

EXPO 2025

OSAKA, JAPAN 大阪、日本

Croatia

is a country made up of a thousand islands, rocks, and reefs that dot the Adriatic Sea like pearls.

These islands have survived for centuries and generations thanks to their inhabitants and works. In 2007, we started the "Croatian Island Product" initiative with the goal of preserving traditional island products, customs, cultural legacy, and gastronomic offerings that, with their flavours and fragrances, reflect a unique blend of the Mediterranean and the karst.

These are products produced on family farms or in little facilities in small batches on a few island areas. These are also intangible commodities that, due to their qualities and specificities, enhance the experience of the island on which they take place, thereby strengthening our tourism offering.

Croatian Island Product is a label that ensures quality and authenticity, and the product that carries it reflects the islander or family that has been creating it for centuries, the island where it was developed, and our country, the land of 1000 islands.

クロアチアは、千の島々、岩礁、崖が宝石のようにアドリア海を彩る国です。これらの 島々は、何世紀にもわたり、そこに住む人々と彼らの生活を通じて生き続けてきました。 2007 年、私たちは「クロアチアの島の名産品」プログラムを立ち上げ、伝統的な島の製品、習慣、文化遺産、そして地中海とカルスト地帯が融合した独自の風味と香りを持つ食文化の保存を目的としています。

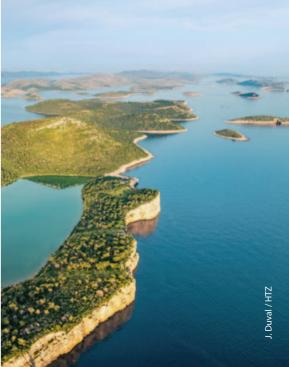
これらの製品は、家族経営の農場や小規模な工場で、限られた島の地域で少量生産されています。また、無形文化財としての特 徴や独自性を持ち、島ならではの体験を提供することで、観光をさらに魅力的にしています。

「クロアチアの島の名産品」は、その品質と伝統的な独自性を保証する認証です。この認証を持つ製品は、それを何世代にわたって作り続けてきた島の人々や家族、そして千の島々を持つ私たちの国、クロアチアを象徴しています。











Pag baškotin (Pag rusk), Koludraška štrika (Nuns' pastry), Kolacić (bagel), Pag lace

パシュキ・バシュコティン(パ グ島のクッキー)、コルドラシ ュカ・シュトリカ(クッキー) とコラチッチ(焼き菓子)、パ グ島のレース

Koludrža's mediaeval specialities can be traced back to the Benedictine abbey on Pag island. Within its confines, the monastery preserves a centuries-old history of producing unique and recognisable objects of high quality that are entirely handmade. In addition to the island's gastronomic specialities, "Pag lace" is cherished, a well-known and appreciated embroidery dating back to the Renaissance.

パグ島にあるベネディクト会修道院は、中世の 修道女たちによる伝統的な特産品の発祥の地で す。修道院の壁の内側では、手作業による高品 質で独特な特産品の製造が、何世紀にもわたっ て受け継がれてきました。パグ島では伝統的な 美食のほかに、「パシュカ・チプカ(パグ島の レース)」の製作も大切に受け継がれていま す。このレースはルネサンス時代にまで遡る歴 史を持ち、広く知られ高く評価されています。









オリーブオイル、ショルタ島

The Soltanka (Levantinka) olive tree is indigenous to the island of Solta. Its benefits have been recognised by many olive farmers, and Levantinka is now in high demand in Dalmatia and elsewhere. Olive producers on the island of Šolta create high-quality, one-of-a-kind olive oil that has been used for centuries. The unique flavours and smells of Šolta olives reflect the growers' love and enthusiasm.

