



ワインと料理のパンフレット



Georgia





ジョージアによろこそ!

ジョージアのおもてなしとワインはジョージアの象徴であり、ジョージアを語る上で決して避けることはできません。ジョージアのおもてなしとワインは世界最高だと我々は考えています。

まず、ワインは、8,000年の歴史があり「ワイン発祥の地」として有名です。その伝統的な製法は、オーガニックでとても健康に良いとされています。近代的な製法が世界的には主流ですが、近年、この製法への評価が見直されています。また、ここジョージアでしか栽培されていない土着品種が500以上も残っているのです。

ジョージアのブドウ栽培は、気候的・地理的にも大変環境条件が良く、まさに神が与えた土地なのです。

ジョージア料理は、天然素材を使いスパイスを利用した味付けで、独特の味を出しています。ジョージア料理とは、それぞれの地域での異なった伝統料理の集合体です。例えば、メグレリアン(Megrelian)、カヘティアン(Kakhetian)、イメレティアン(Imeretian)などがあります。ジョージア料理では肉が重要な役割を果たしますが、川魚や地元で生産された野菜や果物も人気があります。

ジョージアが世界有数の長寿国であるのは、これらのジョージアの健康的な料理が起因していると言われているのです。



ワインの揺りかご

歴史家はジョージアがワインの発祥地であると認定しています。陶器、青銅、銀でできている古代のワイン容器やワインを飲むための金のカップ、ワイン樽がジョージアで発掘され、青銅器時代の古墳で見つかったぶどうのつるの種は、ジョージアのワインの歴史を語ってくれ、約8000年の歴史があると言われています。また、今日のブドウの品種の500以上が今もこのジョージアで栽培されています。ジョージアワインはとてもユニークです。黒海からの気候と湿った空気は、素晴らしいワインを生産するために完璧な環境を作り出しています。ジョージアの多様な気候帯や地理的な好環境ゆえに作り出せるブドウの品種数(約500種類)は、世界の他のどの国にも真似できないのです。

主要なブドウ種のリスト:

白ブドウ

ルカツィテリ(Rkactiteli)、ムツヴァネ・カフリ(Mtsvane Kakhuri)、ヒフヴィ(Khikhvi)、キシ(kisi)、カフリ・ムツヴァネ(Kakhuri Mtsvane)、チヌリ(Chinuri)、ゴルリ・ムツヴァネ(Goruli Mtsvane)、ツオリカウリ(Tsolikauri)、ツィツカ(Tsitska)、クラフナ(Krakhuna)、ラチュリ・テトラ(Rachuli tetra)、サクミエラ(Sakmiela)、アヴァシルブヴァ(Avasirkhva)。

