

# MOLDOVA

## モルドバってどんな国??

モルドバ共和国



九州の面積

(約4万2000km<sup>2</sup>)よりやや小さい

静岡県の人口

(約375万人)よりやや少ない

### 《モルドバの国旗》



モルドバは、歴史的にルーマニアと深い結びつきがあり、国旗も、同様の三色旗に国章をくわえたものです。十字架を加えたワシの国章も、ルーマニアと似ていますが、中央の盾紋には、中世モルダヴィア公国の紋章に由来する模様が描かれています。青・黄・赤の三色は、モルドバの過去・現在・未来を象徴しています。

### 《モルドバの民族衣装》



↑モルドバの民族衣装

現在でも昔のままの衣装が伝わっています。若い女性は明るい色、年配の女性は暗い色を使い、襟や胸、袖、袖口、肩のあたりには刺しゅうがほどこされ、なかでも花をデザインした刺しゅうがみごと。素材は羊毛・シルク・金・銀など。女性のシャツは「IA」と呼ばれ、モダンな服との相性もよく土産としても人気。きれいな織物のエプロンも特徴で、モチーフには幾何学模様や自然(花・植物など)が使われ、色は黒や明るい色のものなどさまざまです。

トランシルヴァニアのクルージ・ナポカ周辺はハンガリーの文化圏で、華やかな花模様の衣装やたっぷりしたプリーツのブラウスなど華麗なものが伝えられています。

### 《 歴史的背景 》

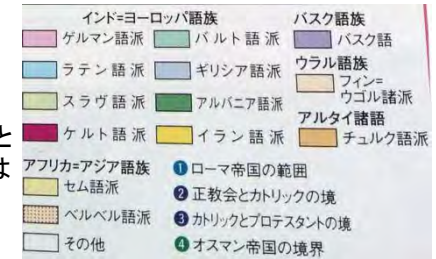
ヨーロッパとアジアを繋ぐ戦略上重要な位置にあるため、キエフのルーシ、モンゴル系などの様々な侵略を受けました。16世紀にはオスマン帝国の属国となり、1812年には帝政ロシアに併合され、1918年にはルーマニアの一部に、1940年にはソ連の一部となり・・・そして**1991年のソビエト崩壊後、モルドバとしてついに独立を果たしました。**



### 1991年に独立したばかりのできたてほやほやの国

経済成長と貧困削減のために、2020年までに以下の7点を達成しようと努力しています。

- ☆キャリアに必要な教育
- ☆あらゆる場所での良好な状態の道路
- ☆手頃で安価な融資
- ☆明確な規則の下でのビジネス
- ☆エネルギーの確実な供給と効率的な利用
- ☆公平かつ持続的な年金制度
- ☆責任ある汚職のない司法制度



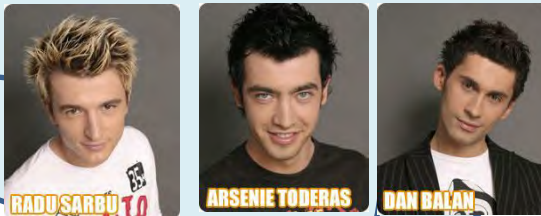
モルドバ



↑ヨーロッパの民族分布と分断線

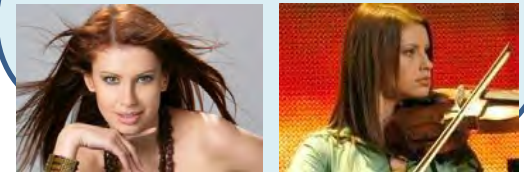
## O-Zone は、モルドバ出身だった!!

