

Armenia

[アルメニア]

写真・文＝鈴木革（写真家）

静ひつな時に
包まれて

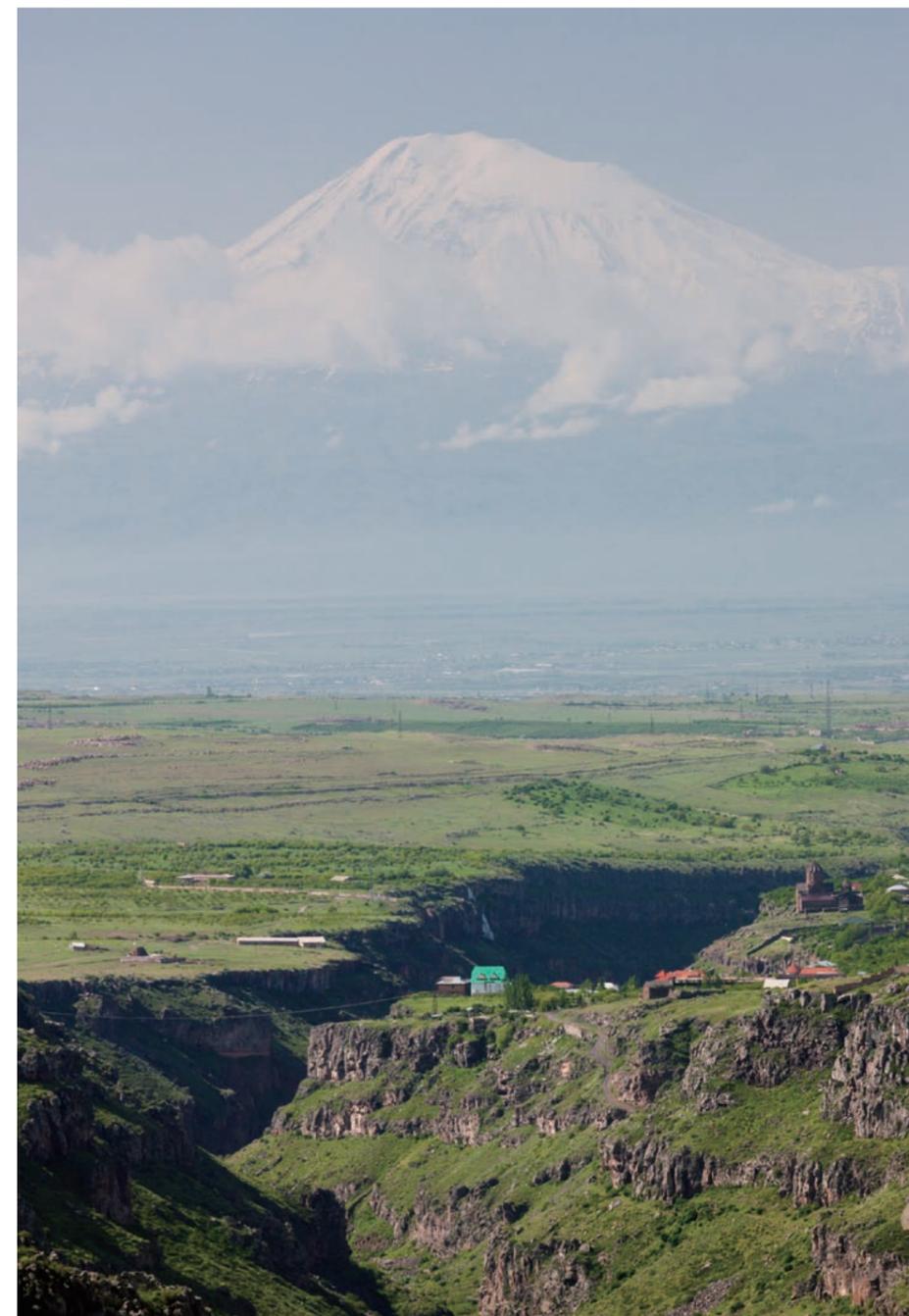


雲間に見えるのはアララト山。教会の眼下にはトルコ国境が立ちはだかっている



首都エレバン近郊にあるゲガルド修道院の前で。楽隊や土産物屋がその場をにぎわせる

首都近郊から望むアララト山。雄大な独立峰は、形こそ異なるが富士山のイメージと重なる



黒海とカスピ海に挟まれた南コーカサス三国の一つ、アルメニア。その名は古く、紀元前14〜12世紀の誕生ともいわれる。伝説の「ノアの方舟」が漂着したといわれるアララト山は、古代アルメニアを象徴する名山。天気の良い朝には国内各地から眺望でき、その孤高の美しさや存在感は、日本の象徴である富士山にも似て

いる。しかし長年の時を経て、今ではトルコ領になってしまった。世界中に信者がいるアルメニア使徒教会の発祥地としても名高い国。エルサレムで生まれたキリスト教は、その布教の過程で激しい迫害を受けたが、世界で初めて国教として受容したのがアルメニアだった。ローマ帝国での国教化より1世紀近くも早い、301年の

