

タイについて

東はカンボジア、西はミャンマー、南はマレーシア、北はラオスと国境を接しているタイは、インドシナ半島の中央からマレー半島北半に位置します。大きく5つの地域に分けられ、北部には山岳地、東北部には平均標高約200mのコラート台地、中央部には首都バンコクと稲作地帯である豊かな平地、東部にはタイ湾など美しい自然、南部には世界的にも有名なビーチリゾートが広がっています。



歴史的にはスコタイ、アユタヤなど様々な王朝の統治の後、欧米諸国による占領の危機に襲われましたが独立国家を貫きました。正式な国名は「タイ王国」、20世紀前半までは「シャム」でしたが、1939年「タイ」に変わりました。

タイの料理には、香辛料、香味野菜やハーブをたくさん使います。今回ご紹介する「パップームー」でもガサイ、コブミカンの葉、生コショウの実などタイ料理ならではの食材を使いました。また、辛味、酸味、甘味などを組み合わせた味付けが特徴で地域によって食材や香辛料に違いがあります。



チェンライとタイ北部料理について

タイ最北の地チェンライは、タイ北部を統治したラーンナー王朝の最初の都があった場所で、タイ北部独自の「ラーンナー文化」が、建築、工芸、料理など様々な分野で育まれてきました。

タイ北部料理は、自然に恵まれた北部ならではの料理で、肉や野菜以外にも山菜や淡水魚など旬の食材を楽しむことができます。タイ北部料理が他の地域と大きく違うのは「甘さ」と「酸味」が足りない代わりに「苦味」が加わることで、豊かな味わいになること。

伝統的な食事としては「カントーク」があります。これは結婚式などの祝い事やお祭りで出される特別な料理。青唐辛子のディップ「ナムプリックヌン」、揚げた豚皮「ケープムー」、ハーブたっぷりのソーセージ「サイウア」など、いろいろな料理を盛り付けた皿を丸いお膳に載せ、タイ北部の主食カオニャオ(もち米)と一緒にいただきます。

