

城取博幸の

トルコ イスタンブールのスーパーマーケット見聞録

NO57

城取フードサービス研究所

城取 博幸

トルコと日本との関係

「エルトゥールル号遭難事件」

19世紀に、和歌山県串本沖で、オスマントルコの軍艦が台風で沈没した。500人は死亡したが、地元の漁民が命がけで69名の乗組員を救出介護。

その後、日本の軍艦が無事トルコまで届けたという話。

トルコの教科書にも紹介されていたらしい。

「トルコ国民はそのころを忘れていなかった」

「イラン、イラク戦争の邦人救出」

イランイ、ラク戦争では、イランに残された邦人200名がトルコの協力によって救出された。

その時、イラク～成田まで邦人を輸送したのが2機の「トルコ航空機」であった。

残されたトルコ人の一部は、バスでトルコまで帰ったと言われている。

自国民より優先して日本人を助けたという美しい話。

「日本人はこのことを忘れてはならない」

「トルコ地震、東日本大震災」

トルコ地震の日本の救援、東日本大地震のトルコの救援。

東日本大地震では、どこの国よりも長い期間救援活動をしてくれた。

「これも、忘れたはならないこと」

今後も両国の親交を深めて行きたいものだ。



成田空港第1ターミナルの展示は、東京オリンピック聖火台とマラソンの英雄エチオピアの「アベベ」が映っている。

ターキッシュ・エアライン（旧トルコ航空）で成田～イスタンブール
最近、出発予定時刻より早く出発する場合がありますので、空港へは早めに行っておきたい。
最近評判の高い航空会社は、「エミレーツ航空」と「ターキッシュ・エアライン」
ターキッシュ・エアラインは初めて乗るがはたしてそのサービスは？



エコノミークラスでも、こんなものが配られる。
靴下、アイマスク、歯ブラシ、耳栓、リップクリームなど。
かつてはこの航空会社も配っていたが、最近はなくなった。

キャラメルのような菓子も
写真を撮ろうとしたら、静止してくれた。
ちょっとした心遣いがうれしい。



1回目の機内食

シーフードをリクエストしておいた。
イスラムの国であるため、豚肉を食べられないトルコ人もいるため、機内食はリクエスト制。
塩味しかついていないが、分厚く切られた鱈（タラ）が印象的。

2回目の食事

サーモンとオムレツ サラダ2品
よく見ると、2回とも「フルーツ」がメニューにない。
飲み物のお勧めは、「オリジナル・レモネード（リクエスト）」と「ベリージュース」
ちなみに、プレミアムエコノミー以上は、コック服をきた乗務員が搭乗している。



