

エグゼクティブのための知的情報誌

AGORA

アゴラ
The Executive
Lifestyle
Magazine

1.2
合併号

January
&
February
2013



JAPAN AIRLINES

AGORA Special Texas

Travel in Japan Mogami

孤高の星 巨木の森



TOKYO 2020
CANDIDATE CITY

All roads lead to olives

AGORA Special vol.250

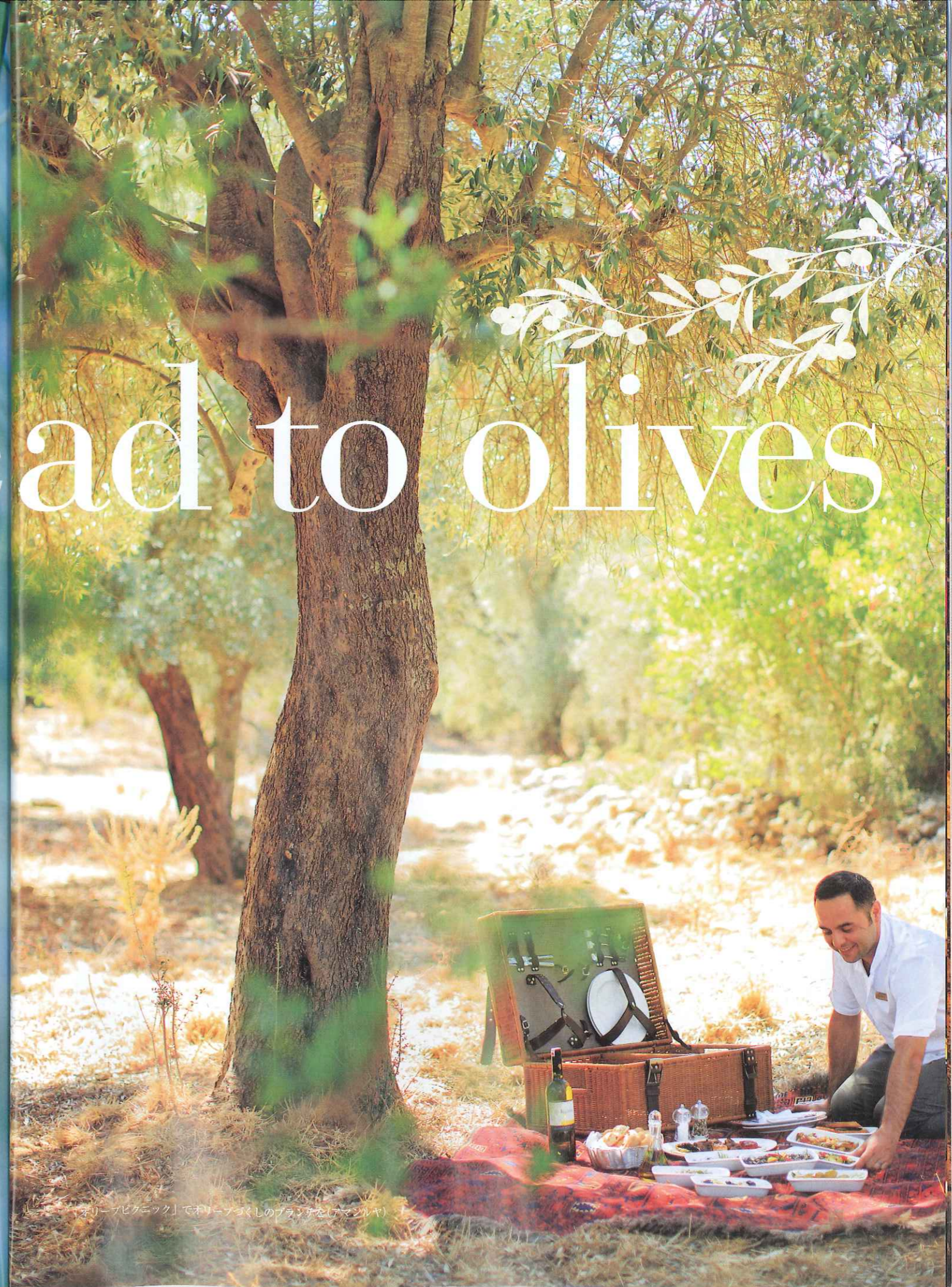
オリーブの樹の下で

白土裕美子 (編集者) = 文 竹沢うるま = 撮影
Text by AGORA Photo by Uruma Takazawa

[トルコ・エーゲ海地方の村々]

