「異国の野菜・果物」

エレバンのスーパーマーケットには、しばしば珍しい食材が並ぶ。特に野菜や果物類に顕著で、「いったいどうしてこんなところにこれが……？」と不思議に思うこともしばしばある。日本で定番の野菜や果物に、遠い異国の地で邂逅した瞬間の驚きと感動は、なんとも言えないものがあるのだ。

最も驚いたのが、日本をはじめアジア地域独自の野菜や果物が普通に並んでいることだ。まずは、でっぷりと重たい梨。アルメニアではいわゆる洋梨が主流であり、日本の秋の味覚として定番の和梨は全く根付いていない。食べ慣れた洋ナシとは食感も風味もみずみずしさも大きく異なる日本の梨を、アルメニアの人はどう思いながら食べるのだろうか。

そして、時期によっては長ネギが一本単位で売られている光景も珍しくない。アルメニアでポピュラーなネギ類は、緑の部分が多い青ネギ。こちらはハーブの一種という感覚であらゆる料理に使用され、どこのスーパーや市場でも簡単に入手が可能だ。いっぽうで、特に東日本でポピュラーな白い部分が多い長ネギは、アルメニアでは存在すら知らない人も少なくない。薬味としても鍋の具材としても焼いても、さまざまな調理法で美味しく食べられる長ネギというアジアの食材を、アルメニアの人はどのように調理して食べるのか非常に気になるところだ。

野菜や果物以外にも、エレバンでは日本の食品に不意に出会う機会が多くある。例えば、何てことのない小規模スーパーで、日本から直輸入された日本酒が売られていたりするのだ。アルメニア産のビールに並んで日本の酒が何食わぬ顔で日本語ラベルのまま陳列されている光景に出会うと、ここがいったいどこなのか分からなくなってくる。

数あるアジアの食材の中でも、アルメニアで最も多く見られるのは日本食材だ。日本の調味料などに関しては充実しているとは言えないものの、かなりニッチな食材が何の説明書きもなしに普通に売られていたりするのだから面白い。

実はエレバンではここ数年、ちょっとした日本食ブームが起こっている。かつては日本「風」の寿司を出す店や、うどん「風」の麺料理を出す店しかなかったのに、現在は日本人オーナー経営の本格的な日本の味を提供するレストラン(→p.207)まであるほどだ。日本人在住者が数えるほどしか存在せず、日本人旅行者もほとんど訪れないアルメニアという国で、遠く離れた日本の食文化がじわりじわりと広がっていることには、一人の日本人として誇らしさを感じるし、エレバンっ子の新しいものへの好奇心とそれを受け入れる懐の広さに感服させられる。こうした背景が、エレバンにおける日本食材の奇妙とも言えるほどの充実度に繋がっているのかもしれない。

1 パック詰めされた金柑。アルメニア人はこれをどう食べるのだろうか｜2 エノキやしめじなど日本のキノコも｜3 大根を入れて豚汁が食べられる幸せ

1 かなりの過剰包装文化｜2 人参は数本セットで包装｜3 茄子は大量セットも数本だけのセットもある

● まるで日本のような光景？「過剰包装文化」

もう一つ、アルメニアのスーパーマーケットで見られる不思議な文化を紹介しよう。それが、野菜や果物を数個単位でまとめ、発泡スチロール皿やラップを用いて個別包装して販売するというもの。人参、茄子、ピーマン、トマト……など、大半の野菜がラップでぐるぐる巻きにされた状態で並んでいるのだ。日本のスーパーを見慣れている人にとっては、特に不思議に思うことはないかもしれない。しかし日本から一歩外に出ると、野菜をいちいち個別包装して売るという国はほとんど存在せず、山積みになった状態から客が好きな量を自分で袋詰めし、重さを量って購入するシステムが主流だ。個人的経験では、裸でない状態で野菜や果物が売られる国はアルメニアと日本だけである。

不思議な共通点が見られる、アルメニアと日本の個別包装文化だが、一つ大きな違いがある。それは、日本では野菜や果物は重さで料金が決まる量り売りではなく、「じゃがいも一袋〇〇円」とか「キャベツひと玉〇〇円」と個数や量で価格が決まっているのに対し、アルメニアではすでにひとまとめに包装された野菜の重さを量って料金が決まるシステムであること。しかし、ここにもこだわり気質のアルメニアらしさが見られる。個別包装された野菜を観察してみると、どれもだいたいのサイズや重量が同じくらいになるようにまとめられているのだ。さらに、それぞれの野菜は各家庭で必要とされるちょうど良い量にまとめられているのがすごい。使用頻度が高い人参や茄子なら四つずつ、ピーマンなら三つずつ、あまり消費されない唐辛子なら一本ずつ……といったように。この果てしない几帳面さは、いったいどこから生まれるのだろうか。

1 もはや日本のスーパーと見紛う光景｜2 それぞれ重さが同じくらいになるように考えて包装されているよう｜3 一本ずつぐるぐる巻きにされたグリーンペッパーを見たときの衝撃と言ったら……

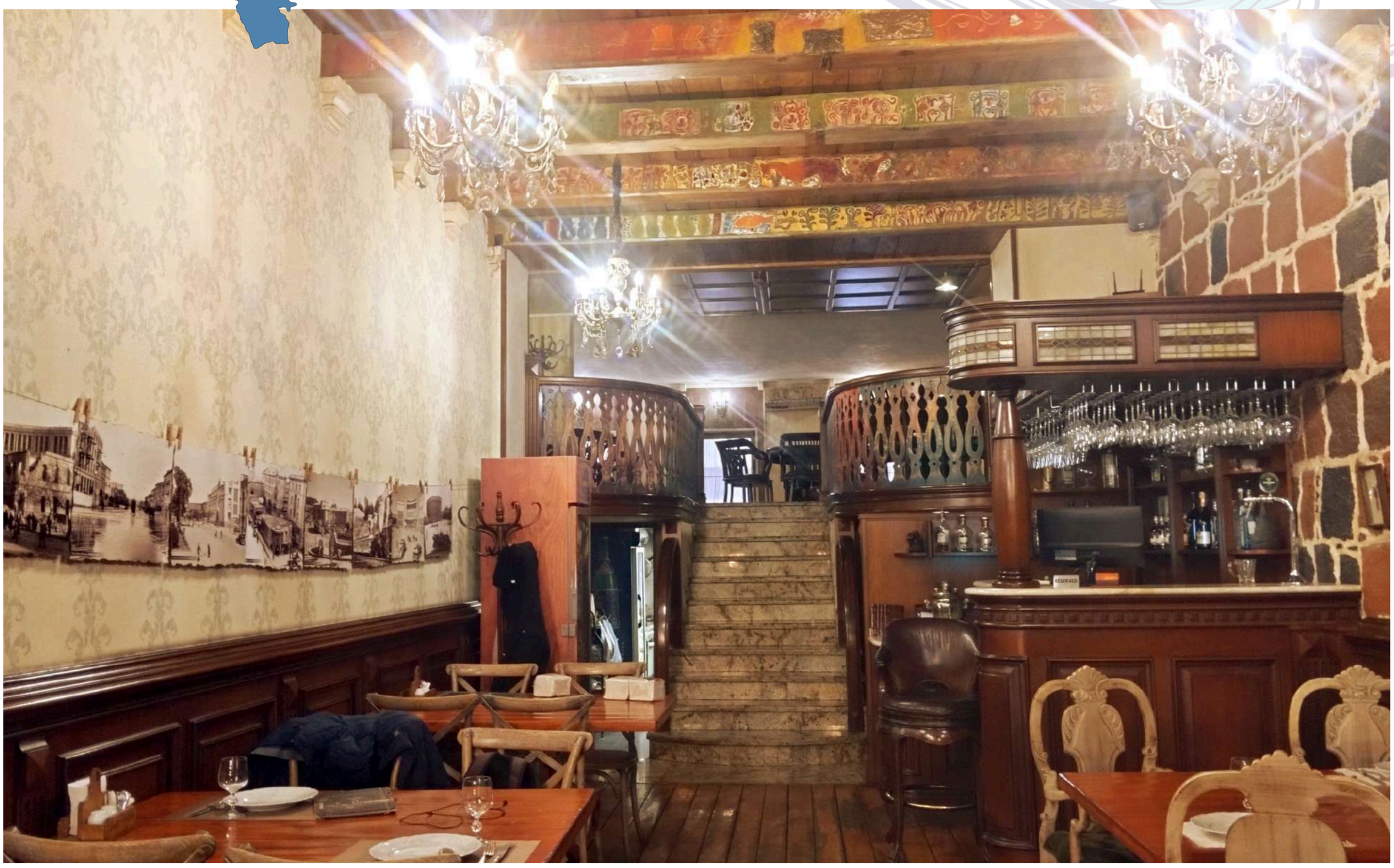
個人的には、アルメニアや日本の個包装文化はやや過剰であると感じる。環境問題が叫ばれて久しい現代において、プラスチック製品を惜しみなく用いて野菜や果物を包むのはやや時代に逆行しているようにも思う。それに加えて、アルメニアではリサイクルやごみの分別という概念はほぼ定着していないので、購入した野菜を包むラップや発泡スチロールは単純にごみとなって捨てられてしまう運命にある(こうした点がアルメニアの変なこだわり文化における詰めの甘さであり、日本のこだわり文化における首尾一貫性にも思える)。

また、ぴっしりと包装された野菜たちのすぐ隣では、小麦粉や米、パスタが裸の状態で量り売りされている点も不思議だ。野菜を包装して販売することには衛生的な理由もあるのだと思うが、小麦粉や米の衛生面は気にしないのだろうか。火を通して食べるものかどうかの違いなのかもしれないが、人参だってブロッコリーだって普通は火を通して食べるはずだ。

アルメニアのスーパーマーケットにおける数々の謎の答えを探そうとアルメニアの地元の人に尋ねても、首を傾げられるばかりなのも困りものだ。「意識したこともなかった」「ラップで包まれて販売されているのが普通じゃないの？」といった反応ばかりで、何故アルメニアでだけこうした個包装文化が発展したのかは本人たちですら知らないようだ。ひとつ確かなのは、今日もエレバンのスーパーのバックヤードでは、入荷した野菜の重さを目分量で量り、数個まとめてラップで巻き上げる「包装のプロ」が腕を振るっていることだ。

14 エレバン最新グルメシーン追跡

Սննդի նոր միտումներ Երևանում

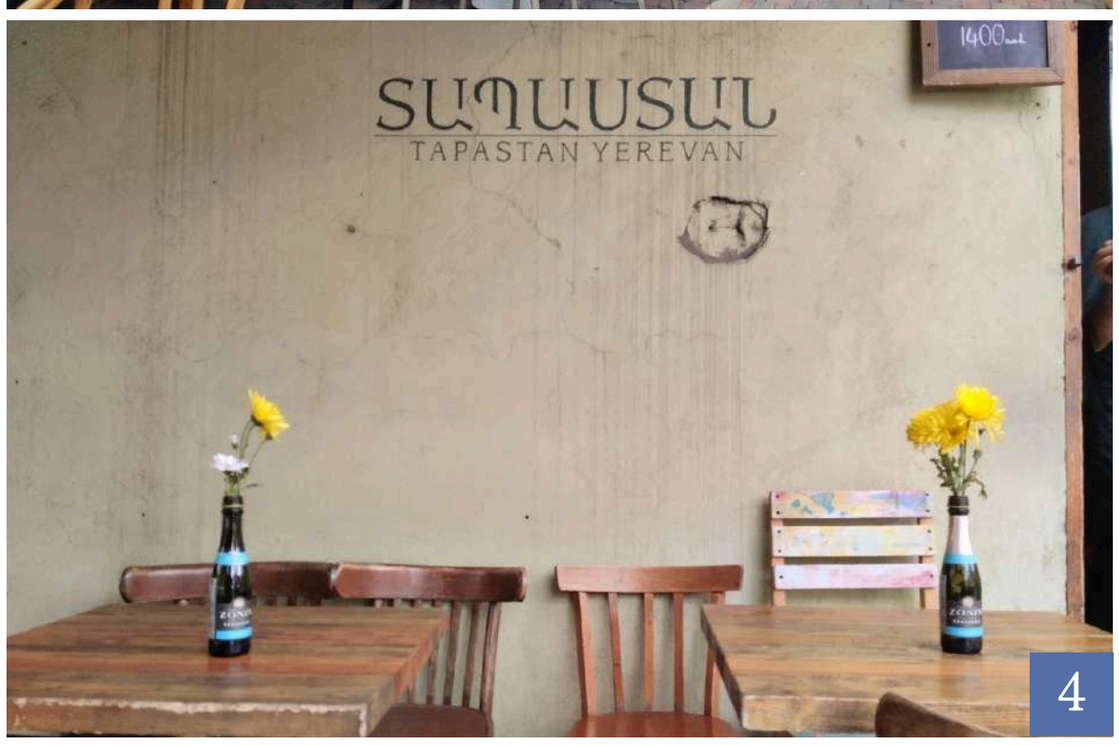


ローカルな市場に昔ながらの食堂、人々の生活に密着したスーパーと、エレバンの食文化の土台とも言うべき要素を紹介してきた。こうした食文化を構成する要素が一つの形として具現化されている空間が、エレバン中心街にひしめき合う華やかなレストランだ。エレバンのレストランはどこも味だけではなく、料理の見た目や内装、店の雰囲気作りなど細部に渡ってこだわられている。流行に敏感なエレバンっ子の気を引くために、常に新しいトレンドがフードシーンを席巻しているのだ。

老舗の食堂で伝統料理を食べるのも良いが、財布の紐を少し緩めて、流行の店で変わった料理を食べるのもたまには良いものだ。競争が激しいエレバン中心街で、この町のフードカルチャーを牽引する最新グルメトレンドを追っていこう。

Topics
թեմա

- エレバングルメの最新トレンドは「上質な空間と珍しい料理」
- アルメニアならではの飲食店形態「パンドック」の再来
- 現代に甦る古アルメニア料理「Yerankyuni」
- アルメニア発ファストフード「Sig&Chips」
- エレバンで食べる本物の日本の味「Tokyooo」



1 エレバンのフードカルチャーの発信地「サリャン通り」｜2 センスの良い店が本当に多い｜3 ポップアートを融合させた内装の店も｜4 アルメニア人は本当に空間作りが上手

●エレバングルメの最新トレンドは「上質な空間と珍しい料理」

エレバンでは「昔ながらの趣ある庶民的な雰囲気の店」は、残念ながら流行らない。外食に対する感覚が日本人とは大きく異なり、日常的にレストランで食事する習慣が薄いため、「外食＝特別な機会」という意識が非常に強いのだ。そんなニーズに応えてか、エレバンの飲食店は概して高級志向。価格だけでなく、店の雰囲気作りに関しても、隙のない高級感が求められるのだ。

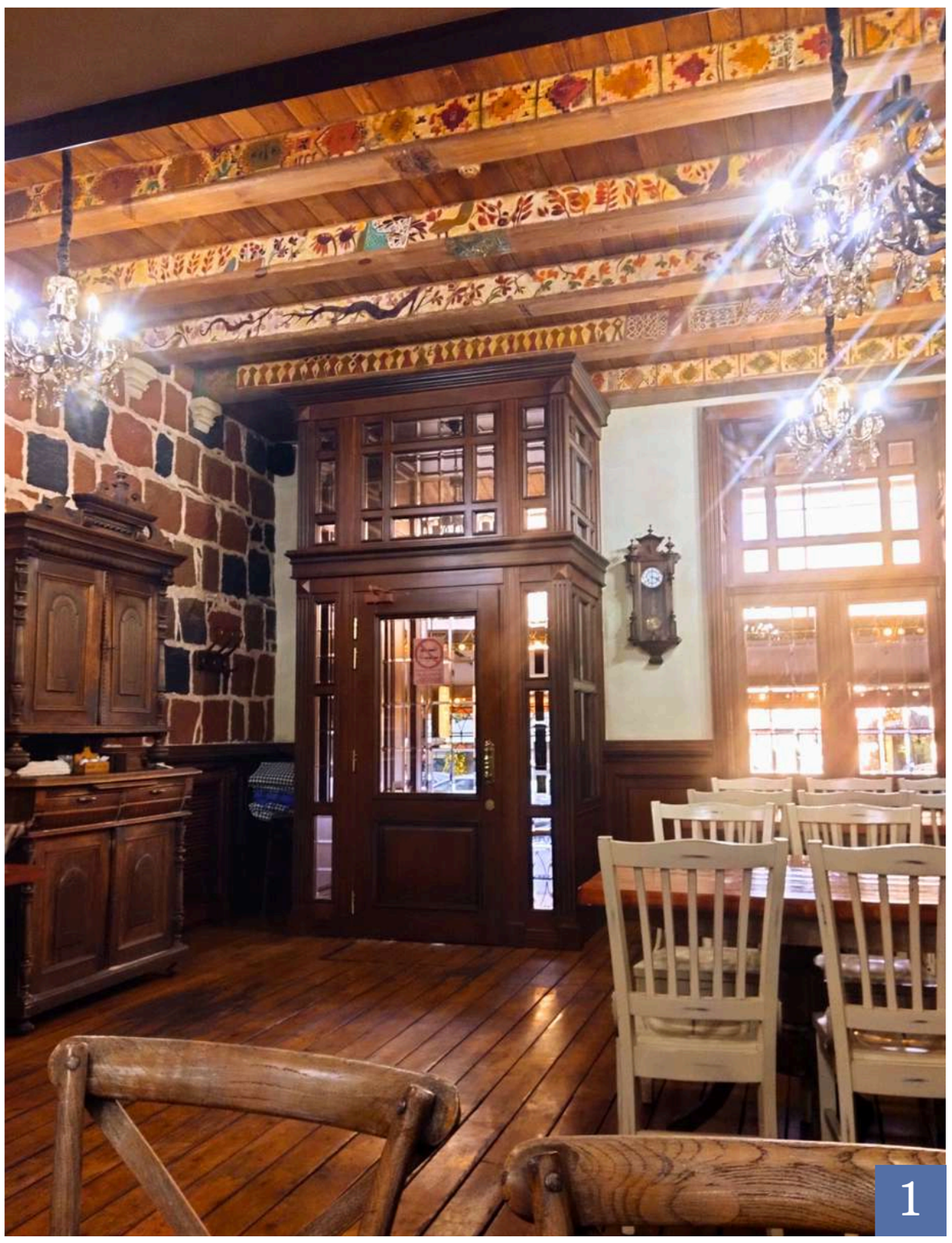
ちょっと気取った印象を与えるエレバンのグルメシーンを牽引するのが、中心街北側のサリャン通り(Saryan St./Սարյան փ.)一帯。オープンテラス席を備えたカフェやレストランが連なる華やかな雰囲気は、エレバンという町を象徴している。伝統的なアルメニア料理を出す店から、ヨーロッパ料理に特化した店、珍しい異国料理がウリの店など「最新のエレバン」が詰まった通りだ。

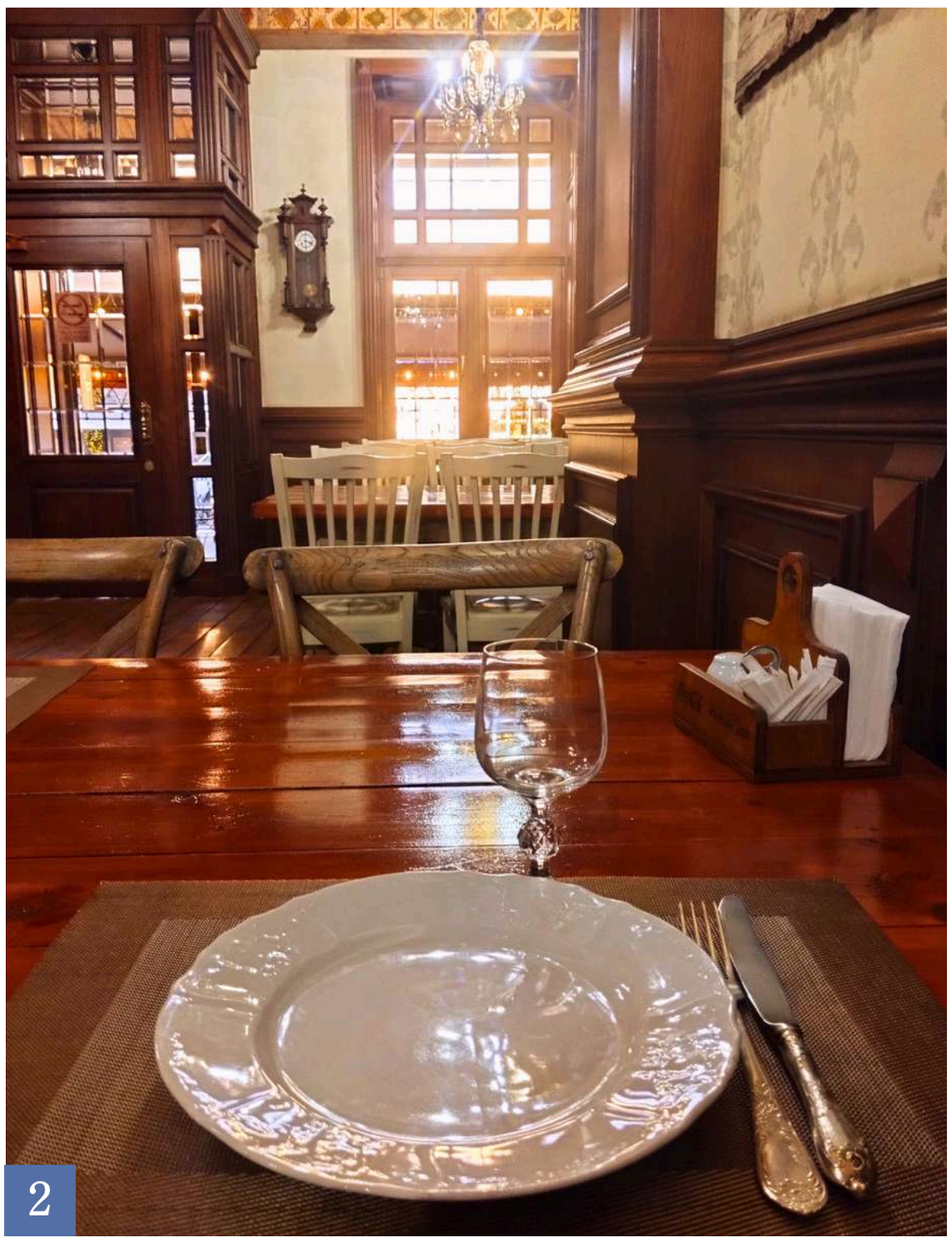
こうした高級志向と上質な空間は、エレバンのレストランカルチャーの根幹だが、近年はそれに加えて物珍しい料理を求める客が増えてきている。日本料理やメキシコ料理など、これまでポピュラーではなかった異国の料理の知名度が上がり、それを食すことが「お洒落」という認識になりつつあるのだ。これが一過性のブームで終わるのか、それとも新たな食文化の一部として定着するのか……進化の止まらないエレバンのグルメカルチャーの未来が楽しみだ。

●アルメニアならではの飲食店形態「パンドック」の再来

常に新たなコンセプトの店がオープンするエレバン中心街だが、一つ見逃せない流れがある。それは、主にアルメニアの地方部で主流の「パンドック」(Pandok/Պանդոկ)と呼ばれる飲食店形態の密かなブームだ。パンドックがどのような空間であるのかを一言で表すのは難しいのだが、「食堂よりも洗練されていながらレストランほどは肩肘張らない雰囲気の、伝統的な内装のお洒落居酒屋」といったところだろうか。この「伝統的な内装」というのがパンドックにおける絶対条件となるのだが、あまりに伝統を押し出しすぎると古臭くなってしまい、エレバンでは受け入れられない。そのため、伝統の装飾やモチーフを基調にしながら現代的な要素も包合した雰囲気の店作りが重要となる。

エレバン中心街のパンドックは、どこも隠れ家のような雰囲気がある。内装はこだわり抜かれていて、レトロな雰囲気が素敵な店ばかりだ。アルメニア地方部によくある本来のパンドックとはまた少し異なる、エレバン式の洗練されたセンスの良さが至るところから感じられる。


1


2

3

4

1 パンドックはどこも個性ある内装が素敵｜2 レトロな雰囲気も素晴らしい｜3 一人でも意外と気軽に利用できる店も多い｜4 伝統のラグが飾られているのはパンドックあるある

1 パンドックの食事は盛り付けも美しい | 2 上品ながらも家庭的なエッセンスも感じられる | 3 こだわりの内装に囲まれて食べる絶品料理 | 4 食事のレベルもかなり高い

パンドックで提供されるのは、基本的に伝統的なアルメニア料理だ。高級レストランほどにこだわり抜かれた盛り付けではなく、食堂ほどにシンプルな盛り付けでもない。店の雰囲気と同様に、料理に関しても庶民的な店とお洒落な店のちょうど中間であると言える。パンドックのメニューはかなり豊富である場合が多く、珍しい料理を提供する店も多い。味のレベルも申し分なしで、もちろん全て店内で調理されたものだ。手作りの優しい味わいの料理を、こだわりの内装が施された空間で食べるのは、アルメニアならではの体験となること間違いない。

エレバン中心街の手頃な価格のパンドックなら、Qarvansaraがおすすめ。かなり手ごろな価格で凝った料理を提供してくれ、店の人の物腰柔らかな対応も素晴らしい穴場の店だ。

＼エレバンのパンドックなら／

Qarvansara
Քարվանսարա

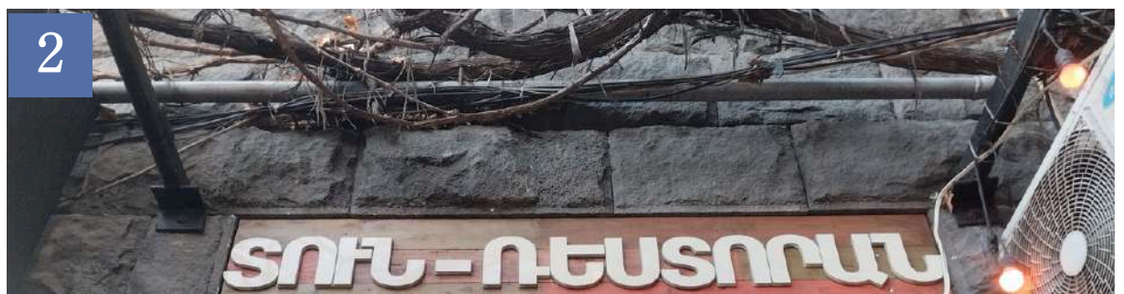
- 営業時間：全日10:00～22:00
- 予算：1500AMD～2000AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：79 Hanrapetutyan St, Yerevan →Map

1

● 現代に甦る古アルメニア料理「Yerankyuni」

エレバン最大の観光名所となるカスカードのすぐ近くに、新しいものに目がないエレバンっ子たちのフードシーンに真っ向から対峙するような店がある。その名もYerankyuni。場所柄、観光客向けにパスタやハンバーガーなどよくあるメニューを提供するような店なのかと思ってしまうが、実際は正反対。観光客が知りもしないような珍しいアルメニアの伝統料理の数々に特化した、正統派アルメニア料理レストランだ。

Yerankyuniのメニューは、エレバンの中でも最も独創的だと言える。アルメニア地方部の郷土料理から、長い歴史の中で人々に忘れ去られてしまった古アルメニア料理を復活させたものまでが揃い、ここでしか食せない料理も多い。

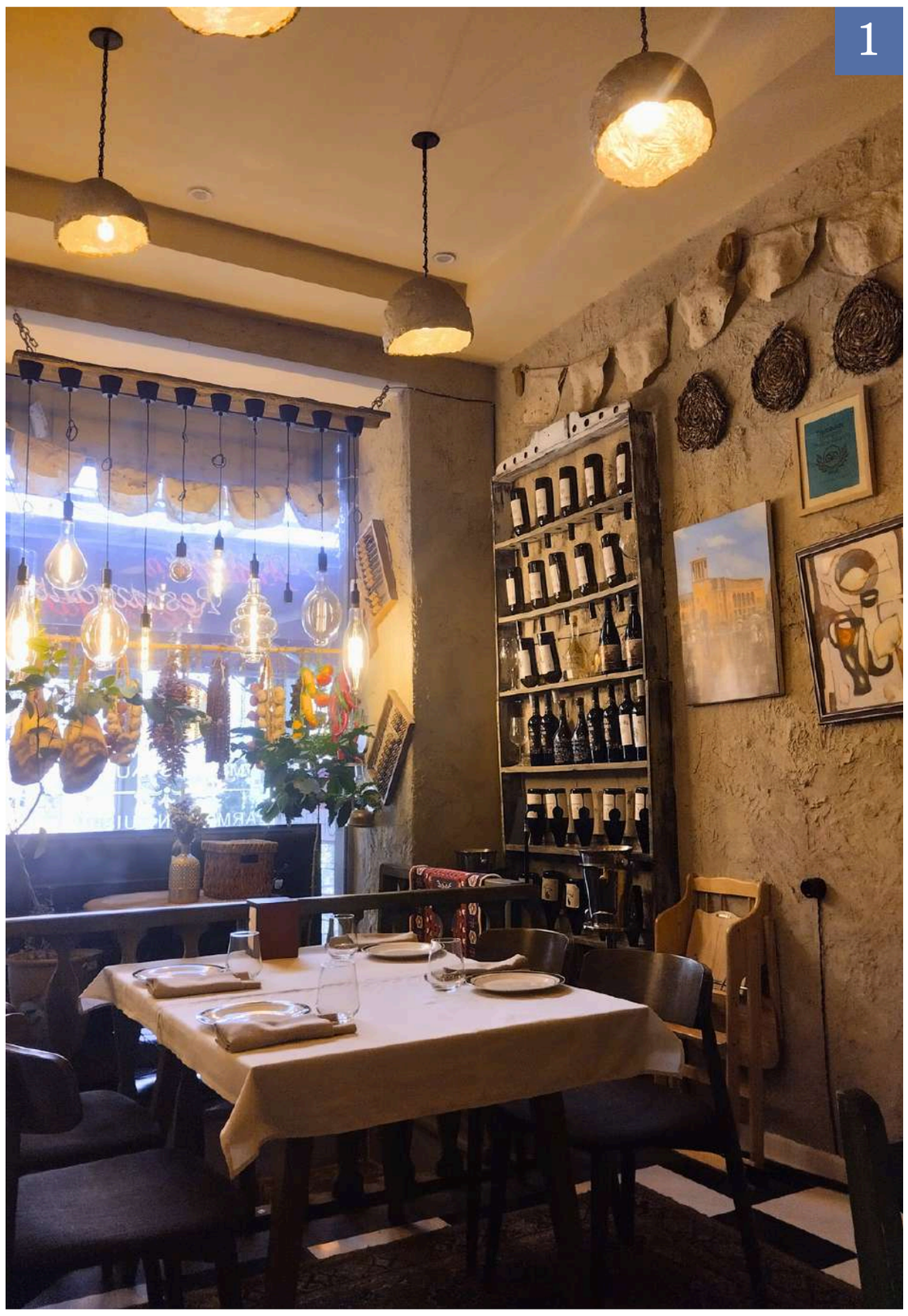

2

3

1 カスカードすぐそばながらも、落ち着いた雰囲気｜2 外観の飾りにもこだわりが｜3 写真付きメニューが嬉しい

info
Yerankyuni
երանկյունի

- 営業時間：全日10:00～22:00
- 予算：3000AMD～7000AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：80 Marshal Baghramyan Ave. →Map

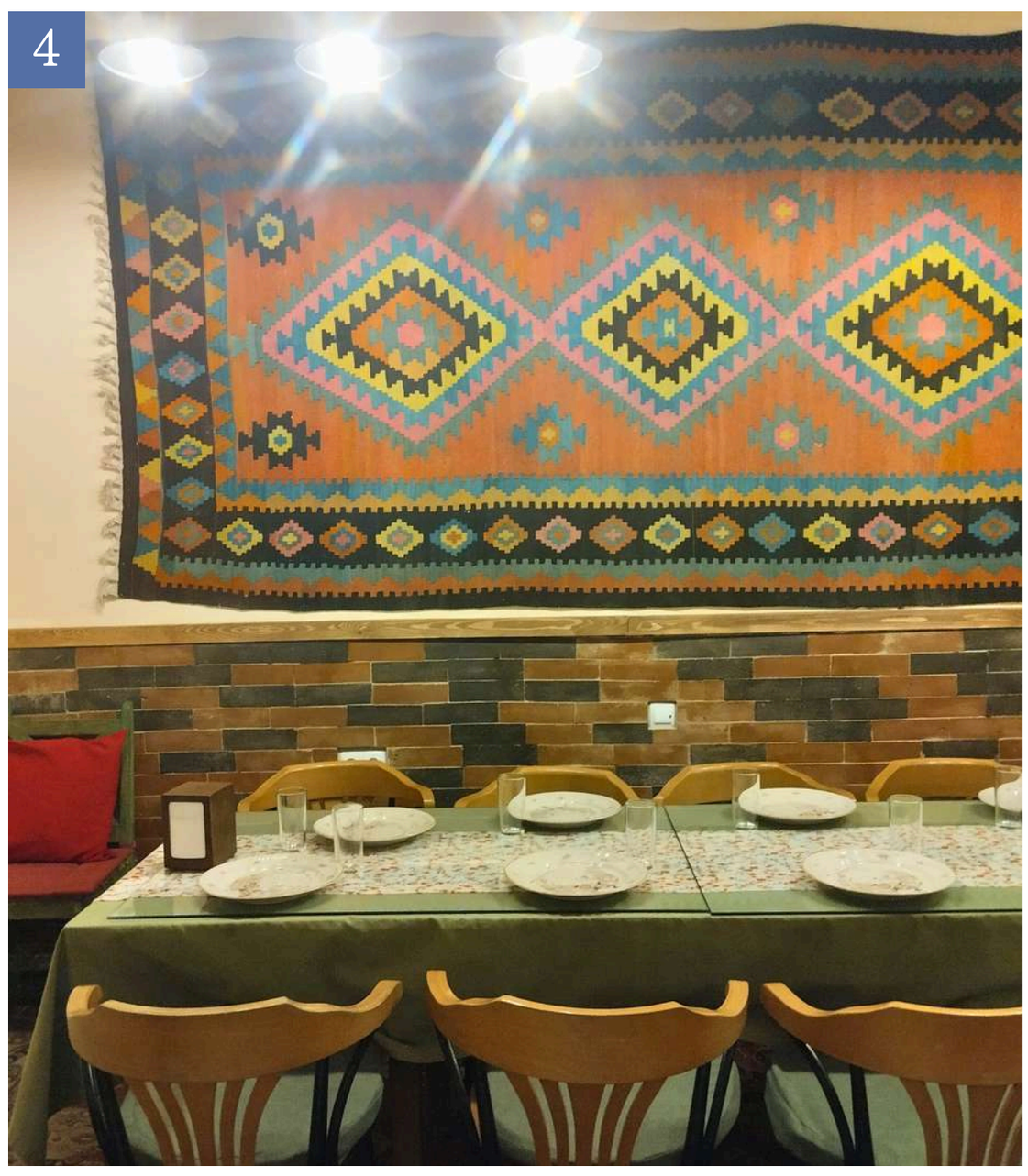

1

2

Yerankyuniのアルメニア料理に対する首尾一貫した姿勢は、地元でも高く評価されている。最新のトレンドに目がないエレバンっ子たちが自分たちの伝統食文化の豊かさを再発見できる店としても人気だ。

珍しいアルメニア料理が並ぶメニューはもちろん、Yerankyuniは内装や雰囲気作りへのこだわりも素敵。間接照明がメインに使用された空間には、伝統の工芸品や絨毯、精巧な装飾が施された食器類があしらわれ、一つの世界観が具現化されている。中心街ど真ん中という立地であるため店内はやや狭さを感じるが、地下にも飲食スペースがあるので予約なしでも席を用意してもらえる場合が多い。ウエイターには英語は通じにくいが、メニューやワインの説明など一生懸命してくれるプロフェッショナルな姿勢も好印象だ。

3


4

1 高級感と家庭的な温かみがちょうど良いバランス | 2 メニューはとても多いので何を注文しようか迷う | 3 地下にも席がある | 4 個室席も完備されている

1 エレバンでは珍しい「ホホップ」はぜひ食べたい｜2 干し牛肉「バストゥルマ」のオムレツ｜3 塩気もちょうど良い

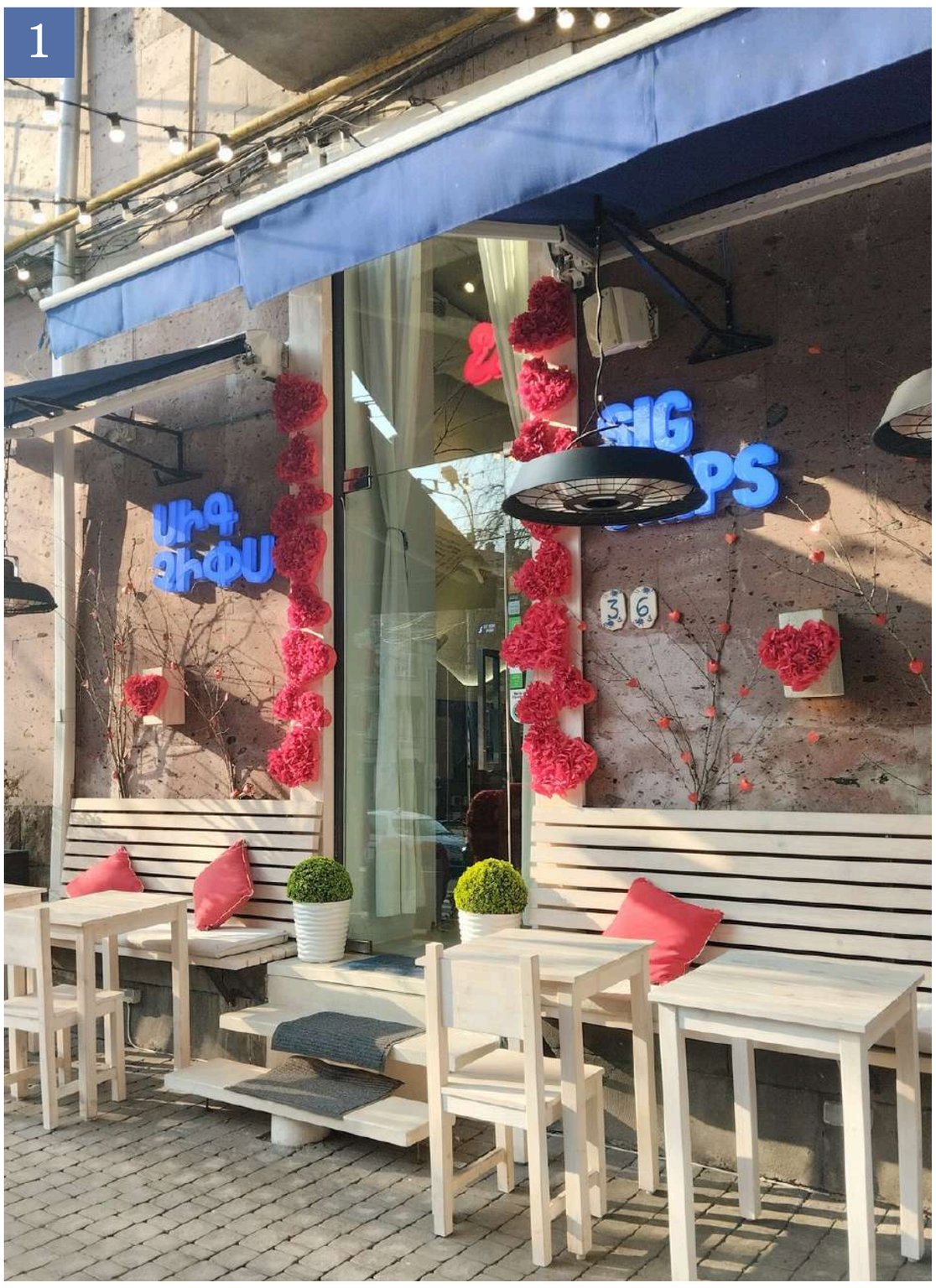
Yerankyuniのメニューはとにかく豊富で、聞き馴染みのないものも多くあるため、何を注文すれば良いか迷ってしまう。アルメニア料理の定番系ももちろん良いのだが、せっかくなので他の店では食べられない料理に挑戦したい。

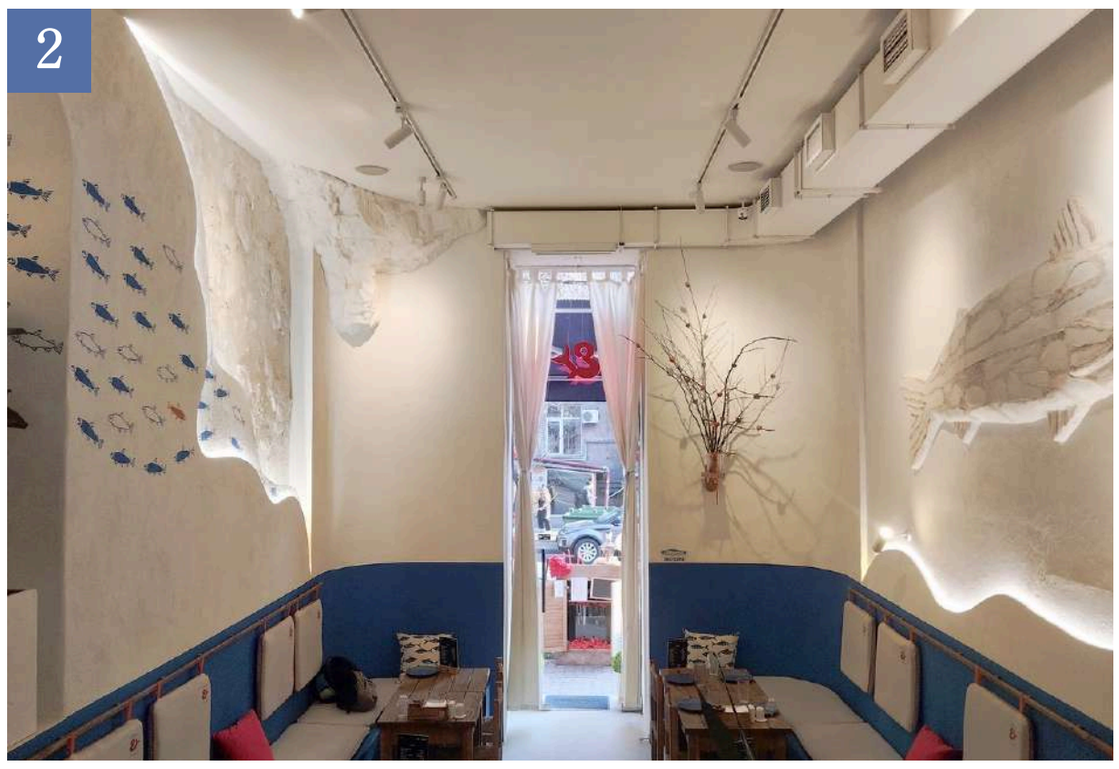
おすすめは、骨付きの鶏肉をざくろの実とともに煮込んだ「ホホップ」(Khokhop/Խոխոպ/→p.056)。とろとろになるまでしっかりと煮込まれた鶏肉と、ざくろの甘酸っぱさが全面に出た煮汁が非常に美味しい。

また、塩漬けして天日干しにした牛肉を薄くスライスした「バストゥルマ」(Basturma/Բաստուրմա/→p.097)を使用したオムレツも良かった。バストゥルマは保存食であるためかなり塩気が強いのだが、ふんわりと焼かれた卵にはあえて味がつけられていないため、一緒に食すとちょうど良い塩梅となる。バストゥルマ自体の凝縮された旨味も強く感じられ、完成度が高い一皿だ。

Yerankyuniは意外と一人でも利用しやすい雰囲気だが、せっかくなら数人で訪問して豊富なメニューをシェアして食べるのも良い。こだわりの空間でこだわりの伝統料理を楽しむ時間は、エレバンでの最高の食体験となるはずだ。

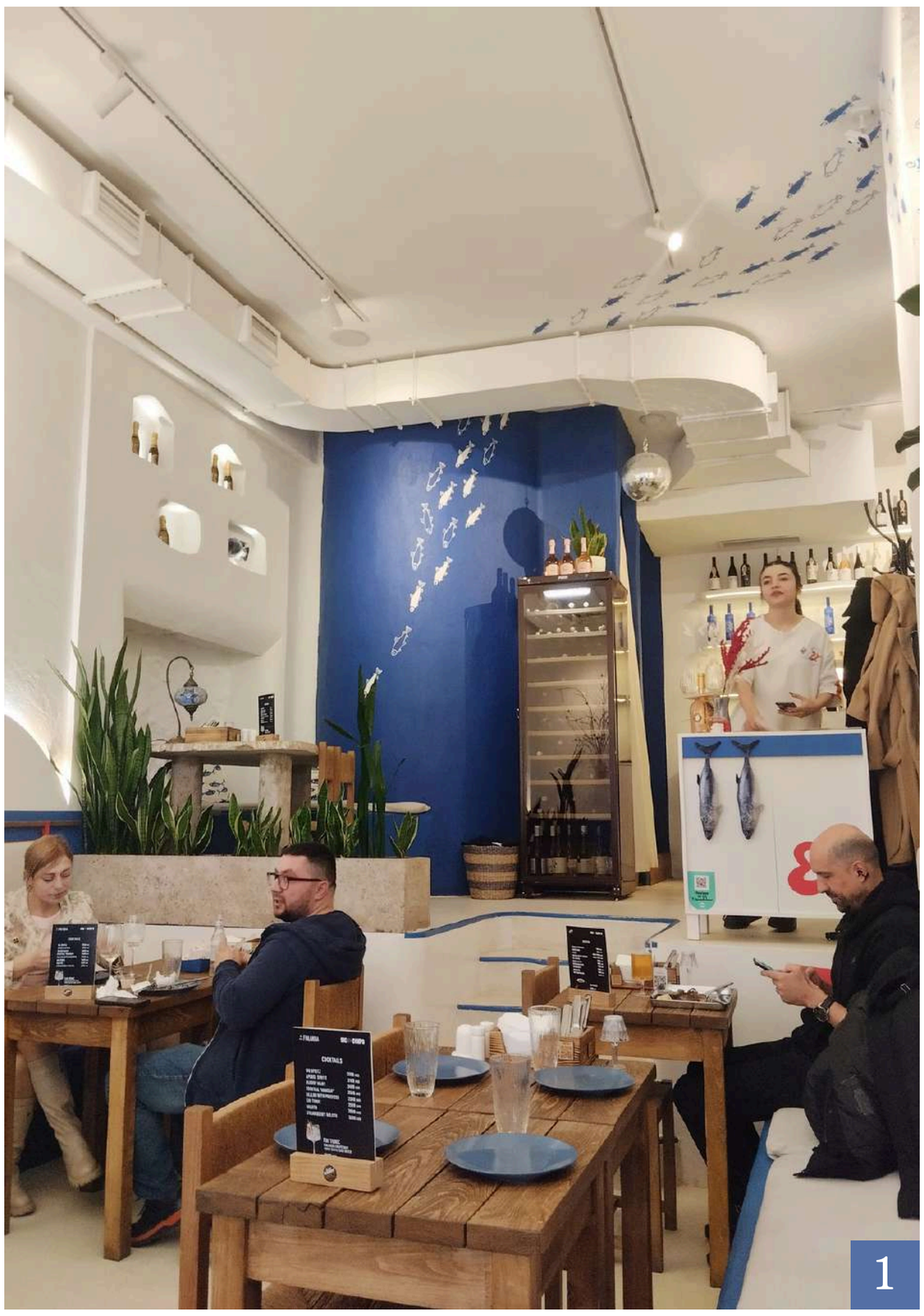
●アルメニア発ファストフード「Sig&Chips」





1 サリャン通りの一角に店を構える｜2 白と青を基調にした店内｜3 クッションまでシグモチーフというこだわり

Sig&Chipsがあるのは、エレバンのグルメシーンの中心であるサリャン通りの一角。チェーンではなく個人経営の店なので、他に支店はない。青と白を基調にした外観と内装にはものすごいこだわりが見られ、まるで水族館の水槽の中に入り込んでしまったかのよう。この小さな空間では、「シグ」というコンセプトの下で全てが回っているのだ。



1 2

地価が高いエレバンの一等地ということもあり、Sig&Chipsの店内はかなり狭い。しかし窮屈さを感じないのは、白と青で統一され開放感ある雰囲気のおかげだろうか。店内にはシグをモチーフにした置物や雑貨が散りばめられており、壁にはシグの群れを描いたペインティングも。果てにはトイレの扉の取っ手までシグデザインで、アルメニア人のシグ愛とこだわり気質をびしびしと感じさせる。

Sig&Chipsの看板メニューはもちろんシグアンドチップスだが、それ以外にもメニューは比較的豊富だ。ウハー(魚のスープ)やシグのマリネ、焼きシグにシグのケーキまで……一つの例外もなくシグを用いた料理となっているのだからすごい。季節限定メニューまであり、シグのハシュラマやシグのキュフタなど、アルメニアの伝統料理と融合したシグ料理も気になる。

3

1 店内は狭いが、それがかえって良い雰囲気を出している｜2 ところどころにシグの装飾が｜3 季節ごとの限定メニューも楽しみ

info

Sig & Chips

Սիգ&Չիփս

- 営業時間：全日9:00～0:00
- 予算：2500AMD～5000AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：36 Moskovyan St, Yerevan →Map

1 黄金色の香ばしい見た目がすでに美味しそう｜2 シグの身はほわっほわ｜3 ポテトもほくほくで美味しい

いろいろと試してシグ三昧といきたい気持ちはあれど、まずはやっぱり看板メニューのシグアンドチップスを食べたい。黄金色の衣をまとったシグのフライと太めにカットされたポテト、自家製のタルタルソースにレモンが添えられて提供される。もちろん揚げたての熱々の状態で、香ばしい匂いと美しい見た目に食欲が刺激される。

まずはレモンだけキュっと搾って、シグをひと口。ほんのりと甘味があるサックサクの衣に包まれたシグの身は、想像を遥かに超えるほろっほろの食感で驚く。臭みは全くなく、白身魚らしい上品な旨味が口いっぱいに広がる。エレバンでの食事でここまで感動したのは、正直初めてかもしれない。ポテトもタルタルソースも美味しいし、揚げ物なのに重たさを感じずに食べられるのも良い。なにより、シグの身がとても丁寧に下処理されており、小骨の一本すらなかったほどだ。

あまりに美味しかったので、Sig&Chipsはその後何度も訪問する気に入りの店となった。エレバン新名物の絶品魚料理、ぜひ味わって感動してほしい。

1 2

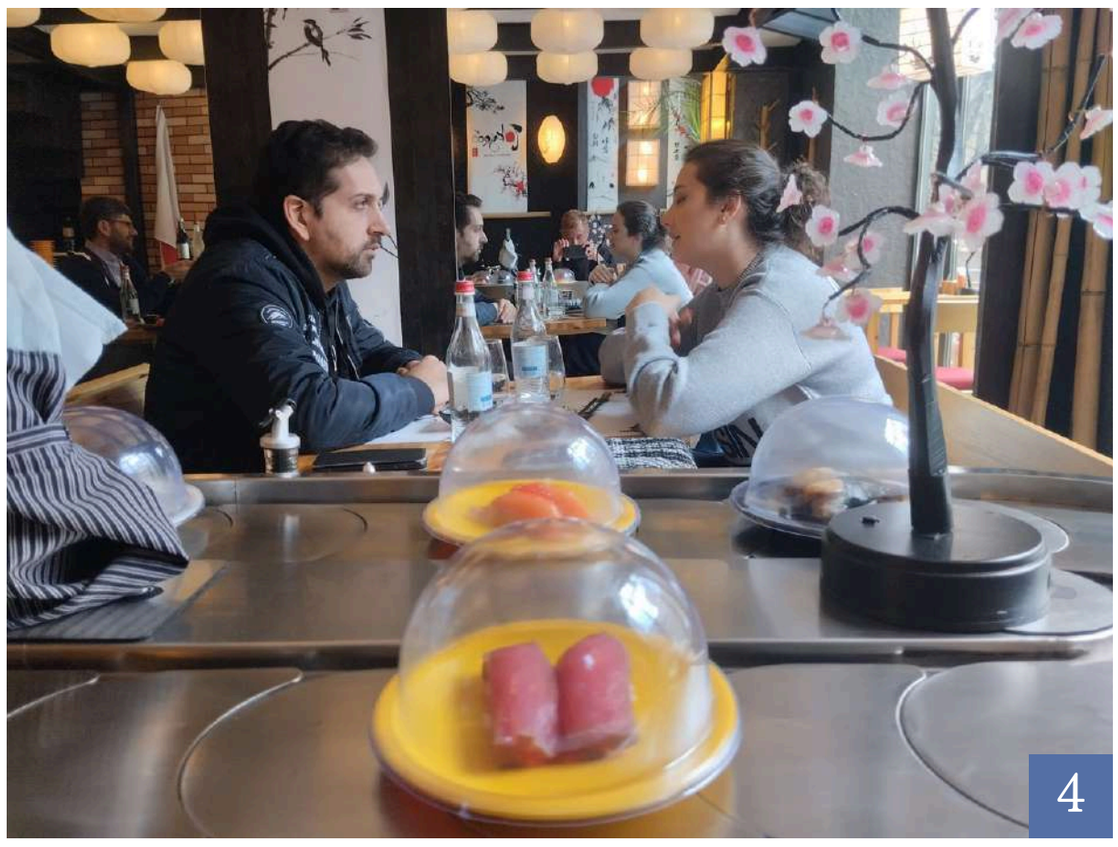
● エレバンで食べる 本物の日本の味「Tokyooo」

アルメニア料理は本当に何を食べても美味しいし、日本人の舌にも合う料理が多い。エレバン滞在中はできるだけ多く伝統料理に舌鼓を打ちたいものだし、いろいろな現地店に足を運んで豊かな食文化を感じたいものだ。

しかし、人というものは時に、食べ慣れた母国の味が無性に食べたくなるもの。アルメニア料理も美味しいが、出汁が効いて醤油が香る甘辛い日本の味を食べたくなる日だってある。

海外には日本食を提供する店は数多くあるが、その大半は本物の日本の味ではないことが多く、イチゴがのった寿司にギョッとさせられた経験を持つ人もいるのではないか。しかし、エレバンなら大丈夫。なぜなら、日本の味そのままを提供する日本人オーナー経営のTokyoooという店があるからだ。

3

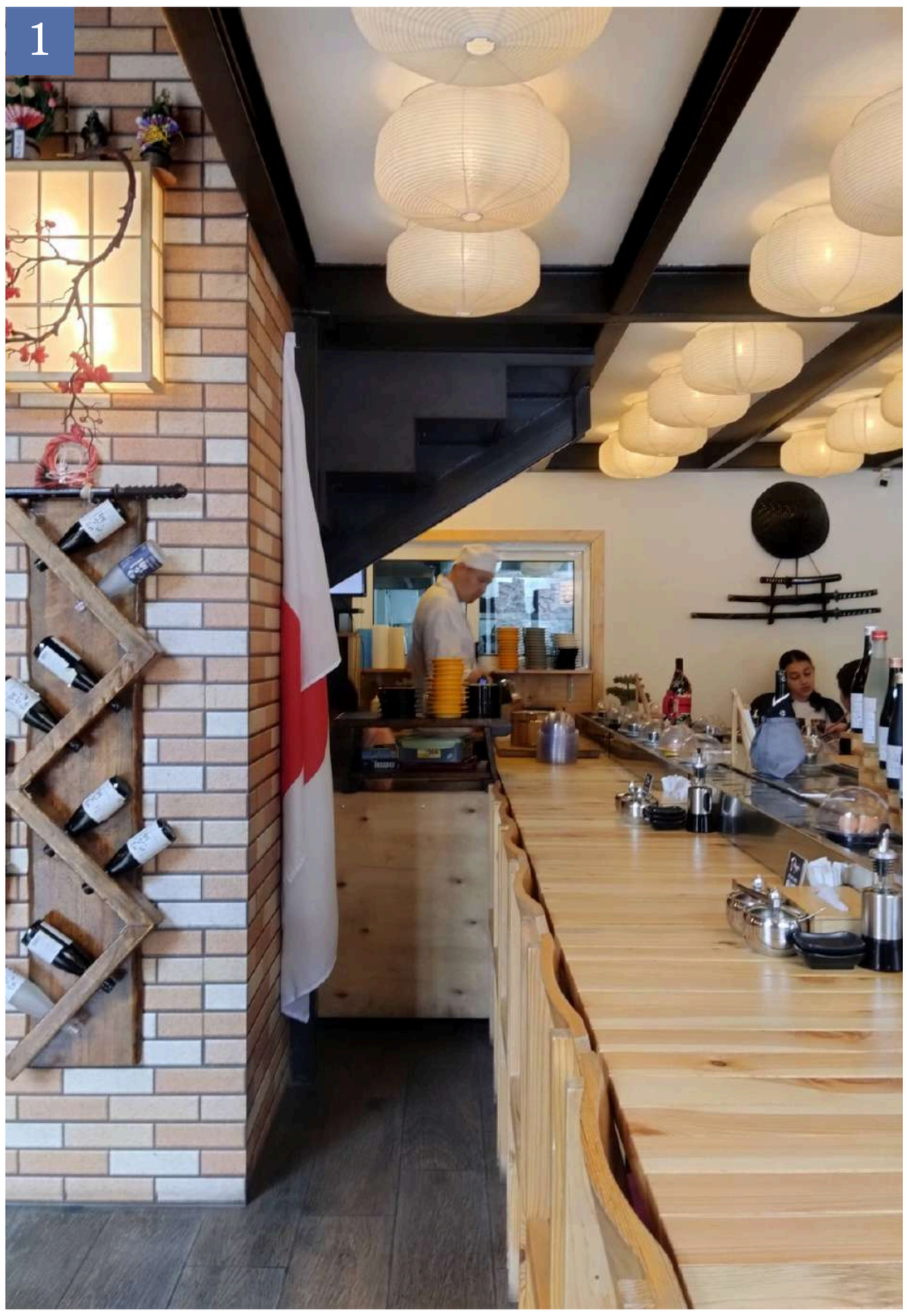


4

1 外観 | 2 店員さんは浴衣着用でお出迎え | 3 二層構造で席数は多め | 4 店内中央には回転寿司まである

info
Tokyooo
Snկյnnn

- 営業時間：全日12:00～0:00
- 予算：3000AMD～6000AMD
- カード可 | サービス料10%
- 住所：37 Nalbandyan St, Yerevan →Map



1洗練された上品な雰囲気はさすがエレバン｜2自家製のお漬物がお通しで出てくる｜3寿司はにぎり中心というのも日本人経営ならでは｜4和スイーツまである

Tokyoooの内装は、和の伝統とエレバンらしい華美さが見事に融合したもの。洗練された雰囲気ながらも東洋のエキゾチックさが漂っていて美しい。これは間違いなくエレバンっ子の心を掴むだろう。

Tokyooo最大の特徴は、店内中央にベルトコンベアが敷かれ、寿司がぐるぐると回っていること。「コーカサス初の回転寿司」がコンセプトだそうで、内陸国アルメニアとは思えないほどに新鮮そうな握り寿司が回り、アルメニア人客たちが楽しそうに眺めている。奥では白衣に身を包んだ日本人シェフが魚を捌いており、その奥の調理場にも日本人シェフが。ホール係は浴衣に身を包んだアルメニア人で、「いらっしゃいませ～」と結構上手な日本語で客を出迎える。

Tokyoooは寿司以外のメニューも豊富で、ラーメン数種類に牛丼や豚丼、焼きそばなど、日本人が異国の地で食べたくなるようなメニューがしっかり揃っている。日本の食文化など寿司くらいしか知らないアルメニア人でも、丼ものなど日本の庶民的な味を求める日本人旅行者でも、どちらも満足できるメニュー構成は上手い。何より、洗練された店の雰囲気の割に価格帯がリーズナブルなのがとても嬉しい。席に座るとお通しとして自家製のお漬物を出してくれたり、各卓にガリやわさびが置かれていたりと、かなり細かなところまで日本式の飲食店らしさが見られるのも好印象だ。

1絵画のような完成度｜2味噌スープはしっかり深みがある｜3麺もちゃんと中華麺で美味しい｜4味玉は完璧な半熟具合

数あるメニューの中で選んだのは、味噌ラーメン。値段はエレバンにしてはリーズナブルだが、トッピング類も豊富な美しい一皿に感動する。スープは熱々ではないが、味噌の風味が香る芳醇さ。アルメニア人の味覚に合わせてなのか油は控えめで、塩気はやや強めながらもあっさりとした味わいに日本を感じる。

そして自家製の麺も申し分なかった。中華麺らしいシコシコした食感がちゃんと感じられ、茹で加減も絶妙、スープとの絡みも良く、かなり美味しい。トッピング類もそれぞれ良い役割を果たしており、全体的に完成度がものすごく高くて驚く。

エレバンっ子の間で話題なのも納得のTokyooo。エレバンで日本の味が恋しくなったら、無条件で訪れたくなる……そんな素敵な和空間だ。

15

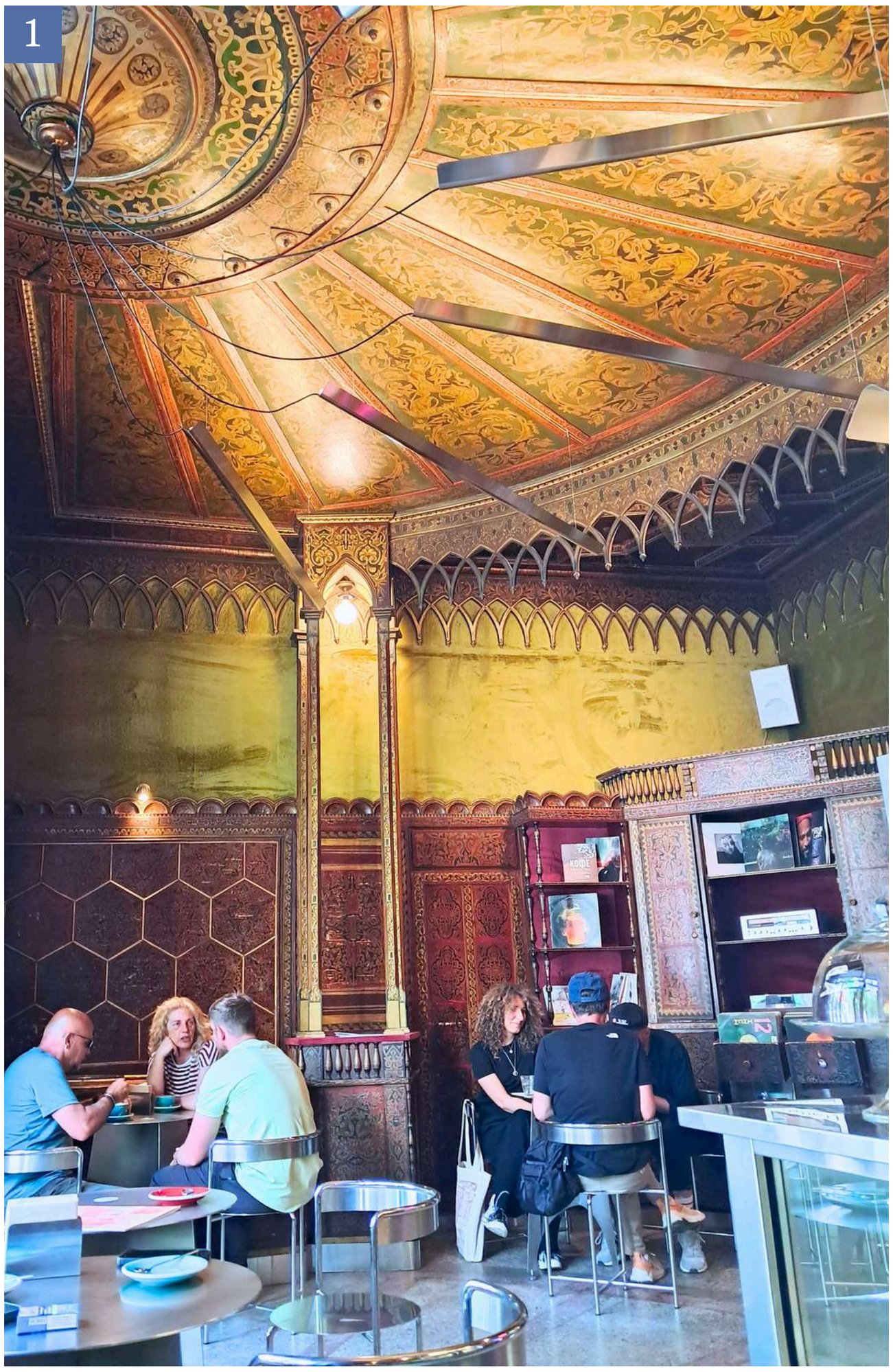
エレバン個性派カフェ探し

Եզակի սրճարաններ Երևանում

エレバンのカフェ文化の発展具合は目覚ましいものがある。すでにp.117で解説した通り、中心街には華やかでお洒落な雰囲気のオープンカフェが連なり、思い思いの時間を過ごすエレバンっ子で賑わっている。しかし、こうしたゴージャスでモダンな雰囲気の店だけがエレバンのカフェカルチャーではない。古い建物を活かしたり、独自のコンセプトを大切にしたり、小物にまでこだわり抜いたりと、個性が光るユニークなカフェも多く点在しており、伝統を最新の流行に融合させるのが得意なエレバンらしさが表れている。飲み物だけでも嫌な顔されることはなく、どこも気軽に利用できるのが嬉しい。市内観光がてら各エリアに点在する個性派カフェを訪問するのも、街歩きの楽しみのひとつだ。

Topics
թեմա

- エレバンで最も美しいカフェ「Lumen Coffee 1936」
- なぜだか落ち着く民家カフェ「teak」
- 伝統家屋を利用したブックカフェ「Mirzoyan Library」
- 場末な雰囲気の掘っ立て小屋カフェ「鉄道駅前場末カフェ」
- エレバン最古の民家のおもてなし「Kond Cafe」
- ソ連時代そのままの異空間「Soviet Club」



info

Lumen Coffee 1936

Լյումեն Քոֆի 1936

- 営業時間：全日8:30～21:30
- 予算：800AMD～1500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：45 Mesrop Mashtots Ave, →Map

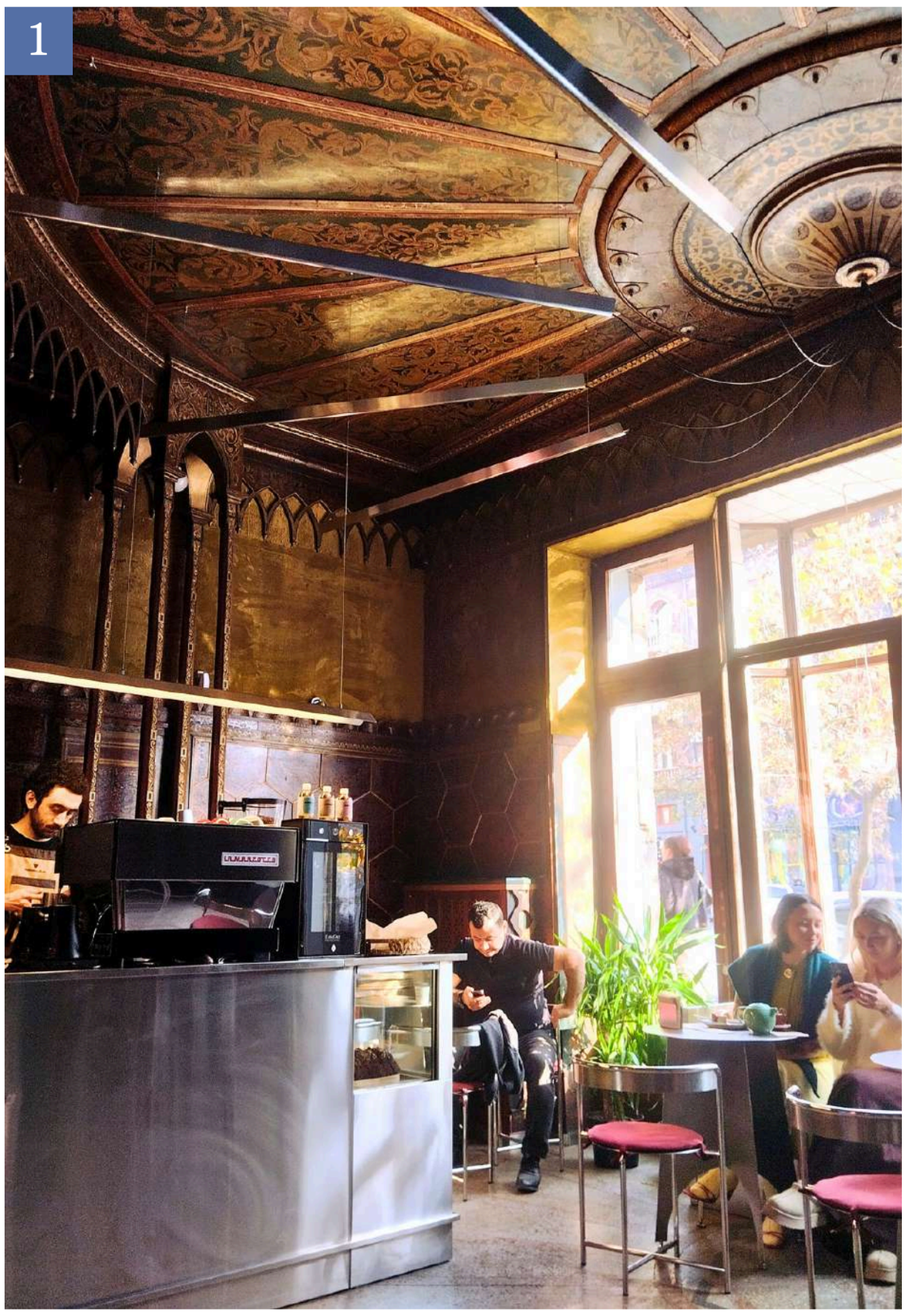
1店内の装飾は圧巻のひとこと｜2外観｜3カウンター部分まで美しい

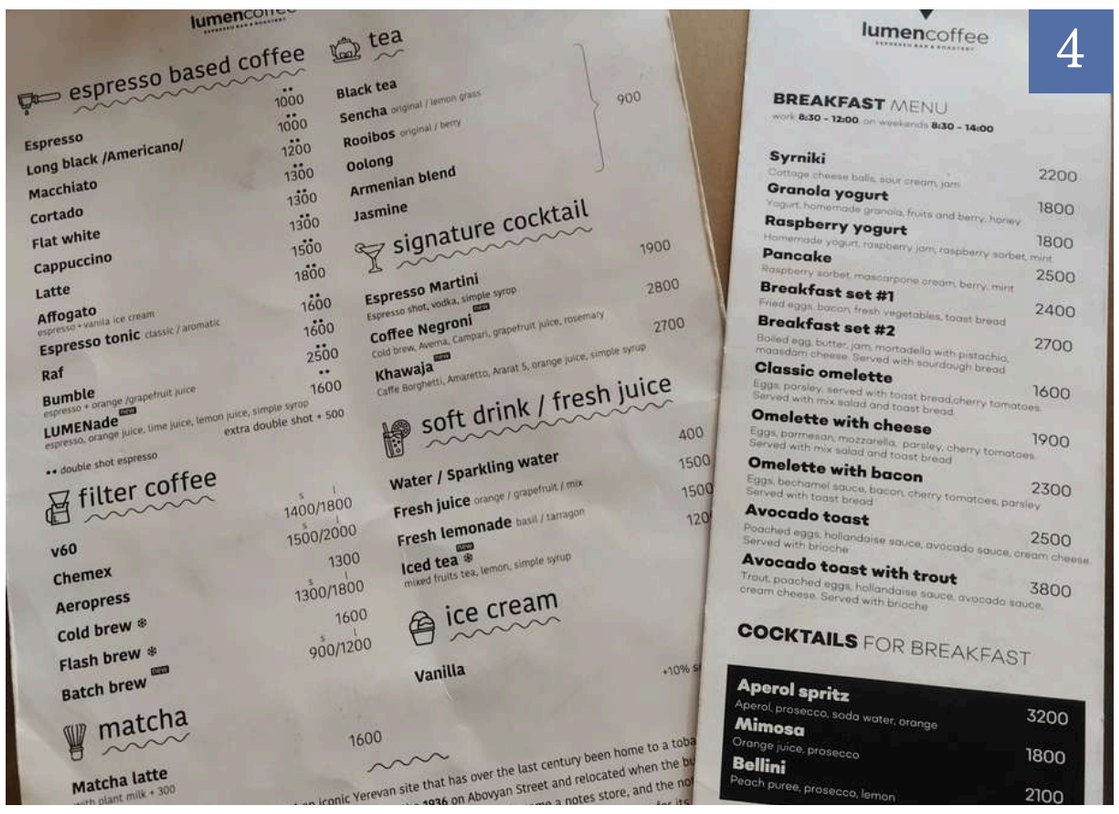
●エレバンで最も美しいカフェ「Lumen Coffee 1936」

エレバン中心街の北東一帯は、いくつもの名門大学が点在する「アルメニアの頭脳」たるエリア。学生や文化人の姿が多く見られ、アカデミックな雰囲気が漂っている。このエリアの中心として堂々と構えるのが、「マテナダラン」と呼ばれる本の博物館。中世アルメニアの貴重な書籍を展示する一風変わったミュージアムのすぐ近くに、このエリアを象徴する小さなカフェがある。

