

6月20日[金]午前7時00分キックオフ (日本時間)

ギリシャ

Greece



西洋文明発祥の地・ギリシャ。世界遺産に登録されているア
クロポリスなどの古代遺跡だけでなく、エーゲ海に広がる青
い海と太陽が輝く青い空に魅了され、多くの観光客が訪れる
観光立国である。

'04年ユーロの優勝が誇り

「'04年のユーロ（欧州選手権）は、
ギリシャサッカーにおいて最高の
瞬間でしたね」と語るのはニコラ
オス・ツアマドス駐日ギリシャ大
使。

同大会のギリシャ代表は、下馬
評を覆す躍進で優勝候補のフラン
スやチェコを破り、決勝では開催
国のポルトガルに勝利して初優勝
を飾った。

「ギリシャ人というのはもともと、
個性が強く、組織的に戦うのが得
意ではないんです。ですが、優
勝したチームはドイツ人指揮官の
下、組織的に、チームのために戦
いました」とツアマドス大使は語
る。オットー・レーハーゲル前監
督の手腕は国民の多くにたたえら

れ、10年間の監督生活を全うした。

現在のチームを率いるのはポル
トガル人のフェルナンド・サント
ス監督。国際舞台での大きな経験
はないが、ギリシャの名門チーム
を渡り歩いた実績から、国民の期
待を一身に背負う。

ギリシャ人も、他の欧州諸国と

同様、熱狂的なサッカーファンが
多い。

「月曜日の朝にはみんな近所のカ
フェニオン（喫茶店）に行つて、
週末の試合についてしゃべって
ますよ」と話すツアマドス大使
も、実は大のサッカー好き。父親
が外交官だったことから海外生活
が多かった幼少期にサッカーを始



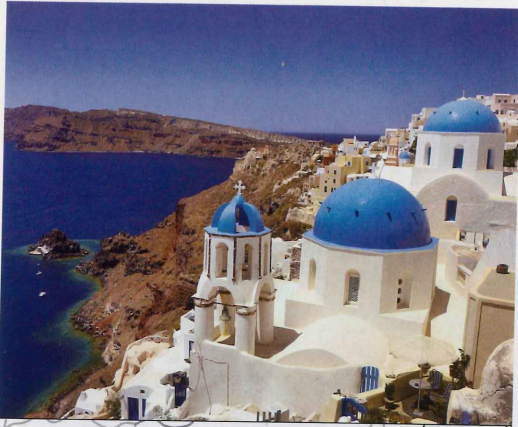
コンスタンティノス・ミトログルは、今季より
プレミアリーグのフラムに移籍。ギリシャのFW
として活躍が期待される。



め、英国に住んでいた時には、名
門チエルシーのジュニアチームに
誘われたほどだという。

「母に反対されたので入りませ
んでした。でもサッカーはずっと
やっています。もちろん今は体
が重くなったからできませんけ

ニコラオス・ツアマドス駐日ギリシャ大使。
「ギリシャは10年ぶりに驚きを起すかも
しれない」と目を輝かせる。



Greece

- 出場回数：2大会連続3回目
- 国 歌：自由への賛歌
- 人 口：約1132万人(2011年)
- 面 積：13万km²(日本の約3分の1)
- 都 都：アテネ
- 公 用 語：現代ギリシャ語



撮影=岸マモル

「ど、ドイツのソーセージとビール
のせいで大きくなったというお
なかをさすりながら笑う。

国内でもっとも盛り上がるの
は、オリンピックとパナティナ
イコスという2大人気チームが直
接対決となる時。かつての日本で
見られた「街頭テレビ」のように、
街のカフェに繰り出して、備え付
けのテレビで試合観戦しながら一
喜一憂している姿が見られる。

「試合を見ている時は、グリーク
サラダやオリーブの実、フエタ
チーズなどを食べますね。あと試
合の勝敗によっても変わります
が、好きなチームが負けている時
はメタクサ（ギリシャ産のブラン
デー）をたくさん飲んでしまいま
す（笑）」

