

「タイを味わう」 大澤由実（国立民族学博物館機関研究員）

(1) 旬の味 2019年7月6日刊行

一年中暑いイメージのタイにも季節はある。季節の移ろいを感じさせてくれるのが旬の食べ物だ。タイの北部では雨季の始まる5月過ぎになると、ヘットトープと呼ばれる野生のキノコが出回る。丸くてコロんとしたそれを噛むと皮がプチッと弾け、トロツとした中身が出てくる。

コリツとした皮の触感とクリーミーな中身、そして癖のないキノコの良い香りが口内に漂う。茹でたものをナムプリックと呼ばれるディップと一緒に食べたり、ゲーンと呼ばれるスープやカレーに入れたり、炒めても美味しい。

ツチグリの一種であるヘットトープは未成熟な幼菌のうちに採らなければならない。育ちすぎたものや、収穫後時間が経ったものは、中が変色し、ボソボソとした全くの別物だ。中の様子は噛んでみるまでわからないので、これは当たりかハズレかドキドキしながら頬張るのだ。

北タイでは毎年3月ごろに発生する煙害が深刻な問題で、山焼きや山火事の煙が原因と指摘されている。ヘットトープは山焼き後の土によく生える。

今年、チェンマイのオーガニック・マーケットでは、煙害を少しでも防ぐためにと、ヘットトープの販売を禁止した。いつか、この旬の味が無くなる日がくるのだろうか。



ヘットトープのスープ（右）と、ジンソム（発酵した豚肉）の包み焼き（左）＝タイ王国チェンマイ県で2015年、筆者撮影

(2) 懐かしい味 2019年7月13日刊行

好きな料理は何ですか？タイで調査中に良く尋ねる質問である。北タイでよく聞く答えの一つがジョー・パッカーード。特にご年配の方々からの支持が高い。アブラナ属の野菜がメインのスープで、タマリンドの優しい酸味と、その奥にどこか懐かしさを感じる味付けだ。

懐かしい味の正体はトゥアナオ（腐った豆）。大豆を発酵させたもので、タイの納豆とも言われている。北タイ料理の味付けには欠かせない調味料で、料理に少し加えると味に深みが出る。北タイ名物のカノムチン・ナムニャオ（米麺のスープ）や、ナムプリック・オン（トマトとひき肉のディップ）など多くの料理の味付けに使われている。ひき割り状のもの、せんべい状に乾燥させたもの、塩・トウガラシ入り、なし、などのいくつかの種類がある。

タイの中部出身のAさんは、十数年前に結婚を機に北タイへ引っ越してきた。彼女はトゥアナオの味が苦手なのだという。日本の納豆や味噌に慣れている筆者にとっての「懐かしい味」は、中部タイ人Aさんにとっての「苦手な味」でもあった。

さて、先ほどの好きな料理は何かの答えだが、最近タイの若者からは「すし！」と返ってくることも多い。筆者に気を使っただけのことかもしれないが、タイの食文化は確実に変化しているのだ。



トゥアナオ作り。平たく伸ばした後、天日で干す＝タイ王国チェンマイ県で2019年、筆者撮影

(3) 危険な味 2019年7月20日刊行

ラープは肉や魚に唐辛子などのスパイスを混ぜて作る和え物の一種だ。地域により味付けや作り方が違って来る。北タイのラープは、コショウ科のヒハツや、マクウエンと呼ばれる山椒の一種など複数のスパイスを加えるため、香り豊かだ。豚の生肉を使ったラープもある。肉をよく叩き、生血や内臓、そしてスパイスを混ぜる。しっかりと叩かれた豚肉はねっとり柔らかく、口の中でとろけるような感覚だ。肉が新鮮だからか、またはスパイスのお陰か、臭みは全く感じない。焼酎やウイスキーのつまみに、スパイシーなラープは良く合う。

豚肉の生食は寄生虫の感染や食中毒などのリスクを伴う。北タイでは生豚肉のラープが原因とされる死亡事故も多く、政府などによる注意喚起も行われている。火を加えるラープもあるのだが、生肉のねっとりとした味わいが失われてしまう。危険だとわかっているにもかかわらず、やめられない味なのである。

生豚肉のラープを好んで食べるのは、圧倒的に男性が多い。村では豚の食肉処理、ラープの調理、そして食べるころまで男性のみで行われることもある。「タイの女性は本当に賢い。豚の生食が危険なことをわかっているから自分たちでは食べない。でも男性には食べさせる」。これは、70代のタイ人男性から聞いた冗談である。



生豚肉のラープ＝タイ王国チェンマイ県で2019年、筆者撮影

(4) 癖のある味 2019年7月27日刊行

バンコクのオフィス街にある東北タイ料理店でお昼を食べていた時のことだ。10人ほどのグループが入店してきた。どうやら彼らは、プラーラーを食べる人、食べない人で席をわけて座ろうとしているようだ。

プラーラーは、米糠や煎った米粉と塩を加えた魚を発酵させたもので、魚醤の一種だ。日本でもおなじみのタイの魚醤、ナンプラーに比べて匂いが強く、見た目は濁っている。

東北や北タイでよく使われる調味料だが、癖のある味のせいか、バンコクなどでは苦手とする人も多い。本来はプラーラーを使う料理を、プラーラー抜きで作ることもできる。しかし、プラーラー好きにとっては、それだと全く物足りない。プラーラーは、使われる魚の種類、大きさ、発酵の度合いなどで種類が異なる。手作りのものが多く、作り手やお店によって味も違う。こだわりのプラーラーを持っている人もいるほどだ。

タイで食文化の調査をしていると、逆に質問をされることがある。「辛いものは食べられるか?」「ドリアンは好きか?」そして「プラーラーは食べられるか?」。

純粋に外国人の筆者への興味からくる質問かもしれないが、この外国人はどこまでタイの味をわかっているのか?と試されているような気にもなるのである。



市場で売られているプラーラー＝タイ王国チェンマイ県で2018年、筆者撮影