

World Cuisine



北マケドニア共和国大使館

北マケドニアには1600以上の集落が存在し、寛大で親切な人々が暮らしています。こうした集落には少しずつ異なる郷土料理や新鮮なチーズ、ヨーグルト、ワインなど自然と暮らしが調和した料理を楽しむことができます。

自然志向の強い北マケドニアには、素材の味を活かした料理が多くあります。たとえば、アイバルといって北マケドニア共和国を始めとして東ヨーロッパの国々で食べられている、赤パプリカのペーストです。アイバルの語源は、トルコ語で『塩漬けの魚卵』を意味する "Havyar" であり、これはキャビアと同じ語源です。かつてはアイバルとはキャビアを表す言葉であり、20世紀まではチョウザメが黒海からセルビアのベオグラード周辺まで北上していたため、国内産のキャビアが多く製造されていました。しかしながら、1890年代頃から労働争

議の混乱の中でキャビアの生産が不安定になり始めました。そのため、キャビアの代用品として、パプリカのサラダを「赤アイバル」などと称して食すことになったのが、赤パプリカのペーストである、現在のアイバルの始まりとされています。

また、魚料理で有名なオフリド鱒はその名のとおりに、北マケドニア共和国内に位置する、ヨーロッパ最古の湖であるオフリド湖特産の魚です。スープやその他の料理に幅広く使われています。北マケドニア共和国を代表する魚として、1993年から発行されている2ディナール硬貨の裏面にも描かれています。

古代ローマ帝国時代から親しまれてきたプリスティンワインは、100年以上にわたり、多くの人々に愛されてきました。北マケドニア共和国の南方・ティクベッシュ地域は、北マケドニア共和国とバルカン半島で最大のワイン生産地であり、高品質なマケドニアワインの産地として有名です。

古くから交易の地としても知られる北マケドニアは、地中海から中東などの幅広いガストロノミーの影響を大きく受け、異国の食材と北マケドニアの歴史ある味の調和を楽しめる料理として、日本では味わうことのできない、新たな味として皆様を楽しませてくれることと思います。

お問い合わせは、駐日北マケドニア共和国大使館 (Tel: 03-6868-7110、Fax: 03-6447-7930、E-mail : tokyo@mfa.gov.mk) まで。 



左上から時計まわりに：アイバル（赤パプリカのペースト）、ハウレン草とチーズのパン、トマトのサラダ、ギョムレーゼ（オフリド地域伝統のパイ料理）