『哲学』が生まれたギリシャだけ
に、サッカーに関する議論は尽き
ることがない。「みんなが監督の
よつになつて、チームのことを熱
く語ります」と、個々のお気に入

りのチームについて思い入れの強
い人が多い。

今回のW杯に出場するギリシャ
代表については、世界的に活躍す
る有名な選手はいないが、個々の
実力は欧州のトップリーグで同等
に戦えるレベル。欧州予選10試合
を4失点で抑えたディフェンス陣
は安定しており、04年のユーロで
ギリシャサッカーの代名詞となつ
た「堅守速攻」はいまだに健在だ。

また、少ないチャンスを生かして
勝利をつかむためには、得点感覚
に優れたフォワードが必要。その
重要な役割をになう注目選手がコ
ンスタンティノス・ミトログル（フ
ラム/イングランド）だ。

「オリンピックアコスにいた頃は、
チャンピオンズリーグなどでも得
点を奪い活躍していました。ただ、
今はケガをしてしまったので、準
備万端で試合に臨めるかはわかり
ません」と一抹の不安を残す。た
だツアマドス大使は「ポルトガル
で見せた組織力や真剣さを出せた
ら、ギリシャは10年ぶりに驚きを
起こすかもしれないですよ」と笑
顔を見せる。

「日本とはライバルとなります
が、一緒にグループリーグを突破
できるといいですね。私も試合当
日は日本の友人たちとテレビで観
戦する予定です」

Gourmet

ユネスコ無形文化遺産のギリシャ料理



①ギリシャ風「グラタン」
「ムサカ」。
②ハルミチーズを使った
「サガナキ」。「サガナ
キ」とはギリシャ語で鉄
板を意味する。
③ハーブなどが入った
ピラフを詰めた「ギリ
シャピラフのトマト詰
め」。
④ブドウの蒸留酒「ウー
ゾ(OUZO)」。水や氷を
入れると白濁する、ギ
リシャ人が大好きな酒
のひとつ。



▶店長の乾「サットン」
智さん。

「おおかで楽天的なギリシャ
人は、お祭り好き。W杯が始ま
ると、現地は大いに盛り上がり
ます」と、東京・六本木にある
ギリシャ料理店の店長、乾「サツ
トン」智さんは語る。

バルカン半島最南端に位置す
るギリシャは、温暖で乾燥した
地中海性気候のもと、オリーブ
やレモン、ブドウなどの果実類
が栽培され、山間部では羊も多
く放牧される。明るく陽気な人
間は、こうした気候・風土の
もとで育まれているに違いない。

土地のものをふんだんに使っ
たギリシャの料理は、「地中海料
理」のひとつとして、2010
年、ユネスコ無形文化遺産に登
録された。なかでも、羊肉の
挽き肉や合挽き肉などとジャガ
イモ、ナスなどを重ねてミート
ソース、ベシヤメルソース（ホ
ワイトソース）をかけてオーブ

ンで焼いた「ムサカ」は、ギリシャ
料理の代表格だ。

「古くから羊を食べてきたとい
うこともありですが、そもそも
牛肉が高いこともあってギリ
シャ人はあまり牛肉を食べない
んです（乾さん）。挽き肉を使っ
ているそれは、野菜、肉の旨み
に、ベシヤメルソースが絡まり、
シナモンのスパイスがほどよく
きいた一品だ。

また、山羊の乳から作られる
フェタや山羊、羊、牛の乳
を練り合わせたハルミなど
のチーズを小麦粉につけて
鉄板で焼く「サガナキ」も
よく食べるという。このほ
か、世界一の消費量を誇る
トマトは家庭でもレストラン
でも多く使われる。トマ
トの中身をくりぬき、バル
ガ小麦という粗挽きの小麦
と米、レーズン、松の実を



協力：ギリシャレストラン スピロース
(GREEK RESTAURANT SPYROS)
東京都港区六本木 3-15-24-2F
☎ 03-3796-2677
● 11:30-14:30 (LO14:00) 土、日曜日、祝日
18:00-23:00 (LO22:00) 火~日曜日、祝日
● 月曜日 ☎ <http://www.spyros.biz/index.html>