イスタンブール国際空港に到着

夕方6時だが、辺りはもう薄暗くなっている。

イスタンブールの緯度は、40度ほどで、青森県と同じくらいだが、10月下旬としては意外と暖かい。

黄色とオレンジのエアポートタクシーが順番待ちをしている。



アパートの到着

こんな階段を登ったロフト部屋

スタッフが部屋まで荷物を担ぎ上げてくれた。



それでも最近改装されたようだ。

アパートでありながら、キッチンはないのが残念だが、最上階であることを良しとする。

トルコは「世界三大料理の国」

別に自炊しなくても、食べるものは豊富にある。

「イスタンブール」の市内散策

今日は日曜日、イスタンブールの「グランバザール」や有名レストランはお休み。

トラムと地下鉄に乗り、郊外のショッピングモールへ出かける。

それより、昨夜はタクシーでアパートについたため、自分が今どこにいるかが正確に分からない。

まず、朝食をいただき辺りを散策する。



部屋からの景色はこんな感じだ。

古い建物が軒を並べる。

朝食は、8時半からだというので、8時半に食堂に行くと、トルコは今日から冬時間だと1時間待たされる。

朝食は1人目ずつお皿に盛り付けてある。

チーズはフレッシュチーズとナチュラルチーズの両方。特にフレッシュチーズがおいしかった。

チーズ、加工肉、オリーブ、パン、ジャムがヨーロッパの朝食の定番だ。

スプレッド類が4種類も揃えてあるのはうれしい。



パンも焼きたてだ。

近くの商店にもパン屋がパンを届けている。

なにも入っていないオムレツだが、焼き加減がちょうどいい。

素朴だが、おばさんの心のこもった朝食であった。



近くにはスーパーマーケットやコンビニもない。
昔からの個人営業の店だけだ。

滞在中の水を確保。

「1ダースいくら？」とポケットからお金を出すと。

「6リラ（約300円）、60リラ違いまっせ」という大阪の乗りで答えて笑っている。

アパートに戻り部屋に置いておく。

今日は日曜日なので、市場は休み。

市内から行きやすい郊外のショッピング・モールを紹介します。

郊外のショッピング。モールは日曜日でも開いているので、そこに向かう。

その前に、地下鉄、トラム、バス、博物館が値引きになる「イスタンブール・カード」を確保せねば。

いちいちチケットを買っていたら面倒だ。



トラムの駅に向かう通り道には、こんなエジプトのオベリスクもある。



さらに進むと右に「アヤソフィア大聖堂」が見える。

トラムの「スルタナーメット駅」を目指す。

「スルタナーメット駅」は観光客が多く利用するトラムの駅。

インフォメーションで、「イスタンブール・カードは買えるか？」と聞くと、

「ニューズペーパースタンドのキオスクで買え」との返答。

反対方向に歩くとキオスクを発見。

「イスタンブール・カード」が手に入った。

7リラはカード代。自分でいくらチャージするか決めなくてはならない。

とりあえず、20リラチャージする。



カードをスキャンして改札を通る。

その時に、カードの残金がでるから、チェックしておくこと。

出る時は、スキャンの必要なし。

トラムに乗って、「ユスフパシャ駅」へと向かう。

地下鉄は「アクサライ」からでも接続できる。

地下鉄に乗り換えて「カルタルテペ コジャテペ駅」まで向かう。



地下鉄の車両は韓国製らしい。

無事「コジャテペ駅」に到着

トラムや地下鉄はそれほど環境は悪くない。



目の前が「フォルム・イスタンブール・ショッピングモール」

朝はまだ客が少ないが、午後になれば、とんでもないほどの量の客でごった返す。

地下には、ハイパーマーケットの「REAL」が入っている。

隣には「IKEA」に看板も見える。

さらに少し離れたところに「カルフル」もある。

今回は、「REAL」と「IKEA」を紹介します。

トルコの小売業、スーパーマーケット事情

チェーンストア・エイジ インタビューより

トルコ小売業協会会長のメフメット・ナネ氏

<http://www.dfonline.jp/articles/-/7413>

——トルコの小売市場は今、どのような状況でしょうか？

ナネ トルコの小売市場規模は、約1900億米ドル。

そのうち約800億米ドルが近代化された小売企業の売上で、

残りの約1100億米ドルは伝統的な個人商店の売上です。

トルコ国内の近代化された小売店は、12年9月現在でショッピングモールが332カ所、小売店が5万店舗あり、そこで働く従業員数は67万人を数えます。

近代化された小売業としては、海外勢ではカルフル（フランス）、メトロ（ドイツ）、テスコ（イギリス）などが進出しています。

トルコ全土に展開しているチェーンストアではビム（BIM）が最大手で年商は45億米ドル。

そのほかにもミグロス（Migros）、キラ（Kiler）、エスオーケー（Sok）、マクロ（Makro）、A-101といった企業があります。

こうした大手チェーンのほかに、ローカルの個人商店がたくさんあるのです。

——トルコ国内の小売市場はどのように推移していますか？

ナネ 過去5年間の平均成長率は約9%です。年度別で見ると07年は10%、08年は8%、09年は8%、10年は4%、

11年は9%の伸びを記録しました。小売業の総売場面積も拡大しており、06年に1200万平方メートルだったものが、1年末には2600万平方メートルと2倍以上になっています。

