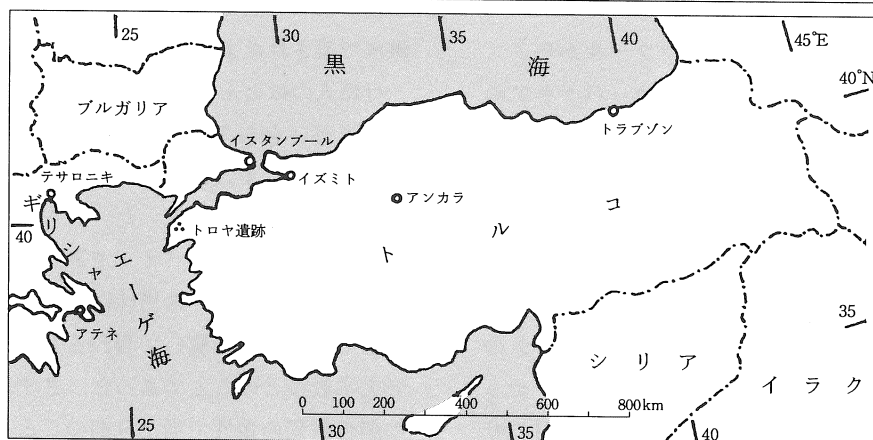


「トルコへの旅」の中から

元東京都立中学校教諭／元東京都立中央図書館勤務 保 谷 裕 子



今年の七月から八月にかけて、トルコのイスタンブール・カッパドキア・トラブゾンを旅した。昨年に続いてビザンティンの美術を訪ねる旅だ。昨年はやはりイスタンブールから、ギリシアのテッサロニキ、マケドニア共和国のスコピエ・オフリドの聖堂を廻った。ここ数年、古代ギリシアの遺跡を訪ねて、ギリシア本土をはじめ、各地を旅しているのだが、中世の聖堂に残るフレスコ画に魅せられて、ビザンティンのフレスコ画にも興味があるようになった。

1. トルコのじゃがいもに触れる

地中海の沿岸はかつてのギリシア植民都市がたくさんあって、神殿や劇場などの遺跡が残っている。ご存知のように、地中海沿岸は乾燥していて大きな樹木は育たない。土地も肥沃ではなく穀物などもあまり豊かではない。灌木の地帯でブドウとかオリーブとかの文化圏であり、大理石の神殿でもわかるように、石の文化圏である。したがって、今まで何度

かギリシアに行ったが、じゃがいもの畑などはお目にかかったことはない。ホテルやレストランで出る料理もフライドポテトが付け合わせに出るぐらいである。私が数年前にアテネかどこかで買った“The tastes of Greece”という小冊子によれば、pale brown and shiny (うすい茶色で光っている?) なポテト一種類しか産しない。アイダホや赤い皮のポテトはギリシアでは耕作されないと書いてある。従ってポテトそのものを茹でて食べることはなく、他の野菜と一緒に付け合わせにするとも書いてある。またその本によれば、アメリカの発見まではヨーロッパではトマトやポテトやコーンは知られていなかったようだ。古代ギリシアの人々は母なる大地の贈り物である野菜をたくさん食べたが、それはアーティチョーク・ビーンズ・キャベツ・セロリ・レタス・玉ねぎ、野生のアスパラガス・マッシュルームなどだった、とも書いてある。昨年、今年と旅に同行なさったビザンティン美

術の学者である益田朋幸先生は、ギリシアのテッサロニキの大学に4年も留学なさった方だ。その先生に伺ってもじゃがいもの畑はギリシアでは見たことがない、とおっしゃっていた。

さて、今年の旅はイスタンブールからアンカラに飛び、そこからバスでカッパドキアに多く残るビザンティンの聖堂を巡った。バスの中でうとうとしていると、「保谷さん、保谷さん」という先生の声にびっくりして、外を見ると、そこは両側ともじゃがいもの畑であった。前夜ギリシアのじゃがいものことを尋ねたりしたので、先生が教えて下さったのである。ガイドのベルマさんに聞くと、カッパドキアはじゃがいもの産地とか。7月の今はまだまだで、11月に収穫だとのこと、そして土壌が火山灰なので大変美味しいとのことであった。思いがけずトルコでじゃがいもにお目にかかって嬉しかった。しかしバスの中とて写真に撮ることもできない。そして、翌朝のホテルのビュッフェスタイルの朝食で、おいしそうな大きなじゃがいもを半分にして蒸焼きにしたものが、温かい料理の一つとして出ていたのでもちろん食べてみた。なつかしい味であった。