Aegean region, Turkey

平和の象徴として国連旗にもデザインされているオリーブは現在のトルコにあたる中央アナトリアが発祥とされている。かつてその枝はオリンピックの勝者に与えられその実から抽出されたオイルは、戦いで傷ついた戦士たちの体を癒した。悠久の時間を刻むオリーブに秘められた様々な思いを探りに北から南へ——トルコ・エーゲ海沿岸の村々を訪ねる旅。



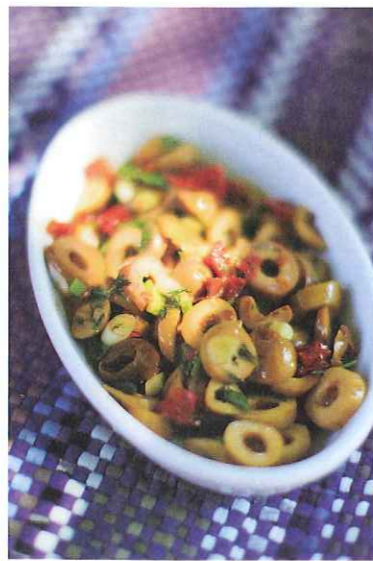
「オリーブピクニック」でオリーブづくしのブランチを(アマンレヤ)

青い空の下、どこまでもオリーブの木々が立ち並ぶマカロン農園。イスタンブールと農園を行き来する生活を送る弟のジェナップさんは「どんなに忙しくともオリーブに囲まれる日々が最も自分らしくいられる時間」と語る。



Aegean region, Turkey
AGORA Special

もしれません。オリーブの樹は音楽や人の話し声を聞いているんです。今はまだ少し早いけれど、毎年本格的な収穫の時期には村中の女性がこの農園に集まって、お祭りみたいな大騒ぎになるのですよ。オリーブの樹の下で歌って踊って大笑いして。きっとそれが、美味しい実のスパイスになっているのだと思うわ。今も私たちの会話を聞いているかもしれないわね(笑)



まだ青いオリーブの実には果実味にあふれている。

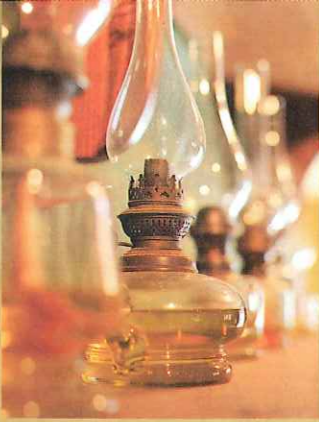
ている。歌声の主は彼女、エルデム・ドウルバラさん。八〇〇〇本ものオリーブの樹を有する、広大な農園の管理人だ。やさしくなでるように実を摘む手が、歌に乗って軽やかにリズムを刻んでいる。「コツは、傷ついた実や若い実、熟成が進み過ぎた実を摘み取らないように、状態をよく確認することです。でも本当のコツは、楽しいことを考えながら作業することか

青が力強いコントラストを描きだす。足元にくっきりと濃い影を作りながら、オリーブの木々が等間隔に並んでいる。季節は秋を迎えようというのに、エーゲ海に注ぐ日差しは眩く鋭い。陽光に手をかざしながら木陰に潜り込むと、長閑な歌声が聞こえてきた。
チユリツツ柄のスカートを頭に巻いた女性が、青々と実ったオリーブを一粒一粒手摘みで収穫し



マカロン農園を営むシシマンオウル兄弟。

雲ひとつない
空の下、紺碧のエーゲ海がさざめく。イスタンブールから南へ約三四〇キロ。トルコ・エーゲ海地方の中心都市イズミル北部の小さな村ディキリにきている。「マカロン・オリーブ農園」に到着したのは、太陽がちやうど真上に上りつめようとしている時だった。乾いた土の茶色と浅い緑、そして空の



Aegean region, Turkey
AGORA Special



この地に マカロン農園が設立されたのは一八六四年のこと。農園を営むセスバ・シシマンオウルさん、ジュナツプ・シシマンオウルさん兄弟の祖父が、家畜の売買で得た利益でこの地を買い取り、オリーブの樹を植えたのが始まりだ。この農園を祖父から受け継いだシシマンオウル兄弟が生み出すオリーブオイルが今、驚くほどフレッシュで香り高いと、世界中で高い評価を受けている。

