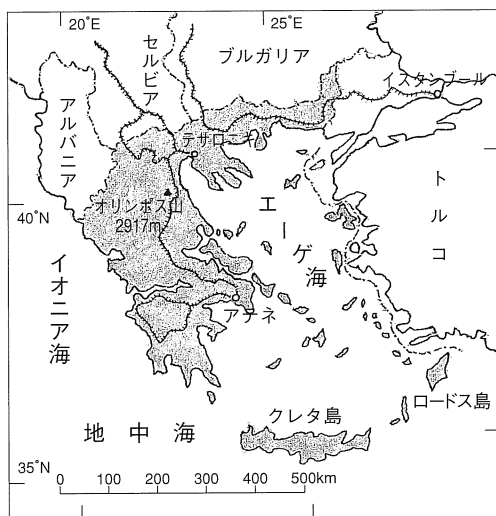


太陽に愛された、神々の住む国

いも類振興情報編集部



穏やかな紺碧の海に散在する島々、目にまぶしい白亜の建物には、今日もさんさんと南国の太陽が輝いています。数々の感動を残して平和の祭典“オリンピック”が終わったあとも、ギリシャには往年の繁栄の面影を残す建築、彫刻などの美術品を訪ねる、世界各地からの観光客の波が絶えることはありません。

・岩山に建つ神殿

神々の住む国といわれるギリシャですが、私共の想像していた光景とは異なり、壮大な神殿の遺跡の多くは、うっそうとした森に囲まれているのではなく、岩肌もあらわな、緑に乏しい荒地に残っています。ここ二、三年、たびたびテレビに映し出されたアフガニスタ

ン、イラクの荒涼たる砂漠ほどではないにしても、聖なる場所は緑深いなかに、との感覚の私達の目には異様にも感じられますが、ほんとうにこの地で、かつて文化が栄えたのだろうか、と疑いたくなるくらい荒れ果てた光景です。

しかし、以前この地は豊かな森林に覆われ、現在遺跡として残っている神殿などの建物も、恐らくまわりを樹々に囲まれていたでしょうが、人口が増え、文化が栄え、人々の暮らしが活性化するにつれて、森も次第に姿を消してゆきました。日常の生活、暖房などに薪を使うほか、燃料を莫大に使用する煉瓦、陶器の製造、冶金、金属加工等が盛んとなり、そのうえ他の地域、他国との交易のための大型船、また軍艦の建造、石造りの宮殿、寺院などの内装、その他に用いるために大樹の多くは伐採されてしまいました。

ギリシャをはじめとする地中海沿岸地方は、夏は高温でほとんど雨が降らず、冬は比較的温和で雨も降り、ときには豪雨になることもあります。全般的に雨量は少なく、植林をしても高温多湿の地域のように樹々の成長は速やかではなく、したがって一度失われた森林を回復させるのは容易ではありません。ギリシャはとくに山地が多いため、伐採したあとの土壌の流亡が激しく、ために山肌がむき出しになってしまい、これが少雨多照の気

象条件のもと、一層森林の回復を困難にしています。

・太陽の国

ギリシャ（正式国名はHellenic Republic）はバルカン半島の東南を占める本土と、その周囲に散在する3,000余りといわれる大小の多数の島から成っていて、国土の大部分は山岳、丘陵地帯で平地は少なく、最高峰は2917mのオリンポス山です。総面積は13.2万km²で、日本（37.8万km²）のほぼ1/3、人口は1,061万人（2000年）で日本（12,691万）の1/10以下、また人口密度は80人/km²（2000年）で日本の340人/km²にくらべると、かなり低いのですが、国土の多くが山岳丘陵地帯であり、人口を吸収する製造業などがまだ十分に発達していないため、ヨーロッパ、北米、南米、オーストラリアなどに、かなりの数の移民を送り出しています。

気候は本土の南部と島しょ部は典型的な地中海性気候で、冬は比較的温和で雨も降りますが、夏は暑く、雨が少なく、とくに7、8月にはほとんど降りません。屋外での行事は雨の心配もなく計画できますが、高温で日照も強く、このたびのオリンピックでは各選手ともこの点で体調の維持に苦労されたとおもいます。しかし本土の北部は険しい山岳丘陵地帯で、夏の暑さは島しょ部と変わりはないものの、冬は厳しい寒さに見舞われます。

ギリシャをはじめ、イタリア、スペインなど地中海沿岸の諸国は“南国”といわれていますが、国土が決して南に位置しているわけではありません。冬の間寒い北風はアルプス等の山で遮られ、また年間の晴天日が約300日で、冬でも暖かい陽光に恵まれているため

