

## 163. ハノイでタイ料理

国際戦略室長 藤本 裕之

今年度は、ベトナム出張が多く、1年間の約 1/3 に当たる延べ 100 日と少しのベトナム出張がありました。今回は、ベトナムの話です。

ベトナム語でタイは「タイラン」と分かりやすい名称です。他にも、韓国は「ハンコック」、中国は「チュンコック」など、分かりやすい国があります。これに比べて、日本は「ニャッパーン」と若干分かりにくい（ニッポン+ジャパンでしょうか）ですが、もっと分かりにくい国として、アメリカの「ミイ」、オーストラリアの「ウツ」などがあります。

どこへ行ってもタイ料理屋を探します。シンガポールでは、ホテルの隣のショッピングセンターで発見しました。今年通っているベトナム・ハノイでも、やはりタイ料理屋を探しました。ベトナム語の表記はローマ字がベースですので、「Thai Lan (タイラン)」という看板を探せば良く、比較的容易です。ベトナムはタイと同じインドシナ半島にあり、距離的に近いので、必ずおいしいタイ料理が食べられる、と期待していましたが・・・。

ベトナム料理は、タイ料理に比べて、「マイルド」です。唐辛子をふんだんに使う、ということはありません。辛味が欲しい場合は、テーブルに置いてある調味料を自分で入れることで対応します。使う材料は、ベトナム料理とタイ料理は似ています。青パパイヤ、空芯菜、パクチー、米の麺（フォーなど）。似ていないものに、香草があります。ベトナムでは、料理に大量の生の香草を入れます。肉や魚などをメインに、山盛りの香草、野菜、ブン（米の麺：一見冷や麦風）をライスペーパー（米で作った薄い紙状のもの）で巻いて食べるものがあります（写真1）。生春巻き（写真2）は完成品が出てきますが、こちらは自分で巻いて食べます。手巻きです。ちなみに、「香草」は、しそ、パクチー、ミント、ドクダミなど、多様な香草の集まりです。ライスペーパーに、肉類、魚類をメインに、野菜、ブン、香草を置きます、巻きます、たれをつけて食べます。いくらでも進みます。なお、ベトナム料理には、必ずと言って良いほど、「パクチー」が入っています。ここはタイ料理に似ています。パクチー好きには、最高の環境です。

さて、ベトナムのタイ料理ですが、ガイドブックに載っている有名なタイ料理屋に行きました。期待して行ったのですが、残念ながらベトナム風の味付けで、香辛料の効いていない（マイルドな）ものでした。きっとベトナム人の好みに合わせているのでしょう。日本の一般的なタイ料理屋と同じ運命をたどっているようです。ハノイでは、街中にある、雑居ビルの一室、ベトナム建設省が借りてくれた事務所で仕事をしています。その事務所

の向かいに、最近タイ料理屋がオープンしました。開店初日のランチタイムは満員で入れなくてあきらめたのですが、1週間後に行ったところ、ほとんど空席でした。オープン1週間のランチタイムで空いている・・・、この意味はすぐに分かりました。味付けはベトナム風の薄味、値段は高い、量は少ない。隣の席の「タイスキ」は美味しそうでしたが。

ベトナム料理屋で、タイ料理を出している店もあります。「おいしい食堂」という名前の店（ベトナム語ですが）で、パッタイ（タイの米の麺のやきそば風）やヤム・ウンセン（春雨の辛い酸っぱいサラダ）など、タイ料理を十分に楽しめます（写真3）。ハノイ滞在の時は、必ず一度は行ってきます。皆様も、ベトナムでベトナム料理に飽きたら（そのような状況は中々ありませんが）、タイ料理にも挑戦してみてください、ただし、タイ料理屋ではなく、ベトナム料理屋がお勧めです。

追伸）その後、シンガポールにもあるタイ料理のチェーン店を2軒見つけました。いつか訪問したいと思っています。



写真1 ライスペーパー巻の材料 左上が香草の山、中央に野菜とブンと焼いた肉（ハンバーグ風：写真の稲わら風のもの、焼く時に手で持つものです。食べる時は、抜き取ります。）唐辛子の皿の下がライスペーパー



写真2 ネムチュア（左）と生春巻き（右）

ネムチュアは発酵させたソーセージで、タイ・チェンマイ名物の「ネーム」に似ています。写真では、バナナの葉に包まれています。



写真3 タイ料理：パッタイの卵包み（左）、ヤム・ウンセン（右下）、  
パックブン・パット（空芯菜の炒め物：右上）