

World Cuisine



Embassy of the Slovak Republic in Japan

国の中・北部にはタトラ山脈、南西部には平野が広がり、国土の約3分の1が森林に覆われる自然豊かな国、スロヴァキア。

スロヴァキア料理は、その歴史的背景から近隣国のハンガリー、オーストリア、チェコ、さらにはポーランドとも共通しており、料理を通してそうした歴史的つながりが見える点は、日本人にとって興味深いだろう。

スロヴァキアの中・北部には羊飼い文化の伝統があるが、これは今日のスロヴァキアにおける「伝統」とされるものの重要な部分を担っている。羊飼いたちは、Salaš (サラシ) と呼ばれる高原の作業小屋でさまざまな羊乳チーズを製造した。スロヴァキアの伝統的なチーズには、木型に入れてプレスして作っていたOštiepok (オシュチエポク)、三編み状のユニークな形状のKorbáčik (コルバーチク)、ぐるぐる巻いた形が特徴的なParenica (パレニツァ) の3種類がある。

これらのチーズ同様、羊飼いにより作業小屋で作られ



西スロヴァキアのワイン街道沿いにある町のひとつModra (モドラ) のワイン畑。

ていたものがBryndza (ブリンザ) という乳製品である。ブリンザを使った代表的料理であるBryndzové halušky (ブリンゾヴェー・ハルシュキ) は、スロヴァキアの国民食とも称される。これはじゃがいも入りの生地を茹でてブリンザと和えたもので、カリカリベーコンや炒め玉ねぎを載せて提供されることが多い。ガイドブックにも必ず紹介されている一品である。

食生活で日本と最も違う点は、甘いものがデザートだけではなく、メインディッシュになることである。欧風パンケーキであるPalacinky (パラツィンキ)、じゃがいも入りの生地をポピーシードやパン粉などと和えたŠúľance (シューランツェ) は、肉・魚メインの料理と並んで、レストランの定番日替わりメニューとなっている。

日本ではまだまだあまり知られていないが、スロヴァキアは良質なワインの生産国でもある。この地でのワイン作りの歴史は古く、2000年以上前にさかのぼる。紀元前7世紀にはこの地に居たケルト人により生産されていたという。現在のスロヴァキア産ワインの7割は西スロヴァキアで生産されたものであるが、ハンガリーとの国境ではトカイワインも生産されている。

スロヴァキア料理は日本ではまだまだ知名度が低い。だからこそ知る楽しみがあるといえる。本場の味を楽しむためにも、機会を見つけて訪れてもらえたらと思う。



上：スロヴァキアのチーズ、下：ブリンゾヴェー・ハルシュキ

