

# Iran

【イラン】

写真・文＝鈴木革(写真家)

# ペルシヤの誇り



第2の都市マシュハドで、歩きながら新聞を食い入るように読む女性。イスラムの国だが、女性の社会進出は著しい。ホテルやオフィスで働き働く女性たちに“閉ざされた”イメージはない



古都シラーズの靴屋の店先。日本の空間を生かした商品陳列とは正反対で、店内をびっしりと埋め尽くすのが流儀なのだろうか



シーア派の聖地マシュハドでは、黒いチャドル姿の女性が圧倒的な存在感を放つ。それに反して子どもたちの派手さが楽しいコントラストを見せる

初めてイランを訪れたのは、1996年だった。当時は日本からの個人旅行など極めてまれで、やっとのことで入手したビザを頼りに空路で首都テヘランへ向かった。現地の空港では、入国審査に並ぶ見慣れぬ人々の行列に、不安な思いでいっぱいになったのを覚えている。

80年から8年にわたって続いたイラクとの戦争は、今でも世界の記憶に深く染み付いている。やっとな終結したかと思いきや、大量の労働者が日本に出稼ぎにやって来て、都内の公園はイラン人であふれた。その群衆の姿は連日メディアに流れ、実体的ないマイナス・イメージとして日本人の頭に焼き付いた。

そんな不安から始まった旅。しかしすぐに、準備した警戒心はあっけなく消え去った。全く想像しなかった、イラン人の明るさ、親切さに触れたからだ。総じて中東の人々は外国人に親切だと思うが、イラン人の中でも紳士的で、物腰が柔らかくて上品さがあるように感じた。

また幾度となく「日本人なのか。うちで夕食を食べないか」と声を掛けられた。彼らは大変な親日家だ。



[右]バザールは女性たちのパラダイス。衣料・装飾品や日用品など、何でもそろふ。品物選びの真剣なまなざしに洋の東西はない  
[左]古い町では伝統工芸が盛ん。イスファハンの職人街の彫金師は撮影の依頼に少しこちらを見て黙々と作業を続けた

かつて日本に渡った労働者たちが、日本の美しさや日本人の親切さを伝えてくれたのだ。日本に『イランのマイナス・イメージ』を残した人々が、イランでは『日本のプラス・イメージ』の発信源だったのである。



滝つぼの即席テラスでピクニック。テヘランの北に連なるエルブルズ山脈は、重要な水源であり、市民の憩いの場としても人気だ



ザグロス山脈でハイキングをする男性たち。食事マナーも客人優先。車座ながら、みんな礼儀正しい



世界遺産にも登録されているイсфаハンのイマーム広場。17世紀の街並みに馬車が似合う



イラン人は大のコメ好きで、各地に水田が点在する。カスピ海南岸のサリの水田風景はまるで日本だ



カスピ海沿岸の町に広がる広大な麦畑。日焼けした農民たちは、控えて紳士的な笑顔を見せてくれた

イラン人は「ペルシャはアラブと違う」といったことをよく口にする。確かにペルシャ語は「インド・ヨーロッパ語族」で、「セム語族」に属するアラビア語とは異なる。だが、彼らが伝えたいのはそういうことではない。同じイスラムの国でありながら、ペルシャだけが持ち得る歴史的な誇りだ。

彼らの祖先が築いたアケメネス朝は、ローマがまだ片田舎に過ぎなかった紀元前5世紀、東は中央アジアやインド、西はギリシャを脅かすほどの帝国であった。年表上は、紀元前4世紀にアレクサンドロス大王がアケメネス朝を倒したことが西洋史

の「自慢」になっているが、実際は、アレクサンドロスが領土を引き継いだに過ぎない。

この15年、訪れるたびにイランは変化した。この国はさまざまな困難に直面し、今はグローバリゼーションの波が絶え間なく押し寄せている。豊富な観光資源を求めて外からの来訪者も増え、西側の風が吹き込み始めた。

しかしどんな変化が起きようとも、ペルシャの地に根差した誇りは消えることがない。そして日本人としては、同様に親日家としての一面も持ち続けてほしいと願うばかりである。