——トルコの小売市場の高成長は、何がけん引しているのでしょうか？

ナネトルコの人口は約7500万人ですが、人口の約50%が29歳以下です。つまり、経済に活力があります。

それに加えて一人当たりの所得が増加傾向にあるのも市場の成長を支えています。

たとえば、一人当たりの所得は06年には7000米ドルでしたが、11年末には1万1000米ドルに増えました。

トルコの11年のGDP成長率は8.5%と高く、中国に次ぐ世界第2位となっています。

*高成長が続いているが、食品小売業のライフラインはいまだに「個人事業」の印象。

ミニスーパーやコンビニなどの出店の余地は十分ある。

フォルム イスタンブール ショッピングモールの「REAL」

店舗面積は2000坪。業態は「ハイパーマーケット」



入口を入れば家電売場

テレビは、サムスンやLGなど韓国組が先行している

コンコースにそって進めば、パン売場とスイーツ売場が見えてくる



焼きたての大きなパンが売場に出される。

イスタンブールは北緯40度以上で、ヨーロッパ大陸にあるため小麦粉（粉食文化）文化である。



トルコでは「スイーツ文化」も発達している。

町のあちこちにナッツ類の入ったキャラメルのようなものを販売している専門店がある。

鮮魚売場は、対面販売と冷凍魚だけ。
やはり、魚は市場で買う習慣が強いのか。



鮮魚売場の隣が、イトインを兼ねたデリカ売場
ハイパーマーケットは一般的に売場が「ドライ感」の印象が強いため、デリカとイトインで、「ウェット感」と「にぎわい」を出している。

このようなトルコ料理を量り売りしている。



さらに、コンコースを進めば、第3コーナーまでが「精肉売場」
かたまり肉、骨付き肉の真空パックと量り売り、ガス置換のパックを販売している。
イスラム圏であるため、豚肉がない。
売られているのは、牛肉、鶏肉、ラム肉など。

中通路に野菜、くだもの売場
ハイパーマーケットの典型的なレイアウト。
野菜、くだもの鮮度は良い。
乾燥フルーツ、ナッツ類の品揃えは非常に多い。



ドライ食品売場の印象は、とにかく品数が多いことと商品整理がキチンとされている。開店間際であったが売場は完璧に補充されて、前進陳列も完璧であった。ビンや缶のレベルはちゃんと前を向けて陳列されている。