代表曲は「恋のマイアヒ」。皆さんも聞いたことありますよね? 日本では2004年から2005年にかけてヒットし、約2か月間オリコンチャート1位、洋楽No1ヒットなど、多くの記録を残したグループ。テレビ番組の出演等で社会現象まで引き起こしました。



## 皆さんに紹介したい、モルドバの美人歌手!! Natalia Barbu

日本では無名ですが、世界的なコンテストで上位入賞をしている、抜群の歌唱力の持ち主!! 留学生Alionaも、モルドバではとても有名だよと言っていました。歌唱力に加え、バイオリン演奏も素晴らしい彼女。以前は資金が無い海外公演ができなかったのですが、大資産家と結婚したので今後海外進出ができるのではないかと期待されています。

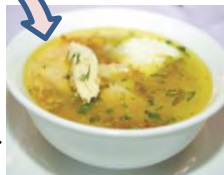




# Home cooking

## Zeama

家庭で日常的に作られるスープ。  
材料は鶏肉、自家製パスタ、じゃがいも、トマト、ハーブ、人参、玉ねぎ、Borsh oocuという酸っぱい液体。



## Baked vegetable

日本でもおなじみの野菜炒め。  
モルドバでは、各家庭オリジナルのソースをかけて食べます。



留学生Alionaはマッシュルームやトマトのソースが好き♡



## Mamaliga

自家製パン。見た目はケーキの様。材料はフェタチーズ(羊やヤギのミルクから作られる白く崩れやすいチーズ)、Flipture(卵、油、肉、サワークリームを混ぜたもの)。材料を混ぜ、フライパンで焼いて完成。そのまま食べたり、ミルクにつけて食べたりします。



## Placinte

モルドバの人たちはほぼ毎日食べている、小麦粉の生地野菜をつつみフライパンで揚げ焼きした料理。



# Special foods

## Guguta

祝日・祭日に食べる手作りお菓子。  
材料はハチミツ、チョコレート、クルミ。  
全ての材料をボールに入れて混ぜお皿に盛る。



チョコレートをトッピングしたGuguta

## Pasca

Easterの時しか作らない料理。作り方はまず三つ編みのように編んだパン生地で円を作る。次に、その円の中にカッテージチーズと卵を混ぜ入れ、そのままオーブンで焼いて完成。



## Racituri

祝日、祭日など特別な日に食べます。



## Baba&Mosneag

Babaの意味はおばあさん、Mosneagの意味はおじいさん。  
材料は自家製パスタ(tocmagi)、卵などだそう。この2つの料理の材料は同じ。でも味付けが異なり、Babaは塩を多く使い、Mosneagは砂糖を多く使います。この2種類は必ずセットで食べます。



留学生Alionaが大好きな料理。Easterが待ち遠しい!!♡



# Let's cook!

## ZeamaとGugutaを実際に作ってみました



↑ トッピングにチョコレートソースをかけました。



↑ 鶏肉を焼いているところです



↑ 野菜やパスタを投入！彩りも華やかです。



↑ 隠し味にワインビネガーを入れます。程よい酸味で爽やかな味わいになります。



完成!!

# Events of Moldova

## 1/1 New Year's Day

## 1/7~8 Christmas

### ☆クリスマスの前にする独特の習慣☆

子供たちが祖父や祖母から詩を習い、詩を覚えた子供たちは近所を訪ね歩きます。その際、近所の人たちにその詩を読むとお菓子やお金をもらえます。詩を読むときにはまず、アホアホアホー(意味はHello,hello,hello)と言ってから始めます。



昔は1/7のキリスト復活祭から12日間に渡り、特別な衣装で着飾り訪問し合ったり、未来を占ったりする習慣がありましたが、現在はクリスマスツリーを飾り、家族でホームパーティを開くなど一般的なクリスマスをおこなっているようです。



## 2/24 Dsougobete (Day of love)

※日本のバレンタインと同じようです。



## 3/1 Martisor

大きなお祭り。伝統的な踊りやパフォーマンスをする。Martisorと呼ばれるピンを皆に配り、そのピンを左胸につけたまま1か月を過ごすのだそう。4/1になると、そのピンを外し木につけてお願い事をする。その後、木に実がなったらgood、実がならなかったらbadを示します。

## 3/8 International Woman's Day

子供も大人も、女性であれば誰でもキャンディーや花をもらえる日。

## Easter

### ☆Easterの習慣☆

Easterの日は、特別な料理Pascaをたくさん作ります。その中で1つだけ、それぞれの家庭の代表者が教会に持っていきます。この特別なPascaは普通のPascaの上に十字架型のパンをのせれば完成! 赤く染色したRed eggも一緒に教会に持っていきます。