「Lumen Coffee 1936」の名を冠するカフェは、都市としての歴史が浅いエレバンの中ではかなり古い建物の中で営業する。店名の通り、1936年に煙草屋として開業したのが始まりで、その後1960年代には書店に。それから半世紀以上に渡ってずっと書店として営業していたものの、つい数年前に閉業し、跡地に現在のLumen Coffeeが入ることとなった。

外観だけを見ると、エレバンのどこにでもあるピンク色の石造りの重厚な建物の一階で営業する小さなカフェといった感じだが、一歩中へ入れば外から見るのとは全く異なる内装に誰もが驚く。精巧な飾り天井と、細やかな装飾が施された調度品の数々、レトロな空間をぼんやりと照らす照明、そして現代的なステンレスのテーブル席。アルメニアがペルシア帝国(現在のイラン)の支配下にあった18世紀頃の邸宅を思わせる、エキゾチックな空間が広がっているのだ。





1 自然光の使い方も良い｜2 アンティークの中に現代的なポップさも垣間見える｜3 素敵なティータイムが楽しめる｜4 メニューは意外とリーズナブル

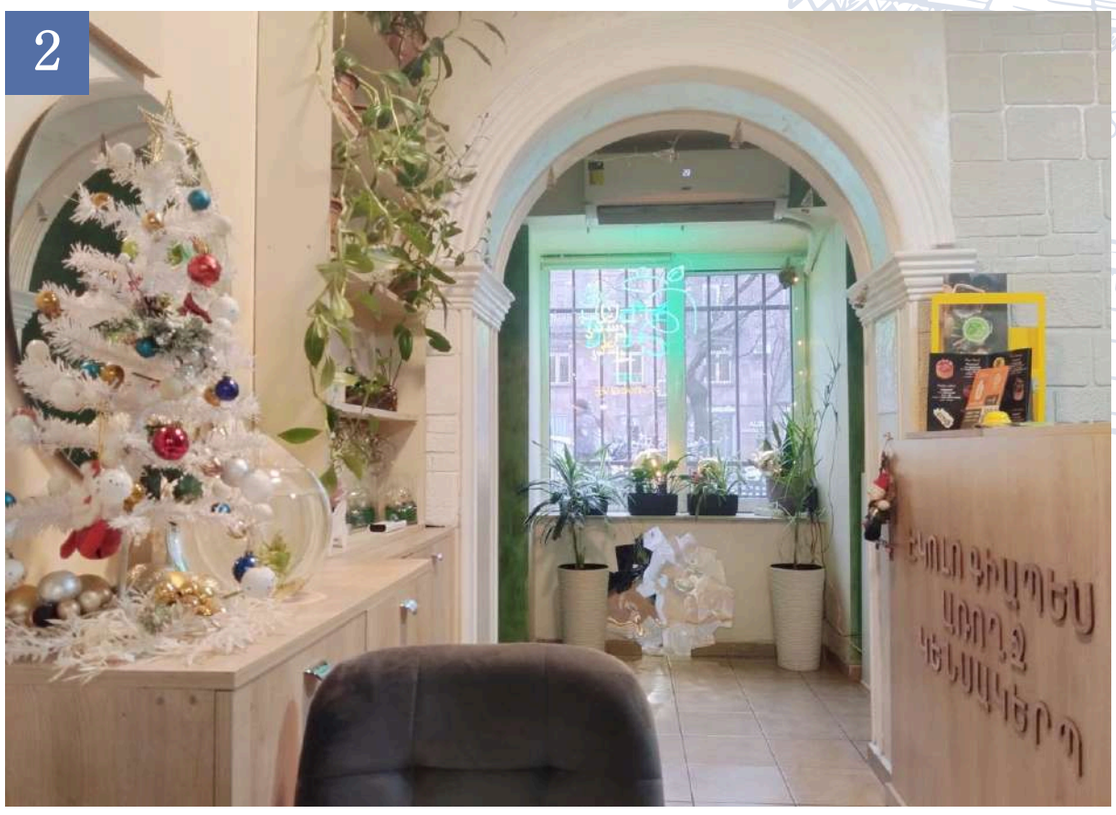
あまりにも美しいLumen Coffeeの内装や調度品の数々は、この場所が煙草屋であった1940年代に整備されたものらしい。その後の書店時代でも大切に維持され、現在に至るというわけだ。およそ八十年前のデザインとなるわけだが古さは全く感じさせず、むしろお洒落さを漂わせているのだからすごい。

空間こそ1940年代そのままのLumen Coffeeだが、コーヒーマシーンは最新式のイタリア製のものを使用している。店内の装飾に関しても、オリジナルのものに加えてポップなネオンを組み合わせたりと、伝統そのままではなく現代的なオリジナリティーを出そうと考えられている。つい数年前まで書店として営業していた歴史に敬意を示した結果なのか、当時の本棚をそのまま利用したブックコーナーがあるのも良い。アルメニアの文化に関する本やソ連時代の社会について書かれた本など、旅行者にとっても興味深いテーマの古い書籍が並ぶ(とはいえアルメニア語かロシア語の本しかないのだけど)。まるで古い映画の中に登場しそうな空間で、客たちはみな思い思いの時間を過ごしている。

1 ペルシア風の飾り天井｜2 書店時代の名残も感じられる

エレバン中心街という立地と極上の雰囲気を考慮すると、Lumen Coffeeの価格帯はかなりリーズナブルだ。ドリンク類は1000AMD(￥400)以下で楽しめるし、スイーツ類や軽食類も妥当な金額。レストランとして営業しているわけではないため、食事に関しては期待しすぎない方が良いかもしれないが、コーヒーの味は上々だ。なにより、飲み物だけでも気軽に利用できるのが嬉しいし、エレバン観光時の休憩にもぴったりな立地に位置している。

また、Lumen CoffeeではPCの使用が禁止されているのも独特だ。店内には六、七席ほどしかないため、PC作業などで長居されてしまうと回転率が悪くなってしまうからという理由ももちろんあるのだろうが、一番の理由は「この美しい空間で過ごす時間自体を満喫してほしいから」という信念にあるのではないだろうか。周りを見渡すと、スマートフォンをいじっている人すら一人もおらず、どの客も仲間同士で楽しそうにお喋りしていたり、手帳に何かを記入していたり、ただぼうっとコーヒーを啜ったりしている。レトロな空間も含め、この世界にデジタル機器が存在しなかった古き良き時代が現代に具現化されているようだ。大きな窓から差し込む暖かく柔らかな春の光にぼんやりと照らされた空間に、真に豊かな時間の過ごし方を教わったような気がした。



1 外観からはここがカフェだとは分かりにくい｜2 店内は明るく清潔感のある雰囲気｜3 センスの良さを感じる飲食スペース｜4 アルメニアのローカル飲食店あるあるのインコも

● なぜだか落ち着く民家カフェ「teak」

エレバン中心街を出て少し郊外へと足を伸ばすと、民家として造られた建物を改装したカフェがひっそりと営業していたりする。地下鉄Barekamutyun駅から徒歩五分ほどの場所にあるteakという店も、こうした民家カフェの一つだ。

teakがあるのは、二階建てのこぢんまりとした建物の一部。一見しただけではここが飲食店だとはまず分からないだろう。普通の民家の玄関ドアそのものの扉を開けておそるおそる中に入ると、白を基調にした清潔感溢れる空間が広がっていて驚く。入口付近では店で飼われているらしいインコが、何やらちゅんちゅんぴいぴいと囀ずって出迎えてくれる。ちなみに、アルメニアのローカル飲食店にはなぜか店内でインコを飼いたがる店が多い点は、この国の七不思議の一つである。

インコと同等か、それ以上に温かく迎えてくれた店のおばさんに案内され、二階席に通される。アルメニア伝統のラグをふんだんに用いた空間はなんだかとても居心地が良く、一般家庭のリビングに案内されたような気分になる。

1 種類豊富なスープで一息つくにはぴったり｜2 この店のクリームスープ系は絶品なのでぜひとも食べたい

teakのメニューは、店の規模からすると信じられないほどに豊富だ。カフェらしい軽食類はもちろん、アルメニアの伝統料理も多く揃う。スープ、サラダ、メイン、サイドメニューがセットになったコンボランチも豊富で、お弁当代わりにテイクアウトで利用する近所の人も少なくないようだ。中でも多くの種類が揃っているのは、スープ類だろう。teakのスープは基本的に肉が使用されていないものが多いのだが、豆類や野菜類をふんだんに使用した自家製スープが十数種類揃っている。価格はどのスープも1000AMD(￥400)以下とリーズナブルだが、質はどれもかなり高いのが嬉しい。

teakは滞在していた宿の近くにあったので、数回通ってさまざまなスープ料理を注文した。どれもアルメニアらしいあっさりとした優しい味わいが特徴的で、氷点下の日が続くエレバンの冬に凍えた体を芯から温めてくれる。どのスープも美味しいのだが、感動したのは「ブロッコリーのクリームスープ」(Broccolii krem apur/Բրոկկոլիի կրեմ-ապուր)だった。ピュレ状に攪拌したブロッコリーを牛乳とバターでコトコトと煮込んだ芳醇なスープは、ブロッコリーならではの青みのある風味が乳製品のまろやかさに溶け合う絶品だった。スープの付け合わせとして出てくる自家製のクルトンも、ニンニクがほんのり効いて美味しい。丁寧に愛情をこめて作られていることが、濃厚なスープを口に運ぶたびに伝わってくるようだ。まるで自宅でくつろいでいるような気分になれる民家カフェの温かな魅力を五感で感じよう。

info
teak
թեակ

- 営業時間：全日9:00～21:00
- 予算：800AMD～1500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：77 Marshal Baghramyan Ave, →Map

1 外観はよくあるエレバンの古い建物｜2 伝統の木製テラスに囲まれた中庭｜3 カフェエリアはとても居心地の良い雰囲気

info
Mirzoyan Library
Միրզոյան գրադարան

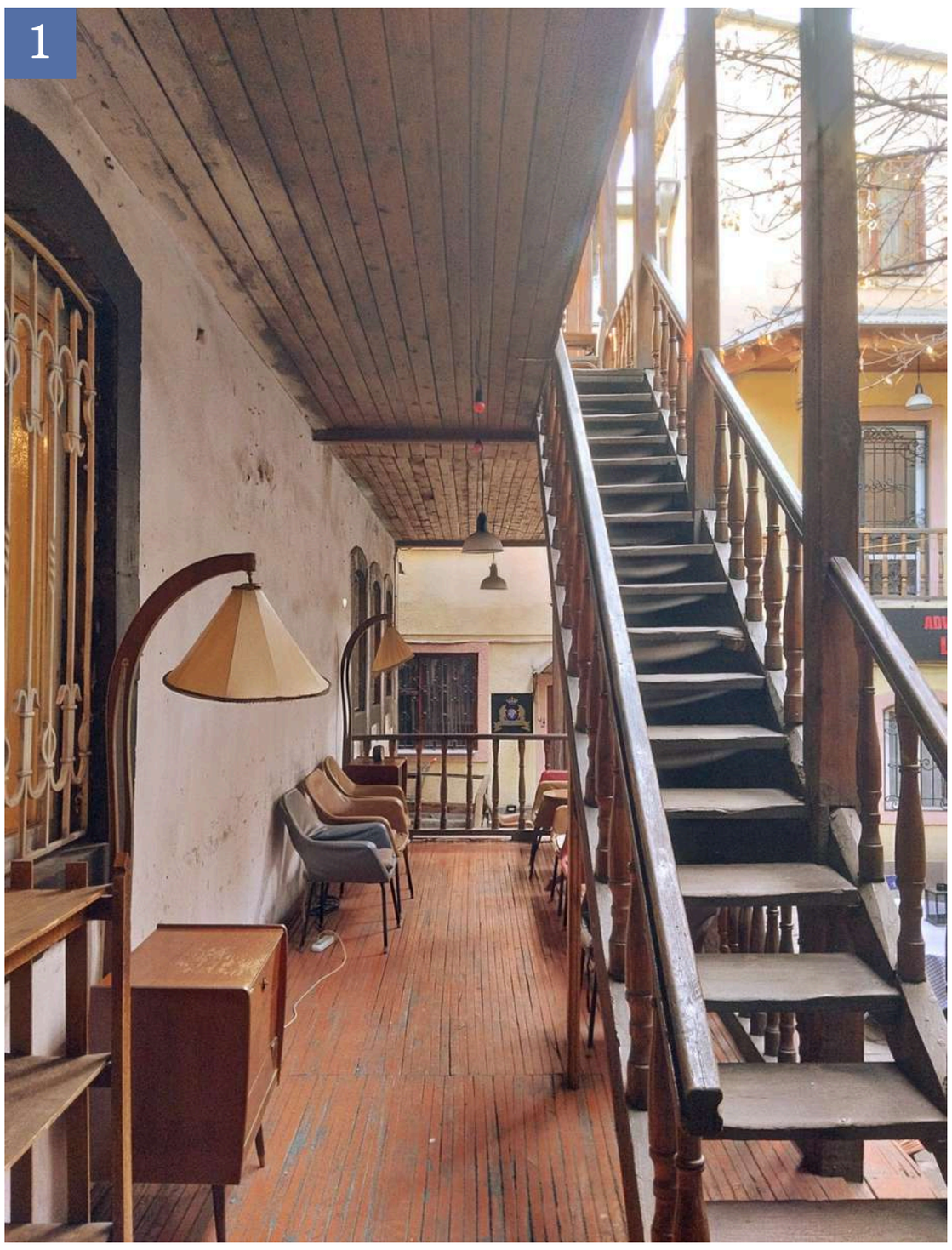
- 営業時間：12:00～0:00　※月曜休館
- 予算：1000AMD～2500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：10 Mher Mkrtchyan St, Yerevan →Map

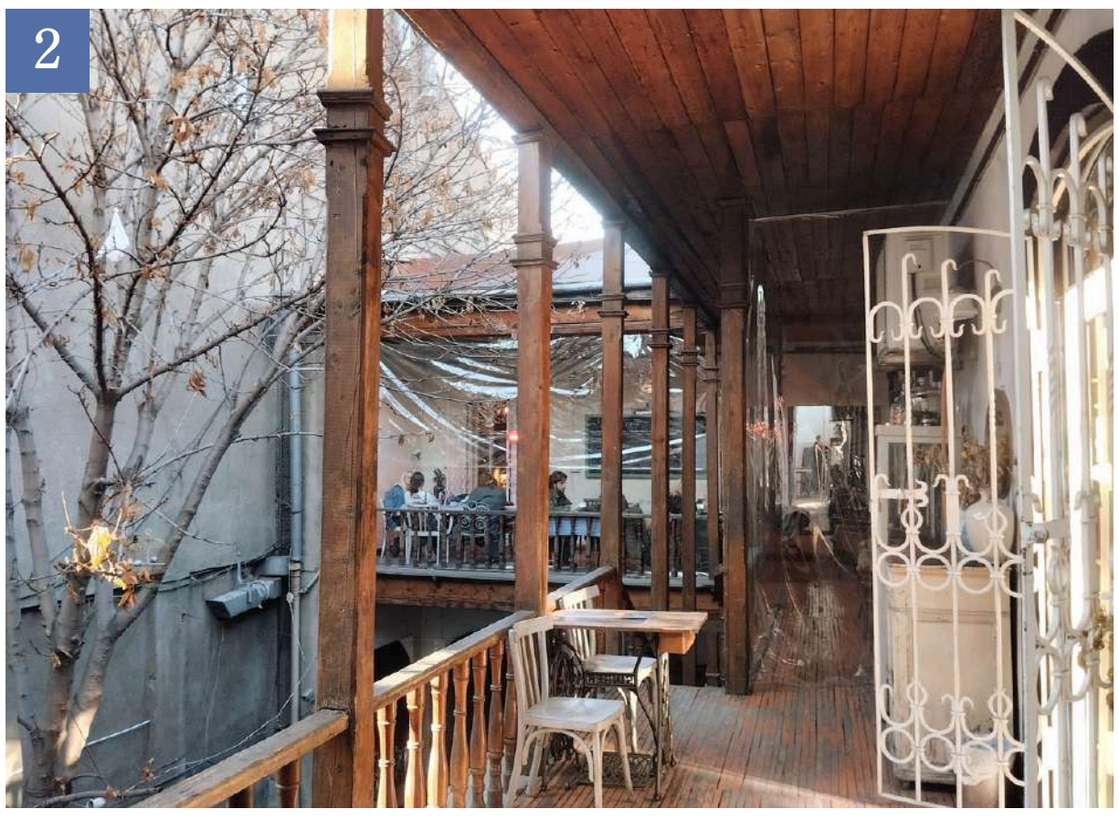
●伝統家屋を利用したブックカフェ「Mirzoyan Library」

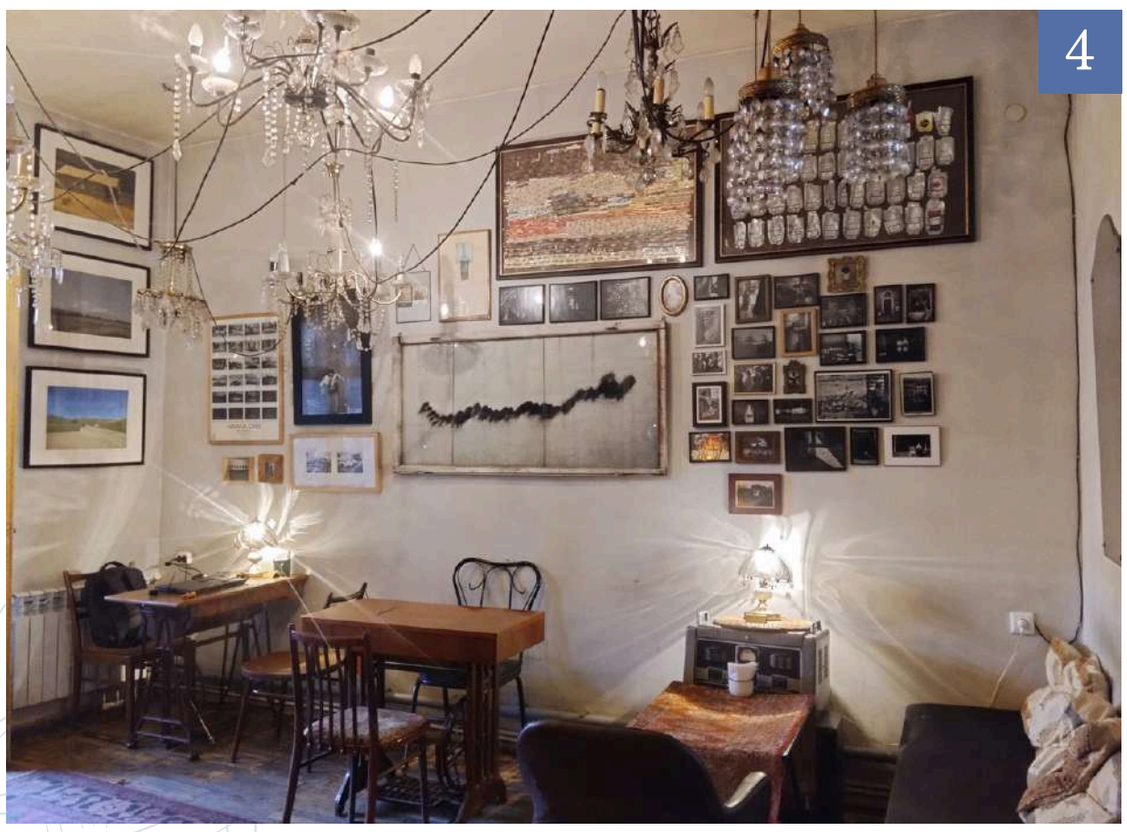
エレバン中心街の中でも、ど真ん中に当たる場所にある共和国広場。ピンクの石造りの建物に四方を囲まれた美しい広場は、アルメニアの政治経済の中枢であると同時に、エレバン市内観光の定番としてもポピュラーだ。共和国広場自体には常に多くの人が行き交うが、広場からほんの少し離れるだけで驚くほどに静かな雰囲気の路地が連なるのも面白い。ひっそりとした路地の一角に立つ建物でこれまたひっそりと営業するのが、Mirzoyan Libraryだ。

Mirzoyan Libraryのコンセプトは、エレバンの個性派カフェの中でもさらに風変わりだ。「Library＝図書館」の名の通り、図書館を軸にした若者向けのコミュニティースペースとして機能しており、その一部として飲食可能なカフェスペースが併設されている。建物の一階部分には、地元の若いアーティストが自作のアート作品やクラフト作品を売る小さなショップがいくつか入っており、クリエイティブな雰囲気が感じられる。二階は中庭に面した木製テラスを利用したカフェスペースと、この空間の心臓部にあたる図書館スペースとなっており、「どこからどこまでがカフェ」という線引きはない。つまり、カフェで飲み物を購入し、図書館に並ぶ本を片手に、気持ちの良い木製テラス席でのんびりと過ごす……といった贅沢な時間を過ごせるのだ。

コンセプト自体もユニークで面白いMirzoyan Libraryだが、特筆すべきがこれらの空間を有する建物自体の美しさ。この建物はエレバンの古い民家を改装したものだそうで、中庭も木製テラスもオリジナルのままで利用されている。カフェスペースの調度品も全て、当時の民家で使用されていたものだそうだ。





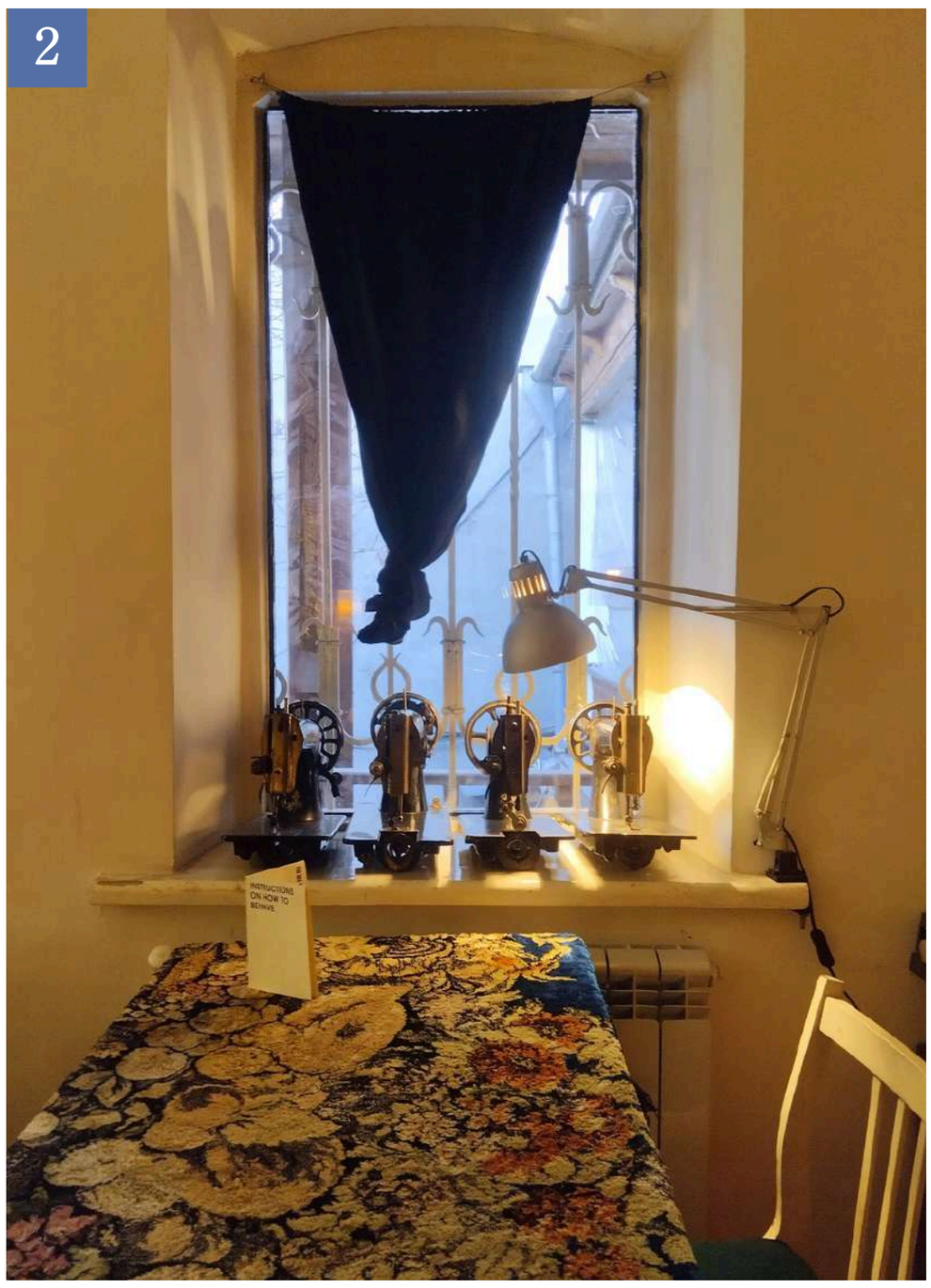


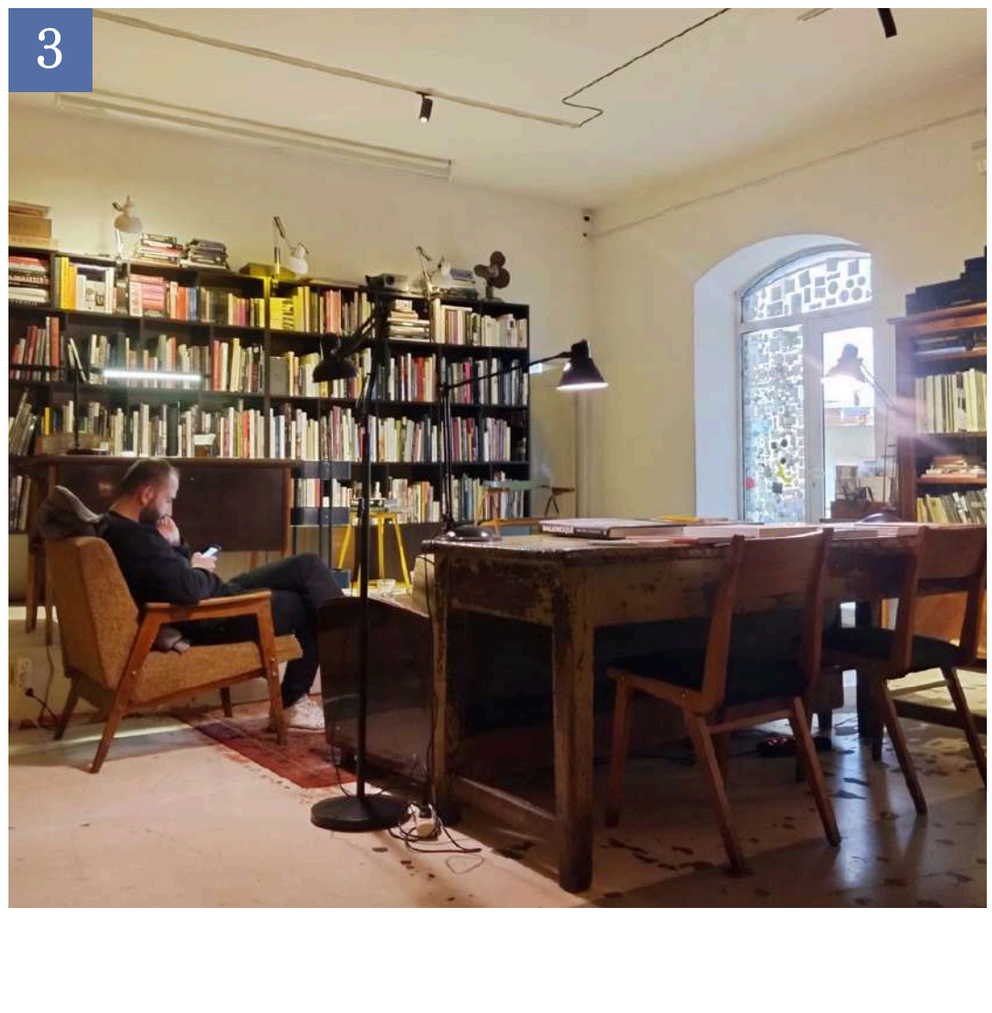
1 木の温もりを感じる空間｜2 どこでも好きな場所に座ってOK｜3 店内席はレトロな雰囲気｜4 絶妙なセンスがエレバンっぽい

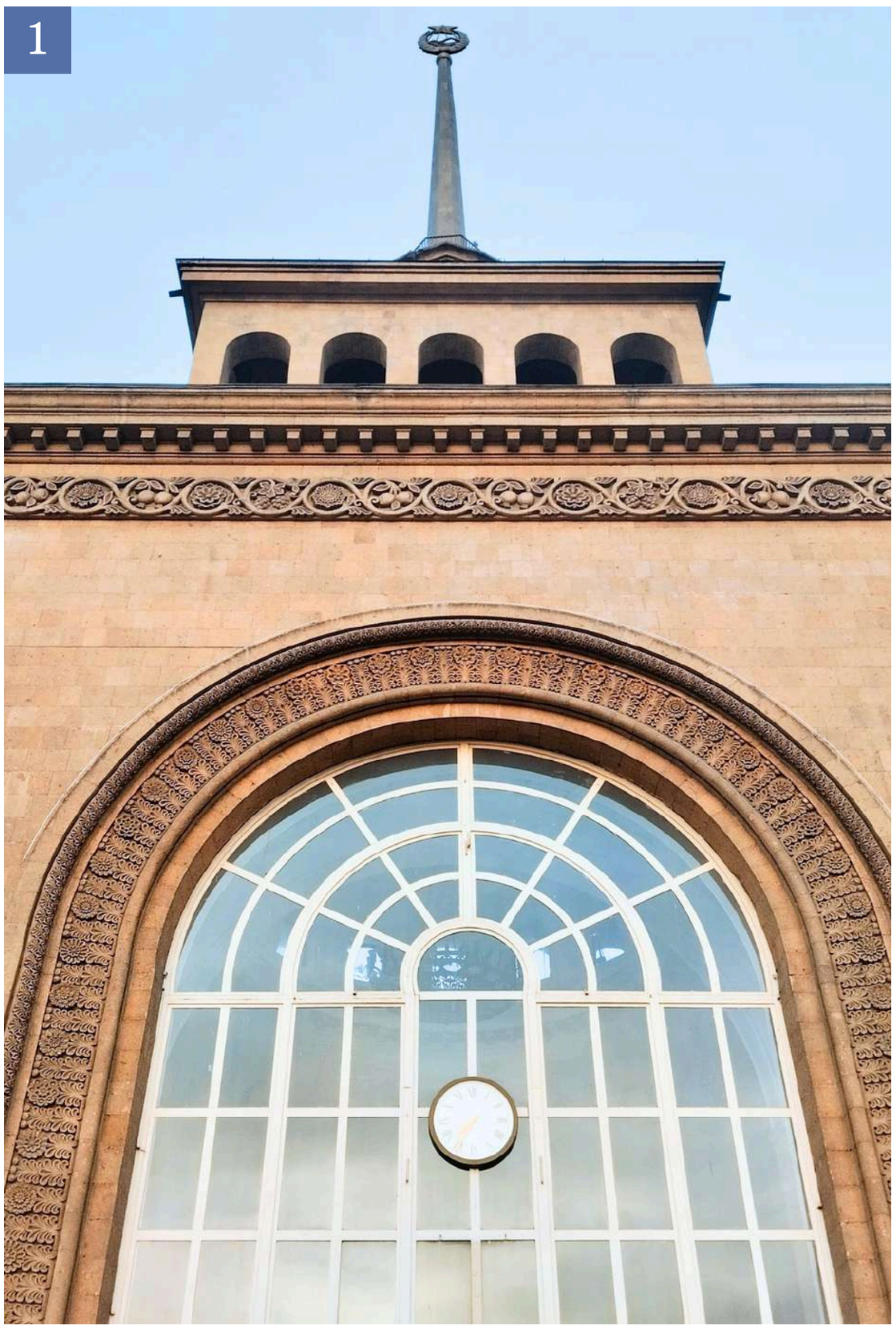
1 図書館スペースは若者にも人気 | 2 レトロな空間で思い思いの時間が過ごせる | 3 本好きにはたまらない

木製テラスとアンティークな調度品がちりばめられたレトロな美空間を堪能した後は、二階の最も奥にある図書館スペースへと足を運ぼう。間接照明がメインで使用された空間は、なんともエレガントな風情が醸し出されていて素敵だ。蔵書数はそこまで多いというわけではないが、主にアートや建築、写真に関する本がメインで揃えられており、芸術や文化に興味がある人にとっては宝の山だろう。

Mirzoyan Libraryの入場、および図書館スペースの利用は完全に自由で無料。カフェスペースではもちろん飲食代がかかるが、比較的リーズナブルな料金設定なのでここで食事していくのも良いだろう。カフェらしい軽食がメインかと思いきや、実はアルメニアの伝統料理がメインというのも良い。エレバンでも唯一無二のコンセプトを掲げるレトロ・クリエイティブな空間で、この町の魂を存分に感じたい。







1 エレバン鉄道駅はソ連建築の傑作 | 2 外観は完全なる掘っ立て小屋 | 3 レトロなサモワール(湯沸し器)が良い感じ

● 場末な雰囲気の掘っ立て小屋カフェ「鉄道駅前場末カフェ」

エレバンでは、いわゆるコテコテのソ連感が漂う場末の飲み屋を見つけるのはかなり難しい。あまりアルコールを大量に飲む文化がない(→p.084)点や、「せっかく外で飲むなら雰囲気の良いところで」といった人々の意識が影響しているのかもしれない。場末の店好きにとっては少し寂しくもあるのだが、これもこの町の文化の一部なのだから仕方がない。

エレバン中心街から3kmほど南に位置するエレバン中央駅を訪問したある日のこと。ちょっとどこかで温かい飲み物でも飲んで行こうと駅前を歩いていると、大木にへばりつくように立つ掘っ立て小屋が目についた。明らかに手作りであろう木の壁と、防寒用のシートで覆われた外観。「まさか誰か住んでいるのだろうか…？」と思ったのだが、よく見るとOPENと書かれたネオンが入口らしき扉の上で怪しい色の光を放つ。どうやらこの掘っ立て小屋は、何らかの店として営業しているようだ。

一度気になってしまったものは見過ごせない性分なので、勇気を出して扉を開けてみる。店内には客は誰一人おらず、手作り感溢れる木のベンチを備えたテーブル席が四席。アルメニア伝統モチーフのラグがテーブルクロスとなっており、レトロな風情のサモワール(紅茶やコーヒー用のお湯を沸かす道具)が卓上に鎮座する。掘っ立て小屋の奥は調理場になっており、店の主人らしき一人のおじさんが少し驚いた様子でこちらを見る。まさかこんな場所に外国人がやって来るなんて、想定すらしていなかったのだろう。

info

鉄道駅前場末カフェ

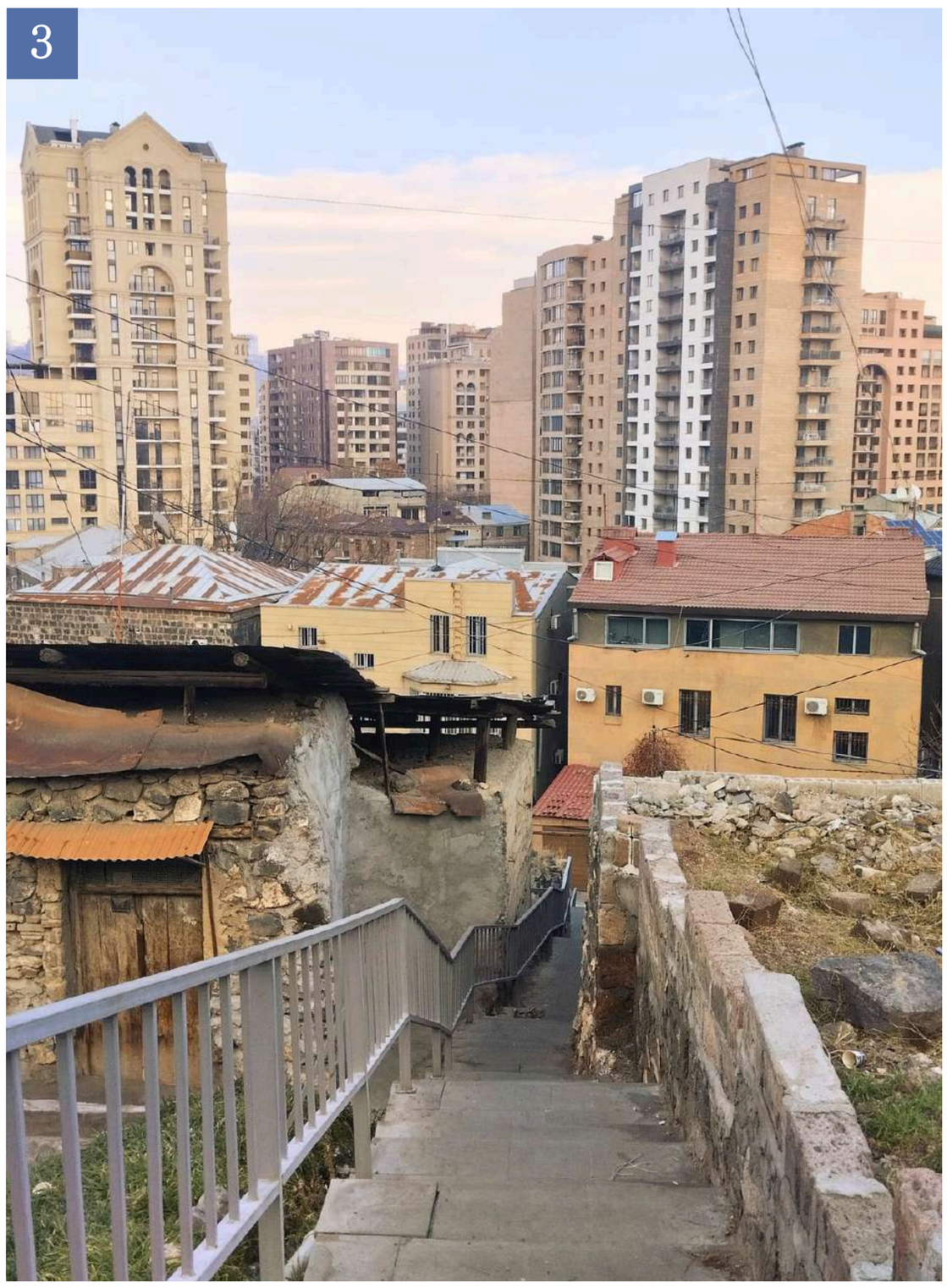
- 営業時間：謎
- 予算：400AMD～1000AMD
- カード不可｜サービス料なし
- 住所：Central railway station, Yerevan →Map

1 ビールを頼む客はあまりいないよう｜2 コーヒーを沸かすためのヒーター｜3 名物？たまごサンドを作るおじさん

こちらがロシア語を解することに少し安堵した様子のおじさんにメニューを尋ねると「そんなものはない」と一笑される。コーヒーはインスタントしかないとのことなので、とりあえずビールを頼むことにした。微妙に冷えきっていない瓶ビールの栓を開け、改めてこの謎の空間を観察する。店内には観葉植物がやたらと多く、アルメニアには自生していない南国感漂うものばかりだ。そしてアルメニアのローカル食堂あるあるのインコも飼われており、ときにビイビイ鳴き喚いておじさんに怒られていた。正直、エレバンでこうした場末の雰囲気の店に出会えるとは思っていなかったので、この空間に存在している一つ一つの要素が新鮮で、なんだか愛おしくさえ感じる。アルメニア地方部のバスステーションに併設された場末の食堂を彷彿とさせる限界感あふれる雰囲気で、エレバンらしさは微塵も感じられない。だが、それがまた良い。

奥の調理場では、先ほどからおじさんが何やら作っている。この店唯一のフードメニューである「卵サンド」だそうで、卵が大好きなアルメニア人客のニーズに合わせているのだろうか。しかし、おじさんの卵サンドはパンにゆで卵を挟んでマヨネーズをかけただけのものだそうで、味の想像もつくことだし注文はしないでおいた。

ぬるくなったビールを飲みきり、おじさんに礼を言い掘っ立て小屋を出る。ちょうど入れ替わりに三人組の男性が入店し、なにやら楽しそうに店のおじさんと話している。きっと卵サンドを注文した客だろう。「やっぱり卵サンド、食べてみれば良かったかなあ…」と、一抹の後悔とともに寒空の下を歩く。でもまあ、大丈夫。場末の雰囲気が恋しくなったらまた来れば良いのだから。

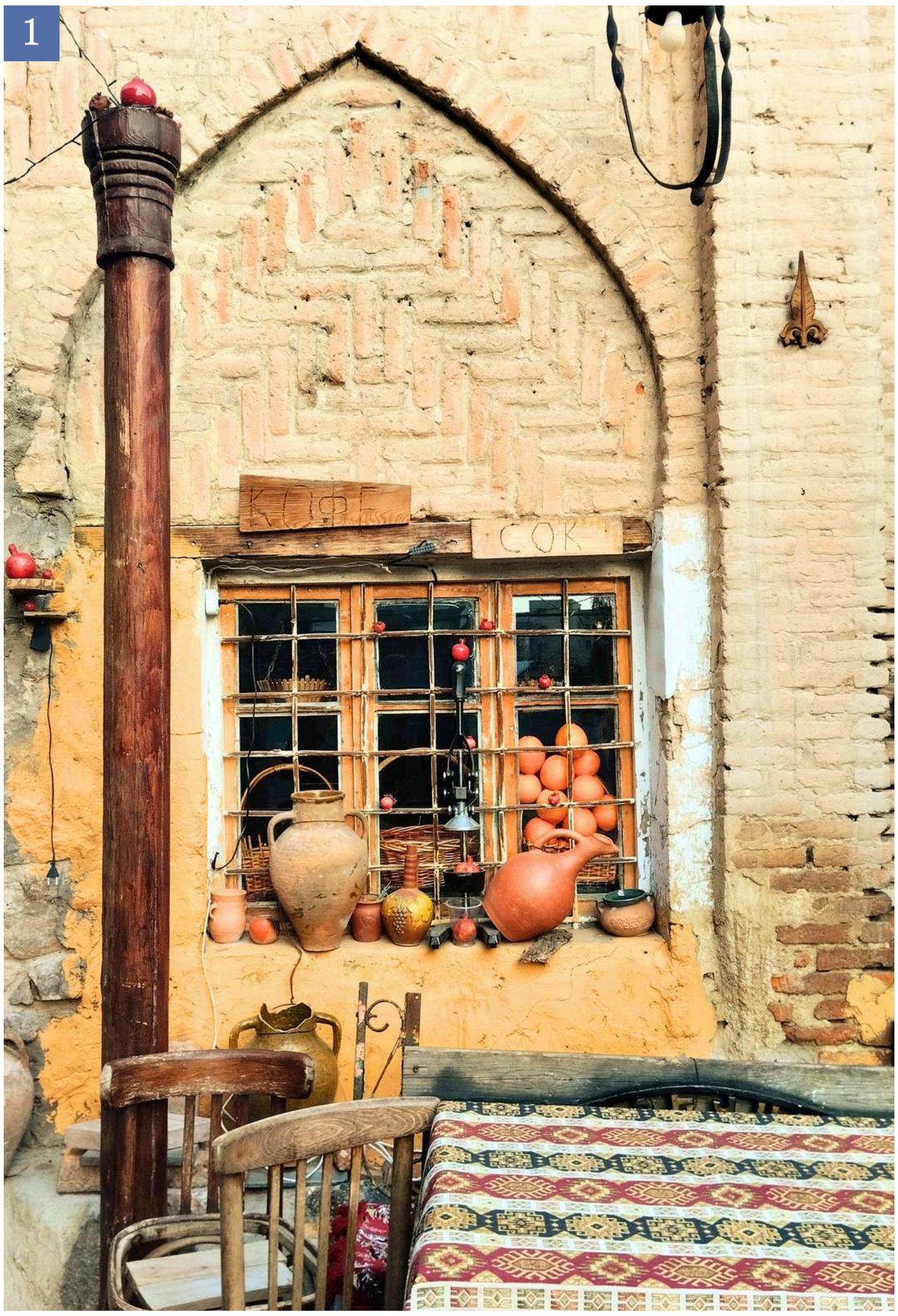


1 コンド地区には共用の水場が現在も残る｜2 ウォールアートが連なるエリア｜3 目と鼻の先に見えるエレバン中心街とは完全なる別世界｜4 アルメニア文字のある風景

● エレバン最古の民家のおもてなし「Kond Cafe」

エレバンは「世界最古の町」を自称する首都だ。確かに古代から人類がこの地で生活していた痕跡が残っており、悠久の歴史を持つ土地であることは間違いない。しかしながら、都市としてのエレバンの歴史は非常に浅く、その始まりは1920年代前半のこと。アルメニアがソ連の統治下となってから急ピッチで都市開発が進められ、現在のエレバンが出来上がったわけで、中心街の大部分は長くても百年少々の歴史しかないのだ。

このように、やや特殊な背景で形成されたエレバン中心街を歩くと、少し人工的な雰囲気を感じるかもしれない。整然と連なるストリートはとても美しく、碁盤の目のように整備された道路が規律を感じさせる一方で、エレバン中心街はどうも生活感に乏しく、人の営みに着いて周る「余白」が少ない気がするのだ。そんな中心街のすぐ北側には、小高い丘の上に広がるコンドという地区があり、エレバン最古の町並みが残ると言われる。コンド地区を訪れた人は皆、口を揃えてこう言う。「あそこは別の世界線のエレバンだ」と。



1 ペルシア風の装飾が素晴らしい｜2 カフェの外観｜3 周辺はローカルな風景だらけ

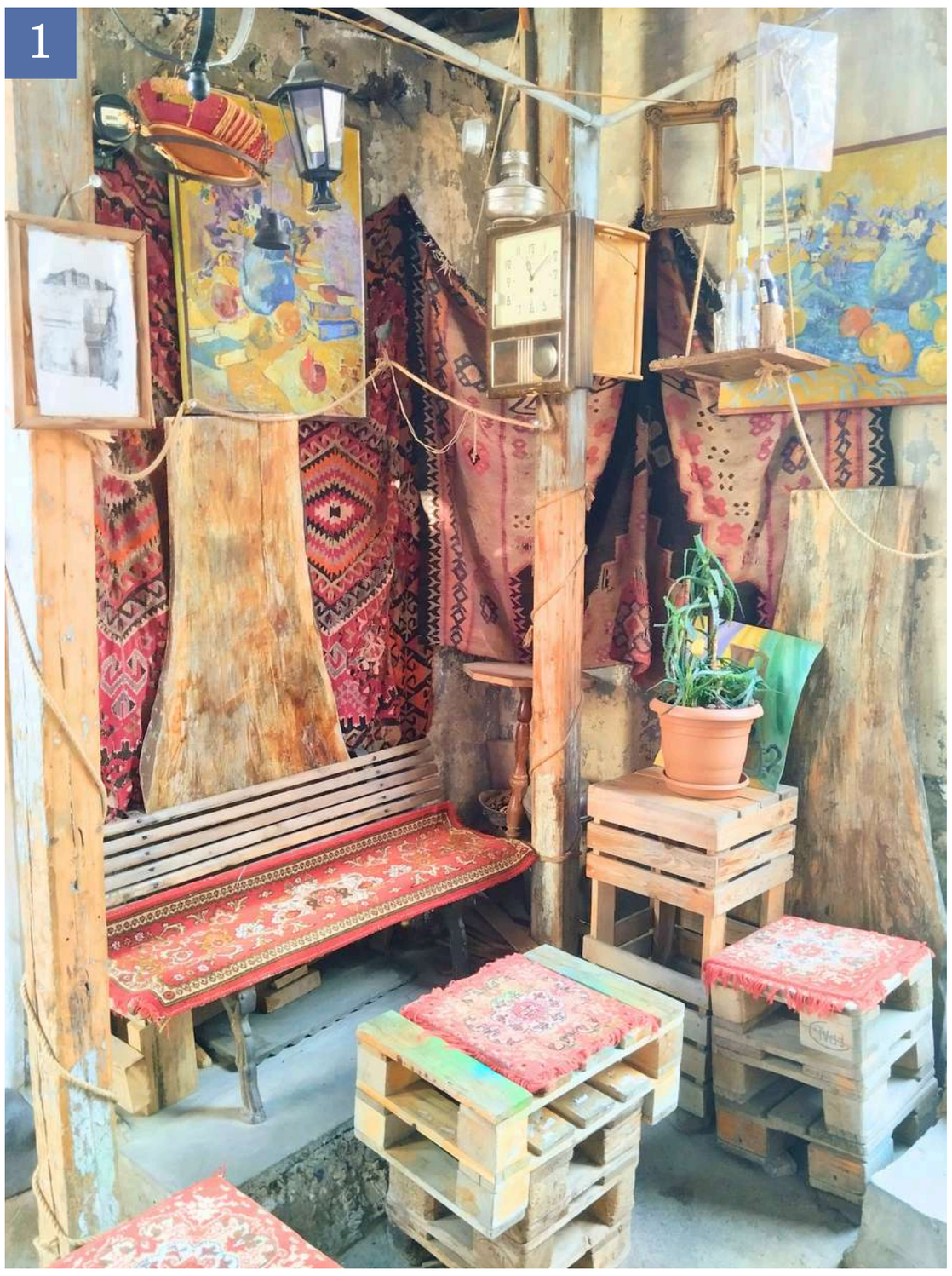
info
Kond Cafe
Կոնդ սրճարան

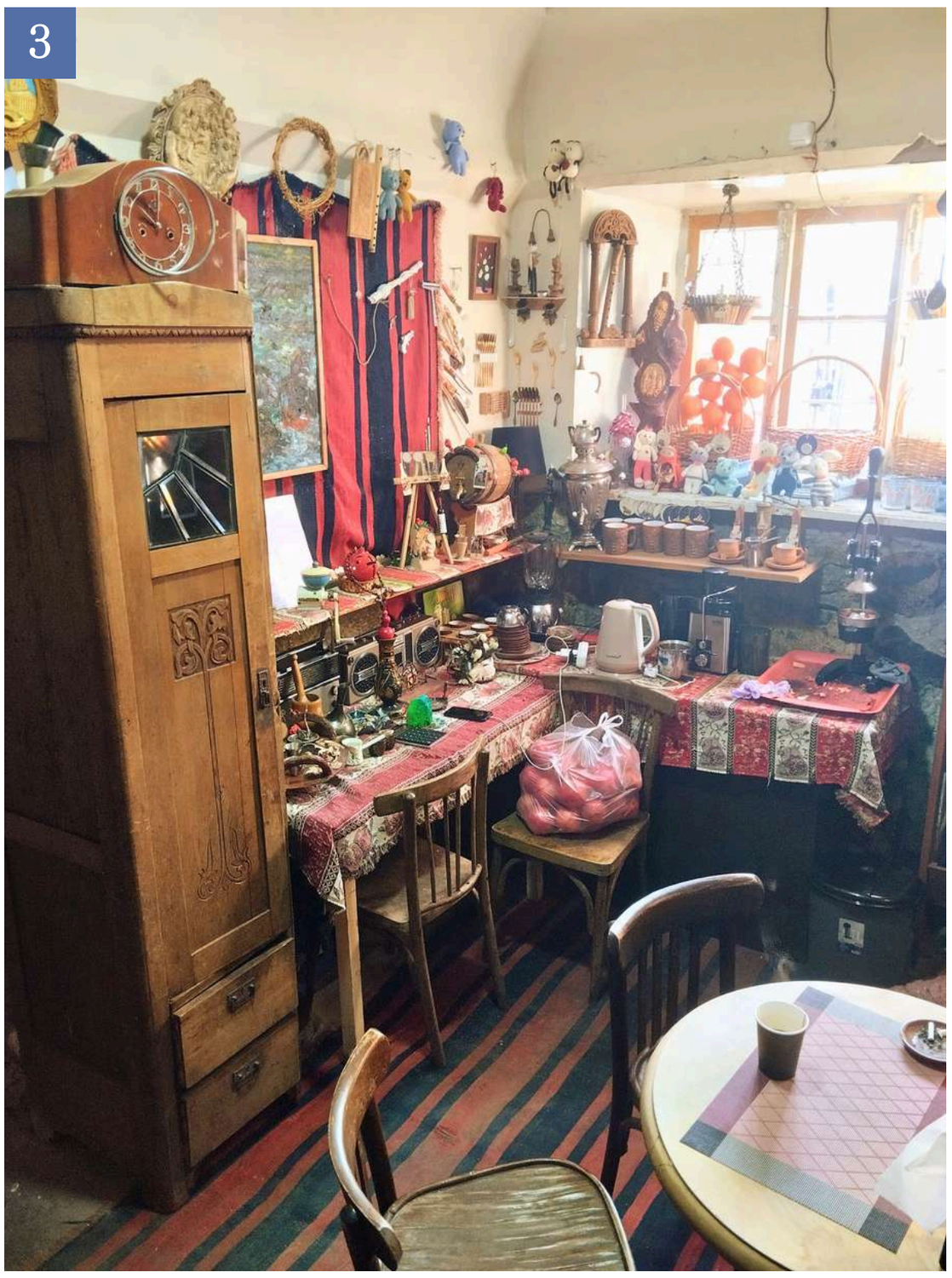
- 営業時間：謎
- 予算：500AMD～1000AMD
- カード不可｜サービス料なし
- 住所：Simeon Yerevantsi St, Yerevan →Map

実は、コンドが「エレバン最古のエリア」というのは真実だ。今からおよそ四百五十年前、アルメニア一帯がペルシア帝国(現在のイラン)の支配下にあった16世紀半ばには、すでにコンド地区は集落として機能していたのだという。当時はペルシア文化が流入し、住民のイスラム教への改宗が行われ、モスクやハマムなどが次々に建設されたという。その後、アルメニアはロシア帝国の支配下に入りイスラム支配を脱するが、ペルシア時代の建物はモスクやハマムとしての機能を失いつつもコンド地区にそのまま残った。人口の増加とともに、持ち主を失ったペルシア時代の建造物に住む人が現れはじめ、現在に至る。

こうした歴史から、コンド地区にはペルシア時代の古い建物が多く残っている。また、ソ連時代に建てられてから一切の改修がされていない民家も多く、かなりの限界感が漂っている。こうした状況を改善しようとエレバン市はコンド再開発プロジェクトを掲げるも、住民は拒否。そのためインフラの整備が遅れ、現在でも水道が通っていない家もあるそうで、地下水を汲み上げた共同の水場で洗濯する人の姿も珍しくない。

このように、コンドはいろいろと問題が山積みのエリア。しかし、地区出身の若者主導で古い壁にウォールアートを施すプロジェクトが進められていたりと新しい流れも感じられる。そんなコンドで小さなブームとなっているのが、築数百年の民家の住人が自宅をカフェとして開放する古民家カフェだ



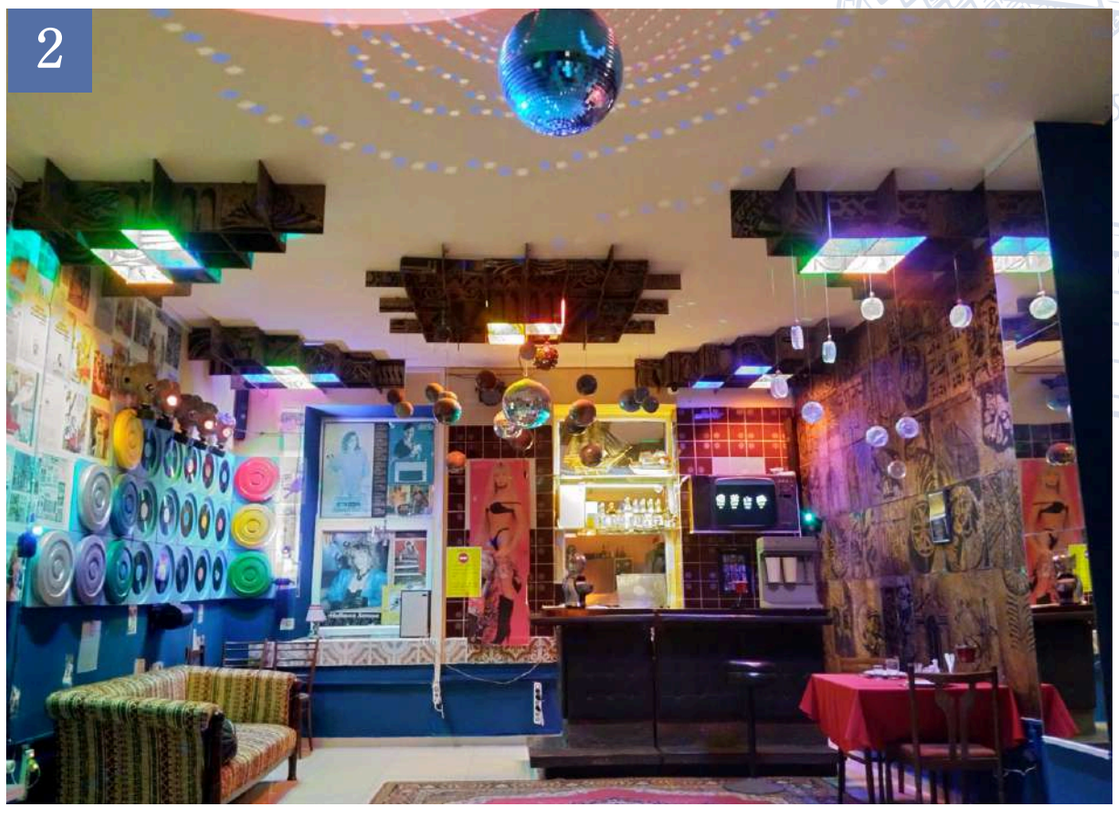


1 完全なる手作り感の屋外席｜2 物が多くごちゃごちゃしているのも民家ならでは｜3 台所｜4 古い黒電話もある

コンド地区内には古民家カフェが十軒近くあるが、おすすめは「Kond Cafe」を自称する小さな民家。なんとコンド地区の中でも最古の建物なのだそうで、かつてはモスクとして利用されていたのだそう。外壁の装飾にはペルシアらしい曲線美をモチーフにしたオリジナルの装飾が残る。

Kond Cafeはもはや完全に民家そのものといった感じで、台所や中庭など好きな場所に座って飲み物や軽食を楽しめる。食事類はすべて民家のおばさんが自宅のキッチンで調理しているそうで、完全なる「家庭の味」だ。民家の主人は気さくな感じの人で、訪問客にあれやこれやと話を振ってはワインなどを勧めてくる。この絶妙な商売っ気もまた、アルメニアらしさがあって面白い。

およそ四百五十年前から同じ場所にある空間を堪能できるのはもちろん、コンド地区の庶民の生活を知ることができる点も良い。目と鼻の先に聳えるエレバン中心街の高層ビル群から数百メートルの距離しかないのに、ここまでローカル感が強く感じられるのは驚くべきことだし、確かに「別の世界線のエレバン」という表現がぴったりな気もする。この強烈すぎるコントラストが、エレバンという都市の魅力をより重層的なものにしているのかもしれない。



1 ディスココーナーではレーニンがお出迎え | 2 店内の各部屋にはちゃんとコンセプトがある | 3 中庭もものすごいソ連感

info
Soviet Club
Սովետ Ակումբ

- 営業時間：17:00〜0:00　※月曜定休
- 予算：入場料2000AMD+飲食代
- カード可 | サービス料10%
- 住所：37/5 Sebastia St, Yerevan →Map

● ソ連時代そのままの異空間「Soviet Club」

カオスな巨大市場を中心とした、エレバン郊外のバングラデシュ地区(→p.161)には、誰もがイメージする「ソ連」そのままの町並みが広がる。数十年前からずっとたたずむ共同住宅、道路をカタカタと走るソ連車、市場帰りらしく大きな荷物を抱えたバーブシカ(老婆).....目に入るあらゆる光景がエレバン中心街とはまるで異なっており、不思議なノスタルジーを漂わせる。

そんなバングラデシュ地区の外れには、このソ連エリアを象徴するようなユニークなスポット「Soviet Club」がある。ここがどんな場所かを定義づけるのは難しい。カフェであり、レストランであり、ミュージアムであり、イベントスペースでもあるのだが、ひとことで言うなら「ソ連時代そのままの空間で当時を懐かしむための場所」かもしれない。

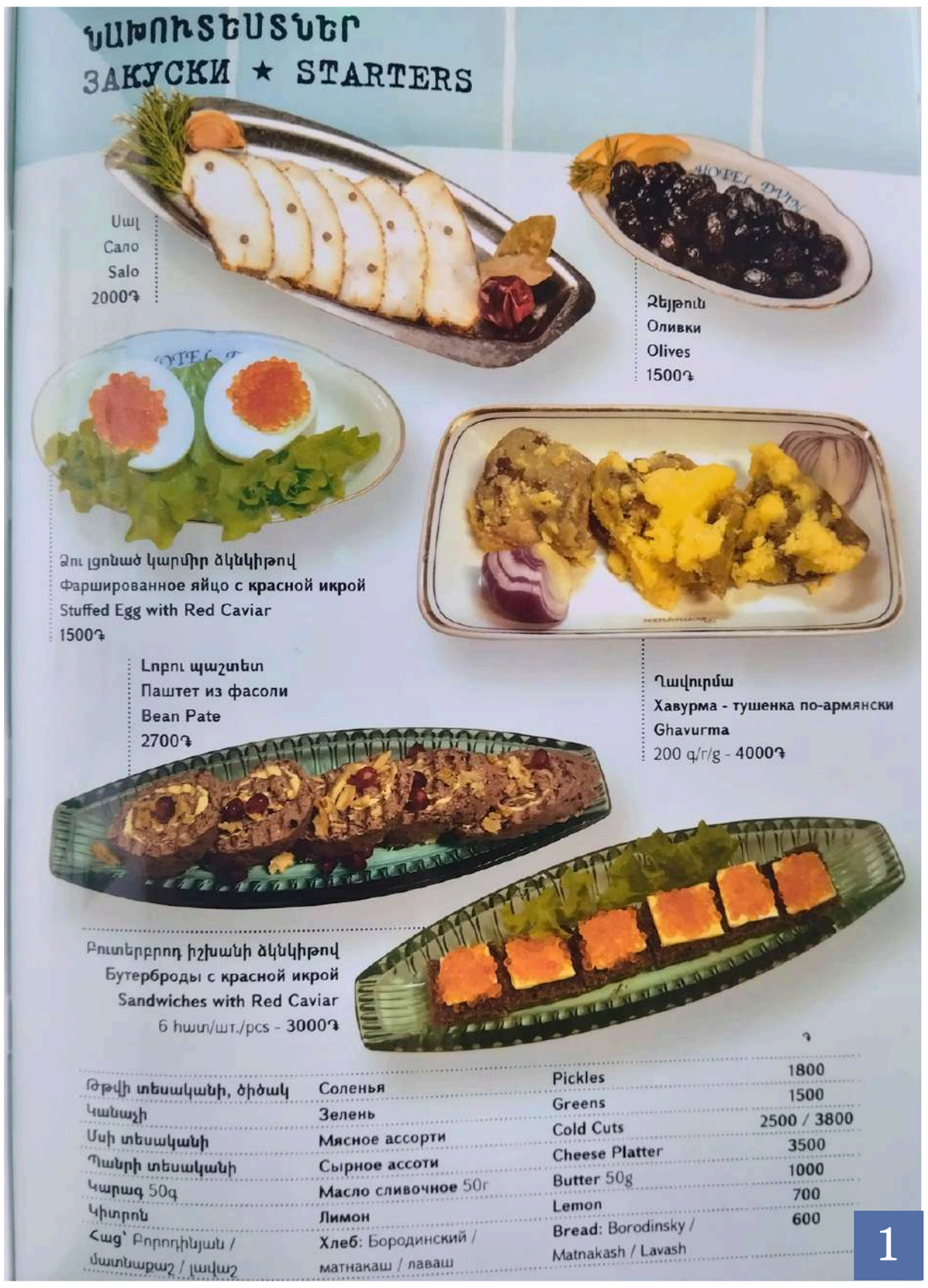
Soviet Clubでは、かつてアルメニアが七十年ほど属した超大国・ソヴィエト社会主義連邦共和国における人々の生活空間が完全に再現されている。日本とは大きく異なる社会主義という体制の下で、アルメニアの一般の人々がどのように生活していたのかを疑似体験することができるのだ。

施設内に入ると、七十年代〜八十年代を意識したであろう照明が妖艶に照らす空間に出迎えられる。内部には小部屋がいくつもあり、それぞれの部屋が異なるコンセプトで造られている。共同住宅のリビングを再現した部屋、ソ連時代の商店を再現した部屋、当時のゲームセンターを再現した部屋.....など、当時を知る世代が懐かしくてたまらなくなる要素が散りばめられているのだ。

1 ソ連時代の雰囲気が完全再現されている｜2 当時の自動販売機も｜3 フードメニューを見るのも楽しい｜4 トイレまでこだわられた内装

Soviet Clubのソ連時代再現コンセプトは生半可なものではない。スプーンやナイフなどの食器一つに至るまでソ連製のものが使用され、トイレの鏡までソ連製のレトロなものだ。リビングを再現した部屋では、ソ連定番の柄の壁紙や当時の最新式テレビが設置され、ぬいぐるみの置かれ方一つとってもソ連っぽさがぷんぷんと感じられる。アルメニア人は、教会建築や芸術作品などとにかく物事の細部にまでこだわる人が多いと思っているのだが、その完璧主義な気質はソ連時代の空間を完全再現したSoviet Clubでも遺憾なく発揮されている。一つだけソ連のイメージと大きく異なるのは、アルメニア人スタッフたちがとても朗らかで愛想の良い人たちばかりである点だろうか。

Soviet Clubの敷地は決して広大とは言えないが、とにかく興味深い展示品がたくさんあるので、隅々まで見るなら結構な時間がかかる。写真撮影も自由かつ無料できるのでで(これも撮影禁止が多かったソ連時代とは異なる点かもしれない)、ソ連時代のカルチャーに興味がある人にとっては宝の山だ。そして何よりの楽しみが、ソ連時代の料理を再現した食事メニューにある。

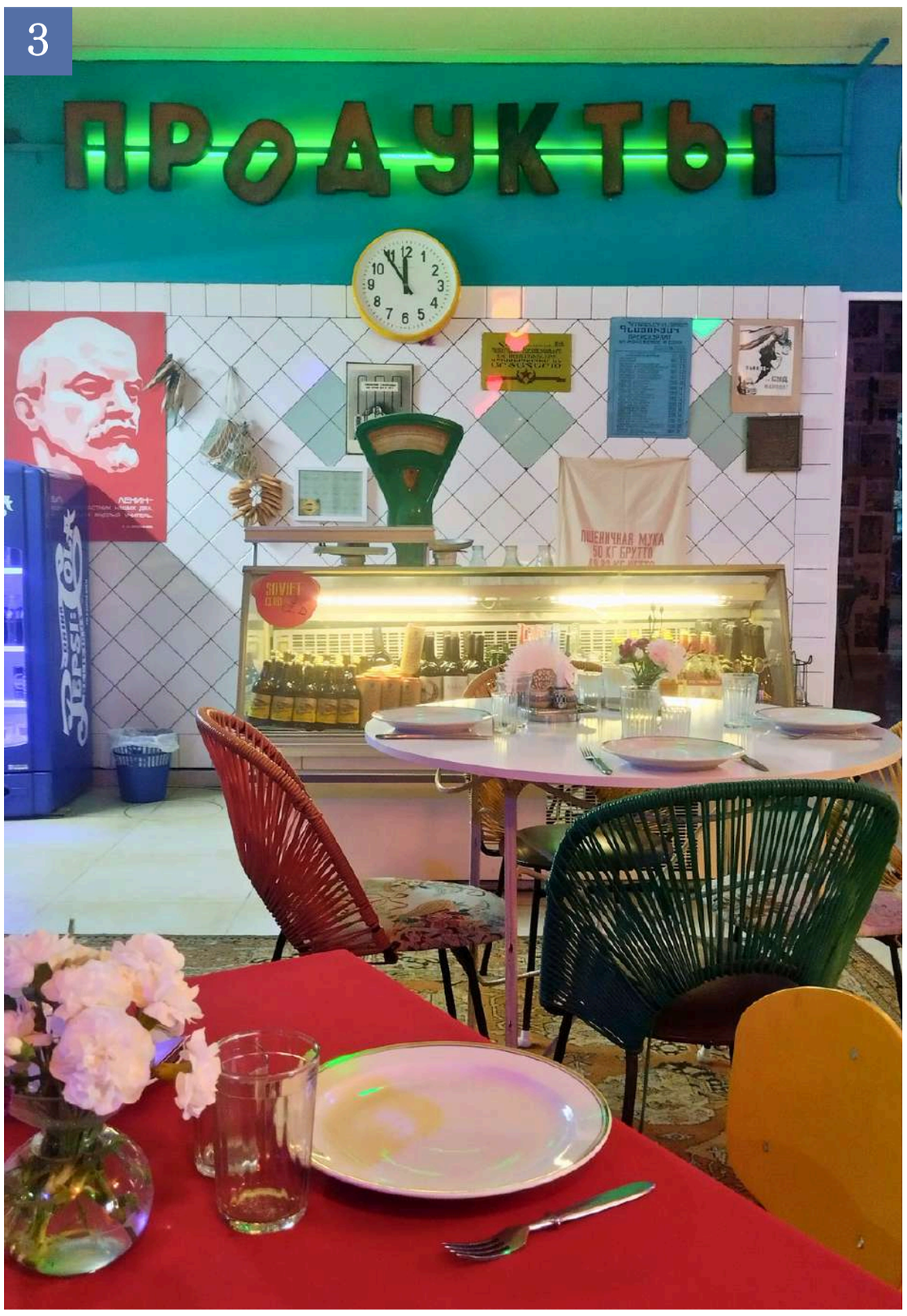


1 前菜系はアルメニアの定番からソ連圏各地の名物が揃う | 2 定番のボルシチはもちろん、アルメニアのスープも | 3 見た目にも美しい料理がたくさん | 4 ソ連時代の食堂を彷彿とさせるメイン類

Soviet Clubの食事メニューは種類がとても豊富で、そのほとんどはソ連圏のスタローヴァヤ(労働者用の食堂)で食べられていた定番メニューだ。そこにアルメニア伝統料理もいくつか加えられ、独特のラインナップとなっている。ボルシチやビーフストロガノフなどの定番ソ連料理から、ウクライナ料理のサーロ(豚の脂身の塩漬け)、当時ソ連の人々に人気を博したジョージア料理まで。さまざまな異なる民族が肩を寄せ合い生活していたソ連という超多民族国家の多様な食文化が、ぎゅっと詰まっている。とても良いメニューだと思う。