日本の「キッコーマン」の醤油も3アイテム品揃えされている。

店の中央の大きな「口に型」の対面コーナーで、チーズ、加工肉、オリーブなどを売っているが、どれも日持ちのするもの。販売員は2名。

このショッピング・モールには4時間ほどいたが、午後からの客の入りは半端ではなかった。

日曜日であることもあり、新店の開店ほど客が押し寄せる。

しかし、平日との売上の差は大きいはず。

このギャップをどう穴埋めしているか。

もともと、生鮮食品の売上構成比はあまり高くないと見た。

近代的ショッピング・モールだが、まだ車で訪れる客はそれほど多くない。

帰りの地下鉄の客を見ても、生鮮食品が入った袋を抱えている客は殆ど見かけなかった。

生鮮食品は地元で買っている。

すなわち、生鮮食品の売場は「平日対応型」である。

その証拠に、日曜日の割には商品の陳列量が少ない。

イスタンプールの「IKEA」

フォーラム ショッピングモールの隣の「IKEA」

ショッピング・モールを一度出て、IKEAの建物に向かう。

若者を中心にかなり客数が多い。

若者が新居を構えるための買い物と思えば、高度成長している理由が分かる。



IKEAはご存じのとおり通路は「ワンウェイ」

迷路の中を決められた通路を進むしかない。

逆戻りしても出口はない。

迷路をさんざん歩き続けて疲れた頃に目に入るのはカフェテラス。

うまくできている。

昼時だけあってかなりの客が入っている。

メニューを見れば、サーモンやミートボールなどのスウェーデン料理



注文したのは、「スープ」「サラダ」「スタッフドチキン」

約20リラ(1000円)はリーズナブルな価格。

「スープ」はおかゆのようなあっさりとしたもの。

「サラダ」のつもりで持ってきたが、サンドイッチの具だったかもしれない。

「スタッフドチキン」と「フライドポテト」の盛り合せ。

「スタッフドチキン」は、ピラフを鶏のムネ肉でおにぎりのように包みローストしたもの。

日本でいえば鶏のてりやき丼。

シンプルであっさりとしておいしかった。



こんな「コストコ」のような倉庫売場を通り抜け、何も買わずに出口へと向かう。

レジアウトのスウェーデン直輸入の食品売場

商品構成は、ドライ食品、菓子、冷凍食品でロスの出やすいものは何もない。
これでも十分商売になっている。



名物の「リンゴンベリージャム」「ブルーベリージャム」の大陳。

リンゴンベリーは、トルコ人にも珍しいらしく、手に取って商品を見ている。

スウェーデンでも売られていた「4ポーションになった鮭の切り身の冷凍」



「冷凍ケーキ」フルーツをたっぷり使った冷凍ケーキ。

名物の「ミートボール」も大袋の冷凍で売られている。

「鮭料理用のソース」クリーム味、トマト味、BBQ味などのレトルトパウチの鮭専用のソース。

少し休憩してチャイをいただく。



IKEAで購入した商品



ミートボールに使う「粉末のオランダーズソース」を購入。
2個5リラ。

REALで購入した商品



ビン入り100%果汁
飲みきりサイズなのでつい買ってしまふ。
味は濃厚。

粉末サルサソース

水で溶くだけでサルサソースができるというもの。

ビン入りを買わなくてすむ。

ドイツでも紹介したが、ヨーロッパではドレッシングも粉末を売っている。

最近日本でも、味の素が「トスサラダの粉末」を発売した。
油を使わないためヘルシー。



粉末スープ

粉末スープも豊富だ。

これは1人用。

IKEAでさんざん歩かされ、足が棒になってしまった。
近くにあったカルフルまで足を伸ばす体力がない。
諦めて帰路に就く。



帰りに、露店の絞った100%ザクロジュース5リラを飲んで元気を取り戻す。

「手洗いがなく不衛生だ」などとは言っていない。

ショッピングモール カニヨン

イスタンブールのオフィスエリア、レベント地区に 2006 年オープン
2006 年オープン。イスタンブールにあるその他のデパートとは違う店舗揃え。
デパート自体は 4 階建ての 37,500 平方メートル。
グランドキャニオンがモチーフになった建物は、内部装飾も斬新。
スーパーマーケットは高級品の品揃えが豊富な「マクロ・センター」が入っている。
グランドキャニオンをイメージした空間がお洒落なものの、オープンエアのモールなので、
冬は外にいるのと同じ寒さである。

