

【アゼルバイジャン経済トピック 145 号】

在アゼルバイジャン日本大使館

2023 年7月 13 日

アゼルバイジャンの食文化

2023 年 1 月 27 日付経済トピックにおいて、「チャイ(紅茶)文化」がユネスコ無形文化遺産に登録された旨紹介しましたが、アゼルバイジャンの食文化も非常に魅力的です。

アゼルバイジャンは、かつてシルクロードの要衝で、アジアと欧州の交差点であったことから、食文化にも中央アジア、イラン、トルコやロシア料理の影響が見られます。例えば、肉や野菜のケバブ(Kebab:写真左上)や羊肉をブドウの葉で巻いたドルマ(Dolma:写真右上)、中央アジアでおなじみのプロフなどがあり、これらの食事は地方毎の特色も見られます。

また、北海道と同程度の小さな国土ながらコーカサス山脈やカスピ海など複雑な地理と9つの気候帯を持つ特徴から、多様で高品質な果物、野菜、ナッツ、蜂蜜等が豊富に生産されます。当地では季節の野菜やハーブに合わせてヨーグルトが並べられるのが一般的です。

お茶請けとして楽しめる菓子にも特色があります。アゼルバイジャンの代表的な菓子としてパフラバ(Pakhlava:写真左下)とシェケルブラ(Shekerbura:写真右下)が挙げられます。パフラバは現在、日本でも人気となりつつあるスイーツですが、元々は、ゾロアスター教に起源を持つとされるノブルーズ(春祭り)をお祝いする菓子でした。今日では一年中食され、アゼルバイジャン人にとって最も馴染みの深い菓子の一つです。

アゼルバイジャン観光局が発行する、食に関するパンフレットを以下に共有します。

<https://tourismboard.az/publication/252/22#dfliip-flipbookContainer/1/>



(以上)