ことだ。今でもエルサレムの聖地では、カトリックなどの大宗派と並び、アルメニア使徒教会が重要宗派として名を連ねている。5世紀には聖職者によりアルメニア文字が生み出され、その後、聖書の完訳もなされた。こうした宗教的な歴史は、今もなお、この国の強固な民族意識の礎となつている。



首都は国内唯一の100万人都市。全人口の3分の1が暮らしている



アルメニア最大の湖であるセヴァン湖近くの山岳地帯。新緑の季節は、鮮やかな緑に包まれている



街中で出会った少女たち。声をかけると、人なつこい笑顔を見せてくれた



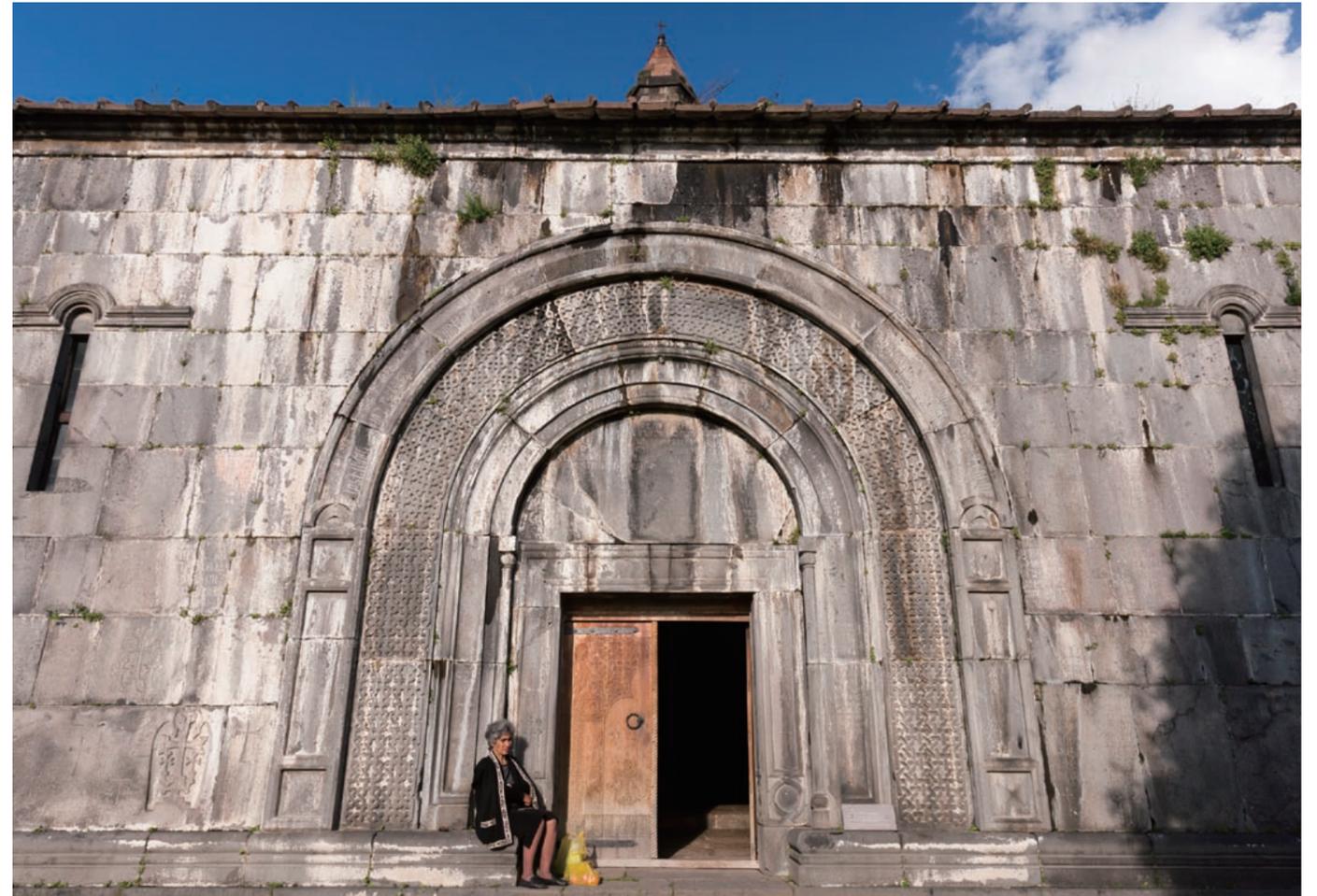
デベデ峡谷で最古のオズン教会。6世紀の創建といわれるが、今なお信者たちの憩いの場となっている