Kanyon

住所：Buyukdere Cad. No.185, Levent

TEL：0212(353)5300

営業時間：10:00～22:00

アクセス：地下鉄 Levent レヴェント駅直結

行き方

旧市街からはトラムの終点の「カバタシュ」で登山列車のような地下鉄に乗り換える。

走ってるのは「タクシム」行きで 1 区間だけ。

「タクシム」から地下鉄に乗り換え「レヴェント」下車。



地上に出ると、ツインタワーが見え、右側の六本木ヒルのような建物。



福岡の「キャナルシティ」によく似ているショッピング・モール
入口から見える建物の景色はまったく同じだ。
中には一流ブランドが入っているデパート。



アメリカのグランドキャニオンをイメージしていると言われるが、どう見ても、キャナルシティである。



中の高級食料品店「マクロ・センター」
黒を基調にした洗練された店づくり。

果物は充実しているが、野菜の品揃えは少ない。
デパートに来て、キャベツやキュウリを買う人は少ないからだ。



日本の「練りワサビ」が300円ほどで大陳されている。

鮮魚の対面売場

雰囲気はあるが、陳列量からしてあまり動いていないようだ。



デパ地下だけあって、チキンやサラダなどのデリカが充実していることは正解。

「口の字型」の対面売場で売られている。

寿司の品揃えもある。

まだ、チルドのレディ・ミールらしきものは、サンドイッチ意外に見かけない。



魚売場の加工品の品揃えは少なく、価格も高い。

キャラクター付きのヨーグルトも



菓子が充実しているのは正解

ドライ食品は、せっかくここまで足を運んだ客のために、

輸入品などもう少し品揃えが欲しかった。

高級そうな台所用品や食器のコーナーの設置されている。



それにしても、大型店でもないのに、大型カートのみでは通路が通りにくい。
所々に「島陳列」や「はみだし陳列」があり通路が通りづらいのが難点。

ここにも日本の国旗が中央に

アメリカとカナダの間に日章旗

中国人観光客は多いが、中国の国旗はあまり見かけない。

「モンゴル帝国」の侵略が印象を悪くしているかも知れない。



イスタンブールの「ジェヴァヒル ショッピングモール」

2005年にオープンしたジェヴァヒルは、総面積420,000平方メートル、店舗数343とヨーロッパ最大のショッピングモールである。

ドラッグストアやスーパーにしてもかなり大規模なものが入っているので、ワンストップ・ショッピングには便利である。

ジェヴァヒルは「宝石」という意味。

レストランは少なく、フードコートで食事をすることになる。

Cevahir

住所: Buyukdere Cad. No.22, Sisli

TEL: 0212(368)6900

営業時間: 10:00~22:00

アクセス: 地下鉄 Sisli シシリ駅直結

行き方

旧市街から行く場合は、「タクシム」から2番目の駅「シシリ」下車「レヴェント」から戻っても2つ目。

地下通路で繋がっているので、標示版に従って進めば見えてくる。

地上に出てもどこのビルか分からない。



行き方

建てられたのは最近だが、日本の少し前のGMSの形態によく似ている、中間層をターゲットにした庶民的なショッピングモール。

中の食品売場は、スーパーマーケットの「MM MIGROS」が入っている。

館内の様子

香港資本のドラッグストア「WATSONS」も入っている。



子供中心の体験ゾーン

「キッズニア」のような体験設備が、どこのショッピングモールにも入っている。



飛行機やヘリコプターの操縦体験もできる。

トルコのスーパーマーケットチェーン「ミグロス」

ガラス張りで中がよく見えるようになっている。



品揃えは一般的

トルコでは対面売場を「口の字型」に配置するのが一般的



対面売場に「真空パック機？」

カニオンの食料品売場にもあったが機械。

真空パック機なのかガス置換機なのかは分からないが、メーカーは同じ。

自店でチーズや加工肉を真空パック

これは、日本より発達している。

日本の課題は、「賞味期限を延ばすこと」

日本でも、これくらいの設備投資はしてほしいと願う。



パスタの売場が充実している。

トルコは、小麦粉中心の「粉食文化」と米中心の「粒食文化」が混ざった国。

要は肥沃で作物が良く育ち、豊かな食文化発達しているということ。

粉末スープ売場

チルドのスープはまだあまり見かけないが、粉末スープの品数は多い。



レトルトパウチ商品

肉や魚のレトルトパウチ商品が大陳されている。

これは日本でも可能ではないか。

冷凍食品はいまだ未発達

品揃えも少なく、これからという感じ。



今回の視察の総括

「フォーラム・ショッピングモール」の中の食品は、低所得者層、中間層をターゲットにした「ハイパーマーケット業態」

駐車場も広く、郊外にあるため、週末まとめ買いができるスタイル。

「ジェヴァヒル。ショッピングモール」は、早くから開発された住宅地の中のGMSのイメージ。

その中の食品の業態は「スーパーマーケット」

会社帰りの、「ワンストップ・ショッピング」ができる店。

「カニオン・ショッピングモール」は、地下鉄でさらに郊外に向かった新興住宅街に立地。富裕層をターゲットにしているため、食品も高級感を打ち出した「高級食料品店」が入店。

