

World Cuisine



Embassy of Georgia in Japan

ジョージアにおいて、食事は深い文化的表現のひとつと言えます。食べ物とワインは単に消費されるだけのものではなく、分かち合い、敬意、そして日々の生活の中に織り込まれているものです。何世紀にもわたり、ジョージア料理はこの土地、歴史、そして人々の価値観を映し出し、豊かで寛大、かつ伝統に深く根ざしたかたちへと発展してきました。

ジョージアは、8000年以上途切れることなく続くワイン造りの伝統を持つ「ワインのゆりかご」として認められています。ワインはジョージアのアイデンティティやおもてなしと切り離せない関係にあり、その文化的な重要性は儀式、言語、社会生活の中に深く組み込まれています。この伝統の核心となる要素が「クヴェヴリ (Qvevri)」です。これは地中に埋められた粘土製の容器で、ワインの発酵と熟成に使用されます。今日でも実践されているこの古代の製法は、ユネスコの無形文化遺産として認められています。また、ジョージアには525種類以上の固有のブドウ品種が存在することも特筆すべき点です。

ジョージア・ワインのユニークさは、同名の人気ワイン漫画を原作とした日仏米共同制作シリーズ『神の雫/Drops of God』でも鮮やかに描かれました。日本の動画配信プラットフォーム「Hulu」で公開された同作のシーズン2では、その大部分がジョージアに充てられています。そこでは、この国の古代のワイン造りの伝統、豊かな文化遺産、そして名高いおもてなしの心が紹介されています。

ジョージア料理は、長い歴史と豊かな自然環境によってかたちづくられてきました。この国の山岳地帯の地形と厳しい気候は、栄養豊富で活力を与える料理の発展に影響を与えました。その結果、伝統的なジョージア料理は、エネルギーを養い、困難な生活環境に耐える助けとなるよう、ボリュームがあり濃厚なものとなっています。最も象徴的な料理のひとつが「ヒンカリ (Khinkali)」で、これはジョージアの高山地帯を発祥とする、肉汁たっぷりでジューシーな肉入り団子（小籠包



左上：ハチャプリ、手前中央：ヒンカリ

状の料理) です。もうひとつの国民的料理は「ハチャプリ (Khachapuri)」で、新鮮な生地ととろけるチーズを中心としたチーズパンであり、地域ごとに多くのバリエーションが存在します。

ジョージア的美食は、長い歴史を持つ小麦とパンづくりの文化に基づいています。ユネスコは「ジョージアの小麦文化：伝統と儀式」を無形文化遺産の代表一覧表に記載しました。パンは石窯や深い円形の粘土窯で焼かれ、儀式用から日常用まで驚くほど多様なパンが生まれ出されます。ジョージア文化において、パンは豊かさや団結を象徴しています。

チーズや野菜中心の料理もまた、ジョージアの食卓を



バラエティ豊かなジョージアのチーズ

特徴づけています。「イメルリ」や「スルグニ」といった地域特有のチーズは定番であり、一方で「テニリ」や「ダンバル・ハチョ」のようなユニークな種類は、何世紀も前の技法を今に伝えています。これら2つのチーズは、国家文化遺産保護庁により無形文化遺産として認定されています。「プハリ (Pkhali)」に代表される野菜料理は、さまざまな野菜、クルミ、ハーブ、スパイスでつくられ、この国の料理のバランスと奥深さを示しています。また、5000年以上前からジョージアで生産されてきた蜂蜜も、ジョージア食文化をより豊かなものにしていきます。

日本社会にジョージア料理が本格的に認知されるようになったのは、7年前にさかのぼります。日本の大手外食チェーンのひとつである「松屋フーズ」が、本場のジョージア料理「シュクメルリ」をメニューに導入したことがきっかけでした。その後すぐに、シュクメルリは日本の消費者の間で最も人気があり、愛される料理のひとつとなりました。現在では日本の家庭のみならず、学校や自衛隊の給食などにも頻りに登場するようになっていきます。2026年1月より、シュクメルリは600店舗以上のとんかつ専門店「松のや」でも提供されています。また、「日清食品グループ」と「松屋」のコラボレーションによって開発された「シュクメルリ風パスタ」を見ても、その人気は明らかです。メーカーによれば、「シュクメルリは、ニンニクと乳製品を使って調理される伝統的なジョージア料理であり、ジョージア料理のユニークな個性を表現している」とのことです。

また、日本には「ジョージア・ハウス (Georgian House)」と「アジカ (Ajika)」という2つのジョージア料理レストランがここ1年の間に開店し、高い注目を浴びております。特に「ジョージア・ハウス」は、ジョージア出身の元力士、元大関・栃ノ心が手がけております。同氏は、スポーツ界での功績に加えて、日本でジョージアのワイン、料理、文化を広めることに情熱を注いでいます。これら2つのレストランは、単なる食事の場としてだけでなく、豊かな味わいと温かいおもてなしを日本の伝統と結びつける「文化の懸け橋」としての役割も果たしています。

ジョージアの料理は、東洋と西洋、自然と伝統を融合させる文化の交差点としてのユニークな立ち位置を反映しており、ジョージアの食とワインは共に、今もなお息づく文化遺産を形成しているのです。ぜひ、

ジョージア大使館にお越しください。大使館内には、ジョージア独自の宴会文化である「スプラ」の様子を再現した展示コーナーを設置し、皆さまをお待ちしております。



ジョージア・ハウス (<https://x.com/GEORGIANHOUSE>)



アジカ (<https://www.8000vintages.jp/bistro-ajika>)



ジョージア大使館内のスプラ展示コーナー