

カフェに移動しました。

—— この場所は、よく来られるんですか？

新藤 去年、ここで展示会と講演会をやらせてもらったのを機に、よく来るようになりました。このモスクができたのが二〇〇〇年、その後トルコ文化センターも移ってきたんです。カフェにトルコの本もあって重宝しています。

—— 普段の一日は、どんな風に過ごされていますか？

新藤 朝起きて、朝ごはんを食べて家事をして、それから午前中になるべく書くようにしています。若い時は夜型だったけど、夜書くと、頭が冴えて眠れなくなっちゃう。

—— 今日の日替わりランチは、キャベツの煮込みとバターピラフ、じゃがいものポタージュ、ミントの塩味ヨーグ



モスクの中ではスカーフをかぶって



日替わりランチ ¥1500

ルトです。これは、トルコでよくあるんですか？

新藤 トルコの家料理ですね。トルコ料理の要は玉ねぎで、形が見えなくなるくらいまで煮込んで出る出汁が、味の決め手。このカフェのいいところは、こういう家庭料理が出るころなんです。

—— トルコ料理は、世界三大料理の一つですね。

新藤 オスマン帝国があったから。帝国の広い領土のいろんな料理が都に集まって、宮廷料理ができたんです。帝国が崩壊した後に、宮廷料理人が町でレストランをはじめ、それが今のトルコで食べられます。

トルコに惹かれて

—— 新藤さんが、最初にトルコに惹かれたきっかけは？

新藤 大学の専攻が国際関係学で、ゼミで研究する地域を選ばなきゃいけなかったんです。中東か南米か迷っていた時に、ヨーロッパを回ってきたサークルの先輩が「トルコがよかったよ」って。「お世話になったアリババに、女の子を紹介してって頼まれたから、悪いけど手紙を書いてくれない？」と言われて（笑）。それで、義理で手紙を書いたら、アリババさんからローマ字の日本語で返事が来て、ちゃんと日本のこともよく知っていて、びっくりしたんです。少し恥ずかしくなって、トルコを調べたら、ああ、こういう国なんだってわかって。それで、夏休み、一カ月ト