「バザール、露店市場」低所得者層は、ワンストップ・ショッピングはできないが、生鮮市場や雑貨市場は露店で買物をする事ができる。

時々、街の広場に野菜の露店だ立つ。

今回は、テスコやカルフルのフリースタンディングの「ハイパーマーケット」を見ることができなかったのが心残り。

また、話題の「ベシクタシュ」のフェーリー乗場の近くにある、石をモチーフにした近代的な生鮮市場も見学できなかった。

さらに、限られた時間であるため、観光もほとんどできず。

ショッピング・モールの商品

地下鉄、トラムでの出来事

滞在中、トラムや地下鉄で若者に3回も席を譲られた。

席の前に立つと、当然のようにさっと立って席を譲る。

男性も女性も同じだ。

還暦を過ぎたばかりなのに、少し複雑な気分。

日本では一度もない。諸先輩方が数多くいるからだ。

どうしてかと、周りを見渡すと、20代の乗客ばかりだ。

私は老人の部類に入る、

日本の老人電車とはまるっきり違う。

前にも書いたが、人口の50%が29歳以下。

アジアではベトナムと同じだ。

日本と真逆である。

トルコは発展の可能性が高い。

どうやら、トルコ人を誤解していたようだ。

掃除好き、キレイ好きでマナーもよい。

それでいて親日です。

客引きと関わりたくなければ、男子はひげを生やせ！

海外に行ったら、無精ひげを生やすようにしている。

これは、本当に無精であることと、日本人に見られたくないからだ。

どこでわかるのか、日本語で客引きをしてくる。

毎日観察していてわかるのだろう。

しかし、無精ひげが生えてくると、不思議と声がかからない。

相手は混乱している。

イスラムの国では、体に刃物を当てることは禁じられているため、殆どの男性がひげを生やしている。

女性は、スカーフを頭からすっぽりかぶると、声をかけられないかもしれない。

ショッピング・モールで購入した商品をいくつか紹介します。

「小いわしの酢漬け」

小いわしを3枚におろし酢漬けにしたもの。

酸味が強いが、手間がかかっている商品。



「ボール状のハーブ入りフレッシュチーズ」
フレッシュチーズにハーブを混ぜて、ボール状にしたもの。
一口サイズでサラダやおつまみに向いている。

「レトルトパウチのツナフレーク」

日本では缶詰が主流だが、レトルトもあっていい。
ツナフレークだけでなく、ハムやコンビーフもレトルトパウチの品揃えがある。



「シリアル飲料」

常温で販売されているビン入り商品。
中身はかなりドロツとした飲み物で、はちみつと穀物を細かく砕いたような味。
パッケージから歴史がある商品。

「乾燥菓子」

木の実やナッツ類を砂糖で固めたお菓子
木の実やナッツが何種類もあり、かなり贅沢なたべもの。



「フルーツタルト」

これもナッツ類がタルトに盛られた一口サイズのお菓子。

パリッとした食感。



「30円菓子」

子供でも買えそうな価格の菓子。

小腹がすいた時やコーヒー、紅茶などと一緒に、あったらいいなという商品

「売場で見つけた挽肉の入ったパスタ」

よくテレビでも紹介されているが、パチンコ玉位のサイズのパスタの中に挽肉が入ったもの。

手が込んでいる。

茹でてスープなどにして食べる。



今回は、キッチンがついていなかったなので、料理は何もしなかった。

トルコは露店や大衆食堂が多いので、どこでも簡単に食事をする事ができる。

スーパーマーケットには「レディ・ミール」の品揃えもほとんどなかった。

クムカピの「魚市場」

朝歩いて海の近くにある地元の魚市場を見にゆく

その前に、トルコで見つけた面白いものを紹介します。

おもしろいもの①

植木鉢？

植木鉢だと思ってよく見ると、「9リットルのプレーンヨーグルト」であった。

それだけヨーグルトの消費量が多いということだ。

ブルガリアヨーグルトは有名だが、ヨーグルトの発祥の地はトルコだと言われている。

それが隣の国ブルガリアに伝わったらしい。



おもしろいもの②

トルコ式ウォシュレット

便器にノズルを付けて、蛇口をひねれば水が出るというもの。

試してみたが、命中率が悪くお尻全体が濡れてしまう。

アジアでは水道の蛇口を上向きにつけている国もある。



おもしろいもの③

雑貨屋の店先になにやら

それは「ヒル！」

見たことのない人は分からないと思うが、ヒルに体の悪い血を吸わせるという民間療法がある。



おもしろいもの④