1

2



3

4

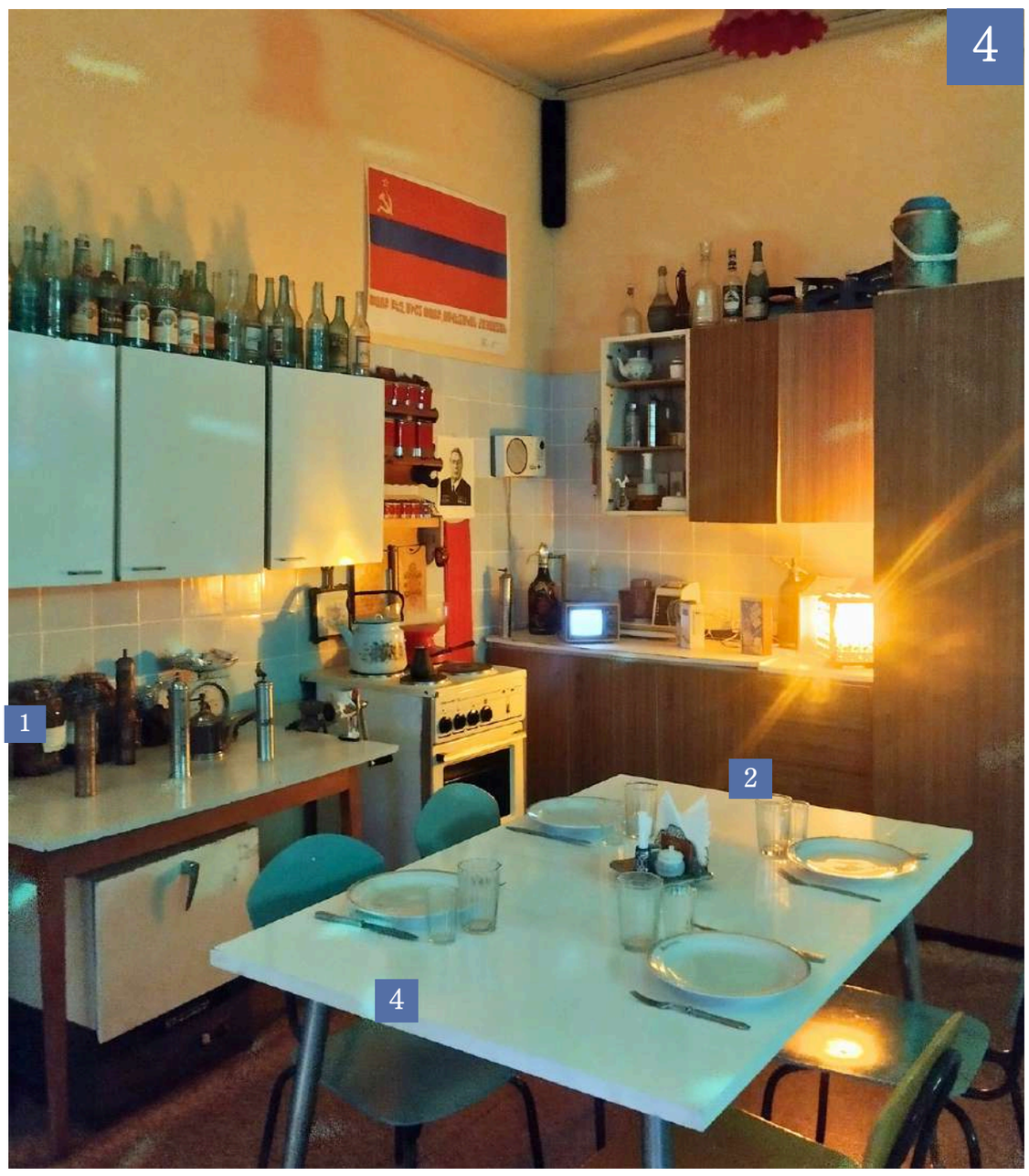
1 ビールグラスをキンキンに冷やして出してくれるあたりはやっぱりアルメニア｜2 食器までちゃんとソ連時代のもの｜3 ソ連の商店をテーマにしたスペース｜4 手で三角に折られた紙ナプキンはソ連時代の食堂の定番

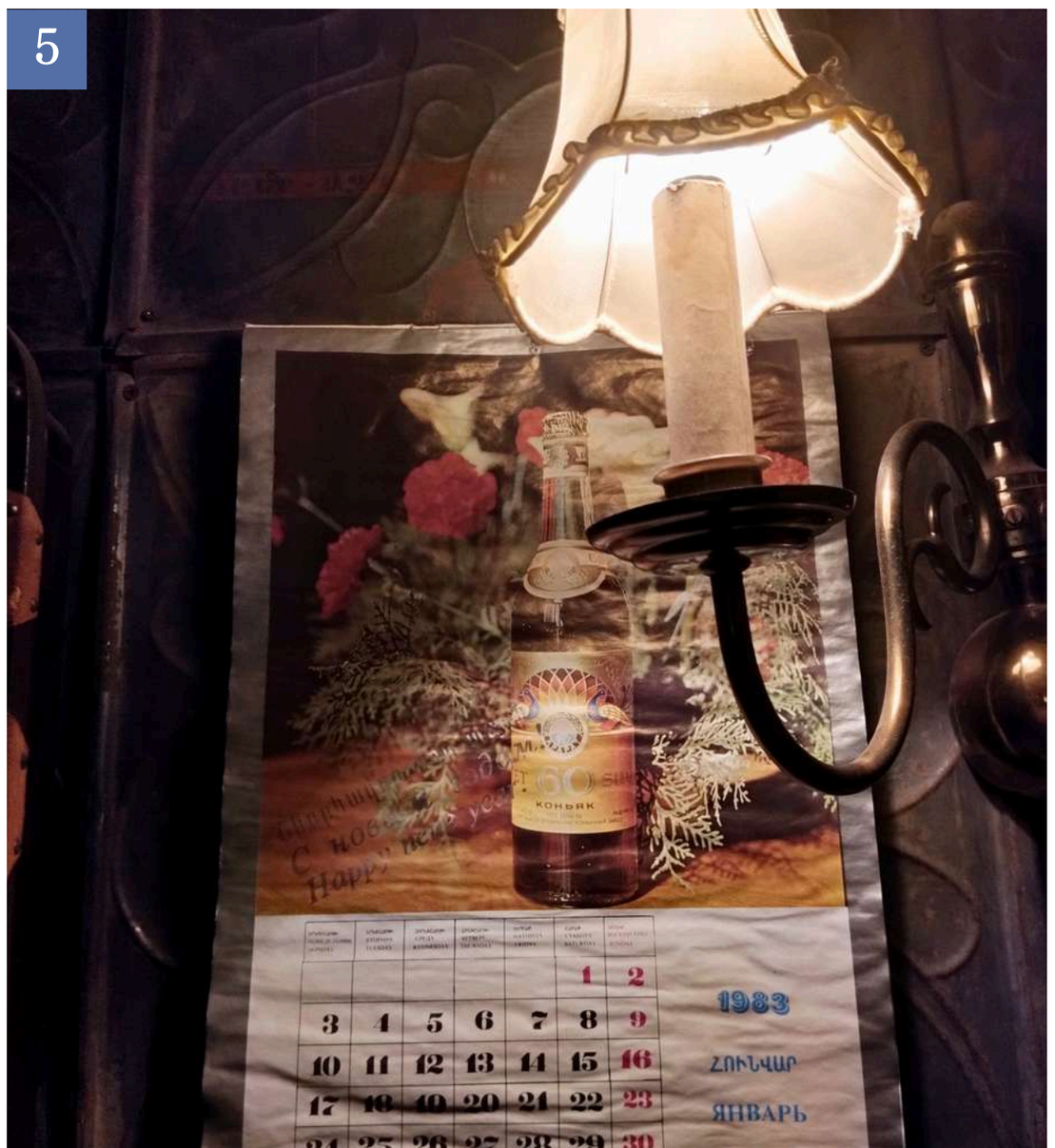
何か食べてみたい気持ちもあったが、このときは近くのバングラデシュ・モール(→p.161)でイキビルを食べたばかりでお腹は減っていない。とりあえずビールだけ注文して席に就くと、スタッフの女性はソ連製の古い冷蔵庫の扉をぎいぃぃっと開き、キンキンに冷えたグラスを出してビールを注いでくれた。

一息つきながら目に入る周囲の風景は、もはや21世紀とは思えないほどに、完全なるソ連時代のもの。手で一つ一つ三角形に折られた紙ナプキンや、キッチンのオーブンコンロ、年季の入ったホーロー鍋など、現在のアルメニアの一般家庭にも残るソ連カルチャーが細かな部分までぬかりなく再現されていることに、改めて感動を覚える。

他にも数人連れの客がいたが、全員がソ連時代を知るであろう世代だった。アルメニア語で話していたので地元の人だろう。懐かしそうにチェブラーシカのぬいぐるみを撫でる老夫婦の姿を眺めていると、ソ連時代を経験したそれぞれの人にそれぞれの物語があるということに気づかされる。

現代とソ連時代が交錯するSoviet Clubは、まさに異空間そのもの。「ソ連」と聞くとどうしても暗いイメージばかりが先行するが、自分の五感を通して当時を疑似体験し、自分なりの解釈を持つのは大切だ。こうした異文化理解の基本を学べることも、Soviet Clubの隠れたコンセプトなのかもしれない。数十年前の空間を後にして21世紀のエレバンの町へ無事帰還し、ふとそう感じた。



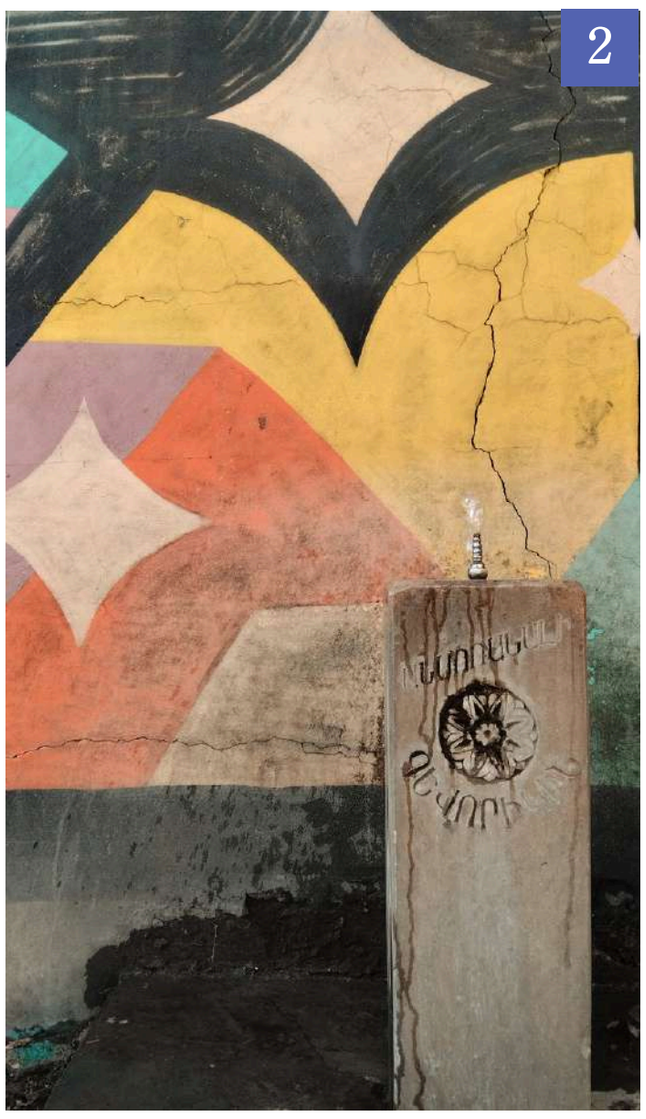


1 ソ連時代の広告｜2 当時のテレビ｜3 バーコーナーも良い感じ｜4 当時のキッチンを再現した席｜5 カレンダーまで1983年のものというこだわりよう｜6 ソ連世代なら懐かしくなるスナック菓子も売られている(食べられるのか？)

コラム：水の女神に護られし名水の町エレバン

エレバンは、アララト山からの伏流水を地下に豊富に有する「水の町」だ。その水質の良さはお墨付きで、飲用可能であるのはもちろん、真夏でもキリッと冷えた水は驚くほどに味が良い。古来より人々に愛される水の女神「アストギク」に護られた名水の町を堪能しよう。

1



2

3

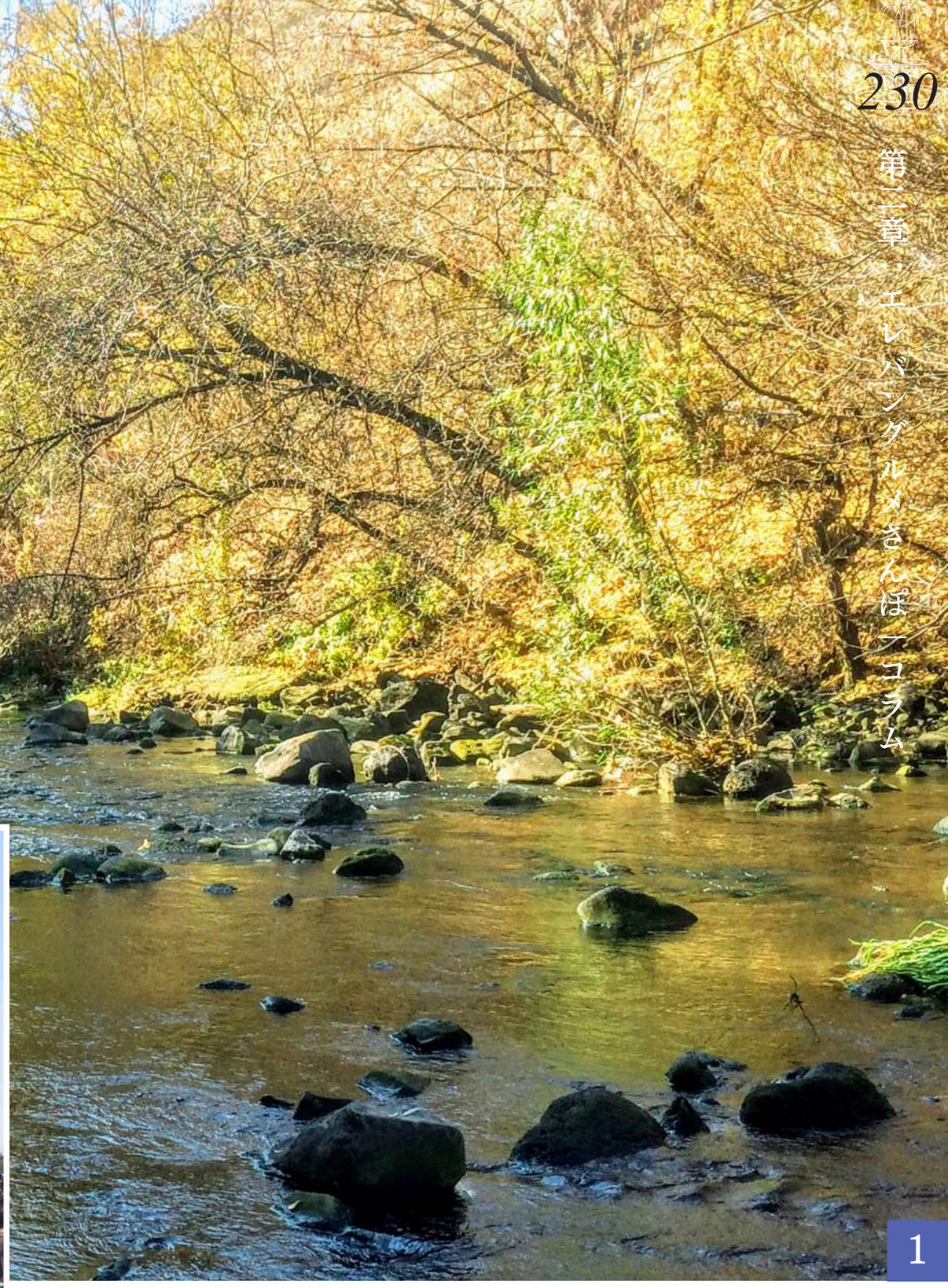
4

●エレバンっ子と「プルプラク」

エレバンの街を歩いていると、至る所に石造りの水飲み場があり、絶えず水を噴出していることに気がつく。これは「プルプラク」(Pulpulak/Պուլպուլակ)と呼ばれるもので、エレバンの地下に豊富にある地下水を汲み上げたものだ。エレバンっ子はプルプラクを見かけると、ふらりと吸い寄せられるように近づいていき、さっと喉を潤していく。それこそまるで、水の女神に誘われているかのように。

プルプラクは単なる水飲み場としての役割だけでなく、町の風景に芸術的なエッセンスを加える役割も担っている。なんと近くのプルプラクを検索できるスマホアプリ(https://pulpulak.am/)まであり、水質や清潔さに加えてプルプラク自体の見た目までが総合評価されていて面白い。本当に町中どこにでもあるので、エレバン滞在中はお気に入りのプルプラクを探しながら散策するのも一興だ。

1 共和国広場にある「セブン・シスターズ」と呼ばれるプルプラクは最も有名 | 2 コンド地区で見つけたアーティスティックなプルプラク | 3 道端に突然立派なプルプラクが現れるので油断できない | 4 ハイソな雰囲気のノーザン・アヴェニューのプルプラクは洗練されたデザイン



1

2

1 中心街から徒歩10分もかからずにアクセスできる「フラズダン渓谷」｜2 ヴァルダヴァルはとにかくカオス

●水の女神アストギクと水かけ祭りヴァルダヴァル

エレバンで「水」の存在を意識させるのは、プルプラクだけではない。実は中心街のすぐそばには手付かずの渓谷美を誇るフラズダン渓谷があり、四季折々の水辺の風景を見せてくれる。そして何よりも、水の町エレバンが最高に盛り上がるのが、一年に一度の水かけ祭り「ヴァルダヴァル」(Vardavarr/Վարդավառ)だ。

ヴァルダヴァルとは、アルメニアがキリスト教を受容した四世紀よりも遥か昔、精霊信仰が盛んだった古代から続く祭祀のこと。元々は、アルメニア神話に登場する豊穣と水の女神「アストギク」への感謝と祈りを込めて水を撒く宗教的な祭日だったのが、キリスト教受容後には「イエス・キリストの変容を祝う日」という概念と混ざり合い、それがさらに発展して「誰彼構わずに水を掛け合う日」というカオスなイベントとなった。ヴァルダヴァルが行われるのはイースターの九十八日後にあたる日曜と決まっているが、アルメニアのイースターの日付は毎年変動するため、ヴァルダヴァルの日付もそれに合わせて毎年変わる。例年だと七月中旬から下旬に当たることが多い。

エレバンでのヴァルダヴァルの盛り上がりは半端なものではなく、大人も子供も老人も、バケツや水鉄砲を手に町を闊歩する。果てには、マンションの上階からホースで大量の水を撒き散らす住人まで。とにかく水だけは豊富にあるエレバンだからこそ成立するイベントだ。アルメニア人だろうと外国人だろうとお構いなしで水を掛けまくり、カメラやスマホを持っていようが頭からざぶんといかれ(むしろ電子機器を持っていると狙われる)、全身びしょびしょになるのでスマホ等は持参しない方が良い。ちなみに、ヴァルダヴァル翌日のエレバンの携帯修理店はどこも大盛況となるそうだ。

第三章

アルメニア地方部グルメ旅

Ճոխագայություն Հայաստանի մարզերում

アルメニアという国の魅力は地方部にこそ詰まっている。隙のないほどに整然とした雰囲気の首都を出るとすぐに、まるでCGのように非現実的な自然風景が現れ、ひたすらに圧倒される。ソ連時代から何一つ変わっていない様子の小さな町は、どれも埃っぽくて垢抜けない雰囲気。ここではエレバンとは全く異なる時間が流れているのだ。

アルメニアはとても小さな国であるにもかかわらず、急峻な山々で各地域が隔てられていることから、地方ごとの食文化が大きく異なる点も面白い。ペルシア料理の影響を強く受けた南部のエキゾチックな料理、厳しい気候を生き抜くための保存食文化に支えられた北部のシンプルな料理、内陸国とは思えないほどに充実した魚料理が食べられるセヴァン湖周辺……アルメニア地方部を旅する際は、グルメを通してその土地の人々の生活に触れることができるのだ。

本章では、実際に旅したアルメニア地方部の各地域を「食」というテーマを軸にしながら、エッセイ風にまとめている。魅力溢れるアルメニア地方部の旅を追体験してもらえれば嬉しい。

さあ、偉大なるアルメニアの高地へ。

アルメニア見どころマップ

マルマシェン修道院

ヴァナゾル

アラヴェルディ

アフタラ修道院

ハガルツィン修道院

メグラゾール(p.263)

アンベルド城塞

ノラトゥス(p.260)

エレバン
★

ガヴァル(p.267)

ズヴァルトノッツ聖堂

イェゲグナゾール(p.294)

ノラヴァンク修道院

シシアン(p.323)

ゴリス(p.310)

ハリゾール(p.334)

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

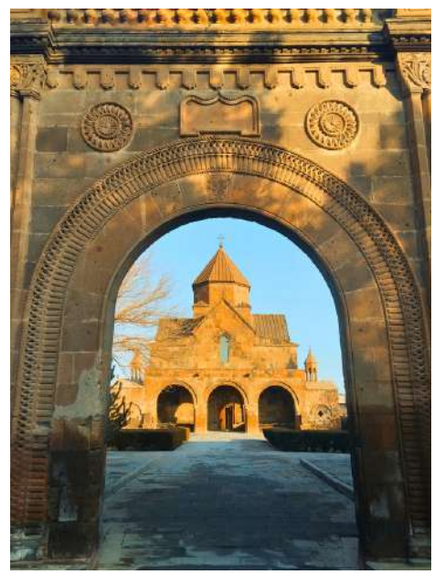
アルメニア全国に点在する珠玉の見どころの数々をマップに表してみた。本書内では紹介しきれない穴場の町や聖堂はどれも素晴らしいので、アルメニア旅のインスピレーションとなれば嬉しい。カメラマークが付いている場所は「定番観光地10選」として次ページで解説。

アルメニアの必見観光スポット10

1 ガルニ&ゲガルド

エレバン近郊にあるデイトリップの定番。圧巻の柱状節理が見られるガルニ渓谷や世界遺産の洞窟修道院ゲガルドなど、唯一無二の風景が大人気。

2 エチミアジン



アルメニア使徒教会の総本山がある世界遺産の町。宝物庫には聖書のノアの方舟の木片やロンギヌスの槍が保管されている。圧巻の聖堂建築にも注目。p.254

3 ギュムリ

古都らしい情緒が漂うアルメニア第二の町。黒の石造りで統一された街並みが非常に美しい。周辺を含めて見どころが豊富なので、ぜひ宿泊したい。p.235

4 デベド渓谷

サナヒンとハフパットの二つの世界遺産修道院を有する、美しい渓谷地帯。ハイキングコースも多くあり、自然も文化も歴史も一度に楽しめる。

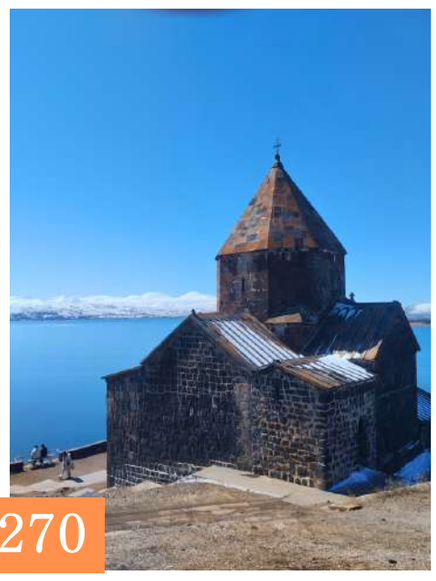
5 ホル・ヴィラップ

アララト山を背景にぽつりと佇む聖地は、アルメニアを代表する名所。千七百年前にアルメニアがキリスト教国となる際に重要な役割を果たした場所でもある。

6 ディリジャン

美しい山々に囲まれた山岳リゾートは、主にアルメニア人国内旅行者に人気。歴史ある修道院やハイキングコースなど、数日間かけて魅力を堪能したい。

7 セヴァナヴァンク



紺碧のセヴァン湖の畔に凛と立つ中世の修道院。アルメニアで最も有名な風景の一つであり、多くの人が訪れる。周辺には湖水魚シグの料理を出す店が点在。p.270

8 アレニ

アルメニア屈指のワイン村。異世界の雰囲気のノラヴァンク修道院や、六千年前のワイナリーを有するアレニⅠ洞窟など周辺の見どころも豊富だ。p.287

9 ジェルムック

ソ連時代から温泉保養地として愛されてきた山奥の町。現在でも町では温泉三昧の滞在が楽しめ、ソ連時代から続くサナトリウムに宿泊する体験も。p.301

10 タテヴ修道院

アルメニア最南部に位置する観光ハイライトの世界遺産。アクセスは絶望的に不便だが、苦労に見合う感動を与えてくれる。日程に余裕があるならぜひ。p.328

16 ギュムリ食文化探訪ダイアリー

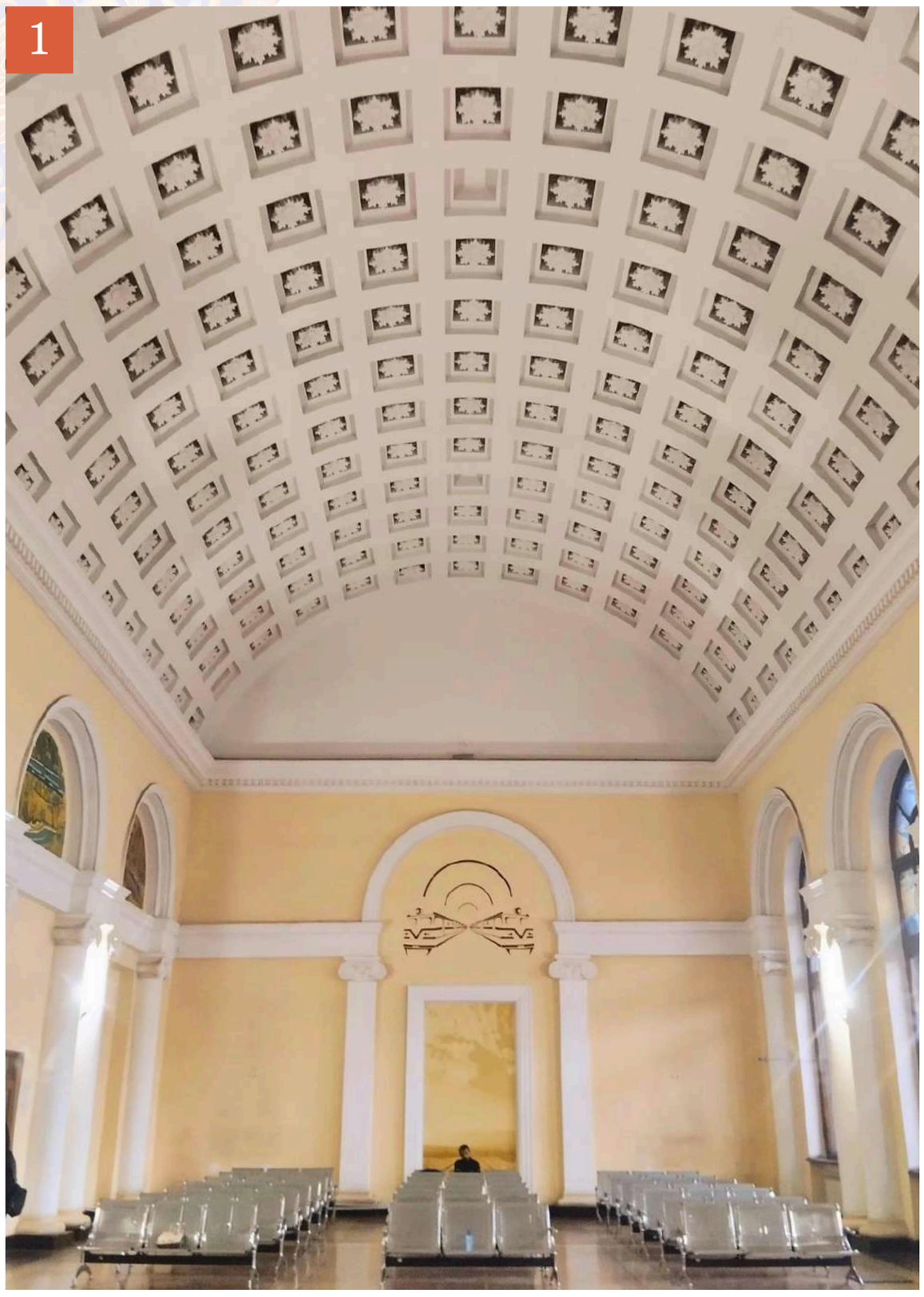
Գյումրի և Շիրակի մարզ

エレバンから遥か北に位置する、アルメニア第二の都市・ギュムリ(Gyumri/Գյումրի)。19世紀のロシア帝国統治時代に築かれた古い建物が残る古都は、「コーカサスで最も美しい町」との異名も持つ。黒い石造りで統一された建物が連なる中心街を歩けば、文化的で誇り高いギュムリならではの魂やプライドが感じられる。

ギュムリが位置するシラク地方は、ほぼ全域が標高1500m以上の高地に位置しており、アルメニアの中でも気候が最も厳しいことで知られる。この地で生きる人々の生活は、「長く厳しい冬をどう乗り越えるか」という一点を軸に回っていると言っても過言ではないほどだ。しかし、シラク地方の人々は強い。限られた食材と不毛な大地をものともせず、保存食を活用した絶品の郷土料理を多く生み出したのだ。街歩きも文化体験も食探訪も楽しめる、美意識が光る町の魅力を、余すところなく堪能しよう。

Topics
թեմա

- ▶アルメニア第二の都市「ギュムリへの鉄道旅」
- ▶ギュムリの台所「ギュムリ市場」で名産品探し
- ▶ギュムリ最古のエリアでほっと一息「Cafe Chichkhan」
- ▶激安パンドック「Gyumri Hatsatun」でご当地グルメ三昧
- ▶ギュムリ愛が詰まった名店「Gwoog Gastrohouse」で郷土料理



1 エレバン中央駅の内部は圧巻｜2 ギュムリ線はロシア製の最新式列車｜3 平日なのにほぼ満席の車内｜4 車窓からは朝のアララト山と地方部らしい風景が

●アルメニア第二の都市「ギュムリへの鉄道旅」

エレバンからギュムリは、車や鉄道で三時間ほどの道のりだ。日帰りできないこともないが、古都の魅力を堪能するなら数日間の日程を取って訪問するのが鉄則となる。三月、気分転換も兼ねて数日間の小旅行に出かけることにした。

ギュムリ行きの鉄道においてエレバン側の発着地点となるエレバン中央駅は、平日の早朝だというのに多くの人で賑わっていた。エレバン～ギュムリ路線は、かつてはソ連時代の限界感漂う車両での運行だったのだが、数年前にロシア製の最新式車両が導入されたらしい。快適さは格段に上がったが、旅情という意味では少し魅力が薄まってしまったようで、少々残念に感じる。

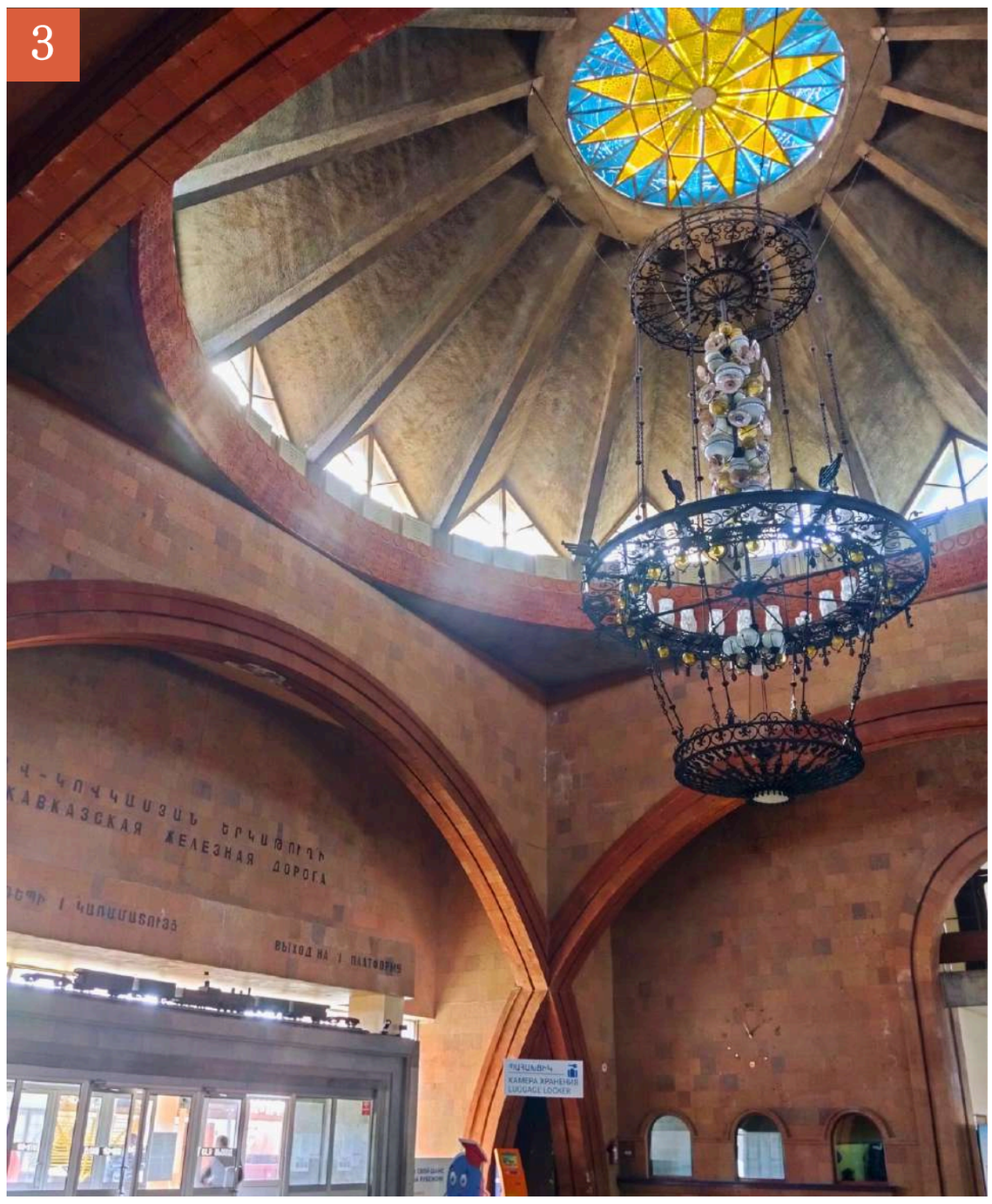
定刻通りに出発した列車は、エレバンの住宅街を抜け、荒野を西へと走る。進行方向左側には、冬の朝の冷え切った空気にぼんやりと浮かび上がるようなアララト山の姿が見え、小旅行のはじまりを祝福してくれているようだ。

鉄道旅の魅力というものは、単なる移動手段としての利便性だけではない。列車という閉ざされた空間で見られる人間模様だったり、名も知らぬ途中駅の日常風景だったり、「昔も今もこれからも、ずっとそこにある風景」に没入できる点にあると思っている。もちろん、ミニバス旅であっても素敵な旅の体験はできるが、やっぱり鉄道移動の旅情には敵わない。それまで遥か前方に見えていた風景が徐々に近づいてきて、いつの間にか後方へと流れて視界から消えていく。前方にはまた新しい風景が抜き足差し足でこちらに近づいてくる。このグラデーションのような風景の移り変わりは、鉄道旅ならではの味わいだ。

ギュムリ行きの鉄道は各駅停車であるため、かなりゆっくりとしたスピードで走る。せっかくの最新式車両を活かしきれていないような気がして可笑しくなるが、快速列車ではスピードを上げて通り過ぎてしまうような途中駅でのゆったりとした風景も、じっくりと堪能することができる。列車自体のレトロさは失われてしまっても、鉄道旅が有する本来の旅情は今も健在でほっとする。

1 途中のアルマヴィル駅の何気ない風景も素敵｜2 停車時間が長めの駅では喫煙者たちがすかさず煙草休憩に勤しむ｜3 後半はトルコとの国境を成すアフリアン貯水池沿いを走るルート

工業都市・アルマヴィルの鉄道駅でしばらく停車した列車は、進行方向を北へと変えてふたたび走り出す。周囲の風景はただひたすらの荒野となり、人の営みがほとんど感じられない寂し気な風景が続く。荒野のど真ん中にある名も知らぬ駅で二度目の長時間停車を経ると、モノクロの荒野の先に青い水を讃えた川が見えてくる。あれがアフリアン貯水池。トルコとの国境を成す人工湖だ。貯水池の対岸、距離にしてほんの2kmほど先には、トルコ側の乾いた大地が広がる。アルメニアとトルコの国境はもう三十年以上閉鎖されたままで、「手が届きそうで届かない、近くて遠い大地」に想いを馳せたくなる風景だ。



1 ギュムリ鉄道駅の外壁には圧巻のレリーフが｜2 プラットホームの風情も良い｜3 鉄道駅内部はまるで芸術作品の世界

寂しげな荒野を抜けると、ぽつぽつと民家が点在する風景となり、つういに列車はギュムリへと到着する。

ギュムリの鉄道駅は、外観も内装もピンク色の石造りで統一された美しい建物。待合用の内部スペースの天井にはアルメニア教会の屋根によく見られる傘のようなデザインが施されており、窓から差し込む自然光が石造りの重厚な空間を優しく照らしていた。

実はギュムリには、美しい街並みの古都という一面以外にも、コーカサス地域の芸術文化の中心として栄えた歴史もある。ロシア帝国時代には「レニナカン」(＝レーニンの町)と呼ばれていたギュムリは鋳造業で大いに栄え、手先の器用な職人たちによる精巧な鋳物の数々が高く評価されていた。カルチャー面においても、かつてのギュムリはコーカサス地域全体を牽引していた。アルメニア最古の床屋が残っていたり、中心街にあるアルメニア初の人形劇場が現役で稼働していたりと、数百年前からの文化が今も現役で息づいているのだ。

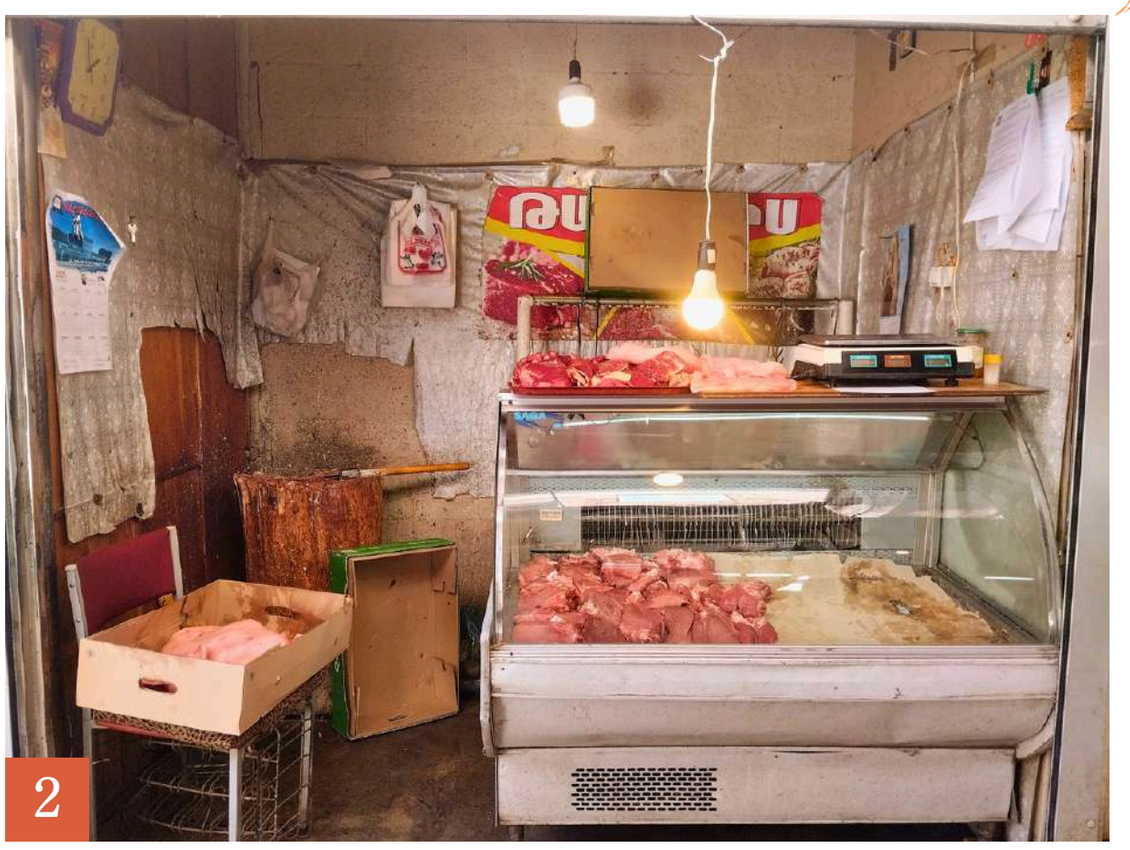
そんなものづくり気質や文化面のセンスの良さは、過去のものではなく、現在のギュムリっ子にもちゃんと受け継がれている。独自の伝統工芸品の美しさや、統一感ある町並みへの尋常ではないこだわり、ギュムリ出身の芸術家による作品のセンスの良さを見れば、「誇り高くてちょっと気取っている」なんてアルメニア他地域の人に言われがちな、ギュムリらしい気質が感じられる。

1美しい建築とローカル感100％の雰囲気が混ざり合う異空間｜2エレバンではもうほとんど見られない場末の露店街も健在｜3シラク大地震で崩壊した建物もそのままに残る｜4可愛らしい車の移動式パン屋はギュムリっ子に人気

● ギュムリの台所「ギュムリ市場」で名産品探し

ギュムリに到着したら、観光スポットめぐりよりも歴史的な町並みの散策よりも、まず最初にしたかったことがある。それは、中心街南側一帯に広がるギュムリ市場を探検することだ。エレバン中心街では市場文化はすでに風前の灯となってしまっているが(→p.152)、規制が厳しくないギュムリでは露店街や謎の衣料品店がごちゃごちゃと連なる昔ながらの市場の風景が残っているのだ。

ギュムリの市場エリアで興味深いのが、築百年は優に越えている古い石造りの建物に各商店が入っていることだ。上を見れば重厚で美しい建築が、下を見れば果てしない混沌に満ちたシュカ(市場)らしい風景が見え、とても強烈なコントラストとなっている。また、ギュムリは1988年に発生したシラク大地震で壊滅的な被害を受けた町。復興予算不足のため、当時崩壊した屋内市場の建物や民家がそのままに放置されている箇所も目立ち、美しく優雅な雰囲気の古都が抱える光と影を、まじまじと見せつけられたような気分になる。



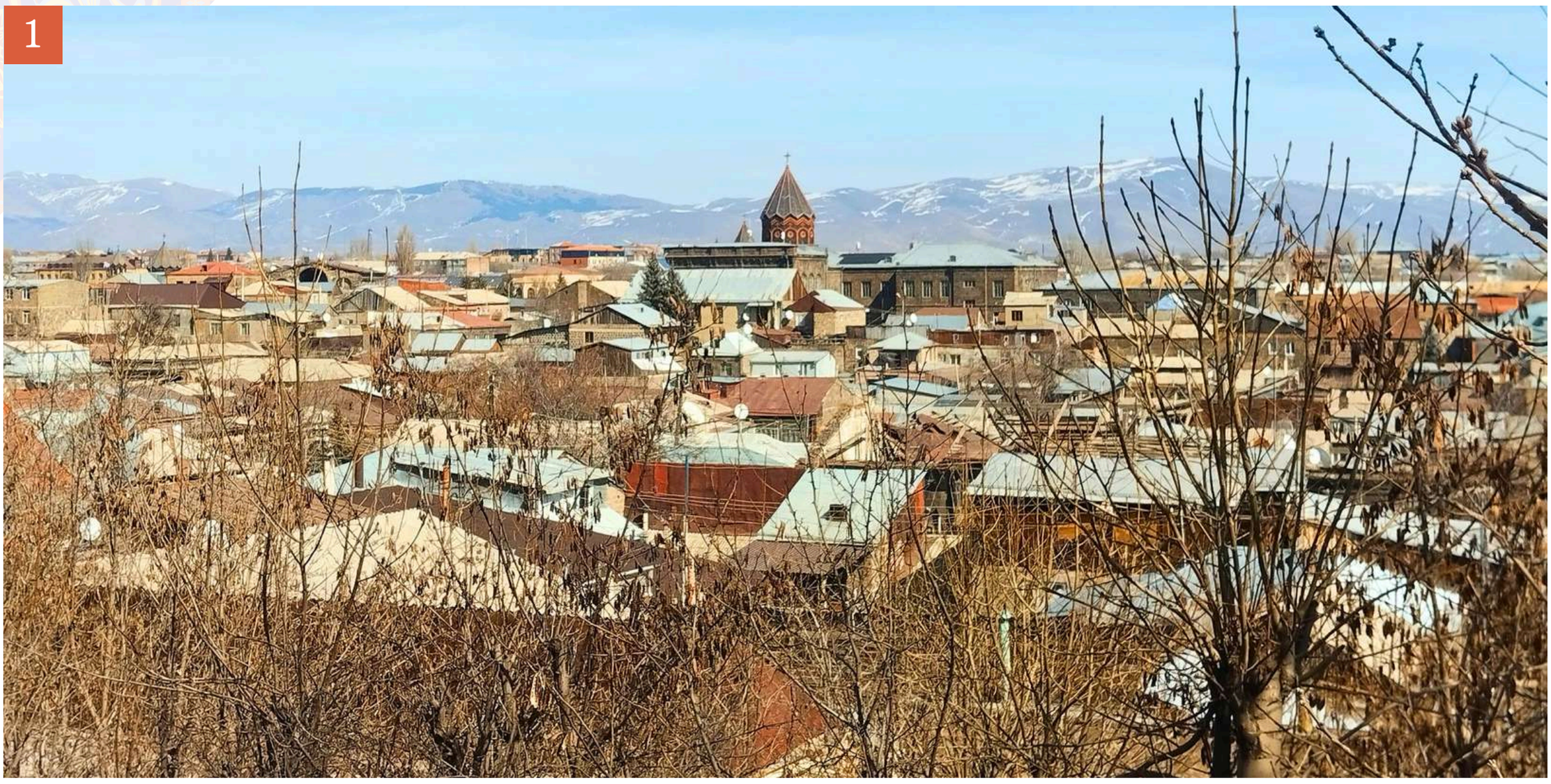
1 古い建物を利用した精肉店｜2 その場で肉を捌いて売る店がほとんど｜3「ハシュ」の原料となる牛の足がずらり｜4「ハシュ」は凄まじい動物臭

なかなかに広大なギュムリ市場を散策していると、やたらと精肉店が多いことに気が付く。四、五軒の肉屋が隣同士に並んでいる路地や(「競争」という概念はないのだろうか)、四畳半ほどのスペースでおじさんが肉を捌く場末の雰囲気の精肉店まで、そんなに需要があるのか不思議に思うほどに肉屋だらけだ。そして面白いのが、肉屋に並ぶ品物が独特であること。一般的な牛肉や鶏肉ももちろん豊富だが、牛レバーや豚の腸、豚の心臓に砂肝らしき部位まで、種類豊富な内臓系が大量に並んでいるのだ。実は、ギュムリを中心とするシラク地方では元々、貴重な家畜を屠殺して得る肉は大変貴重なものだった。そのため、内臓など本来は捨ててしまうような部位も無駄にせず食べる文化が定着したそうだ。アルメニア他地域では普通の肉が使用される料理にもあえて内臓を用いる場合も多く、ギュムリの食文化における一つの特徴となっている。

肉だらけの市場を歩いていると、大きなバケツに入った得体の知れない物体が目に入る。「ハシュ」(Khash/խաշ)というシラク地方の郷土料理作りに欠かせない牛の足だ。牛の足を長時間煮込むだけのシンプルなスープ料理で、冬場に冷えた体を暖めてくれるのだという。独特の動物臭と癖のある風味はかなり好みが分かれる味だが、せっかくギュムリに来たなら勇気を出して挑戦するのも良い。

1 ドライフルーツももちろんたくさん｜2 乾燥させたハーブや漬け物の種類も豊富｜3 自家製の漬け物を売る店｜4 近くに清流が流れるギュムリは、実は魚が美味しいことでも有名｜5 干し牛肉「バストゥルマ」もギュムリの定番

ギュムリ市場には、他にもご当地感溢れる食材が多く売られる。豆類や乾物、さまざまな野菜の漬け物や、魚や肉を天日干しにしたものまで……物流が発展した現代においても、厳しい気候のこの土地で古くから受け継がれてきた先人の知恵は、発達した保存食文化という形で健在だ。洗練された中心街とは大きく雰囲気が異なるギュムリ市場は、アルメニア全国にあるシュカの中でも最も散策が楽しい。気づけば寒さも忘れて、二時間以上もうろうろしていた。

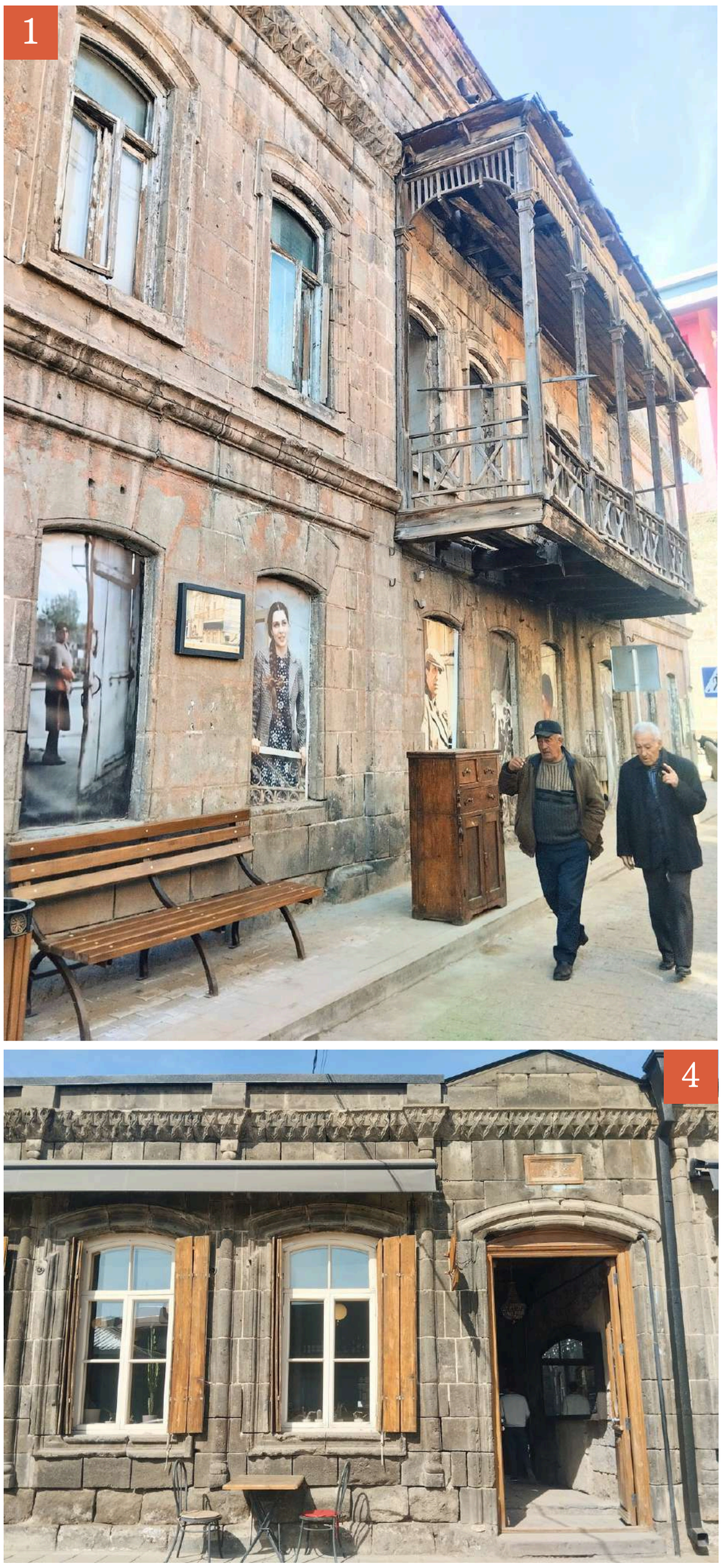


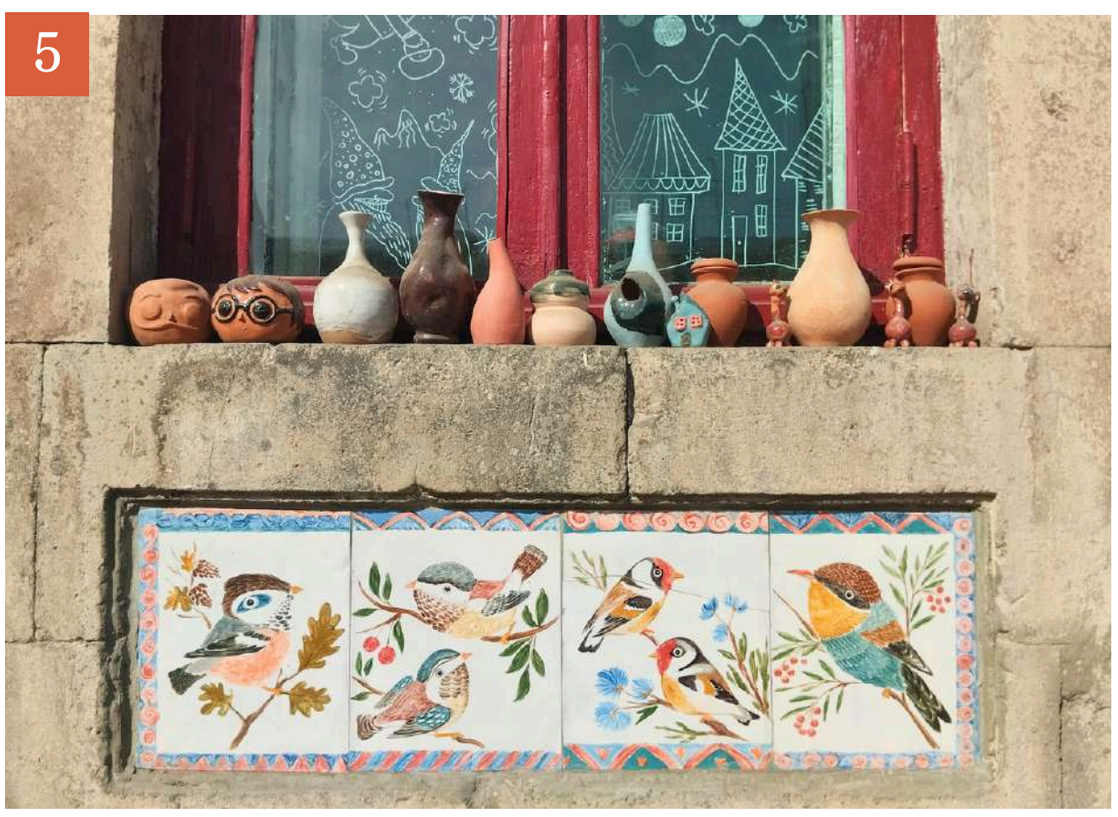
1 クマイリ地区の端に位置するセントラルパークから古都を一望 | 2 情緒に溢れたレトロな風景がたくさん | 3 歴史ある建物がそのままに残されている

● ギュムリ最古のエリアでほっと一息「Cafe Chichkhan」

ギュムリ市場の極上のローカル感に満足し、中心街方面へと歩く。市場らしいごちゃごちゃした雰囲気は、徐々に整然とした都市らしい雰囲気へと変貌していき、行き交う人々の装いもなんだかお洒落になっていく。市場エリアと中心街エリアは徒歩五分ほどの距離しかないのに、ここまで空気ががらりと変わるのも面白い。中心街の散策はひとまず後に回し、さらに北西へと歩くと、中心街の美しい街並みにレトロさを煮詰めて注ぎ込んだような情緒が漂う地区に至る。「クマイリ地区」(Kumairi/Կումայրի)と呼ばれるこの一帯は、古都ギュムリの中でも最古の歴史を持つエリアだ。

ギュムリは町全体が旧市街と言っても過言ではないほどに、古い建物が市内の至るところに残っているが、中でもクマイリ地区は建物の九割以上が築百年以上という屋外博物館さながらのエリア。現在の町並みの起源は1804年に遡り、当時アルメニア北部を支配していたロシア帝国がオスマン帝国との国境に近いこの地を防衛の重要拠点として開発したのがはじまりだ。クマイリ地区を中心に市街地はぐんぐんと広がり、当時はロシア語風に「アレクサンドロポル」と呼ばれ、大いに栄えていたそうだ。まさにギュムリの黄金時代を象徴するクマイリ地区には、当時の栄華がほんのりと香っているような気がする。

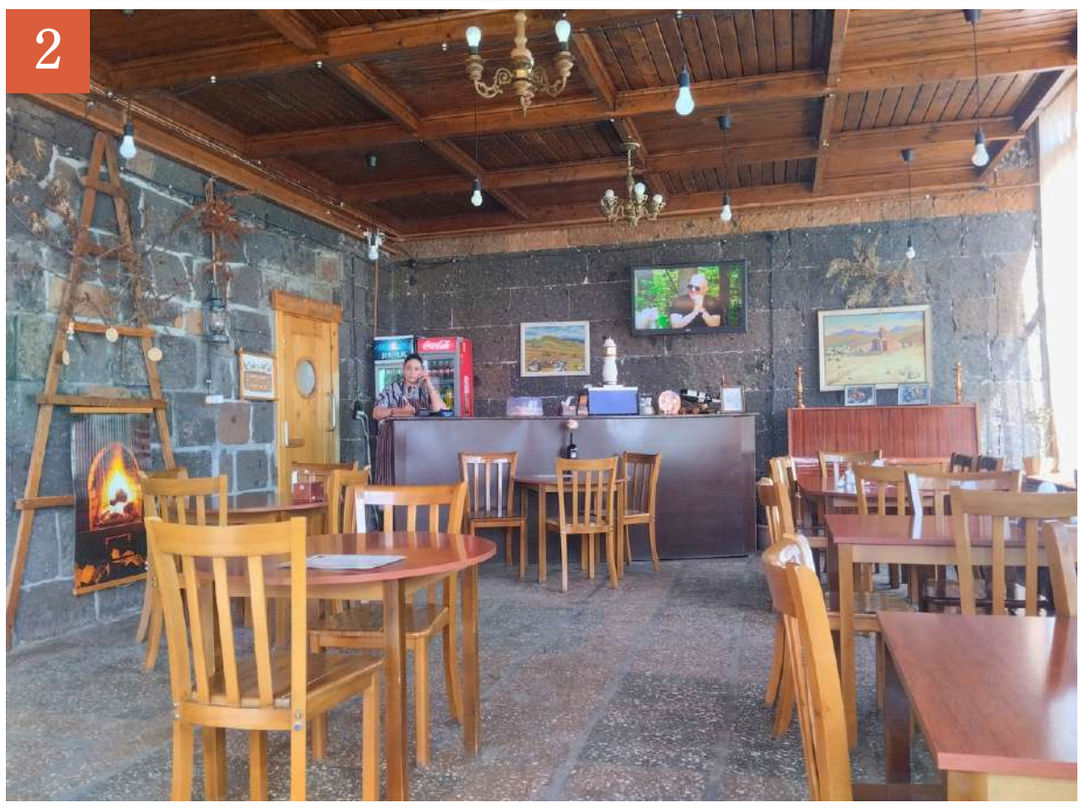


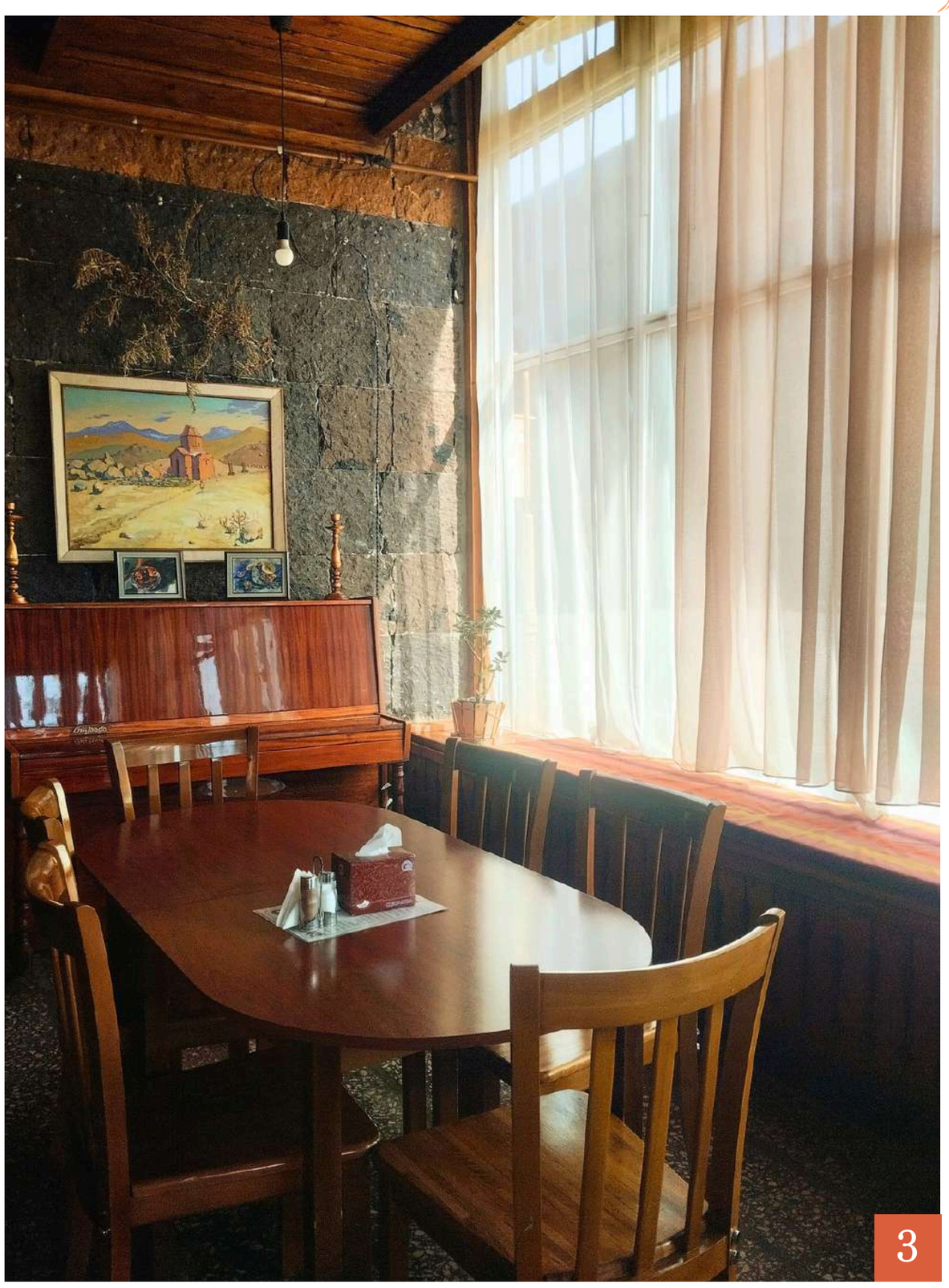


1 まるで古い映画のワンシーンのような風景が至るところに | 2 古い街並みにソ連車が非常に合う | 3 どこを切り取っても絵になる | 4 古い建物を改装した店舗もたくさん | 5 芸術の町としても有名なギュムリらしさがたくさん

歴史的な建造物がここまで良い状態で、まとまって残っている地区というのは、アルメニア全土を探しても他にはない。そのためクマイリ地区はソ連時代に数々の映画のロケ地となり、どれも興業的に大きな成功を収めた。ギュムリに縁がない他地域のアルメニア人はもちろん、アルメニアに馴染みのない他の構成国の人にも、「真っ黒な石造りの美しい街並みで繰り広げられる人間模様やロマンス」は強く印象に残ったことだろう。

現在のクマイリ地区の町並みは、古い映画の中の世界と何一つ変わっていない。黒い石壁が演出するモノクロの風景や、情緒的な石畳のストリート、窓の脇にそれとなく置かれた花や雑貨など、全てが映画のセットのような美しさなのだ。ギュムリの人々はこの美しい街並みに強いプライドを持っているそうで、瀟洒でシックな雰囲気を壊してしまうような改装や派手なウォールアートなどは絶対に行わない。クマイリ地区を歩いていると、このギュムリらしい気高さや誇りが黒い石壁の隙間から滲み出ているような気さえしてくる。





1 外観 | 2 黒い石造りの壁に囲まれた空間がすごくギュムリらしい | 3 窓際の席はとても良い雰囲気

クマイリ地区は、三百メートル四方の小さな面積の中に碁盤の目のようなストリートが縦横に数本走っているだけの規模なので、ゆっくりと散策しても一時間ほどで済んでしまう。しかし訪れるたびに新たな発見があり、時間帯によっても雰囲気が大きく異なってくる。だから、何度も足を運びたくなるのだ。

ギュムリ滞在二日目の午後、もう地図を見ずとも歩けるくらいには見慣れたクマイリ地区にふたたび足を運ぶ。特に行き先も決めないまま、相変わらず瀟洒さを極めたようなストリートを北へ南へ歩いていると、立派なハチュカル(アルメニアの石の十字架)が目に入って思わず写真を撮る。そろそろ中心街へ戻ろうかとハチュカルに別れを告げようとしたとき、その影に隠れるように設置された木の看板が気になった。「Cafe Chichkhan」と書かれている。なんとも目立たない場所にあるが、どうやらカフェとして営業している店のようだ。

看板から続く通路の先には、ギュムリ伝統の黒い石造りの空間が広がっていた。天井やテーブル、椅子は木製で統一されており、冷たい雰囲気になってしまいがちな石造りの空間に木の温もりによる柔らかさが加えられ、調和がとれている。店内には他に客は一人もおらず、少し不安になったものの、奥の調理場らしきスペースから出てきた店のおばさんが笑顔で迎えてくれたので、ひと休みしていくことにした。

おばさんに渡されたメニューを見て、エレバンのカフェの三分の二かそれ以下の価格帯という安さにまず驚く。さらに、ここシラク地方の郷土料理であるチャナフ(→p.069)やハシュ(→p.240)、パンルハシュ(→p.078)などご当地感あるメニューも多く、どれもかなりリーズナブルだ。

info

Cafe Chichkhan

Չիչխան

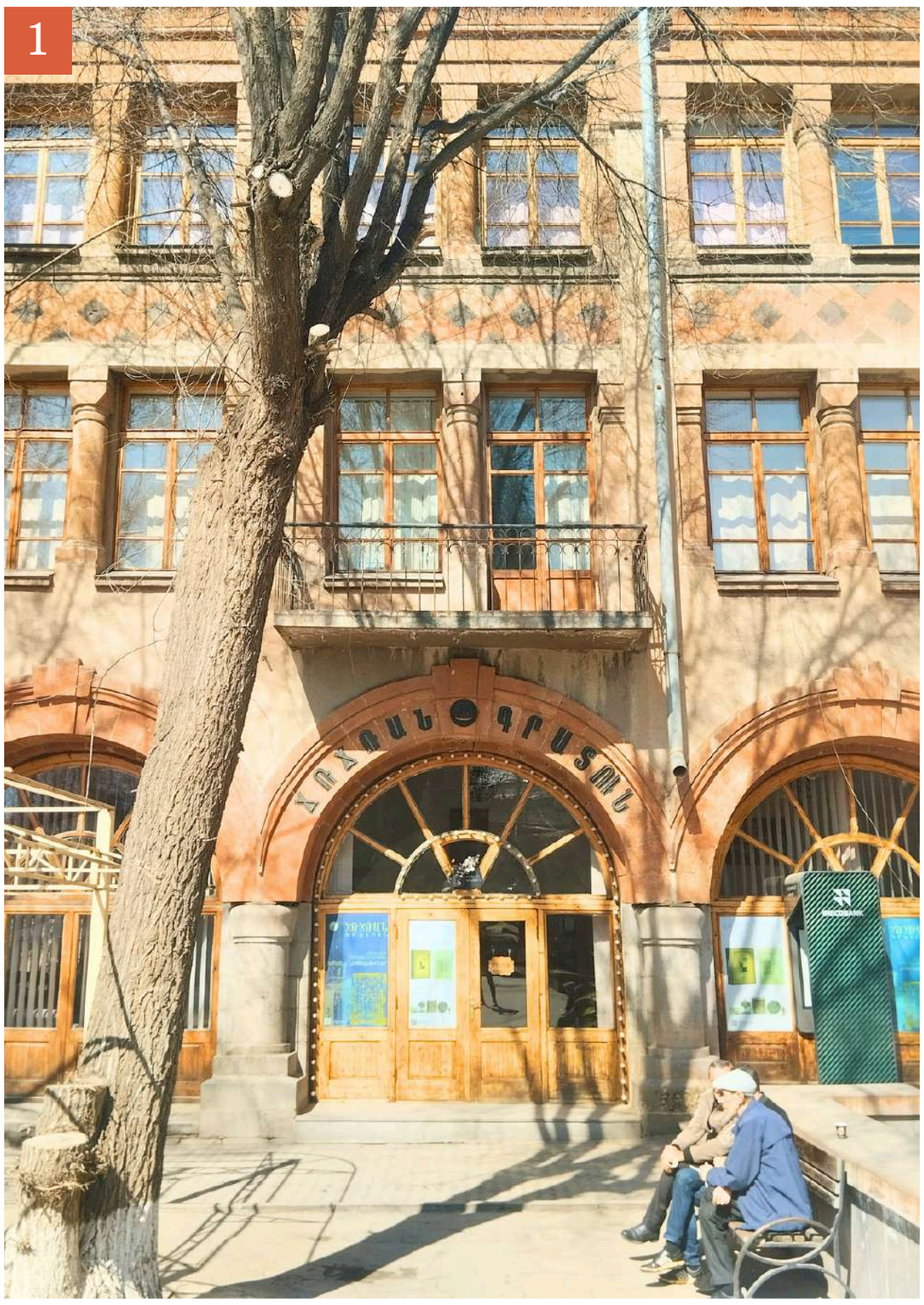
- 営業時間：全日10:00～23:00
- 予算：500AMD～1500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：Gaye St, Gyumri →Map

1 クマイリ地区散策の休憩にぴったり｜2 手作りの「ラフマジョ」はびっくりの美味しさ｜3 レトロな移動式人形劇も

「とりあえず温かいものを」と頼んだ紅茶は、300AMD(￥120)という安さなのに大きなポットごとどーんと出てくるスタイル。しかもちゃんと茶葉から煮出している。エレバンのカフェであれば、倍近い価格でコップ一杯のお湯に市販のティーバックを入れただけのものが出てくるのが関の山だ。他にも、ドライフルーツをブレンドした紅茶や、店名にもなっているチチュハン(→p.054)の実を使用したお茶などもある。

なかなかに濃い風味の紅茶が漂わせる湯気が、石造りの空間をほんのりと暖める。重要文化財に指定されていてもおかしくないような極上の空間美を堪能していたところに、注文していたラフマジョ(→p.140)が到着した。