2. スリル満点の川渡り

翌日、イフララ溪谷のメレンディス川の両岸に残る岩窟の聖堂を廻った。溪谷というから、奥多摩のようなところを連想していたら、なんと前日カッパドキアの剣の谷でよじ登ったり滑り降りたりせまい穴から出入りした聖母マリアの聖堂よりももっともとの難所であった。384段の石段を下りて、「樹の下の聖堂」「ヒヤシンスの聖堂」「蛇の聖堂」を観てからが大変だった。日本でも中国でも洋の東

西を問わず、山の上とか岩穴とか人の行かないところに修行者は籠もって祈る生活をするようだ。道のない道を灌木をかき分けかき分け行くと、ガイドが数年前に来たときは丸木の橋があったということだったが、いつかの洪水で流されたままのようで、橋などはない。一行15人のほとんどが中年以上の女性である。川で水遊びをしていた土地の少年（17才とかいっていた）4人に頼んで、浅瀬を探して背負われての川渡りとなった。もちろん彼らにとっては絶好のアルバイトである。同行の最高年令（70才過ぎ）の男性は靴のままでじゃぶじゃぶ渡るのに驚いて尋ねると、地質学の元大学教授とのことであった。さすがに永年の調査研究の習性で当たり前のことだそうである。私を背負った少年が一番辛そうだったなどと、夜のワインの肴にされてしまった。そしてやっと辿り着いた平らな道で見たものは、青々としたじゃがいもの畑であった。まだ花は咲いていないが、緑の葉が繁っていた。

3. 感動的な聖堂のフレスコ画

トルコという国は、ヨーロッパとアジアの接点でその故に数千年もの昔から戦争と侵略を繰り返されてきたところだ。黒海とエーゲ海の航路を支配する都市イスタンブールは戦略的にも絶好の地の利を得ているから、ベル



▲カッパドキア、デ・テ、マンホテルでの一品

シア・マケドニアのアレクサンダー大王・ギリシア・ローマ帝国、そしてビザンティウムの千年間と続くわけであるが、その間もスラヴ人やアラブ人などの攻撃を受けていたのである。15世紀半ばからのオスマン・トルコ大帝国の繁栄が、18世紀まで続いたが、ついに第一次大戦でドイツ側に加担し敗戦国となった。そして建国の父アタチュルクによって現在のトルコ共和国が建設されたのであった。そういうわけで、イスタンブールはヨーロッパ側に半分は位置するが、首都アンカラをはじめ国土の大部分はアナトリア、つまり少アジアとしてアジア大陸につながっている。そのほぼ中央部にあるカッパドキアは従って地中海というよりは、アジア的な特徴の土地であるようだ。そこで、じゃがいもも産するということになる。ギリシアとは気候も産物も大分違うようだ。

ともかくそんな苦勞をしてやっと観ることの出来たフレスコ画は素晴らしかった。もちろん現在はイスラム圏であるから、イスタンブールなど大きな都市に残された教会はほとんどモスクとして使われているが、アヤソフィアやコーラ修道院などに保存されているものを、観光者たちが観ることができる。しかしカッパドキアに数多く残る聖堂のフレスコ画は、キリストや聖者たちの眼を削がれているものが多い。イスラム教徒たちにとってやはり眼は怖かったのだろうか。カッパドキアのギョレメ地区の有名な「くらやみの聖堂」とか「りんごの聖堂」とかは、観光ツアーのコースにも入っていて、私も数年前に観光で訪れた時に入っている。しかし今回は講師の先生とともにギョレメだけでも13の聖堂に入った。そして普通の観光では行かない前述のイ

フララ地区とかソーアソルとかの聖堂は、廃墟と化していて岩の上が砂地になったところをよじ登ったり滑り降りたりして、やっと入るのである。それだけに聖堂の中に入って鮮やかな色が残っているフレスコ画を見たときの感動はひとしおだった。