※Pascaについては料理のポスターに詳しく書いてあります。

## 8/27 Independence Day

8月には、留学生Alionaの故郷の町ができた日(Day of the city)もあるそうです。

### ☆他にもこんなお祭りが・・・☆

#### ハチミツ祭り

モルドバは世界有数の養蜂技術をもつ国です。モルドバ各地から養蜂家が集まり、様々な花から採れたハチミツを提供します。このお祭りは首都キシナウで8月後半に開催されます。ハチミツはモルドバの家庭で食用や民間療法の1つとして親しまれているそうです。



## 10月最初の週末 Day of wine

10月は葡萄の収穫期。毎年、モルドバの民族衣装を着て実りの秋をお祝いします。

### ☆ワインの国☆

モルドバは日本と同じように「春・夏・秋・冬」の四季があります。温暖な気候に恵まれるとともに、穏やかな傾斜を持つ地形は葡萄栽培に最も適しています。主な産業はワイン生産です。





# ワインの 原産国

モルドバの緯度はフランスの  
ボルドー地方とほぼ一緒なので、葡萄に  
当たる日照時間もほぼ同じ！だから  
おいしいワインを作ることができます☆



←モルドバ共和国最大のワイン  
メーカーであるモルドバ国営工場

## 『ミレスチ・ミーチ 社』

ミレスチ・ミーチ社はモルドバ共和国最大  
のワインメーカーで、会社が16世紀に  
設立されてからずっとワイン造りの伝統を  
受け継いできました。ワイン畑の土壌作り  
やワイン作りは、化学肥料などを一切  
使用しない有機農法を行っています。

← ワイン貯蔵庫は、同社の地下30m～  
80mにあり、全長約200kmに及びます。  
さらにこの貯蔵庫のすばらしさは、ワイン  
を熟成させるのに理想的な環境を自然が  
つくりだしていること。

ちなみにこの貯蔵庫における『150万本  
のビンテージワインの本数』と、『倉庫の  
総距離』は、**ギネスブック**に登録されて  
います。

## ★WINE FESTIVAL★



↑最上級ワイン!!  
ボトルに24金を使った  
希少価値のある一本

1年に1度、葡萄の収穫時期である10月に  
キシナウで行われます。

モルドバワイナリーが集まり、世界各国からも  
著名人がやってきます。

モルドバの民族衣装を着ている人がいたり、  
一度は行ってみたい祭りです。



↑モルドバ  
デラックス

英国王室の  
パーティーなど  
でも飲まれて  
いるワイン



↑クリコバ  
コルサ

お手頃で  
メジャーな  
ワイン

フランス、ドイツ、イタリアが一般にワインの本場と  
言われていますが、その起源となったのがモルドバだと  
知っていましたか？

モルドバ共和国は世界最古のワイン生産地域の一つ。  
7000年前から自生した葡萄が存在し、紀元前300  
0年頃にはもうワイン生産がされていて、古代ギリ  
シャ時代から、ヨーロッパ全土にワインを広めていっ  
たのです。

## 《モルドバの経済事情》

モルドバの一人当たりのGDPは、隣国ルーマニアの4分の1しかありません。隣接  
する2国間にこれだけ経済格差があれば、当然モルドバからルーマニアへと人は  
流れます。ルーマニアはEU加盟国であり、ルーマニアの市民権を得ればEU域内  
の移動が可能になるため、これまでにモルドバから50万人以上もの人がルーマニ  
アに脱出しています。

なぜここまで貧困にあえぐのでしょうか。かつてモルドバはワイン生産によって経済  
は潤っていました。ソ連の計画経済の下、国中にブドウが植えられ、生産された  
ワインはソ連の巨大市場に流通し、作れば作るだけ売れた時期がありました。  
しかしソ連の崩壊とともに、広大な国有ブドウ畑は私有となって分断され、弱小  
農家は、各々干上がってしまいました。さらに、ソ連時代に運営された国営企業も  
今やほぼ絶滅しており、雇用機会は失われ、国民の多くが国外に出稼ぎにでざる  
を得ないのです。

このようにモルドバの経済は苦しいようですが、実は秩序ある国で、都市の発展度  
は進んでいて、本格的なスーパーマーケットがあったり、住宅建設ラッシュを享受し  
ていたり、今まさに発展の最中です。