一般的に、ラフマジョの調理時間は三分ほど。しかし、なぜかこの店では十分ほどと、提供までやや長めの時間がかかった。その理由は、目の前に置かれたラフマジョを見れば一目瞭然。微妙に歪んだ円形の生地は小麦粉からその場で手作りされたもので、注文が入ってから生地を成形したのだろう。牛挽き肉もたっぷりと塗られており、パリパリともちもちが同居する生地に挽き肉のジューシーな旨味が交わり、非常に美味しい。ギュムリを代表する観光エリアで、ここまで良心的な価格でここまで良いものを提供するCafe Chichkhan。雰囲気のみならず、存在がもはや重要文化財そのものの素敵な店だった。



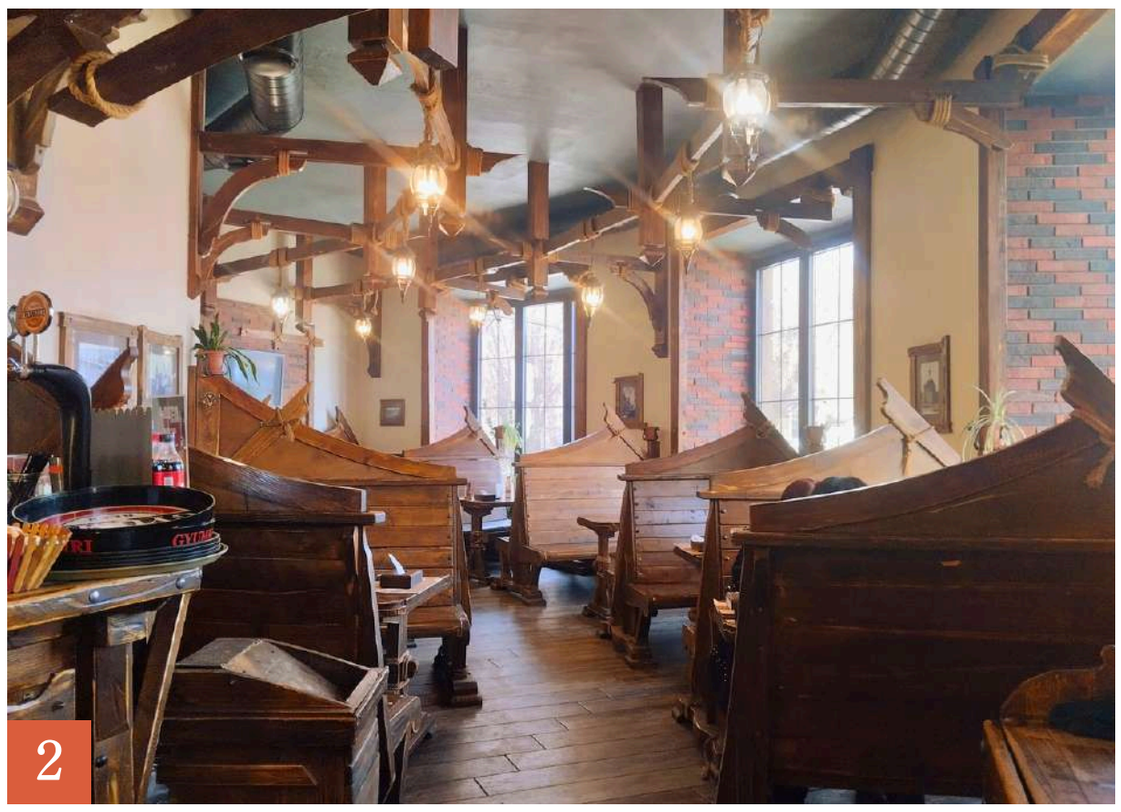
1ギュムリ中心街はなんとも洗練された雰囲気｜2ギュムリの中心「ヴァルダナンツ広場」｜3大地震による被害から見事に復活を遂げた「救世主教会」は町の誇り｜4アルメニアで最も格式高い聖地「ヨト・ヴェルク聖堂」は黒一色

●激安パンドック「Gyumri Hatsatun」でご当地グルメ三昧

ギュムリの中心街は、どの時間帯に訪れてもアルメニア第二の都市らしい賑わいに満ちている。ギュムリ全体の中心として機能しているのが、観光名所としても知られる救世主教会とヨト・ヴェルク聖堂の二つの祈りの場に挟まれたヴァルダナンツ広場(Vardanants Square/Վարդանանց հրապարակ)だ。ヨーロッパの古い都市にある「広場」やソ連式の「広場」とはまた異なる独自の雰囲気が感じられ、開放的な雰囲気に満ちた屋外空間はギュムリっ子たちにとっての憩いの場となっている。

現在でこそ一つの隙もないほどに完璧な美を見せるギュムリ中心街であるが、1988年のシラク大地震の際にはこの一帯も壊滅的な被害を受けた。ヴァルダナンツ広場に面した二つの聖地はいずれも半壊・全壊してしまい、当時崩落してしまったた聖堂の屋根の部分は現在でもそのままに置かれ、被害の大きさを物言わずに伝える。広場周辺の建物も甚大な被害を受け、現在でも半壊したままに放置された建物も少なくない。

ヴァルダナンツ広場からは、東西南北へ放射状に道路が伸びており、それぞれが異なる地区へと続いている。北東へと伸びる歩行者専用のリジュコフ通り(Rijkov St.)を抜けた先に、ギュムリでは知らぬ者はいない伝説の居酒屋がある。



1 外観はなんだかテーマパークにありそうな雰囲気｜2 店内は木が基調のボックス席が連なる｜3 呼び出しボタンがあるのがポイント高い

info
Gyumri Hatsatun
Հացատուն Գյումրի

- 営業時間：全日10:00～1:00
- 予算：1000AMD～1500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：1 Haghtanaki Ave, Gyumri →Map

その店の名は「Gyumri Hatsatun」。地元の人は単に「Hatsatun」と呼ぶことが多いが、その意味は「パン屋」だ。2003年に小さな食堂としてこの場所にオープンした店はギュムリっ子たちの間で徐々に話題となり、大規模な拡張工事を経て現在の店の姿になったのだという。現在の店の雰囲気は食堂というよりも、絵に描いたようなパンドック(→p.199)そのもの。一人でも気軽に入れる雰囲気が嬉しいし、伝統とモダンさが融合した店内の雰囲気もなかなかに居心地が良い(余談だが、個人的には日本のハンバーグレストランチェーン「びっくりドンキー」の感じを思い出して、なんだか懐かしくなった)。

Gyumri Hatsatunがギュムリっ子に強く支持される理由は、安定した料理の質や気取り過ぎていない店の雰囲気はもちろん、他の追随を許さぬ価格の安さにある。ちょっとした料理ならだいたい1000AMD(￥400)以下で、凝った料理でも1500AMD(￥600)あれば満足な食事ができる。ギュムリ自体、エレバンに比べて飲食費相場がかなり安めの町ではあるが、その中でもGyumri Hatsatunはぶっちぎりで安い。エレバンからやって来た旅行者は、あまりの価格の安さに確実に驚くことだろう。

Gyumri Hatsatunのメニューは、アルメニアの定番煮込み料理から前菜各種、ホロヴァツ(→p.015)など幅広い。「パン屋」という店名を掲げているくらいなので、やはり小麦粉系料理がウリなのかもしれない。しかしこの店の真の魅力は、シラク地方ならではの郷土料理が充実していることだ。この店に通えば名物料理の大半が制覇できると言えよう。しかも、驚くほどの低価格で。

1 ギュムリが誇る内臓系料理にはぜひ挑戦したい｜2「ボズバシュ」はややしっかり目の味付け｜3 羊肉と茄子を素焼きの器で煮込む「チャナフ」もギュムリ名物｜4「タタール・ボラキ」はマツンやギーをたっぷりとつけて食べる

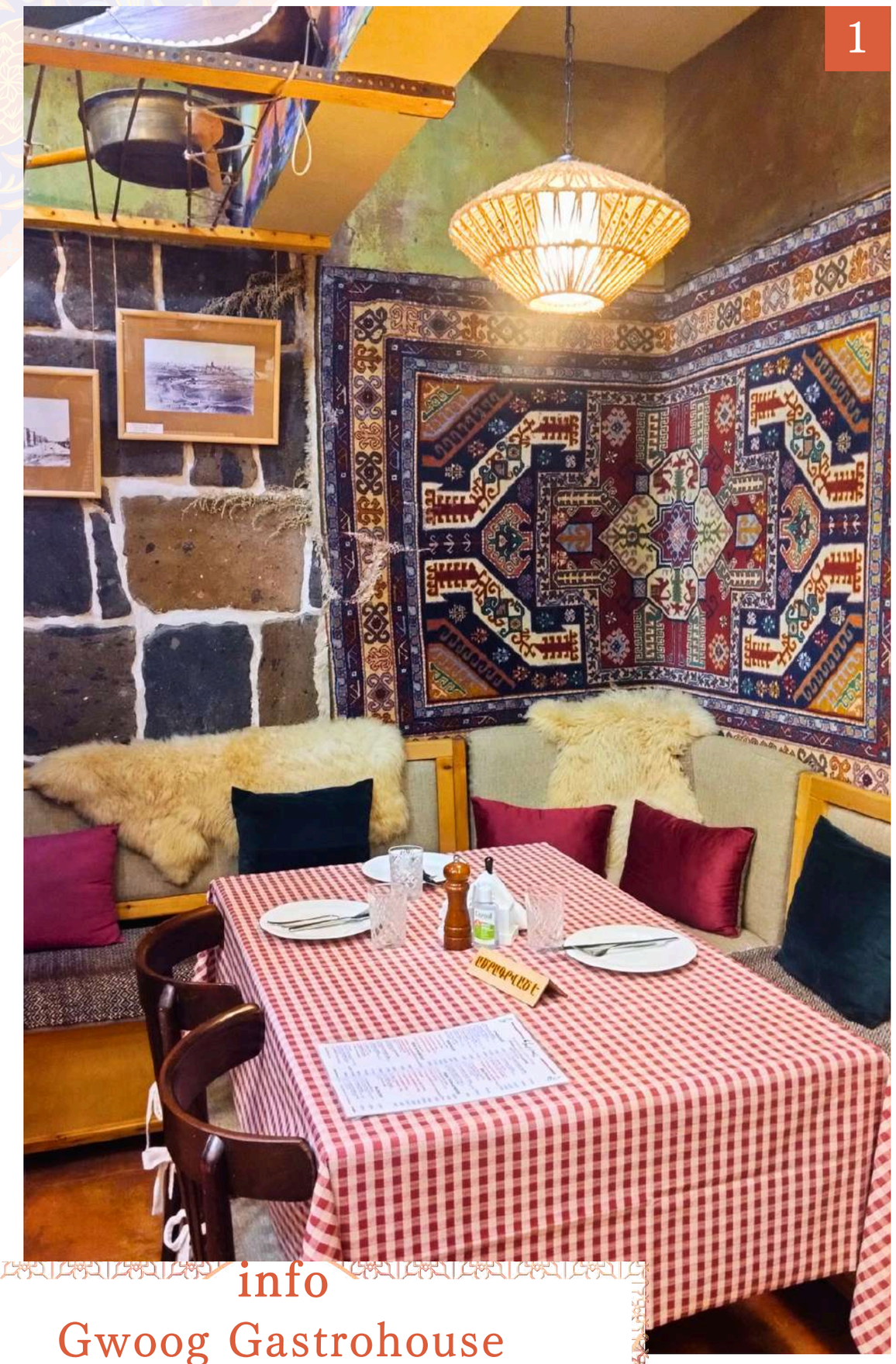
羊肉とひよこ豆を煮込んだ「ボズバシュ」(→p.058)や、シラク地方を代表する郷土料理「タタール・ボラキ」(→p.107)、羊肉と茄子のオーブン煮込み「チャナフ」(→p.069)など、どの料理も低価格とは思えないほどに美味しい。寒い地域ということもあってか、全体的にエレバンに比べて味付けがしっかり目である点も興味深く、どの料理からも体の芯からじんわりと温めてくれるようなエネルギーが感じられ、手を抜かずに調理されていることが舌で理解できるほどに質が高い。一度で全ての郷土料理を制覇することは到底不可能なので、何回も通ってさまざまな料理に挑戦したくなってしまう。

また、一人旅の旅行者にとって嬉しいのが、本来は大人数で分けて食べる大皿料理でも一人分の量と価格で提供してくれる点。チャナヒやフルジン(→p.079)が良い例だが、調理に手間と時間がかかるこれらの料理は事前の注文が必須である場合も多いのだが、Gyumri Hatsatunでは普通にその場で注文できる。もちろん提供までに時間はかかるが、待つ価値は十分にある。

1 安いので数品頼んで贅沢できるのが嬉しい｜2 ギュムリ式の「フルジン」はレバーがたっぷり｜3 珍しい「ギュムリ風カツレツ」｜4 薄く伸ばしたレバーの層の中にチーズがとろ〜り

また、ギュムリに息づく内臓文化が強く感じられるのも、Gyumri Hatsatunのメニューの特徴だ。一般的には仔牛肉を用いるフルジンも、ギュムリ式は牛レバーを用いたものが提供される。そしてこの店の料理で何よりも感動したのが「ギュムリ風コトレト」(Gyumri kotlet/Գյումրիի կոտլետ)だ。コトレトとは、アルメニア全国で定番の食堂料理として愛される、揚げ焼きハンバーグのこと。何がどう「ギュムリ風」なのか見当もつかないままに物珍しさから注文してみたのだが、提供されたのはどっしりとした見た目の俵型の揚げ物だった。もはや見た目からして一般的なコトレトとは大きく異なるが、ナイフを入れてさらに驚く。コトレトの中心にはハーブとチーズが詰まっており、とろりと糸を引く芳醇さが反則級に美味しそうだ。さらに、チーズを包み込んでいるのは挽き肉ではなく、レバーを薄く叩き伸ばして何層にも重ねて巻いたものだというのも、内臓文化のギュムリらしさがあって面白い。

本音を言うと、実は内臓系はあまり得意ではない。普段は自分からあえて注文することはないのだが、「せっかくギュムリまで来たのだから」と名物の内臓系料理をこの店でいろいろと試した。驚いたのが、どの料理も内臓独特のあの臭みはほとんどなく、かなりマイルドに感じられたことだ。下処理がしっかりされているためなのか、新鮮なものを使用しているためなのかは分からないが、これなら苦手な人でも挑戦しやすいのではないかと思う。もちろん、内臓系以外にもGyumri Hatsatunのメニューはとにかく多種多様で、ちょっとつまみながら飲むにも、数皿注文してがっつり食事するにも良い。「エレバンにもこういう店があれば良いのに……」と、ギュムリっ子を羨ましく思うくらいには、すでにギュムリという町の魅力にはまっていた。



1 凝りに凝られた内装｜2 外観｜3 伝統を大切にしていることが伝わってくる｜4 小さな店なので週末は混み合うため注意

info
Gwoog Gastrohouse
Գլվուգ Գաստրո Տուն

- 営業時間：全日10:00～21:00
- 予算：1000AMD～1500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：11, 3 Tigran Mets Ave, Gyumri →Map

●ギュムリ愛が詰まった名店「Gwoog Gastrohouse」で郷土料理

数日間存分に楽しんだギュムリの町を去り、エレバンへと戻る日。帰りの鉄道が出発するギュムリ鉄道駅までの道沿いにあるレストランへと足を運んだ。「Gwoog Gastrohouse」の名を冠するこの店は、ギュムリを中心としたシラク地方の郷土料理に特化しており、ギュムリの地元民にはもちろん、エレバンからの旅行者の間でも高い評価を受けている。実際に訪問すれば、その理由が肌で感じられるはずだ。

こぢんまりとした店内は、ギュムリらしい石造りの壁にアルメニア伝統のラグや雑貨があしらわれた素敵な空間。席数は六席ほどしかなく、「穴場のビストロ」といった雰囲気がまた良い。店のオーナー夫婦は生まれも育ちもギュムリという筋金入りのギュムリっ子で、食を通してギュムリならではの文化や伝統を伝えることに尽力している。「ギュムリのことなら何でも知っている」と豪語するオーナーは、飲食店の人というよりもどこか文化人っぽい風情で、流暢な英語で丁寧にメニューの説明をしてくれる。

1 この店の「キャラゴシュ」は本当に絶品 | 2 豆と小麦粉麺のスープ「ポチョヴァプール」 | 3 豆のほくほく食感と麺のちゅるちゅる食感が楽しい | 4 仔牛肉を串に刺して煮込んだ郷土料理「ハザン・ホロヴァツ」も絶品

ギュムリらしい伝統料理の数々の中でも、絶対に挑戦したいのが「キャラゴシュ」(→p.105)。レンズ豆とマツン(→p.145)を煮込んだもので、酸味と旨味が異次元なのだ。

うずら豆とトマトを煮込んだものに薄い麺状の小麦粉生地を加えた「ポチョヴァプール」(Pochov apur/Պոչով ապուր)も、じんわりと染みる豆の旨味が絶品。「ハザン・ホロヴァツ」(Ghazan Khorovats/Ղազան Խորոված)という串刺し肉を油で焼いてから煮込む料理も、シラク地方ならではの一品だ。

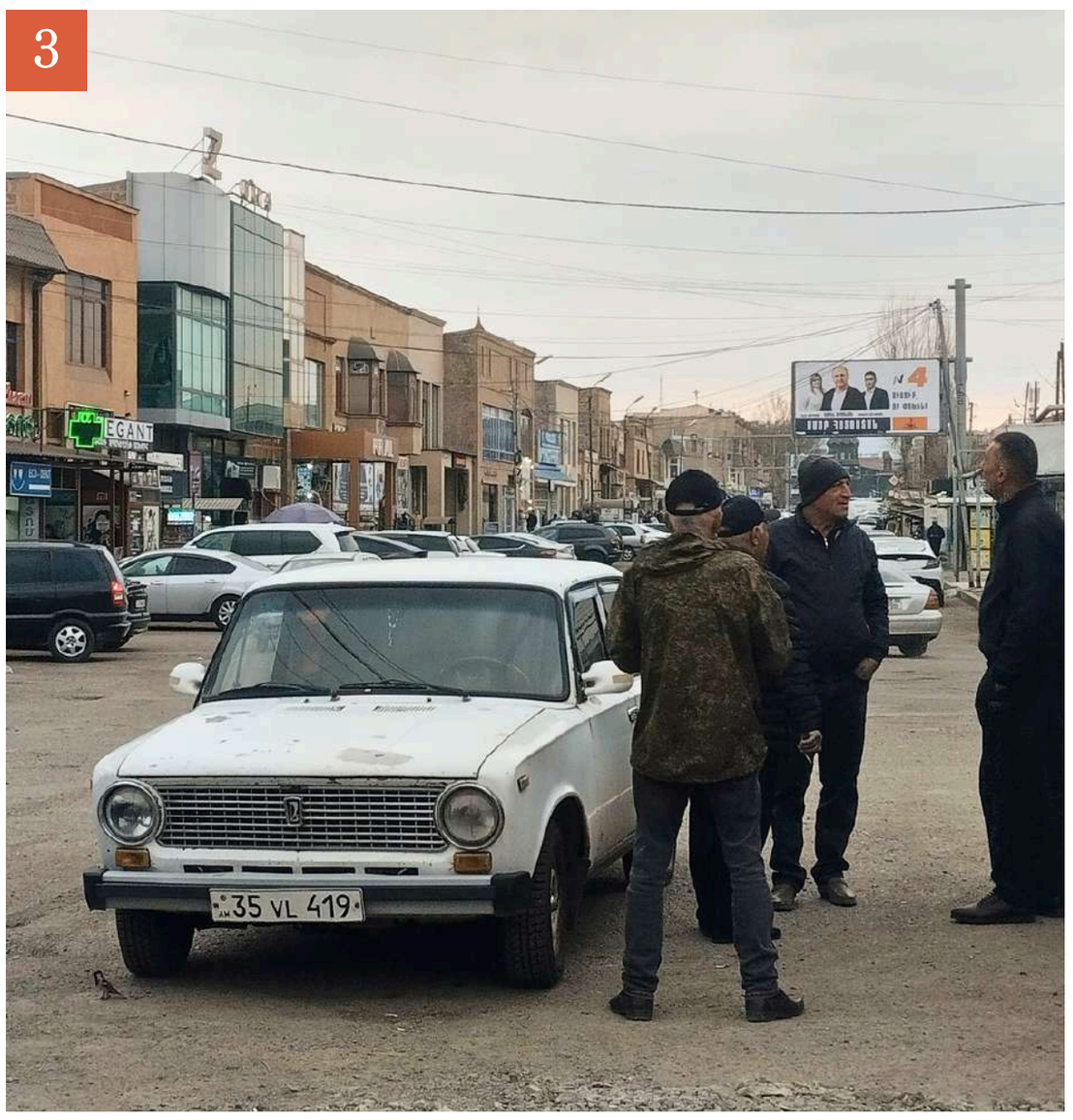
Gwoog Gastrohouseは、料理の味からも、店の雰囲気づくりからも、「ギュムリならではの伝統を感じてほしい」という店主の想いが伝わってくる。この店に足を運ばなければ、ギュムリを理解することは絶対にできない。

数日間のギュムリ滞在は、グルメの面でも観光の面でもこれ以上なく素晴らしいものとなった。アルメニアの美意識をぎゅっと詰め込んだ古都の静謐さや優雅さに存分にひたった後の列車旅は、まるで古い映画の旅立ちのシーンのように思え、自分に酔いたくなる。さようなら、ギュムリ。またいつの日か。

1

2

3



4

5

6

1 救世主教会の黒とオレンジの外壁にソ連車が似合う｜2 クマイリ地区の人々｜3 市場エリアのソ連っぽさも良い｜4 Ponchik Monchikの訪問もお忘れなく｜5 公園でわたあめを売るおじさんの哀愁｜6 ギュムリにも「母の像」がある

17

エレバン周辺エリアグルメ旅

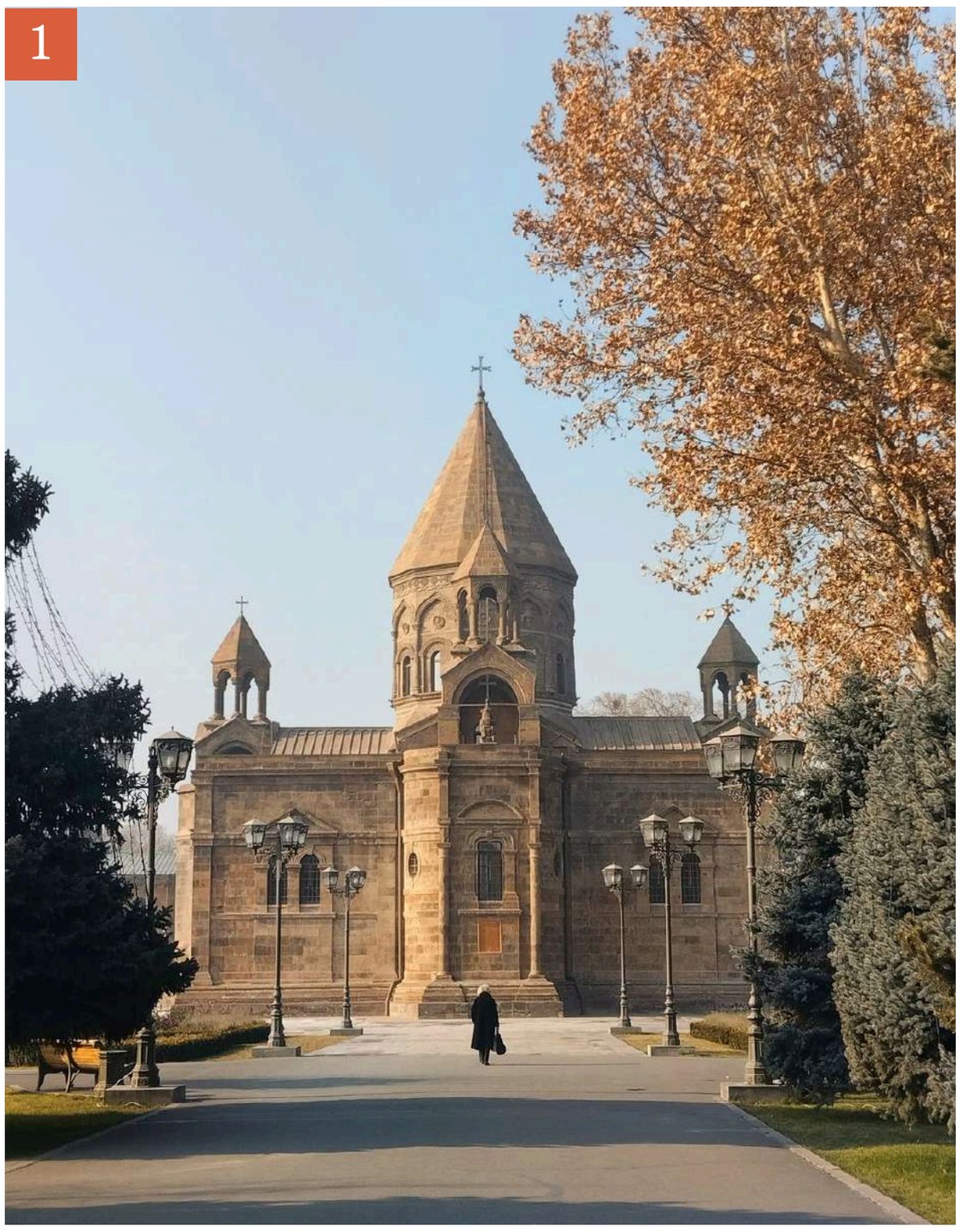
Արմավիր, Կոտայք և Գեղարքունիք

大都市エレバンから一歩外に出るとすぐに、土埃の舞う単調な風景が現れる。ソ連時代の雰囲気が驚くほどの濃度のままに大地に染み込んでいるようで、つい数十分前に見ていたピンク・シティーの整備しつくされた街並みは全て幻想だったのではないかとさえ思う。それほどに、エレバンとそれ以外の地域の格差は大きい。実際、エレバン周辺はソ連時代に工業地帯として発展したが、ソ連崩壊で経済が立ち行かなくなってしまった場所が多い。時代に翻弄されたこの地では、哀愁だけが灰色の風景を包む。

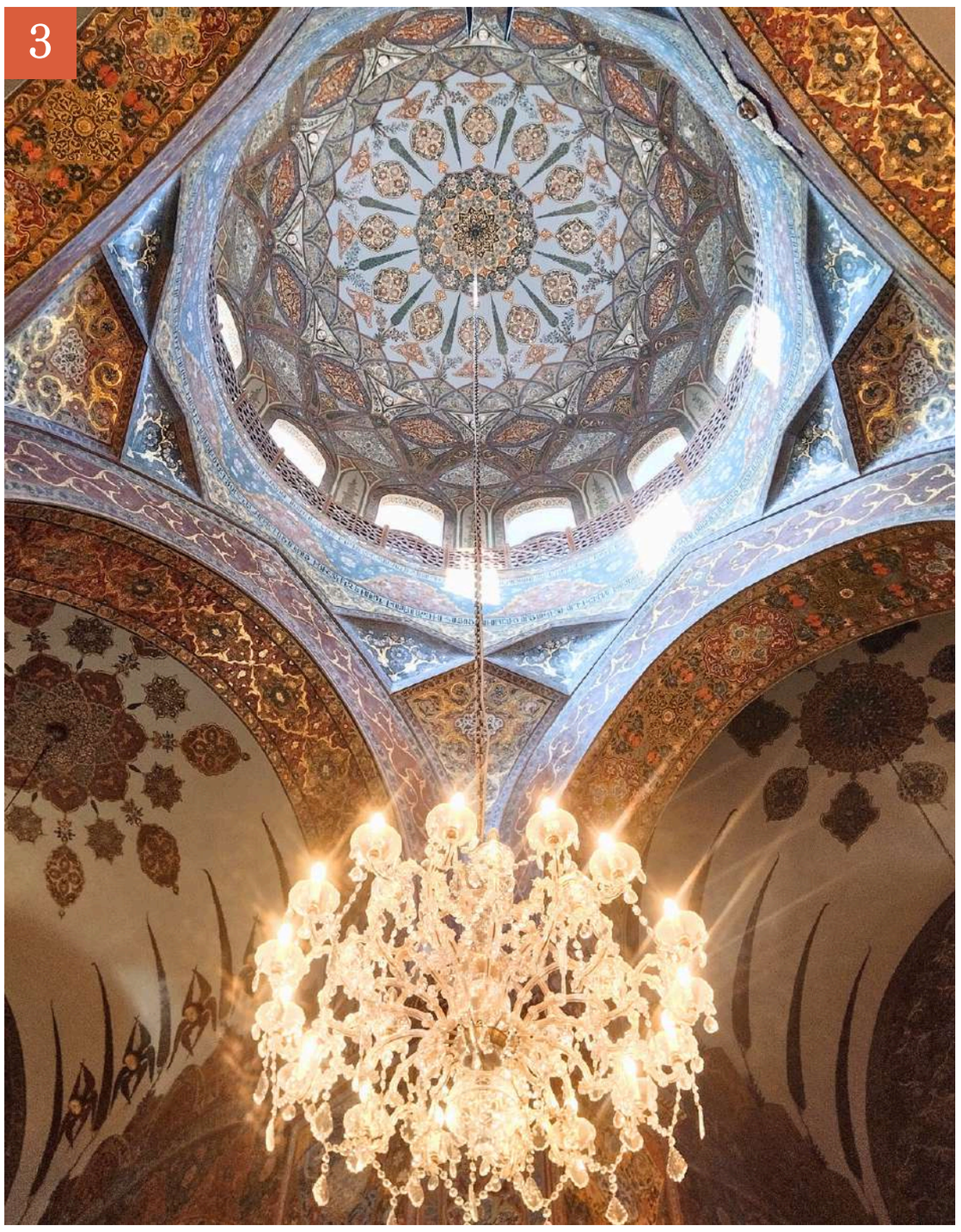
しかし、エレバン周辺にあるのは寂しげな風景だけではない。昔ながらの生活が息づく村や、荒野にぽつりとたたずむ修道院、威厳に満ちた世界遺産の宗教都市など、個性豊かな見どころも豊富だ。それぞれ地理的条件や気候も大きく異なるので、独自の食文化が感じられるのも良い。エレバンから日帰りや一泊二日の気軽な小旅行を通して、アルメニアの異なる表情を探しに行こう。

Topics
թեմա

- ▶中世の修道僧食堂で名物料理に舌鼓「エチミアジン」
- ▶美食の町の場末食堂の不思議料理「ガヴァル」
- ▶アルメニアのオアシスで魚料理三昧「ノラトゥス」
- ▶蜂蜜の谷の自給自足宿で田舎暮らし体験「メグラゾール」


1

2


3

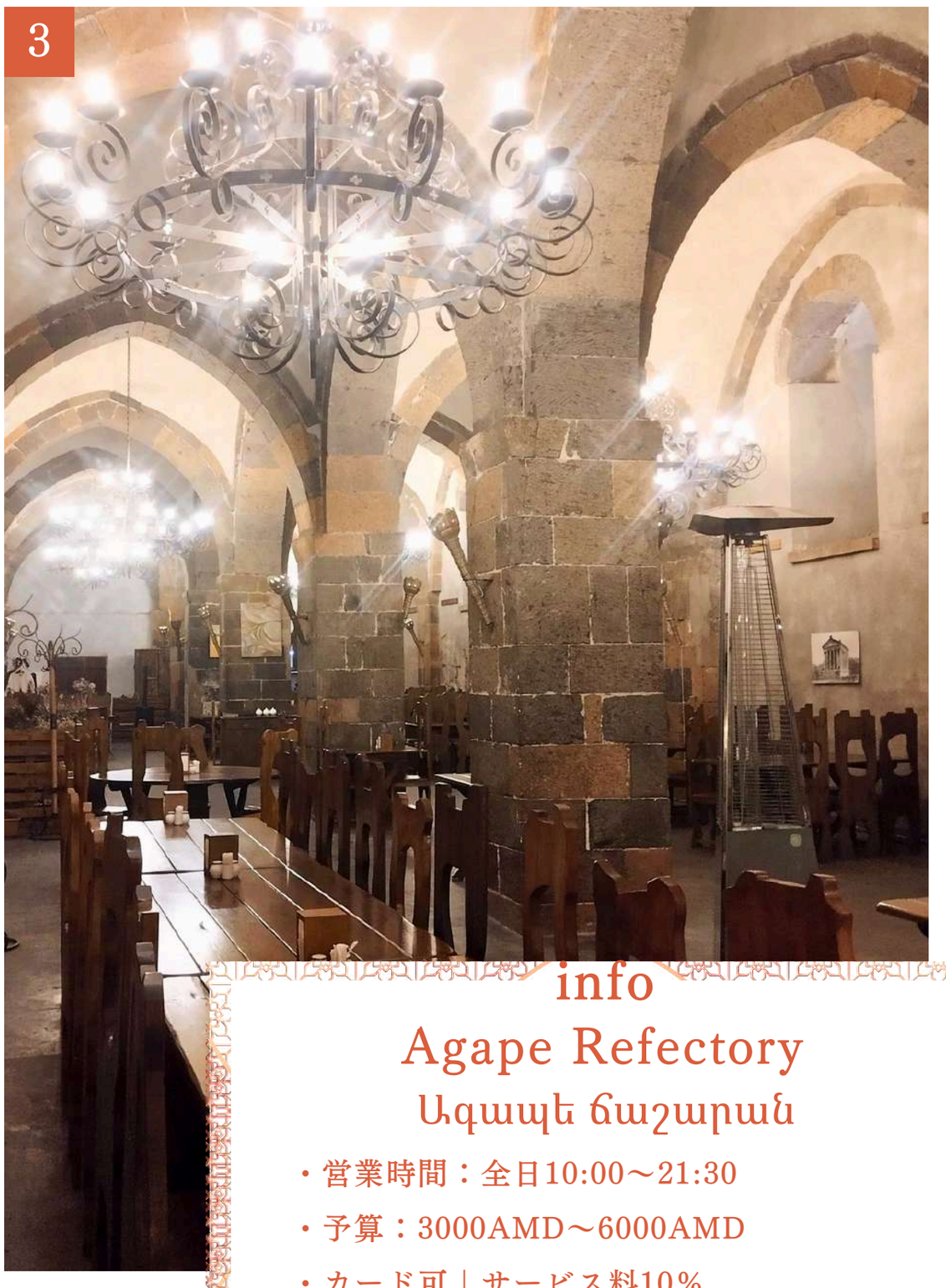
4

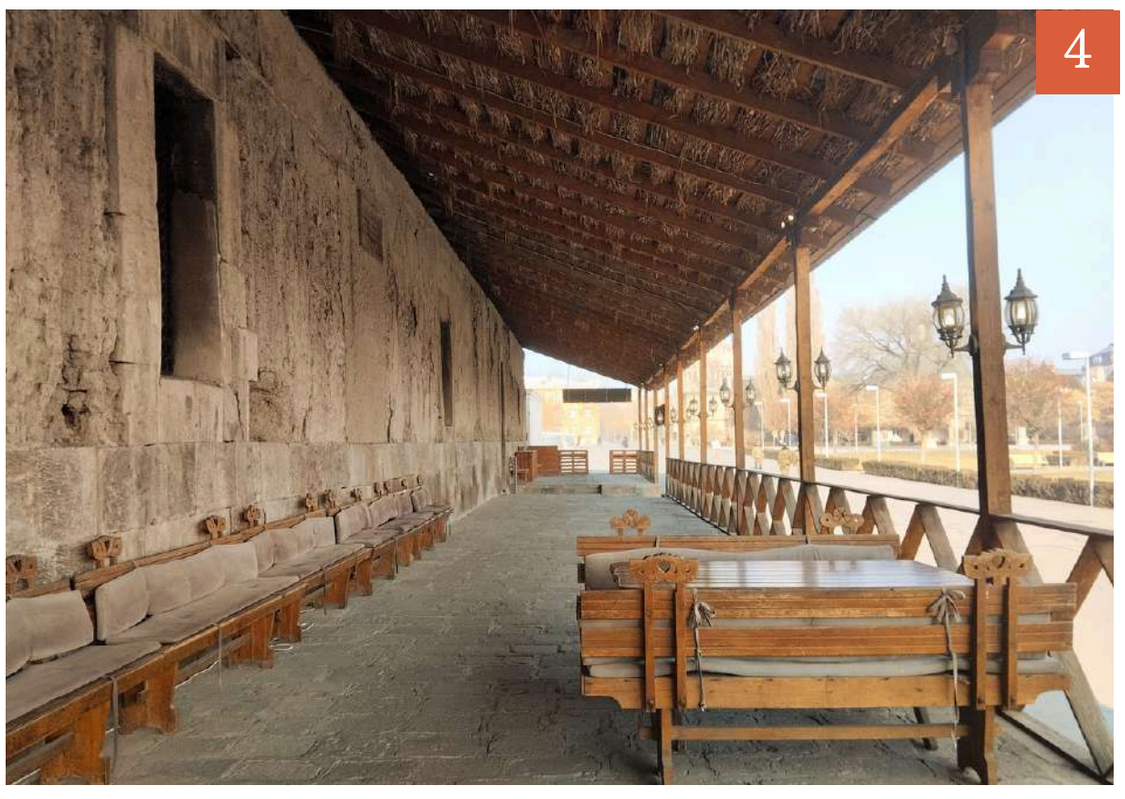
1町の中心にたたずむエチミアジン大聖堂の威厳に圧倒される｜2宝物庫に保存された「ノアの方舟の木片」｜3大聖堂内部は他にないエキゾチックな装飾が素晴らしい｜4聖書に登場する「ロンギヌスの槍」の先端も残る

● 中世の修道僧食堂で名物料理に舌鼓「エチミアジン」

エレバン発着の日帰り旅行先には、いくつか定番とされる場所があり、いずれにも名物とされる料理がある。蜂蜜ケーキ「ガタ」(→p.121)で有名なガルニ村と世界遺産の洞窟礼拝堂を有するゲガルド修道院。鶏肉とバターのお粥「ハリサ」(→p.045)が生まれた地とされる絶景修道院ホル・ヴィラップ。それらに並ぶ定番の旅行先が、エレバンの西15kmほどの場所にあるエチミアジン(Echmiadzin/Էջմիածին)だ。

エチミアジンは、人口約五万人ほどの典型的なアルメニアの地方都市。ソ連時代に整備された中心街はお世辞にも美しいとは言えないが、この町が旅行者にとって定番とされることには、ある理由がある。それは、アルメニア使徒教会の総本山の存在だ。町の中央には世界遺産のエチミアジン大聖堂を中心とした広大な聖域が広がり、なんとも厳かで異質な雰囲気。聖書内に登場するノアの方舟の破片や、十字架に磔にされたキリストの脇腹を突いたロンギヌスの槍も、ここエチミアジンに残っている。世界初のキリスト教国アルメニアの人々にとってのエチミアジンは、信仰や精神性の根幹を成す重要な町なのだ。





1 中世そのままの雰囲気に感動｜2 物語に出てきそうなたたずまい｜
3 この空間で食事の食事がすでに非日常｜4 夏場はテラス席もオープン

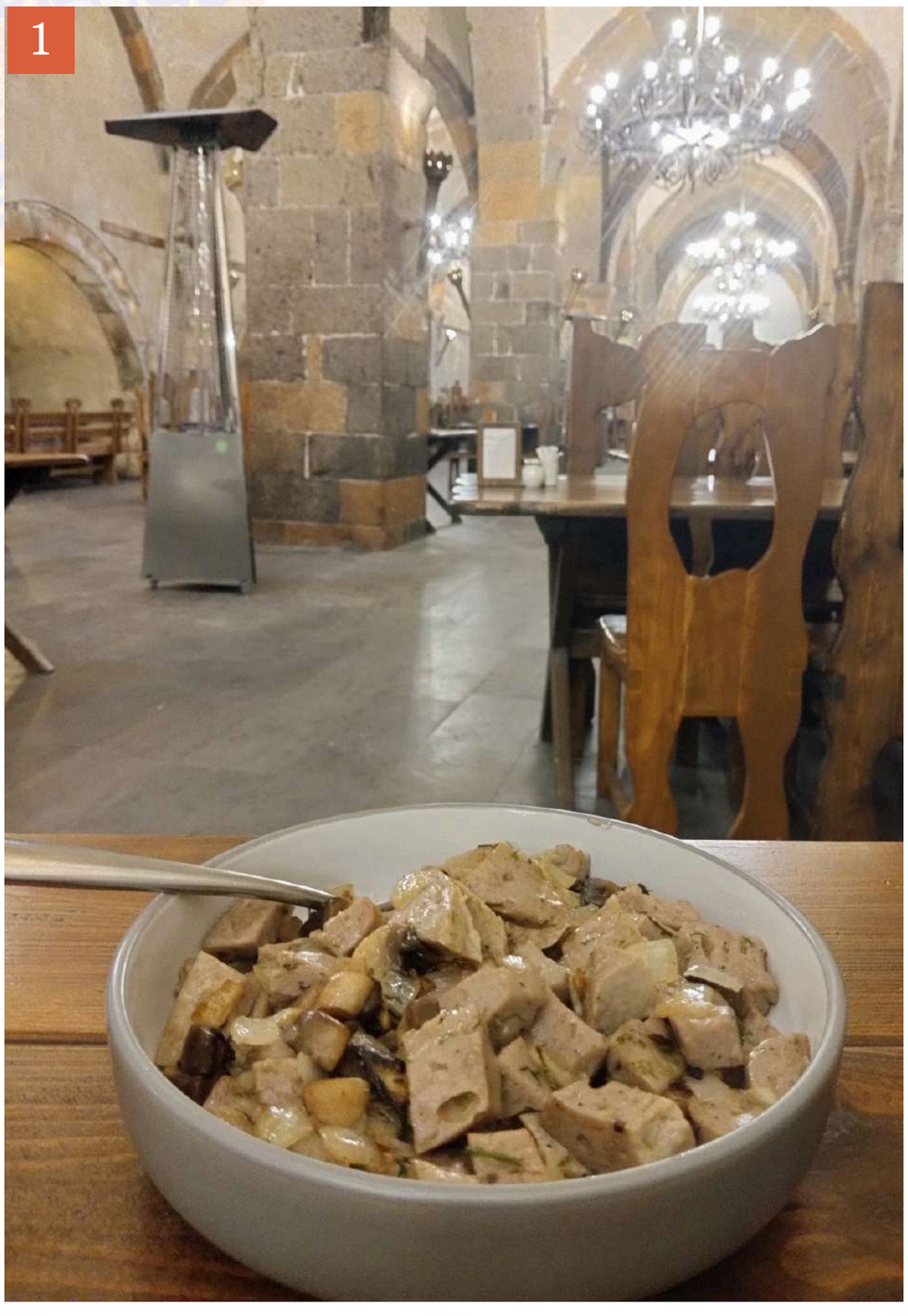
info
Agape Refectory
Ագապե ճաշարան

- 営業時間：全日10:00～21:30
- 予算：3000AMD～6000AMD
- カード可｜サービス料10％
- 住所：エチミアジンの聖域敷地内 →Map

エチミアジンには世界遺産に指定された聖堂が数ヶ所点在しており、それらを順番に見てまわるのが観光の中心となる。まあまあ規模の大きな町であるため、ホロヴァツ屋やフードコートもいくつかあり、観光時の食事に困ることもない。しかし、せっかく聖なる都市に来たなら、絶対に訪問したい店がある。

エチミアジン大聖堂がある聖域エリアの一角。巨大な長方形の敷地に堂々とたたずむ石造りの建物が、「Agape Refectory」と呼ばれる目当ての店だ。Refecory＝食堂の名の通り、元々はエチミアジンの聖域で生きる聖職者向けに食事を提供する食堂だった場所だ。現在では修道僧のみならず一般客の利用にも対応しており、アルメニア使徒教会の総本山の中心にある中世の食堂で、修道僧と同じ食事ができることで話題になっている。

外観からして、まるでRPGゲームに出てくるセーブポイントの宿屋さながらの雰囲気を漂わせているAgape Refectoryだが、内部の光景はさらにすごい。中世からずっと修道僧たちの胃袋を満たしてきた空間がそのままに広がるのだから。まるで映画のセットのようだが、紛うことなき現実の飲食店だ。



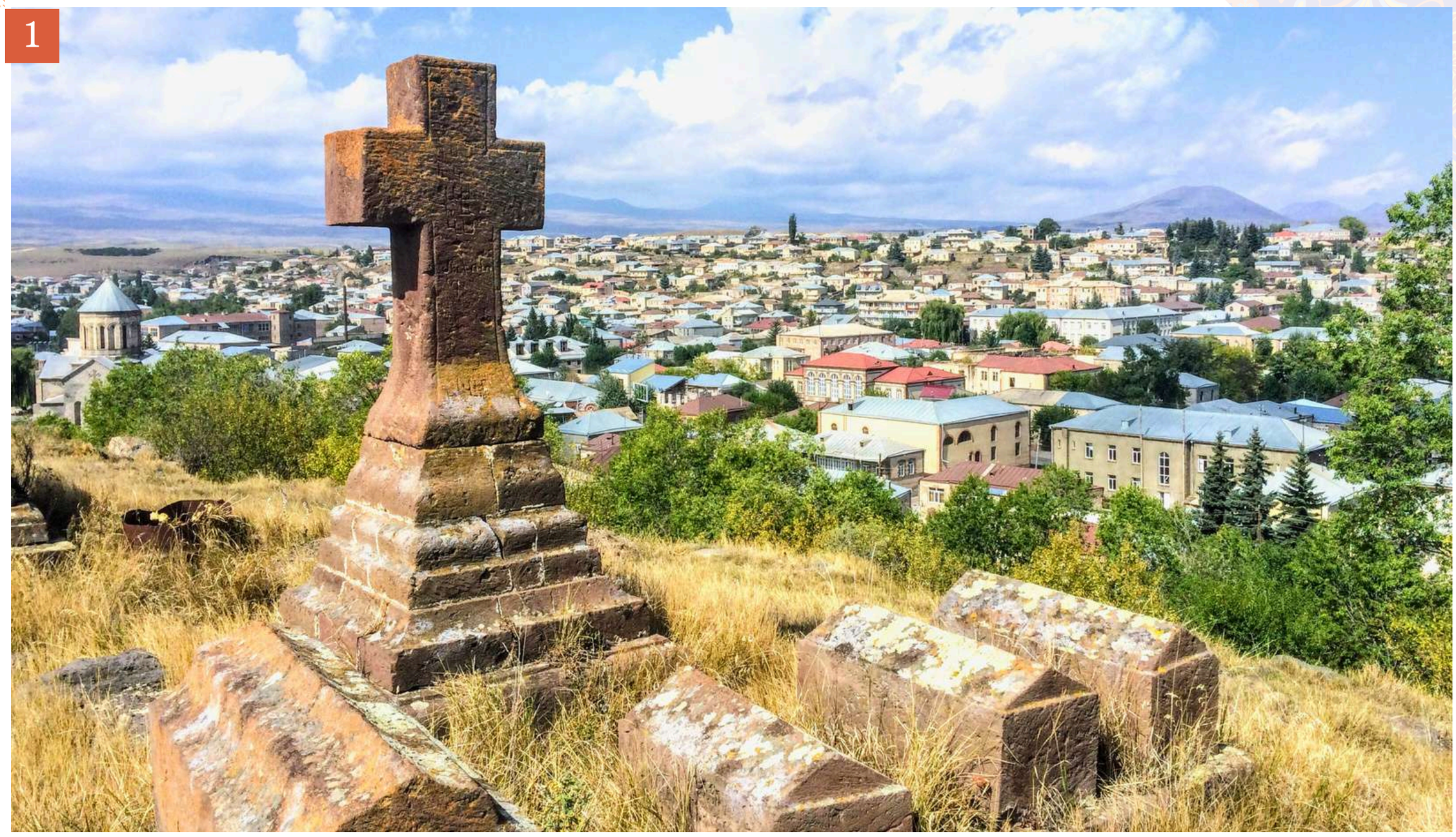
1もはや周囲の風景と同色｜2ひたすらに映えない見た目｜3もきゅっとした独特の不思議食感

Agape Refectoryのメニューはとても豊富で、アルメニア料理の定番からあまり耳にしない珍しいものまでが揃う。価格帯はかなり高めに感じるが、この唯一無二の雰囲気の中で食事ができるという大きなメリットを考えれば、決して高すぎるというわけではない。何を頼もうか迷ったのだが、せっかくエチミアジンに来たのだから名物の「キュフタ」(Qyufa/Բյուֆթա)を注文してみよう。

キュフタとは、アルメニア伝統の肉団子のこと。語感的に肉団子をグリルしたトルコ料理「キョフテ」と似たようなものかと思いきや、アルメニアのキュフタは見た目も味も完全に別物だ。牛挽き肉を丸めて焼くだけのトルコ式キョフテとは異なり、アルメニアのキュフタは牛挽き肉に水を加え、ペースト状になるまで練り込んだものを球体状に丸め、お湯で茹でて調理する。ひとことで言うなら、食感も風味も「肉を使ったがんもどき」のような不思議な料理だ。

さらに、アルメニアにはこのキュフタの本場とされる町が二つある。一つはセヴァン湖沿いのガヴァル(→p.257)、そしてもう一つがここエチミアジンだ。エチミアジン式のキュフタは練りがしっかり目で、かなり硬めの質感。もってり感ときゅっきゅっとした練り物ならではの食感が楽しい。茹でたキュフタを小さめに切り、玉ねぎやきのこ、ハーブ類と油で炒めるのもエチミアジンの定番だそう。硬い質感のエチミアジン式キュフタだから可能な調理法だ。

どうにも写真映えしない見た目のエチミアジン式キュフタだが、この茶色一辺倒の色味ががかえって、中世の食堂の単色さに合っているような気もする。シンプルで単調な味わいの料理であるが、これも現世と隔絶された地で祈りとともに暮らす僧たちの日常を象徴しているのかもしれない。



1 おもちゃの町のようなガヴァルの町を一望 | 2 中心街は綺麗に整備されている | 3 ロシア帝国時代の美しい建物も

● 美食の町の場末食堂の不思議料理「ガヴァル」

エレバンから車でおよそ一時間ほど。幹線道路沿いの荒涼とした風景の先に、澄んだブルーの水を讃える美しい湖が見えてくる。アルメニア最大の湖であるセヴァン湖だ。そのまま湖の北岸を進めばすぐにセヴァン(→p.267)の町へ、右へ曲がり湖の西岸をさらに三十分ほど進めばガヴァル(Gavar/Գավառ)という町へ到着する。セヴァン湖沿いに敷かれた新しい舗装道路を延々と走る、気持ちの良いドライブコースだ。

ガヴァルは人口一万七千人ほどの地方都市で、セヴァン湖西岸地区の中心として機能している。ロシア帝国時代の美しい建物が並ぶ中心街や、運河沿いに古民家が連なる一帯など独特の情緒があり、想像していた以上に散策が楽しい町だ。ノラトゥス墓地(→p.260)訪問の拠点にもなるので、観光エリアとしてのポテンシャルは十分にありそうに思えるが、現状では旅行者はほぼ来ない。

そんなガヴァルは、アルメニア人にとっては「グルメの町」として有名なのだそう。「ガヴァル産〇〇」と付く食材は一種のブランドのような扱いで、日本で例えるなら「北海道産」がやたらと人気があるのと似ているかもしれない。湖からの魚や、周辺の山で採れる良質なハーブ類、独自品種の小麦粉に、味が良いと評判の乳製品、さらには高山植物由来の蜂蜜もガヴァルの名物とあって、まさに食材の宝庫なのだ。

情緒ある美しい街並みの散策や、近郊に点在する見どころの豊富さ、極上の地産食材の数々に、旅行者を放っておけない温かな人々……と、すでに「アルメニアの穴場の町」の条件を満たしているガヴァルだが、食に関しても大いに楽しめるのが嬉しい。絶対に挑戦したいのが「ガヴァル三大名物」とされる料理の存在だ。一つは、ガヴァル産の蜂蜜をたっぷりと用いた濃厚スイーツ「パフラヴァ」(→p.120)。もう一つはベイクされた香ばしさが特徴の小麦粉麺「アリシュタ」(→p.109)、そしてラストを飾るのが、「ガヴァル式キュフタ」(Gavar Qyufta/Գավառ Քյուֆթա)だ。

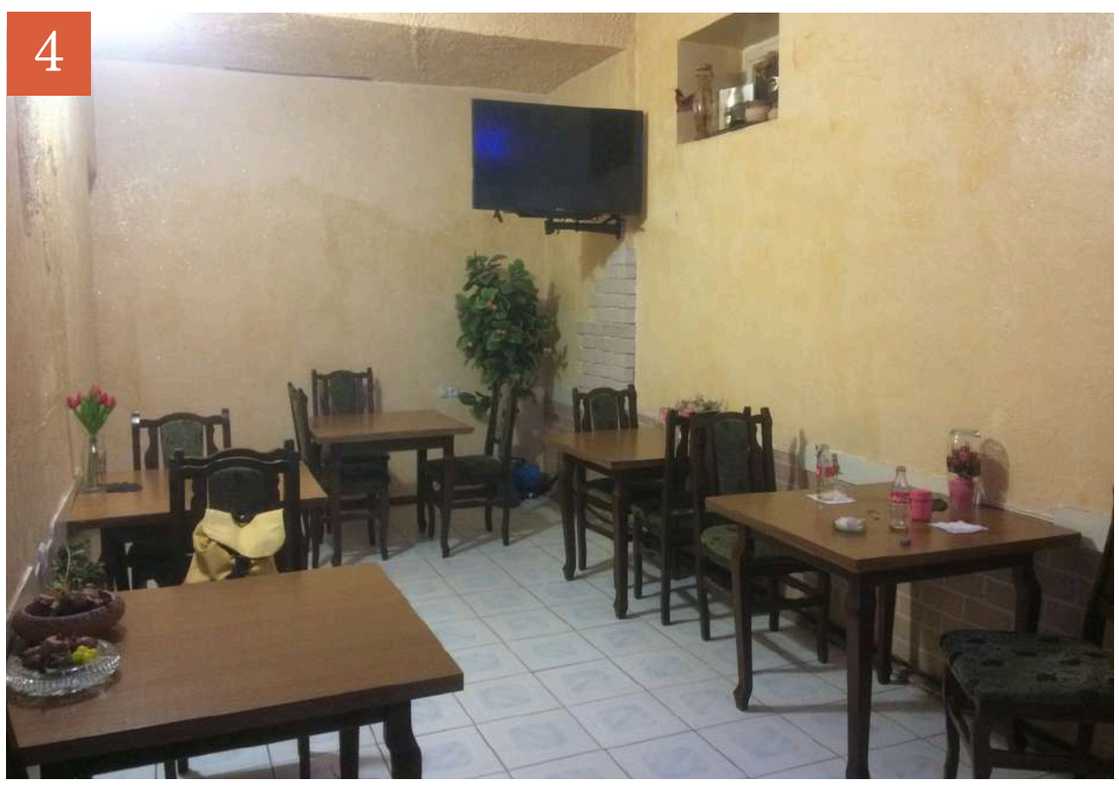
ガヴァルちゅうしんがいには比較的人影が多いが、飲食店の数はかなり限られている。「とりあえず市場に行けば、名物料理を出す食堂くらいあるのではないか」と考え、中心街のすぐ西側にあるシュカ(市場)へと向かった。

ガヴァルの市場に果てしない場末の雰囲気が漂っていた。人影はまばらで、開いている露店も限られている。おそらく市場の敷地で唯一、飲食店として営業していそうな場末の雰囲気の店を見つけたので、入ってみることにした。

1

2

3



4

1ガヴァル市場は完全なる場末の雰囲気｜2偶然見かけた食堂へ｜3いつのものか分からない軽食類が並ぶ｜4薄暗い店内の雰囲気も一つの味わいかも

食堂内はかなり狭く、誰もいない。テーブルには誰かの飲み残しのビールと吸い殻。カウンターには裸の状態で置かれてぱっさぱさの菓子パン。エレバンなら市の衛生指導員が飛んで来て一発営業停止となるような店だが、地方部ではその辺りはかなり緩いようだ。先ほど外で仲間たちとお喋りしていたおじさんがやって来て、何を食べたいのかと尋ねる。黒板に手描きのアルメニア文字で書かれたメニューを解読するも、そのほとんどは「今日はない」そう。地方部の洗礼を感じながら、メニューの最下部に「キュフタ」の文字を見つける。

1まるで野球ボールをスライスしたような見た目｜2なんとも言えないもってり感と単調な味は好き嫌いが分かれる

info

ガヴァル市場の場末食堂

- 営業時間：謎
- 予算：800AMD～1200AMD
- カード不可｜サービス料なし
- 住所：ガヴァル市場内 →Map

運の良いことに「キュフタなら今から作れる」とのこと。そう言うとおじさんはいそいそと店から出て行き、数分後にビニール袋を手に戻ってくる。どうやら食堂の隣の場末の肉屋で、キュフタの生地となる練り挽き肉を買って来たらしい。「丸めて茹でるから十五分待て」と言われたので、とりあえずビールと煙草で一服。エレバンではできない屋内喫煙という治外法権を堪能する。

きっかり十五分後。レトロな皿に乗せられたキュフタの白い湯気が、もう三本目の煙草の紫煙に合流する。野球ボールを一回り大きくしたサイズのキュフタは、食べやすいようにスライスした状態で出してくれ、ガヴァル式キュフタにおいて必須だというバターも添えられる。薄いピンク色の物体はぷにぷにと柔らかくもってりとしており、まるではんぺんのような口当たり。正直、バターよりも醤油をかけてちょっと焼いたらさらに美味しくなりそうな気もする。エチミアジン式キュフタ(→p.256)とは弾力が大きく異なり、この柔らかさでは炒めて調理するとぼろぼろになってしまうだろう。

「どうだ？」と笑顔で尋ねてくるおじさんに「バターより醤油の方が合うかも……」なんて無粋なことは言えず、「食べたことのない味だけど美味しい」と答える。それを聞いて満足そうなおじさんは、店外でのお喋りへと戻ってゆく。無音の場末空間で摩訶不思議な名物料理をビールとともに食す時間というのも、なかなかオツだ。まあ、醤油をかけた方が絶対に美味しいのだけど。

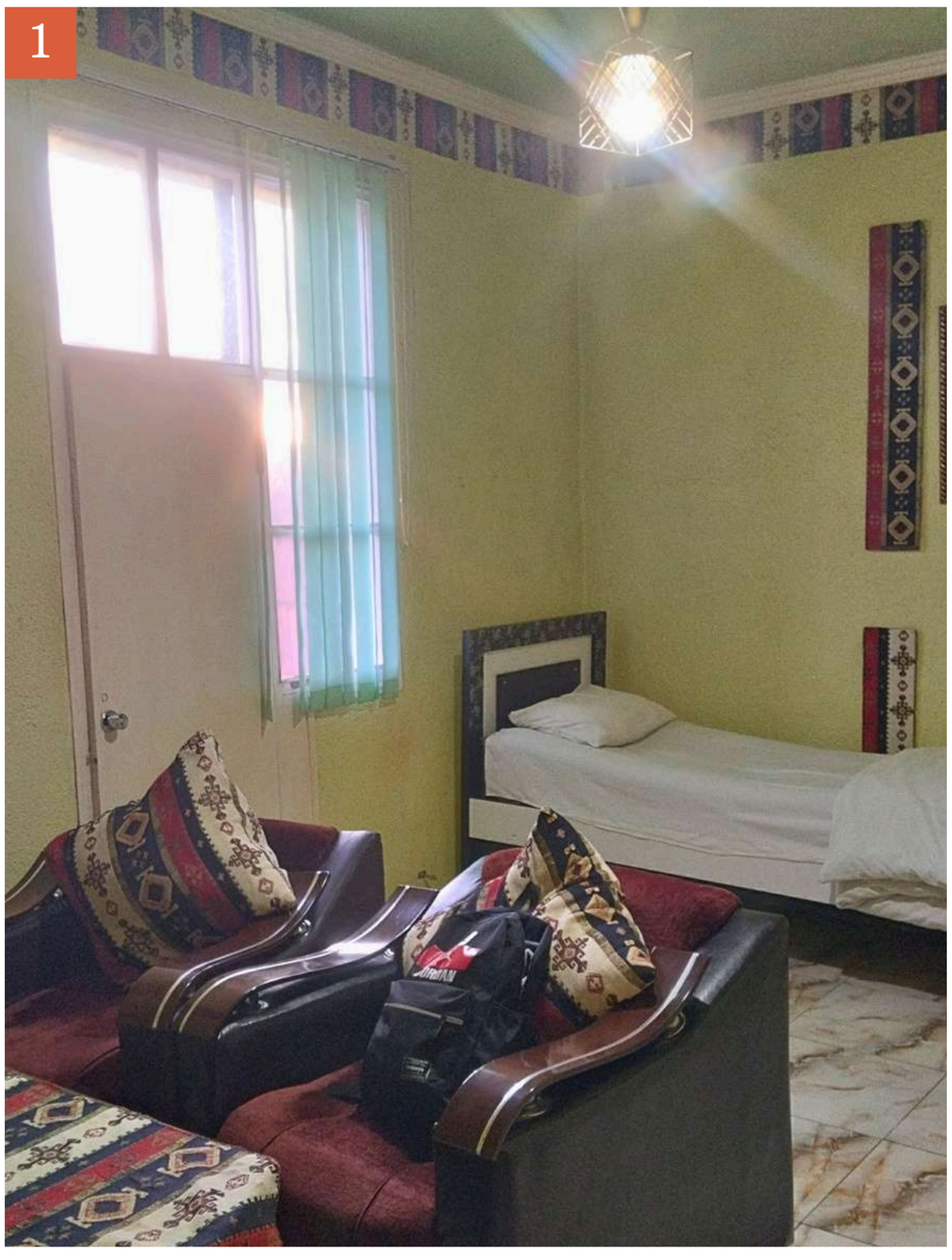
1 隠れた絶景修道院「ハイラヴァンク」 | 2 「ノラトゥス墓地」には夥しい数のハチュカルがたたずむ | 3 冬のセヴァン湖の美しさも格別 | 4 名産の魚の干物を売る商店もいくつか

● アルメニアのオアシスで魚料理三昧「ノラトゥス」

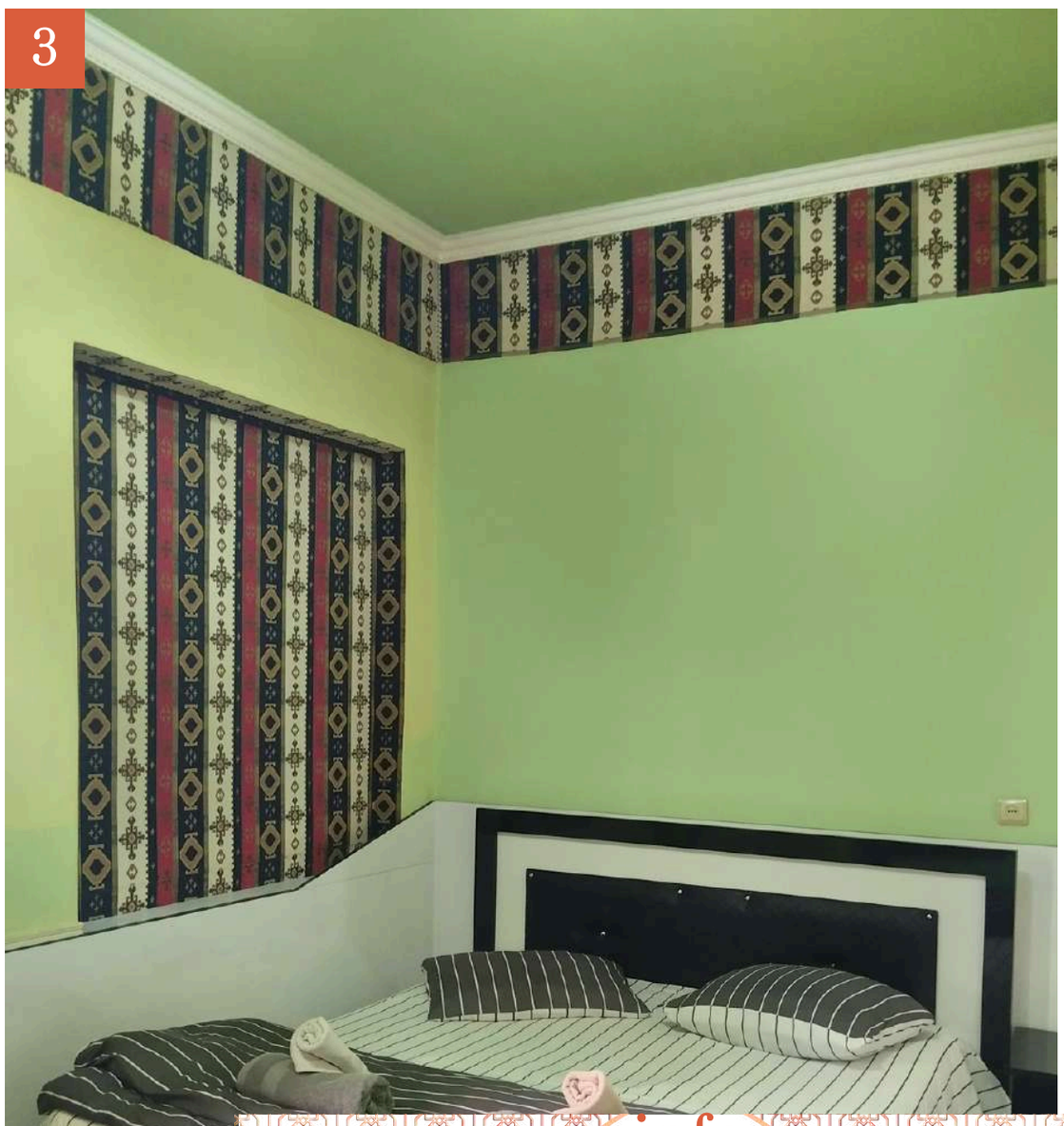
ガヴァルでの不思議グルメ体験の後は、近郊に点在する見どころをまわる。セヴァン湖の凪いだ湖面に浮かび上がるようなハイラヴァンク修道院。千年以上前のハチュカル(アルメニア独自の石の十字架)が夥しい数で肩を寄せ合うノラトゥス墓地。そしてもちろん、絵画のような風光明媚さで訪れる者を歓迎してくれるセヴァン湖畔。道路沿いには湖でとれた魚を自家製の干物にして売る人の姿もちらほら見られ、「アルメニアの海」の豊かさを実感する。

久々の水辺の風景に満足し、予約していた宿に向かったのだが、なんと記載された住所に宿はなかった。電話も通じず、右も左も分からぬ土地で途方に暮れる。ここは標高2000mの高地。もうすぐ夜が、寒さを連れてやって来る。

どうしたものかと必死になって近くの宿を探すも、このときは二月の末。旅行者などやって来るはずもないため、どこも冬季閉鎖中の宿ばかりでガヴァル市内は全滅だった。しかし、ガヴァルから4kmほど離れた幹線道路沿いに一軒の宿を見つけた。藁にも縋る思いで電話をかけると、柔らかな声音の女性が「宿？ええ、やっているわよ」と即答する。「今から向かうから三十分後に着く」と告げ、夕闇に包まれた道を急ぐ。


1

2


3

4

1部屋は古くてベーシックだが広々としている｜2外観｜3所々にアルメニアらしい装飾があるのが良い｜4施設の周辺には何もない荒野が広がる

info
Oazis
Ouqhu

- 営業時間：レストラン全日12:00〜22:00
- 予算：1500AMD〜2000AMD
- カード可｜サービス料なし
- 住所：M10, Sevan-Martuni Rd., Noratus →Map

「本当にこんなところに宿なんてあるのか……？」と不安になるほどの一面の荒野に、目的の建物が現れた。到着の気配を察したらしきおばさんが、わざわざ外に出て迎えてくれる。先ほど電話で話した女性の声だ。突然の宿泊客を迷惑がる様子もなく、すぐに部屋へと案内される。おそらく三十分前に電話したときにスイッチを入れたのであろう暖房が、やけに広い部屋の空気を生暖かくしていた。夕食をどうしようかと思っていると「レストランもあるから好きなものを注文して」とおばさんは言う。宿の名は「Oazis」。砂漠ではないが、荒野をはるばる旅して来た人間にとっては、文字通りの「オアシス」だった。

併設のレストランにはちゃんとメニューもある。見せてもらうと、かなり種類が豊富で価格が安いことに驚く。しかし、どうせアルメニア地方部あるあるの「その料理は今日はない」が八割を占めているのだろう。そう思っておばさんにやんわり尋ねると、なんとメニュー内の料理は全て用意できると言う。しかも部屋まで運んでくれるとのことで至れり尽くせりだ。。お腹も空いていたし、せっかくならその土地のものをと考え、セヴァン湖らしい魚料理を中心に注文することにした。待つこと一時間ほどで提供された料理は、「荒野のど真ん中にある小さな宿＝質素な食事」という先入観を遥かに凌駕する質と美しさだった。

1 魚料理の豪華な夕食 | 2 自家製のタブレはトマトたっぷり | 3 「シグのウハー」は絶対に食べたい | 4 シグのオーブン焼きは野菜もたっぷりで香ばしい

セヴァン湖でとれる「シグ」(→p.271)をふんだんに使用した料理は、見た目の美しさだけでなく、味も素晴らしかった。シグのウハー(スープ)や、シグと野菜のオーブン焼き、ガヴァル周辺地域の名物「アリシュタ」(→p.109)にトマトたっぷりのタブレ(→p.135)。一点の曇りもなく完璧な美味しさだ。これらを事前注文なしで一時間やそこらでさっと作ってしまう宿のおばさんは、いったい何者なのだろうか。何よりすごいのが、これら全てで3000AMD(￥1200)という信じられない低価格。「全部この辺の食材だから原料費は安いのよ」と気さくにはにかむおばさんの笑顔に、荒野のど真ん中で光るオアシスの美しさが見えた。

1 第一印象は「何の変哲もないアルメニア地方部の限界集落」 | 2 蜂蜜の谷らしく、村じゅう至るところに巣箱が | 3 アート村としての村おこしも進行中

●蜂蜜の谷の自給自足宿で田舎暮らし体験「メグラゾール」

エレバンとセヴァン湖のちょうど中間には、コタイク地方(Kotayk/Կոտայք)と呼ばれる地域が広がる。かつてソ連時代にはアルメニアを代表する工業都市をいくつも有するエリアとして栄えたそうだが、現在は当時の栄光の欠片すら見つけられないほどに、目に見えて衰退している。エレバンからすぐそばという立地が逆に災いし、人口の流出に繋がってしまったのだろう。

エリア全体に退廃的な雰囲気が漂うコタイク地方だが、アルメニアの大動脈であるエレバン～セヴァン間の幹線道路沿いはまだまし。いっぽうで、幹線道路から外れた町や村は、どこも文字通り「限界」という状況にある。そんな寒村の一つであるメグラゾール(Meghradzor/Մեղրաձոր)という集落を訪れた。

アルメニア語で「蜂蜜の谷」を意味するメグラゾールは、その名の通り養蜂業が主産業。しかしながら伝統的な天然養蜂は大規模養蜂システムに押されつつあり、メグラゾール経済に容赦なく襲い掛かった。他に目立った産業もないこの村では、失業率もかなり高いそうだ。しかし、明るい展望が見えにくいこの限界集落でも、村の未来のために尽力する人たちがちゃんと居る。

1ゲストハウスの外観｜2部屋はシンプルながら、伝統のラグが壁に飾られたアルメニア地方部によくあるスタイル｜3薪ストーブは暖房にも調理にも大活躍｜4羊や豚、鶏などさまざまな家畜が飼われている