で、北欧、中欧の人たちからみれば“太陽の国”であり、避寒地となっています。

首都アテネ（人口77万）は北緯38度にあって、ほぼ同じ緯度の仙台との気象を比較しますと（内は仙台）下記のとおりとなりますが、全年をとおしてアテネは気温が高く、雨量はたいへん少ないことがわかります。

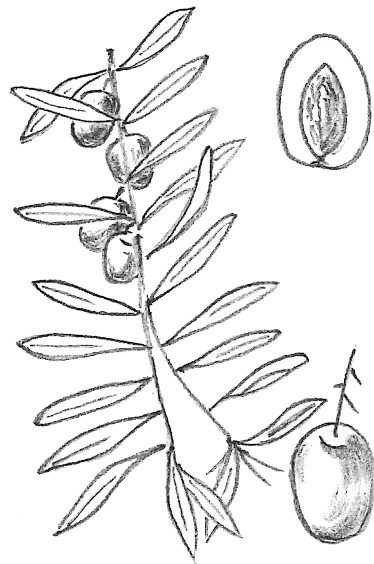
年平均気温 17.7℃（11.9）

1月 9.5℃（1.0） 7月 26.9℃（22.0）

年間降水量 391mm（1204）

・農は基幹産業

ギリシャは平地に恵まれず、雨量がとくに夏季間に少なく、岩肌が露出した地域がひろく、植生に乏しいため、作物生産に適した環境とはいえませんが、農業はこの国の基幹産業となっていて、総人口の約1/10が農業に従事しています。農地の総面積は350万ヘクタール、ほかに牧場、牧草地が525万ヘクタール



オリーブ

ールで、あわせて国土の2/3が何らかのかたちで農用地となっていて、農業従事者1人あたり耕地は4.6ヘクタール（フランス19.0、デンマーク19.0、ドイツ11.0、イギリス10.0）で、北欧、中欧の国と比べると少なく、しかも農地が肥沃とはいえませんので、食糧自給は困難であり、毎年相当量の食糧輸入を必要としています。

主な農産物の生産量は、コムギ190（万トン、1999年、以下同）オオムギ41、トウモロコシ190、野菜ではトマトとジャガイモがとくに多く、それぞれ206、90、となっています。表土が乏しく、痩せてはいるものの、石灰質の土壌は排水がよいために、また温暖で多照の気象のため、果樹栽培には適し、オリーブ、ブドウ、オレンジなど果物の産地となっていて、オリーブの生産量は190で、イタリア、スペインに次いで世界第3位、ブドウはかなりの量がワインの製造にまわされ、良質のワインはギリシャの人たちの自慢の種となっています。野菜と果物はまた、重要な輸出品となっていて、輸出総額の12%を占め（1998年）、主に冬季間にこれらの不足する北中部欧州向けとなっています。

意外と思われるのは、ギリシャ本土でワタとタバコの栽培が盛んなことで、中国、米国、インド、オーストラリア、ブラジルなどの農業大国と肩を並べていて、それぞれ生産量は世界の十指に入り、しかもその品質が優れていると高い評価を受け、これまた重要な輸出品となっていることです。

広い牧草地をもつこの国ですが、ウシなどの大家畜は少なく、ヒツジ、ヤギなどが多く、一部の地域では草地を移動しながらこれらが飼養されていて、ある意味では、これが緑の

再生を阻害している一因である、ともいわれているようですが。

最近製鉄、造船、石油精製など、重化学工業も興ってきましたが、食糧をはじめ機械類、工業製品等を輸入することによる貿易赤字を埋めるほどの輸出力はありません。船舶を多く保有し、海運業による収入をはかっているほか、観光、それに海外移民からの送金などによって国の経済の均衡を保っています。

・家族揃っての昼食

海に囲まれたこの国は、また水産資源に恵まれ、野菜、果物とともに豊富な魚介類はギリシャの食卓を楽しみものにしています。気候の関係でしょうか、この国では朝食と夕食は軽く、あっさりとしていて、昼食をたくさん食べ、そのあとは昼寝をするのがならわしのようで、職場で働く人たちも、この時間には仕事を離れて家に帰り、家族揃って食卓を囲むことが多い、とのことでした。

ギリシャではオリーブ油をふんだんに使い、またトマトとジャガイモを用いた料理が多く、各家庭で使う材料、作り方にいくらか違いはありますが、代表的な伝統料理をいくつか紹介します。

