

タイの料理



2016年5月

1. タイ王国について

タイは東南アジアに位置しており4国と接している。東にカンボジア、北にラオス、西がミャンマー、南がマレーシアである。東南アジアの中心的位置にあるため、各国への物資の輸送に非常に良い立地である。首都のバンコクは高架鉄道に地下鉄と交通の便が良く、デパートも多く大都会である。しかしまだまだ物価は日本の1/3と安く、また美しい自然が多々あるため2015年に観光客数が3,000万人を超えた（日本は2,000万人程度）。

国旗の3色は 赤：国家・国民、白：宗教、青：王室を表している。青色が中心にあることから王室の存在の大きさがわかる。宗教は仏教が主で南部を中心にイスラム教徒もいる。

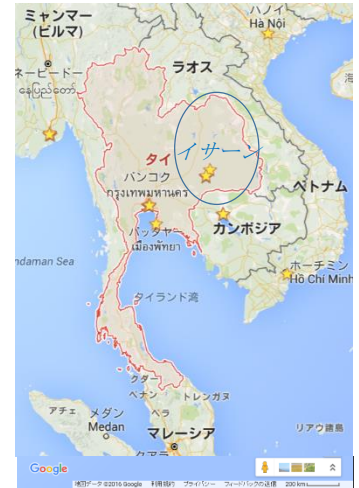


図 タイ周辺地図



図 JICA 事務所からの眺め (Bangkok の Asok)

2. 食事

タイは大きく分けて5つの地域に分けることができる。バンコク都市圏を中心に北部、東北部（イサーン）、東部、西部、南部である。私が生活している東北部では、もち米とソムタムがよく食べられている。ソムタムとは未熟な青パパイヤを細く切り、ナンプラー、砂糖、唐辛子、ニンニク、ライム、発酵した魚の汁（パーラー）で味付けし、臼で叩いたものだ。種類は豊富でフルーツ、カニ、そうめんなど何にでも合う。甘味辛味酸味の調和が取れており美味しい。下の画像にタイ料理の一例を示す。焼き鳥や豚肉揚げは、それ自体は辛くないが辛いタレを付けていただく。炒め物は基本的に辛い。



図 ソムタムを作る臼

日本人からすると「少し辛い」は辛いいため、「辛くない」のをお願いすると唐辛子1個にしてくれる。タイの一般的なケーキはプリンのような弾力のある生地に甘い錦糸卵が乗る。1個40バーツ（120円）、シフォンケーキのように淡白な味わい。洋風ケーキは大きなスーパーに行けば売っているが私には美味しいとは思えない。専門店の物は日本同様美味しい。タイ料理は中華料理の影響も受けているため、中華のような料理も存在する。

また地方によっては虫や犬を食べる地域もある。私はまだ挑戦していないので それはまた後日。



図. 左から 焼き鳥、そうめん、フルーツソムタム、豚炒め
(ガイヤーン)、(カノンチン)、(ソムタムポッラマイ)、(ムーパッド)



図 豚肉揚げ、豚ミンチとハーブ炒め、カニソムタム
(コームーヤン)、(ラープ)、(ソムタムプー)



図. 屋台名物の大盛り麺。4人で食べ1人50パーツ (150円)。
スープが非常に甘い。醤油風味。



図. 屋台では虫の素揚げが



図. 鍋と焼き肉が一緒になったもの。韓国料理とされている。



図. 鶏の舌。サクサクでお菓子のよう



図. 一般的なケーキ。上に甘い錦糸卵が乗る。40パーツ



図. ピータンと香草の癖が強く好みがわかる。60パーツ

3. 任地での生活

私が派遣されている職業訓練校では約 1,600 人の生徒が高校 1 年～大学 2 年まで、電気や会計、情報、車について勉強する。日系企業に就職する生徒も多いため、電気・電子工学だけではなく日本語も教えて欲しいということで派遣された。学校のある Satuek は非常に小さな町で、町の中心から 1 km 内に全てが収まる。一番大きなスーパーでも郊外型ドラッグストア程しかない。

住居は教員向けの社宅に住んでいる。施工が雑で隙間が多いため虫とともに生活しなければならない。時にはサソリが侵入することもある。



図 教員社宅



図 室内。一部屋のみ



図 トイレ兼 水浴び場



図 部屋にサソリが！



図 授業風景

学校については次の機会に紹介したい。



図 町唯一の市場



図 夕方、エアロビをする人達

自己紹介

名前：石原 輝

生年月：1989年3月

派遣時期：2016年3月から2018年3月

派遣地域：ブリーラム県サトゥック郡 (Buriram, Satuek)

仕事内容：職業訓練校の電気科にて、電気・電子工学および日本語を教える。

前職：半導体工場にて生産性向上および品質改善を行う。