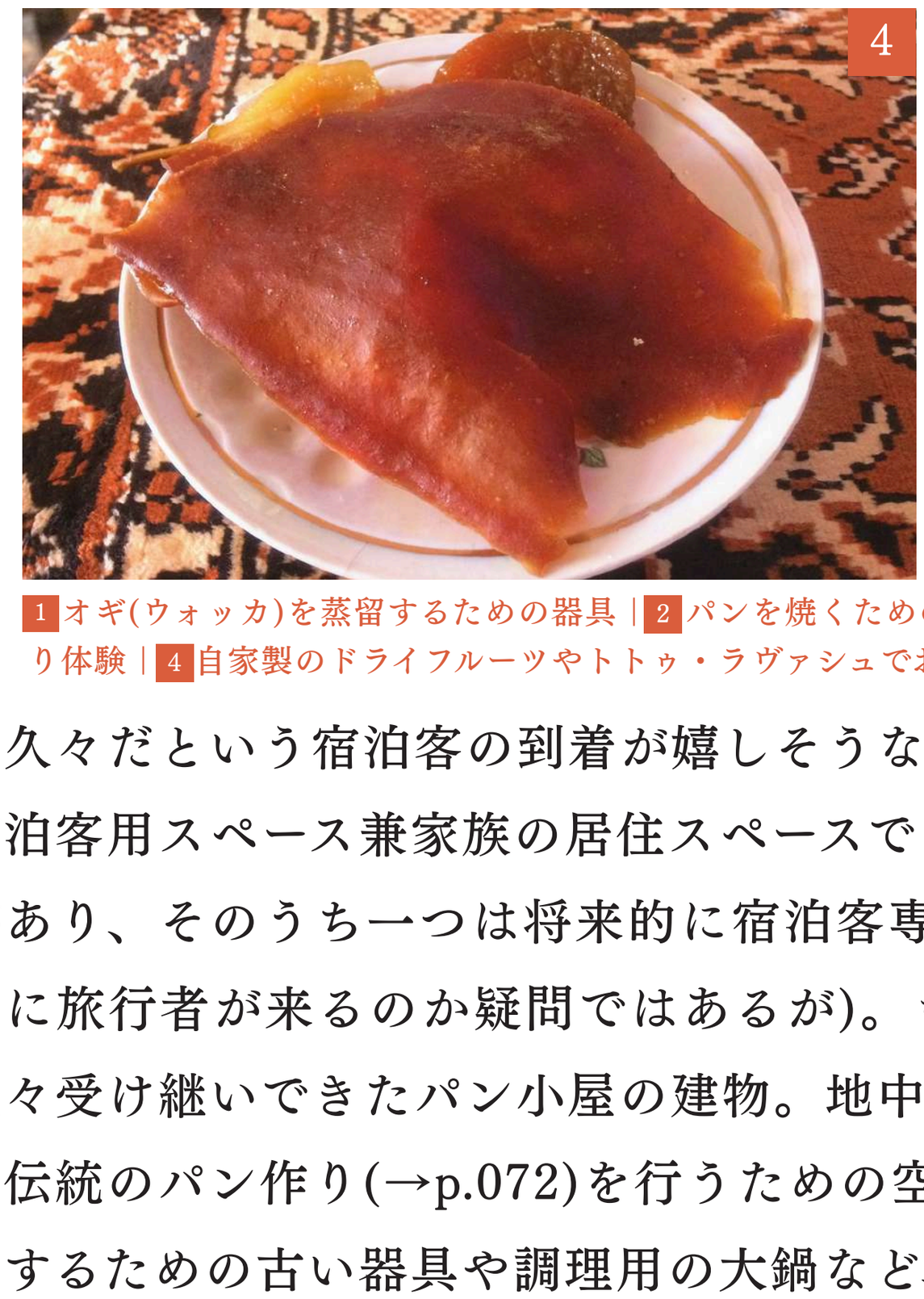
メグラゾールの村おこしに尽力する施設の一つが、Eco Guesthouse Meghradzorという宿。村の家族が自宅の一部を旅行者向けに開放しており、アルメニア地方部らしい心温まるおもてなしが受けられる。しかしながら一つ気になるのは、この限界集落で宿をやっていて客が来るのかどうかという点。宿の家族の回答は単純明快で「ほとんど来ない」とのことだった。しかし、(自分も含めて)物好きな旅行者がたまにやって来ては、アルメニア地方部の飾らない田舎暮らしを楽しんでいくのだという。

Eco Guesthouse Meghradzorは外観も室内もかなりの限界感で、宿というよりも民家そのものだ。建物には夫婦とその息子の三人家族が住んでおり、英語ができる息子は村を案内してくれたり通訳してくれたりと大活躍。両親には英語は全く通じないが、どちらも柔らかな態度で温かな人柄だ。

特筆すべきが、宿の家族の生活はほぼ自給自足で回っているという点。「お金を出して買うのは小麦粉と油くらい」と笑うお母さんの言葉に偽りはなく、野菜や果物は母屋裏の広大な畑で収穫したものを、乳製品は家畜の牛由来のものを、肉は飼っている鶏や豚や羊を潰したものを使用しており、大雪に覆われる冬場を乗り越える保存食も全て自家製だという。水は敷地内の井戸から天然水を汲み上げ、暖房や調理は薪をストーブで燃やしてまかなう……そう、この宿の家族は、ひと昔前のアルメニア地方部ではごく当たり前だった生活様式を現在でも守り抜いており、旅行者もその一端を体験することができるのだ。

info
Eco Guesthouse Meghradzor
Էկո հյուրանոց Մեղրաձոր

- 営業期間：通年
- 予算：8500AMD～※朝食付
- カード不可｜サービス料10%
- 住所：Meghradzor, Kotayk Marz →Map



1 オギ(ウォッカ)を蒸留するための器具｜2 パンを焼くための窯まで備えている｜3 自家製の「トトゥ・ラヴァシュ」作り体験｜4 自家製のドライフルーツやトトゥ・ラヴァシュでおもてなし

久々だという宿泊客の到着が嬉しそうな家族は、敷地内を順番に案内してくれる。宿泊客用スペース兼家族の居住スペースでもある母屋の建物以外にもいくつかの別棟があり、そのうち一つは将来的に宿泊客専用の建物になるのだそうだ(果たしてそんなに旅行者が来るのか疑問ではあるが)。もう一つの別棟は、家主のおじさんが先祖代々受け継いできたパン小屋の建物。地中に掘られた窯の中でパンを焼く、アルメニア伝統のパン作り(→p.072)を行うための空間だ。他にもオギ(フルーツウォッカ)を蒸留するための古い器具や調理用の大鍋など、夏場はこのパン小屋がメインの調理場となるそうだ。かつてのアルメニア地方部では、炊事場を母屋内ではなく屋外の別棟に設置するのが当たり前で、火を使う作業はその空間内でのみ行われていた。このパン小屋も同様で、万が一の火災時でも母屋に火が及ばぬように考えられているのだ。

このときは間もなく初雪を迎える十一月半ばということもあり、宿では冬の保存食作りが行われていた。ドライフルーツや漬物などの定番はもちろん、りんごなどの果汁に小麦粉を混ぜ、薄く伸ばして乾燥させたフルーツシート「トトゥ・ラヴァシュ」(T’tu lavash/Թթու լավաշ)もお母さんの得意保存食だという。少しお手伝いしたのだが、ねっとりとした果汁を均一に伸ばすのが難しい。お母さんは「うんうん、上手よ」と褒めてくれたが、厚さがばらばらの物体はお世辞にも美しくはなかった。

ひと仕事終え(といっても不格好なトトゥ・ラヴァシュを一枚無駄に作っただけだが)、ぱちぱちと音を立てて弾ける薪ストーブでしばし暖を取っていると、お待ちかねの夕食の時間となる。「季節的に新鮮な食材が足りないのよ」と申し訳なさそうにするお母さん。その言葉とは裏腹に、テーブルには焼き魚や自家製のコトレト、漬け物やチーズに、これまた自家製だというパンが並ぶ豪華さだ。アルメニア地方部の日常的な夕食では、こんなに多種多用な料理が並ぶことは珍しい。「限られた食材でも精一杯もてなしたい」という気持ちがそれぞれの皿から伝わってくるような気がして、食べる前から心がほんのり温かくなる。

1

2

3

4

1全て自家製の素材を利用した食事｜2パンも自家製｜3カトレトも飼っていた豚の肉から｜4この宿で食べた蜂蜜の美味しさはいまだに人生で一番

肉の質感と風味が凝縮されたコトレト、あっさりした漬け物、ほくほくのポテト、淡白ながら上品な味わいの川魚、全てが格別に美味しかった。何より感動したのが、自家製のパンだ。裏庭に設置された巣箱から採集した蜂蜜を生地に加えているそうで、ほんのりと甘味のあるふんわりとした食感がたまらない。ちなみに、翌朝の朝食に出てきた100％天然の自家製蜂蜜は、アルメニアどころか人生で食べた蜂蜜の中で断トツ一番の、衝撃的な美味しさだった。

Eco Guesthouse Meghradzorでは、「旅行者にアルメニアの田舎が持つ真の魅力を味わってほしい」という家族の信念で全ての物事が回っている。こうした人たちが居る限り、この村の未来はきっと暗くない。がんばれ、メグラゾール！

18

セヴァンおさかな三昧紀行

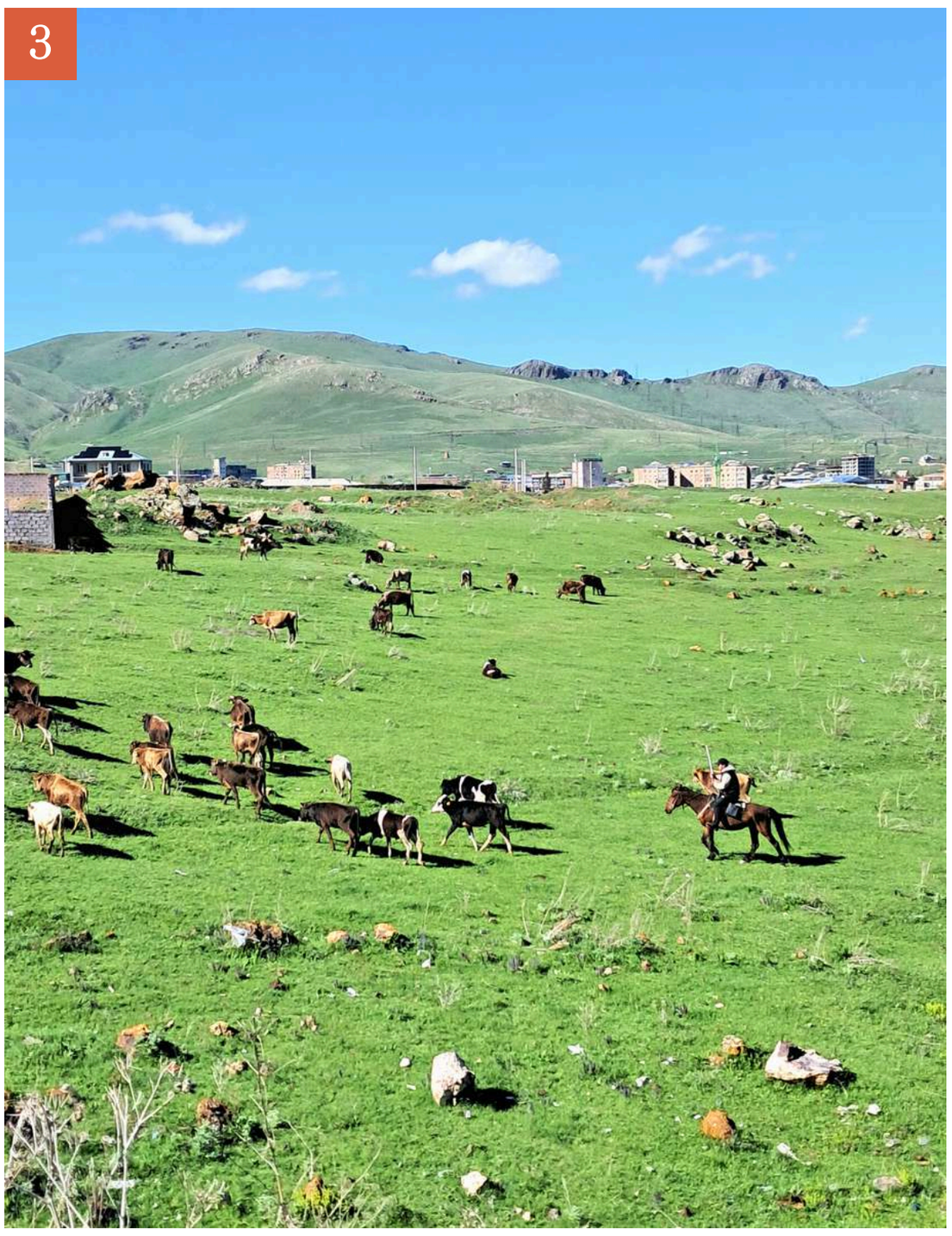
Ձկան գուրման Սևանում

アルメニアは四方を険しい山に囲まれた内陸国だ。しかし、現地の人に「海」と親しまれる場所がある。それが、同国最大の面積を誇るセヴァン湖だ。セヴァン湖はかなり広大で、湖畔はいくつかのエリアに分かれており、そのうち北岸に位置する町がセヴァン(Sevan/Սևան)だ。人口約二万人の小都市は、セヴァン湖でのリゾート滞在の拠点の町とされる。しかし実際に訪れてみると、「水辺のリゾートシティー」という明るく華やかなイメージとは正反対の、退廃的な町の雰囲気に驚かされる。この強烈なコントラストもまた、セヴァンという町の面白いところだ。

セヴァンでは、目の前の湖の幸を用いた魚グルメも楽しみ。驚くほどに低価格で質の高い料理が食べられ、内陸国アルメニアでは唯一と言えるほどに魚文化が強く息づいている地域なのだ。種類豊富なおさかなグルメを余すところなく堪能しに行こう。

Topics
թեմա

- ▶絶景修道院と絶景レストランでおさかな三昧「Semoyi Mot」
- ▶セヴァン中心街の極上レストラン「Maku」
- ▶セヴァンの未来を担うカルチャースペース「Bohem teahouse」
- ▶セヴァン限定のクラフトビアガーデン「Sevan Brewery」
- ▶忘れられないひと夏の思い出「Lake Sevan Hostel」



1 セヴァン行きのマルシュルートカが発着する、エレバン地下鉄Yeritatsardakan駅前｜2 不意にディープブルーの湖水が現れる｜3 野原の向こうにセヴァンの町が見える｜4 セヴァンの入口にたたずむソ連モニュメント

●絶景修道院と絶景レストランでおさかな三昧「Semoyi Mot」

エレバンに長く滞在していると、無性に水辺の風景が恋しくなってくる。もちろんエレバン市内にも水辺はある。中心街すぐそばにあるフラズダン渓谷だったり、共和国広場の大噴水だったり、さらにはアララト山の伏流水を汲み上げた「プルプラク」(Pulplak/Պուլպլակ)と呼ばれる水飲み場が、市内の至るところで人々の喉を潤す。そう、実はエレバンは「水の町」なのだ(→p.229)。

そんな水の町で名水とともに日々生きていても、やはり人というものは広大な海の情景を求めるらしい。あいにくアルメニアには本物の海はないが、人々に「アルメニアン・シー」と呼ばれるセヴァン湖ならある。湖までは完璧に舗装された高速道路が敷かれているので、エレバンから小一時間ほどしかかからず、マルシュルートカも二十分に一本と頻発していて簡単にアクセスできる。

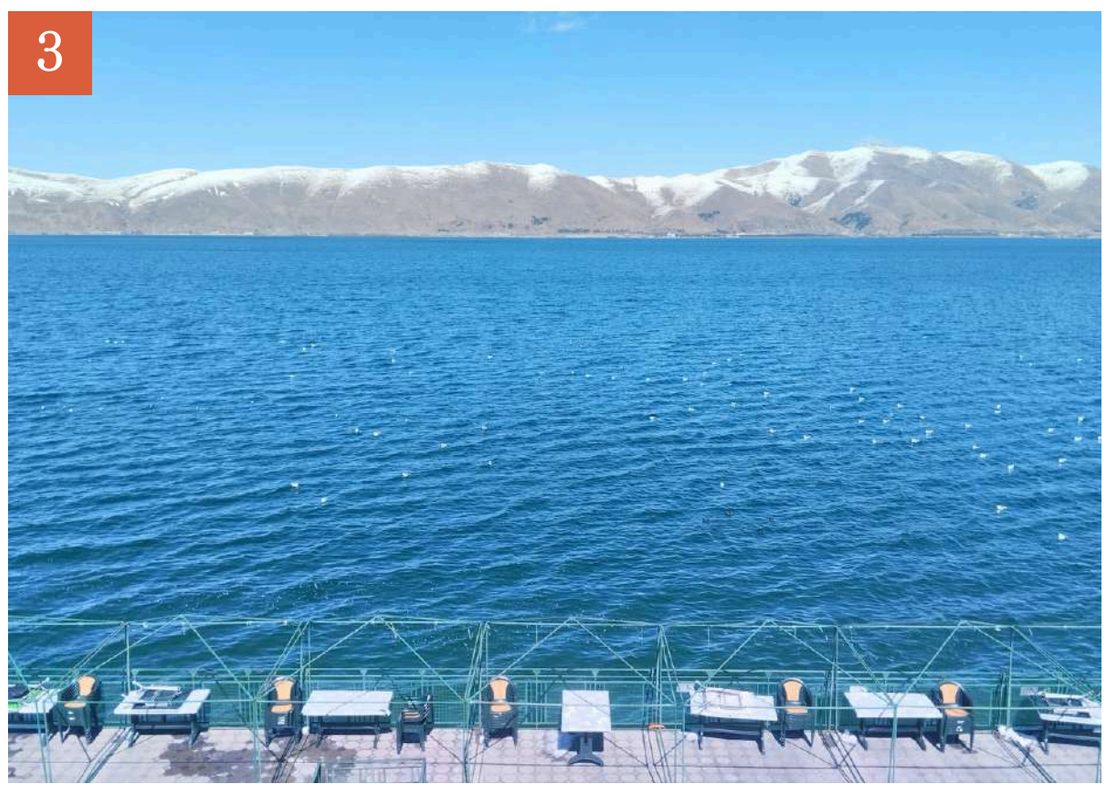
エレバンから高速道路沿いに続く単調な風景を一時間ほど走ると、延々に続くようにも思えた荒野の先に、青い湖水をきらきらと輝かせるセヴァン湖が見えてくる。あれが、夏は灼熱となるエレバンの人々にとって、休日を水辺で過ごす定番の場所である「アルメニアの海」だ。

1 現実とは思えないような風景が観光客に人気｜2 冬のセヴァン湖も良い｜3 修道院近くにたたずむ「セヴァン・ライターズハウス」は夏季のみ営業している

湖沿いで最初に現れる町であるセヴァンの訪問はいったん後に回し、スピードを緩めることなくさらに5kmほど東へ。湖に向かって突き出した半島の先に、尋常ではないオーラを放つ厳めしい建造物が見える。あれがセヴァナヴァンク修道院(Sevanavank/Սևանավանք)。アルメニア髄一の絶景修道院として知られる、中世から続く現役の聖地だ。

セヴァナヴァンク修道院が立つ半島は、元々は孤立した島だったという。ソ連時代に行われたセヴァン湖の灌漑プロジェクトによって湖の水位が大幅に下がり、本土とようやく繋がったそうで、現在の地形となったのはたったの数十年前のことだ。つまり、今から千年以上前に遡る修道院の建設当時(874年)は、わざわざ本土から島へと船で石を運び、この聖地を造り上げたということになる。アルメニア人の聖地造りへのこだわりは、やはり並大抵ではない。

セヴァナヴァンク修道院はアルメニア屈指の有名観光地ということもあり、オフシーズンの冬場でもある程度の数の観光客がいた。しかし当の聖地は、写真撮影に励む観光客の存在など興味すらないと言いたげな凛とした風情で、ひたすらに青く凪いだ湖面を傍観している。この場所の厳めしさと気高さを、ただの「絶景修道院」として消費してしまうのは非常にもったいないと思う。



1セヴァン湖目の前のテラス席が最大のウリ｜2外観｜3冬場はさすがにテラス席で食事する人はいないおよう

info
Semoyi Mot
Սեմոյի մոտ

- 営業時間：全日9:00～23:30
- 予算：2000AMD～4000AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：Sevan-Dilijan Hyw. →Map

心が洗われるような聖地の静謐さを毛穴の一つ一つから吸収したあとは、腹ごしらえだ。お目当ては、セヴァナヴァンク修道院がある半島から幹線道路沿いを少し先に行った場所にある「Semoyi Mot」という店。この地域では珍しく通年営業している大型レストランで、セヴァンの地元民からの絶大な支持を受けているのはもちろん、エレバンでも「魚料理ならここ」と言われるほどの人気店だ。

Semoyi Motの最大のウリは、レイクビューを極めたような湖ぎりぎりの立地。夏場は湖面を間近に望むテラスで、開放的な雰囲気での食事が楽しめる(しかし海鳥が多くいるので食べ物を盗まれないように注意が必要)。冬場はさすがに屋外での飲食は厳しいので、店内スペースを利用することにした。

店内スペースは、ちょっとしたホテルのようだった。微妙に時代を感じさせる、レトロさと古ぼけた感じが混ざり合ったようなセンスは、アルメニア地方部の大型飲食店によくあるものだ。日本で例えるなら、「バブル時代にお洒落レストランとして名を馳せた店」というのがしっくり来るかもしれない。

Semoyi motのメニューは、名物の湖水魚「シグ」(Sig/Uիq)を使用したものがメイン。魚料理以外の一般的なアルメニア料理もあるにはあるが、おそらくここまで来て注文する人は少数派だろう。他ではあまり食べられなさそうなシグ料理に絞ることにし、大型レストランあるあるの不愛想な店員に注文を済ませた。

1 この店に来たならシグ料理を食べたい｜2「シグのマリネ」はやや塩気強め｜3 セヴァン周辺で生産されているレモネードは炭酸強めの刺激的な味わい｜4 5「シグのコトレト」は、まさに日本の練り物のような懐かしい味わい

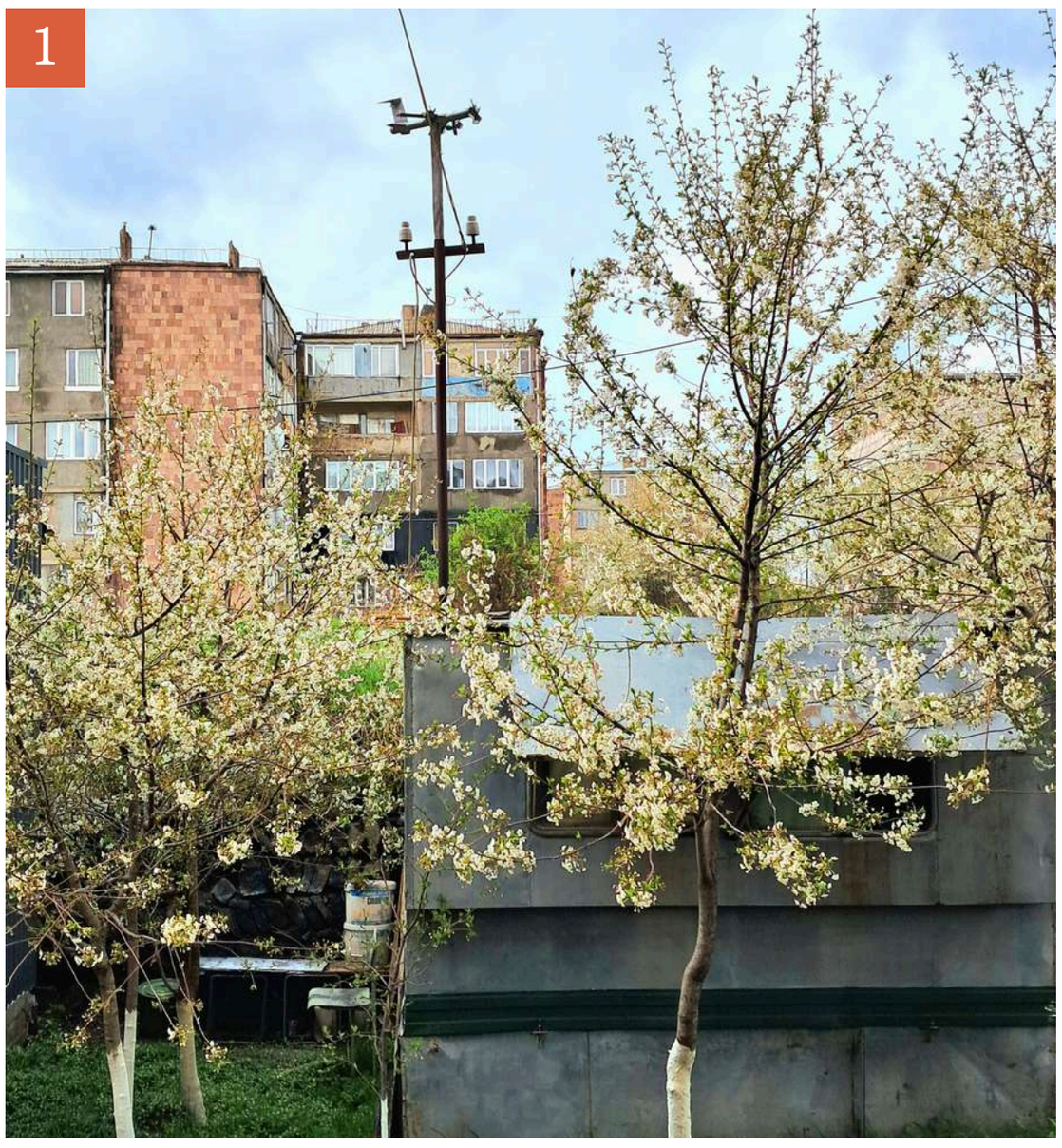
大型レストランということもあってか、ローシーズンで客が少ないこともあってか、注文から料理の到着までは比較的早かった。いろいろと注文した料理がほぼ同時にやって来るのは嬉しい。茶色っぽい見た目の料理ばかりとなってしまったが、テーブルの上を覆う香ばしい魚の香りに食欲を刺激される。

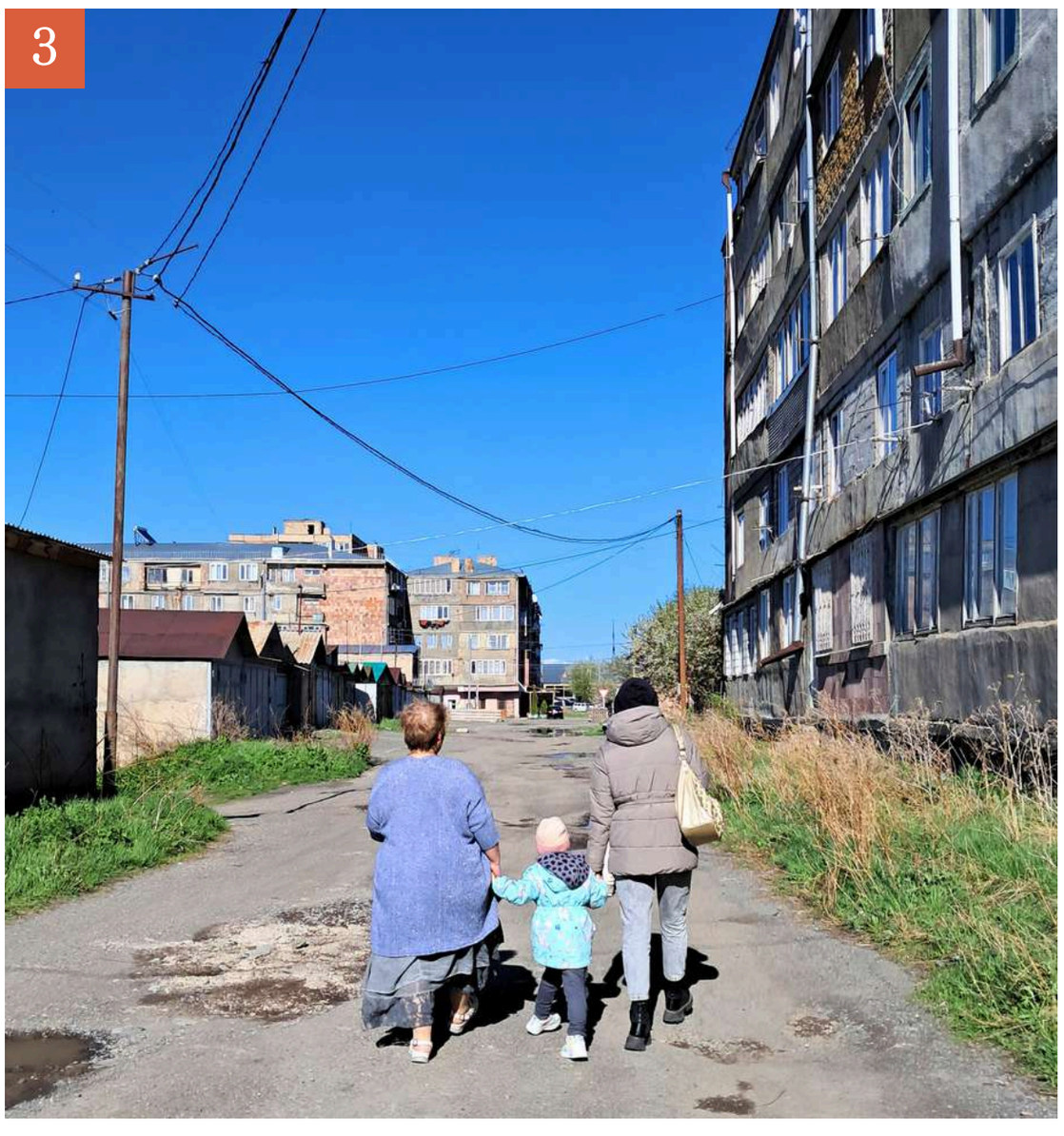
まず食べてみたのは「シグのマリネ」(Marinatsvats sig/Մարինացված սիգ)。生のシグを塩と油で漬けたもので、一種の保存食としてセヴァン湖周辺地域で愛されている料理だ。この店のシグのマリネは、かなり肉厚でボリューミー。個人的には塩気がやや強すぎた感じはしたが、酒には合いそうだ。また、シグのすり身をハンバーグ状にして揚げた「シグのコトレト」(Sig kotlet/Սիգ կոտլետ)や、棒状に固めて炭火で焼いた「シグのキャバブ」(Sig qyabab/Սիգ քյաբաբ)も、日本の揚げはんぺんのような独特の食感が美味しい。

1「シグのホロヴァツ」は焼き加減も完璧｜2ふわっふわのシグの身｜3セヴァン湖エリアの隠れた名物のじゃがいもをバターで揚げ焼きにしたもの

数あるシグ料理の中で最も感動したのが、「シグのホロヴァツ」(Sig khorovats/Uիգ խորոված)。Semoyi Motの看板メニューだそうで、これを頼まない客はほとんどいないと言われるほどの名物料理だ。「ホロヴァツ」(→p.015)とは肉を串刺しにした炭火焼きバーベキューの総称だが、魚を串刺しにして炭火で焼いたものも立派なホロヴァツとなる。Semoyi Motでは下味に余計なスパイスなどは用いずに、地中に掘ったホロヴァツ用の窯の中に串刺しシグを吊り下げるようにして焼く。表面のみならず具材の内側までじんわりと熱が行き渡るため、ほわほわの焼き上がりになるそうだ。

串から外された状態で提供されるシグのホロヴァツは、噂に違わず完璧な美味しさだった。外側は炭火らしい香ばしさが強く感じられるぱりっとした食感で、内側はほろっほろでほっくほくの柔らかな食感。味付けは塩のみとシンプルであるため、シグならではの上品な甘味がしっかりと感じられる。レモンをきゅっと搾って酸味を加えてもこれまた美味しい。セヴァン湖が誇る魚グルメのレベルの高さにいきなり驚かされ、大満足の食体験となった。



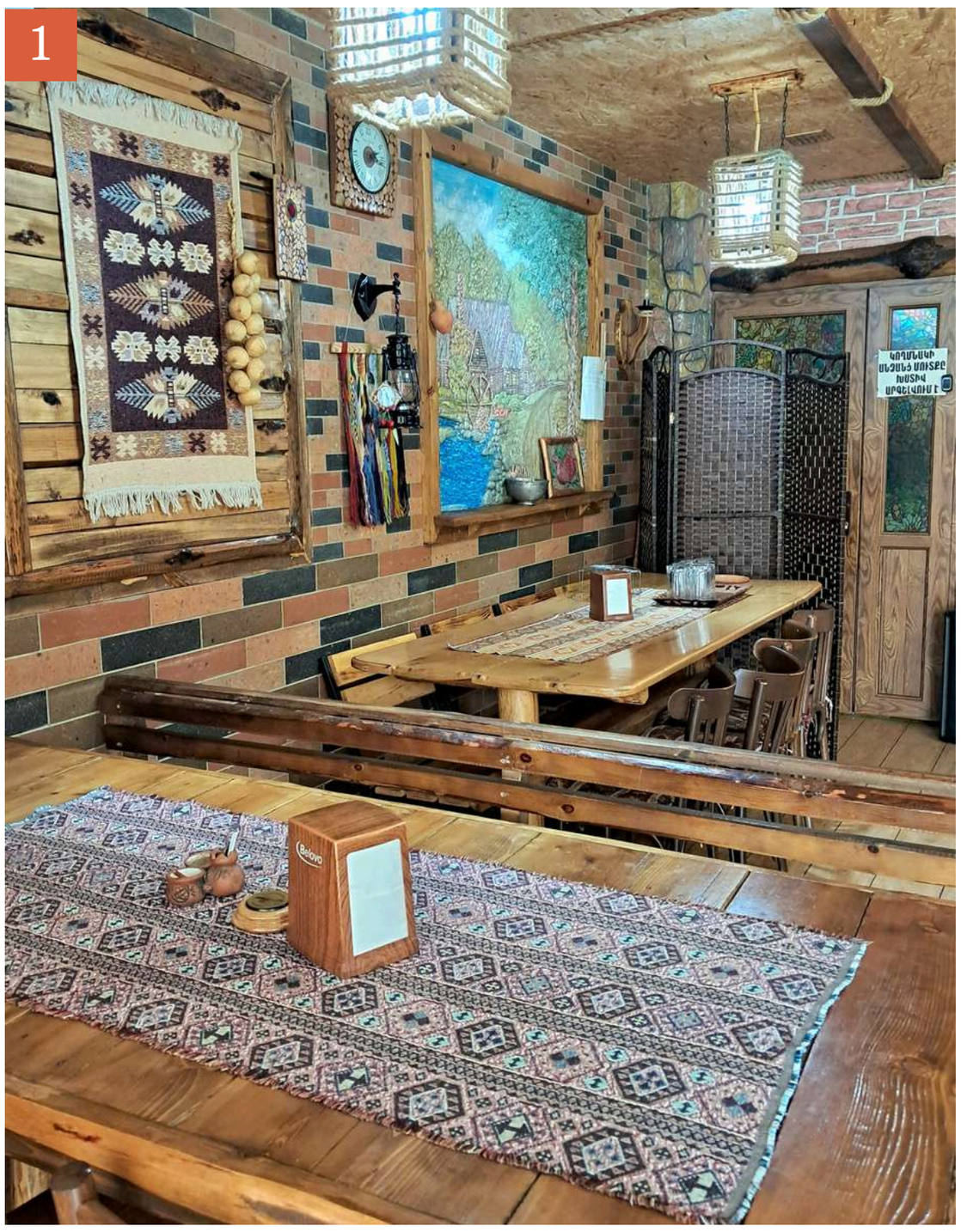


1 ソ連住宅がずらりと建ち並ぶ | 2 町全体に退廃的な空気が漂う | 3 セヴァンの住民たち | 4 レトロな風景もたくさん

● セヴァン中心街の極上レストラン「Maku」

セヴァナヴァンク修道院へのアクセス拠点であり、セヴァン湖ビーチまで目と鼻の先という好立地に位置する町が、湖と同名のセヴァン。歴史ある見どころにも水辺の自然にも恵まれた町なので、さぞ観光客で賑わっていることだろうと思って中心街に足を踏み入れると、想像していた町の姿とのあまりの落差に衝撃を受ける。どこまでもずらりと建ち並ぶソ連時代の共同住宅、覇気の感じられないシュカ(市場)の場末な雰囲気、舗装が剥がれたぼこぼこの道をごとごとと走るソ連車……「セヴァン湖沿いのリゾート都市」という概念は、この町には少しも存在しない。言うまでもなく、観光客の姿などほぼ見かけない。

一見すると、ソ連時代そのままの退廃的な雰囲気の貧しい町にしか見えないセヴァン。実際に、セヴァンを中心とした地域は「アルメニアで最も発展が遅れている」と言われ、人口の流出や経済の停滞などたくさんの問題を抱えているそうだ。地理的にもセヴァンは恵まれているとは言えず、町が位置するのは標高1900m地点の高地。冬場は大雪と極寒の気候によってエリア全体が閉ざされてしまうことは、想像に難くない。一般的な価値観では「どうしようもなく暮らしにくい町」と分類されてしまうのかもしれないが、こうした町にこそ実は隠れた魅力があるものだ。それを自分で発見するのが、旅の醍醐味だと信じている。



1 細部にまでこだわりが見られる内装｜2 外観はとてもこぢんまりしている｜3 ずは名物の山のハーブティーでほっこり｜4 ーティスティックなセンスも素敵

「ある場所の隠れた魅力」という意味では、セヴァンの町は穴番グルメスポットの宝庫だと言える。町自体には観光名所のようなものは一切ないため、ほとんどの旅行者は素通りしてしまうか、せいぜい一泊して次の町へと去っていくのだが、この場末な雰囲気の町に静かに息づく豊かなグルメカルチャーを感じたいなら数日間滞在してみるのも良い。そういうわけで、宿泊したホステル(→p.281)の居心地がやたらと良かったこともあり、結局三週間以上もセヴァンに滞在することになった。

セヴァンでの滞在中によく食事していたのが、中心街にあるMakuという小さな店。レストランと食堂の中間といった雰囲気の家族経営の店で、内装や雰囲気は非常にこだわられているのに、一人でも気軽に利用できるのが嬉しい。

Makuのメニューはアルメニア料理定番の肉料理がメインだが、シグを用いた魚料理もいくつかある。どの料理も非常にリーズナブルな価格だが、質はかなり高く味つけも抜群に良いので、何を食べても後悔することはない。

info
Maku
Հացատուն Մակու

- 営業時間：全日10:00～22:30
- 予算：1500AMD～2000AMD
- カード可｜サービス料なし
- 住所：9/1 Nairyan St., Sevan →Map

1 オーブンでグリルした「シグの丸焼き」｜2 外側はパリパリ｜3 内側はほわっほわ｜4 実は肉料理も美味しい｜5 自家製の「ストロガノフ」は肉がてんこ盛りでボリューミー

何度訪れても元気に愛想よく迎えてくれる店のおばさんのおすすめだという「シグのホロヴァツ」は、オーブンではなくちゃんと炭火で焼かれたものが提供される。こうした小さな店では炭火焼きスペースがないことも多いのだが、Makuには小さいながらもちゃんと炭火焼き器材を備えているのだという。焼き物は旦那さんの担当だそうだが、焼き加減が完璧を極めていて感動を覚えた。一緒に注文した「じゃがいものホロヴァツ」も、芋が持つ本来の風味が凝縮されていてとても美味しい。実はセヴァン湖周辺エリアは、魚だけでなく良質なじゃがいもの産地としても有名なのだそうだ。

Makuは魚料理はもちろん、おばさんが愛情込めて調理している(本人がそう言っていた)煮込み料理やサラダもかなりレベルが高くて美味しい。これだけメニューが豊富だと手を抜きたくなりそうなものだが、盛り付けなど細部に至るまでこだわられた料理の数々には、店としてのプライドが感じられる。地元の人が口を揃えて勧めるのも納得の、セヴァンの町の宝物のような店だ。

1

2

3

info
Bohem studio teahouse
Բոհեմ ստուդիա թեյարան

- 営業時間：12:00〜22:30 ※月曜17:00〜
- 予算：1000AMD〜1500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：16/13 Sayat-Nova St, Sevan →Map

1店内は独特のセンスで装飾されており、ポップで明るい雰囲気｜2入口と外観は割とシンプル｜3地元のミュージシャン志望の若者によって不定期でライブも開催されるそう

●セヴァンの未来を担うカルチャースペース「Bohem teahouse」

セヴァンの中心街には一本のメインストリートがあり、銀行や商店など生活に必要な施設が全て集まる。いっぽうで、メインストリートからほんの少し離れると、そこはセヴァンの人々の居住エリア。色味を失った共同住宅と空き地が連なる風景を五分ほど歩くと、この町には似つかわしくないほどにポップで色彩鮮やかな外観の一軒家が現れる。「Bohem teahouse」と呼ばれる店だ。

Bohem teahouseがどういう空間なのかを定義するのは少し難しい。ひとことで言うなら「カフェ兼コミュニティースペース」のような場所で、地元の若者が思い思いに過ごせる場所として開放されている。若者向けの場所であるためか、飲み物や軽食の価格帯は驚くほどに安く、もちろん旅行者でも気軽に利用することができる。

Bohem teahouseの店内に一歩足を踏み入れると、壁に設置された棚に所狭しと物が並ぶ異空間が広がっていた。天井にまでポスターや写真が飾られており、なんともアーティスティックで独特のセンスが光る。エレバンではこうしたごちゃごちゃした装飾はあまり好まれないのだが、どうやらセヴァンでは少し様子が異なるようだ。店内には、アーティスト志望の地元の若者によるクラフト作品や、独自ブレンドのハーブを包んだ手作りサシェ(香袋)などを販売するコーナー、立派なドラムセットやギターに、油絵用の道具までが置かれている。家庭の経済的な理由から音楽器具や芸術道具を揃えることができない若者でも、この空間に来れば自身の才能を大いに発揮することができるのだ。

1

2

3

4

1名物の「チチュハン」をたっぷり使ったお茶｜2お洒落なカフェスタイルのごはんが低価格で楽しめる｜3トマトときのこの汁がチーズのコクと見事にマッチ｜4セヴァン産のじゃがいもを使ったポテトは驚きの甘味

セヴァンの若者にとっては重要なカルチャースペースであり、「あそこに行けば誰かが居る」といった溜まり場でもあるBohem Teahouseは、地元出身の母娘がメインで経営している。セヴァン名産のチチュハン(→p.054)をたっぷり使用した紅茶や、同じくセヴァン名物の高山植物のハーブティー、さらにはチチュハンの自家製ワインなど、個性が光るドリンクメニューが魅力だ。フード類は創作カフェごはんといった感じで、見た目にも美しく味も美味しいお母さんのオリジナル料理が多様な魅力を放つ。

そもそも外国人の数が限られているセヴァンという町で、中心街から少しはずれた場所にあるこの小さなカフェを、わざわざ訪問する旅行者は限られているよう。カフェを手伝う娘は学校で習っている英語が使えることが心から嬉しそうだし、お絵かきに夢中になっていた常連客らしきティーンエイジャーグループもこちらに興味津々だ(こちらは英語がからっきし駄目だったが)。一時間ほど滞在している間にも、中学生から高校生くらいの若者がやって来たり出て行ったりと、カフェ周辺の退廃的な雰囲気とは裏腹にかなり賑わっている。「まるで部活帰りの学生に人気のラーメン屋みたいだなあ」と、なんだか日本でも見られそうな光景に妙なノスタルジーを感じる。果たしてこの小さなカフェから、アルメニア全国に名を馳せる未来の有名アーティストは生まれるのだろうか。そんな未来をぼんやりと想像したくなる、居心地の良い雰囲気に酔う。

1

2

3

1 セヴァン湖畔にもどこかうらぶれた雰囲気が漂う｜2 外観｜3 敷地奥には醸造工場を併設

●セヴァン限定のクラフトビアガーデン「Sevan Brewery」

info
Sevan Brewery
Սևանի գարեջրի գործարան

- 営業時間：全日9:00～23:00
- 予算：1500AMD～2000AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：Yerevan-Sevan Hywy, Sevan →Map

セヴァンの町での滞在も二週間を過ぎた頃。毎日魚料理を満喫してビールを飲んでビーチまで散歩して……という自堕落な生活をしていたのだが、そんな駄目旅行者に宿のオーナーがこんなことを言う。「そんなにビールが好きなら、セヴァンの地ビール工場に行ってみれば良い」と。「地ビール工場？そんなの聞いたこともないぞ……？」と不可思議に思いながらも、セヴァン限定の地ビールということで、ビール好きとしては飲まないわけにはいかない。場所を教えてもらい、すぐに行ってみることにした。

宿のオーナーが言う地ビール工場があるのは、セヴァン中心街から3kmほど離れたエリアらしい。ここまで中心街から離れると民家の数はまばらで、エレバン～セヴァン間の幹線道路が荒野を走るだけの寂し気な風景が広がる。「本当にこんなところでビールが飲めるのか……？」と疑っていたところに、ピンク色の外観の近代的な建物が姿を現す。入口には「Sevan Brewery」の文字があり、明らかに営業中の気配が漂っていてほっと胸を撫で下ろす。なんだ、ちゃんとあるではないか。疑ってごめん、オーナー。

Sevan Breweryでは敷地内の工場で四種類のビールが生産されており、併設されたパブスペースで飲むことができる。一杯250AMD～350AMD(￥100～￥140)と驚くほどの低価格で、ビール党にはまさに天国のような場所だ。いずれも一般的なビールというよりもクラフトビールに分類されるもので、全体的に飲みやすい。ビールがあまり得意でない人も、きっと楽しめるだろう。

まずは、最も定番らしいKellers Light Craft。ラガーのような見た目だが、キレやコクは控えめでかなり飲みやすい。口当たりはとても柔らかく、クラフトビールらしいほんのりとした甘味も感じられる。ひとことで言うなら「万人向けのビール」だ。この上質のビールを250AMD(￥100)で飲めるなんて、それだけでもわざわざセヴァンに来る意味があるというものだ。

続いて二杯目に注文したのは、Kellers Weizenの名を冠するもの。他のビールとは大きく異なるクリアイエローの液体は、ビールというよりもフルーツジュースのような見た目だ。無濾過のビールだそうだが、味わいはかなりあっさりしており、フルーティーな風味も強く感じられる。ベルギービールにありそうな、華やかで香り高い一杯だった。

そして三杯目は、Kellers Dark Craft Beer。「スタウト」(Stout)と呼ばれる、いわゆる黒ビールの一種で、アルメニアではかなり珍しい。ドイツなど本場で飲む黒ビールには独特のクセがある場合も多いが、Sevan Breweryのものはクセがかなり控えめで飲みやすい。しかし、黒ビールならではの濃厚で芳醇な風味はしっかりと感じられ、非常に美味しかった。

そしてラストは、新商品だというKellers American Pale Ale。頭文字を取った「APA」の略称で近年欧州や北米を中心に人気となっているクラフトビールだ。ホップの強めの苦みが特徴で、キリッとした味わいと複雑な風味は「これぞクラフトビール！」と唸りたくなる美味しさだ。アルメニアではほぼ出回らない種類のビールだが、今後爆発的な人気になる予感がする。

1 ビールとの相性も抜群｜2 見た目からしてすでに優勝｜3 白身魚をバターのコクが優しく包む｜4「シグのマリネ」は塩加減も完璧で美味しい｜5 ビールを使った「ハシュラマ」などユニークなメニューも

四種類のビールを次々に飲み干し、「まだ飲むのか？」と苦笑い気味の若い店員に五杯目のビールと料理を注文する。セヴァン独自のクラフトビールと来たら、やっぱりセヴァンならではの魚料理が食べたい。ビールに合うこと間違いなしのシグのホロヴァツにも惹かれたが、「シグのウハー」(Sig ukha/Uɧqnıɧɯ)という珍しいメニューがあったので、迷わず注文する。

「ウハー」とは、ロシア発祥の魚のスープのことだ。魚から出る出汁が特徴的なあっさりと滋味深い味わいのスープで、旧ソ連圏でもポピュラーな料理だ。Sevan Breweryのウハーはもちろんシグを用いたもので、鮮やかな黄色のスープはたっぷりと入った人参とバターの色合いだそうだ。魚の香りが鼻腔をくすぐる芳醇そうなスープを口に運ぶと、凝縮された魚の旨味とバターのコクの深さに衝撃を受ける。シグの身もほろほろに煮込まれており、言葉では表現できないほどに美味しい。「これを食べずにセヴァンを去らなくて良かった」と宿のオーナーに感謝したくなるほどに、究極的な絶品だった。

他の料理も総じてレベルが高く、価格も安いSevan Brewery。ビール三昧にはもちろんだが、ノンアルコールでも大満足の最強グルメスポットだ。セヴァンの隠れた魅力をまた一つ見つけたような気がして、なんだか嬉しくなった。

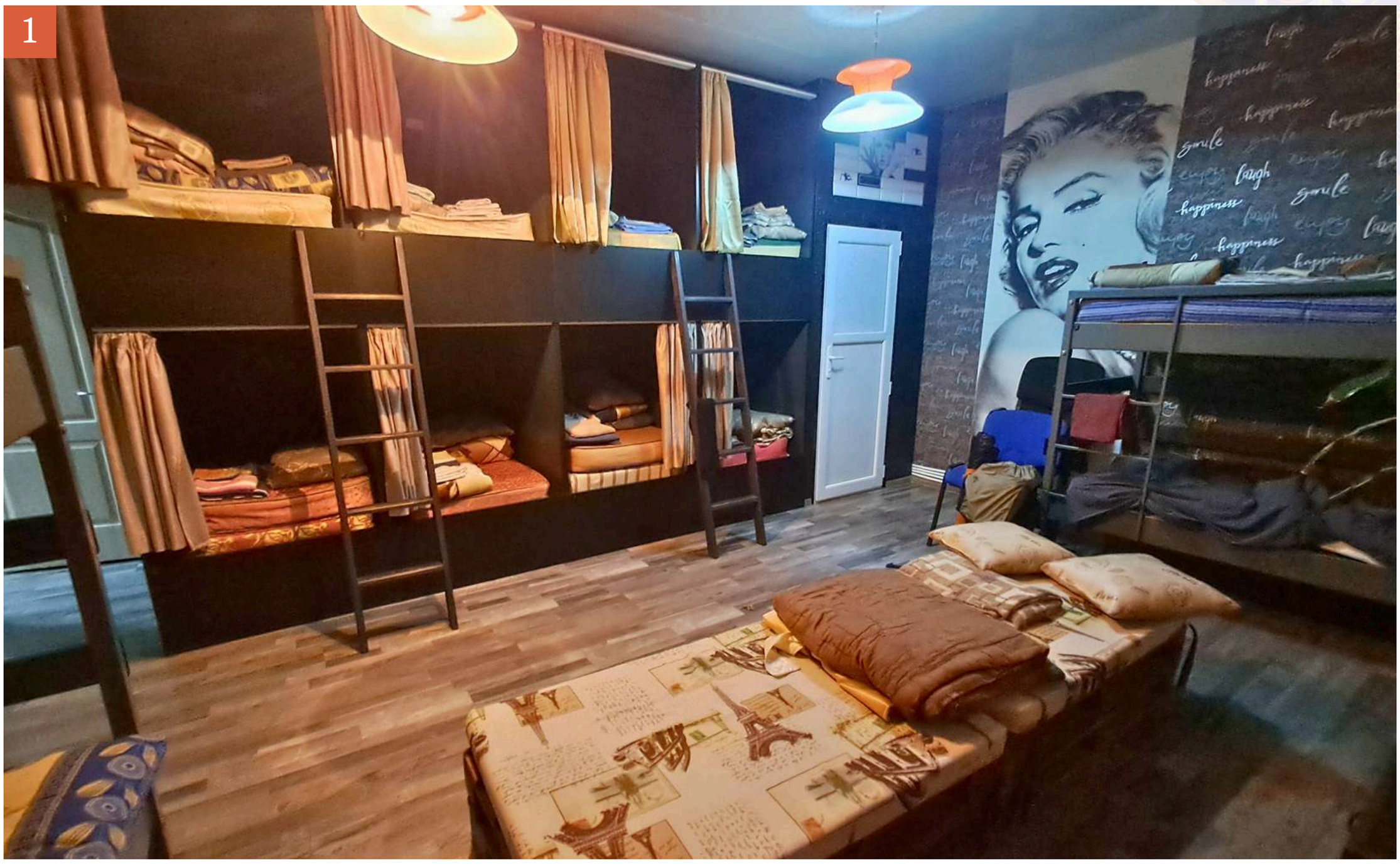
1セヴァンの人はなぜだかとても人懐っこい｜2中心街には魚売りが集う｜3朝とれたばかりの新鮮なシグとイシュハンが並ぶ｜4高級魚の「セヴァニ・イシュハン」も自分で調理すればかなり安く食べられる

●忘れられないひと夏の思い出「Lake Sevan Hostel」

実は、セヴァンの町にはすでに三回訪れている。まだ雪の残る冬。荒野が一面の緑に覆われる晩春。そして、初めて訪れたのは、セヴァン湖のビーチが多くの人で賑わう真夏のことだった。どうしてだろうか。夏というものは毎年変わらずにやって来るというのに、うだるような猛暑に毎年辟易するのに、それでも毎年、素敵な思い出を作りたくなる。春も秋も冬もできれば素敵な思い出が作れれば良いのだが、夏という季節はどこか特別な響きで人を魅了する。

当時はセヴァンという町の存在など知る由もなかったのだが、連日40℃越えのエレバンの真夏に耐え切れず、「とにかく一番近い水辺の町を」と地図を見てこの町を見つけた。どうやら安く泊まれる宿もあるようだし、「とりあえず三日か四日くらい湖水浴しながらのんびりしよう」と考えてやって来たというわけだ。それが三週間以上居座ることになるとは、想像さえしていなかった。

セヴァンの町に到着し、イメージとは正反対のソ連風な町並みに圧倒されながら、予約していた宿にたどり着く。Lake Sevan Hostelという何のひねりもないネーミングの宿は、ソ連住宅の一階部分で営業する小さなホステルだった。飄々とした態度のオーナーが出迎えてくれ、荷物を置いてひと休みする。



1 Lake Sevan Hostelのドミトリー部屋｜2 宿に勝手に住み着いているこねこなの｜3 オーナーが自家製の「チチュハンのコンポート」を振舞ってくれる

「パップ」と名乗るオーナーは、あっさりとビジネスライクな感じだった第一印象とは裏腹に、いろいろと世話を焼いてくれるタイプで、まさにアルメニア地方部ならではの温かな人柄だった。同じソ連住宅の二階に奥さんと二人で暮らしているそうで、このホステルとすぐ横の場末の商店を経営して生活しているそうだ。「セヴァンには観光客はやって来ないから宿はいつも暇だ」と言うが、その割にはホステルには絶えず数人の宿泊客が来たり去ったりしていた。しかし多くの旅行者は一泊だけ、長くても二泊で去ってしまうため、いちいちシーツを替えたり掃除したり……という仕事量を考えると割に合わない商売なのかもしれない。　宿を予約してあった三日で、セヴァンの町はもう十分すぎるほどに満喫していたのだが、宿の居心地が何故かやたらと良くて、ずるずると延泊を重ねていた。「類は友を呼ぶ」とはよく言ったもので、同様にセヴァンの魔力にはまった旅行者も一人、また一人……と増えていき、「居座り旅行者グループ」のような輪ができあがっていた。

info

Lake Sevan Hostel

Սևանա լիճ հանրակացարան

- 営業期間：通年
- 予算：ドミトリー4000AMD～5000AMD
- カード可
- 住所：17 Sargis Sevanatsi St, Sevan →Map

1 中国人宿泊客によるアジア風蒸し魚 | 2 「とにかく煮込んでおけばOK」という人も | 3 セヴァニ・イシュハンはただ焼いただけでも感動の美味しさ

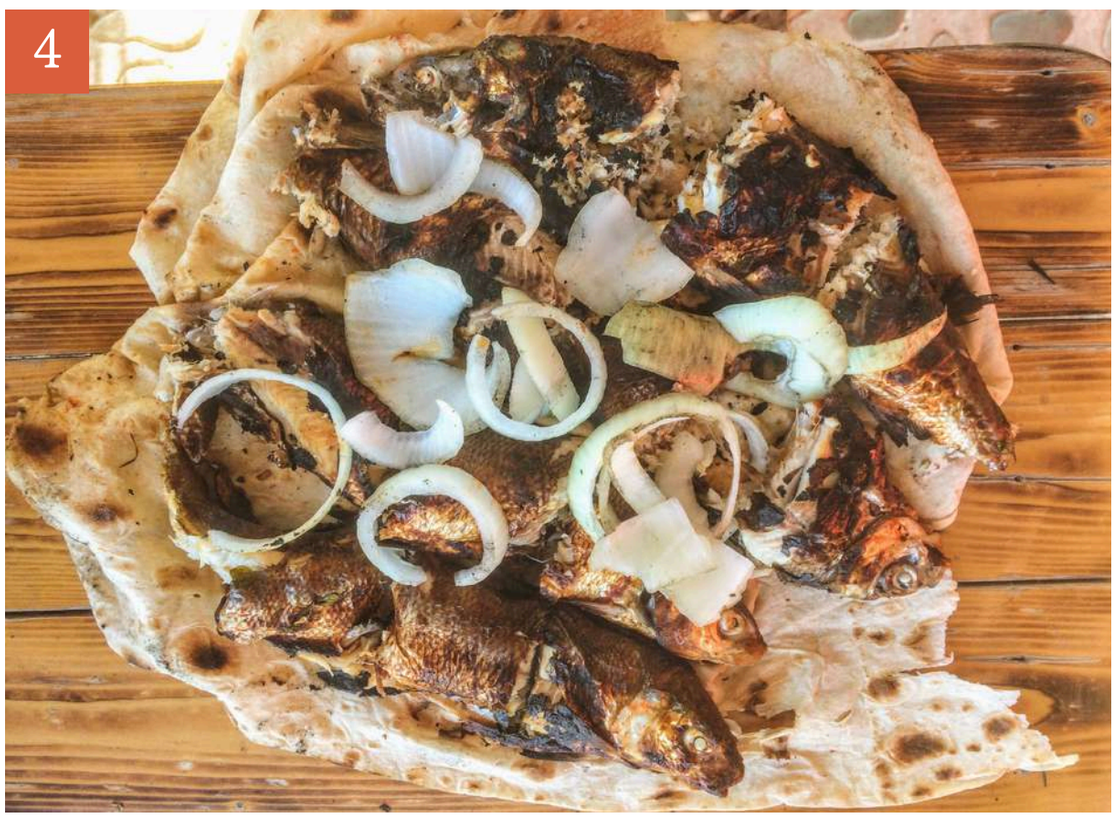
居座りグループはみんな特にやることもないので、徒歩十分ほどの場所にある湖まで足をのばしたり、ソ連住宅ビューのテラスでぐだぐだ過ごしたりしていた。ある日、もう一週間近く滞在している中国人旅行者二人組がビニール袋を片手に満面の笑みで宿に戻って来た。袋の中には、十尾近くありそうな生のシグ。中心街の路上の魚売りから購入したのだと言う。価格を尋ねると「一尾200AMD」(当時のレートで40円ほど)と驚きの安さだ。レストランでシグ料理を食べれば一尾800AMD(当時のレートで170円ほど)はするし、個人的にはそれでも格安だと思っていたのだが、やはり素材を自分で買えば安く済むというのは世界中どこでも変わらぬ真理だ。

中国人旅行者たちは限られた調理器具を上手く使い、中華風の蒸し魚にしていた。他の居座り系宿泊客たちも呼んで蒸し魚パーティーをする流れになったのだが、このとき食べたシグがものすごく美味しかった。中国人旅行者がエレバンで購入したという醤油とシグの相性は抜群で、何だかんだ言ってもアジアの味覚からは逃れられないことを悟って可笑しくなる。この日を境に、中心街で魚を買って来て調理することが宿での一大ブームとなった。毎日いつもキッチンに漂う魚臭に、オーナーのパップも苦笑いしていた。

1

2

3


4

1 下ごしらえから串に刺すまで全てオーナーがやってくれる｜2 下味はがっつりとつけるそう｜3 焼き加減へのこだわりもかなりのもの｜4 完成した「シグ・ホロヴァツ」

毎日毎日シグばかり食べている暇そうな宿泊客たちを見ていたパップは、「煮込んだり揚げたりするのも良いけど、やっぱりシグはホロヴァツだ」とアルメニア人らしいことを言う。「まだ魚が余っているならホロヴァツにしてやる」と言うので、甘えることにした。それから数時間後、奥さんがスパイスやハーブでマリネしておいたというシグを立派な串に次々と刺し、パチパチと爆ぜる炭火の上へ。その手つきはかなり手慣れた様子で、さすがはアルメニアの男だ。焼きはじめて五分ほどで、魚が焼けるじゅうじゅうという音と、どうしようもなく香ばしい香りがソ連住宅の中庭を覆う。何回か串を回して均一に熱を通し、ようやく焼き上がりだ。串に刺さった魚をどうやって外すのかと思っていたのだが、なんとパップはラヴァシュで魚を包み、素手で豪快に数尾まとめて串から外していた。ナイフやフォークを使うと身がぼろぼろになってしまうそうだ。このテクニックのおかげなのか、完成したシグのホロヴァツはレストランのものとして出されても信じてしまいそうな、完璧な見た目だった。

「シグはホロヴァツ」とパップが豪語するだけあって、このとき食べたシグの美味しさは今でも覚えている。ほんのりとスパイスの風味が感じられるほわっほわの身は、炭火の香ばしさでいっぱいだった。レストランで注文するのも良いが、自分たちで焼いてもこんなに美味しくなることに感動したし、何より場の全員が一つになって「美味しい！」と目を丸くさせながら食べる状況自体が素敵だ。こうして、夏の終わりの思い出の一ページは、少しひんやりとした夕暮れの風にゆっくりとめくられるように、次のページへと続いていく。

19

食材の宝庫ヴァヨッ・ゾール旅

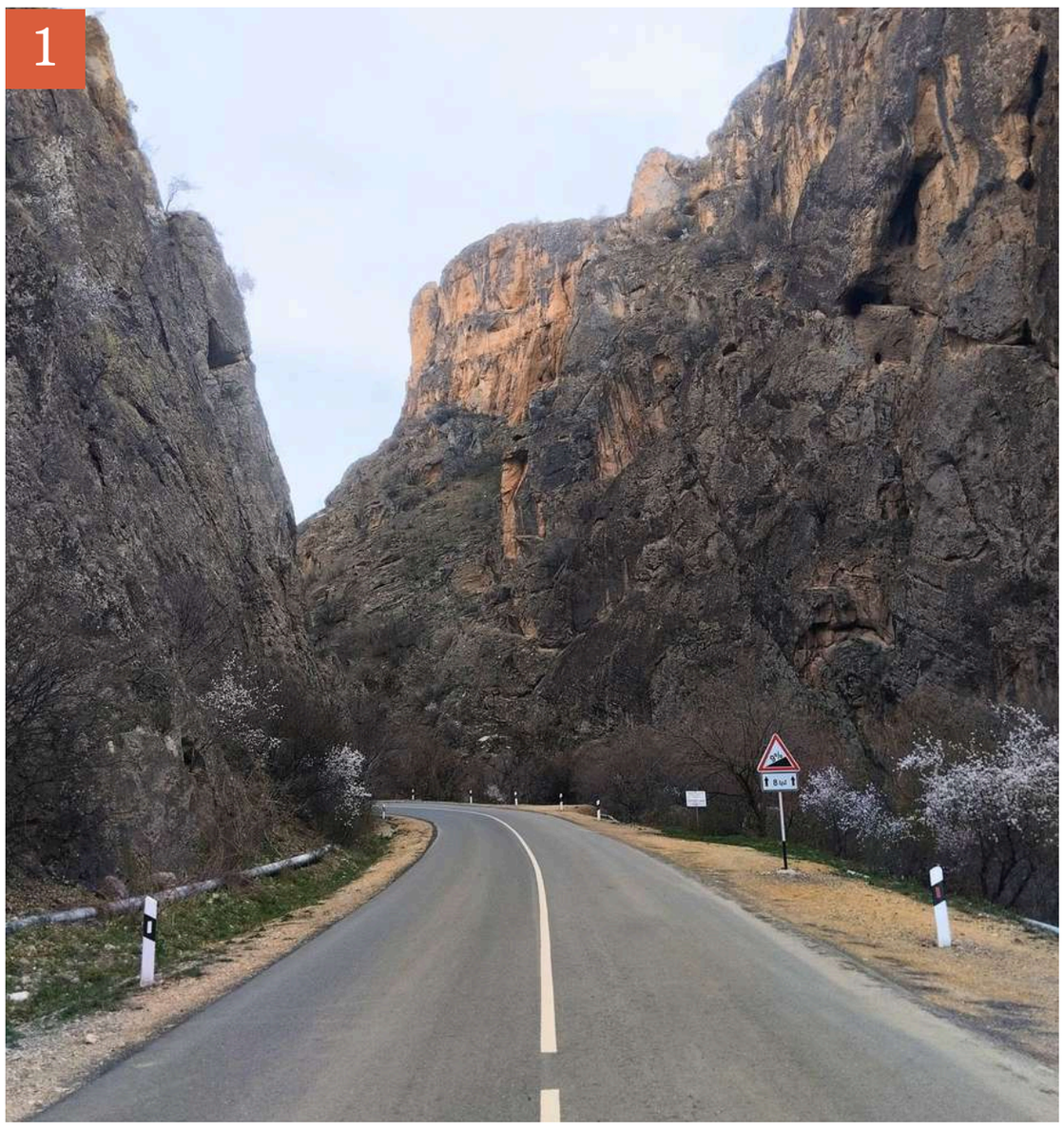
Վայոց ձորի յուրահատուկ խոհանոց

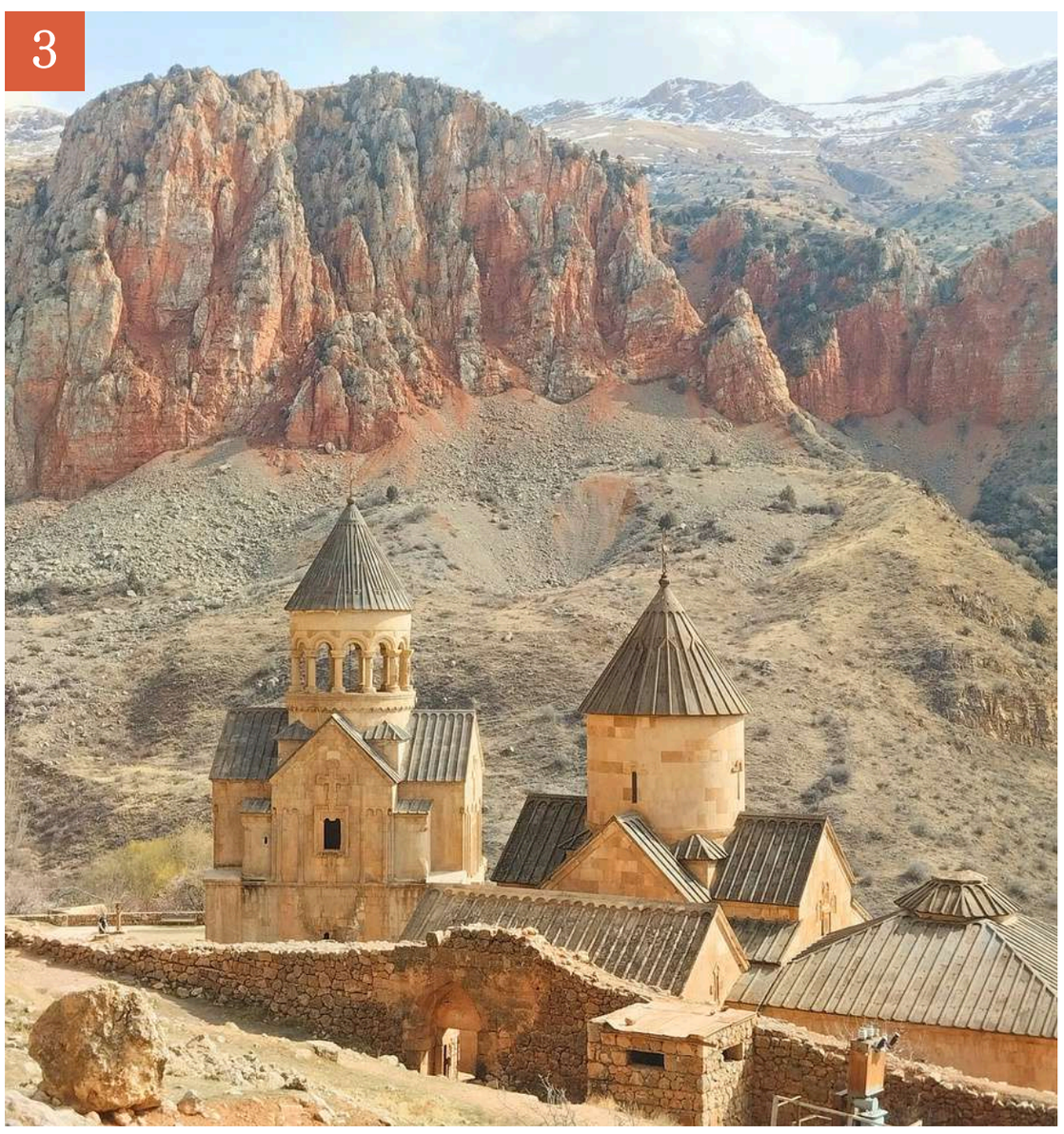
アルメニア南部地域を訪れる旅行者は非常に少ない。交通が絶望的に不便であることが最大の要因で、じわりじわりとアルメニアという国に迫りつつある観光ブームの波も、南部に到達する気配はまだない。しかし今からおよそ千年前、アルメニア文化の中心として栄えたのは南部エリアだ。その栄光の時代の香りは、現在でも秀逸な宗教建築や城塞などにかすかに感じられる。

アルメニア南部エリアを構成する地域の一つであるヴァヨッ・ゾール地方(Vayots dzor/Վայոց ձոր)は、アルピ川が形成する渓谷地帯に広がる肥沃な地域だ。高地国アルメニアにしては標高が若干低めで気候がマイルドであるため、「野菜や果物の味に関してはヴァヨッ・ゾールの右に出る地域はない」と言われるほどの食材の宝庫でもある。中世の栄華の残り香と新鮮な食材の生命力あふれる香りが混じり合う豊かな大地を、ゆっくりと旅しよう。

Topics
թեմա

- ▶急峻な山々を越え「悲しみの谷」へ
- ▶アルメニア屈指のワイン村「アレニ」のワイナリー訪問
- ▶アレニの極上宿で地産地消グルメ「LiViTi」
- ▶不思議グルメの宝庫なソ連都市「イェゲグナゾール」
- ▶温泉三昧とサナトリウムご飯「ジェルムック」





1 両側を断崖絶壁に挟まれた異世界の風景を走る｜2 ヴァヨッ・ゾール地方の境界を成すセリム峠｜3 荒野にぽつりとたたずむノラヴァンク修道院｜4 ジオラマのような風景がどこまでも広がる

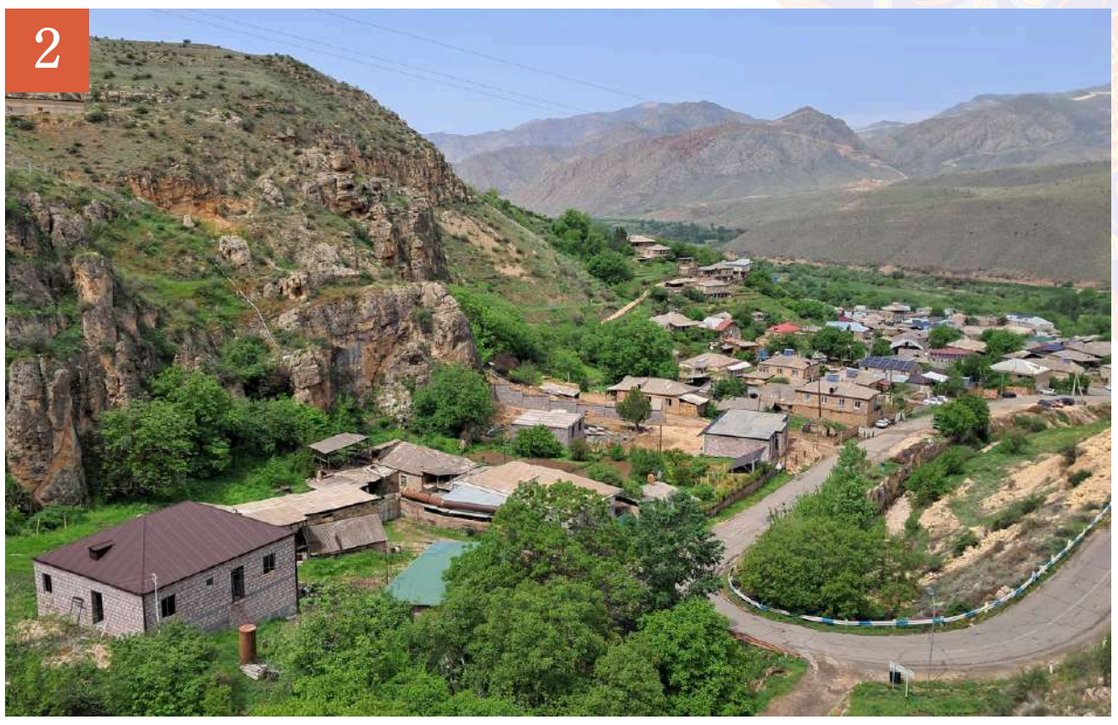
● 急峻な山々を越え「悲しみの谷」へ

アルメニア北部と南部は、旅人の行く手を阻むかのように聳える険しい山々で隔てられている。現在でもこれら二地域を結ぶ道は二本しか存在せず、エレバンから見た南部地域は「陸の孤島」という言葉がぴったりかもしれない。そんなアルメニア南部は二つの地域に分かれている。イランとの国境を成す最南部のシュニク地方(→p.307)と、その北に広がるヴァヨッ・ゾール地方だ。

