



2021年10月26日

【トルコ共和国大使館・文化広報参事官室】
ユネスコ世界無形文化遺産「トルココーヒーの伝統と文化」のご紹介
～世界中のコーヒーファンに好まれる4種のトルココーヒー～

2013年からユネスコ世界無形文化遺産として登録されている「トルココーヒーの伝統と文化」は、トルコの文化には欠かせないものです。例えばトルコ語では、朝食や軽食を意味するカフヴァルト＝「コーヒーを飲む前の食事」という単語が存在するほどです。

トルコでは大切な友人や親戚、客人が訪ねてくると、トルココーヒーでおもてなしをする習慣があります。

コーヒーの粉で占いをするのもトルココーヒーの特徴のひとつです。なお、歴史的にはイスタンブールで最初のコーヒーハウスができ、そこからヨーロッパ各地に広がっていったと言われていいます。「一杯のコーヒーには40年の想いが宿る」というトルコの伝統的なことわざがあるように、トルココーヒーは友情のシンボルとしても知られています。



トルココーヒーの作り方は、砂の上、炭の上、灰の上とさまざまです。現代ではコンロにかけて作ったり、また、トルココーヒー専用のサーバーマシンを使って作る場合もあります。

砂の上で「ジェズヴェ」という銅と真鍮製の長い柄のついた小鍋を使って作るのが最も伝統的な方法ですが、コーヒーの素材や淹れ方によっても味が変わります。

ここでは世界中のコーヒーファンを魅了してきた4種のトルココーヒーをご紹介します。



Menengic (メネンギチ)

メネンギチコーヒーは、コーヒー豆ではなく、まったく別の木の実を使用しています。トルコ南東部に自生するピスタチオ・テレビンサスという木から採れた実を使っています。カフェインは含まれておらず、通常のコーヒーよりもフルーティーな風味が特徴ですが、乾燥しており、通常のトルココーヒーと同じ方法で作られているため、ほぼ同じ濃度になります。トルコ以外ではなかなか手に入らない特産品でもあるため、トルコに来たらぜひ試してみてください。健康面でもさまざまなメリットがあります。



Dibek (ディベキ)

ディベキコーヒーは、一般的に石の乳棒で叩いた石臼挽きのトルココーヒーです。挽き方によって色も味も少し薄くなります。伝統的なトルココーヒーでは水を温めながら作ることが多いですが、ディベキの場合は最初からお湯を使います。多くのコーヒーハウスでは、様々なコーヒーがメニューにありますが、軽めのタイプのコーヒーを好む方にはディベキがお勧めです。

Mirra (ムツラ)

ムツラというトルココーヒーは、苦みが強いコーヒーです。名前はアラビア語の「苦い」という言葉に由来しています。この苦味は、豆を2度焙煎していることと、伝統的なトルココーヒーほど細かく挽いていないことから来ています。一般的にはカルダモンや他のフレーバーを加えて苦味をおさえてあり、トルコの南東部、特にシャンルウルフアでは最も飲まれているコーヒーです。





ダムラサクズルコーヒー／アロマコーヒー

トルコでは様々な香りを楽しむことができるアロマコーヒーも人気です。チョコレート、カルダモン、バニラ、ヘーゼルナッツ、キャラメルなどをトルココーヒーに加えることができますが、最も人気があるのはマスティック(ダムラサクズル)です。マスティックそのものを噛むと、最初は苦味がありますが、しばらく噛んでいると松や杉のような爽やかな風味が出てきます。コーヒーを引き立てる効果があることからトルコ

ではよく飲まれています。

トルコの食文化の詳細は、公式ウェブサイト (<https://gogastroturkiye.com/>) をご覧ください。

トルコについて

地中海沿岸に位置し、有名なボスポラス海峡が隔てるアジアとヨーロッパを結ぶトルコは、多様な気候と文化交流の中心地であることにより、何世紀にもわたる多様な文明が反映された歴史、自然や美食を有し、一昨年には約 5,000 万人の観光客をお迎えしました。文化が交差するこの国は、伝統とモダンが融合した芸術やファッションに大変寛容で、またダイナミックなショッピングとエンターテインメントライフによって世界中から訪れる人々を魅了し続けています。トルコの詳細は公式ウェブサイト (<http://www.tourismturkey.jp/>) または以下の SNS をご覧ください。

Facebook: <https://www.facebook.com/tourismturkiye.jp>

Twitter: https://twitter.com/tour_turkiyejp

Instagram: <https://www.instagram.com/tourismturkiye.jp/>

YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCAULVN0izXG3jrw8UjXv0og>

トルコ観光広報・開発庁 (TGA) について

トルコ観光広報・開発庁 (TGA) は、トルコの有形・無形の自然・文化・生物学的遺産、人工の所産をプロモーションすることで、国内外の観光におけるトルコのブランディングを確立させ、トルコ経済における観光投資へのシェアを高め、観光のサービスの質を向上させるために、短期・中期・長期のコミュニケーション・マーケティング活動を行っています。TGAは、現在の観光資源を世界に向けて宣伝・マーケティングを行い、トルコの観光目標を達成し、かつ潜在的な観光資源を発見・開発・活用するために文化観光省の観光戦略・政策に沿ってあらゆる宣伝、マーケティング、コミュニケーション活動を担っています。

<本リリースに関するお問い合わせ>

トルコ共和国大使館・文化広報参事官室 広報代理店
アビアレップス株式会社 (広報担当: マーテンズ、佐々木)

Eメール: turkey.japan@aviareps.com

電話: 03-3225-0008 Fax: 03-3225-0071