ハフバット修道院はデベデ峡谷の断崖上にある



同じくデベデ峡谷にあるサナヒン修道院。「ガヴィット」と呼ばれる多目的ホールは、アルメニア建築の美しさの象徴



北部のハフバット修道院の大聖堂。アルメニア独特の建築様式だ



聖歌隊の少女たちは地元の小中学生。大の仲良しグループだ



ハフバット修道院の日曜ミサ。神父以外は村のボランティアの青年たちだ

この国で驚かされるのは、何よりも教会の数の多さだ。古いものは4〜6世紀の創建ともいわれる。十字架型の底面にドームのような高い天井を頂く聖堂は、高潔な迫力を演出し、飾り気のない堅固な石造りと相まって厳かな気配を漂わせる。

旧ソ連の一国という、ともすれば、今なおおべールで覆われた小国。いくつもの世界遺産を抱えているにもかかわらず、欧米諸国に見られるような華やかな観光客に出会うことはほとんどない。世界を席巻しているグローバリゼーションとは無縁のように、静ひつな時が流れる。

中に足を踏み入れると、神父の聖歌が心地よく堂内に澄みわたる。深山幽谷の流れのように人々の心を清めてくれる。この安らぎを求めに訪れる信者を迎え入れるかのように、献灯台のロウソクのともしびは絶えることはない。

そんな場所ですれ違ったいくつもの瞳は、みな一点の曇りもなく、謙虚さと穏やかさに満ちていた。その人々の控えめな優しさに気づいた時、この地の真の姿が見えてくるのだろう。

技術力の高さを
注目を浴びるアルメニアの産業と言えば

IT (情報技術)



IT産業の発展に向け、若者たちがウェブ開発などを学べるトゥモセンターを首都に整備

日本ではあまり知られていないが、アルメニアの主要産業はIT。1950年代からコンピューターの設計やソフトウェアの開発に力を入れ始め、かつては「ソ連のシリコンバレー」とも呼ばれた。91年の独立後も、その高い技術力は世界から注目を集め、シノプシスやマイクロソフトといった大企業がオフショア開発を展開。経済特区を設けて法人税を免除するなど、海外のIT企業がビジネスを始めやすい環境整備にも積極的だ。

アルメニアのさらなる発展のカギを握るIT産業。そこで今、特に力を入れているのが人材育成。首都エレバンには最新鋭のコンピューター設備がそろった「トゥモセンター」がつくられ、12～18歳の若者を対象に創造性を養うIT教育を実施。会員登録すれば放課後などに無料で通え、ウェブ開発やゲーム開発、アニメーション、デジタルメディア、プログラミングなどが学べる。



「投資・進出先としてポテンシャルが高いアルメニアに、ぜひ日本企業に来てもらいたい」と Grant・ボゴシアン特命全権大使

※日本企業を対象に、アルメニアのIT産業を紹介する投資・進出セミナーを9月13日(金)14～16時に日本貿易振興会(ジェトロ)本部(東京)で開催!(詳細は www.jetro.go.jp/events/item/20130731429/)

地球ギャラリー

アルメニアの文化を
知ろう!

世界最古のワイン工場がアルメニアにある。その誕生は、今からさかのぼること、約6,000年前。温暖な気候の恩恵を受け、ブドウをはじめ、ブルーベリーやアンズといった果物の栽培が盛んだったためだ。

中でもブドウは、家庭の食卓で大活躍。実のまま食べるのはもちろん、木の枝は燃料として、葉は食材として使われてきた。「ドルマ」は、コメや肉、野菜などをブドウの葉で巻いてゆでた料理。葉の酸っぱさが具材と絶妙にからみ合っている。

また、畜産業も盛んだ。ヨーグルトは、塩を加えて飲んだり、スープにも使われる。チーズも食卓のおつまみに欠かせない。

そして、これらと一緒に食べる主食が、「ラウシ」と呼ばれる薄いパン。チーズやハーブ、野菜などを巻いて食べるのが一般的だ。

また、新年やクリスマスなど、人が多く集まる席で振る舞われるのが「ガツパマ」。鍋として使うのは、なんと巨大カボチャ。中をくり抜き、コメやドライフルーツをたっぷり詰めてオーブンで焼く。出来上がったテーブルの真ん中に置き、カボチャを切り分けてみんなで囲んで食べる。ドライフルーツの甘さとカボチャの香りの組み合わせがたまらない。

アルメニア料理と言えば
カボチャ鍋のピラフ

ガツパマ



【RECIPE】

●材料(4人前)

カボチャ大1玉/コメ350g/リンゴ200g/レーズン30g/ドライフルーツ(ブルーベリー、アンズ、モモ)70g/アーモンド30g/はちみつ30g/バター70g/シナモンパウダー、塩各少々

※カボチャの大きさにより材料の量は調整。

- 1 カボチャの上部をふたになるように丸く切り抜き、種とわたを取り出す。
- 2 コメを芯が残るぐらいの硬さに炊く。
- 3 ボウルに、②、角切りにしたリンゴ、レーズン、種を取ったドライフルーツ、細かく切ったアーモンド、バター、シナモンパウダー、塩を入れて混ぜる。
- 4 ③を①に詰め、はちみつをかけた後、カボチャの上部でふたをし、200度のオーブンで約40分焼く。



「ラウシ」は生地を薄くのばし、かまどでさっと焼いたら完成