「カバタシュ」～「タクシム」への登山列車みたいな地下鉄には、
「ハンマー」が装備されている。

何かあった時にはこのハンマーで窓を割れという意味か。



国鉄クムカピ駅近くの魚市場

アパートから出てくると歩いて向かう。

道を歩いていると、前から大きな野良犬が、
すかさずこちらが道を譲った。

小さな港がありその前でとれたての魚を売る市場がある。



小さな漁船が集まっている。

このサイズだと大物は期待できない。

港に船が着いたばかりで魚を並べている最中。



業種は、サバ、イワシ、アジ、スズキ、イカなど殆ど日本でも見たよな大衆魚
陳列量も少なく繁盛しているとは思えない。

これだけ売り切っても大した金額にはならない。

日本の地方の港と同じだ。



タイやヒラメ、カレイ、エビなどの高級魚は、奥に写真を切り抜いて貼ってある。
やはりどこも高級魚がとれなくなっているのか。

海側にはレストランが並ぶ



街の中も、魚料理のレストランが軒を並べている。

日本と同じように、店の前をキレイに掃除している。

トルコ人は几帳面でキレイ好き。

昼から店は開くと思うが、また歩いてくる気にはならない。

トラムに乗って4000店もの店が入るとい「グランドバザール」へと向かう。

イスタンブール「グランドバザール」

ヨーロッパとアジアを結ぶ交易で栄え、かつては、宝石から奴隷まであらゆるものが取引されていた。

東京ドーム三分の二の大きさに、4400件の店がひしめき合っている。

入口は10カ所あるが、主なものは1番と7番。

殆どが観光客目当ての店で、プライスカードが付いていないのが気に入らない。

トラムを降りればすぐにグランドバザールの入口がある。



入口の左側には雑貨店が並ぶ

中の天井はドーム型になっていて、所々に明かり取りの窓がある。

確かに歴史を感じさせる。



金製品や宝石、時計などの店が並ぶ

高級絨毯の店も

日本語で声をかけられるが、関わらないようにする。



カラフルな電気スタンド

独特なデザインの食器類



こんなスイーツ屋もある。

中には水飲み場もある。



日本の国旗が真ん中にきている。
親日でなければありえないこと

「からすみ専門店」などののぼりも
中を覗けば日本人観光客



7番の入口をまっすぐ進めば、1番の入口にぶつかる。



壁を使った店も



感心するのは床がキレイであること
常に掃除を行いゴミが落ちていない。



買物をする気がないので、1番の出口の戻り次の市場に向かう

外の露店では、トルコ名物の「スイミット」を1リラで販売。

ドーナツ状のゴマ付きパン。

外は固いが、中はもっちりとしている。

ゴマの香りがいい。

トラムに乗り、エミノニュの「エジプシャバザール」へと向かう。

「エジプシャン・バザール」

トラムに乗り「エミノニュ駅」へと向かう

奥に見えるのが、アジア側

手前の橋が「ガラタ橋」

その下を通る地下鉄の工事は、日本企業が受け持った。



イエニジャミイ

何かガンダムに登場しそうな風貌

名物「サバサンド」を食べに行く

海岸線にそって橋方向に進むと、船とテントが見えてくる。

船はキッチン、テントは食事する場所

船の手前の水面を見るとゴミだらけ。

衛生管理のレベルも推察できる。



鉄板の上でサバとパンを焼き、手前の野菜を間に挟む単純な料理



出来上り。

二分の一カットで5リラだったと記憶している。

中を開くとこんな感じ

テーブルに置いてある、塩と、レモン汁をたっぷりとかける。

サバの鮮度はあまりよくないが、生臭さはない。

味付けは殆どされていない。

特にパンがサクサクしておいしい。



右側に見えるのが「エジプシャン・バザール」

主にエジプトなどの北アフリカからの荷物が多かったため、エジプシャン バザールと名づけられたらしい。



建物は、グランドバザール程は古くはないが、扱っている商品は殆ど同じ。

突然雨がひどくなり人々が雨宿りしているため、中は大混雑。

場外の有名なコーヒー店

建物をまっすぐ進み右に曲がると見えてくる。



コーヒーの焙煎のいい匂いがする。

大雨にも関わらず、長い行列ができています。

場外の肉屋

豚肉がないため、こじんまりとしている。



魚屋

ここで売られているのも大衆魚ばかり。



旬の栗も売られている

露店では「焼き栗」と「焼とうもろこし」が売られている。

とうもろこしの旬は日本と違うようだ。

