

World's Window

Vol.90

ポーランド共和国

さあ、窓を開けて世界をのぞいてみようよ



ポーランド・タトラ国立公園

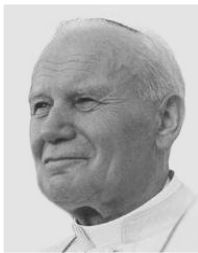
世界の国々や文化を紹介する「ワールズ・ウィンドウ」！ 案内役は、国際交流員キャサリン・タットネルさんとアレックス・ロザウスキさんです。

ポーランドの面積は31万2679平方キロメートルで、北海道の4倍弱の大きさになります。人口は3800万人、EU（欧州連合）の中では6番目に人口が多い国です。ポーランドという国は、西暦966年にポーランド公国として世界に認知されました。最初の首都はグニェズノという都市ですが、1596年からクラクフになりました。1600年代には、ポーランドはヨーロッパで一番人気のある国でした。そのころ多くの人々が移民してきました。特にドイツ人、アルメニア人、オランダ人やユダヤ人が多かったようです。

1700年代には、ロシアとオーストリアがポーランドを制圧して、ポーランドは123年間国として存在しませんでした。第一次世界大戦が終わってから、ポーランドが1918年に再度独立しました。残念ながら、その独立はとても短いものでした。第二次世界大戦の中、ドイツがポーランドを制圧してしまいました。戦争のせいで、国民の20%が殺され、ポーランドの大都市はほとんど潰されました。現在の首都ワルシャワでは建物の85%が破壊されました。

戦後、ドイツが敗北したにもかかわらず、ポーランドの独立はまだ夢でした。社会主義共和国としてソビエト社会主義共和国連邦に参加させられることになりました。

1978年に、ポーランドでは自慢できることが起こりました。クラクフの大司教カール・ヴォイティワが、カトリック教会のローマ教皇ヨハネ・パウロ2世になりました。1523年以来初めてのイタリア人以外の教皇です。ポーランドの人口の90%はカトリック教なので、教皇ヨハネ・パウロ2世は今でも敬意を払われています。



1989年、ポーランドはついに独立しました。この独立が他の社会主義共和国の独立を刺激して、東ヨーロッパ各国の独立が始まりました。現在のポーランドは安定した経済の民主主義国で、2004年からEUのメンバーになりました。



△現在の首都ワルシャワの中心部

ポーランドの首都ワルシャワの人口は170万人です。第二次世界大戦のダメージが酷かったため、ビルの大部分は戦後に建設されました。そのせいで、ワルシャワのニックネームは「不死鳥都市」とし

て知られています。現在ワルシャワの経済進歩は「10年前と比べると、そこが同じ場所だとは信じられないだろう」と言われるほど急速です。

ポーランドで2番目に大きい都市クラクフの人口は76万5千人で、ポーランドで一番古い都市の一つです。2万年前から人間が定住した痕跡があります。また、クラクフはポーランドで一番人気のある観光地でもあります。

ポーランドには国立公園が23か所あり、国中に美しい自然があります。高い山も多く、高さ2000メートルを超える山が70もあります。

それではポーランドの食文化はどうでしょうか？

伝統的なポーランド料理はボリュームの多い傾向があります。肉、ソースや野菜をたくさん使います。漬物も人気があります。夕食はまずスープから始まり、次にメインディッシュと続きます。スープの中では、ボルシチが一番有名です。ボルシチとは、ビートという根菜をベースにしたスープです。ボルシチはウクライナで生まれましたが現在はポーランド、ロシア、トルコやルーマニアなどの国でよく食べられています。一般的なボルシチではビートだけが使われますが、ポーランドのボルシチの特徴はビート、たまねぎ、にんにく、ベーコンを使い辛くてちょっとすっぱい味付けです。

わたしの国アメリカでは、ポーランドの代表的な料理はピエロギだといわれています。ピエロギは、さまざまな具を詰めた餃子のようなものです。一番多く使われる具は、ジャガイモですが、そのほかにもいろいろな具材を入れます。例えば、カッターチーズ、たまねぎ、マッシュルームやひき肉を入れて作ります。ピエロギはメインディッシュではなく、おかずとして食べられています。デザート用のピエロギもあり、自然の果物を具材とすることもあります。



△餃子のような形をしたピエロギ

わたしの一番好きなポーランド料理は、「ピゴス」というシチューです。ピゴスはポーランドの国民食だといわれ、サークラウト(キャベツの漬物)とコショウの実をたっぷり使い、2種類以上の肉が入っています。ベーコン、ソーセージ、鹿肉、牛肉などを使ったりします。そのほか、ジャガイモ、マッシュルーム、トマト、プルーンやニンニクなどをよく使います。とても栄養価が高く美味しいです。