「私たちは、通常よりも早い一〇月中旬、実が熟成しきる前の青い状態で、すべて手で収穫することにこだわっています。若いオリーブの実には傷つきやすく、油脂分も熟成した実には比べ少ないため八キロの実から一キロのオイルしか採取できません。それでも、本来持つ香りや果実の味をそのままオイルに表現したいのです。さらに、酸化を防ぐためには収穫して八時間以内にオイルにしなければなりませんから、収穫時期の一月間は時間と緊張との戦いでしょう。本当はシシマンオウルさんの祖父はオリーブ栽培などの技術を持ち合わせていなかったため、手間のかかるオリーブの樹は長らく放置されていた。二〇〇二年、本格的に農園を引き継いだ兄弟は、トスカナ地方のオリーブ農園に通い詰め、オリーブオイル精製の技術を習得したのだという。他のどこにもないユニークな味のオリーブオイル作りを目指した二人の努力は実り、「オリーブのジュース」と表現したくなるような、フレッシュで果実感あふれるオイルが生み出された。その評判は、瞬く間に国境を越え、数々の国際コンクールや品評会で高い評価を受ける。二年前には、オイルを新鮮に保つスチールボトルも開発、世界で最初に売り出した。彼らがこれほどまでにオリーブに情熱を傾けるのには、大きな理由がある。

シユで果実感あふれるオイルが生み出された。その評判は、瞬く間に国境を越え、数々の国際コンクールや品評会で高い評価を受ける。二年前には、オイルを新鮮に保つスチールボトルも開発、世界で最初に売り出した。彼らがこれほどまでにオリーブに情熱を傾けるのには、大きな理由がある。

トルコは オリーブ発祥の地。それだけでなくオリーブは、トルコを代表する文化と歴史そのものなのです。ギョルセル・トンブルさんだ。イズミルから南へ三〇キロ程のところ、位置する古代都市として栄えた村、クシヤダスでオリーブ博物館を運営している。

「今から約二五〇〇年前のイオニア時代には、石臼でビュレ状にしたオリーブをヤギの毛で編んだ袋に詰め、石とオリーブの樹で重しをし、オイルを抽出していました。採取されたオイルは酸化を防ぐために壺に入れ、地下に保存されるなど、すでに高い技術と知識を持ち合わせていたことも分かっています。古代ローマ時代にはオリーブ文化が花開き、抽出したオリーブオイルにあたるファーストクラス、セカンドクラス、スーパードライオリーブの燃料用の四種に

オリーブは今から約1000万年前から原生していたとされ、最初は食用ではなくランプなどの燃料として使われ始めたという。食用や薬として使われ始めたイオニア時代、そしてオリーブ文化が花開いた古代ローマ時代、ビザンチン時代、そして産業革命を経てもなお、オリーブは私たちの生活を支え続けている。

丘から一陣の風が吹き抜けて、オリーブの葉がかさかさとした音を立てて小刻みに揺れた。気がつくドウルバラさんが小脇に抱えた籠は、大粒の萌黄色の実でぎっしりと埋まっていた。

この地に マカロン農園が設立されたのは一八六四年のこと。農園を営むセスバ・シシマンオウルさん、ジュナツプ・シシマンオウルさん兄弟の祖父が、家畜の売買で得た利益でこの地を買い取り、オリーブの樹を植えたのが始まりだ。この農園を祖父から受け継いだシシマンオウル兄弟が生み出すオリーブオイルが今、驚くほどフレッシュで香り高いと、世界中で高い評価を受けている。

「私たちは、通常よりも早い一〇月中旬、実が熟成しきる前の青い状態で、すべて手で収穫することにこだわっています。若い

オリーブの実には傷つきやすく、油脂分も熟成した実には比べ少ないため八キロの実から一キロのオイルしか採取できません。それでも、本来持つ香りや果実の味をそのままオイルに表現したいのです。さらに、酸化を防ぐためには収穫して八時間以内にオイルにしなければなりませんから、収穫時期の一月間は時間と緊張との戦いでしょう。本当はシシマンオウルさんの祖父はオリーブ栽培などの技術を持ち合わせていなかったため、手間の