アルメニア語で「悲しみの谷」を意味するヴァヨッ・ゾールは、中世にプロシアン家やオルベリアン家などの地方豪族が絶大な権力を誇った地域だ。栄光の時代の痕跡は、乾いた大地に点在する宗教建築物の数々に現れている。立地はもちろん、装飾の一つ一つに至るまでこだわり抜かれた聖地たちは、まるで完成された芸術作品のように一寸の隙もなく、訪れる者を圧倒するのだ。

「悲しみの谷」へ至る道は、とにかく険しい。立ち入る者を呑み込まんばかりの威圧感とともに聳える岩山を抜け、雪の残る殺風景な峠を越え。草木の一本も生えぬ荒野をゆく。「もう現実世界に戻れなくなってしまうのではないか」と身震いするほどに非日常感に溢れた風景を抜けた先に、ようやく悲しみの谷ヴァヨッ・ゾール地方に至る。名前の響きとは裏腹に、小高い山々に挟まれた渓谷地帯の桃源郷のように美しい風景が旅の疲れを癒してくれる。

1


2

3

4

1アレニ村を一望する高台に立つ教会｜2知名度の割にかなり小さな村｜3アレニⅠ洞窟内に残る六千年前のワイナリー跡｜4アレニ村のすぐ背後には切り立った岩山が聳える

●アルメニア屈指のワイン村「アレニ」のワイナリー訪問

エレバンからアルメニア南部方面へと移動する際、ヴァヨッ・ゾール地方に入って最初に現れる村がアレニ(Areni/Արենի)。人口は一万人足らずで、一見すると「よくある幹線道路沿いの村」といった風情だが、この村の名を知らぬ者はアルメニアには存在しないだろう。何故なら、アレニはアルメニアを代表するワインの名産地として全国的に、さらには旧ソ連構成国全体でも、高い知名度を誇る村であるためだ。

エレバンからそれほど距離があるわけでもないため、アレニ村にはワインテイスティングを目的とした日帰りツアー客が多くやって来る。また、村の周辺には六千年前のワイナリー跡が発見された「アレニⅠ洞窟」や、中世アルメニア建築の傑作とされる「ノラヴァンク修道院」などの見どころも点在しているため、観光地としてのポテンシャルは非常に高いのだ。

そんな事情から、訪問前は「観光マネーでさぞウハウハなのだろう」と勝手に想像していたのだが、実際にアレニ村に足を踏み入れて驚いた。幹線道路沿いこそ観光客向けの土産物屋が並ぶが、そのすぐそばの集落は完全なる限界集落の雰囲気であったためだ。ほとんどの観光客はワイナリーを数十分見学して足早に次の目的地へと去ってしまうため、村自体にはお金が落ちないのかもしれない。観光地開発の難しさをまじまじと見せつけられ、複雑な気分になる。

info
Areni Wine Factory
Արենի գինու գործարան

- 営業時間：全日9:00〜19:00
- 予算：試飲・見学無料
- カード可
- 住所：Yerevan-Goris Hywy, Areni →Map

1有名なアレニワインを数種類楽しめる｜2訪問した老舗ワイナリー｜3ワイン貯蔵庫

「アレニ村に来たからには、まずはワインを」と思い、村で最も長い歴史を持つというAreni Wine Factoryへと足を運ぶ。アレニでは昔からワインが生産されてはいたものの、どれも小規模な家族経営のものばかりで生産量も限られていた。アルメニアがソ連から独立して数年後の1994年に、初めて商業ワイナリーとしてオープンし成功を収めたのが、このワイナリーというわけだ。

立派なたたずまいのワイナリーの建物に足を踏み入れると、いきなり試飲コーナーが現れて面喰らう。普通、海外のワイナリー見学というものは受付があって、数種類の見学コースの中から一つ選んで、お金を払って、ガイドの到着を待って...と、個人の旅行者にとっては敷居が高く感じられる場合がほとんどだが、Areni Wine Factoryに関してはそういった煩わしさはない。ワイン貯蔵庫も「勝手に見て行ってくれ」というスタイルで自由に見学できるし、なんと見学も試飲も完全に無料という大盤振る舞いだ。

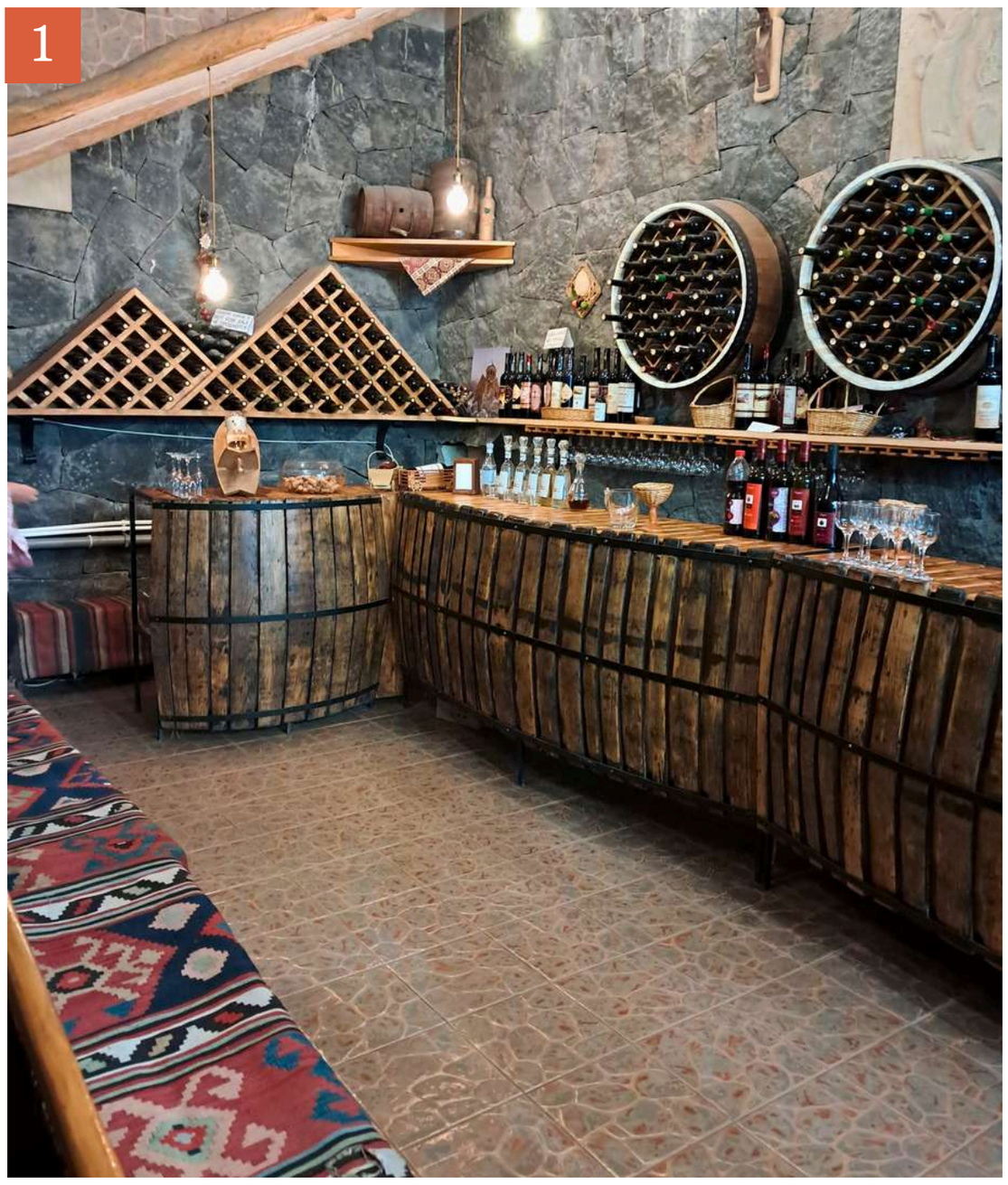
「アレニではどこのワイナリーも試飲は無料だと思うわ」とさらりと言う試飲コーナーのおばさんに、最定番だというアレニのセミスイートを注いでもらう。熟成された深い赤色のワインは、なんとも言えない奥深い舌触りと強い甘味が特徴の絶品だった。これがアルメニアを代表するアレニワイン。評判になるのも納得の質の高さにうっとりする。

試飲コーナーのおばさんは朗らかな人柄で、次から次へと異なる種類のワインを出してきては、慣れた手つきでグラスに並々と注ぐ。いったいどういう試飲システムなのか尋ねると、「だいたいみんな五〜六杯は飲んでいくの。もちろん無料よ。でもまあ、全種類飲むなら1000AMD(￥400)くらいは払っても

らわないとねえ」と言う。どうやら試飲に関してはシステムが定められているわけではなさそうで、「とりあえず飲んでいけ」ということらしい。ワイン以外のアルコールを合わせて全種類だと三十以上あるそうなので、1000AMD払うとしても破格の値段だ(とはいえそんなに飲む人などいないだろうが)。

それにしても、アレニワインはどの種類も甘味が全面に出ており、ぶどうのフルーティーな風味が強く感じられる。このアレニワイン独特の甘味には、いくつかの秘密がある。標高1000mほどのアレニでは平地よりも強い太陽光がぶどうに当たるため、ぶどうの糖度が上がりやすいのだ。また地形的に冬でも降雪があまりないため、寒さに弱いぶどうの苗が雪に埋まることがない点も、上質のワイン用のぶどうが収穫できる秘密だという。

こうしたアレニの恵まれた気候は、ぶどう以外の果樹栽培に関してもメリットとなる。実はアレニ周辺はアプリコットや桃の一大産地でもあるそうで、それらを用いたオギ(フルーツウォッカ/→p.088)やコニャックは隠れた名物だ。Areni Wineryではアレニ産の桃を使用した桃ワインも試飲できるが、これがもう革命級の美味しさだった。桃の上品な風味とすっきりした甘味のバランスの良さは、まさに「飲む芸術作品」といった完成度。アレニの桃ワインはエレバンなど他地域には出回らないそうなので、アレニに来たなら絶対に飲みたい。



1 試飲コーナー｜2 さまざまなワインが並ぶ｜3 アレニ産のアプリコットを使用したコニャック｜4 アレニ産の桃を使用したワインは絶対に味わって

ずっと付きっ切りでいろいろと説明してくれた試飲コーナーのおばさんは、特にボトルワインの購入を勧めるでもなく「じゃあ私のシフトこれで終わりだから」と颯爽と去っていった。なんとも自由だし、なんとも欲がない。正直、ワイナリーによくある「試飲したなら買っていけ」という圧が苦手なので、これくらい気軽にワイン文化を楽しめる施設の方が嬉しい。もちろん、ワイン愛好家なら、細かな説明をしてくれるこだわりワイナリーへ足を運ぶのも良い。

1

2

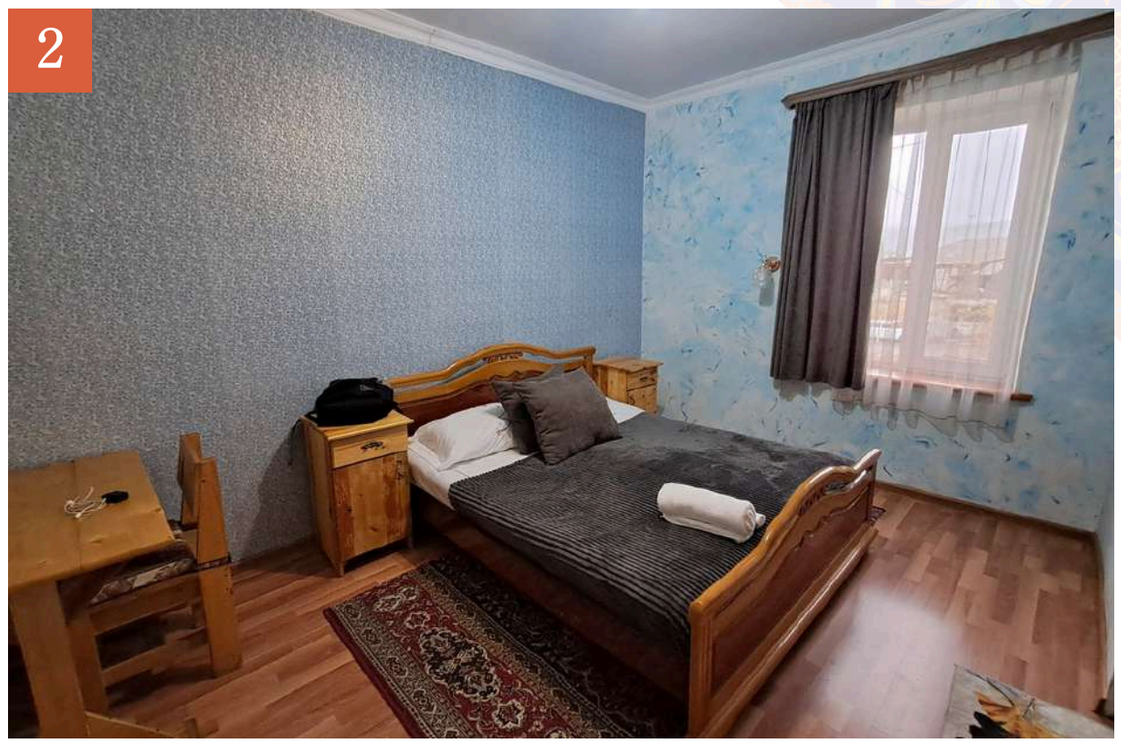
3

1 おじさんたちの酒盛りに招かれる｜2 この辺りでは定番の「うさぎ肉の煮込み｜3 村の周辺にはぶどう畑が広がる

結局七杯ほどのワインやコニャックを試飲し、上機嫌でアレニ村の集落にある本日の宿へと向かう。すると、途中の野原でおじさんたち四人組が何やら宴会をしている光景に出くわした。旅行者を見つけたおじさんたちにものすごい勢いで呼ばれ、断れるわけもなく同席することになった。宴のメインディッシュは、うさぎ肉を煮込んだもの。年季の入った寸胴鍋で骨ごと豪快に煮込まれたうさぎは、弾力が強めの鶏肉といった淡白な風味でなかなかいける。そして次から次へと注がれる自家製のオギ。こうした宴では酒の誘いを断ることは無粋なので、もうさんざんワインを飲んだ後だというのにさらに飲む。

こちらの飲みっぷりに満足した様子のおじさんたちは、日本のことをいろいろと尋ねてくる。「給料はいくらもらえるのか」「人々は何を食べるのか」「何故TOYOTAの車は丈夫なのか」等々。アルメニア地方部の小さな村で生まれ育ったこの人たちにとって、日本など一生行くことのない遠く離れた国だ。そんな関わりさえないはずだった国出身の人間がひょっこりと目の前に現れるなんて、うさぎ肉の煮込みよりも絶好の酒の肴に違いない。

結局宴はオギのストックがなくなるまで長々と続き、残念そうな顔をするおじさんたちとは裏腹に、「ようやく解放される……」と安堵した。これでようやく宿へ行き、のんびりすることができる。



1 村の風景を眺めながら宿自家製のワインを飲む極上の時間｜2 部屋はとても綺麗｜3 到着早々コーヒーと自家製ドライフルーツでお出迎え｜4 宿全体にのんびりした雰囲気が漂う

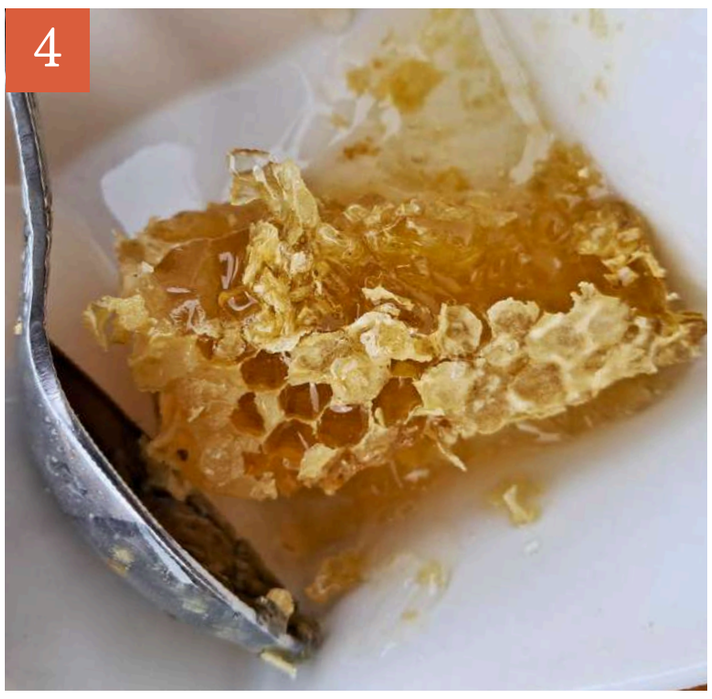
●アレニの極上宿で地産地消グルメ「LiViTi」

アレニの集落内には、自宅の一部を旅行者向けに開放したゲストハウスが数軒点在している。言ってしまえばどの宿も田舎町の民家であるため、高級ホテルのような設備や清潔感は期待できないが、アルメニア地方部のローカルの人々の暮らしにお邪魔するような気分で滞在できるのが良い。

予約してあったLiViTiという宿に到着すると、奥から四十代くらいの女性が笑顔で出迎えてくれる。予約が入ったのを見て待っていてくれたようで、英語はあまり得意ではないそうだが、温かな人柄は所作の一つ一つから伝わってくる。一人用にしてはかなり広めの部屋に案内され荷物を置くと「紅茶？コーヒー」と尋ねられる。これこれ。これぞアルメニア地方部のゲストハウスでよく遭遇する「何よりもまず、客には飲み物を」というホスピタリティー文化(→p.115)だ。酔い覚ましも兼ねてコーヒーをお願いすると、自家製だというドライフルーツとともに濃いアルメニア式コーヒーが運ばれてくる。ドライフルーツは全てアレニ産のフルーツを使用した自家製だそうで、アプリコットや洋ナシなどどれも甘味がぎゅっと凝縮されていて美味しい。「うちでは基本的に食べ物は自分たちの畑の作物や家畜でまかなっているの」とお母さんは言う。

info
LiViTi
Լիվիտի

- 営業期間：通年
- 予算：7000AMD～ ※朝食付
- カード不可
- 住所：アレニ村南側集落内 →Map



1 自家製キャバブを焼くお母さん | 2 ぐにぐにと跡を付けながら串に刺す | 3 アレニのぶどうを使ったジャム | 4 自家製の蜂蜜は蜜蠟入り

お母さんの言葉はどうやら本当だったようで、この宿の食事は自分たちの家の敷地で採れた野菜や果物、乳製品を使用したものがメインで、肉などそれ以外に関してもアレニ産の地元食材を極力使用しているのだという。まさに究極の地産地消といったところだ。アルメニアの中では比較的温暖な気候で、アルピ川が運んでくる肥沃な土に恵まれたアレニは、野菜や果物の栽培にこれ以上なく適している。ワインばかりがどうしても有名になってるのが現状だが、実は質の良い食材の宝庫でもあるのだ。

お母さんのアレニ自慢は留まることを知らず、自分の村を心から愛し、誇りに思っていることが伝わってくる。しかし実は、お母さんは村の出身ではなく別の地方から嫁いでアレニへ来たのだという。日帰り観光客が数十分のワイナリー見学だけで去っていってしまう現在の村の状況を残念に思い、「ワイン以外にも美味しいものや素敵な風景がたくさんあることを伝えたい」という想いから、自宅を改装してゲストハウスを開業したのだそうだ。ちなみに宿名のLiViTiとは、この家の三姉妹Lida、Vika、Tinaの頭文字なのだとか。

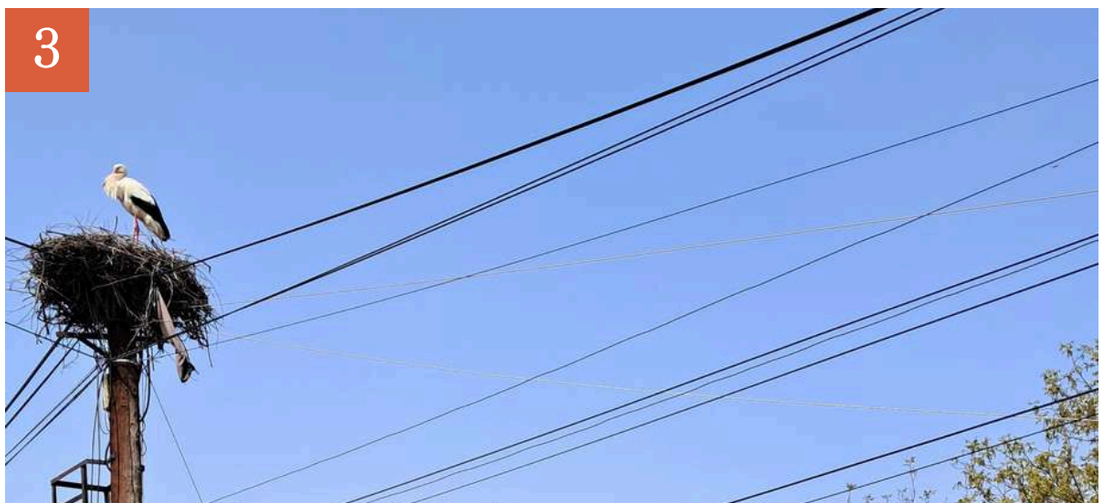
お母さんの人柄もあってか、LiViTiにはなんとも言えない居心地の良い雰囲気が漂う。宿泊客用スペースも素敵だし、ぶどう畑とダイナミックな崖に囲まれた集落の風景を望む小さなテラスも気持ちが良い。宿が所有する畑で採れたぶどうを使った自家製ワインまで用意されており、五感を通してワイン村を堪能することができる。ちなみにこの自家製ワインは、アレニワインにしては甘さ控えめなドライな風味が特徴的で、非常に美味しかった。ワイナリーでの試飲、おじさんたちによる宴、ともう散々飲んだ後だというのに、アレニ村の素朴な夕景を眺めながらワイングラスを傾ける時間は、やっぱり極上だ。

アレニ村の夜は物音ひとつない静寂とともに更け、朝は鶏の声とともにすっきりと目覚める。アルメニア地方部の朝は早い。まだ日の出から時間も経っていないのに、宿のお母さんはすでに朝食の準備に取りかかっていた。

LiViTiで楽しみにしていたのが、宿代に込みの朝食。朝からバラエティー豊かな料理がずらりと食卓に並び、もちろん全て自家製の食材が使用されている。自家製の蜂蜜やジャムの美味しさはもちろんだが、メインとなる料理も非常に美味しい。トマトのオムレツ「ロリコフ・ズヴァゼグ」(Lorikov Dzvadzegh/Լոլիկով ձվածեղ)や、お米にたっぷりのハーブとバターを入れて炊いた「ジェンギャロフ・プラフ」(Jengyalov plav/ժեղգյալով փլավ)など家庭的な味わいの料理は、まだ目覚めて間もない胃にもするりと入っていく。

1 朝から豪華でびっくり｜2「ロリコフ・ズヴァゼグ」はトマトの甘味がものすごい｜3 食器にも統一感があり気を遣ってくれていることがわかる｜4 ハーブの炊き込みご飯「ジェンギャロフ・プラフ」

予約したのは一泊だけだったのだが、あまりに居心地が良かったため延泊することにした。幸い他に予約は入っておらず、お母さんも喜んで対応してくれた。アレニ周辺の見どころにはすでに訪問していたので、集落内をあてもなく散歩したり、宿のテラスでのんびりとワインを飲みながら気だるい午後を過ごす。おそらく、アレニ村の真の良さは数十分のワイナリー見学だけでは到底感じられない。滞在した人だけに与えられる極上の時間を堪能していると、鳥が群れを成して上空を飛び去っていく。間もなく夕暮れがまたやって来て、村は夜の闇に覆われ、そしてまた日が昇る。何千年も前から繰り返されてきた村の時間の一部に自分が今存在していることを感慨深く思いながら、お母さんが庭で焼く肉の香ばしい煙をアテに、ワインをもう一杯。もうすぐ、夜が来る。



1 バスステーションの建物はもはや廃墟｜2 町全体に果てしないソ連感が漂う｜3 こうのとりの巣も多い｜4 ソ連バス停とソ連車

●不思議グルメの宝庫なソ連都市「イェゲグナゾール」

アルメニア北部から南部へと移動する際に、例外なく通過することになるのがイェゲグナゾール(Yeghegnadzor/Եղեգնաձոր)の町。なんとも発音しにくい名前の町はヴァヨッツ・ゾール地方の中心都市として機能しているものの、人口は七千人に満たない規模だ。山の斜面に沿ってひらけた高低差のある町は、人口規模の割にかなりだだっ広く広がっている印象で、ソ連時代から時が止まっているような雰囲気に町全体が支配されている。

どうやらイェゲグナゾールの経済は、他のアルメニアの地方都市と同様に、もしくはそれ以上に厳しい状況に置かれているようだ。アルメニア南北を繋ぐ唯一の幹線道路沿いに位置する地理的な利点は、地域経済の発展に寄与することはなく、エレバンまで行きやすいという点が逆に人口の流出に繋がってしまったのだという。そんなイェゲグナゾールをわざわざ訪れる旅行者は本当に少ない。町にはゲストハウスとして営業する民家もちらほらあるが、どこも閑古鳥が鳴いている状態だ。初めてイェゲグナゾールを訪れた旅行者でも、この町がもう限界を迎えつつあることはすぐに肌で感じられることだろう。

1 かつてアルメニア南北を結ぶ唯一の端だった「アグラカゾールの石橋」｜2 エリア最奥部の「ツァハツ・カル修道院」には圧倒的な聖域感が漂う｜3 スムバタベルド城塞からヴァヨツ・ゾール地方の山々を一望

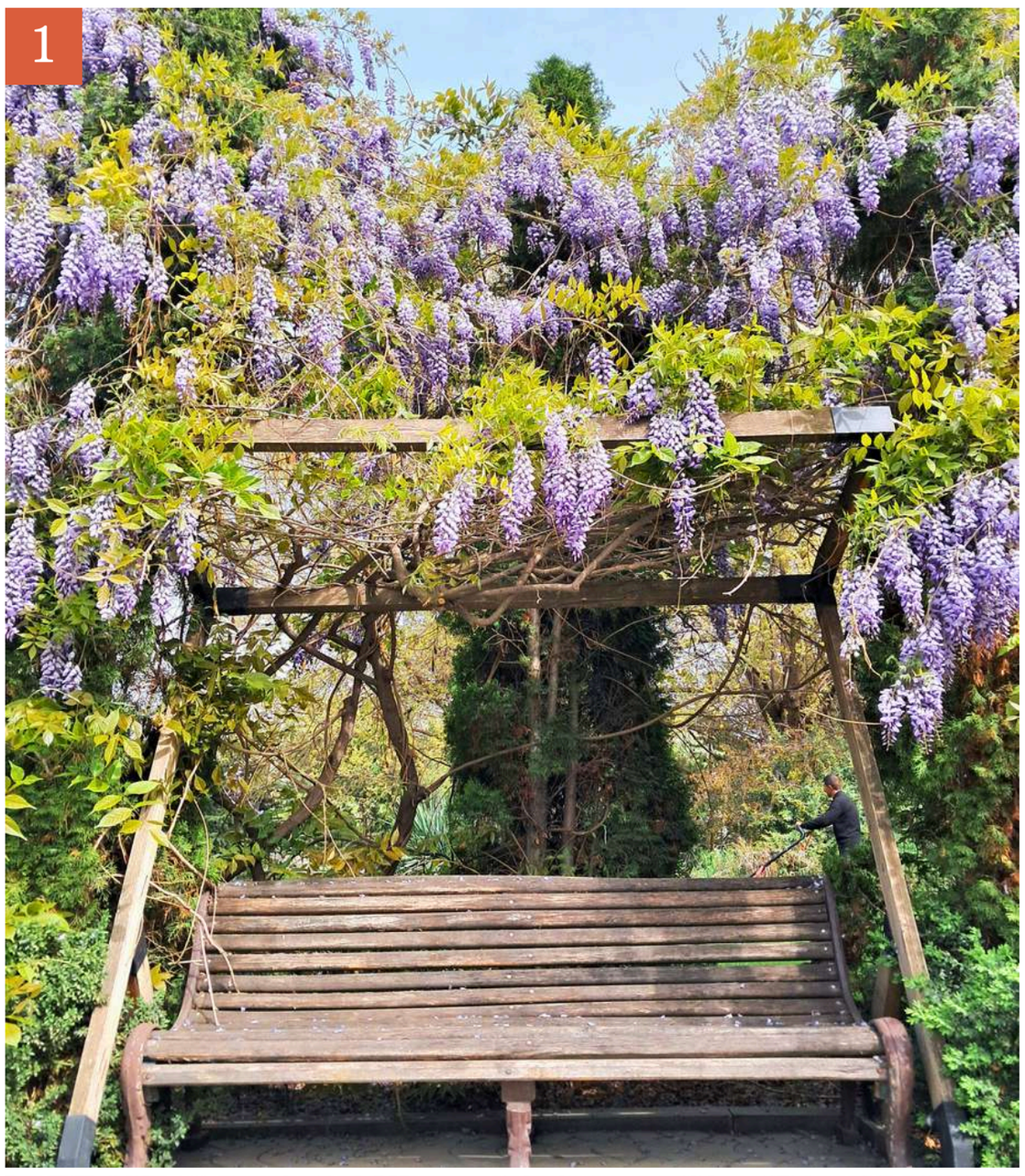
イェゲグナゾールの町自体には、観光スポットと呼べるような場所はない。中心街の小さな緑地に放置された古ぼけたソ連時代の黄色い観覧車が「イェゲグナゾールのシンボル」とされているくらいなので、見どころの少なさはお墨付きだ。しかしながら、イェゲグナゾール周辺はおよそ千年前、地方豪族の庇護下でアルメニア文化の中心地としてこれ以上ないほどに栄えた地域である。当時のイェゲグナゾールの繁栄の痕跡は、町の周辺の深い山々の奥に現在でも確認することができる。一寸の隙もない完璧な城壁を有するスムバタベルド城塞や、中世アルメニアを代表する大学として知が集積したタナハト修道院、有力豪族が財宝を隠したとされるプロシャベルド城塞など、当時の人々の建築技術の高さに驚嘆させられる建造物がそのままに残されているのだ。

また、アルメニア北部地域と南部シュニク地方(→p.3)の中間に位置するイェゲグナゾールは古くから地理的な要所であり、南北の異なる文化が交錯する地であった。シルクロード交易の時代にはペルシアやアラブの商人、コーカサスの地元民やアジアからの行商人など、さまざまな人が一堂に会する場所であったのだ。そんな歴史のためだろうか。現在のイェゲグナゾールは町の雰囲気こそソ連自体そのものの仄暗さだが、住人は他所から来た人間に対して非常にオープンであるように感じる。

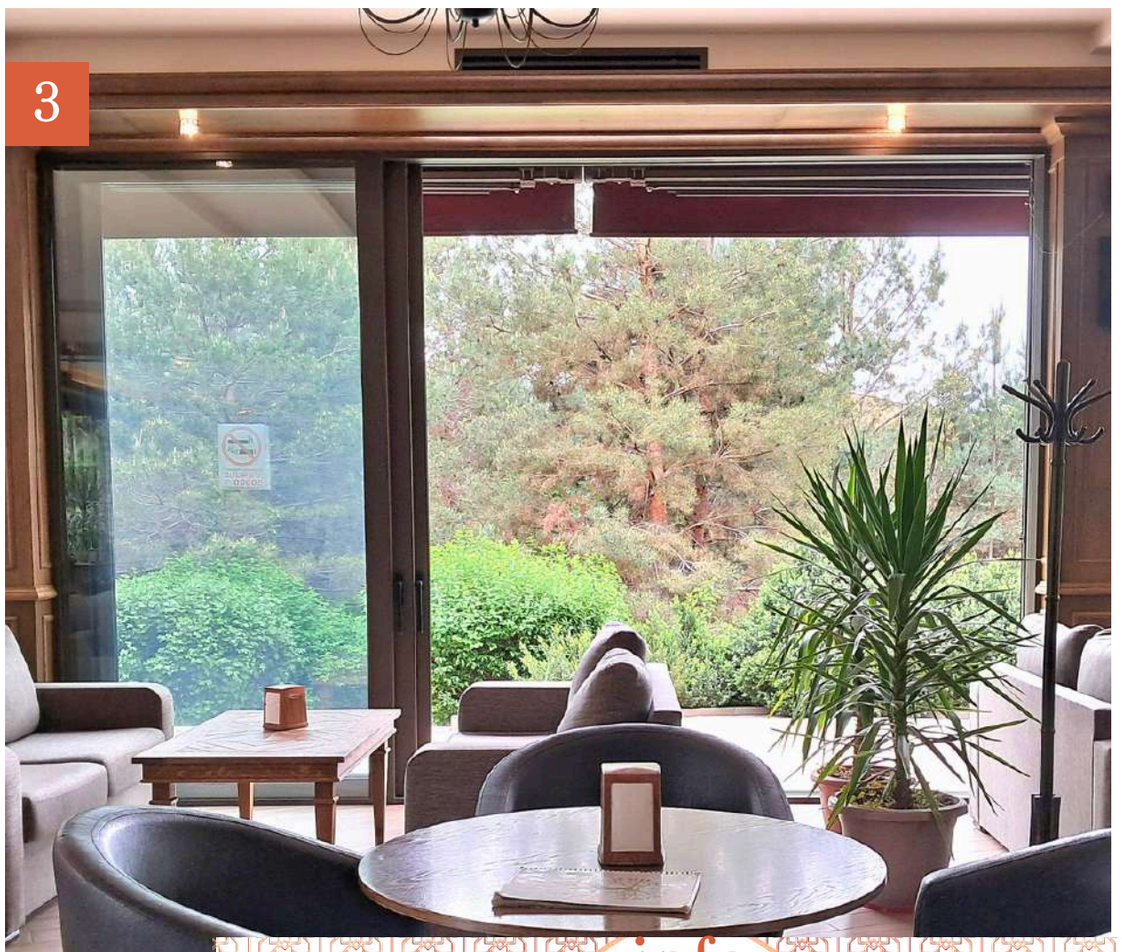
1大きな壺入りの山羊チーズが商店で普通に売られている｜2壺チーズの容器はどこの家庭にもあるのだとか｜3場末の食堂で食べたラフマジョ｜4「イェゲグナゾール風シャウルマ」にはなんとコールスローが入る

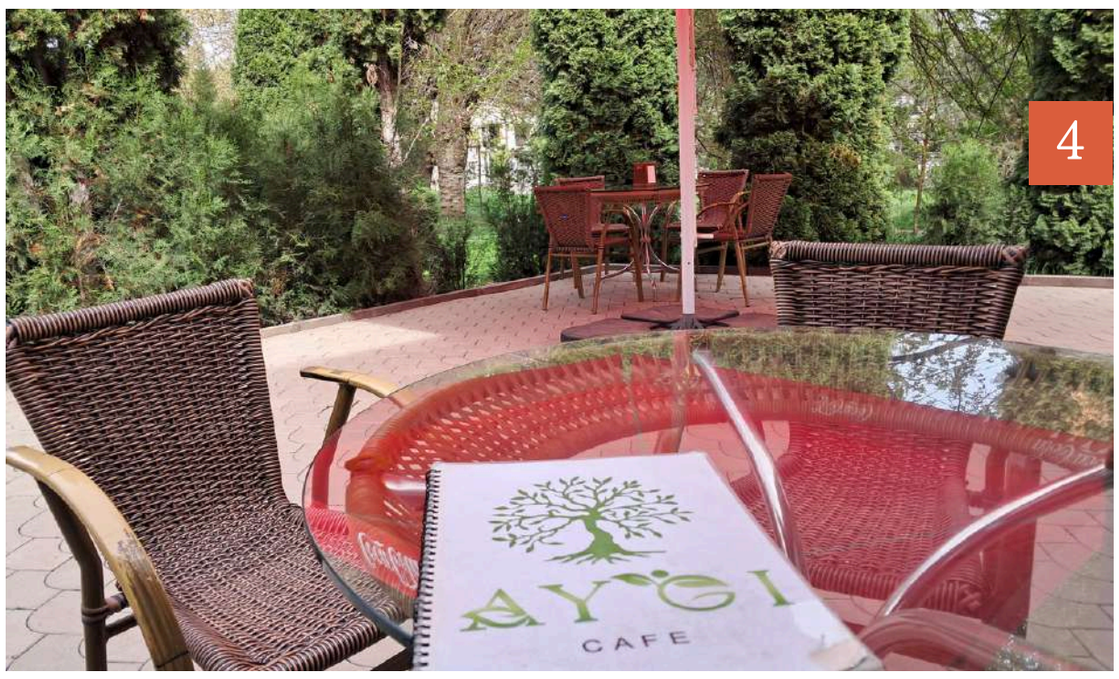
「南北アルメニアが交錯する地」というイェゲグナゾールならではの事情は、食文化に関しても見ることができる。味付けに関してはアルメニア料理の基本に忠実な薄味がベースではあるが、南部シュニク地方やその南に位置するイランの食文化の影響でスパイスをやや多めに使用する傾向も感じられる。「エレバンによくある味でありながら、なんだかほんのりとエキゾチックな風味」というのが、この町の食の特徴と言えるかもしれない。

アルメニア人にとってイェゲグナゾールと言えば、「壺チーズの産地」だ。壺チーズとは通称で、このチーズの正式名称は町の名前そのままの「イェゲグナゾール」。その名の通り、素焼きの壺に入った状態で販売されるチーズで、イェゲグナゾールの商店ならどこででも売られている。壺チーズの作り方は独特で、山羊や羊の乳に山のハーブを混ぜたものを陶器の壺に入れて蓋をし、それを数週間から数か月に渡って地中に埋めて発酵させる。温度や湿度が一定である土の中はチーズの発酵に適しており、発酵期間の長さによってチーズの味わいが大きく変わるのだとか。町のどの家庭にも壺チーズの空き容器が常備され、なんらかの形で再利用されている光景は、イェゲグナゾールならではだ。


1

2


3



4

1五月は初夏の雰囲気でいっぱい｜2イェゲグナゾール名物の観覧車を望む立地｜3店内は洗練された雰囲気｜4暖かい日なら屋外のテラス席がおすすめ

info
Aygi
Այգի

- 営業時間：全日10:00～23:00
- 予算：1500AMD～2500AMD
- カード可｜サービス料10%
- 住所：1 Momik St, Yeghegnadzor →Map

それにしても、イェゲグナゾールは町の規模の割に飲食店の数がやたらと多い。特に中心街南側の幹線道路沿いは、エレバン～ゴリス間を長距離移動する人にとって絶好の休憩ポイントとなるため、大きなフードコートやホロヴァツ屋が数軒建ち並んでいて、なかなかに賑わっている。一方で幹線道路から緩やかな坂を登った先にあるイェゲグナゾール中心街の飲食店の数はかなり限られている。地元の人は基本的に自宅で食事をするし、都市間を移動するドライバーの食事は幹線道路沿いの店で済んでしまうため、わざわざ中心街まで坂道を登って来て食事する人は限られているのだろう。

幹線道路沿いの賑わいとは対照的に、なんとも寂しい雰囲気のイェゲスナゾール中心街だが、その真ん中にひらけた小さな緑地内におそらく中心街で唯一のレストランがある。Aygiというこの店の雰囲気は、退廃感に満ちた中心街の町並みとは一線を画しており、洗練されたモダンな空間はエレバンにあってもおかしくないほどにすっきりとしている。雰囲気こそ「ちょっと良いレストラン」といった感じの店だが、価格帯はかなりリーズナブルだ。完全にイェゲグナゾールの地元客をターゲットにしており、「週末にちょっと奮発して家族みんなで外食するための店」といった感じで、居心地も悪くない。

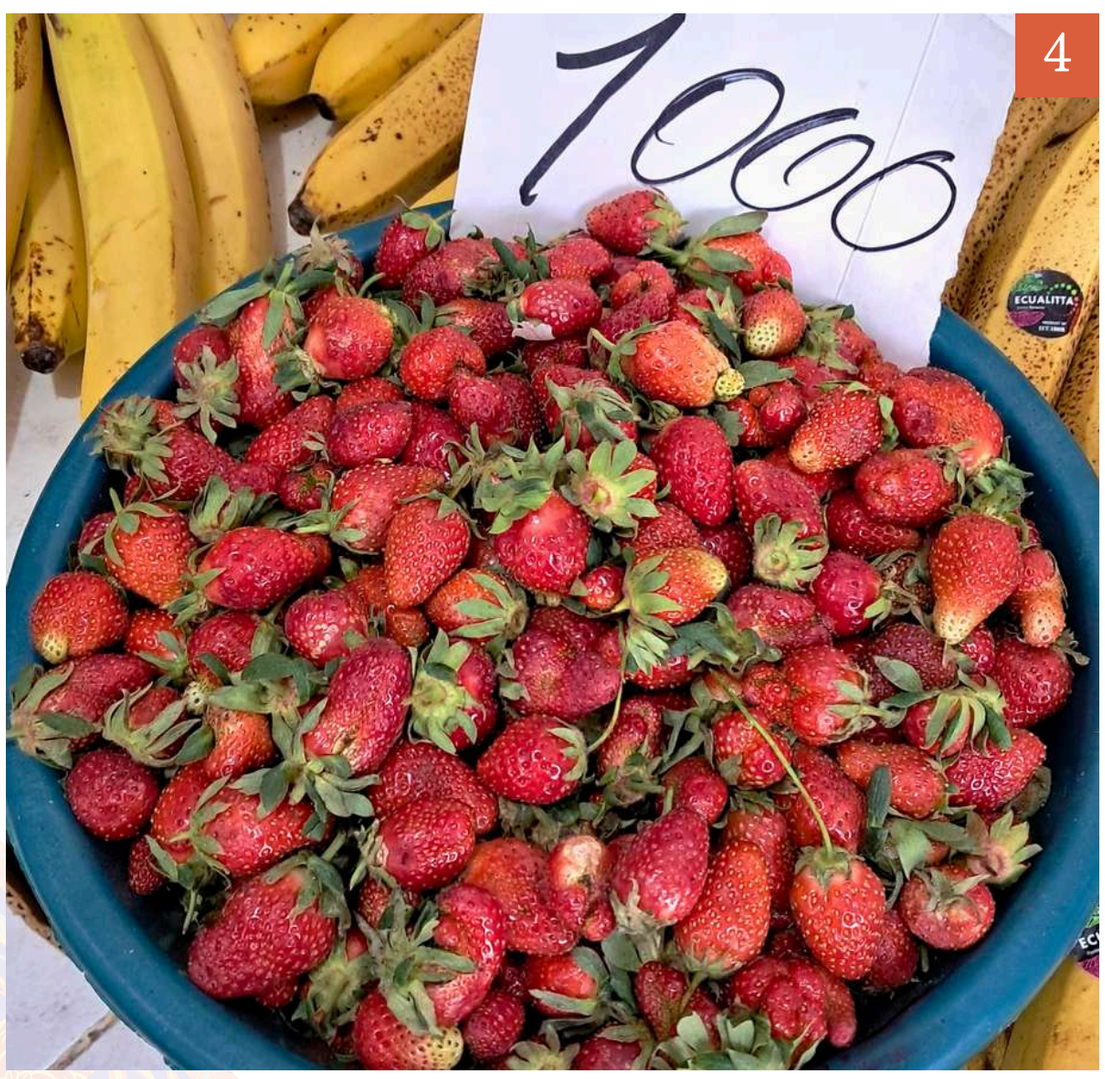
実は、このAygiをおすすめしてくれたのは、イェゲグナゾールで一週間ほど滞在したゲストハウスのオーナーだった。「何を食べてもまあまあ美味しいけど、あの店のストロガノフは有名なので絶対に食べた方が良い」と言う。ストロガノフと言えば、牛肉ときのこをクリームで煮込んだ有名料理「ビーフストロガノフ」のことだ。発祥はロシアだとされるが、ソ連時代に旧構成国各地に広まり、現在では各国で定番料理としてのポジションについている。アルメニアでは「ビフストロガノフ」(Bifstroganov/Բիֆստրոգանով)、もしくは単に「ストロガノフ」と呼ばれ、レストランや食堂のメニューによく載っているが、使用される肉は牛だけでなく豚だったり鶏だったりする場合も多い。

1のんびりした緑地を眺めながらの食事｜2かなりボリュームがある｜3肉の美味しさが凝縮していてとても美味しい

オーナーのおすすめに従って注文したビフストロガノフは、自家製の美味しそうなフライドポテトがセットでついてくるボリューム満点の一皿だった。見た目からして絶対に美味しいこと間違いなしなのだが、いくつか不思議な点があることに気が付く。まず、具材が仔牛肉を細切りにしたものとローストオニオンのみで、キノコが入っていない点。そして、一般的なストロガノフの調理法ではクリームで具材をじっくりと煮込むステップが必須であるのに対し、この店では仕上げにクリームを具材と絡めるだけである点。煮汁が全くないストロガノフに驚きながらもひと口食べてみると、濃厚なクリームの風味と柔らかな仔牛肉の食感に衝撃を受ける。ローストオニオンの香ばしさも良い仕事をしていて、全体的にややしっかり目の味付けが付け合わせのポテトと抜群に合う。ストロガノフは各地で飽きるほど食べてきたが、Aygiのものは断トツ。「イェゲグナゾール風ストロガノフ」と名付けて町の名物グルメとして売り出せば良いのにと思うのだが、どうやらこの町にはそんな欲深さはないようだ。

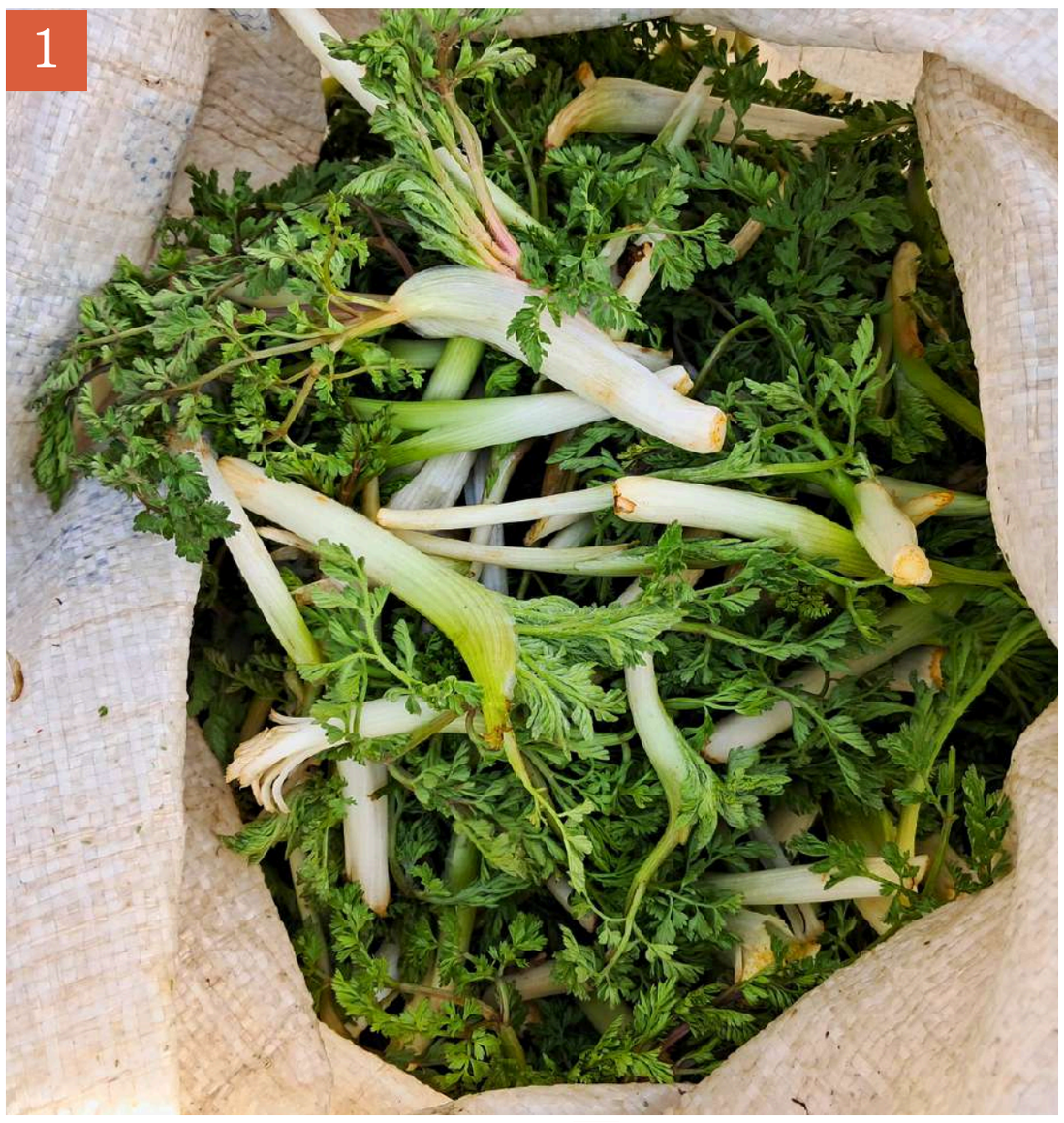
隠れた絶品グルメとの出会いに大満足した後は、イェゲグナゾール中心街を少し散策してから宿へと戻ることにした。中心街のバスステーションの少し奥にはちょっとした商店街があり、外にはいくつか露店が出ている。露店の人はイェゲグナゾール周辺の小さな村の住人がほとんどで、地元で採れた食材を売りに来ているのだという。

実はここヴァヨツ・ゾール地方は野菜や果物、山菜など食材の宝庫であり、最大の町であるイェゲグナゾールにはエリア内各地の新鮮な食材が集まる。このときは大地が春の気配に覆われる四月後半。春の山の恵みを象徴するかのように、見たこともない種類のきのこや名前すら分からない山菜などが多く並んでいた。実際、この時期のヴァヨツ・ゾール地方の田舎道を走っていると、道路脇に車を停めて家族総出で山菜採りをしている人たちの姿を多く見かける。地方部の人にとっては、山に季節ごとの食材を採りに行くことは日常的なアクティビティーなのだ。



1 それぞれ自慢の一品を売っている｜2 おじさんが自分で山で採ってきたというきのこ｜3 イェゲグナゾールのバスステーションとして機能する広場。露店ゾーンはこの南にある｜4 自然栽培のいちごは不揃いなのがまた良い

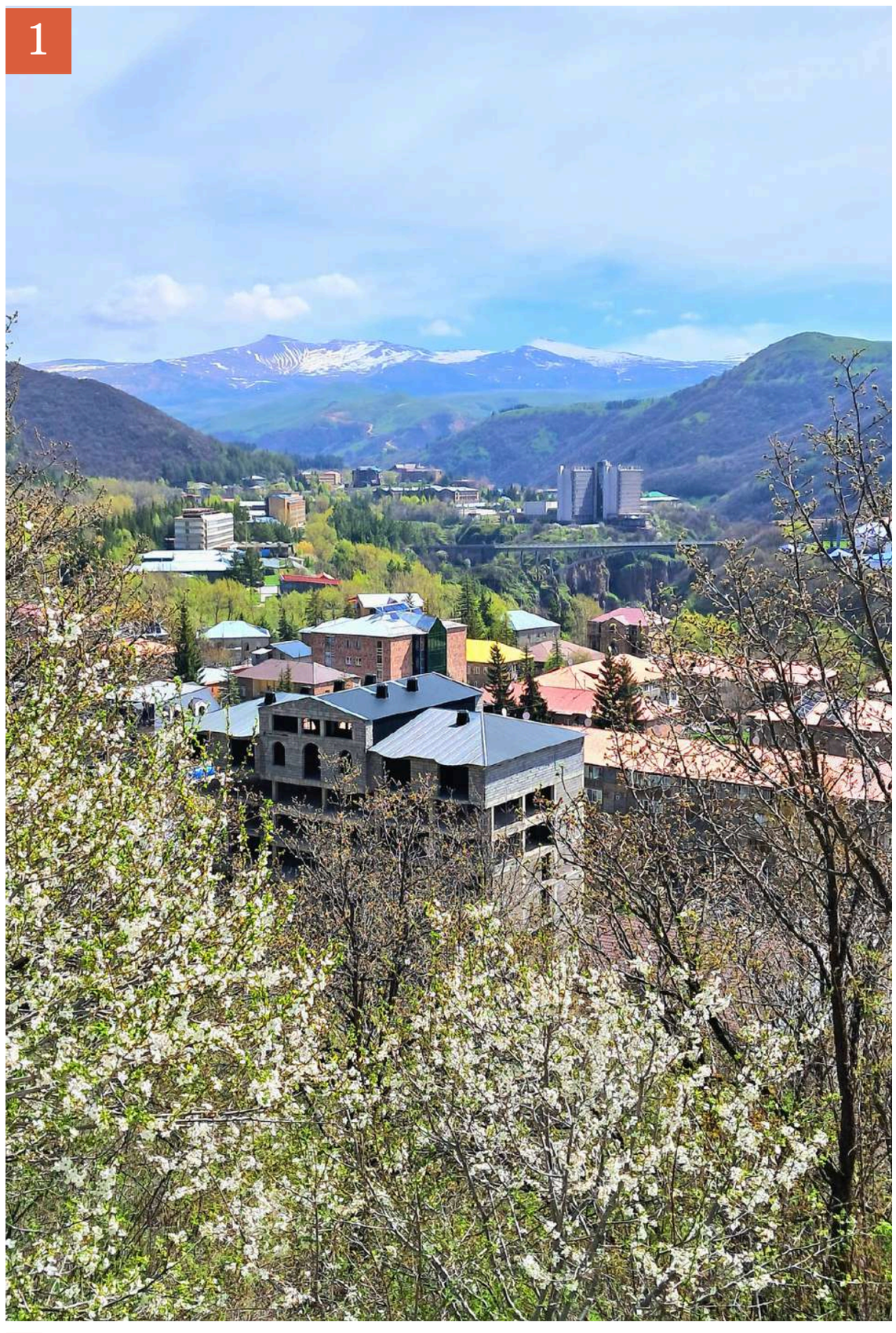
多種多様な品物が並ぶ露店街を歩いていると、麻袋に大量に詰まった不思議な見た目の山菜に目を引かれる。セリのようなぎざぎざとした葉にネギのような太く白い茎の山菜は「マンダック」(Mandak/Մանդակ)と呼ばれるもので、アルメニアでも限られた地域でしか育たないそう。ここヴァヨツ・ゾール地方ではその辺の山に自生しており、春になると採り放題なのだとか。「この地域ならではの食材」と聞くと、無性に挑戦してみたくなるものだ。さっと茹でておひたし風にしても良いだろうし、油で炒めればビールのつまみにもなりそうだ。価格も安いので両手いっぱい1kg分ほどを購入し、宿に戻る。

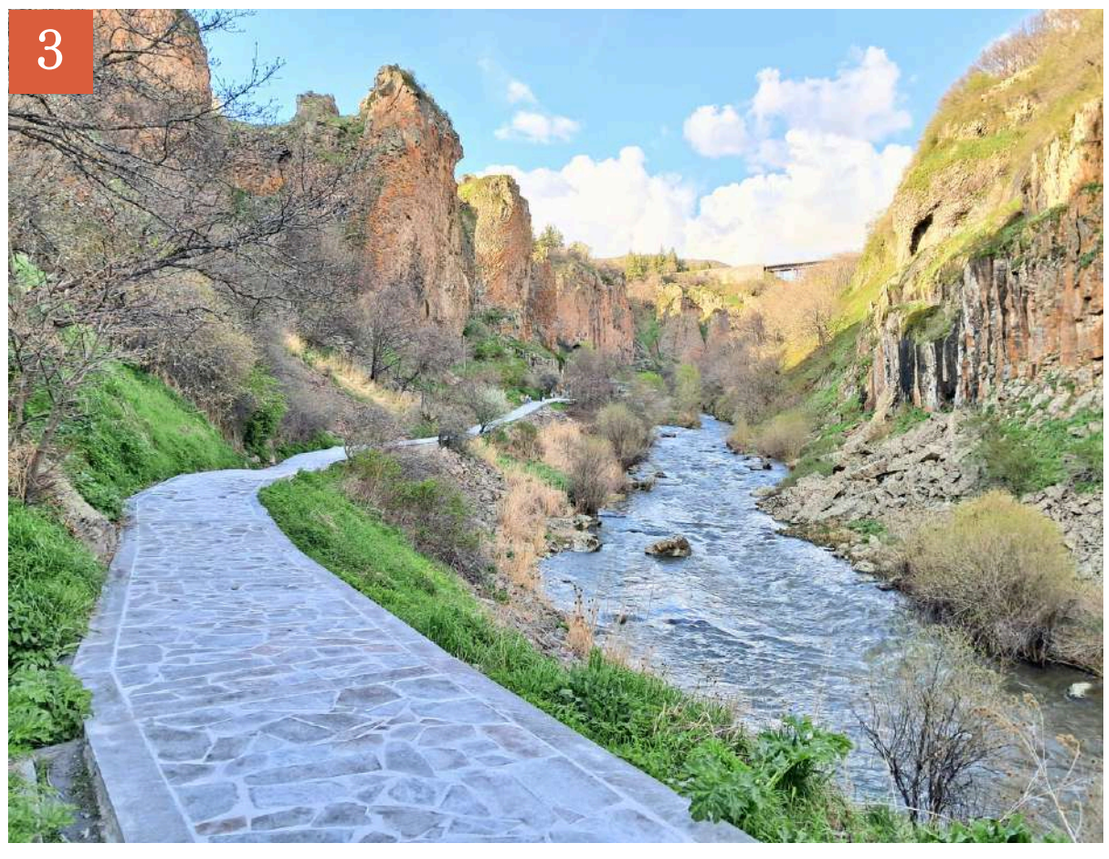


1なんとも不思議な姿の山菜｜2まずは下茹でしてえぐみを取り除く｜3マンダックの＝卵とじなのだとか

宿のおばさんは「あら！マンダック！」と外国人が地元食材を大量購入してきたことに少し驚いた様子で、「マンダックは卵とじが一番よ。なんなら私が作ってあげる」と言う。ちょうど卵のストックもあることだし、お願いすることにした。まずは、水洗いしたマンダックを少量の塩を入れたお湯でさっと茹でる。そのままでも調理できるが、えぐみが強いのと、繊維を強く感じる歯ごたえになってしまうのだという。お湯を切ったマンダックを溶き卵と混ぜ、少量の油を敷いたフライパンで炒める。塩胡椒をいっさい振らないことに驚いたが「マンダックの味があるから塩はいらないのよ」とのことだ。

こうして出来上がったのが、マンダックの卵とじ。卵は見事な半熟で、青々しいマンダックの色合いがとても美味しそうだ。マンダックの下茹で時に少量の塩を加える以外には一切の味付けがされていなかったので、どんな味がするのだろう(そもそも味がするのだろうか)と思いながら食べてみると、口内にぶわりと広がる甘味に驚く。甘味だけではなく、微妙なほろ苦さや旨味も感じられ、それらの複雑な風味を卵の味が見事にまとめあげている。「マンダック＝卵とじ」というのは、どうやら唯一無二の最適解のようだ。これ以上の組み合わせは他にないだろう。アルメニア地方部の自然の恵みの豊かさを改めて感じさせてくれる、素朴でシンプルながらも印象的な料理だった。



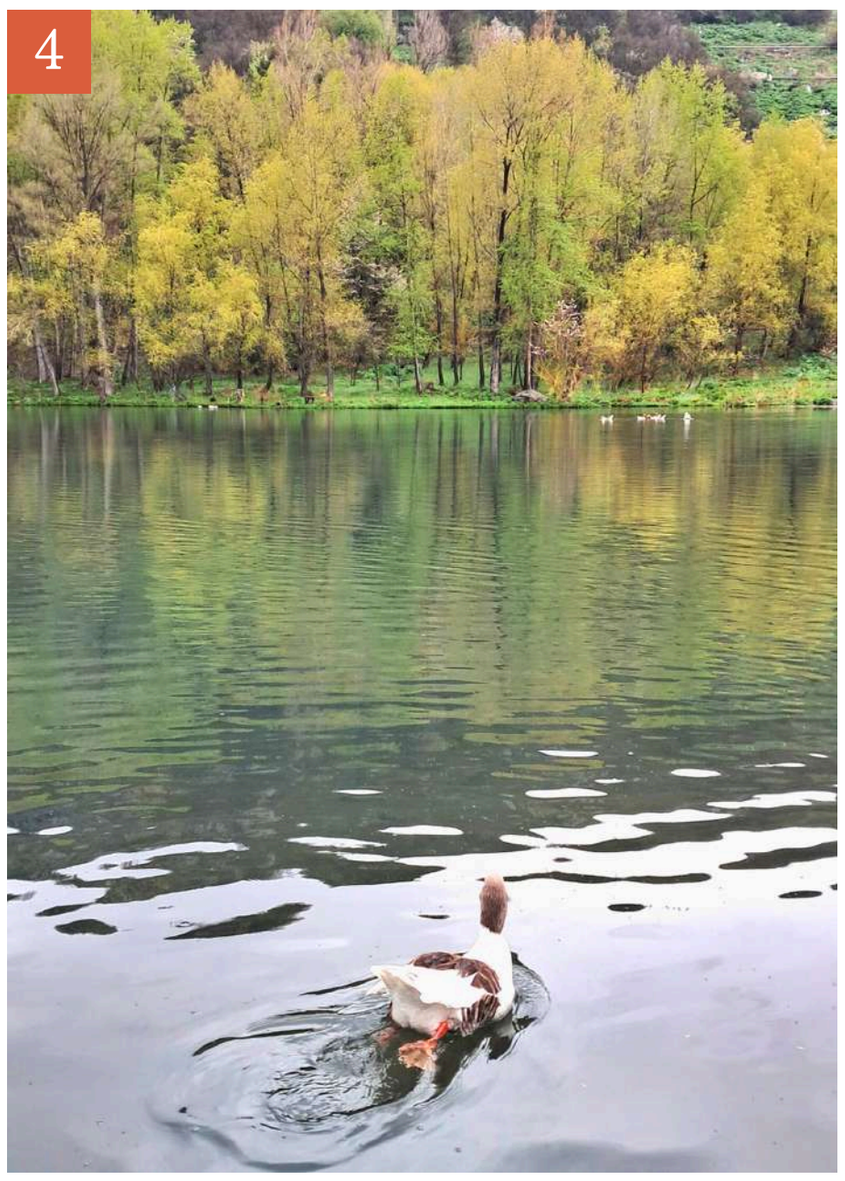


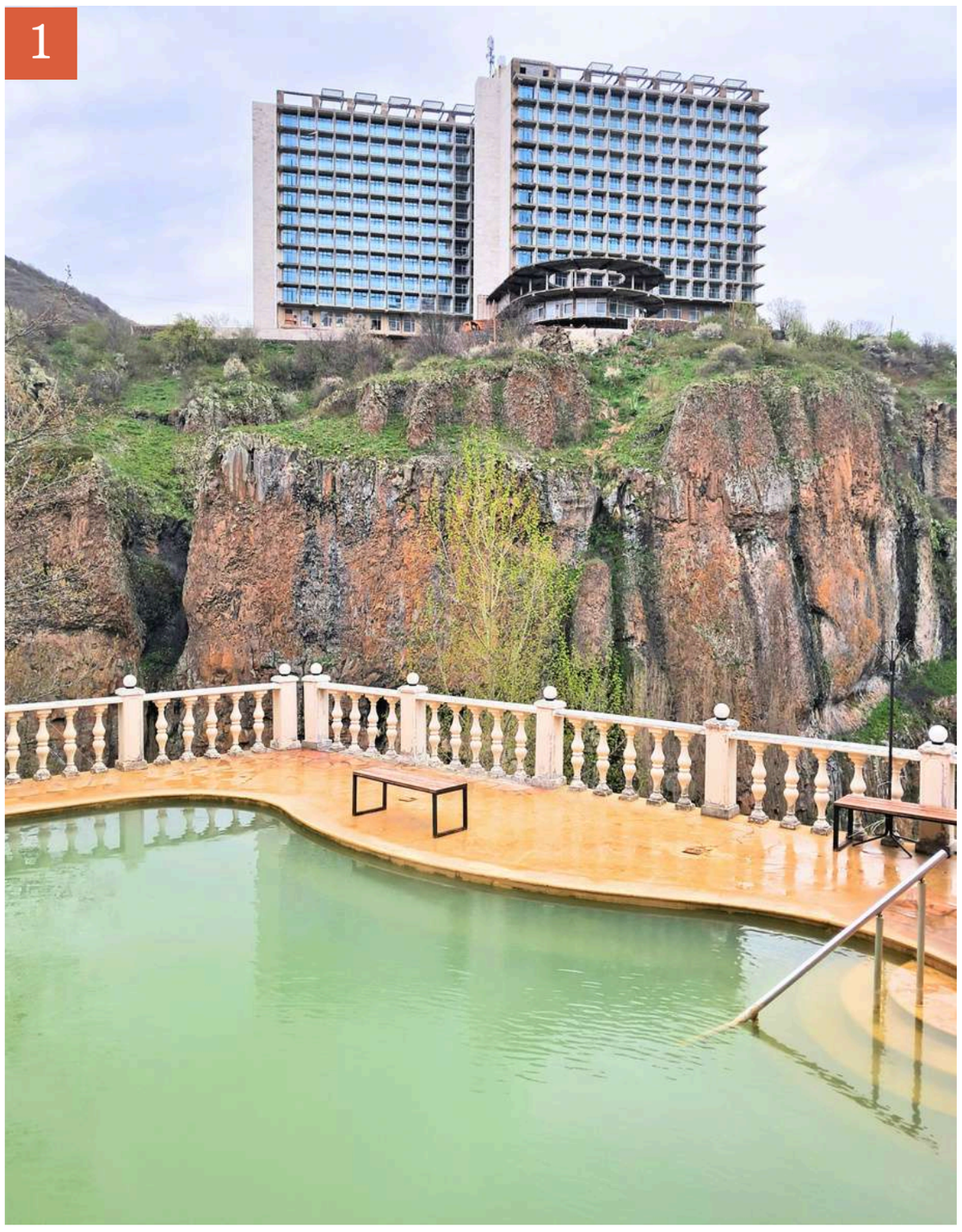
1 高台からジェルムックの町を一望する｜2 最大の名所「ジェルムックの滝」｜3 ジェルムックは町のど真ん中にダイナミックな渓谷が広がるものすごい地形｜4 保養地エリアは優雅な雰囲気

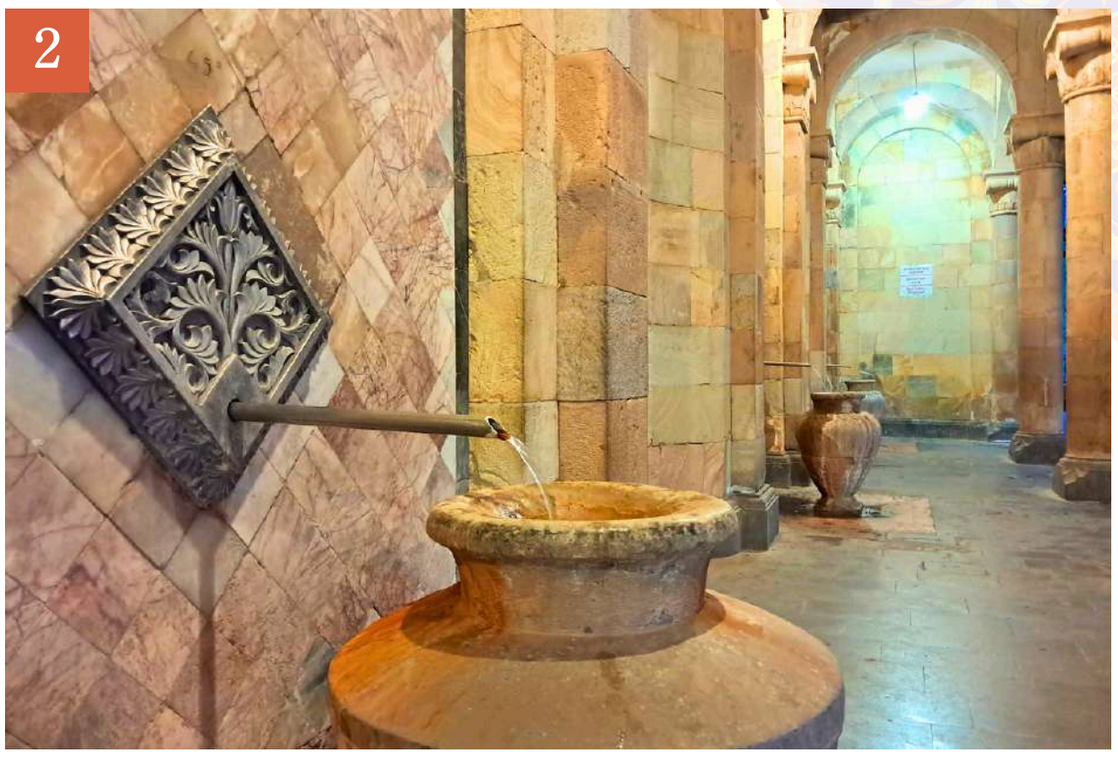
●温泉三昧とサナトリウムご飯「ジェルムック」

アルメニア南部エリアの旅も間もなく二ヶ月になろうとしていた五月のこと。これまでかなりアクティブに動き回ってはさまざまな場所に足を伸ばしてきた反動か、「少しペースを落としてのんびりと一ヶ所に滞在しようか」なんて思いはじめていた。長期で旅行していると誰もが必ず経験するであろう「旅疲れ」。幸いにも、ここヴァヨッ・ゾール地方にはそんな旅の疲れを癒してくれる温泉保養地がある。それが、エリア東部の山奥に位置するジェルムック(Jermuk/Ջերմուկ)という町だ。アゼルバイジャン国境まで目と鼻の先に位置し、ここより先にはもう人の営みはないほどの山奥にある。

ジェルムックと言えば、旧ソ連地域では知らぬ者はいないほどに有名な温泉保養地であり、「万病に効く」とされるミネラルウォーターが湧くことでも知られる。澄んだ空気と天然温泉、そして名水の効能が注目され、ソ連時代にはサナトリウム(長期療養用の宿泊施設)が建ち並ぶ保養地として大いに賑わった。地理的には決して便利とは言えないジェルムックだが、山奥にいきなり現れるホテル群は訪問者を驚かせる。