南西部カーゼルン近郊を走る道路。大渋滞の犯人である牧童は至って涼しい顔だった



シラズ近郊にあるアケメネス朝の象徴ともいえる王都ペルセポリス。床は切石が高さ12～14メートルに積み上げられ、広さは300×400メートルもある

人々が集まる憩いの場といえば

## トチャール山



休日は自然の中でケバブをほおぼる。ラフな格好でのんびり過ごす穏やかな時間

「Berim 'Baam'e Tehran! (テヘランの屋根に行こう!)」。そう誘われたら、あなたも立派な地元っ子。イランの首都テヘランでは、車にチャイやケバブを積んで、家族や友人とピクニックやハイキングに出かけるのが人気の休日の過ごし方だ。

特におすすめのスポットが、“テヘランの屋根”と呼ばれるトチャール山。市街地から麓までは車で30分ほどで行ける。盆地のため風があまり吹き抜けず、車の排気ガスなどによる大気汚染が深刻になってしまっ

たテヘランだが、トチャール山ならきれいな空気を楽しめる。夜にはテヘランの夜景を一望できるのも人気の理由だ。

山頂のスキー場へは、世界一標高が高く、世界一長いといわれる全長7,500メートルのゴンドラが運んでくれる。冬には若者たちで大にぎわいだ。砂漠の国のイメージが強いイランだが、実は雪質の良さは折り紙付き。ヨーロッパの一流スキー選手が、お忍びで練習に来ることもあるとか。



イランのイメージを覆す白銀の世界。スキーはまだまだお金持ちのスポーツだ



サフランで色付けた水砂糖などと一緒に、いつでもどこでも熱い紅茶を飲むのがイラン流

取材協力：筒井清香 (元JICAイラン事務所 企画調査員)

地球ギャラリー

## イランの文化を知ろう!

イラン料理の味の決め手はハーブとスパイス。肉の串焼きやシチュー、コロッケなどに、ミントやバジル、クミン、コリアンダーなどを加えることで、独特の香りや酸味が出る。

そんな香辛料の中で、少し高価だけれど人気があるのがサフラン。イランでは3,000年以上も前から栽培されてきたといわれ、今もなお、世界の生産量の9割を占める。さわやかな香りと鮮やかな黄色が、今も昔も好まれている。

イランの代表的な料理の一つ、「モラッサ・ポロ (シーリン・ポロ)」はサフランを使った炊き込みご飯。“飾られたご飯”という意味で、日本の散ら

し寿司のように、盛り付けにこだわるのがポイント。ペルシャじゅうたんのような幾何学模様にも具を並べていくのが一般的で、お祝い時の食事の定番になっている。味付けは薄めで、サフランの香りや果実の酸味がより楽しめる。

そんなイラン料理を豊富に取りそろえるのが東京・阿佐ヶ谷のレストラン「ジャーメ・ジャム」。「食を通してイラン文化を紹介したい」と、店主のモーセン・キャラバンディさんが腕を振るう。

イラン料理といえば  
さわやかな香りの  
炊き込みご飯

## モラッサ・ポロ



### 【RECIPE】

#### ●材料(4人前)

鶏肉800g / コメ500g / アーモンド50g / オレンジの皮100g / レーズン50g / ピスタチオ50g / サフラン 小さじ2分の1 / 塩コショウ 少々

- 鍋に分量の半分のコメとサラダ油、お湯を少量入れたら、ゆでておいた鶏肉を乗せ、残り半分のコメ、細かく砕いたアーモンド、オレンジの皮、塩コショウを入れる。
- ①に鶏肉のゆで汁を少量加え、さらにお湯に溶かしたサフランを入れる。
- ②にふたをして、弱火で約30分煮込んだら、レーズンと細かく切ったピスタチオを加えて混ぜる。
- ③にバターを乗せて溶けたら出来上がり。

### 【SHOP INFORMATION】



#### ジャーメ・ジャム

〒166-0004  
東京都杉並区阿佐谷南2-20-7  
TEL: 03-3311-3223  
営業時間: 17~24時、年中無休  
URL: www.jamejam.jp/