

World Cuisine



イスラエル大使館

イスラエルはIT技術のスタートアップ大国として知られていますが、また一方で新鮮な野菜や果物が豊富な農業技術大国でもあります。建国当初より農業に力を入れ、種などの品種改良や水を効率的に使う点滴灌漑などの技術を開発し、高い食料自給率を維持しているのです。

そんなイスラエルの食文化は多国籍（フュージョン）料理であるといえます。ヨーロッパ、北アフリカ、中東、さらにはインドなど世界中からイスラエルに移り住んだ人々が各国の料理とアラブ料理を融合させ、独自のバラエティ豊かな食生活をイスラエルにもたらしました。イスラエル料理といえば、ひよこ豆を使ったファラフェルやフムス、朝食によく食べられるシャクシューカなどが有名ですが、

近年のイスラエルではそのような背景にフランス料理などを融合させたおしゃれなレストランに人々がこぞって繰り出しています。そういったレストランの中にはNYやロンドンで開店し、新しい「イスラエル料理」を打ち出すことで賞をとって一躍有名になったところもあります。

そしてイスラエルの晚餐に欠かせないのはなんといってもワイン。寒暖の差が激しくワイン造りに適したイスラエルの地では5千年も前からワインを生産していました。しかし、この歴史は7世紀のイスラム王朝による支配によって途切れることとなります。飲酒を禁じるムスリムはユダヤ、キリスト教徒が使う儀式用のワイン以外の製造を禁止したのです。

このワイン伝統が復活するには19世紀、ユダヤ人の篤志家の助けを待たなくてはなりません。多くの慈善事業を行ったイギリス系ユダヤ人、モーゼス・モンテフィオリの協力を得て、エルサレムのラビがワイナリーを興したのです。そのなかの1人Abraham Teperbergは農学校を建て、ワイン造りの人材育成にも貢献、現在のイスラエルワインの基礎をつくりました。徐々にワイン造りへの活気が高まるなか、エドモント・ロスチャイルドがイスラエルでのワイン造りに乗り出します。フラ



左上から時計まわりに：ファラフェル（©Dana Fridlander）、フムス（©Haim Yosef）、イスラエル産ワイン（©イスラエル観光省）

ンス・ボルドーをはじめ、すでに多くのワイナリー所有者であった彼は、南仏からぶどうの木を持ち込み、技術者を呼び寄せ、テルアビブに接するリション・レツィオンやカルメル山などで大々的にワイナリーを開きました。

そして1972年、イスラエルのワイン産業はターニングポイントを迎えます。ゴラン高原の土壌と気候に注目したカリフォルニア大学デイヴィス校のCornelius Ough教授がここでの科学的なワイン造りを提案すると、1983年、Golan Heights Wineryは最初のワインを出荷し、時を待たずして世界的に高い評価を得ることになります。イスラエルで最も有名な銘柄のひとつ、Yardenはこのゴラン高原産なのです。

イスラエル大使館ではイスラエル料理のレシピや動画を公開しております。ぜひ皆さんも一度イスラエル料理をつくり、イスラエルワインとともに楽しんでみてください。

○アリエ・ロゼン文化担当官のホーム・クッキング

https://www.youtube.com/watch?v=xZGG_w5_h5c

○おひげシェフとシャロウムちゃんのゆかいなクッキング

<https://www.youtube.com/watch?v=VNGGToQ0Vu0>

○イスラエル大使館Cookpad

<https://cookpad.com/kitchen/12178709>