

在イスタンブール総領事公邸 晩餐会

## 『2010年トルコにおける日本年』 ミシュラン一つ星ダイナーとオペラの夕べ

9月初旬、イスタンブールの日本国総領事公邸で華やかな宴が催された。

日本とトルコの絆をより深めるための一大文化事業「トルコにおける日本年」の一環として、

「日本人が表現する西洋文化の紹介」という趣向で開かれたこの宴。

世界で活躍する若手日本人ふたりの芸術的なパフォーマンスに、招かれたトルコを代表する文化人たちが酔いしれた。

取材・文：SAYGIL KOLIK / Yedigöller 写真：伊藤貴典





松嶋 啓介 Keisuke Matsushima

1977年福岡生まれ。エコール辻東京料理専門学校卒業。渋谷「ヴァンセーム」を経て2002年の25歳、フランス・ニースにて、レストラン「Kei's passion」をオープン。南仏の素材を活かした斬新な料理が評判を呼び、開店から3年目の2006年、28歳で本場フランスのミシュラン一つ星を獲得(外国人最年少)。同年店名を「KEISUKE MATSUSHIMA」に改め、拡大オープン。2009年6月に東京・神宮前に東京で取り組む地産地消をテーマにした「Restaurant-I」(レストラン アイ)をオープンさせる。2010年、5年連続ミシュラン一つ星を獲得。



ミシュラン一つ星シェフが創り出す  
‘文化融合’キュイジーヌ

オペラ・アリアを堪能した後は、もう一人の主演、フレンチシェフ松嶋啓介さんによる「フレンチ料理の夕べ」がスタートした。松嶋シェフは若くして渡仏しニースにレストランをオープン。外国人最年少記録でミシュラン一つ星を獲得し、以降5年連続で一つ星を獲得している。彼もまた、インターナショナルな舞台でフランス料理という西洋文化を表現し、「サムライシェフ」と称されることもある、東西文化の融合を体現する若き日本人の一人だ。

正統派フレンチでありながら、トルコの豊かな食材をふんだんに使い、隠し味として日本の調味料を使った料理は、まさに日本、トルコ、そしてフランスの文化の融合。クリエイティブな料理にゲストも思わず感嘆の声を上げる。心行くまでデザートを味わった後、ようやくダイニングルームに姿を現し、フランス語でスピーチをした松嶋シェフに、惜しめない称賛の拍手が送られた。

この日のメニューは、アペリティフのトマトのキャラメリゼ、茄子のキャビア仕立て、イワシのかりかりパン/カリフラワーの冷たいブルーテ、漁者のタルタル風味/真鯛のカルパッチョ、白インゲン豆、"ジャパニーズ"ドレッシング(JapaneseとNiceをかけた遊び心溢れるドレッシング)/的鯛オープン焼き、アサリとイカのトマトのフイヨン仕立て、バジルの香り/子羊のロースト、茄子のカネロニ仕立てトルコの香りクミン風味の子羊のジュ/パイナップルのスパイス煮、蜂蜜、ヨーグルトのグラニテ/白いちじくとレモン



上/シャンパンは1994年のテタンジェ。この日供されたワインはソラリス2007、桔梗ヶ原2005、ソーテルヌ1990。ワイン通の田中大使によるセレクト中、「素晴らしい歌の後は素晴らしい料理を楽しんでください」林総領事のスピーチで晩餐会がスタート  
下/田中大使からは日本とトルコの交流の歴史とこの宴の意義について語られた

厨房では次々と芸術的な料理が生み出される。初めて顔を合わせる料理人たちの仕事は誰もが皆真剣勝負だ

## Special Interview

豊かな風土に恵まれ、世界遺産や歴史的建造物、  
独特の文化を誇る魅惑の国トルコ。  
その魅力を、トルコを知り尽くす総領事、  
大使のお二人に聞いた。

### 林克好総領事

## トルコの文明の厚さを感じ取ってほしい

イスタンブールの大きな魅力はやはりボスポラス海峡です。よく「アジアとヨーロッパを分ける海峡」といわれますが、そうではなく「アジアとヨーロッパを結びつける海峡」なのです。初めてイスタンブールに来てあのトルコブルーに輝く海峡を見たときの感動は、今でも忘れることができません。もう一つイスタンブールの大きな魅力は、歴史的・文化的な情の深さです。ここに来ると、誰もが「異質なもの」にならないのです。イスタンブールは全てを取り込んでしまうのです。

トルコは非常に親日的であるといわれています。そんなトルコの皆さんに日本のことをもっとよく知っていただくため、今年「2010年トルコにおける日本年」として様々な文化交流活動を行っています。今回のオペラとフレンチの夕べは、その中でも特にユニークなイベントといえるでしょう。文化において食文化は非常に大切です。日本料理が日本を代表するものであるという事は言うまでもありませんが、実は日本人はヨーロッパ的なものでも、日本のスピリットやエッセンスを表現し、一流のレベルで世界と競い合っているのだ、ということをトルコの方に紹介したかったのです。その象徴としてフレンチの世界で活躍している松崎啓介さんと、同じヨーロッパ文化のオペラで活躍している小田美奈さんに登場いただきました。

