

130. タイ料理は好きですか（その2）

技術戦略部長 藤本 裕之

タイ料理と言えば「辛い」ものと思われているようですが、辛くないタイ料理も多数あります。卵料理のカイ・チャオ（薄い卵焼き）、カイ・ヤッサイ（具入りの卵焼き）、スープでは、ケーン・チュート（透明なスープ）などがあります。ケーン・チュートには、春雨、豆腐、豚ミンチなどが入り、それぞれ注文すると入れてくれます。全部入れたのは、ケーン・チュート・ウンセン（春雨）・トウフ・ムーサップ（豚ミンチ）です。豆腐と言えば、タイの豆腐は魚肉ソーセージのようなチューブに入れて作るため、丸い形をしているのが特徴です。「豆腐の角で・・・」とは行かないようです。また、クイティアオと呼ばれる米の麺類やバミーというラーメンも、自分で調味料を入れて味付けしますので、調味料を入れなければ（少しにすれば）辛くありません。この調味料は、唐辛子の粉、唐辛子入りの酢、ナンプラー（魚の醤油）、砂糖の4種類がお決まりのセットになっています。ラーメンに砂糖を入れるのは不思議に思われるかも知れませんが、日本でも「すき焼き」には砂糖を入れることがありますから、まあ、それぞれです。

タイの人達も、辛い料理と、そうでない料理を組み合わせることが多いようです。ただ、年中暑いタイの気候で生活していると、辛い料理を食べて、体に刺激を与える必要に迫られます。辛いタイ料理を食べると、首筋から汗が噴出す感じがして、「生きている！」という感覚になります。タイの町中では、昼間、犬がだらしなく寝そべっているのをよく見かけますが、あの暑さの中ですから、犬の気持ちも良くわかります。

タイ料理を日本で食べるには、タイ料理屋へ行く以外にも方法はあります。「自分で作る」方法です。シーズニングミックスと称して、タイ料理の「素」が売られています。トム・ヤム・クン、グリーンカレーなど、様々なものが売られています。この間は、ガイ・ヤーン（鳥の炭火焼）用の調味料を発見し、思わず購入してしまいました。ただ、この場合は、「作る」という手間がかかります。もっと簡単に、便利に、という場合には、レトルトや缶詰も売られています。こちらも、グリーンカレー、レッドカレーに始まり、プー・パット・ポム・カレー（蟹と卵のカレー炒め）、ガバオ・カイ（鳥ミンチの炒め物）など様々です。徐々に、品揃えが充実して来ました。ただ、「タイ料理の缶詰」を知ったときは、ここまで来たか・・・と、衝撃と感動を覚えました。日本のタイ料理人気、恐るべしというところです。メニューのラインアップも増殖中で、今後に期待です。レトルトや缶詰のタイ料理を購入する場合には、「製造地タイ」の記載に注目です。やはり、本場のタイで作られたものの方がおいしいような気がします。もう1点重要なのは、ご飯をタイ米にすることです。値段は少し高いですが、「香り米」という高級タイ米が売られています。2合や3合

入りの小さなパックで売っています。某小売チェーン店などで手に入りますから、是非試してみてください。なお、すでに炊飯済みの「タイごはん」も売られています。本当に、タイ料理に関しては、何でも揃うようになりました。マーケットに合わせたビジネス展開ですね。

バンコク中心部でのデモなど、タイの雲行きが怪しくなっています。タイ全土から見れば、ほんの少しの地域ですが、日本人が日常的に行動する場所が問題の地域になっていますので、気になるところです。毎年お盆に「里帰り」と称してタイへ行っているのですが、このような状況から、今年のタイ旅行は見送りになるかも知れません。残念ですが、家で、タイ料理の缶詰を賞味することにしましょうか。(でも、やっぱり行きタイですね。)



写真1 ケーン・チュート・ウンセン・トウフ・ムーサップ
←豆腐が丸いのがわかるでしょうか？



写真2 バミー・ナム

←ナムは汁。焼き豚（ムーデーン＝赤い豚）が乗っているので、
「バミー・ナム・ムーデーン」です。



写真3 グリーンカレー（ケーン・キヤオ・ワーン）

←甘い緑のスープという意味ですが、甘くはないようで・・・。