

ユネスコ食文化創造都市 ガジアンテップ・ハタイのご紹介



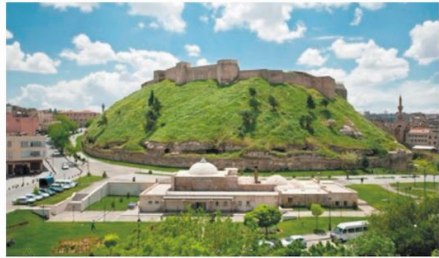
ガジアンテップ [トルコ]

Gaziantep [Turkey]

平成27年認定 (Designated since 2015)

ガジアンテップの食文化は6000年もの歴史があり、食の都として知られています。野菜、スパイスや肉などを入れた鍋料理をはじめ、この地域特有のケバブやデザートが有名であり、ピスタチオの名産地でもあります。ガジアンテップは料理とともに記憶に残る世界でも珍しい街です。

Gaziantep cuisine embodies a richness in gastronomy, which history traces back to 6000 years. It constitutes a culinary capital with its pot meals including vegetables, spices and meat, unique kebabs and distinctive desserts. Furthermore, Gaziantep is one the rarest city examples that is remembered with its cuisine.



ガジアンテップ城
Gaziantep Castle



ガジアンテップ名産のピスタチオを使ったバクラヴァ (トルコ伝統菓子)
Baklava



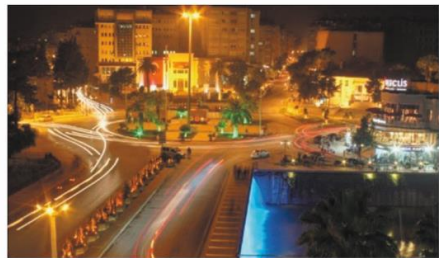
ハタイ [トルコ]

Hatay [Turkey]

平成29年認定 (Designated since 2017)

ハタイは古代シルクロードから受け継がれた多様な文化的アイデンティティを持ち、シルクロードの地中海への玄関口の役割を担っていました。ハタイの食文化は中東から地中海にかけて存在していた13の世界文明の影響を受けています。温暖な気候のため、この地域では薬草や香料植物など、非常に豊富な植物が育ちます。

Hatay has a multicultural identity inherited from its location on the ancient Silk Road as the gate to the Mediterranean Sea. Its gastronomy has been influenced by 13 world civilisations that lived from Middle East to the Mediterranean. With its mild climate, the region allows the growth of diverse medicinal and aromatic flora.



アンタキヤ共和国広場
Antakya Republic Square



ハタイのジャンボ海老
Jumbo Shrimp