かかるオリーブの樹は長らく放置されていた。二〇〇二年、本格的に農園を引き継いだ兄弟は、トスカナ地方のオリーブ農園に通い詰め、オリーブオイル精製の技術を習得したのだという。他のどこにもないユニークな味のオリーブオイル作りを目指した二人の努力は実り、「オリーブのジュース」と表現したくなるような、フレッシュで果実感あふれるオイルが生み出された。その評判は、瞬く間に国境を越え、数々の国際コンクールや品評会で高い評価を受ける。二年前には、オイルを新鮮に保つスチールボトルも開発、世界で最初に売り出した。彼らがこれほどまでにオリーブに情熱を傾けるのには、大きな理由がある。

トルコは オリーブ発祥の地。それだけでなくオリーブは、トルコを代表する文化と歴史そのものなのです。ギョルセル・トンブルさんだ。イズミルから南へ三〇キロ程のところ、位置する古代都市として栄えた村、クシヤダスでオリーブ博物館を運営している。

「今から約二五〇〇年前のイオニア時代には、石臼でビュレ状にしたオリーブをヤギの毛で編んだ袋に詰め、石とオリーブの樹で重しをし、オイルを抽出していました。採取されたオイルは酸化を防ぐために壺に入れ、地下に保存されるなど、すでに高い技術と知識を持ち合わせていたことも分かっています。古代ローマ時代にはオリーブ文化が花開き、抽出したオリーブオイルにあたるファーストクラス、セカンドクラス、スーパードライオリーブの燃料用の四種に

オリーブは今から約1000万年前から原生していたとされ、最初は食用ではなくランプなどの燃料として使われ始めたという。食用や薬として使われ始めたイオニア時代、そしてオリーブ文化が花開いた古代ローマ時代、ビザンチン時代、そして産業革命を経てもなお、オリーブは私たちの生活を支え続けている。



右/シシマンオウル兄弟が営むマカロン社のオリーブオイル
MAKARON FARM & OLIVE ORCHARD
www.makaronoliveoil.com
左/オスマン・メンテシェさんによるSOM社のオリーブオイル
SOM MENTEŞE FARM
www.somoliveoil.com

ランク分けされるようになりまし
た。面白いことに、こうしたオイ
ルの精製・保存方法やクラス分け
は、二世紀の今もほぼ変わって
いません。今も昔も人々の基本的な
生活と共にあるということなので
しょうね。さらには、石鹸や薬の
原料としても使われるようになり、
戦争から帰還した兵士たちはハ
ムでオリブオイルを体に塗り、傷
を癒していました。このように万
能なオリブは神聖なものと考え
られ、神殿の前には必ず植えられ
ていたようです。古代ローマ時代
にはすでに階級制度により身分の
差が生まれていましたが、オリブ
は、階級に関係なくすべての人々
の生活に取り入れられ、その木陰
は憩いの場でもあったのです」

