

品目別原料調達戦略

4. 調査先現地の料理(参考)

2019年 ver. 1.0
倉谷 隆博

タイ料理



タイは料理はとても多彩です。写真左上の料理はソムタムです。イサーン(タイの東北地方)の代表的な料理で、青パイヤにトマト、さやいんげん、ピーナッツ、干しエビなどの材料を、魚醤ナンプレー(旨味、塩味)やライム(酸っぱさ)、トウガラシ(辛さ)、砂糖(甘味)などの調味料で和えたサラダです。香草が付け合わせで用意されるのもタイ料理の特徴です。左の写真は果物です。東南アジアの果物はマンゴーをはじめとしてその美味しさは格別です。そのなかでも、果汁のしたたるパイナップルとカスタードクリームのようなノイナー(日本語で釈迦頭、英語でシュガーアップル)のおいしさは強烈に印象に残っています。

ベトナム料理



左上の写真は街角でよく見かけるバインミーのスタンドです。バインミーはフランスの植民地時代の影響を受けたメニューで、柔らかいバケットパンを半割にしてそこにレバーペーストなどを塗り、ニンジンと大根の紅白なますとともに肉などの具材が挟んであるサンドイッチです。右上の写真は、ホーチミン市郊外の食堂でいただいた平たく伸ばした米麺を使った料理です。ベトナム料理は米粉を使った料理に特徴があります。一方、左下の写真は米麺のフォーとは違い、「小麦」の麺料理です。具材には牛肉が入っています。また、右下の写真は、カンボジア国境に近いタイニン省でいただいた炒め物などの料理で、よく見かける4種類の調味料(ニョクナムなど)が入っている小皿が用意されています。



インドネシア料理



上3枚の写真の料理は、スラウェシ島北部のマナの海岸沿いのシーフードレストランでいただいた料理です。イスラム教徒の多いインドネシアにあって、スラウェシ島北部はキリスト教カトリックの信者が多い地域として知られています。左下の写真はジャカルタ南部のボゴールのレストランのビーフのサテーです。また、インドネシアも果物の美味しいところですが、冷たくしていただくデザートは格別です。右下は、砕いた氷に果物、ゼリー、シロップなどを混ぜたエスプアというデザートです。



カンボジア料理



プノンペンから車で約6時間のタイ国境に近いバットバンを訪ねました。左上の写真は、バットバンに向かう途中の国道沿いの食堂でいただいた料理で、1匹まるごと蒸した川魚料理、蟻と蟻の卵の入った野菜の煮物などです。右上の写真は、町中の食堂でいただいた米麺でベトナムのフォーに似ています。下の写真は、バットバン近郊の村のカンピング・プオイ貯水池のほとりで地面に直接ゴザを敷いた屋外でいただいた料理です。水鳥の丸焼き、スープなどに加えて、生の蓮の実(右下の写真)もいただきました。



ミャンマー料理 (1/2)

ヤンゴン市内の露店の様子です。食材や果物だけでなく惣菜も売られています。通りはとても賑やかで、隣国がバングラディッシュとインドであるということもあり、南アジア系の人が目立ちます。また、男女とも「ロンジー」という腰巻を付けている人を多く見かけます。



ミャンマー料理 (2/2)



ヤンゴンからミッチーナまで国内便で2時間、その後、車で4時間かけて新しく開墾したという農場を訪ねました。写真(上2枚と右下)は農場内の宿泊施設で作って下さった料理です。もち米を蒸した「おこわ」と魚の干物、てんぷら、炒めもの、米麺とカレースープ、白色と黒色の餅などをいただきました。左下のブドウ色をした飲み物は、ミッチーナ市内の川沿いのレストランでいただいた、赤米を原料にした「どぶろく」です。味は日本酒に似ていました。



インド料理



左上の写真はムンバイ市内の道路沿いの食料品と雑貨品の小売店です。市内の道路沿いにはこのような小さな店がたくさん並んでいます。袋入りのインスタントラーメンを購入しました。

右上の写真は、ムンバイ市内のホテルの夕食でいただいたインド料理です。6種類のカレーが添えられており、ナンの他に主にインド、パキスタンで栽培されているバスマティ米(長粒米)もセットされています。

右下の写真は、ムンバイ市の郊外にある工場を訪問したときにいただいた昼食です。付け合わせのカット野菜が別皿に添えられています。軽めの昼食でした。

なお、インドは国民の40%がベジタリアンだと言われています。1000年以上の歴史があり宗教に根差しています。インド国内を移動するときの飛行機で、簡単な機内食をいただくことがあります。例えばサンドイッチや袋入りのパンなどですが、ベジタリアン用のパンには緑色の丸いシールが、ノンベジタリアン用のパンには赤色の丸いシールが貼られて、一目で分かるように区別されていました。



北米料理



左上の写真は、米国中西部の農場に伺ったとき町中のレストランでいただいたステーキセットです。ポテトと野菜が添えられていてボリューム満点です。

上中の写真は、カナダのカルガリーの空港のレストランでいただいたサンドイッチです。パンの間から麺があふれ出ています。やはりボリューム満点です。

右上の写真は、太平洋に面したカナダのバンクーバーのレストランでいただいた茹でたエビの料理です。大ぶりのエビです。

左の写真は、バンクーバー市内のスーパーマーケットの総菜売り場です。豆のサラダ料理などが並んでいました。

また店内の棚には、グルテンフリー表示の食材が結構目に付きました。

ブラジル料理



左上の写真は、首都ブラジリアからセスナ機で約1時間のバイーア州の農場でいただいた昼食です。手前の白米にその向こうのボールに入っている煮豆をかけると「フェイジョン」になります。写真奥左は農場の窯で焼いた「シュラスコ」料理です。右上の写真はフェイジョンに豚の耳、鼻などの肉を加えたご馳走の「フェジョアーダ」です。

左下の写真は、港町サントスで昼食でいただいた豪華な海鮮ピラフです。また、右の写真はタピオカ芋のフライになります。



韓国料理



左上の写真はソウル市内の屋台(ポジャンマチャ)です。人通りも多くとても賑やかです。串焼き、トッポギなど種類は豊富にあります。上中央の写真はぶつ切りタコの踊り食い(サンナッチ)、ゴマ油と塩でいただきます。上右の写真は、発酵させたエイ料理(ホンオフエ)です。口に入れてしばらくすると口の中がアンモニア臭で満たされて驚かされます。下の2枚の写真は釜山です。味噌だれを入れていただく麺とフグのから揚げです。釜山はフグで有名な日本の下関の対岸にあります。



中国料理

上段の写真は豚肉のしゃぶしゃぶです(唐山市郊外)。下段の写真は邵武市郊外の町食堂で、冷蔵庫の食材を選んで調理してもらいます。

上2枚の写真は麺類、中2枚の写真は魚介類、いずれも邵武市内(左)と広州市ショッピングモール(右)です。下2枚の写真は鶏肉料理でいずれも上海のレストランです。

