

127. タイ料理は好きですか (チョープ・アハーン・タイ・マイ)

研修センター所長 藤本 裕之

ダイ好きです (チョープ・マーク・クラブ)。タイ語会話の教科書のようになっていました。約20年前に2年間タイ生活を経験したのですが、それ以来タイ好き (タイ・フリーク) になってしまいました。

タイに行きたいけれども、お金と時間が・・・という場合、手軽にタイ気分を味わえるのが、タイ料理です。タイ料理屋は日本全国にありますし、特に東京都内では、過当競争と思えるくらいに多く見かけます。ただ、その中で「おいしいタイ料理屋は？」という質問に答えるのは、なかなか難しいものがあります。

20年前のタイ赴任の直前ですが、タイ料理を食べておこうと思い立ち、当時は少なかったタイ料理屋へ行きました。時は2月、場所は日比谷です。情報によると、かなりの有名店とのことでした。小雪の舞い散る中、タイ料理屋へたどり着き、食べたカオパット (チャーハン) のおいしくなかったこと。サラリ、パラリではなく、ベタベタしていました。今思えば、日本米を使っていたのでしょう。タイでの生活に暗雲が漂い、暗澹たる気持ちで帰宅の途につきました。

ところが、タイで食べたタイ料理のおいしかったこと。日比谷の某有名店とは大違いです。現地ものは、現地で味わうのが良いのでしょうか。最近では、年に1度はタイに行つて、タイ料理を食べるのを楽しみにするようになりました。

ところが、タイ国内でも、最近「日本人が多く行くレストランはまずくなる」と囁かれているようです。実際、2年前に行つておいしかったバンコクのタイ料理屋も、昨年行つたときは「???’という感想でした。路地裏の店で、「こんなところに料理屋が？」という場所にあり、犬や猫が大きな顔をして店で寝そべっている、というタイでは普通の店ですが、安くておいしいと、日本の旅行ガイドブックにも載っている店です。どうやら、日本人が「辛い、辛い」と言うので、辛味を抑えたようです。「辛い=スパイシー」なので、辛味を減らすことは、スパイスを減らすことになり、結局「おいしくない」という結果になったようです。タイ赴任中に良く行つた店も、おいしくなくなっていました。ただ、日本人客が多くて、かつおいしい店も、もちろんたくさんあります。

それでは、日本にあるタイ料理店はどうでしょうか？客は大部分が日本人でしょうから、その好みに合わせていくと・・・、答えはわかりますね。

JS本社が昨年11月まであった四谷三丁目には、タイ料理の名店がありました。「イム・アロイ」(おなかいっぱい・おいしい) という店でした。荒木町と杉大門通りの間 (JS本社の裏) の木造アパート風の建物の2階、「こんなところに料理屋が？」という、タイ情緒あふれるロケーションです。タイ人のおばさんが一人でやっていて、タイで味わうタイ料理に迫っていました。JSの湯島移転とタイミングを同じくして、この店は閉店しました。おばさんによると、社長と意見が合わなかったそうです。おそらく、日本人好みの味にするよう言われたのでしょうか。(おばさんは、現在湯島近くのタイ料理店で働いています。)

おいしいと評判の店も味が変わり、さびれて行きます。タイのスパイスを減らせば、辛くなくなって日本人好みだしコストも削減できるのですが、タイ料理らしくなくなってしまいます。先の日比谷の某有名店もなくなりました。秋篠宮殿下がお忍びで通ったと言われる学習院大学近くのタイ料理店も気に入っていたのですが、味が変わったと思ったら閉店していました。

さて、今度はどの店に行きましょうか？



写真1 世界3大スープの1つ トムヤムクン



写真2 日本人にも人気のタイスキ



写真3 東北地方名物ソムタム（上）とガイヤーン（下）



写真4 チェンマイ名物カオソーイ



写真5 タイダンスを見ながらタイ料理を賞味