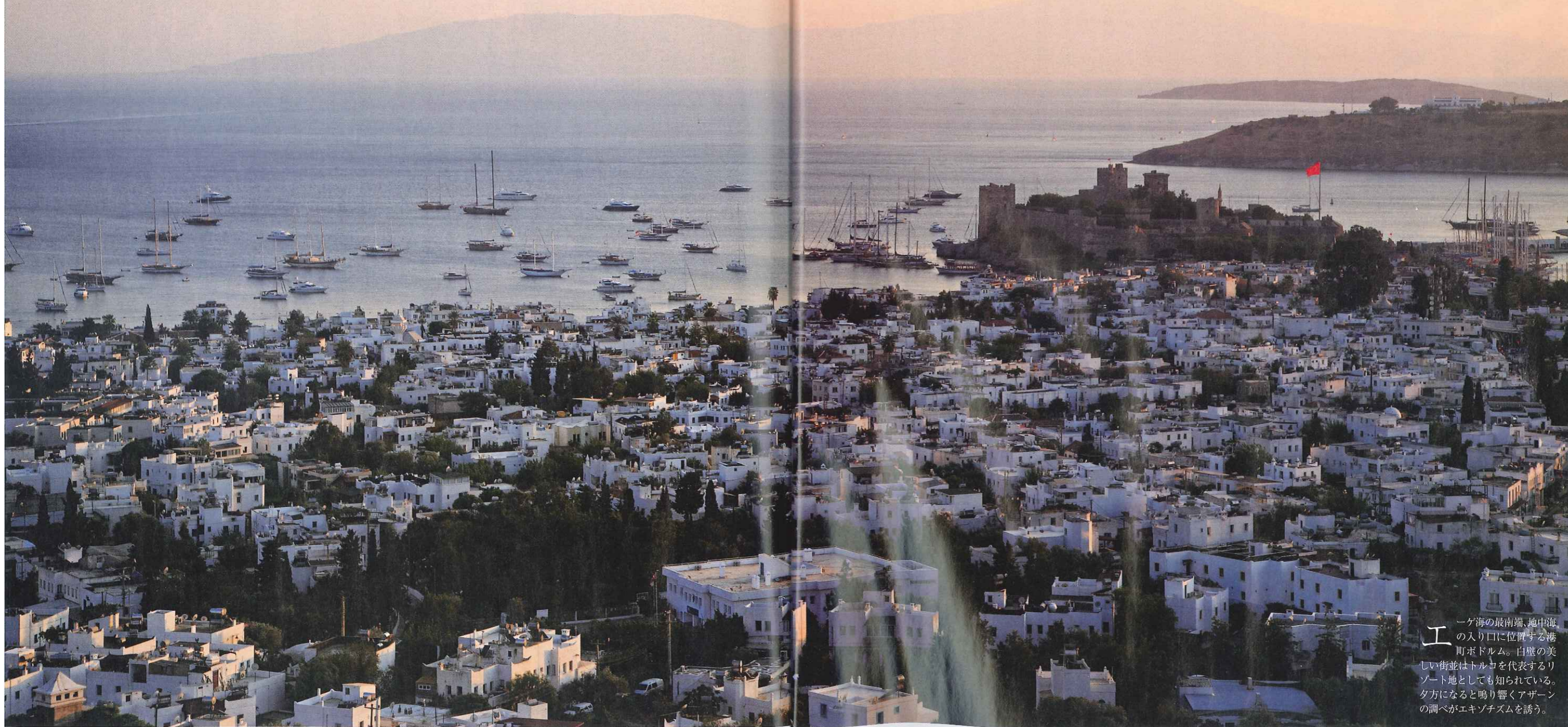
オリブ農園を経営していた両
親を持ち、オリブと共に幼少期
を過ごしたトンブルさん。その樹
の下には、今も神聖で平和な時が
流れているという。トルコが誇る
オリブ文化を世界に紹介したい
という熱意から私財をつぎ込み、
二〇一一年の秋、念願のオリブ
博物館のオープンにこぎつけた。
リゾート地としても知られるエー
ゲ海沿岸地域。少しずつだがバカ
ンス客にも知られるようになり、
トンブルさんの夢は叶いつつある。

ところで

トルコ・
エーゲ海

沿岸地域と言っても、オリブ栽
培に適した地は比較的北部とされ
ることが多い。特にオリブオイ
ルに適したオリブの栽培は、北
部が質の高さで知られているな
か、あえて南エーゲ海地方でオリブ
栽培とオリブオイル作りに取り
組んだユニークな人物がいる。オ
スマン・メンテシエさんだ。クシャダ
スからさらに南に二〇キロ。トルコ
を代表するリゾート地、ボドルム近
郊の村ミラスにある、メンテシエさ
んの農園を訪れてみることにした。
「私は五〇〇年前からこの地に続
く家系に生まれました。もともと
イチジクや麦、綿などと共にオリ
ブも栽培していましたが、現在
オイル用のオリブとして育って
いるものは、私の父が六〇年代に
植樹したものが中心となっていま
す。ただし父は農園を所有はして
いましたが本業は建築家でしたし、
私もオリブとは関係のない医薬
品会社に勤めていました。九六年
に定年退職を迎え、自分が好きな
ことをやろうと考えた時にまず頭
に浮かんだのが、オリブの栽培
でした。トルコ・エーゲ海地方の
オリブは世界でも最高ランクの
品質を誇るにもかかわらず、上質

