

サワディクラブ (こんにちわ)

今回の旅行先は、タイのバンコクです。何故タイなのかというと、本場のタイ料理を味わい、スパで癒され、煌びやかな仏教寺院をじっくり見てみたかった、そして象に一度は乗って見たかったからです。以前はよく仕事で訪れた地なのですが、なんと観光するのは今回が初めてだったのです。というわけで、やりたいことはすべて今回実行しました。紙面に限りがありますので、今回は「食」を中心に書きたいと思います。まず「タイ料理」はいろんな味が複雑に絡み合うのが特徴なんだそうです。その味を作っているのは5つの味覚。まずは「辛味」。唐辛子や胡椒が味にピリッと刺激を加える。そして「酸味」。ライムやタマリンドでさっぱりとした風味を出す。「甘み」は、ココナッツミルクやパームシュガーなどのまろやかさで、「塩味」は、ナンプラー（魚醤）や塩で味を引き締める。そしてなんとと言っても欠かせないのが「旨味」。エビ味噌やナンプラーなどが、味にコクを加えるみたいです。さらに、レモングラス、コブミカン、パクチーなどで「香り」を添えるのがタイ料理だそうです。そしてタイ料理は、その地域によってだいぶ異なるそうです。タイ周辺国の料理法の影響やその土地で採れる食材でいろいろ変化してきたのでしょう。北部では、脂が多めながらもマイルドな味。丸いお膳にいろいろな料理を載せて取り分ける「カントーク」で有名。東北部は、辛味と塩味が強い味。海に囲まれた南部は、豊富な魚介類が特徴。生臭さを消すため、ターメリックなどのスパイスを使った辛い料理が多い。中央部はその

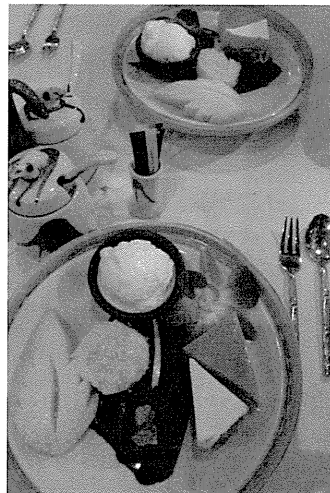
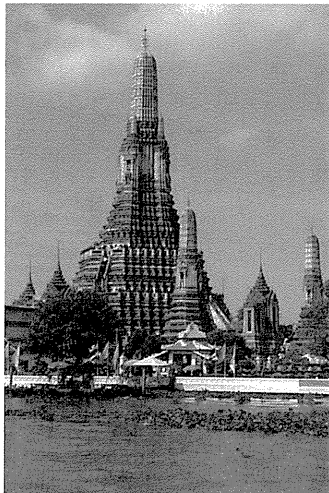
全ての料理の影響を受けながら比較的マイルドで甘みのある味で、細長いうち米と食べるのが一般的らしいです。では今回訪れたレストランを少しだけ紹介します。

「マンゴツリー」：たしか東京とかにもお店を出している有名店です。ここでは、タイの東北（イサーン）地方の料理にトライしました。ふわふわ卵に渡り蟹（上海蟹っぽい）の身が絶妙な食感で絡み合い、そしてピリっとした辛さが最高の「プーパッポンカレー（渡り蟹のカレー炒め）」、あっさりとしたパイヤサラダ、「ソムタム」、一晩タレに漬け込んだ鶏を炭火で焼いたもの「ガイヤーン」です。「ガイ」は鶏、「ヤーン」は焼くという意味らしいです。

「ブルーエレファント」：バンコクで、いま最もホットなタイ料理レストランです。今回は「ロイヤル・タイ・パンケットコース」にトライしました。前菜からデザートまで、すべて豪華で繊細な料理でした。なんか日本の懷石料理をタイ料理で味わうかのようなようでした。丸いお膳にいろいろな料理を載せて取り分ける「カントーク」も出てきました。恐らくこのコース料理で、タイ料理の王道的な料理を網羅的に食すことができたような気がします。

また、タイでは季節の果物を味わうのが旅の醍醐味です。今回訪れた9月頃の果物は「マンゴスチン」、「ランブータン」、「ドラゴンフルーツ」です。どれも美味しくて安いです。そして、タイのデザートと言えば、「カオニャオマムアン」です。これはとてもお奨めです。これは「マムアン」というタイ産のマンゴー（繊維が少なく、とろけるような甘みがあります）と「カオニャオ」というもち米をココナッツミルクで炊いたデザートと一緒に、ココナッツアイスクリームをかけて食べるものです。皆さんも是非タイを訪れてみて下さい。とても楽しい（美味しい）ところですよ。

編集委員 篠原 隆紀



INTRODUCING
EVERYTHING IS CONNECTED
docomo PACIFIC TV MOBILE ONLINE PHONE
FUSION: BUNDLING YOUR TV, MOBILE, ONLINE & HOME PHONE SERVICE FOR MAXIMUM VALUE
 Call 688-2273 (CARE) today.

ピアマリン
コンドミニアム
PIA MARINE
 HOTEL & CONDOMINIUM

- 賃貸2ベッドルーム2バス \$1,200~\$2,200/月(年契約の場合)
(家具付き、電気水道ケーブル電話全て別)
- 賃貸3ベッドルーム2バス \$2,200~\$2,400/月(年契約の場合)
(家具付き、電気水道ケーブル電話全て別)
- ガムへの出張に最適な短期滞在2ベッドルーム \$2,700/月
(家具付き、電気水道ケーブル全て込み)
- 賃貸小オフィス、\$500~/月(電気水道別)

 ✧ お問い合わせ 646-7422 松本もしくは山野井まで。
 ✧ 詳細は www.piacondo.com
 <<http://www.piacondo.com/>> をご覧ください。