

World Cuisine



Embassy of the Republic of Colombia in Japan

ネオ・コロンビア料理

コロンビアに興味をもち、その文化に触れようとするとき、コロンビアのイメージを世界的に豊かにしたクンビア、サルサ、バジェナートやホロポなどの音楽とダンス、さらには balanquija のカーニバル、黒と白のカーニバル、フラワーフェスティバルに代表される祝祭やお祭りなどが際立ちます。

ですが、あまり知られていないコロンビア文化といえは料理です。政府の努力、現地のシェフの新しい視点、そしてインバウンド旅行者の増加により、近年料理は世界にコロンビア文化を促進するための重要な資産のひとつになっています。

コロンビアの食文化は、豊かな地理的、文化的多様性によってさまざまなポテンシャルを秘めています。2900km以上にもなる海岸を2つの大洋にもつこと、3つの高い山脈、平野や砂漠、そして渓谷やアマゾン地域のジャングルなどが土地や気候、生物に多様性を与え、それがコロンビアを丸ごと固有の食材の宝庫にしており、国民すらもすべてを知りつくせないほどです。さらに、原住民族やヨーロッパ系、アフリカ系の先祖から伝わる伝統的な料理が現在のコロンビア食文化に豊かな知識と技術、盛り付けのセンスを与えユニークな特徴をもたらしています。

これらの要因は間違いなくコロンビア料理を豊かにする先天的な強みですが、そのポテンシャルを生かすのはシェフの腕と才能によります。彼らは斬新なコロンビアの味を作るため伝統的知識と最新の技術の融合点を探しています。これが「ネオ・コロンビア料理」として知られているものです。

ネオ・コロンビア料理は次の3つの特徴があり

ます。1つめは革新的か伝統的、そのどちらにも属さず両方を行き来し、さまざまな側面をもっていること。2つめは世界の他のコンテンポラリーキューイジーヌとの違いとして、代々受け継ぐ世襲の料理人から国際レベルの有名なシェフに至るまで、女性が多くを占めているということ。そして3つめは、国内の農家や生産者と直接契約を結び食材を調達することで、お互いの安定と平和的共存への団結を図り、社会に貢献していることです。

以上すべてによって、ネオ・コロンビア料理は大使館から自国をプロモーションする際の文化的要素のひとつになり、料理を通してコロンビアの明るい確かなイメージを作り上げる取り組みを後押ししております。

コロンビアに興味をおもちでしたら、美しい景色を楽しむことや人々の温かさに触れることに加えて、ラテンアメリカの食を目的とした次なる旅先になりつつあるコロンビアの豊かな食文化もお楽しみください。

お問い合わせは、コロンビア共和国大使館 (Tel:03-3440-6451、E-mail:ejapon@cancilleria.gov.co、大使館公式サイト <http://japon.embajada.gov.co/>) まで。



Photo by Mateo Chaves / マテオ・チャベス撮影