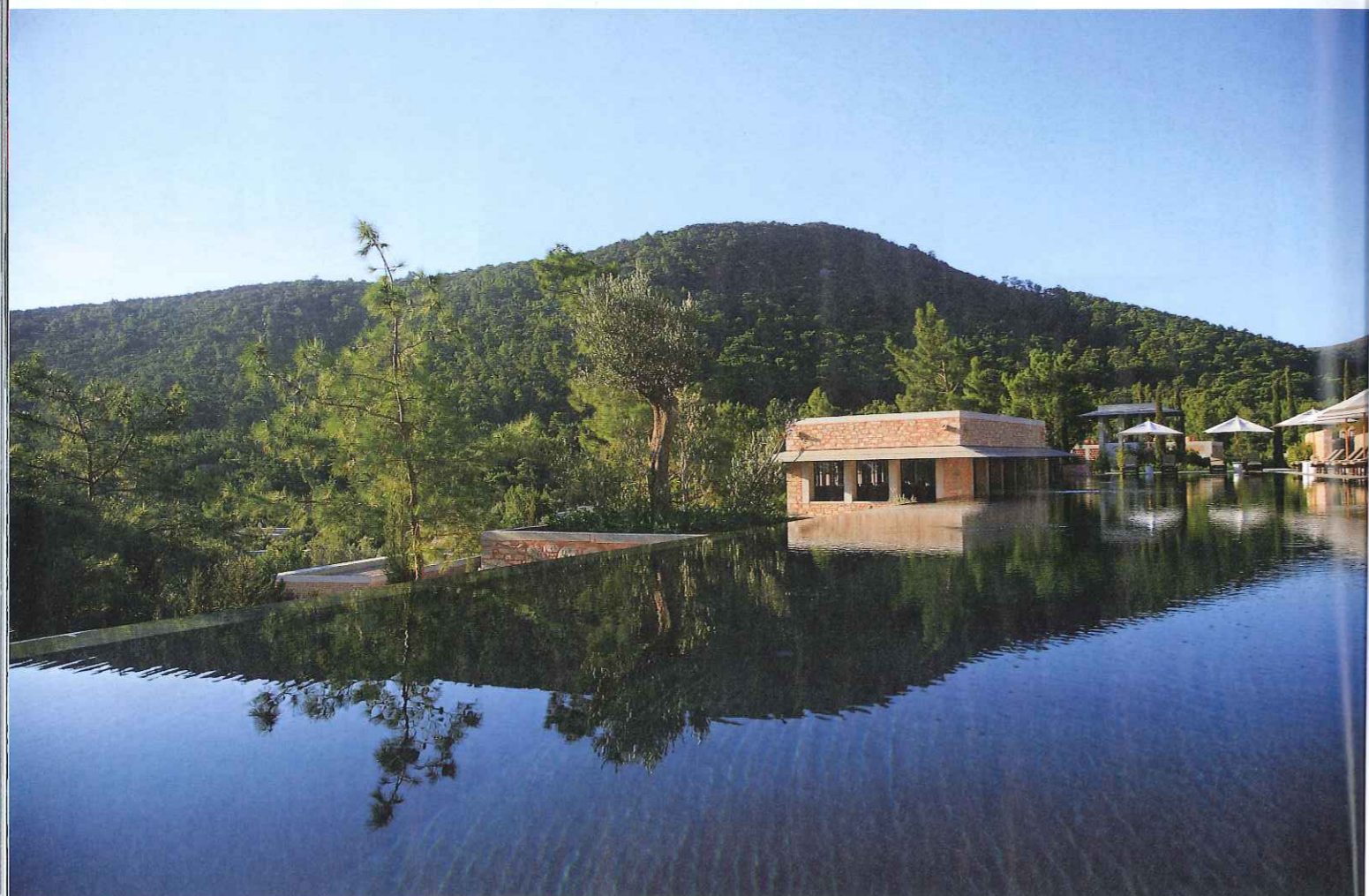
Aegean region, Turkey
AGORA Special



エーゲ海の最南端、地中海の入り口に位置する港町ボドルム。白壁の美しい街並はトルコを代表するリゾート地としても知られている。夕方になると鳴り響くアザーンの調べがエキゾチズムを誘う。



自然のままのかたちでオリーブの木々が群生するアマナルヤ。すべてのコテージにはオリーブの庭が付き、敷地内はもちろん近郊の村々や遺跡で、トルコの伝統的朝食やオリーブ料理ゼイティンヤラが楽しめる。



なオリーブオイルは北エーゲ海地方にしかないという先入観を覆したかったのです(メンテシエさん)

メンテシエさんは、九八年に父から農園を譲り受けると、独学で研究する傍らイタリアやスペインへ視察旅行に出かけ、試行錯誤を重ねる。手がかりが見えてきた二〇〇四年、初めてオイルを瓶詰めし、友人に配ったところ驚くほど評判を呼び、翌年から注文制で販売するようになったという。当初は自身の楽しみのために、三トン程度しか製造しなかったオリーブオイルを、今では年間で約八トンも製造するようになった。昨年採れたオリーブオイルを口に含むと思いのほかまろやかで柔らかな風味が口いっぱい広がった。