この先も意義深いイベントが相次ぎます。面白いものとしては、美術館でマンガ展を開催するというのがあります。トルコでは日本語を学んでいる方がたくさんいるのですが、マンガがきっかけという方も多そうです。マンガは今や日本を代表する文化の一つとなりましたが、今回のマンガ展でトルコにどれだけのマンガファンがいるのかわかるのでは、私も注目しています。

日本の皆さんにもぜひ、東と西の接点であり融合点であるこのトルコに来ていただきたいですね。トルコと日本は120年の友好な関係にありますし、もっと友好を深めていきたいと思っていますので、ぜひトルコに来て楽しんでいただきたい。ここに来れば、この国の文明の厚さを感じ取っていただけるはずです。



林克好総領事と女子大生らと交歓する様子



総領事と女子大生らと交歓する様子



林 克好  
Katsuyoshi Hayashi

1954年群馬県生まれ。上野大学経済学部卒業。1972年外務省入省。シリア、オーストラリア、トルコ等中東地域の大使館勤務を経て、2008年よりイスタンブール日本領事館長、2014年総領事、現任。



### 田中信明大使

## 双方の国民性・民族性を理解することで生まれる素晴らしい関係

私はトルコに来て3年なのですが、その前はトルコについて、長い歴史を持つ国であるということ、東西の接点の地であるという程度の、一般的な知識しか持っていませんでした。しかし元来歴史好きなので、ヒッタイトやオスマン、そしてシルクロードなどトルコの歴史に大変興味を持ちました。それに着任前に見たトルコの写真が美しく、こんなに素晴らしいところなのだと感動しました。

一方で、歴史や文化にばかり気を取られて「トルコ人」という概念をすっかり忘れていたのです。トルコ人がどんな人たちなのかよく知らずにトルコに来たわけですね。ですから、実際にトルコに来て初めてトルコ人と接することで、トルコについていろいろなことを発見することができました。

トルコ人は元々漁牧民族です。農耕民族である日本人と違って行動がとても速いのです。初めは友好的であっても、相手を敵と見別

した瞬間に容赦なく切りつけてきます。そして徹底的に戦う。そういう漁牧民族的な性質は現代においても変わっておらず、ビジネス交渉の相手としては相手ごっこい人たちです。

それから、トルコには「東」と「西」があるように、全ての面において「2つのトルコ」が存在します。たとえば宗教的な人とそうでない人、保守的な人とリベラルな人。常に存在する2つの側面は、トルコのあらゆる局面で出てくるので、とても複雑です。また、日本と違ってそれら2つが安撫することはできていません。漁牧民族である彼らは戦術で決着をつけてきたから、妥協する必要などないのです。最後まで力で押してきます。

私たちは、トルコ人のこうした性質をよく知った上で交流や交渉をする必要があります。基本的にトルコ人は親日家といわれており、確かにその通りです。また、日本人にもトルコに対して友好的な感情を持っている人は多いでしょう。歴史や道徳など、日本人が興味を持つ要素がたくさんあります。

最初はそういう、お互いの良いところ、好きなところを見て協力関係、信頼関係を築いていくことから始めて、そしてより深い、いろいろな側面を知っていくことが大切なのです。

残念ながら現時点では、トルコと日本間の経済活動や投資はそれほど活発とはいえません。トルコ人と日本人の根本的な性質や価値観の違いが影響しているといえます。トルコ人は石橋を叩く前に渡ってしまうし、日本人は橋を渡りすぎて石橋を叩いて壊してしまう。それはど正反対の国民性だから、一緒にやっているととても難しいのです。

しかし私は、十分ポテンシャルがあると思っています。お互い理解が足りないからそうした残念なことになるわけです。だからこうした「日本年」を通じて日本のいろいろな側面を知ってもらおうとしているのです。

両国の国旗を見てください。トルコも日本も赤と白の2色でしょう。でも日本は白地に赤で日の丸、太陽です。でもトルコは赤字に白で月と星、つまり夜の世界を表しています。共通点があるながら正反対なのです。でも星と月が揃って一日になるように、日本とトルコが力を合わせたら、もっと素晴らしいことになるとは思います。



田中 信明  
Nobuo Tanaka

1946年生まれ。東京大学法学部卒業、ケンブリッジ大学経済学修士。1970年外務省入省。防衛事務次官(軍務部長)、元在パキスタン大使、アフガニスタン駐留先遣隊、2007年よりトルコ大使。ワシントンポスト、ブルジョワ、ロンドンタイムズ、朝日新聞、毎日、朝日新聞、朝日新聞、朝日新聞、朝日新聞。