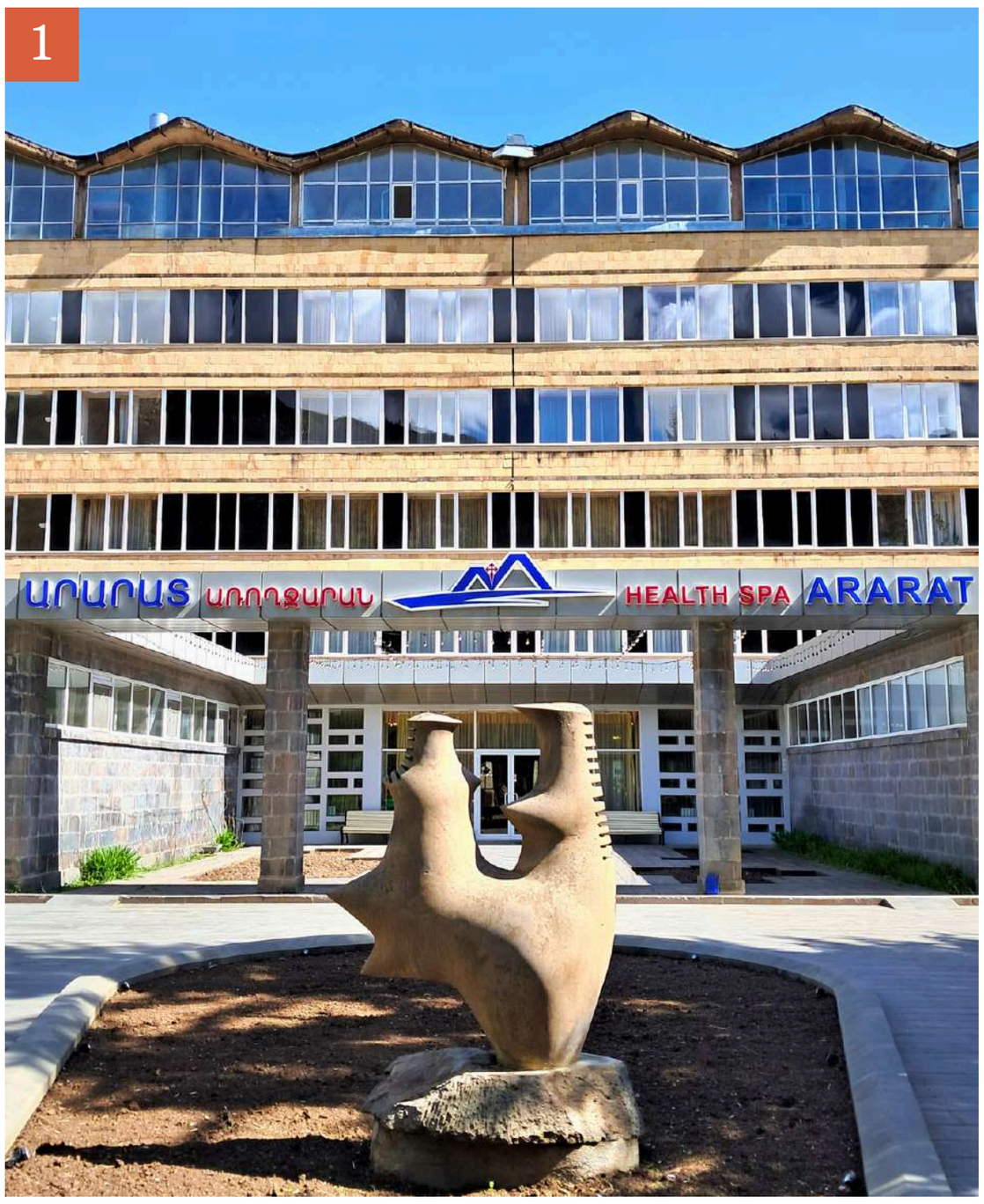




1町はずれにある絶景温泉｜2ジェルムックの天然温泉水を好きなだけ汲める｜3周辺には野良温泉も｜4ハート型の湯舟は自然にできたものだそう

ジェルムックにはソ連時代から現在まで営業を続けるサナトリウムやホテルが十数軒点在しており、どこも現在進行形で宿泊客を受け入れている。旧ソ連圏ではかつてこうした温泉保養地が至るところに造成されていたが、その大半はソ連崩壊とともに経営が成り立たなくなり、町ごと廃墟と化してしまった場合も多い。その一方で、ジェルムックの場合は幸運にも、廃墟リゾートとなる運命から逃れることができた。その要因はやはり、町の名を冠するミネラルウォーター「Jermuk」の圧倒的な知名度のおかげだろう。

現在ジェルムックで営業する宿泊施設はどこも、天然温泉が引かれている。しかしながら日本の温泉施設とは利用法が異なり、ジェルムックの温泉はあくまでも「療養用」とされている場合が大半なので、好きな時に自由に入浴できるわけではないのが残念だ。とはいえ、ジェルムックのすごい点はここから。日本のような感覚で温泉体験ができる場所も中心街や周辺にいくつかあり、ワイルドな風景の中で極上の癒しを体験できるのだ。湯温は各温泉によるが、ジェルムック中心街の温泉は40℃前後と日本人にとっても適温なのが嬉しい。しかし、ジェルムックの温泉は成分がかなり濃いため、長湯は禁物だ。



1外観からしてソ連の香りがぷんぷんと漂う｜2入口ホールはやたらとだだっ広い｜3部屋は古さを感じるものの意外と快適｜4ジェルムックの澄んだ空気を味わいながらのんびりと過ごせる

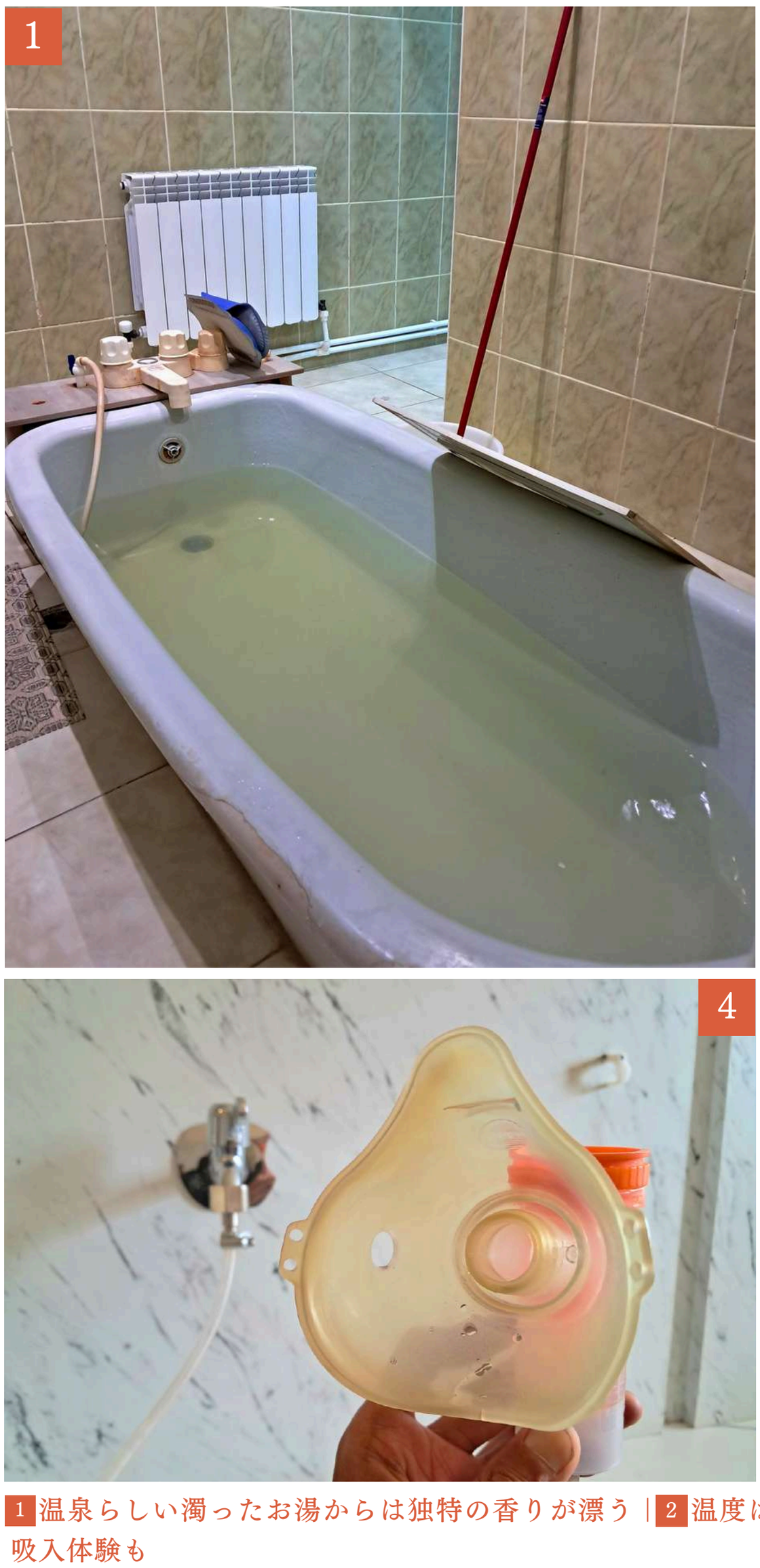
info
Ararat Health Spa
Արարատ առողջարանային սպա

- 営業期間：通年
- 予算：20000AMD～
- カード可
- 住所：18 Shahumyan St, Jermuk →Map

露天風呂や野天風呂で日本らしい温泉の楽しみ方ができるジェルムックであるが、せっかくならアルメニアならではの温泉の楽しみ方も体験したい。それを可能にするのが、中心街に建ち並ぶサナトリウムでの宿泊だ。ジェルムックのサナトリウムは例外なくソ連時代に開業したものだが、そのほとんどは内部のリノベーションが済んでいるので、外観から漂うソ連感とは裏腹に意外と快適な滞在ができる。部屋は全て個室となっており、数日間から数週間の長期間のんびりと滞在するのが基本となる。施設によっては一日や二日の短期滞在は受け入れていない場合もあるが、旅行者でも問題なく利用できるサナトリウムも多い。その一つが、老舗サナトリウムの一つであるArarat Health Spaだ。

Ararat Health Spaをはじめ、ジェルムックのサナトリウム利用の料金体系は独特だ。宿泊と一日三食の食事、さらには温泉を用いたトリートメントまでがセットとなったオールインクルーシブパッケージ料金のみとなっており、部屋代のみという設定はない。Ararat Health Spaの料金はジェルムックでも最安値の部類で、一泊20000AMD(￥8000)ほど。内容を考えるとかなりお得感があるし、部屋や設備には古さを感じはするものの、快適に滞在できる。

サナトリウムにはアルメニア全土から長期療養を目的とした宿泊客が集まり、その大半は生まれつき関節の障害を持っている子供や、呼吸器をはじめ内臓疾患を抱える老人だ。数週間から数ヶ月単位で滞在している人も珍しくなく、彼らにとってはサナトリウムは第二の家のような場所なのかもしれない。外国人がやって来るのはかなり珍しいようで、暇を持て余した宿泊客たちにとにかく話しかけられるという経験もまたユニークだ。



1温泉らしい濁ったお湯からは独特の香りが漂う｜2温度はかなりぬるめ｜3温泉療法コーナーの待合所｜4温泉蒸気吸入体験も

一見すると単調なサナトリウム生活における楽しみの一つが、温泉を利用した療養体験。天然温泉を引いた浴槽での入浴や、山のハーブを温泉水で煮出したハーブティー(非常に美味しくない)、温泉の蒸気を専用の器材で吸引する蒸気療法など、それぞれの人に合った温泉療養が受けられるのだ。どのトリートメントを受けるかは常駐する専門医の指示によって変わり、ちゃんと事前に医師との面談を経た上で決定されるあたり、結構しっかりしている。数種類の温泉トリートメントを体験して、健康が増進したような実感は特になかったが、この温泉の効能を信じてサナトリウムに長期滞在している人も多い。信じる者は救われると言うことだし、少し寿命が延びたと思っておくことにしよう。

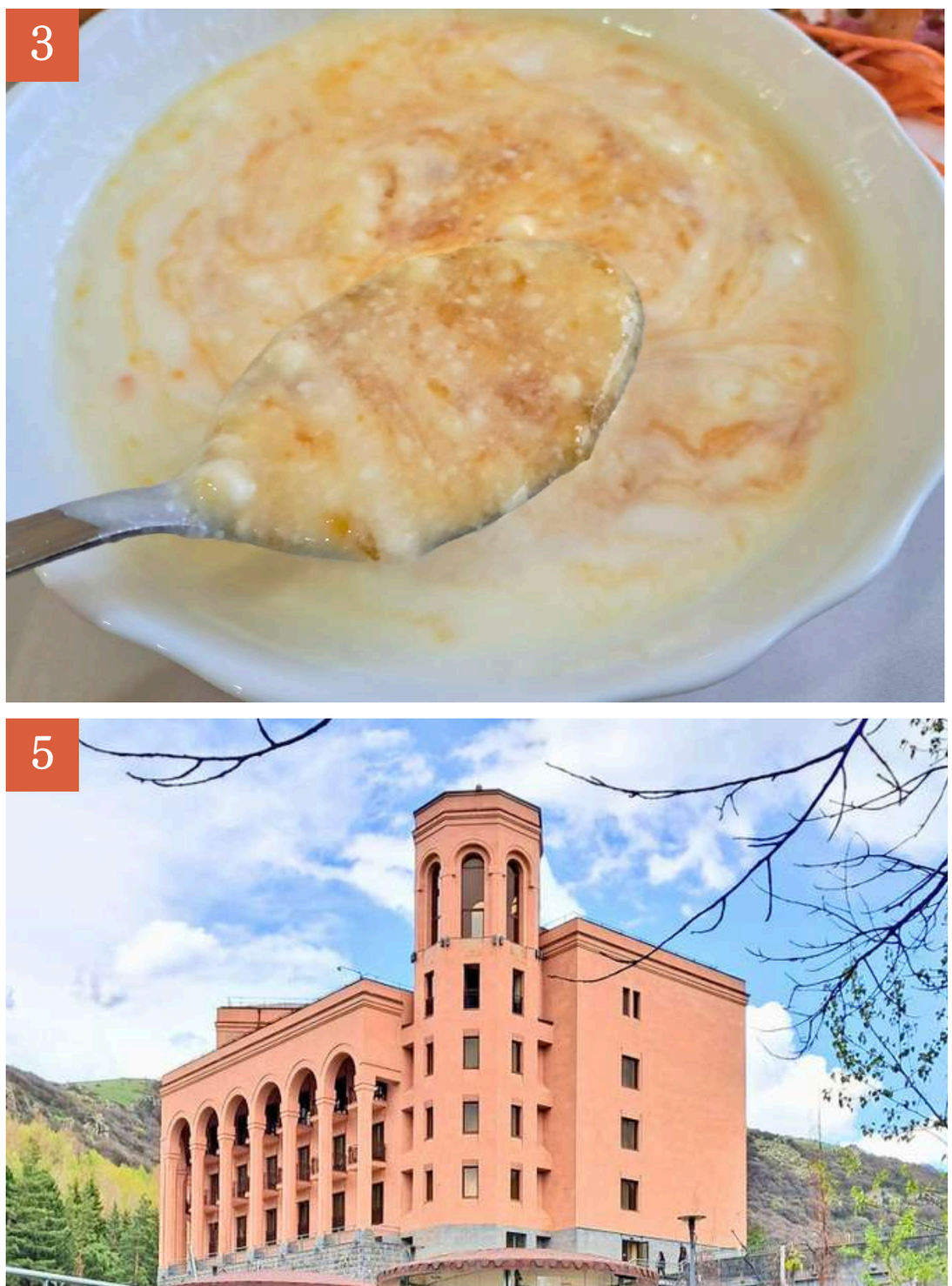
1 好きな物を好きなだけ食べられる幸せ｜2 この地域の名物だというハーブオイルのスープ「ジェンギャロヴァプール」｜3 ソ連時代を思わせるメニューもたくさん｜4 食堂ホールはたくさんの療養客で大賑わい

そして、宿泊客との交流よりも温泉よりも楽しみだったのがサナトリウムご飯。一日三食が宿泊代金に含まれており、バイキング形式で好きなものを好きなだけ食べることができる。料理のバリエーションは想像以上に豊富で、蕎麦の実やマッシュドポテトなど毎食並ぶ料理に加えて、スープやサラダ、メイン料理に関しては毎食異なるものが数種類並び、長期の宿泊客が飽きないように配慮されている。味付けはどれもあっさりしたものばかりで、野菜をたっぷりと用いた健康的な料理が思う存分楽しめる。メニューの傾向はアルメニア料理というよりもソ連料理といった感じが強く、ボルシチやオリヴィエサラダ、ハルチョーに鶏肉のピラフなど、かつてソ連全域で愛されていた大衆食堂「スタローヴァヤ」を思わせるラインナップだ。しかし、時にアルメニアならではの料理も並ぶので油断できない。野菜やハーブを煮込んだスープに焦がしハーブオイルをふんだんに使った「ジェンギャロヴァプール」(Jengyalov apur/Ջենգյալով ապուր)や、アルメニア式ヨーグルト「マツン」に自家製のアプリコットジャムをかけたデザートまで、ご当地感溢れる料理も美味しい。ちなみにジェルムックは乳製品の名産地としても有名だそうで、ジェルムック産のマツンと甘酸っぱいアプリコットジャムの組み合わせは感動ものだった。

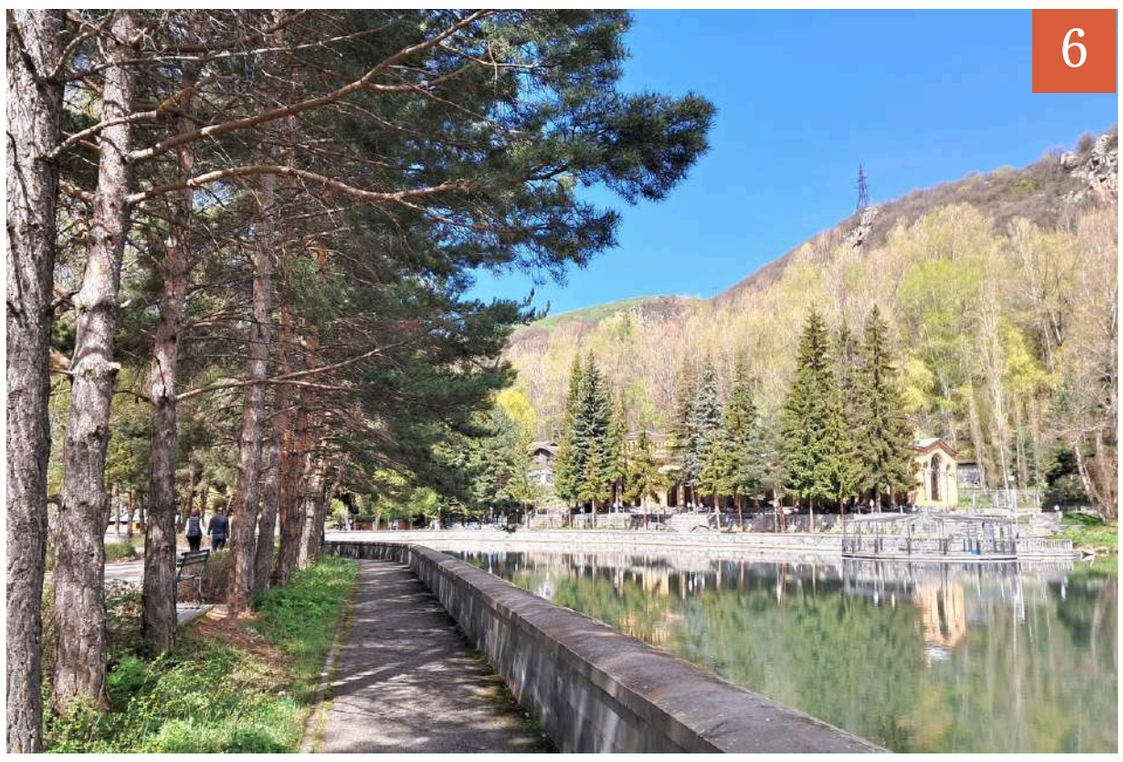
結局サナトリウムには三泊した。他の宿泊客に倣って、周辺を散歩したり温泉に入ったり食事したり……とのんびりと過ごし、気づけば旅の疲れなど完全に癒えていた。これもジェルムックの魔法の温泉の効能だろうか。そんなことを思いながら、顔見知りとなった宿泊客たちに別れを告げてミニバスに乗り込む。その心は、次の旅を楽しむための明るいエネルギーに満ちていた。

1

2


3

5


6

1 バランスの良い食事が摂れる｜2 朝食もバリエーション豊かで嬉しい｜3 自家製だというアプリコットジャムとジェルムック名産のマツンは最高に美味しい｜4 野菜たっぷりランチ｜5 ジェルムックの町はすっきりとしていて散策が楽しい｜6 湖沿いを散策するのは保養地生活で一番のアクティビティーかも

20

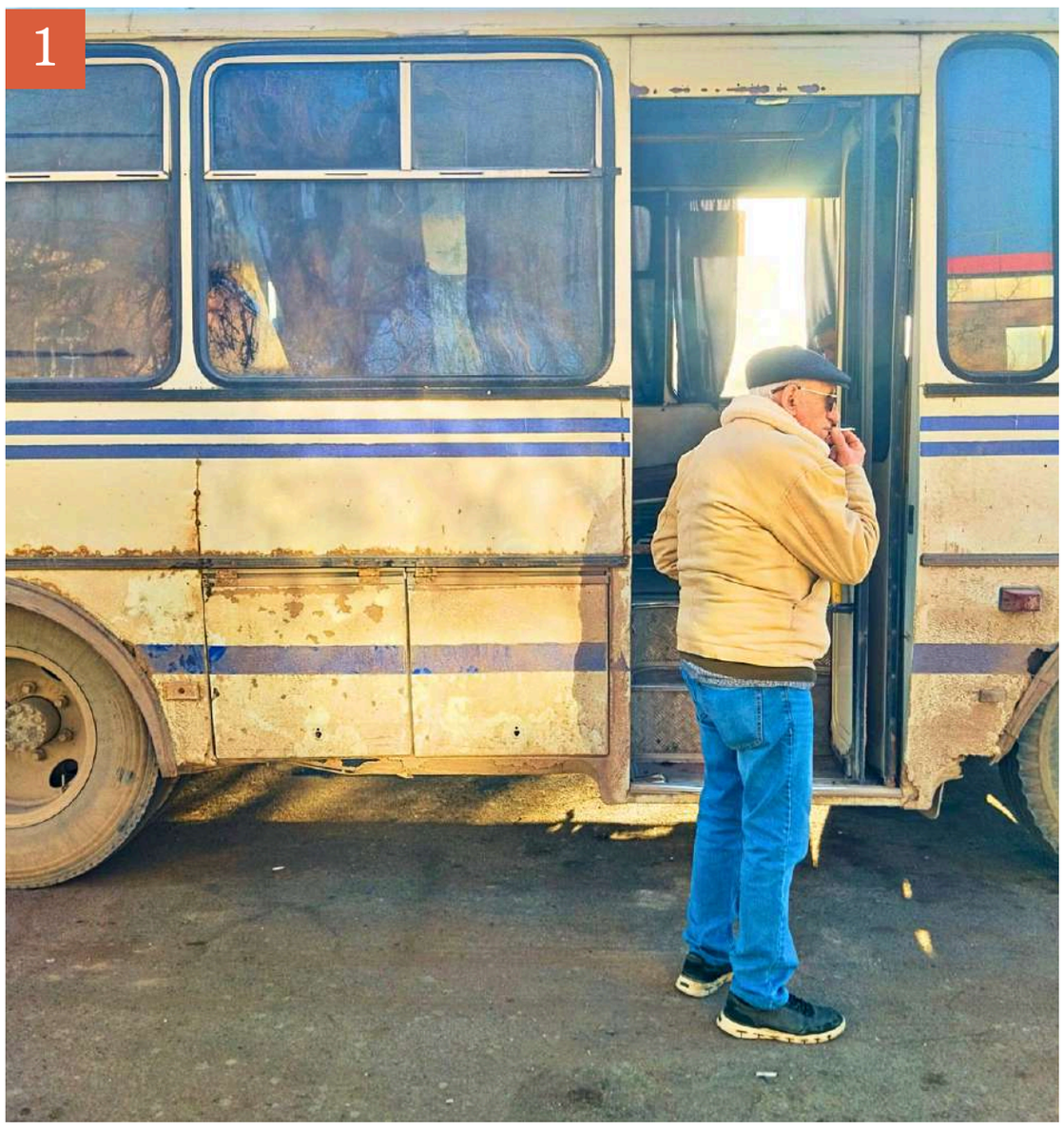
シュニク地方未知グルメ発掘記

Յուրահատուկ սնունդ Սյունիքում

アルメニア南部の山々はとにかく険しい。人間の立ち入りを拒むかのように立ちはだかる山岳地帯は、イランとの国境へと近づくにつれてさらに峻険さを増していく。エレバンから約五時間ほどの長い道のりを経てようやく到達するのが、アルメニア最南部のシュニク地方(Syunik/Սյունիք)だ。かつて独立国であったことや、隣国との交流が盛んであった歴史から、シュニク地方はアルメニアの中でも独自の文化が色濃く残る異色のエリアだと言われる。それは食文化に関しても言え、エキゾチックで珍しい郷土料理の数々に「文明の交差点」を感じるだろう。さあ、アルメニアが有する魅力の真髄が詰まった、偉大なる深南部の高地へ。

Topics
թեմա

- ▶まだ見ぬアルメニア深南部への旅路をゆく
- ▶シュニク地方の食文化の中心「ゴリスのお手軽ご当地グルメ」
- ▶お洒落な雰囲気で名物料理を「ゴリスのパンドックめぐり」
- ▶ディープなローカル感にひたる「ゴリスの食堂めぐり」
- ▶洗練されたグルメの宝庫「シシアン」
- ▶翼の聖地で極上村グルメ「タテヴ」
- ▶極上宿で本場のジェンギャロフ・ハツ作り「ハリゾール」



1 エレバンの南バスステーションは完全に数十年前の雰囲気｜2 ゴリス行きのマルシュルートカ｜3 イェゲグナゾールでの途中休憩｜4 車窓の先に広がるアララト山が旅情を誘う

● まだ見ぬアルメニア深南部への旅路をゆく

「アルメニア南部はとにかく全てが手つかずで、言葉を失うほどに美しい」とは、2021年に初めてアルメニアを訪問した際に、エレバンの宿で出会ったアルメニア人宿泊客の言葉だ。より正確に言うと、彼はアルメニア本国の出身ではなく、アルツァフ(旧ナゴルノ＝カラバフ共和国)の中心都市・ステパナケルトの出身だった。当時はまだナゴルノ＝カラバフ共和国はアルメニアの影響下にあったのだが、同地域の領有権を主張するアゼルバイジャンとの間で大規模な戦闘が始まろうとしていた。「ジャン」という名のアルメニア人宿泊客は、悪化する故郷の情勢に見切りをつけ、エレバンへと逃れて来たのだという。ジャンにアルメニア南部に関する話を聞いているうちに、遠く離れたまだ見ぬ高地の風景に強く心を惹かれた。しかし隣国との情勢は日に日に悪化し、とうとうアルメニア北部と南部を結ぶ唯一の道路がアゼルバイジャン側によって封鎖される事態となり、お世辞にも旅行などできる状況ではなかった。

あれから四年の月日が流れた2025年。ナゴルノ＝カラバフ共和国は完全に消滅し、アゼルバイジャンの統治下に入った。大半の住民はアルメニア本国へ避難民として逃れたそうだ。四年前は危険とされていた南部地域だが、現在は危険はないとのことで、とうとう夢に見た大地を自分の足で旅する時が来た。

エレバンからシュニク地方方面への移動手段は、驚くほどに限られている。公共交通は一日二本のマルシュルートカしか存在せず、需要が供給を大きく上回っていることから常に満席で、事前に座席を押さえておかなければ乗車できない場合も多い。

アルメニア南部旅で最初の目的地に定めたのが、シュニク地方の中心的な町の一つであるゴリス。ゴリス行きのマルシュルートカが発着するエレバンの南バスステーションは、相変わらずの限界な雰囲気に満ちていた。定刻通りに出発した満員のマルシュルートカは、エレバン郊外の工業地帯を抜け、車窓の西側にアララト山を望みながら、やけに舗装状態が良い高速道路を爆走する。アルメニア南部地域からはアララト山は見えないため、この見慣れた二つの白い頂ともしばしお別れだ。

アルピ川沿いの渓谷地帯にひらけたヴァヨツ・ゾール地方(→p.285)を越えると、それまで完璧だった舗装道路の状態が一気に悪くなり、果てしない山道が始まる。人の営みの気配さえない荒涼とした峠を越えた先が、最南部シュニク地方となる。永遠に続いていきそうな険しい山道に辟易としていると、急に視界が開け、緑の山々に囲まれた大きな町の全景が見える。あれがゴリスの町。四年越しにようやく実現した、アルメニア深南部旅のはじまりの地だ。

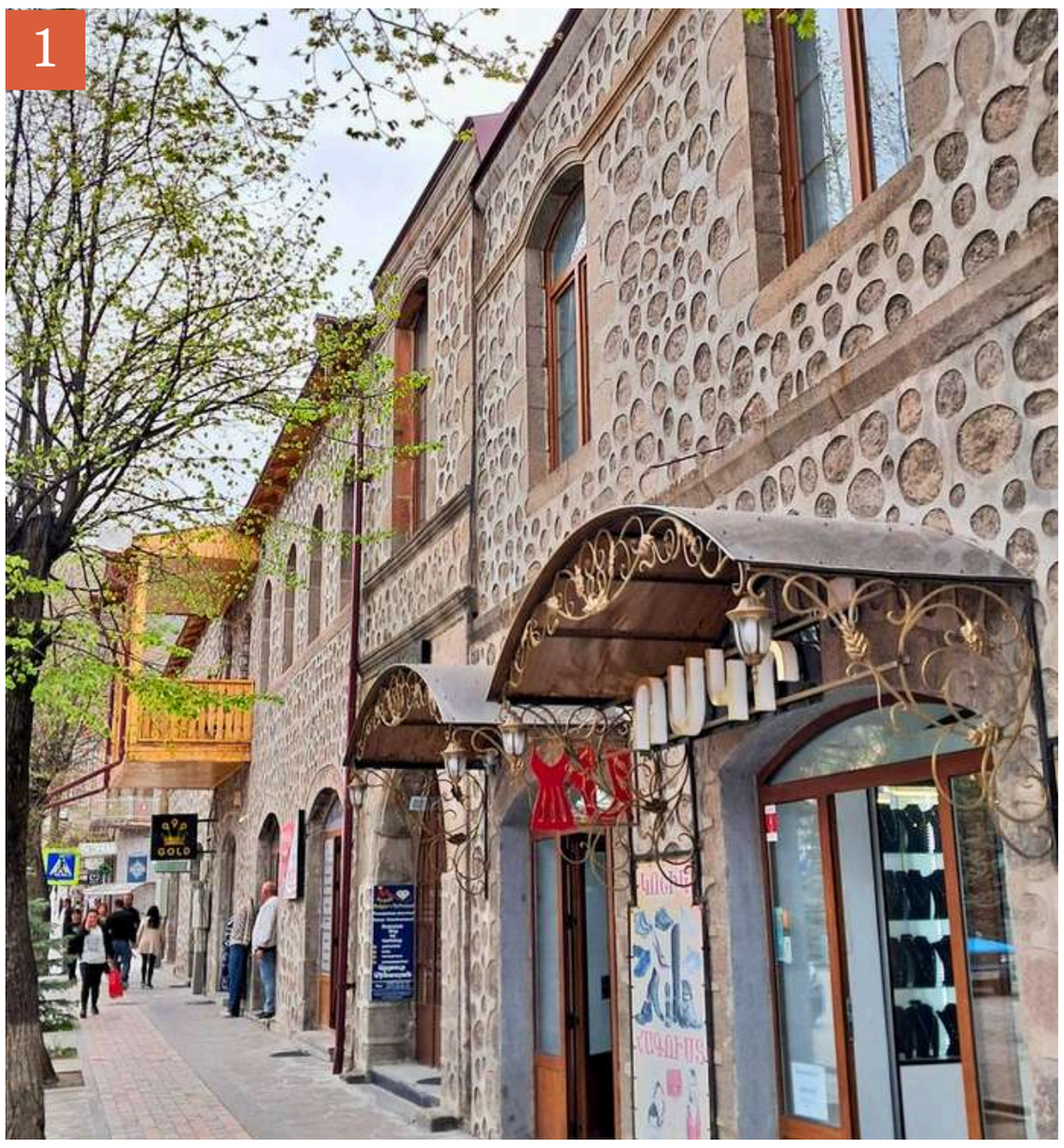
1

2

3

4

1 シュニク地方への道はとにかく険しい｜2 一部未舗装の区間も｜3 ようやく到着したゴリスの町｜4 長い道のりの先に見えるゴリスの遠景は感動ものの美しさ



1 伝統建築が並ぶゴリス中心街｜2 町にあふれるソ連車も良い雰囲気を演出している｜3 商店も伝統建築の中で営業する｜4 ゴリス郊外のヴェリシェン村から町を一望

●シュニク地方の食文化の中心「ゴリスのお手軽ご当地グルメ」

正直、ゴリスを訪問する前は、この町に対するイメージなど何一つなかった。町の名前すらあやふやに覚えていたくらいだし、「そういえば四年前、カラバフ出身のジャンがゴリスのことを絶賛していたっけ」くらいの認識だった。しかし結果的に、ジャンの美的センスに狂いはなかった。ゴリスの町並みは統一感に溢れた非常に美しいもので、この地域ならではの伝統建築がずらりと並ぶ風景がこれ以上なく素晴らしいのだ。ゴリスの伝統建築は、丸みを帯びた石を積み上げ、その隙間に漆喰を流し込んだ外壁がユニークなもの。二階部分には個性が光る木製テラスが設置されており、独特の情緒を醸し出している。町全体の雰囲気までしっかりと考えた上で中心街が造成されている点は、古都ギュムリ(→p.235)を彷彿とさせるが、ロシア帝国時代の東欧的で重厚な雰囲気が強めのギュムリの町並みに対し、ゴリスの町並みはどこか柔らかさがあり、中東やアジアの雰囲気が強めに感じられるのが面白い。

中心街を一目見ただけで、すでにゴリスの町の独特な美しさに魅了されていたのだが、この町で独特なのは町並みだけではない。独自の食文化が根付くシュニク地方の中心的な町であるゴリスには、この地域でしか食べられない郷土料理やご当地グルメが多く集まるのだ。

ゴリスの名物とされる料理は数多く存在し、中心街には郷土料理をウリにするレストランもいくつかある。どの名物料理もゴリス以外ではなかなか目にする機会がなく、エレバンの人には存在すら知られていないものも多い。こうした「隠れたグルメエリアの知られざる名物料理」こそ、発掘しがいがあるというものだろう。

「地元の料理についてはやはり地元の人に尋ねるのが一番」と思い、宿のおばさんにゴリス名物をいろいろと尋ねると、「ゴリシ・マンティ」(Gorisi manti/Գորիսի մանթի)を勧められる。エレバンで「マンティ」と言えばベイクドミニ餃子」(→p.137)のことだが、ゴリスのマンティは「ゴリス風マンティ」の名を冠する別物なのだという。近くのスーパーで冷凍されたものが売られているというので、さっそく挑戦してみることにした。

ゴリシ・マンテイは、やや厚めの皮の中に1cm四方ほどの大きさにカットした牛肉を詰めて包んだ餃子で、蒸気で蒸して調理するのだという。見た目も中央アジアの蒸餃子「マンティ」に似ており、ルーツは遥か東方にあるのかもしれない。ゴリシ・マンティの味は、牛肉のジューシーさと玉ねぎやハーブの風味がマッチした絶品。一般的なアルメニア料理とは異なり、スパイスをやや強めに効かせた味付けにシュニク地方らしさも感じられ、非常に美味しい。

1「ゴリシ・マンティ」はエキゾチックな見た目｜2 邪道ではあるが焼き餃子風も美味しい｜3 ころころした牛肉がたっぷり詰まっている｜4 冷凍した状態で売られている場合がほとんど

1

2

3

4

1「ピダ」は具材たっぷりでジューシー｜2羊挽き肉を使った「ガラン・キャバブ」もゴリスではポピュラー｜3その場で焼き立てを提供してくれる｜4じゃがいもと鶏肉のパイ「クルニク」｜5ゴリス滞在中は何度もお世話になるはず

他にも、ゴリスには手軽に味わえる名物グルメが数多くあり、そのいずれも東西南北の各地域からもたらされた食文化が融合しているような印象を受ける。細長い船型の生地に挽き肉や野菜、チーズをのせて焼いた「ピダ」(Pida/Պիդա)、羊挽き肉を棒状に固めて炭火焼きにした「ガラン・キャバブ」(Garran qyabab/Գառան քյաբաբ)、鶏肉とじゃがいもをたっぷりと詰めたパイ「クルニク」(Kurnik/Կուռնիկ)など、トルコやイラン、ロシアの食文化に影響を受けた珍しい軽食類の宝庫なのだ。

これらのゴリス名物を手軽に食べるなら、中心街にあるShane supermarketへ行ってみよう。店内には小さなフードコートが併設されており、ホロヴァツや各種パンなど質の高い軽食を手頃な価格で味わえるのが嬉しい。

info
Shane supermarket
Շանե սուպերմարկետ

- 営業期間：全日8:00-0:00
- 予算：400AMD～1000AMD
- カード可
- 住所：36 Mashtoci, Goris →Map

5

1 外観｜2 内装はゴリスの伝統建築がモチーフ｜3 見た目にも美しい料理が食べられる

● お洒落な雰囲気で名物料理を「ゴリスのパンドックめぐり」

ゴリス独自の食文化にどっぷりひたるなら、軽食だけで済ますのはもったいない。町には「パンドック」と呼ばれる居酒屋風のレストラン(→p.199)がいくつか点在しているので、予算と相談の上で一度は足をのばしてみたいものだ。おすすめのパンドックの一つが、中心街の少し北側にぽつりと位置するOld Goris Restaurant。ゴリスならではの伝統建築がモチーフの店内はとても美しく、ちゃんとした店であるにもかかわらず敷居は高くないのが嬉しい。なによりお店のおばさんの愛想がとても良く、温かく迎えてくれるのが良い。

Old Goris Restaurantのメニューは、アルメニア料理の定番系からシュニク地方の名物料理までを網羅した豊富なもの。何を頼もうか迷いに迷ったが、茄子の肉詰め「ガルニ・ヤラフ」(Garni Yarakh/Գառնի յարախ)と、米をサフランと炊き上げた「キクモフ・プラフ」(Qiqumov plav/Քրքումով փլավ)を注文することにした。

ガルニ・ヤラフは、シュニク地方から国境を挟んで南側に位置するイランのアゼルバイジャン系住民が住む地域の名物料理だ。「ガルニ」という名称はガタで有名なエレバン近郊のガルニ村を思わせるが、実はガルニ・ヤラフとガルニ村はたまたま発音が似ているだけで全く関係ないそうだ。イランからシュニク地方に伝わったガルニ・ヤラフは、縦半分に切った茄子に牛挽き肉やトマト、玉ねぎなどの野菜をのせてオーブンで焼いたもの。茄子から出た香ばしい汁が肉汁と混ざり合い、言葉を失うほどの美味しさだ。

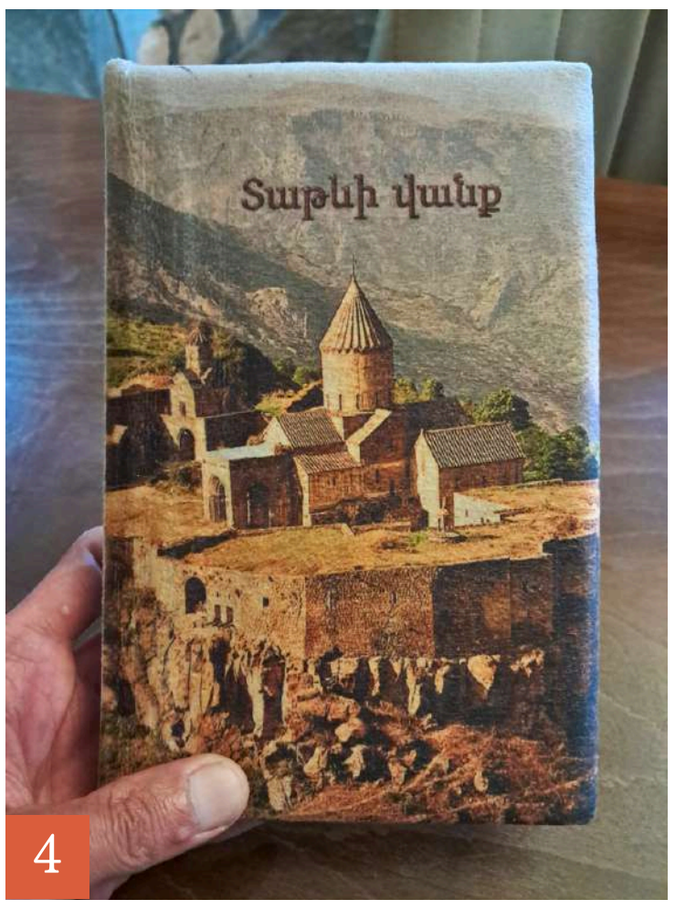
info
Old Goris Restaurant
Հին Գորիս ռեստորան

- 営業期間：全日10:30-22:30
- 予算：2000AMD～3000AMD
- カード可/サービス料10%
- 住所：25 Mashtots St, Goris →Map

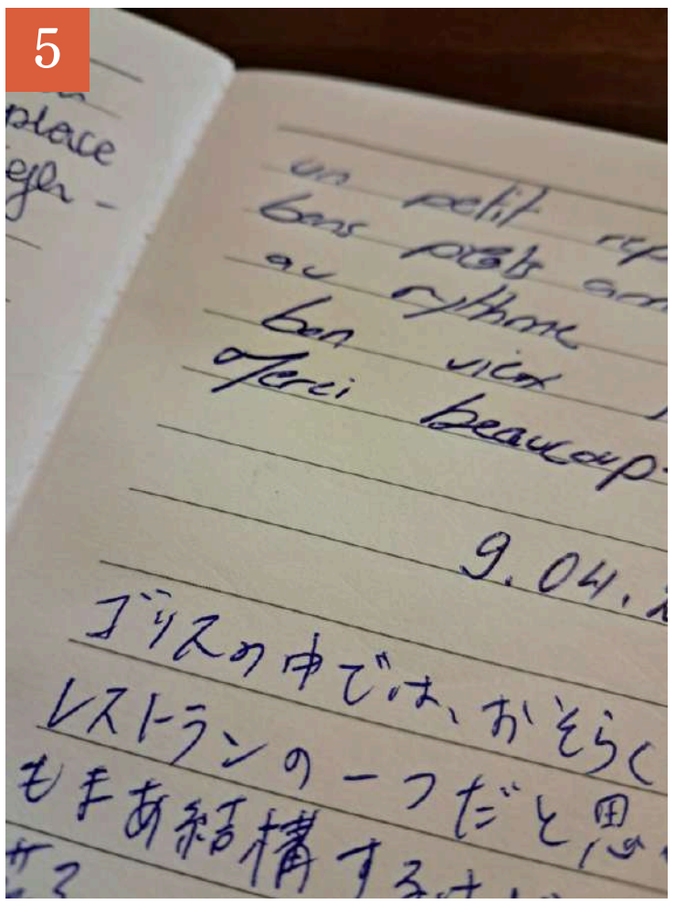
1 茄子のオーブン焼き「ガルニ・ヤラフ」｜2 野菜と挽き肉のジューシーな汁があふれる絶品｜3「キクモフ・プラフ」はサフランの風味が鼻に抜ける｜4 旅行者の思い出ノート｜5 何を書いたかは実際に現地で確認を

付け合わせのキクモフ・プラフは、細長い種類のお米にサフランをたっぷりと入れて炊いた鮮やかな黄色が美しいピラフ。サフランならではの華やかな香りが鼻に抜け、エキゾチックな味わいが素晴らしい。アルメニアでは料理にサフランが使用されることは珍しいのだが、イランの食文化の影響を強く受けたシュニク地方では、他地域にはない食材の組み合わせが堪能できるのだ。

エキゾチックなシュニクグルメの美味しさに感動していると、笑顔が素敵な店のおばさんがワインと手帳のようなものを手にやって来る。ワインは店からのサービスだと言い、その代わりに手帳に何か一言書いてほしいのだという。シュニク地方最大の名所であるタテヴ修道院(→p.328)が堂々と描かれた表紙をめくると、これまでゴリスを訪問し、この小さなパンドックにたどり着いた旅行者たちの思い出が詰まっていた。ざっと数えて、二年余りで三十ほどのコメントが残されており、意外と旅行者はやって来るようだ。



4



5

こういう状況に遭遇したとき、いつも何を書こうか迷う。とりあえずレストランに対する称賛の言葉と、ゴリスの町の美しさについてと……あとは秘密。実際にゴリスへ行って読んでもらえれば嬉しい。書き終わった手帳をおばさんに返すと、何も言わずともグラスにもう一杯ワインが注がれる。到着初日からシュニク流のおもてなしを受け、幸先の良い旅のスタートだ。

info
Takarik
Տակառիկ

- 営業期間：全日12:00-22:00
- 予算：2000AMD～3000AMD
- カード可/サービス料10%
- 住所：134/25 Syunik St, Goris →Map

1 外観 | 2 3 内装は邸宅を意識したエレガントさ | 4 良い雰囲気の中でゴリスの名物が食べられる

ゴリスの食のレベルの高さに感動したので、他にもいろいろと名物料理を試してみたくなった。気になっていたのが、宿泊していた宿からすぐの場所で営業するTakarikという店。毎日通る道の途中にあり、開いているのか閉まっているのか外から見るだけではよく分からない「謎の店」として認識していたため、なかなか足を運ぶ機会がなかったのだ。宿のおばさんにTakarikのことを尋ねると、「その日の調理担当によっては美味しい」との微妙な返事が。物は試しとよく言うことだし、自分の舌で確かめてみることにした。

外観こそシンプルな石造りで、飾り気もあまりないTakarikだが、店内に一歩入ると別世界が広がっていて驚く。ひと昔前の邸宅を意識した空間づくりがされており、年季の入ったアンティークな調度品やさり気なく置かれた小物類などにこだわりが感じられる。店内はそれほど広くはないが、団体客用の個室席もあるのだという。

愛想抜群というわけでもない飄々とした態度の若い店員にメニューを渡され、かなり豊富な料理の中から何を食べようか迷う。煮込み系からホロヴァツまで全て揃っているが、この日は自分には珍しく小麦粉料理をがっつりと食べたい気分だった。そんなわけで、ピダとヒンカリを注文することにした。

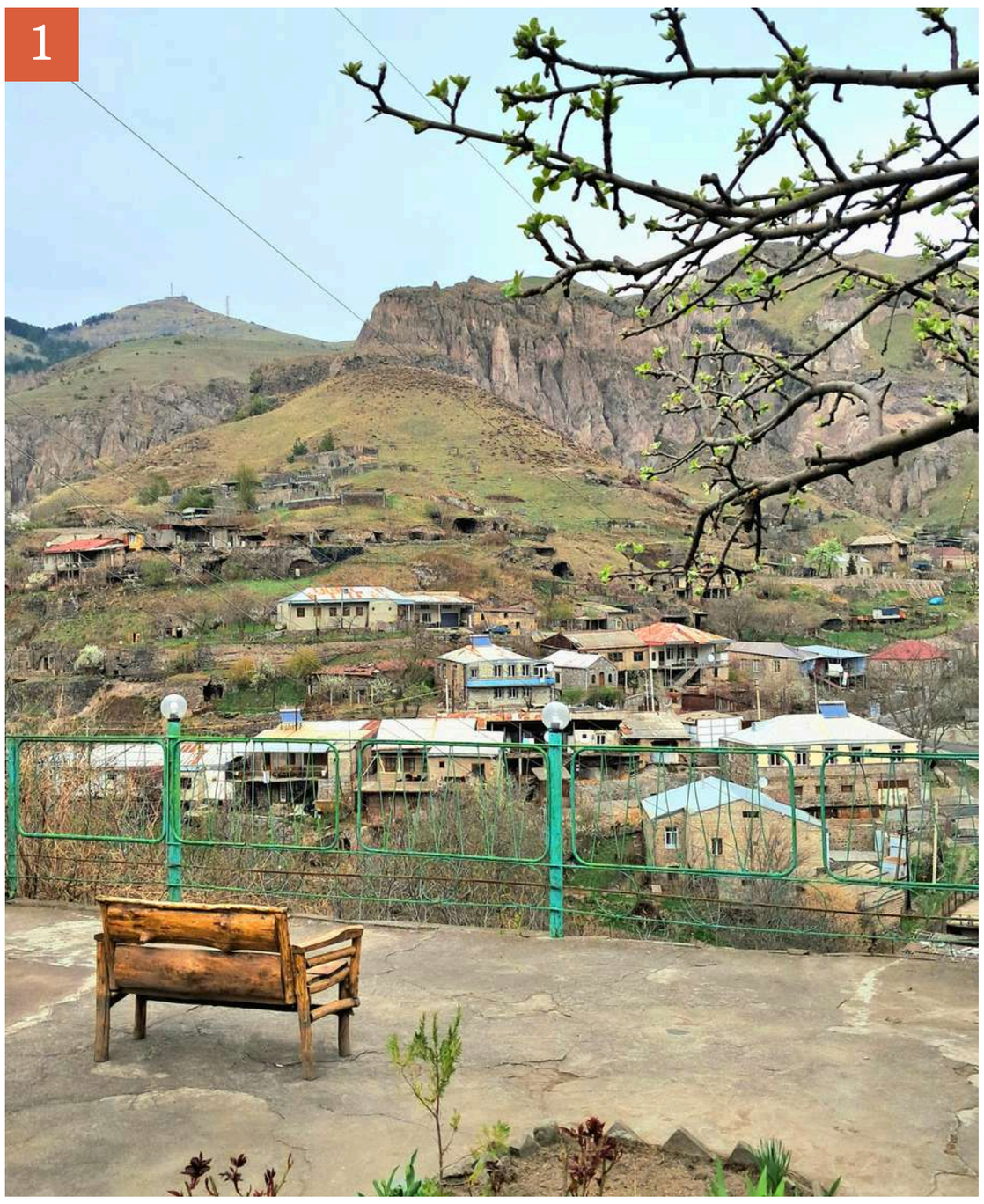
1 この店の「ピダ」は牛挽き肉とたっぷりチーズのシンプルさ｜2 とろけるチーズの濃厚な風味が美味しい｜3「豚挽き肉のヒンカリ」は隠れた名物？

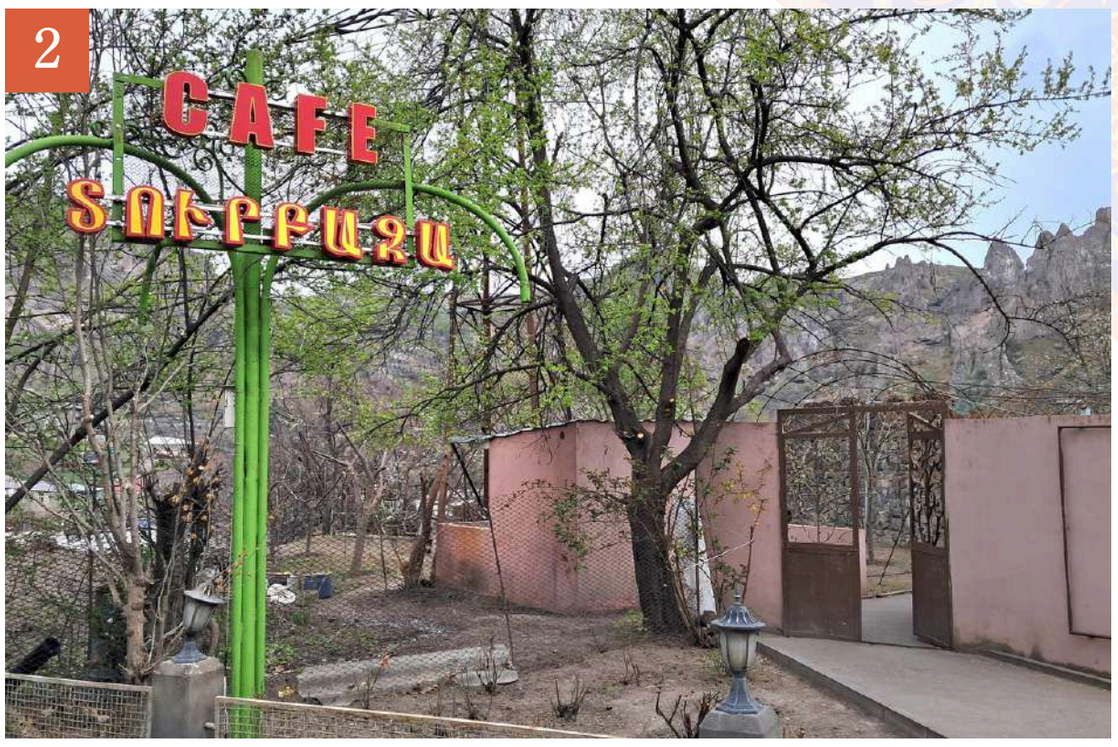
注文から十五分ほどで、ピダとヒンカリが同時に運ばれてきた。この店の「ピダ」(Pida/Պիդա)はかなりサイズが大きく、具材は牛挽き肉とチーズのみというシンプルさで、トマトなどの野菜はのっていない。「ピダ」とひとことで言っても、店によってさまざまなバリエーションがあるようだ。

お察しの通り、アルメニアのピダのルーツは、お隣トルコの船型ピザ「ピデ」に違いないだろう。形も具材も調理法もそっくりそのままではあるのだが、アルメニアのピダの方が小麦粉生地が厚めで、上にのる具の量が多いのが特徴だ。また、トルコのピデは船型の小麦粉生地に具材を「のせる」が、アルメニアのピダは具材をのせた後に「軽く包む」点も異なる。このあたりはお隣ジョージアの名物料理「アチャルリ・ハチャプリ」の生地の作り方に似ている。

濃厚なチーズの味わいと新鮮な牛挽き肉の旨味がパリパリ生地と見事に融合したピダに大満足した後は、いざヒンカリを食すとき。お隣ジョージア発祥の茹で水餃子のような料理は、アルメニアでも大変ポピュラーだ。Tararikのヒンカリは、見た目こそ普通のヒンカリそのものだが、ひと口かぶりついて驚く。具材に使用されているのが100％豚挽き肉だったからだ。

本場ジョージアではヒンカリの肉は牛豚の合挽きが主流で、アルメニアでは牛挽き肉が主流なのだが、豚挽き肉のみを用いたヒンカリというのは非常に珍しい。生地の中には、豚肉ならではの脂の旨味が染み出したスープ……信じられないほどにの芳醇さで、まるで台湾の小籠包のような味わいだ。この店のオリジナル料理なのかどうかは不明だが、正直ゴリスで食べたあらゆる料理の中でも最も衝撃的な一品だったことは間違いない。こんなアルメニアの最果ての地まで来て、最も感動したのがジョージア料理というのも可笑しな話だけど。





1 オールド・ゴリスの洞窟住居群を一望するテラスが自慢｜2 入口はかなりの場末感｜3 絶景を眺めながら名物ビールを飲む幸せ｜4 手作りの小屋のような席もある

● ディープなローカル感にひたる「ゴリスの食堂めぐり」

伝統的な内装がウリのパンドックでお洒落に盛り付けられた名物料理を食べるのも良いが、やっぱりローカル感あふれる食堂が無性に恋しくなることがある。宿のおばさんに「安くてカジュアルな雰囲気の食堂はないのか」と尋ねると、おばさんは「中心街の端っこに絶景が望める場所があって、そこの民家の人が食事も提供している」と言う。それに加えて「でもあの家のおばさん、ちょっと癖があって変わっているからねえ……」なんて言われる。癖の強いおばさんが営む絶景の民家カフェなんて、もう行ってみるしかないだろう。

宿のおばさんが言う通り、本当に中心街の外れにある民家カフェTur Baza。まだ観光シーズンには早い四月の頭という時期なので、入口の門から中を覗いても人影はなく、開いているのかどうか外観からは分からない。門から敷地内に入ると、平屋建ての民家と広々とした庭が現れる。客が来た気配を察知したらしきおばさんが民家からひょっこり顔を出し、アルメニア語で何やら喋りかけてくる。ロシア語を話せるか尋ねると、「あら！ロシア語！もちろんよ！ロシア語ロシア語～」と上機嫌になり、庭の奥にある掘っ立て小屋のような席に案内される。噂通りかなり癖の強い人であることは、すでに理解した。

info
Cafe Tur Baza
Տուր բազա

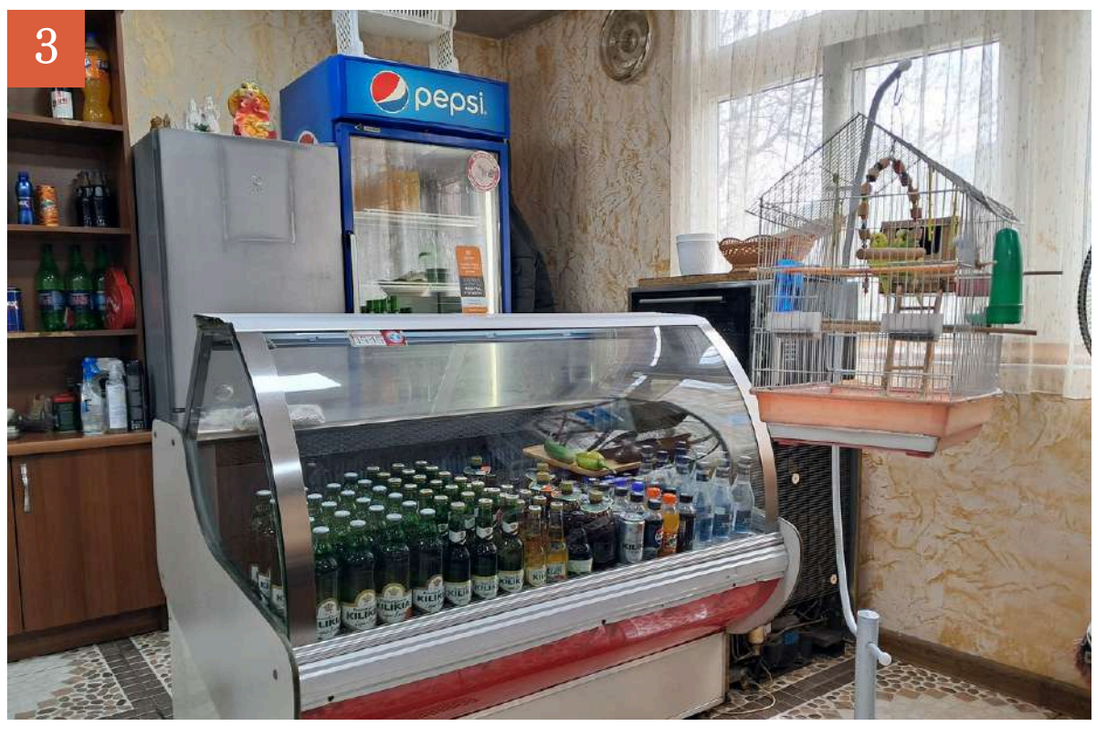
- 営業期間：全日10:00～23:30 ※冬季休業
- 予算：1000AMD～2000AMD
- カード不可/サービス料10%
- 住所：Grigor Tatevatsi St, Goris →Map

1 店のおばさん手作りの「コトレト」はやや塩気強めな家庭的な味わい｜2 ふわふわジューシー食感で美味しい｜3 おばさんは癖は強いけど実は料理上手？

掘っ立て小屋のような席からは、ゴリスの中心街から川を挟んだ対岸にある「オールド・ゴリス」という洞窟住居群が一望できる。洞窟住居群内では、なんとつい数十年前まで住民が生活していたというのだから驚きだ、奇岩がにょきにょきと生えたかのような不思議な風景は「アルメニアのカッパドキア」と称されるそうで、どうにかして観光PRに活かそうと計画されているそうだ。

そんな奇岩風景を望みながら、まずはゴリス限定の地ビール「ゴリシ・ガレジュール」(Gorisi garejur/Գորիսի գարեջուր)をぐびり。地産の大麦を使用してゴリス市内で醸造されているビールで、春から夏にかけての短い期間しか出回らないという「幻のビール」だ。まだ外でビールを飲むには少し早い時期かもしれないが、ほんのりと甘味が感じられるコク深いビールは最高だった。

続いておばさんが上機嫌で運んで来たのは、自家製だというコトレト。手作り感溢れるハンバーグと、これまた自家製らしいフライドポテトがたっぷりとのっている。コトレトはやや塩気が強めで、もう少し肉汁がじゅんわりとしていたら完璧だったが、ビールとの相性は良い。ほくほくでさっくりした完璧な揚げ具合のポテトも美味しかった。店のおばさんはなぜか向かいに座り、美味しそうに料理を頬張る外国人を見て、嬉しそうにロシア語でマシンガントークをしてくる。料理の味を楽しむ余裕すらないが、これはこれで経験としては面白い。止まることのないお喋りに適当に相槌を打っていると、二人組の外国人客がやって来て、おばさんは踊るように出迎えに行く。これはチャンスだ。去りゆくおばさんに「お会計お願い！」と伝え、次なるマシンガントーのターゲットたちにタスキをつなぐことにした。



1 地方部の炭火グリルは手作りで、店によってこだわりが見られる｜2 店の外観｜3 なぜか店内でインコを飼っているのはアルメニアの食堂あるある｜4 店先ではごろごろ塊肉が焼かれる良い香りが漂う

ゴリスにはもう一つ、想い出深いローカル食堂がある。店名すら定かではないような店で、地元出身だというおじさんが一人で営業している。なんとも垢抜けない店内の雰囲気は「THE・アルメニア地方部のローカル食堂」といった感じで、なかなか悪くない。中心街から数km離れた立地ということもあって、わざわざこの店にやって来る外国人旅行者はほとんどいないようだ。

アルメニア語のみで書かれたメニューには、煮込み系やスープなど数種類の料理が載っているが、「今日は炭火焼き料理しかない」と言われる。「今日“も”の間違いではないだろうか」なんて皮肉に思いながら、どの炭火焼きを食べようか迷う。店頭ではすでに他の客が注文したイキビルがじゅうじゅうと肉汁を垂らしながら焼かれており、どうしようもなく食欲をそそる香ばしい煙が店内にまで入って来る。おじさんに「イキビルにしようかな」と言うと、「キャバブにしておけ！今日は良い肉が入ったから！ほれ！」と顎で指した手元では、ちょうど挽き肉を固めて串刺しにしているところだった。もはや選択権はないようだし、美味しそうだったので、大人しくキャバブを注文することにした。

店のおじさんはアルメニア南部地域の人らしく気さくな感じで、めったにやって来ないであろう外国人客に興味津々な様子。「他よりもうちのバーベキューの方が絶対に旨い！何といってもソースが自家製だからな！」と自信満々だ。調理の様子を観察していると、確かに他ではあまり見かけないスパイスマヨネーズと自家製ケチャップをたっぷりと使い、香ばしく焼き上がったキャバブを彩っていく。真剣にソースをかける様子はまるでアーティストのようだ。こんなにこだわったキャバブが700AMD(￥280)という低価格で食べられるのだから、アルメニア地方部はやはりすごい。エレバンとはもはや別の国のような格安の物価だ。

1

1自家製ソースをたっぷりとかける店のおじさん｜2テーブルクロスのおかげでちょっとお洒落に見える｜3焼き加減も食感も完璧なキャバブ

2

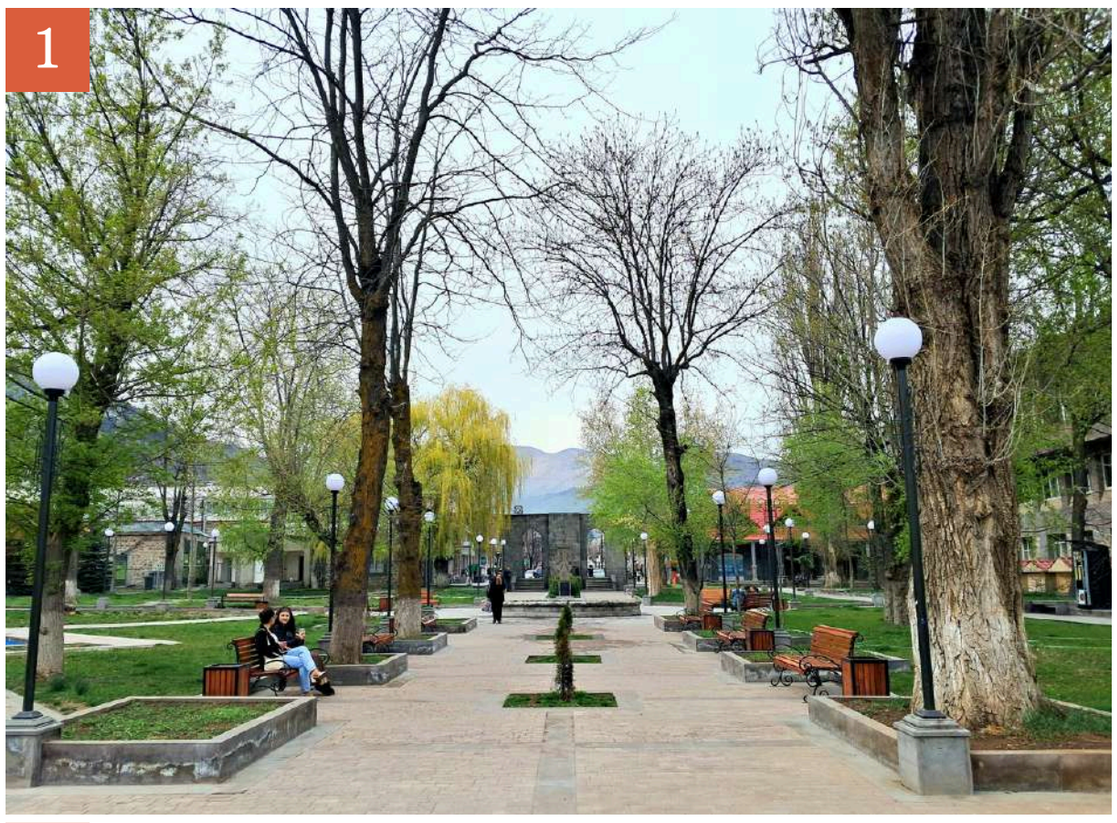
3

こうして提供されたキャバブは、文句なしの絶品だった。肉自体の美味しさとジューシーさはもちろん、甘さとスパイシーさが同居する自家製ソースが素晴らしいハーモニーを奏でている。「エレバンのキャバブとは比べ物にならないほどに美味しい」と告げると、おじさんは「そりゃそうだ」とばかりに、でっぷりとした腹を叩いて笑った。

info

掘っ立て小屋ホロヴァツ屋

- 営業時間：謎
- 予算：800～1000AMD
- カード不可｜サービス料なし
- 住所：25 Artsakhyan Hwy, Goris →Map


1

2

3

1 ゴリス中心街の広場は市民の憩いの場として機能している｜2 広場の一角にあるのが噂のグルメスポット｜3 木造の小屋の中ではひたすらジェンギャロフ・ハツが焼かれる

info
ジェンギャロフ・ハツ屋台

- 営業期間：全日11:00〜19:00　※冬季閉鎖
- 予算：600AMD〜
- カード不可/サービス料なし
- 住所：ゴリス中央広場内 →Map

ゴリス中心街の中央に位置する広場は、2010年代に町を挙げて行われた大規模再開発の目玉となった場所だ。それ以前のゴリスの町はとにかくぼろぼろで、建物の老朽化が限界にまで達していたそうだが、現在の中心街は見事に生まれ変わった印象を持つ。中央広場の一角は、オーストリアの音楽の都・ウイーンの名を冠した「ヴィエナ・パーク」と呼ばれ市民に親しまれているが、いったいどのあたりが「ヴィエナ」なのかはちょっとよく分からない。

そんなヴィエナ・パークの橋には、木材を組み合わせて作られた屋台のような建物が七つ並ぶ一角がある。一切の妥協なしにこだわり抜かれて整備されたゴリス中心街の町並みの中に、なんともやっつけ仕事感が漂う粗末な小屋が並ぶ風景は、なんだか不思議なコントラストに感じられる。この七つの小屋、実はゴリスの地元の人なら知らぬ者はいないグルメスポットだ。

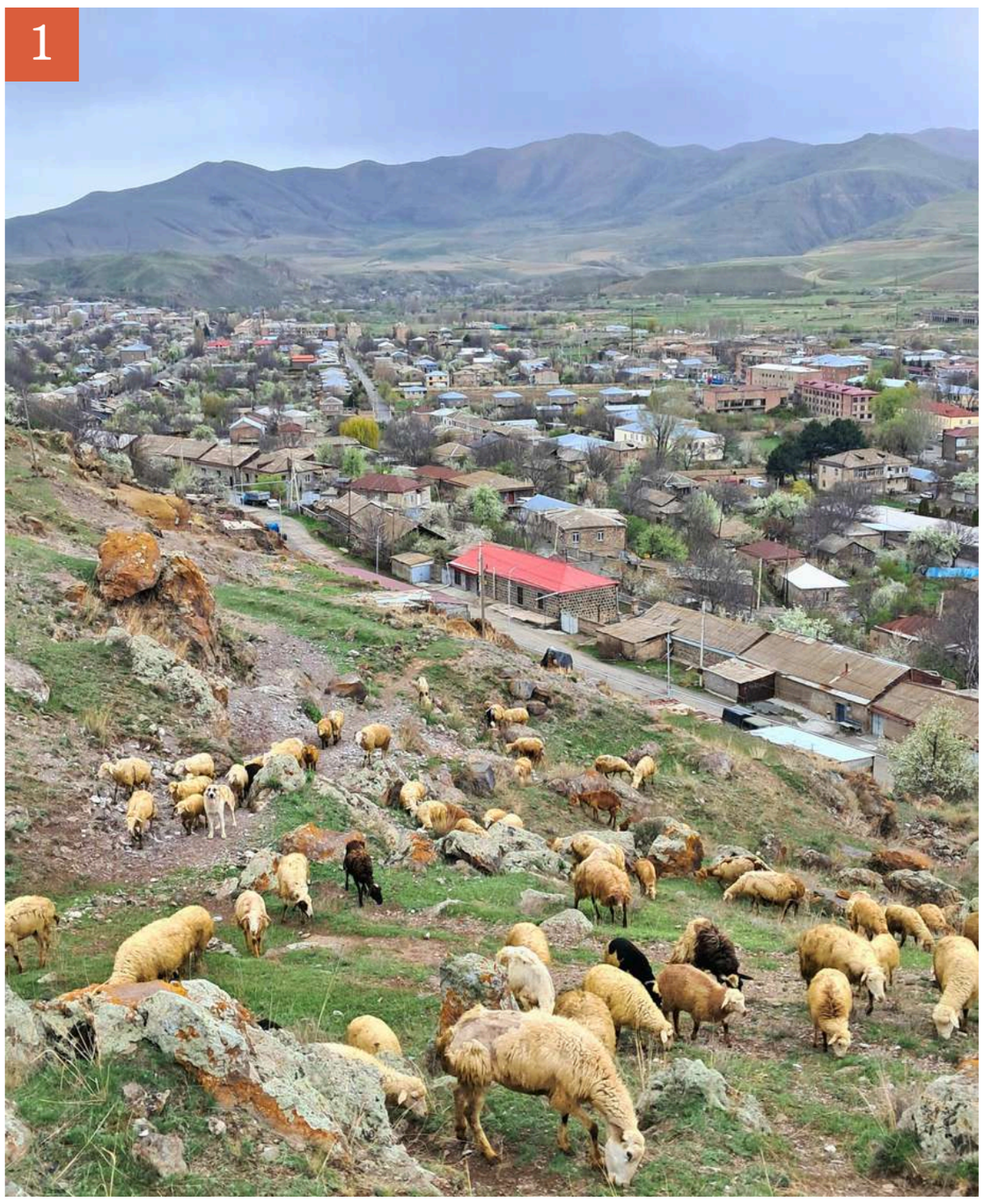
七つの小屋ではどれも、シュニク地方の名物「ジェンギャロフ・ハツ」(Jengyalov hats/ժենգյալով հաց/→p.036)が売られている。ハーブを薄い小麦粉生地に詰めて焼いたもので、ゴリスから目と鼻の先のアルツァフ地域(旧ナゴルノ＝カラバフ共和国)が発祥の地であるとされる。各小屋では女性たちがその場でジェンギャロフ・ハツを生地から一つ一つ手作りしており、名物料理が焼き上がるまでを目の前で眺められる。「それにしても、みんな隣り合わせで同じ物を売っていて、商売になるのだろうか……？」なんて思ってしまうが、実際のところ各屋台で味つけや使用されるハーブが大きく異なるのだそう。そのため、ゴリスの人々は自分の気に入りの屋台に通うのだという。