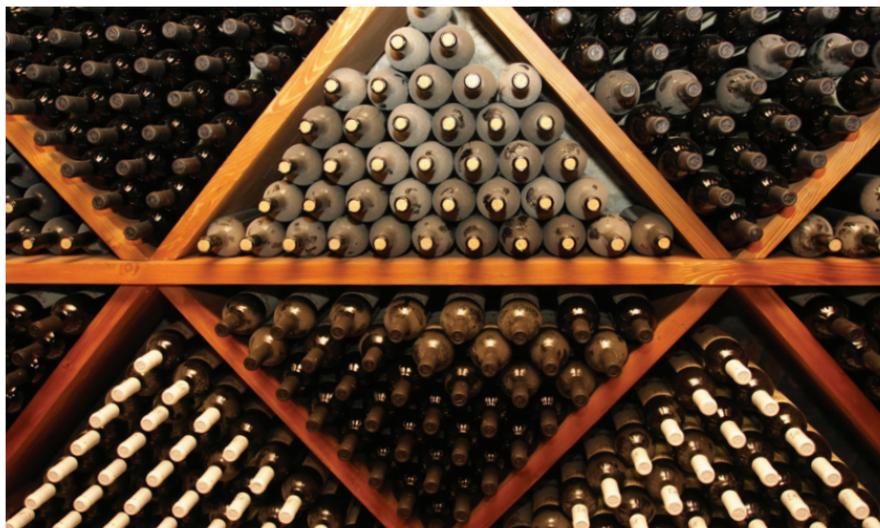
赤ブドウ

サベラヴィ(Saperavi)、タヴクヴェリ(Tavkveri)、オツハヌリ・サフェレ(Otskhanuri sapere)、シャヴカピト(Shavkapito)、アレサンドロウリ(Alesandrouli)、ムジュレットゥリ(Mujuretuli)、ズヴェルシャヴィ(Dzvelshavi)、ウサヘロウリ(Usakhelouri)、オルベルリ・オジャレシ(Orbeluri ojalesi)、オジャレシ(Ojalesi)、チュハヴェリ(Chkhaveri)。

ルカツィテリ種は多くの種類とブランドの芳醇な白ワインを作ります。もっとも有名な赤いサベラヴィ種は、ドライワインとなり、プラム、スパイスとアーモンドのアロマを感じます。カヘティ地方では自然に作られたセミスイートのワインで有名なキンズマラウリとアハシェニのワインを味わうこともできます。

ジョージアのワイン地域

カヘティ地域のワインの歴史は紀元前6千年までさかのぼることができます。ワインは、クヴェヴリQvevriと言う伝統的で独特のワイン製法です。アンフォラと言う素焼の大きな陶器をマラニというワイン貯蔵庫の地下に埋めて、そこにぶどうを皮や場所によっては茎まで一緒にに入れて醸造させるの



です。添加物を加えず、出来る限り自然に任せるその製法はオーガニックな有機ワインを造り出します。この製法は大変な手間がかかるため、近代的なステンレスタンクなどで作る現代の製法と比べて、手間と費用がかかるため、世界で唯一ジョージアだけがこの伝統的な製法を守り続けています。しかしながら、近年の健康志向やオーガニックブームもあり、評価が見直されてきているのも事実です。ワイン生産はカヘティ地方だけではなく、フヴァンチカラ (Khvanchkara) で有名なセミスweetワインは、美しいラチャ (Racha) 地方の高いコ

ーカサス山脈の山麓の丘で作られています。シダ・カルトリ (Shida kartli)、クヴェモ・カルトリ (Kvemo kartli)、イメレティ (Imereti)、サメグレロ (Samegrelo)、グリア (Guria)、サムツヘ・ジャヴァアヘティ (Samtskhe Javakheti) とアジャラ (Adjara) でも生産されています。各々の地域で特長があり、ワインの色と香りを楽しむことができます。



ジョージアの伝統的なワイン造り

樽やステンレスタンクで発酵し保管する方法が一般的ですが、ジョージアではアンフォアと呼ばれる大きな素焼の陶器を地面に埋めて作るクヴェヴリ製法で作られます。アンフォアで数ヶ月間熟成させ、自然発酵でオーガニックで美味しいワインを作ります。最も古いアンフォアはフラミ(Khrami)山で見つかつて、紀元前6世紀のものでした。たくさんのアンフォアが東部でも西側のジョージアでも見つかりました。西部と東部は、形、製造、色と装飾に関して違いがある点も特筆すべき点です。西ジョージアのアンフォアはチュリ(Churi)と呼ばれています。

収穫祭

ルトゥヴェリ(Rtveli)と言うブドウの収穫際は秋に行われます。収穫祭はとても重要な行事で、それぞれの家で作ったザクロ、西洋ナシ、リンゴ、桃などいっばい出されます。ルトゥヴェリの間、早朝には、ブドウ園は収穫祭を祝う陽気な歌でいっば

いになります。ブドウは、ゴドリGodoriと言う桜の木の枝で編んだ大きなバスケットで集めます。また、この時期は、チュルチュヘラChurchkhelaという胡桃とブドウで作るお菓子を作ります。作り方は、たくさんのクルミをつなぎ合わせて小麦粉をつけ、タタラ(Tatar)と言うぶどうジュースの中に入れては乾燥させまたタタラに入れるという作業を繰り返してチュルチュヘラが出来上がります。

乾杯の伝統 スupra (ジョージア式宴会)