「こだわりは、収穫したオリーブをできる限り時間を置かず絞ること。それから、綿を使って丁寧に濾過するといったトルコの伝統的な方法を守ることでしょうか。ですが、何より大切なことは、心を込めて毎日オリーブの木々とコミュニケーションをとることです。意外に思われるかもしれませんが、技術よりもオリーブの樹と会話をすることで、美味しいオリーブが実るのです。オリーブも生きものですから、愛情を必要としているのは当然のことでしょう?」

メンテシエさんが、まだ小ぶり

のオリーブの実を見つめながら、調子はどうかと語りかけている。こちら南部では、北部よりも少し遅めの一二月頃から収穫が始まる。収穫までにはまだまだ時間がかかりそう。もうひとつオリーブ栽培に欠かせない要素があったと、メンテシエさんが付け加えた。

「ゆつたりとした時の流れで物事を考えることですね。オリーブの栽培とオイルの製造には、想像以上の手間と時間が必要になります。なにしる、オイルとして使えるようになる実が初めて成るまでには二〇年かかるのですから」

日曜日

ミラスの南へさらに進み、エーゲ海と地中海が交わるボドルム半島に到着した。北部から始めたオリーブを巡る旅もいよいよ最終地点。このあたり一帯には、原生のオリーブが群生するオリーブ保護区が広がる。不老の樹であるオリーブは、切ってもその切り口から芽吹き再生する。そのため、伐採が禁止されている保護区では、樹齢二〇〇〇〜三〇〇〇年、なかには五〇〇〇年の樹が昨年生まれたばかりの小さなオリーブの樹のそばに並ぶ、不思議な光景を目にすることができ。

いと、時間の感覚が消えていく。時に支配されていた都会の生活では分らない、ただゆつたりと過ぎてゆく「今」がここにはある。耳を澄ませば、千年の時を超え、樹の下で歌い踊る女性たちの楽しげな笑い声が聞こえてきそう。柔らかなピンクの朝焼けで空を染め上げた太陽がいつの間にか高く上り、再び鋭い光でオリーブの樹の根元に黒く濃い影を作り始める。ふたつの海を見下ろすオリーブ保護区の丘に立つリゾート、アマナルヤにいつもよりものんびりと朝が訪れた。オリーブの樹を切ることなく、そのままの残りを残して運営されているため、迷路のような敷地内に二〇〇〇本のオリーブが群生している。

今日はリゾートの案内で、同じボドルム半島に位置するトルコ絨毯で有名な村、エトリムへ朝食に出かけることにした。村に到着すると一軒の農家の中庭に招かれ、家族で楽しむ少し遅めの朝食が一本のオリーブの樹の下で始まった。目の前に並ぶトルコの伝統的な朝食は、オリーブの実とチーズ、それにキュウリやトマトを切ったもの。トルコでは今も昔も、オリーブの実が朝食のメインだという。いつ頃からこの朝食が食べられているのか尋ねると、少し困った顔をしてこんな答えを返してくれた。

Aegean region, Turkey

AGORA Special



地元産オリーブオイルをふんだんに使ったトルコの伝統料理ゼイティンヤラをピクニックで。



オリーブとチーズ、キュウリにトマトが並ぶ伝統的朝食。オリーブは日本の梅干しのような存在。



上質なオリーブオイルには食材そのものに眠っていた持ち味を引き出す働きがあるという。

※ P.34~35内写真はすべてアマナルヤで撮影。

「そうですね。僕の祖母もこの朝食を食べていたとは聞いています。トルコではオリーブオイルとオリーブの実を毎食登場する、欠かせないもの。特に朝食で食べるオリーブは、各家庭それぞれの味付けで漬けられている『母の味』なのです。母は祖母から、祖母は曾祖母からその味を受け継いできました。でも、いつからなんて考えたことがありませんでした。毎日家族でオリーブを囲み朝が始まる。その繰り返しです」



灰汁や渋みを抜いたオリーブの実を、レモンを加えた好みの加減の塩水に漬けただけというシンプルなたま付けのオリーブが、最も古くから朝食に登場していたと聞く。記録によると、オスマン帝国建国前夜の二八五年には、すでに各家庭や村で漬けたオリーブを朝食でいただく習慣があったようだ。しかし、いつからなんて知る必要はなかったのかもしれない。毎年みんなで収穫したオリーブの実が、