ショルタ島には、ショルタンカ(Levantinka))として知られる固有種のオリーブの木が

育っています。その優れた特性は多くのオリーブ農家に認められ、現在ではダルマチア全域だけではなく、それ以上の地域に広がり、非常に人気のある品種 となっています。ショルタ島のオリーブ農家は、この実から最高品質のオリーブオイルを生産しており、古くから人々の食卓を支えてきました。そのオイル には豊かで複雑な風味と香りが広がり、ショルタ島のオリーブ農家の愛と情熱が感じられます。





Felted wool products, Cres 羊毛フェルト製品、ツレス島

The island of Cres is famous for its sheep farming. Wool has been processed on the island since ancient times, and it was mostly used to manufacture clothes. Today, the process of felting is slowly recovering this nearly forgotten practice, as well as the worth of sheep wool. Home crafts provide stunning ornamental and functional goods such as clothing, paintings, purses, and pillows. Furthermore, through sheep wool felting workshops, and with the purpose of rescuing this ability from extinction, the practice of felting is being passed down to future generations.

ツレス島は羊の飼育で知られています。島では古くから羊毛が加工され、主に衣類が作られてきました。現在では、フェルト加工の技術を通じて、このほぼ忘れ去られた伝統や羊毛の価値が再び見直されています。こうして家庭で、衣類、絵画、バッグ、クッションなど、美しく実用的なアイテムが生み出されています。また、フェルト加工のワークショップを通じて、この技術を次世代に受け継ぎ、未来へと伝えていく取り組みも行われています。

Salt, Pag 塩、パグ島

The island of Pag has traditionally possessed the right circumstances for producing sea salt. A vast shallow harbour, a unique environment, a significant number of sunny days, and frequent winds have preserved the island's millennia-old production legacy. The saltworks on the island of Pag are Croatia's major salt producers. Their salt has long been not only a food product, but also a recognisable remembrance of the island that tourists bring with them to various parts of the world.

パグ島は、昔から海塩の生産に適した特有の環境を備えています。広大な遠浅の湾、特有の気候、豊富な日照時間、そして頻繁に吹く風が、この島で何千年にもわたる塩の生産を 支えてきました。パグ島の塩田は、クロアチア最大の塩の生産地です。その塩は、単なる食品としてだけでなく、島を象徴する特産品としても広く知られ、世界各国から来る観光客の人気のお土産となっています。





Olive wood jewellery, Ugljan オリーブの木で作られた装飾品、ウグリャン島

Olives have been grown on the island of Ugljan for over 2,000 years. It contains revitalised antique olive trees in genuine Roman plots or centurias. It is a location for olive monoculture and olive growing. It is estimated that there are about 700,000 trees growing here. On the island of Ugljan, various functional and ornamental products are crafted from high-quality olive wood using both traditional and modern processes. These are one-of-a-kind, handcrafted pieces that, in appearance and function, bridge the gap between tradition and contemporary art.

ウグリャン島では、2000年以上にわたりオリーブが栽培されています。島内には、ローマ時代の区画、ケントゥリアにあった復元された古代のオリーブの木が残っています。ここはオリーブの単一作物栽培地であり、オリーブ栽培が盛んな地域です。推定では、この島には70万本以上のオリーブの木が栽培されています。ウグリャン島の最高品質のオリーブ木材を使用し、古今の技術を駆使して、さまざまな実用品や装飾品が作られています。それらはすべて手作りで世界中でたった一つの作品であり、見た目や用途を通じて伝統と現代アートを結びつけています。

Sea sponge souvenirs, Krapanj 海綿スポンジで作られたお土産、クラパニュ島

The tame sponge needs a quiet, salty, warm, and clean sea to thrive. The Adriatic sponge is known as "Fina" because of its velvety softness and unmatched beauty. Sponge farming on the island of Krapanj dates back over 300 years. Sponges are grown there and used primarily for decorative and cosmetic purposes.

海綿は生き延びるために、穏やかで塩分を含み、暖かく澄んだ海を必要とします。 アドリア海の海綿は「フィーナ(Fina)」として知られ、絹のような滑らかさが 特徴です。クラパニュ島では、海綿採取の伝統が300年以上続いており、採取された海綿は主に装 飾や美容用途に利用されています。

Natural cosmetics Prvić ナチュラルコスメ、プルヴィチ島

The island of Prvić is abundant in Mediterranean medicinal herbs. The indigenous herbs produced in the island's clean climate are used, among other things, to make high-quality natural cosmetics. Small batches of high-grade natural cosmetics are manufactured using traditional procedures and strict quality requirements.