SupraSupraと言う伝統的な宴会をする時は、タマダ(Tamada)という乾杯の音頭を取り全体を仕切る人が重要な役割を果たします。タマダをする人はとても重要で、皆は敬意を持って接します。タマダは宴会の雰囲気をつくり乾杯し、いろいろな話題を作り、詩を歌います。ユーモアのセンスを持ち、伝統的な乾杯を守るのが良いタマダと言われます。

Supraはジョージアの生活のすべての鍵とな



るイベントであり、グルジアの「おなもてなし

が理解できる最も典型的なものです。タマダは、過去と現在そして将来のギャップを埋め、参加しているメンバーの気持ちを1つにします。そして、タマダの発声で乾杯する時、「我々の勝利に！」を意味するジョージア語『ガウマルジョス(Gaumarjos)！』という言葉を書いて下さい。最初に神様、そして女性、平和、客人に対する乾杯をします。





ジョージア料理

コーカサス山脈の栄養豊富でピュアなミネラルウォーターによって作られた食材がジョージア料理の大きな特徴です。料理は、オーガニックな多くの野菜やスパイス、そして肉料理が中心です。

肉は、牛肉、豚、羊、鳥、魚は川魚が中心、その他、ヘーゼルナッツ、クルミなどのピーナッツ類、多種類のチーズ類、野菜や果物は、ナス、ピクルス、プラム、コーン、ザクロ、インゲンマメ、みかん。スパイスは、野生の草本、コリアンダー、春タマネギ、トウガラシ、メント、バジル、ニンニクなどを材料として料理します。





ジョージア料理

たとえば、訪れるとき、ちょうど当てることができるジョージアの独特の料理の2、3はここにあります：

前菜

ジョージアのチーズ：ジョージアのチーズ各種取り合わせは、ジョージアのすべての地域からいろいろなチーズ大皿でいっぱいです。

ナドゥギ(Nadughi) – コテージチーズに類似した酪農製品ですが、もっと柔らかい味を持っています。

ハチャプリ(Khachapuri) – ジョージアのチーズ・パンで別名グルジアのピザと言いますが地域によって様々なスタイルがあります。

ロビアニ(Lobiani) – 「豆ハチャプリ」、味つけした豆詰め物と芳しいスパイスで焼かれるパン。伝統的に、12月17日に、バルバロバ(Barbaroba)または、セント・バルバラ(St.Barbara)の日など、ジョージアの祝祭日に食べます。

プハレウリ(Pkhaleuli) – クルミのいろいろなスパイスをきかせ野菜だけの料理。ホウレンソウのようですが、独特の味覚です。ジジラカ(Jijilaka)、モロカ(Moloqa)、エカラ(Ekala)があります。

イスバナヒ(Ispanakhi) – 挽いたクルミ調味料、スパイスとハーブで味付けされたホウレンソウ。

バドリジャーニ・ニゴジアニ (Badrijani Nigvzit) – ナスとクルミのペースト。酢、またはザクロ・ジュースとザクロ種、ニンニクとスパイスで味つけられます。

ムチャディ(Mchadi) – コーンブレッド。薄く、サクサクで、油で揚げられたパンです。非常によくチーズに合います。

スープ

ハシ(Khashi) – 牛肉内臓から料理されて、ニンニクを添えられるパイونسープ。二日酔いに利きます。

ハルチョ(Kharcho) – 牛肉スパイススープ。ニンニク、パセリとウイキョウで風味をつけられる。



主な料理

サツィヴィ(Satsivi) - 鶏肉料理。ニンニクとスパイスを添えたクルミ・ソースで食べる。

ムツヴァディ(Mtsvadi) - 牛肉をブドウの枝の火の上に直火焼きする。その上にザクロ・ジュースをしぼる

ジョージアのパーベキュー。

ヒンカリ(Khinkali) - ジョージアの小龙包。

ソース

バジェ(Baje) - ニンニクとスパイスが入ったクルミ・ソース。

アジカ(Ajika)- ジョージアの香辛料のソース。ハーブとスパイスでいっぱいです。

トケマリ(Tkemali)-ジョージアのケチャップ。トケマリ木から作ります。

デザート

チュルチュヘラ(Churchkhela)-クルミを糸に通して数珠つなぎにし小麦粉をつけて、繰り返しブドウジュースに漬けては乾燥させて作る。

ゴジナキ-(Gozinaki)-カラメル状のナッツ

できていて、蜂蜜をつけて、大晦日とクリスマスに主に出される伝統的なジョージアのキャンディ。

ペラムシ(Pelamushi) - グレープジュースからの果実抽出物とナッツに砂糖と小麦粉混ぜて作るジョージアのデザート。

ワイン発祥の地のオーガニックワインとジョージアの伝統料理を、ぜひ堪能してください!