旧約聖書『創世記』に登場するノアの方舟の物語の一節だ。それから数千年の時が流れた。ボドルムの丘に、秋風が吹き抜け、ゆつくりと冬の足音が聞こえてきた。民家の庭先では、熟した実を西日を受けて長い影を作り、一匹の猫が大きなあくびをひとつとしてその影をすり抜けた。

オリーブの樹の下には、今日も明日も穏やかな時が流れている。

「方舟は水の上を漂った。ノアは様子をみるために、ある朝、一羽のカラスと鳩を外に放った。カラスは戻ってこなかったが、鳩はそのくちばしに新鮮なオリーブの若葉をくわえ、夕刻に戻ってきた。さらに七日後、もう一度鳩を放つと今度は戻らなかつたため、ノアは水を引き平和に戻ったことを知った」

毎日の食卓に登場する。その繰り返しで生まれる時間から、文化が生まれ受け継がれてきたのだから。朝食を終えた中庭では、引き続きチャイを飲みながら賑やかな時間が続いている。今は何時なのか腕時計を見ようとしてやめた。

方舟は

水の上を漂った。ノアは様子をみるために、ある朝、一羽のカラスと鳩を外に放った。カラスは戻ってこなかったが、鳩はそのくちばしに新鮮なオリーブの若葉をくわえ、夕刻に戻ってきた。さらに七日後、もう一度鳩を放つと今度は戻らなかつたため、ノアは水を引き平和に戻ったことを知った」

Agean region, Turkey
AGORA Special

竹沢うるま
Uruma Takezawa

1977年大阪府出身。出版社勤務を経てフリーに。世界を舞台に雑誌や広告で活躍中。著書に、作家・池澤夏樹氏との共著『Tio's Island』(小学館)。
www.uruma-photo.com

世界第二位の生産国を目指す、オリーブ大国トルコ

オリーブ発祥の地として、オリーブ文化を育んできたエーゲ海地方。しかし、以前は高い品質を保ちながらも知名度の点で劣るため、イタリアやスペインへドラム缶で輸出され、現地でポトリング、イタリア産・スペイン産のオリーブオイルとして販売されることもあったという。現在のように高品質なオリーブオイルの産地として世界でその名が知られるまでには、数知れないトルコの人々の地道な努力が重ねられてきた。エーゲ海地方全域で33のオリーブ生産組合と契約するトルコ最大規模の農業販売協同組合タリッシュオリーブ・オリーブオイルもその役割者の一人だ。その歴史は古く1913年に遡る。生産者が作物を販売しきれない際の作物引き取りや負債負担と

いった、生産者の負担軽減を目的に設立された。長らく農家の保護を行ってきたが、2000年、市場拡大に焦点を絞った経営に乗り出し、自治組織として再出発を遂げる。特に2001年に株式を公開してからは、世界各国への輸出を視野に入れた高品質オリーブを生産するため、農家への指導や生産高の向上に注力。さらにオリーブ製品への厳しい審査基準を設けることで、現在のトルコ産オリーブオイルの地位を築き上げた。生産高も右肩上がりの増加をみせ、2012年現在で年間約20万トンのオリーブオイルを生産、アメリカ、ドイツ、オーストラリアをはじめとした世界44か国へ輸出している。今後は、スペインに次ぐ世界第二位の生産高を目指していくという。



Information

トルコ・エーゲ海地方: 日本からパリまでJAL便で約11時間。パリからイスタンブールまで約3時間半。イスタンブールからエーゲ海地方北部の中心都市イズミル、もしくは南部の中心都市ボドルムまでともに約1時間。

アマンルヤ (Amanrūya)

ボドルム郊外に2011年冬開業したオリーブ原生林に囲まれたリゾート。敷地内には2000本のオリーブの樹がそのままの形で残され、開業以降も700本のオリーブの苗木の植樹が進められている。オリーブに囲まれた緑あふれる中庭には、ゆったりと時間が流れる。地元産オリーブオイルやオリーブを使った伝統料理を楽しむことができるほか、エトリム村や遺跡で朝食やランチを楽しむオリーブピクニックも実施されている。日本語対応フリーダイヤル(アマンリゾート共通) 001+010-800-2255-2626
www.amanresorts.com/