野菜、くだものはいろんなところに露店がでる。



チーズ屋

大きなフレッシュチーズを切り売りしている。



細く編み上げたチーズ

スーパーマーケットでも気になっていたチーズ

自称「ワールドフード・テースター」としては試食しておかなければ未練が残る。

「1リラ出して、試食させてくれ」というと

「金が要らないよ どんどん食べていけ！」と1本試食しているにもかかわらず、もう一つ差し出す。

これが、トルコ気質か

味は、塩味の効いたフレッシュチーズ。

常温で売っているため、塩味をきかせてある。

パンを売る老人とパンを買うこどもの像



今日は「魚市場」「グランドバザール」「エジプシャンバザール」と3カ所の市場を見た。

市場を覗けばその国の歴史と生活が分かる。

イスタンブールの食事

食の原点は「トルコ料理」にあり。

世界三大料理の中になぜ「トルコ料理」が入っているのかが疑問であったが、実際に食べてみてそれが理解できた。

こんな豊かな食文化が発達した国は他にはないと確信。

近くのレストランで食事をする。



ヨーグルトの前菜

メニューを見て、ヨーグルトのようなものは「スープ」か「デザート」かと尋ねると「前菜」だと答える。

ヨーグルトの中に刻んだキュウリが入っていて、塩とコショウをかけて食べる。

「米と穀物のスープ」

これも、前に食べたおかゆのようなスープ。

ピザ生地のようなパンがついてくる。



「鶏肉のトマトグラタン」

ロカンタ(大衆食堂)での食事
指をさして中から何品か選ぶ。



「ラムの煮込み ジャガイモ、人参付」と「ワイルドライス」「コーヒー」を注文
これだけで、1500円。
観光地であるため少し高め。

ラムは骨付きのもも肉
スープが白く濁って「白湯スープ」のようになっている。



ひじきご飯のように見える、ワイルドライスは、言葉通りワイルドな味。
肉を煮込んだスープでご飯を炊いているようだ。
オリーブオイルの多さが気になる。



ラム肉はトロトロに煮込んであり、臭いもしない。
じゃがいもと人参がホクホクでおいしい。

キレイに付いた軟骨までいただきました。

別のロンタン(大衆食堂)食事



「スープ」「チキンとマッシュポテト」「トマトの肉詰め」「スパークリングウォーター」
これだけで、約2000円、決して安くはない。



スープの味はどこも同じように感じるが、不思議と飽きない。
また、飲みたくなる味だ。

「トマトの肉詰め」

「1個でいいから」と言っても「いや、2個単位だから」と譲らない。
肉だけでなく、ご飯も入っているため、意外とあっさりしている。
主食にもなる。



「鶏肉とマッシュポテト」

茹でた茄子の上に、ブルドチキン(割いたムネ肉)と炒め玉ねぎを載せ、さらにその上からマッシュポテトをたっぷり載せてオーブンで焼いたもの。
材料はありきたりだが、なかなか手がかかっている。

一度訪れたことのあるレストランで夕食

野菜サラダ、チーズ春巻、焼魚、デザートを注文



チーズ春巻きの中は、フレッシュチーズとイタリアンパセリ

メインの魚のグリルはタイ



抜群の火加減

これも名物の「キュネフェ」

カダユフの中に割いたチーズが入っている。

トッピングはピスタチオ



外はパリパリ、中はしっとり、チーズが溶けて糸を引く

ターキッシュ・エアラインのラウンジの食事

イタリアのピザの原型になったと言われる「ピデ」

生地がサクサクとして軽く食べられる。



トルコのチーズと加工肉

チーズは「セミハード」「ハード」「ブルー」

クセがなく食べやすい。

トマトスープ

酸味が少ないマイルドな味。



トルコのデザート

右が名物の「ライスプディング」、中央が「バクラヴァ」

トルコのデザートは甘い、エスプレッソとの相性が高い。

「ロクム(ぎゅうひ糖)」をお土産に買って帰る



これまでの料理でわかるように、「トルコ料理」には「ソース」がない。

素材の味そのものを、塩やコショウ、レモンだけで味わう。

素材の味だけで食べさせる料理だ。

そこが、「フランス料理」や「中国料理」と違うところだ。

トルコ料理の誤解

「トルコ料理」と「インド、パキスタン料理」と混同しやすいが、辛くのなければ、薄味で香辛料の味も強くない。

濃い目のソースやタレで料理を食べることに慣れてしまったが、一度リセットするにはトルコ料理が一番。

トルコには、日本人が忘れていた味がそこにある。