その中でもイフララ渓谷の入り口のベリシルマという村で見た「樹の下の聖堂」のドームの上のフレスコ画はまさに驚きと感動だった。数年前、中国の敦煌を訪れたときの感動が蘇ったのだ。平山画伯が好きだという272窟の天井を翔ぶ飛天そっくりの構図とってよいではないか。真ん中のキリストをささえて、うすものの衣を翻して4人の天使が舞っている！何故ここに？どうして同じ？あらためて考えてみる。ビザンティンの画は4世紀から12・13世紀までなのだが、そのうちイコクラスム（偶像破壊）以前、つまり6・7世紀より前のものはほとんど残っていない。カッパドキアでも稀に6世紀のものが部分的に残っていたりするがほとんどは10・11世紀のものだ。敦煌の莫高窟の壁画もだいたい4世紀から12世紀くらいのものだ。時代をほぼ同じくして石窟の中に仏像やキリストの画を描いていたのだ。おたがいに交流があったとは思われない。もちろんシルクロードを通っ



▲トラブゾン、レストランでの一品

ての文物の交流はさかんに行われていただろう。しかし敦煌とカッパドキアとが影響されていたことはないはずだ。仏教とキリスト教と宗教は違いながら、信仰を深めながら壁画を書いていた絵師に同じような構図が浮かんだことに、不思議な思いにかられた。

4. 日本をしのばせる風物に接して

カッパドキアからまたバスでアンカラに戻ってそこから黒海沿岸のトラブゾンに行った。トラブゾンの空港に着くともものすごい湿気と暑さに参った。カッパドキアは大陸の真ん中で乾燥していて、温度は高くてもからっとしているのではほとんど汗をかかない。それがトラブゾンに来ると日本と同じようにじめっとしていて。まだ新しいゾルルという5つ星のホテルに泊まって、翌日スメラの断崖の上にある聖堂を見学した。

大型バスをミニバスに乗りかえて行けるところまで行き、あとは歩いて崖の上の聖堂を目指した。ここは本当に気持ちのよい渓谷で鱒を養殖している川に沿ってだらだら坂を登った。京都の北山杉を思わせるような森を向こうに見て、せせらぎや蟬の声を聞きながら歩いた。石の土台ばかりのギリシアやトルコの遺跡を訪ねることが多いので、こんなに緑が多く水も豊かなのは驚きだった。もうグルジ



▲トルコの食べもの屋

アがすぐのところで、ロシア文化圏に近いようだった。聖堂に残されたフレスコ画を観て、また下り、ミニバスに乗って麓の渓流が見えるレストランでオリーブオイルを使わずに日本風に焼いてもらった鱒を食べた。

午後は、きれいなアヤソフィア寺院を見学した。後側はもう黒海に面していて、夕方でもあり心地よい風が吹いていた。日本からはほとんど観光に行かないが、ヨーロッパからは結構観光客が訪れていて、またトルコ国内からの観光客も多いようだった。

イスタンブールに戻り、コーラ修道院で何度観ても素晴らしい聖母像をまた観て、エジプトバザール・グランドバザールで買い物をして、日本に戻ったのは8月3日であった。

5. 大地震の報に胸がいたむ

そして2週間も経たないのに、あの大地震の報らせである。本当に驚いた。ガイドのベルマさんはアンカラ在住なので無事だと思うが、あのイスタンブールの町を歩いた時見た、崩れそうな家はどうしたろうか。カッパドキアの岩の中で生活していた人達が危険だからと退去させられて、すぐそばの平地に建てた日乾し煉瓦の家のことも思い出した。ベルマさんの話によれば、「一夜城」と言われているそうだ。本当に一夜で作ってしまう粗悪な建物なのだ。イスタンブールのアパート群はそれほどではないようだが、鉄筋とは名ばかりで中は日乾し煉瓦をつんであるものが多いから、大きな地震があればひとたまりもない。ともあれ、道を歩いているときに、にこにこして手を振ってくれた人もたくさんいた。あの人達の中にも被害にあった人がいるに違いない。そう思うと楽しく見学して歩いたことが申し訳なくて、郵便局に行って応分の募金