・ムサカ（ギリシャ風グラタン）

薄切りにしてアク抜きしたナス、輪切りにしたジャガイモをオリーブ油で焼き、牛のひき肉、または薄切りにした肉とタマネギをいためて塩、こしょうで味付けしたものと交互に重ね、パルメザンチーズをかけ、その上から小麦粉、バター、卵でつくったソースをかけ、これをオーブンで表面が褐色になるまで焼き上げます。

・スティフアード（牛肉の煮込み）

角切りにした牛肉、小さく切ったニンジン、タマネギ、それにニョッキ（ジャガイモのだんご）を加えてトマトソースで煮込んだもの。

・パタティヤス プラキー（ジャガイモのトマトソース焼き）

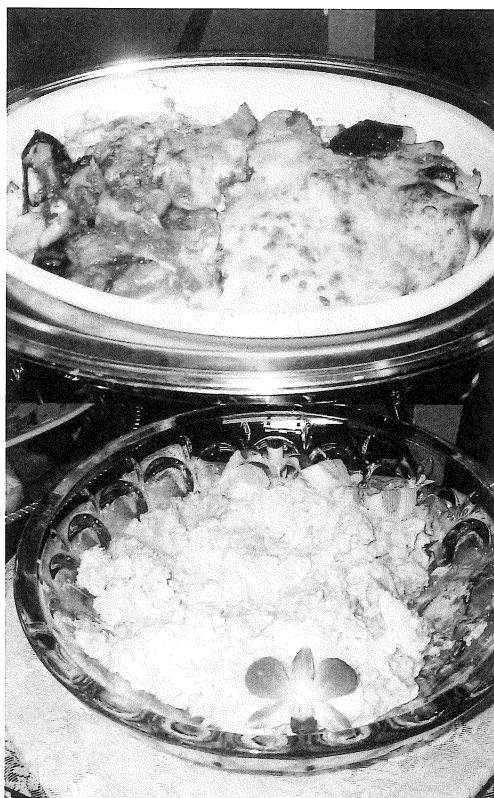
ジャガイモを厚めの輪切りとしてオリーブ油で焼き、すりおろしたタマネギを油でいためてトマトペーストを加えて煮詰め、塩、砂糖、こしょうで味をつけ、好みによりいためたニンニクを入れてつくったソースをかけ、オーブンで焼き、パセリなどの香味を散らし

ます。

・タラモサラダ（ジャガイモとタラコのサラダ）

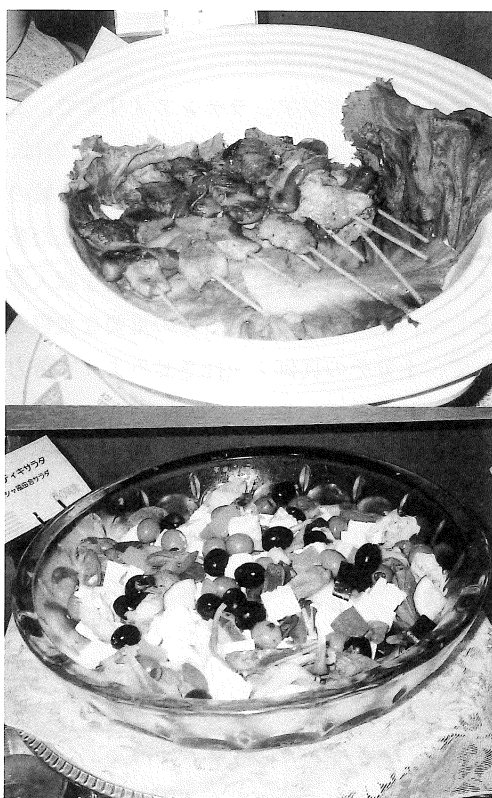
蒸すかゆでるかしたジャガイモをやや大きなサイの目に切り、これに細かくほぐしたタラコ（明太子）を混ぜたサラダです。

これらのほか、ジャガイモとズッキーニ（カボチャの一種）をマッシュにしたものを揚げたギリシャ風コロッケ、ブタ肉、トリ肉にトウガラシ、タマネギなどを串刺しにして焼いたスブラキ、輪切りにしたイカのフライなども好まれます。野菜、肉料理の具を包んで食べる、薄く焼いたパンの一種ピタパンもあります。



上. ムサカ（ギリシャ風グラタン）

下. タラモサラダ（ジャガイモとタラコのサラダ）



上. スブラキ（ギリシャ風焼きとり）

下. サラダ（オリーブとヤギのチーズ入り）