プルヴィチ島は、地中海の薬草が豊富に生育する島です。清らかな環境で育まれた在来のハーブは、高品質なナチュラルコスメの原料として使用されています。伝統的な技法と高い品質基準を守りながら、少量生産で最高級のナチュラルコスメが作られています。





Festival Levande, Hvar ラベンダーフェスティバル、

ラベンダーフェスティバル、 フヴァル島

Since ancient times, people have been drawn to lavender's pleasant, peaceful, and mild aroma, as well as its gorgeous tones of purple. The island of Hvar has the most sunshine hours and is the most important lavender growing region in the Adriatic. This is why it is commonly referred to as the lavender island. As part of agricultural farms, the island produces essential oil, cosmetics, teas, cakes, tarts, champagnes, scented pillows, and a variety of other items from this valuable medicinal plant. In honour of lavender, the people of Velo Grablje have been organising the event "Festival of Lavender" for more than ten years to preserve the tradition and remind us of the value of this beautiful plant.

心地よく、穏やかで優しい香り、そして美しい紫色のラベンダーは、昔から人々を魅ってきました。フヴァル島はアドリアに最も日照時間が長く、ラベンダー栽培に最も適した地域であることから、「ラベンダーの貴」とも呼ばれています。この貴重ルイル、化粧品、お茶、焼き菓子、ケーキ、シャンパン、匂い袋など、さまざまな製けれています。ラベンダーの伝統を守リリスでの住民は10年以上にわたり「ラベンダーフェスティバル」を開催しています。



Krokant, Lošinj

At a time when cane sugar was a precious commodity, wealthy families of ship-builders, merchants, and sailors created krokant, a prestigious dessert made from sugar and almonds, for all important events on the island of Lošinj. Lošinj's krokant is handmade and represents wealth and prosperity. At the height of the festivities, it is usually smashed with a sabre for good luck.

サトウキビから作られる砂糖が貴重だった時代、クロカントは砂糖とアーモンドを使った高級なお菓子として、ロシニュ島の裕福な船大工、商人、船乗りの家々で、大きな祝祭の際に作られていました。ロシニュ島のクロカントは全て手作業で、富と繁栄の象徴とされています。祝宴の最高潮には、幸運を願いながら伝統的に西洋剣で割る習慣があります。





Goat cheeses, Korčula ゴートチーズ、コルチュラ島

Korčula is an island with a pleasant Mediterranean temperature, pure air, and abundant flora and fauna. It is an ideal place for live-stock husbandry, as well as processing and producing one-of-a-kind gastronomic specialities. Some of these specialities include high-quality goat cheeses created in small batches using traditional techniques that incorporate the distinct flavours of Mediterranean herbs.

コルチュラ島は、穏やかな地中海性気候、澄んだ空気、豊かな動植物に恵まれた島です。この素晴らしい環境のもと、畜産業や独特なグルメの生産が行われています。その代表的な特産品の一つが、伝統的なレシピに基づいて少量生産される高品質なゴートチーズです。地中海のハーブが香る、独特な風味を持つ逸品となっています。









Wine, Krk ワイン、クルク島

For more than a thousand years, the people of Krk have been creating wine. We may see this in the Roman narrative chronicling Caesar and Pompey's naval fight off the island of Krk, which mentions a wine barrel. The Baška tablet, a thousand-year-old Croatian monument, features a grape leaf design. Modern generations are also involved in winemaking. The island is home to various vineyards, wineries, and tasting rooms that have been in operation for generations. Vrbnička žlahtina is a dry white wine made on Krk from the indigenous žlahtina white type. The name is derived from a Slavic term meaning noble.