それにしても、七つの掘っ立て小屋は作りこそ簡素だが、よく見るとかなり新しく、まだ建てられて一年ほどしか経っていないように見える。実はこのジェンギャロフ・ハツ小屋は、ゴリスの地元の人ではなく、ナゴルノ＝カラバフ出身の女性たちによって営まれている。

2023年9月に発生したナゴルノ＝カラバフ紛争。結果的にはアゼルバイジャン側が勝利し、アルメニア人住民たちは住み慣れたカラバフの高地を追われ、アルメニア本国へと避難してきた。その数は十万人以上に及んだという。ナゴルノ＝カラバフの帰属権を巡り、数度に渡って大規模な戦闘が発生していた2020年代前半のゴリスは、ナゴルノ＝カラバフとの境界まで目と鼻の先という地理的要因のため、まさに紛争の最前線の町だった。当時の情勢は非常に不安定だったそうで、命からがらゴリスまで逃げて来たカラバフ出身者もいれば、自ら志願して戦地へ行くための拠点としてゴリスに数日間滞在するアルメニア本国出身の若者も多くいたという。結局、戦局はアルメニアにとって不利に進み、アルメニア系住民によるナゴルノ＝カラバフ共和国は地図から消滅することとなった。ゴリスを拠点に戦地へと出向いた男たちが、再び母なるアルメニア本国の大地を踏めたのかどうかは分からない。これらは全て、教科書で学ぶような遠い昔の戦争の話ではなく、今からたった二年前の話だ。

1 焼きたての香ばしい匂いは感動的｜2 くるくると巻いて棒状にして食べるのが流儀なのだそう

他所から来た旅行者が、ナゴルノ＝カラバフの複雑な歴史や民族問題を理解するのは簡単なことではない。アルメニアにはアルメニアの、アゼルバイジャンにはアゼルバイジャンの言い分がある。しかし、ある土地で生まれ育った人々にとって「母国」が消えてなくなるというのは、いったいどんな気持ちなのだろうか。柔らかな笑顔と手慣れた手さばきでジェンギャロフ・ハツを焼き上げる屋台のおばさんは、「カラバフでは生地をくるくる巻いて食べるのよ」と言う。アドバイス通りに熱々の生地を巻いてかぶりつくと、口いっぱいに新鮮なハーブの複雑な風味がぶわあと広がって感動する。エレバンで食べたものとは調理法は同じであるのに味わいが大きく異なり、ハーブの種類が違うだけでここまで味が変わることにとても驚いた。同時に、山の恵みに溢れたカラバフの高地の険しくも豊かな山々に、静かな想いを馳せた。


1

2

3

4

1 町のすぐそばで羊が放牧されている｜2 テラスの感じが独特｜3 好きな人にはたまらないレトロな風景が至る所に｜4 絶妙なソ連感もまたシシアンの魅力

●洗練されたグルメの宝庫「シシアン」

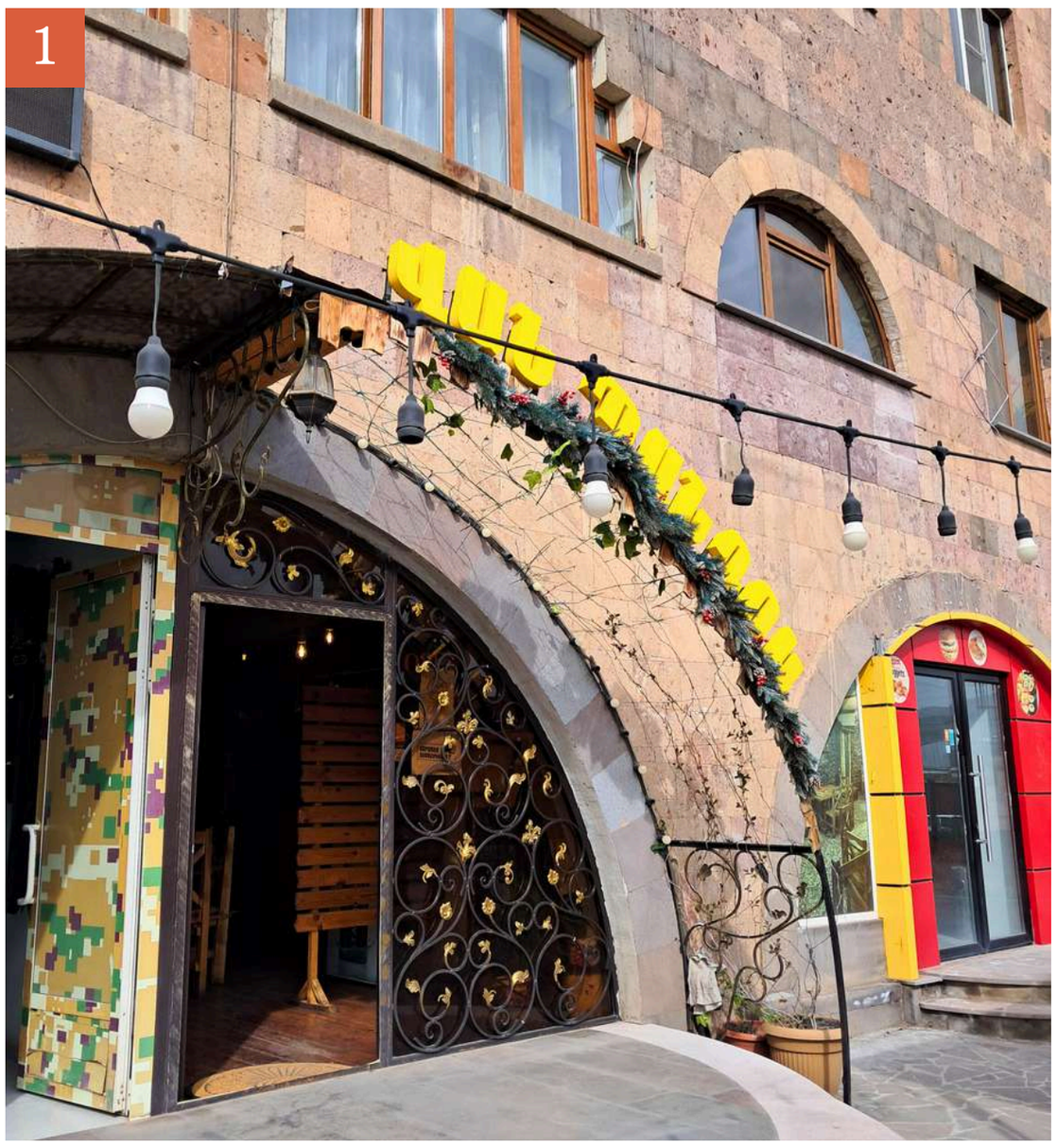
ゴリス滞在ももう三週間近くになり、そろそろ次の都市へ移動しようかと考えはじめた。いろいろと調べていると、ゴリスから北に30kmほどの場所にシシアンという町があり、周辺にはいくつか見どころが点在しているという。ゴリスで滞在していた宿のおばさんに(いつものように)シシアンについて尋ねてみると、「シシアンの人は冷たくて、メンタリティーがソ連のまま止まっている。ゴリスの方が人が良くて美しい。」と酷評だった。しかしそう言われると逆に、いったいどんな町なのか自分の目で見てみたい好奇心が湧いてくる。

ゴリスからマルシュルートカで荒野を走ること一時間ほどで、シシアンの町に到着する。何故か町の中心部ではなく少し郊外で降ろされたため、大きな荷物とともに中心部へと歩くことにした。なんとなく予想はしていたものの、シシアンの第一印象は、「ソ連」だった。田舎道をごとごとと走るソ連車、コピーペーストされたかのような共同住宅群、閉塞感漂う風景……誇張抜きで、数十年前で時が止まっているような町だ。しかしながら、こぢんまりとした中心街は意外と綺麗に整備されており、生活に必要な施設がぎゅっとまとまっている。雰囲気こそ暗めだが、意外と居心地は悪くなさそうな町だと感じた。

1 シシアン周辺では本当に多くの羊を見かける｜2 人気スポットの「シャキの滝」｜3「ヴォロタン温泉」は地元の人のみが知る穴場の温泉｜4 古代のミステリーが息づく「ゾラツ・カレル」

シシアンの町自体の見どころは、町を一望する丘の上にある中世の教会くらいで、他には特筆すべきものはない。しかしシシアン周辺には、自然の造形美が圧巻のシャキの滝や「アルメニアのストーンヘンジ」と称されるゾラツ・カレルなど、知名度が高い観光スポットが点在している。他にも、湖に沈んだトロルス水中教会や、異世界の風景の中にたたずむヴォロトゥナヴァンク修道院、地元の若者に大人気のヴォロタン温泉など、知られざる穴場の名所も多い。観光の拠点として数日滞在するにはシシアンは素晴らしい立地にあるのだが、多くの旅行者は日帰りで町周辺の見どころを車で順番にめぐって去っていくだけなので、シシアンの町自体に足を踏み入れる人は限られているようだ。

外国人旅行者などまずやって来ないような町であるから、シシアンでは中心街を歩いているだけで地元の人に声をかけられる機会が非常に多くある。一緒に写真を撮ることになったり、アルメニア語で何やら色々質問攻めにされたりと、ひと昔前のアルメニア地方部らしい「スレてなさ」が色濃く残っている。ゴリスの宿のおばさんの言葉とは反対に、シシアンの人の感じは全く悪くないし、むしろ人懐っこくて温かみが感じられるほど。自分で実際に体験してみないと分からないことというのは、やはりこの世界には多く存在するのだ。


1

2

3

4

1外観はシシアンのどこにでもある集合住宅そのもの｜2内装は木を基調とした温もりが感じられる｜3がっつり食事するにもぴったり｜4「プトゥク」は羊肉がごろごろ入った絶品

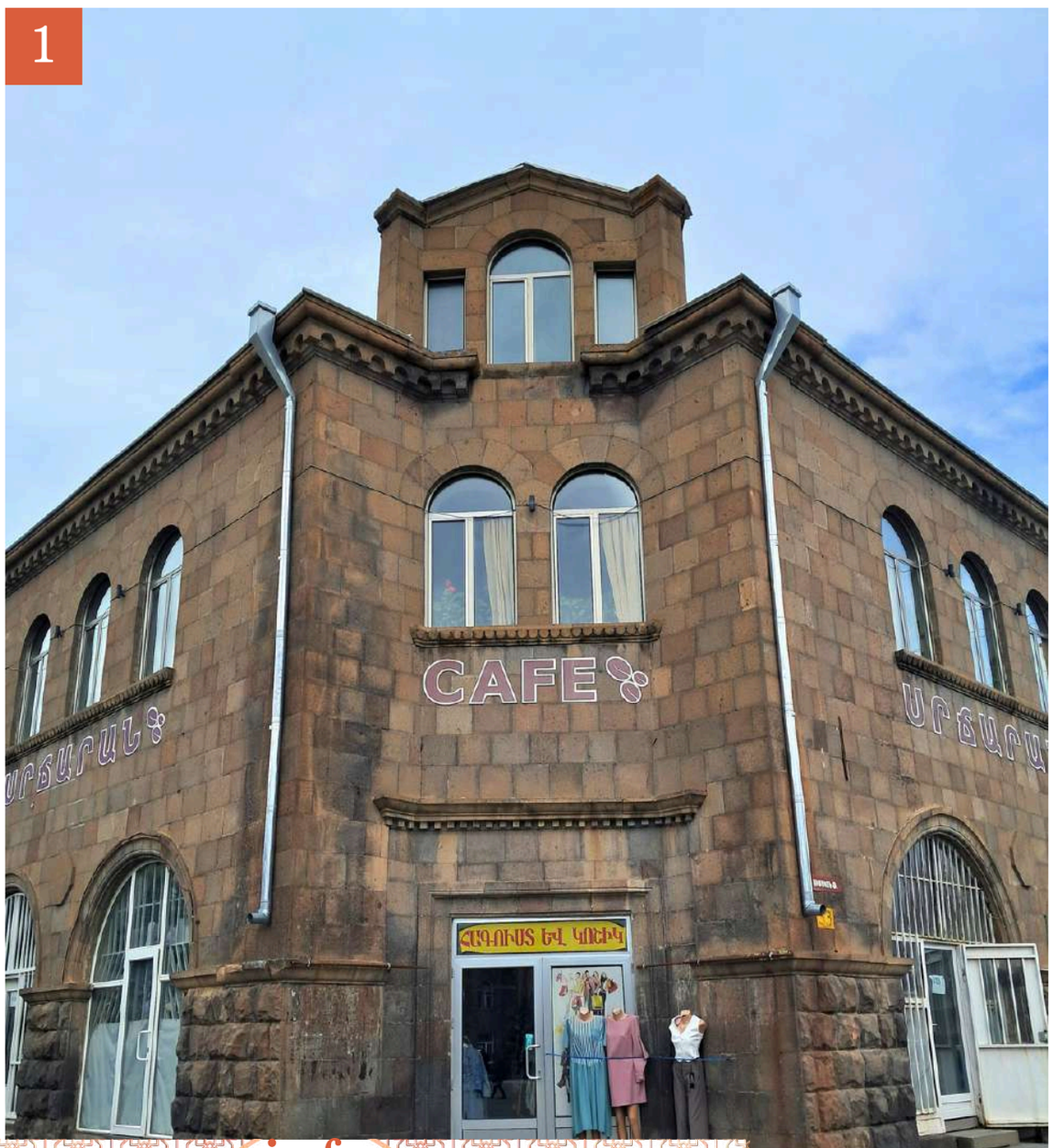
町の規模的に、シシアンでの外食にはほとんど期待していなかった。最悪、その辺の商店でスナックでも買って食べれば良いやと考えていたくらいだ。しかし実際には、シシアン中心街にはソ連的な町の雰囲気とは裏腹に感じの良い店がいくつかあったので、迷わず挑戦してみることにした。その一つがVan Tavernという店だ。

歴史的な西アルメニア地域(→p.131)の中心都市の一つであり、現在はトルコ領であるヴァンの町名を冠する店は、アルメニア地方部によくあるパンドックスタイル。ウッド調の店内は清潔で明るい雰囲気で、店のおばさんの愛想も抜群に良い。奥には個室もあるようで、地元の男性客たちが楽しそうに歓談する声が聞こえる。外国人などまず訪れないような町のローカル店なのに、特に怪訝な目をされることなく普通に対応してくれる点も嬉しい。

注文したのは、南部が本場だという羊肉とひよこ豆とサフランのシチュー「プトゥク」(→p.070)と、もちろんビールも。シシアン近郊では羊が放牧されている風景をかなり多く見かけるため、羊肉料理も美味しいのではないかと思って頼んだのだが、その直感に間違いはなかった。臭みゼロの羊肉は柔らかな食感で、濃厚な煮汁も美味しい。サフランがほんのりと効いた華やかな味わいがビールを進ませ、一杯だけのつもりが昼間から二杯も飲んでしまった。

info
Van Tavern
Վան պանդոկ

- 営業期間：全日9:00-23:00
- 予算：1500AMD～2000AMD
- カード可/サービス料10%
- 住所：39, 1 Israelyan St, Sisian →Map



1

2

3

info
Vega Cafe
Վեգա Սրճարան

- 営業時間：全日11:00～21:00
- 予算：1000AMD～1500AMD
- カード可/サービス料10%
- 住所：32 Sisakan St, Sisian →Map

1中心部の広場に面した重厚な建物の二階で営業する｜2内部は広々としていて明るい雰囲気｜3かなり頑張って店づくりしている印象｜4この店のミルクシェーキはマスト

もう一軒、シシアン滞在中に毎日通った店がある。中心街のメイン広場に面した重厚な石造りの建物の二階で営業するVega Cafeというカフェだ。入口が分かりにくく看板も目立たない場所にあるのだが、客層はほぼ地元の人のみで誰もがその存在を知る店であるため、あえて分かりやすくアピールする必要もないのかもしれない。

Vega Cafeの店内は想像していた以上に広々としており、席数もかなり多い。正直シシアンという小さな町でこんなにも大規模なカフェの需要があるのかどうかは不明だが、雰囲気はとても良い。店員の対応も素晴らしく、全体的に不思議なアットホームさが感じられる空間だ。

まず提供されたのは、店員のお姉さんに勧められた自家製いちごミルクシェーキ。普段はあまり甘いドリンクを好んで飲まないのだが、これが驚きの美味しさだった。ジャム等ではなく新鮮ないちごが使用されており、フレッシュでナチュラルな甘味と酸味が牛乳のまろやかさに包まれている。砂糖の量も控えめで、くどくない後味なのも良い。ミルクシェーキは他にも数種類が用意されており、アプリコットを使用した季節限定のものまで。エレバンで出しても流行ること間違いなしのクオリティーだ。

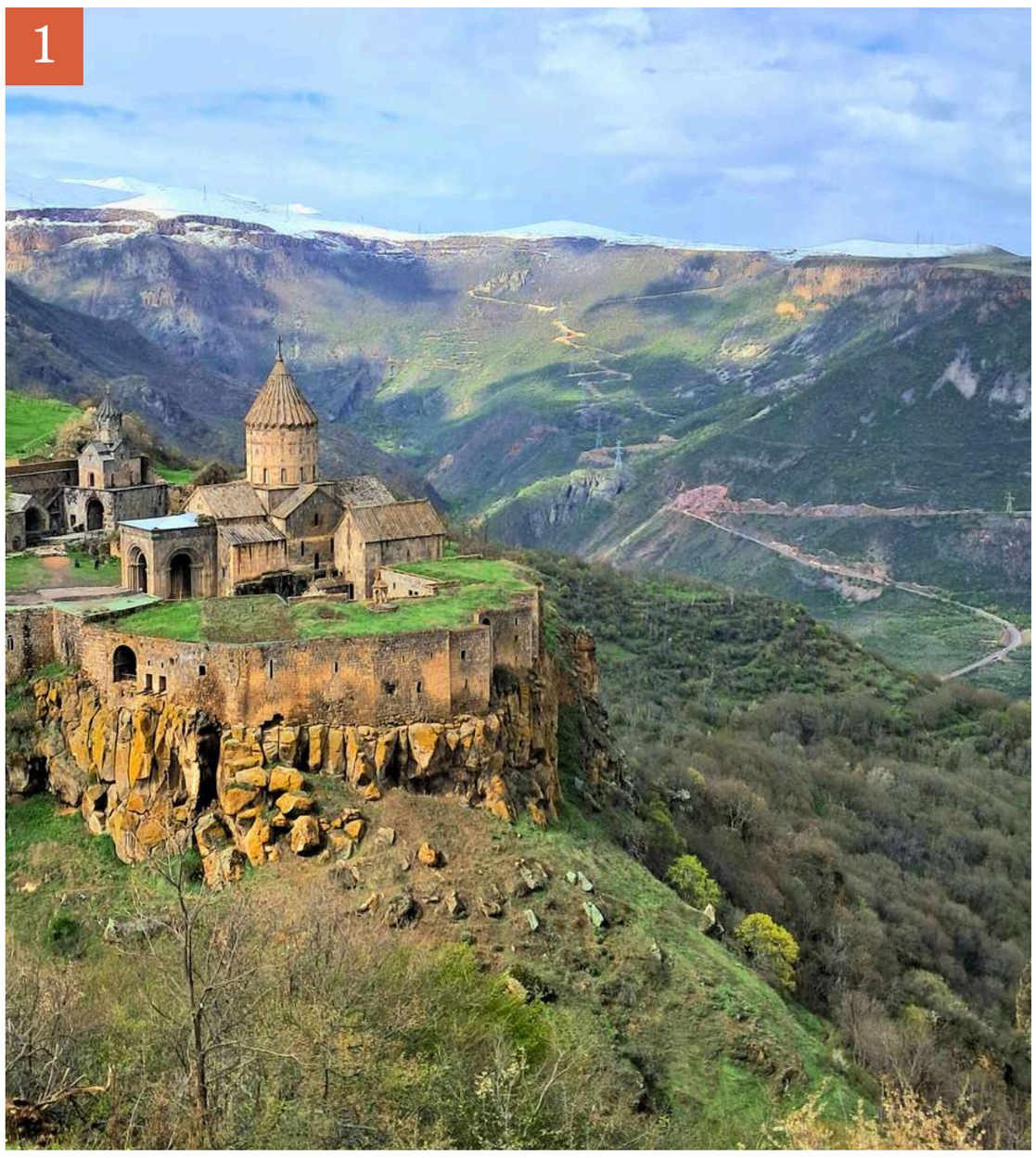
4

1 アルメニアの伝統料理も用意されているのが嬉しい｜2「タイビーフ・サラダ」はアルメニア流アジア料理？｜3 何度も通って色々と食べたくなる｜4 ハーブとニンニクのオイルが効いた濃厚スープ

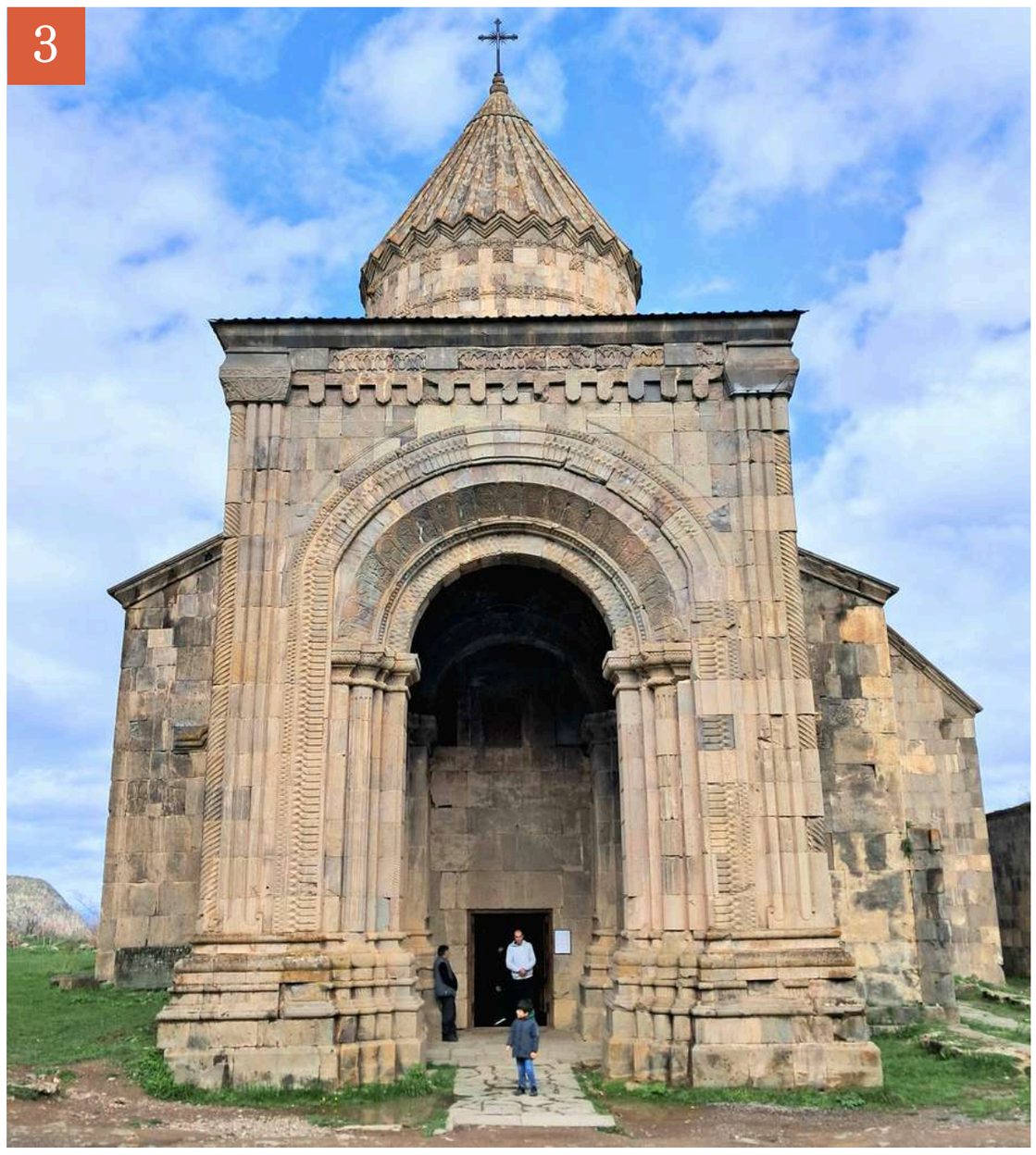
ミルクシェーキのあまりのレベルの高さに衝撃を受けたばかりだったが、Vega Cafeは食事のレベルもかなり高い。カフェらしいお洒落なサラダやスープ料理から、アルメニア伝統の料理まで、バラエティー豊富なメニューが魅力的だ。驚いたのが、挽き肉と米をぶどうの葉で巻いた「トルマ」(Tolma/Տոլմա)があったこと。トルマは調理に手間と時間がかかるため、こうしたカフェで提供されるのは珍しいのだが、アルメニア地方部の飲食店あるあるの「今日はその料理はない」と言われることもなく普通に提供してくれた。

また、伝統料理のみならずアルメニアの王道カフェごはんも美味しい。ここ数年エレバンで小さなブームとなっている「タイビーフサラダ」(Tavari msov aghtsan/Տավարի մսով աղցան)は、ニンニクや生姜、唐辛子に醤油などを加えて炒めた牛肉をレタスなどの野菜の上にのせたもの。アルメニア人がイメージする「タイ風」が具現化された一品で、なかなかに美味しい。スープ系も全て自家製だそうで、いずれも安いのに味のレベルはかなり高い。

Vega Cafeは三日間のシシアン滞在中、毎日通ったほどに気に入った。この店でミルクシェーキを飲みながら、窓の外に広がる風景を眺めるあの極上の時間を過ごすためだけに、またシシアンまで行っても良いと思っているほどだ。


1

2


3

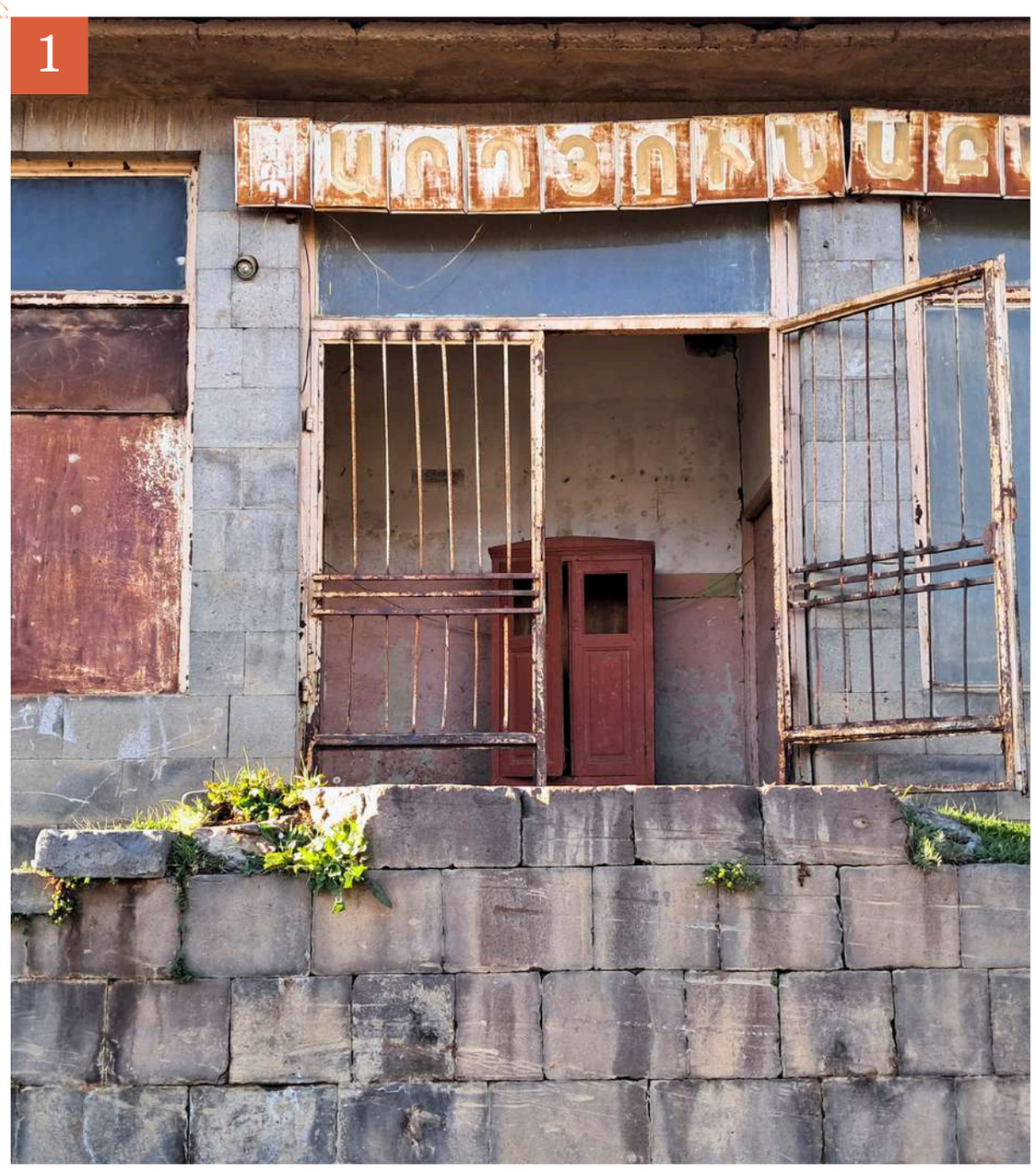
4

1 アルメニア旅行におけるハイライト中のハイライト｜2 伝説が息づく柱は現役で立つ｜3 圧倒的な聖地感に言葉を失う｜4 細かな彫刻や装飾にも注目したい

● 翼の聖地で極上村グルメ「タテヴ」

便利とは言えないアルメニア南部をわざわざ訪れる旅行者のおそらく九割以上は、ある場所への訪問を最大の目的とする。それが、UNESCOの世界遺産に指定されているタテヴ修道院だ。アルメニアの国土全体に点在する修道院や教会の中でも最も格式高く歴史深い場所の一つであるとされ、アルメニア人にとっても特別な場所である。タテヴ修道院の素晴らしさは、実際にその目で見れば誰もが感じられる。今にも深い谷底へと剥がれ落ちていきそうな断崖絶壁の岩場に、千年以上前からひっそりとたたずむ聖地の姿を前にすると、宗教や文化や言語の違いなど関係なく、ただひたすらに感動を覚えるのだ。遠景だけではなく、タテヴ修道院は敷地内の建築も圧巻。全ての建物が一寸の隙もないほどに計算し尽くされた上で設置されており、アルメニア人の聖地づくりに対する並大抵でないこだわりに誰もが驚愕する。「ここを訪問しなければ、世界初のキリスト教国アルメニアに来た意味はない」と断言できるほどに圧巻だ。

タテヴ修道院には「翼の聖地」という異名がある。聖堂建設時に誤って谷底に落下した作業員が「タ・テヴ！」(Ta tev/Տա թեւ＝翼をくれ)と神に向け叫んだところ、無事に崖の上に戻って来られたという伝説が基になっている。立も歴史も建築も伝説も……タテヴ修道院は全てが聖地として完璧なのだ。



1 タテヴの村はもう限界といった雰囲気｜2 この地域ならではの石壁も多く見られる｜3 宿に到着するとさっそくコーヒータイム｜4 部屋はベーシックだが数日の滞在なら十分

アルメニア人はもちろん、実際に訪問した旅行者も口を揃えて絶賛するタテヴ修道院。世界遺産ということもあって知名度もかなり高いため、観光地として開発が進んでいるのだろうと思っていた。しかし、実際に修道院のお膝元であるタテヴ村に到着すると、「アルメニアを代表する一流観光地」というイメージとのあまりの落差に腰を抜かしそうになったことを今でも覚えている。修道院からたったの数百メートルしか離れていないタテヴ村は、完全に現代から取り残されたような雰囲気だった。言葉を選ばずに言ってしまえば、「貧しさ」に支配されているような、アルメニア地方部の限界寒村そのものだった。

前日の雨でぐちゃぐちゃにぬかるんだ村の道に辟易しながら、廃墟と化した商店の跡や、窓ガラスが割れたままのかつての公民館の跡を抜け、予約してあったゲストハウスに到着する。入口には看板の一つも出ておらず、本当にここで合っているのか不安になっていると、ちょうど家のおじさんが出て来て招き入れてくれる。どうやらここで間違いないようだ。宿泊客が来るのは久々なようで、宿のお母さんやおばあさん、娘たちまで全員総出で迎えられ、シンプルな部屋に荷物を置く暇もなく、コーヒーと蜂蜜ケーキ「ガタ」(→p.121)を出してくれる。ざくろ模様のラグの上で熱々のコーヒーが吐き出す白い湯気の先には、雪を被った峻険なタテヴの山々。ああ、アルメニア地方部の宿だ。

1 絶景を眺めながらの朝食は至福 | 2 朝からいろいろ出してくれるのが嬉しい | 3 朝食メニューは毎日変わる

info
Aida Bed & Breakfast
Աիդա հյուրատուն

- 営業期間：通年
- 予算：5500AMD～ ※朝食付
- カード不可
- 住所：タテヴ集落内 →Map

率直に言ってしまうと、タテヴ村にわざわざ宿泊するメリットは少ない。最大の見どころであるタテヴ修道院は数時間あれば十分すぎるくらいに満喫できるし、村内には他に一切の観光名所はない。しかしながら、地元の家族が営むゲストハウスに滞在しながらアルメニア地方部らしいホスピタリティーに触れるという点においては、かなり充実した体験ができる。

タテヴ村内の飲食店や商店の選択肢はかなり限られているが、宿泊したゲストハウスでは朝食が付いていたので問題なかった。そもそも宿代自体が安かったので朝食に対する期待など皆無だったのだが、これが意外にも素晴らしい内容だった。自家製の蜂蜜やジャムをはじめ、ジェンギャロフ・ハツなどの伝統料理まで。朝から温かい料理をわざわざ調理してくれるという点だけでも嬉しいし、毎日違うメニューを出してくれる気遣いも感じられる。どの料理も素朴ながら非常に美味しく、家庭的な味わいに心が温まるものだった。なにより、目の前に広がるダイナミックな山々の風景を一望しながら、美味しいものをしっかりと食べて一日をスタートできるのが良い。朝食の仕上げに、まだ半分寝入ったままであるような静けさに包まれた朝のタテヴ村の、澄みきった空気を胸いっぱいに吸い込む。こうして、山奥の小さな村での一日が始まっていく。

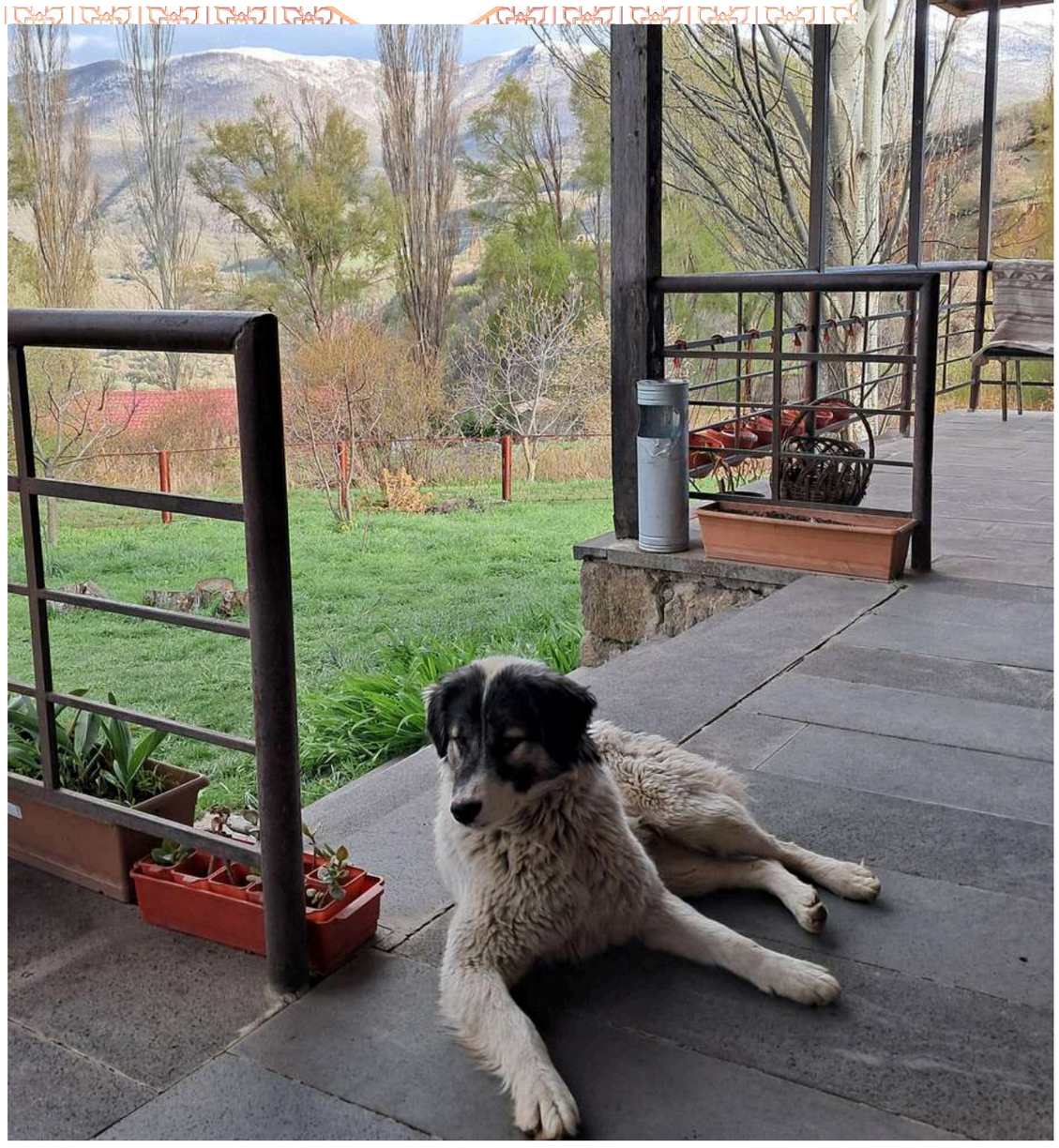
1

info

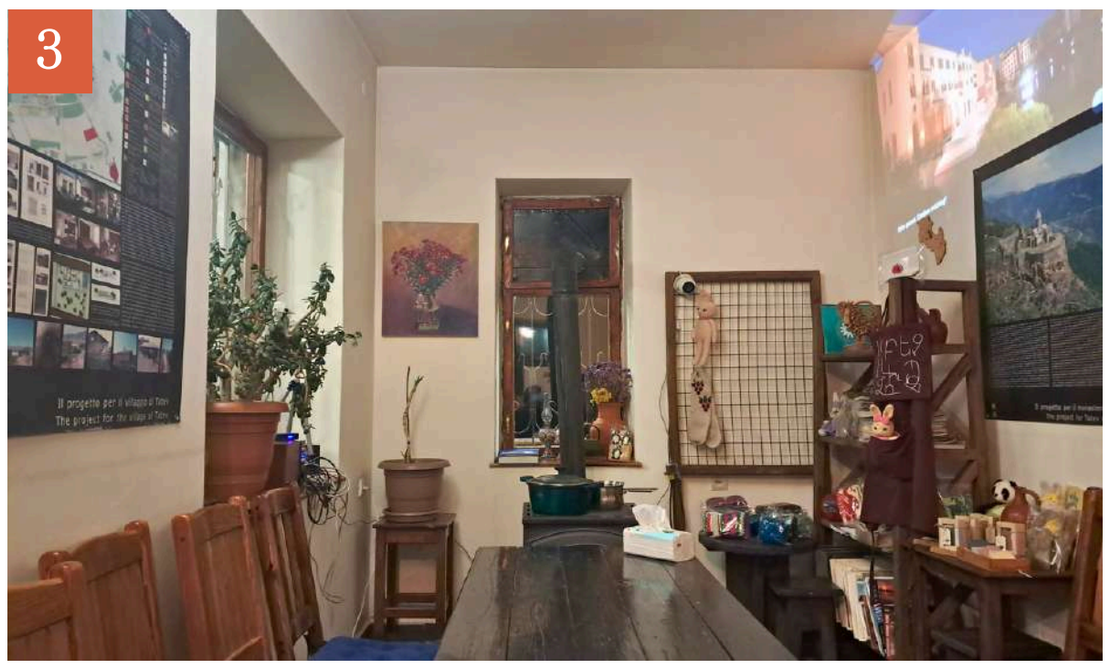
Tatev Info Cafe

Տաթև Ինֆո Սրճարան

- 営業時間：全日9:00～23:00
- 予算：1000AMD～2000AMD
- カード可/サービス料10%
- 住所：タテヴ集落入口付近 →Map



2



3

4

1ケーブルカー乗り場の目の前にあるログハウス風の建物が目印｜2番犬として飼われている犬｜3内部は狭く、席数にも限りがある｜4テラス席からは絶景が広がる

タテヴ修道院という世界に誇る一流の見どころがあるのに、それを活かし切れていない印象を受けるタテヴ村。しかし、村出身の若い世代を中心に新たなスモールビジネスが少しずつ浸透していてもいる。その一つが、Tatev Info Cafeというお店だ。ハリゾール村(→p.334)とタテヴ村を繋ぐ世界で二番目の長さを誇るケーブルカー乗り場からすぐの場所にある小さなカフェは、タテヴ村周辺の山々を一望するテラス席が人気だ。オーナーは村出身の女性で、自身の母親とともにこの小さな店を切り盛りしている。オーナーはタテヴ村で生まれ育ったが長らくイタリアで生活していたそうで、数年前に故郷へ戻りこのカフェをオープンしたのだという。アルメニアの僻地の山奥でイタリア語を解する女性が営む小さなカフェの存在は、タテヴを訪れたイタリア人観光客の間で口コミで広がり、現在でもイタリア人客が最多だというのがすごい。

「Info Cafe」という店名の通り、この場所はちょっとした観光案内所としての役割も兼ねている。実はタテヴには公式の観光案内所は存在せず、トレッキング情報や修道院の歴史などに関する資料を提供する場所が他にないのだ。地元出身なだけあって、オーナーの知識は確かなもの。イタリア仕込みの明るさとアルメニア人らしいホスピタリティーで、旅行者を快く迎えてくれる。

調理担当はオーナーの母親がメインで、家庭的な料理はどれも非常に美味しい。特に、じゃがいもをくり抜いて挽き肉を詰めて蒸し焼きにした「カルトフィリ・トルマ」(Kaltofili tolma/կարտոֆիլի տոլմա)は、頬が落ちそうになるほどの絶品だった。皮から手作りだというシベリア発祥の水餃子「ペリメニ」(Pelmeni/պելմենի)も、市販のものでは到底感じられない生地のもちもち食感が素晴らしい。タテヴ周辺の山で採れたハーブを漬け込んだオギ(→p.088)や自家製ハーブティーなど飲み物メニューも充実している。正直、この山奥の小さな村でここまでレベルが高い料理が食べられるとは思っていなかったので、かなり驚いた。オーナーによると、料理の美味しさの秘密は「作る人の愛とタテヴの山の魔法」だそうだ。

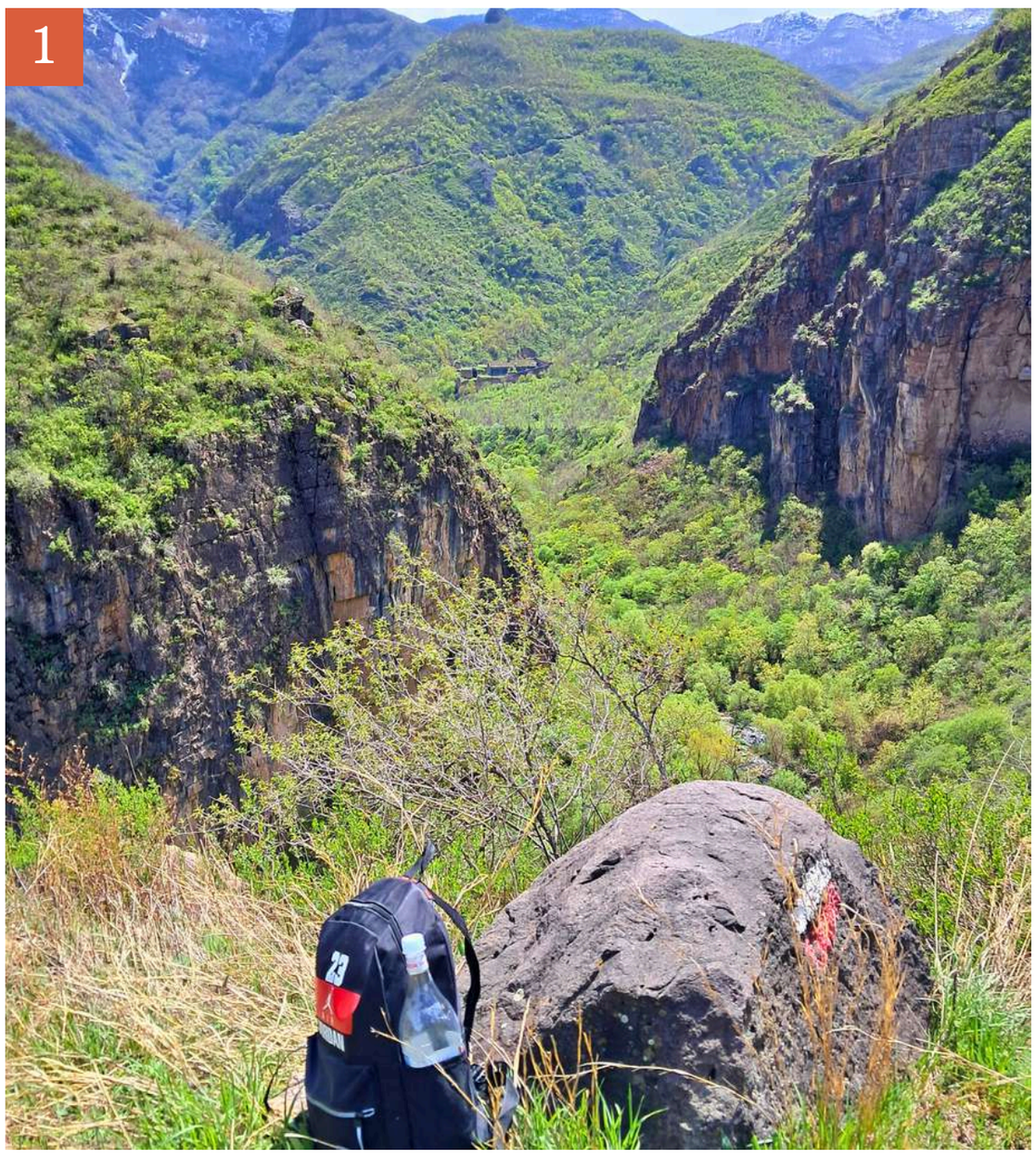
1 飲み物だけでの利用もOK｜2「じゃがいものトルマ」はタテヴ以外では食べられないので絶対に食べたい｜3 肉の風味がとても強くて美味しい｜4 生地から手作りの「ペリメニ」｜5 もっちり生地と挽き肉のジューシーさに感動

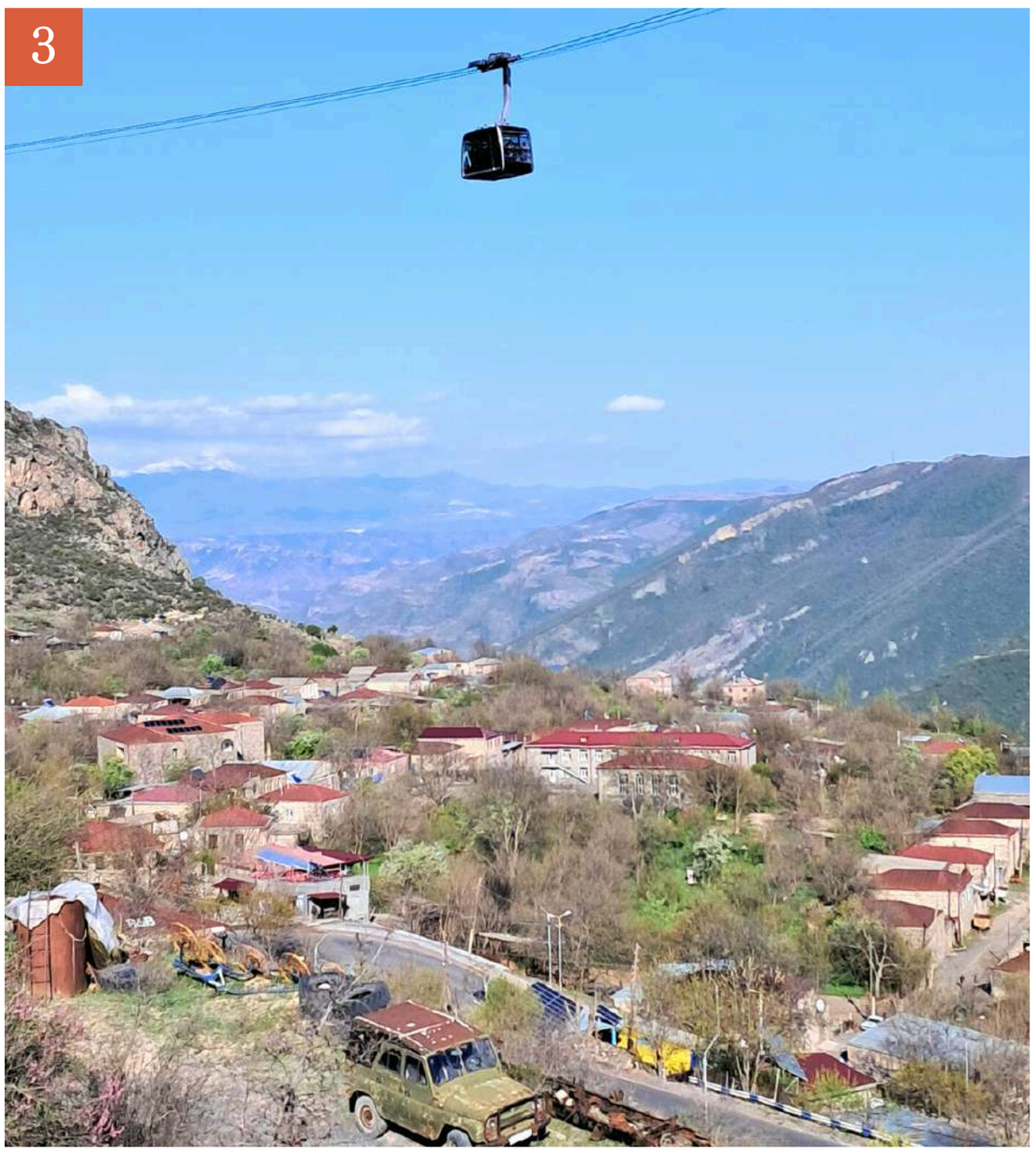
1 トレッキング後半のハイライト「ヒン・ホット」｜2 谷底にひっそりと残る「タテヴの大エルミタージュ」｜3 断崖絶壁にただずむ「ハリゾールの展望台」

●極上宿で本場のジェンギャロフ・ハツ作り「ハリゾール」

タテヴ村での滞在を思う存分に満喫し、居心地の良い宿やカフェに後ろ髪を惹かれながらも。アルメニア南部旅行全体のハイライトとなる冒険に出発することにした。「伝説の道」と呼ばれる、タテヴからゴリス(→p.310)までを結ぶ30kmほどのロングトレッキングだ。タテヴ修道院がたたずむ崖の上からヴォロタン川が形成する谷底まで下り、小さな集落を経由しながらふたたび崖に沿って登っていくといったコースで、アップダウンを考えるとなかなかにハードな道のりだ。一日で踏破することはもちろんできないので、途中の村のゲストハウス等で宿泊をしながら数日間かけて歩くのが定番となっている。

伝説の道のトレッキングは、雄大な渓谷が見せる自然風景の美しさはもちろん、コース上に点在する見どころの多さも大きな魅力だ。かつて修道僧たちが隠れ住んだ「タテヴの大エルミタージュ」や、天然温泉の成分が凝固して形成された「デビリズ・ブリッジ」と呼ばれる洞窟、断崖絶壁の崖にへばりつくように広がる廃村跡「ヒン・ホット」など、バラエティーに富んだミステリアスな風景が見られる。ただ数日間歩くだけではなく、アルメニア南部エリアの隠れた名所を自分の足でまわれるという点に、無性に惹かれた。





1 自分の足で歩いた人だけの風景 | 2 コース途中にある「デビルズ・ブリッジ」 | 3 4 ようやくハリゾール村に到着

タテヴ～ゴリス間の道のりを三日間かけて歩く計画を立て、問題なく踏破できたのだが、最も印象的で感動を覚えたのはやはり初日だった。見どころの多くが初日のコース沿いに点在しているのはもちろん、この区間を歩くのがこの年初のトレッキングであったため、長い冬を越した後の一面の緑であふれる春爛漫の風景の美しさは格別だった。何千年も何万年も前から、人類が毎年待ち焦がれては噛み締めた「春の訪れの歓び」を、時を超えて五感で感じていた。

しかしながら、道のりは決して簡単なものではなかった。高低差数百メートルの崖を谷底まで下り、ふたたび登るというルートであるため、精神的にも体力的にも消耗する。一部、舗装道路が敷かれている区間を歩く場面もあり、数台の車が停まっては乗せてくれようとしたのだが、どうしても自分の足で歩き切りたくて断った。こういう「一度決めたら絶対にやり通す」という自分の性分は、客観的に見ると非効率的であろうし、余計な体力や出費を要する場合が多い。しかし、旅というものは、効率の良さやコストパフォーマンスの良し悪しだけでは語れないのだ。効率やコストパフォーマンスを求めるなら、温かなベッドの上で旅の動画でも見ていれば良い。それでは満足できないから、人は時間とお金をかけて旅をするのではなかろうか。そんな旅の哲学に思考を至らせながら、ようやく本日の目的地であるハリゾール村が見えてきた。深い谷間に差す残照にほんのりと照らされた村の陰影。なんと美しいのだろう。

1四月後半でも薪ストーブは必需品｜2アルメニア地方部の普通の民家といったたたずまい｜3宿のおばさんにリビングに招かれティータイム｜4部屋はリノベーションされていてとても快適

ハリゾール村は、人口百人余りの小さな集落だ。村はずれにはタテヴ修道院までを繋ぐケーブルカーの乗り場があり、聖地を目指す旅行者で賑わっているのだが、村自体には外国人が足を踏み入れることはほとんどないそうだ。言わばタテヴ村と同様の状況で、せっかくの観光マネーはハリゾール村にはほとんど落ちることはなく、集落の時間の流れはもはや完全に止まっているようだ。

トレッキング初日なので到着後に宿探しをするのは億劫だろうと考え、ハリゾール村での宿は事前に予約しておいた。宿というよりもただの民家といった外観で少し不安になったが、宿泊客用のスペースは完璧にリノベーションされていて驚いた。肩に食い込む重たいバックパックからようやく解放されると、宿のお母さんにリビングへと招かれる。もう五月になるというのに薪ストーブががんがんに焚かれている。ここまでずっと歩いていたから感じなかったが、よく考えれば外気温はまだ冬の名残の様相だ。

リビングにはロシア人カップルの先客がおり、宿泊客なのかと思ったが、どうやら村を歩いていた彼らを宿のおばさんが自宅に呼び込んだだけということらしい。コーヒーやスイーツ

info

Arman bed & breakfast

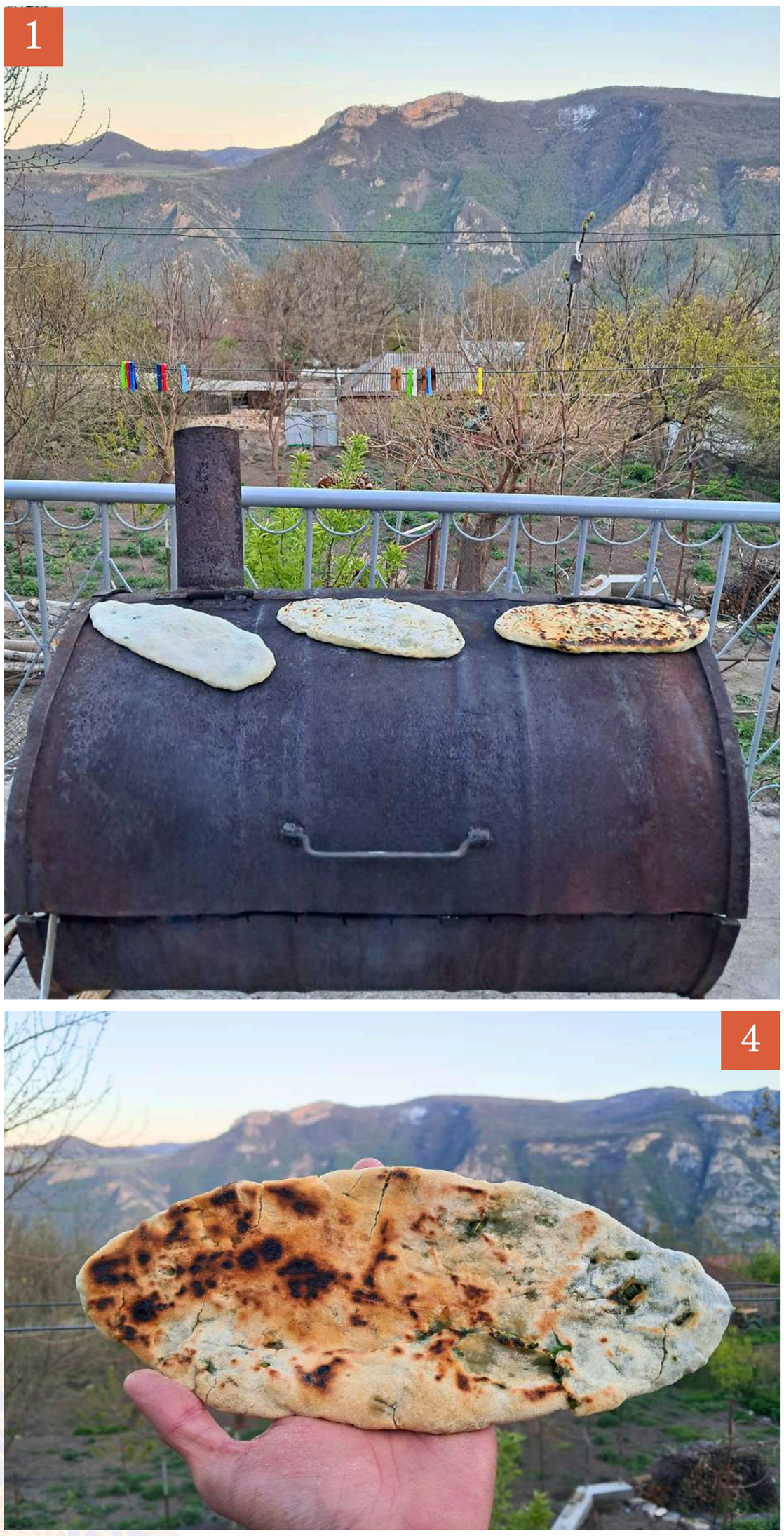
Արման հյուրատուն

- 営業期間：通年
- 予算：7000AMD～ ※朝食付
- カード不可
- 住所：ハリゾール集落内 →Map

を囲みながら全員でしばし歓談し、薪ストーブが放つじんわりとした暖かな空気と宿のお母さんの温かな人柄が、歩き疲れた体を芯から癒してくれる。それと同時に、じわりじわりと眠気が忍び寄ってくる。

半分寝落ちしそうになっていたところで、宿のお母さんによる「そうそう！今日はイースターのイブよ！」という声で現実に引き戻される。そういえばそうだ。アルメニア使徒教会のイースターは翌日にあたり、その前日である今日はアルメニアの人々にとって大切なイブの日となる。ここ数日トレッキングのことばかり考えていたから、イースターのことなど完全に忘れていた。「イースターに何か特別なことをするのか」と尋ねると、お母さんは「もちろん、ジェンギャロフ・ハツを作るのよ！」と笑顔で言う。

アルメニアではイースター前の数週間は肉食や動物性食品を断つ人が多く、イースター当日にようやく肉食が解禁されるという伝統がある。その前日にあたる今日は菜食生活最後の日となるわけで、アルメニア南部を代表する郷土料理「ジェンギャロフ・ハツ」を食べる家庭が多いそうだ。ジェンギャロフ・ハツには卵すら使用しないので、菜食料理という意味では理想的なのだろう。


1

2

3

4

1絶景を眺めながら焼き上がりを待つ時間も素敵｜2生地作りから全て自分でするのが普通だそう｜3使用するハーブは全て近くの山で採ってきたもの｜4家庭版ジェンギャロフ・ハツの完成

1 薪ストーブの曲面がジェンギャロフ・ハツを焼くのにぴったりなのだそう | 2 次々に焼き上がっていく | 3 ハーブがたっぷりと詰まっていて美味しい

ジェンギャロフ・ハツは、エレバンの屋台や専門店(→p.036)でも、ゴリスの掘っ立て小屋(→p.321)でも食べてきたから、自分にとっては特に物珍しい料理というわけでもない。しかし、一般家庭においても小麦粉から生地を練って手作りするのが当たり前であるという点には、本場らしいこだわりが感じられる。この宿のジェンギャロフ・ハツに使用するハーブは、定番のパクチーやパセリ、バジルはもちろん、マウンテンミントやタイム、聞いたこともないローカルなハーブまで十種類以上。なんと全てのハーブは、宿の夫婦がこの日の朝に採って来たもので、ハリゾール村の目の前に口を開けるヴォロタン川の渓谷地帯は、このイースターの時期は野生のハーブ天国なのだと言う。

太陽の残照さえすでに消え失せ、夜の静寂が忍び寄ってくる谷間を背景に、昔ながらの薪ストーブでジェンギャロフ・ハツを一枚ずつ焼いていく。宿のお母さんいわく「ちょっと曲がった鉄板で焼くのがポイント」なのだそうで、この年季が入った薪ストーブ上部の曲がり具合は最適なのだとか。合計で数十枚を焼き上げ、ようやく試食タイムとなる。

宿の自家製ジェンギャロフ・ハツは、専門店で食べるのとはまた異なる美味しさだった。やや厚めの生地はもちもちとした食感というよりも、ざくざくとした硬めの食感。ハーブはお湯で茹でることなく直接生地の中に詰めているため、今まで食べてきたジェンギャロフ・ハツに比べるとハーブの存在感が非常に強く感じられる。それぞれのハーブが苦みや渋み、清涼感など異なる風味を主張し合っているようで、複雑な味わいの妙にうっとりする。そして、薪から移った煙っぽい風味も良い。ひとことで表すなら「ワイルドなジェンギャロフ・ハツ」で、お店では絶対に食べられない家庭ならではの素朴な味だった。

イースター前夜のジェンギャロフ・ハツ祭りは遅い時間まで続き、お腹もいっぱいになったところで、今度こそ眠りに就く。自分でもびっくりするほどによく眠れ、窓から差し込む朝の光とともにイースター当日の朝を迎える。今日もこれ以上ないほどのトレッキング日和だ。

トレッキング二日目の出発の準備を整え、宿のお父さんお母さんとイースターのお祝いの言葉を交わし合い、朝食を摂る。ハリゾール産だというチーズやバターに、蜂蜜ケーキ「ガタ」、自家製のジャムなど、アルメニアの朝食の定番が並ぶ賑やかな食卓には、アルメニアのイースターに欠かせない真っ赤な茹で卵と、ドライフルーツとバターの炊き込みご飯「チュロフ・プラフ」(→p.059)など、イースターを祝う料理もいくつか並ぶ。茜の枝を煮出した汁で染めたというイースターエッグは、一切のムラがない完璧な深紅で割ってしまうのがもったいなく思い、トレッキングのお供に持っていくことにした。

1 宿代に込みの朝食はとても豪華でびっくり | 2 旅のお供に真っ赤なイースターゆで卵を

「ゴリスまで車で送ってやろうか？」との宿のお父さんの提案を有難く思いながらも断り、いろいろと良くしてくれた宿のお母さんに礼を言い、トレッキング二日目の長い道のりへ一歩踏み出す。昨日のジェンギャロフ・ハツのハーブの効能なのか、美味しい朝食のおかげなのかは分からないが、なんだか一日目よりも足取りがずっと軽く感じる。もしかすると、世界初のキリスト教国で1700年以上前からずっと人々に祝われてきたイースターという特別な日は、異教徒の旅行者にもパワーを与えてくれるのかもしれない。

ハリゾール村が最後に見えるポイントに到達し、村を眺めていると、数十分前まで宿で過ごしていた時間がふと恋しくなる。もう二度とこの場所へ来ることはないだろう。名残惜しい思いを抱きながら谷底へと下る道に歩を進めると、新緑と春の香りにびっしりと覆われた美しい谷間が、目の前で両手を広げて待ち構えていた。「後ろを振り返らず目の前の風景へと旅しろ」と言われているような気がして、まるで春が芽吹くように旅への情熱が再燃したように感じた。それは、再生を祝うイースターという特別な日ならではの小さな奇跡だったのだろうか。

おわりに

初めてアルメニアの大地を踏んだのは、2021年の夏のことだ。当時はコロナ禍の真っ只中であり、各種規制も多く存在していたため、世界中で「旅」に関するありとあらゆることがストップしていた。しかしアルメニアはなぜか国境を開放するという政策をとり、運良く陸路で国境を越えることができた。しかも、アルメニアの国境が開放となったのは、それまで滞在していたジョージアでの滞在可能期間が満了となる日の一日前というタイミング。今思えば、間違いなく呼ばれていたのだろう。あの気高く山深き高地に。

大半の日本人にとってアルメニアという国のイメージなどほとんどないように、正直自分も、訪問前にアルメニアに関する知識やイメージなど皆無だった。風景も人の感じも食事も、隣り合わせのジョージアと同じようなものだろうと考えていた。しかし、そのイメージは良い意味で裏切られることとなる。初めて旅するアルメニアは、文字通り全てが最高で、全てがユニークだったためだ。これまで六十ほどの国を旅したが、ここまで気に入った国は他にない。本当に素敵な国だと、心の底から思った。

時は流れ、2024年の秋。ふたたびアルメニアを旅することにした。初訪問時の思い出があまりにかく良すぎたので、思い出補正がかかっているのではないかと少し心配していたのだが、杞憂だった。アルメニアの高地は以前と変わらぬ悠然さと峻険さで、非日常的な風景とともに出迎えてくれる。人々の温かさやホスピタリティーも変わっておらず、「世界で一番好きな国」は数年の時を経ようが、その間に苦難に満ちた状況に陥ろうが、「世界で一番好きな国」のままにちゃんとそこにあった。それがなんだかとても嬉しかった。

アルメニア初訪問時は金銭的な問題もあり(今思い返してもびっくりするくらいに貧乏だった)、あまり外食する機会を多く確保できなかったことがずっと心残りだったので、二回目の訪問ではある程度の予算を確保してアルメニアの美味しいものを食べることにした。アルメニアの食べ物はとにかくどれも美味しく、素材の良さを重視したあっさりした味付けに見事に心を掴まれ、結局かなりのお金を食に使うこととなったが、後悔は一切ない。むしろ、日本ではほとんど知られていないアルメニアの独特な食文化や、見るも美しい伝統料理の数々を、こうして一つの作品としてまとめることができたのだから、毎日のように名もなき食堂やホロヴァツ屋をめぐっていたあの日々に感謝しているくらいだ。

残念ながら、日本でアルメニア料理を提供する飲食店は限られているし、現状では、本場のアルメニア料理を堪能するためにはアルメニアへ実際に訪れるしかない。本書では、アルメニアをグルメ目的で旅する人向けに、知り得る限りの情報を惜しみなく注ぎ込んでいる。本書内の情報が、ベールに包まれたコーカサスの美食王国を少しでも深く味わい尽くすための助けになれば嬉しいし、食を入口としてアルメニアという国を一人でも多くの人に知ってもらえたり、興味を持ってもらえたならば、340ページに渡る超大作を書き上げた苦労も報われるというものだ。

気高くて、こだわり気質で、控えめで、人情深い……少し日本人と似た気質のアルメニアの人々だって、遠く離れた日本で暮らす人々がアルメニアの食に興味を持ってくれたらきっと嬉しいはずだ。「アルメニアと日本をほんのりとした絆で繋ぐことができれば」と思いながら書き上げた本書『アルメニア魅惑のグルメ旅』、お楽しみいただけたなら書き手冥利に尽きる。アルメニアよ、永遠なれ！

2026年3月4日

小山のぶよ

Նոբույո Կոյամա

著者紹介

小山のぶよ

2019年にそれまで滞在していたポルトガルから日本を陸路・海路のみで旅する「世界半周」を開始。当初は1年間の予定だったが、2020年のコロナウイルスパンデミックにより、当時偶然旅行中のジョージアでロックダウンとなり、長期滞在を余儀なくされる。アルメニアには二回訪問し、合計で約一年間滞在する。座右の銘は「自分の足で行けない場所などこの世界に存在しない」。日本に帰国したら、アルメニア料理メインのコーカサス料理居酒屋を開こうと考えていたりするという噂。

▶X(旧twitter):@nobuyo5696

▶ブログ「さぼわーる」：https://ca-voir.com

著作権に関する注意

本作品の全部または一部を無断で複製、転載、改鋳、公衆送信、および有償無償にかかわらず、本書のデータを第三者に譲渡することを固く禁じます。

個人利用の目的以外での複製等の違法行為、もしくは第三者への譲渡を行った場合、著作権法、その他関連法によって処罰されます。

サポート先

本書をご購入いただいた上で、さらに個人的に筆者を応援したいという方は、弊ブログ「さぼわーる」を通してサポートすることも可能です。サポートは日々の旅はもちろん、次のプロジェクトを目指して有効活用させていただきます。

サポートページへ ▶

関連書籍

ジョージアローカル食堂探訪記(2023年)

「ジョージアのローカル食堂が好きだ。」そんな気持ちから開拓してきた、地図にも載っていないようなジョージア津々浦々の食堂たち。伝統的な内装の居酒屋から、ソ連時代から時が止まったかのような大衆食堂、どう見ても掘っ立て小屋にしか見えないような酒場まで...トビリシ、クタイシ、バトゥミの三大都市と地方部の食堂を収録。絶品料理の数々と、後世に残したいローカル空間の味わい、出会った人々との思い出を綴ったグルメフォトエッセイ。

特集ページへ ▶

本気で旅するジョージア(2025年)

「これが書けたら、もう心残りはない。」そう断言できるほどに、筆者のジョージア旅の経験全てを詰め込んだ究極の旅行ガイドブック。東部編と西部編の二作品で、合計550ページ全てがジョージア。定番の名所から誰も知らない穴場の絶景、トレッキング情報やローカルレストラン情報まで.....ジョージアという国の魅力にどっぷりひたりたい旅行者必読の一冊。

特集ページへ ▶