訪問者向けの情報

ビザ要件

すべての訪問者はパスポートが必要です。パスポートの有効期間は少なくとも6カ月以上でなければなりません。

アメリカ、カナダ、日本、イスラエル、レバノン、ロシア、ヨーロッパ連合の国々、湾岸協力会議の国々など、トルクメニスタンを除くCIS(独立国家共同体)の国々はビザが要りません。

詳しくは、ジョージア外務省のウェブサイトを確認してください：www.mfa.gov.ge

到着

飛行機で

トビリシへの直航便はヨーロッパとアジアの多くの国から出ています。例えば：アムステルダム、ブラハ、ミュンヘン、リガ、ウィーン、フランクフルト、ワルシャワ、イスタンブール、ドバイ、テルアビブ、アテネ、バクー、モスクワ、ローマ、エカテリンブルク、キエフ、ミンスク、アルマトイ、アスタナ、アクタウ、テヘラン、ウルムチなどです。

イスタンブールは、トビリシ国際空港を世界の主要都市に接続する主なハブ空港です。

バスで

主にトビリシ行きのバスは、毎日、バクー、イスタンブール、アンカラ、トラブゾン、エレバンとアテネから出ます。

電車で

ジョージアはアルメニアやアゼルバイジャンにつながる鉄道が走っており、バクーからの電車が毎日出発します。詳しい情報や時刻表については、次のウェブサイトを確認してください：www.railway.ge

海路で

ウクライナのイリチエフスクとオデッサの港からフェリーで来ることができます。

宿泊

トビリシやバトゥミはホテルのすべてのタイプがあって、四つ星ホテルもあり、普通の家庭的なホテルやホステルもあります。郊外でも朝食とベッドのある三つ星のホテルで泊まることができます。

料理

トビリシの多くのレストランでは、ジョージア料理とともにさまざまな国の伝統的な料理を提供します。一方、ほかの地方のレストランではジョージアの伝統的な料理を中心に提供されます。

気候

国土が狭小であるにもかかわらず、地方によって気候は大きく異なります。それはコーカサス山脈のおかげです。大コーカサス山脈は北方から来る寒気から、小コーカサス山脈は南方から来る乾いた空気からジョージアを守っています。平均気温は19度から22度で、冬はマイナス1.5度からプラス3度です。

通貨

主要通貨はジョージアのラリ(GEL)で、1ラリは100テリです。

1ラリ=0.46ユーロ、1ラリ=0.60ドル(2012年1月)。大きなホテルではクレジットカードが使えますが、主要な都市を離れ地方に行く場合は確認が必要です。ATMは主要な都市で使えます。

電圧とプラグ

電圧は220ボルト、50ヘルツです。ジョージア全土でヨーロッパの標準的なプラグ(Cタイプ)が使用できます。

通信

ジョージアの国別局番は+995で、トビリシのエリアコードは322です。ジョージアの携帯電話会社は(GEOCELL、MAGTICOM、BEELINE)の3社がほぼ全国をかバーしています。

また、訪問者へは無料でインターネットが提供され、多くのWi-Fiゾーンが利用できます。

健康

緊急の場合(救急車)の電話番号は112です。詳しい情報については、次のウェブサイトを確認してください：

www.georgia.travel



www.georgia.travel

Free hotline (24/7)

☎ 0 800 800 909

ジョージア政府観光局

住所：サナビロ ストリート4、0105、トビリシ、ジョージア

電話番号：+995 322 436 999

ファックス：+995 322 436 085

info@gnta.ge