クルク島の住民は、1000年以上にわたりブドウ栽培を続けてきました。古代ローマ時代の記録には、カエサルとポンペイウスの海戦がクルク島近海で行われた際、ワイン樽について言及された記述もあります。それから千年後、クロアチア語の最も古い石碑の一つである「バシュカの石碑」には、ブドウの葉のモチーフが刻まれています。現在も島には多くのブドウ畑、ワイナリー、テイスティング施設があり、100年以上の長い伝統が受け継がれています。特に有名なのが「ヴルブニチュカ・ジュラフティナ」という辛口の白ワインで、クルク島の固有品種「ジュラフティナ・ビェラ」から作られています。その名前は、スラブ語で「高貴な」という意味に由来しています。

The Rab Cake, Rab ラブ・ケーキ、ラブ島

The old grandmas of Rab, who knew how to blend substances in a miraculous way, passed down their wisdom through generations. As a result, the dessert, which was formerly reserved primarily for the island's wealthy people, has evolved into a one-of-akind keepsake that, in addition to providing a special pleasure for the palate, transports a piece of Rab's tradition to various parts of the world. Almonds, sugar crystals, aromatic lemon, and the characteristic taste of maraschino liqueur are the base of this delicacy, which, due to its unique appearance and taste, should be created in the most celebratory moments.

ラブ島のおばあちゃんたちは、魔法のように食材を組み合わせる技を代々受け継いできました。そのおかげで、かつては島の裕福な市民だけの特別なお菓子が、今では世界中にラブ島の伝統を伝えるユニークなお土産となりました。アーモンドと砂糖の結晶、芳醇なレモンの香り、そして独特な風味を持つマラスキーノ・リキュールが絶妙に調和したこのお菓子は、その特別な見た目と味わいから、特別な日に作られる逸品です。









Latin sail regatta "Burtiž", Prvić

Many families on the island of Prvić have a long history of connection with the sea and sailing, and the lateen sail represents the way of life that has moulded the community. As a result, this regatta is more than just an outstanding sports event; it is also a manifestation of a rich cultural legacy with traditions and histories. ラテン帆

プルヴィチ島の多くの家族は、海と帆船に深い歴史的なつながりを持っています。 ラテン帆は、この島の人々の暮らしを象徴し、地域社会を形成してきました。その ため、

このレガッタは単なるスポーツイベントにとどまらず、豊かな伝統と歴史を誇る文 化遺産の祭典でもあります。

International trekking and trail race "Škraping", Pašman 国際トレッキング&トレイルレース「シュクラピング」、パ

国際トレッキング&トレイルレース「シュクラピング」、パシュマン島

The island of Pašman hosts Škraping, a unique adventure race and event named after the area's sharp, broken rocks. The event incorporates climbing, jumping, sprinting, walking, and navigating into wilderness, making it a highly skilled and extreme sport.

パシュマン島は、「シュクラピング」と呼ばれるユニークなレースの開催地です。このレースは、鋭く割れ目の多い島の岩「シュクラパ」に由来し、その上を走ることから名付けられました。レースでは、クライミング、ジャンプ、ランニング、ウォーキング、自然ナビゲーションの技術といった要素が組み合わさり、高い技術が求められるエクストリームスポーツの一種とされています。

Collection of traditional festive clothes, Murter

伝統的な祭り衣装のコレクション、ムルテル島

Folk costumes are a recognisable aspect of any location. They were produced in houses using natural materials, and their adornment was determined by the family's talent, ingenuity, and financial resources. The Murter folk costume has numerous variations based on the season and occasion. Since the mid-nineteenth century, it has been vanishing as a piece of clothing and is now worn on special occasions at cultural events.

民族衣装は、それぞれの地域を象徴する特徴のひとつです。かつては各家庭で天然素材を用いて作られ、装飾の華やかさは、作り手の技術や創造力、そして着る家族の財力によって決まっていました。ムルテル島の民族衣装には、季節や用途に応じたさまざまなデザインがありました。しかし、19世紀半ば以降、日常の衣服としては姿を消し、現在では様々な文化行事で着用されるようになっています。



