

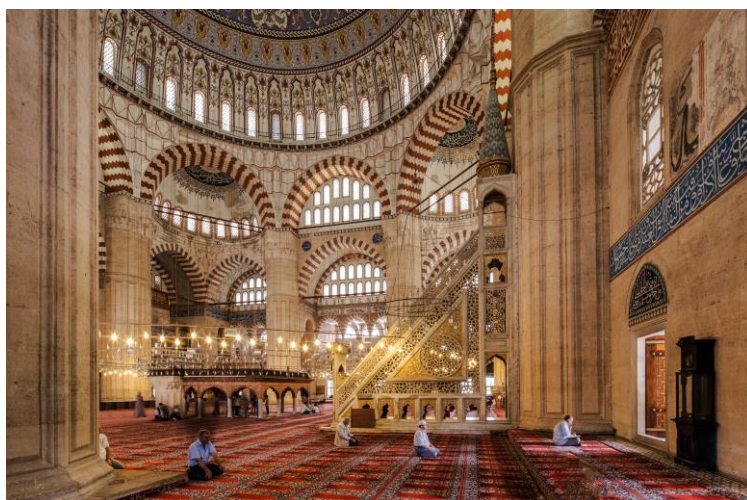
2017年06月30日

## 【コラム④】 クルクプナル・オイルレスリング・フェスティバル

トルコの国技といえば「オイルレスリング」。日本人にとってレスリングには親しみがあっても、オイルレスリングとなると馴染みがないかもしれません。トルコでオイルレスリングは伝統競技であり、中でも有名なクルクプナル・オイル・レスリング・フェスティバルは、世界で最も古い格闘技大会と言われており、ユネスコ無形文化遺産にも登録されています。

今年、656回目を迎える同フェスティバルは、7月10～16日の日程で行われ、最後の3日間で競技大会が開催されます。期間中、競技大会だけではなく、コンサートや民族ダンスショー、地元の食品フェアなども催されます。

会場となるのは、トルコ北西部ブルガリア国境近くの「エディルネ」。オスマン帝国の第3番目の首都アドリアノーブルとしても栄え、トルコの有名建築家ミマル・スィナンの最高傑作とも呼ばれる世界遺産「セリミエ・モスク」もある場所です。



オイルレスリングの歴史は古く、発祥は14世紀頃まで遡ります。地元の言い伝えによると、40人のオスマン帝国の兵士たちが現在のエディルネ近くでレスリングをしている中、ある2人の兵士の試合がなかなか決着がつかず、その2人は激闘の末絶命してしまいました。仲間たちが現在のエディルネ付近に二人を埋葬し、そこに泉が湧き出たため、「40の泉」という意味の「クルクプナル」と命名したと言われています。



選手は黒革のズボンを穿き、上半身は裸。大量のオイルを浴びて試合に臨みます。身体に浴びるのはオリーブオイルで、大会3日間で消費される量は約2000リットル。オリーブオイルには、滑りやすくするほか、お清めの意味もあります。トルコではオリーブの生産が盛んで、料理でも主に使用されるのはオリーブオイル。トルコ人にとっては身近な食材です。

試合は、約20センチの牧草がみっしり生えている専用スタジアムで行われます。クルクプナル・オイルレスリング・フェスティバルは全国大会で、各地で行われる予選大会で勝ち進んだ者が出場できます。ルールは、相手を仰向けにするか持ち上げたまま3歩進む、または降参させれば勝ち。勝者には「バシュペフリヴァン」と称えられ、英雄となれるのです。

オイルでぬるぬるの身体には摩擦が少ないため、相手を掴むのも難しく、倒したり持ち上げたりするのに、力はもちろん駆け引きも重要。真夏の炎天下の中、体格の良い屈強な男子たちの熱戦はまさに迫力満点です。見応え十分な試合は、スポーツファンや男性だけではなく、旅行者や女性にもお楽しみいただけるでしょう。

会場となるエディルネは、ワインの産地としても知られています。また郷土料理のレバーのから揚げも名物。日没前に終わるレスリング大会を鑑賞し、夜は街中でワインや郷土料理を味わうこの時期限定のエディルネの楽しみ方、ぜひいかがでしょうか。



トルコ共和国大使館・文化広報参事官室広報代理店  
株式会社フォーカス