をした次第である。

今までいろいろな土地を訪ねて、遺跡や博物館などを見学した。荒れはてた遺跡に可憐に咲く小さな花には目が止まり、写真におさめて来たが、今回のじゃがいもというふだんの食材にも、あらためて気を止めるという経験は貴重だった。お陰様でまた旅の楽しみが一つ増えたことを感謝して終わりにする。

資料・トルコの農業

トルコは農業国といえましょう。国土総面積の約36%が農地であり、嘗ては国内労働力の3/4が農業従事者でしたが、いまでも労働人口の約半分を占めています。

トルコの農地の生産性は決して高いとはいえません。三方を海に囲まれてはいるものの、内陸部は乾燥地帯であって、生産を高めるにはかんがい効果的ですが、現在この施設をもつ農地は多くはありません。また土地が痩せていて施肥量が少ないことも要因の一つにあげられています。この国では家畜飼養数は多いものの、堆肥は畑に還元されずに燃料として多く消費されてしまいます。農民の70%以上は土地所有者ですが、そのうちの60%くらいは保有農地が5ヘクタール以下で、ヨーロッパ・北米に比べると零細であり、しかも耕地の多くは細分化されていて作業効率がよくありません。1950年代からこの国の農業はトラクターによる機械化の推進ははじめられましたが、'60年代に入ってからはその伸びは鈍化しています。

農産物では、穀類はもっとも生産量が多く、つづいて野菜、ブドウ、テンサイ、馬鈴しょ、油料作物、豆類、ワタ、タバコ、オリーブがあげられます。現在穀物と植物油は自給はで

きないものの、農産物は国の重要な輸出品となっています。

イスラム教徒が多いこの国の人たちはブタを食べないため、この家畜は飼養されませんが、ウシ、ヒツジの飼養数は多く、肉類、チーズ、バターなどの乳製品、それに羊皮・山羊皮の生産が多く、とくに古代から豊かな乳製品文化をもつといわれるこの国ではその種類に豊み、いまでも自家製のチーズが多くつくられ、市を賑わしているといわれます。

〔トルコ共和国と農業要覧〕

面積	77.9km ²	
人口	5,900万人(1993)	
人口密度	75人/km ²	
気温・降水量		
アンカラ	1月 0.2℃、7月 23.1℃、697.3mm	
イスタンブール	〃 5.6℃、〃 23.2℃、406.5mm	
農地面積	2,777万ha(総面積の35.8%)	
主要農畜産物(世界計に対する比率、世界に対する順位)		(1995)
コムギ	1,802万 t (3.3%、7位)	
オオムギ	750 〃 (5.3%、7位)	
馬鈴しょ*	461 〃 (1.8%、)	
ヒマワリ	90 〃 (3.4%、9位)	
オリーブ	63 〃 (6.8%、4位)	
トマト	715 〃 (9.1%、3位)	
ブドウ	355 〃 (6.7%、4位)	
テンサイ	1,168 〃 (4.4%、9位)	
リンゴ	205 〃 (4.1%、5位)	
茶	13.5 〃 (5.1%、6位)	
葉タバコ	21 〃 (3.3%、5位)	
ワタ	76 〃 (3.8%、6位)	
ウシ	1,138万頭	
ヒツジ	3,565 〃 (3.3%、6位)	
ブドウ酒	2.4万 t	
オリーブ油	9.6 〃 (4.8%、4位)	
粗糖	196 〃 (1.7%、)	
肉類	96 〃	
チーズ	14 〃 (1.0%、)	
バター	11 〃 (1.5%、)	
ハチミツ	5.1 〃 (4.3%、5位)	
牛皮	8.0 〃 (1.2%、)	
羊皮	6.5 〃 (4.8%、5位)	
山羊皮	1.0 〃 (1.9%、10位)	
*馬鈴しょ (1991~'93平均)		
栽培面積	195,000ha	
生産量	4,617,000 t	
単位面積当収量	24t/ha	
利用状況		
食用	78%	
飼料	4%	
種子	7%	
その他	11%	
年間1人当消費量	58kg	
輸入量	6,000 t	
輸出量	279,000 t	

FAO、CIP資料より
(編集部)