

味の交流

タイ・タムヒン難民キャンプでの日本料理とカレン料理



2006年2月13日、タイ、タムヒン難民キャンプのアンジェリーナ・ジョリー職業訓練センターにて日本人シェフの山田桂志さんが、カレン族のお母さんたちと日本料理・カレン料理の交流をしました。シェフは日本の家庭料理のレシピ、代表的なおふくろの味の肉じゃがと焼きおにぎりを実演、お返しに難民のお母さんたちからカレン族の伝統料理、チキンカレー、なまぐカレーなどを教えてもらいました。シェフは自分がキャンプを後にしても同じ料理が作れるように、難民キャンプやその周辺で手に入る材料ばかりを選びました。

山田桂志シェフのレシピ タムヒン・キャンプ風

(現地でカレン族のお母さんが手配できる材料のみ使用)

肉じゃが

材料: 豚肉、鶏肉、油、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ズッキーニ、ナンプラー、砂糖、水
山田シェフの味付けの基本は8:1:1。
この場合、だし8、ナンプラー1、砂糖1。

牛肉が調達できないので代わりに豚肉、鶏肉を油で炒め、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ズッキーニを加え、特にたまねぎの甘みを出すように心がける。水を入れ煮込むと、まるでミネストローネのようなだしが取れる。さらに醤油の代わりにナンプラーとみりんの代わりに砂糖で味を調え、「おふくろの味」のできあがり。

焼きおにぎり

材料: 米、水、油、ナンプラー

タイで手に入るお米は主に長粒種。おにぎりですっかり握るために水を少し多めにし、軟らかめに炊き上げる。炊き上がりをお母さんたちと楽しく会話しながら「ニギニギ」しく握り、フライパンに薄く油を引き、両面をこんがり焼き上げる。仕上げに醤油の代わりにナンプラーをたらして香ばしく焼き色をつけて、できあがり。

取材後記:

山田シェフに料理の基本を伺いました。基本は「楽しむ」こと。確かに、山田シェフの周りには笑いが絶えない。カレン族のお母さんたちとの交流でも、言葉は通じなくとも、笑顔とジェスチャーで意思疎通が簡単に出来、料理が楽しくできあがりしました。



地元の食材と日本レシピで、カレン族ふう肉じゃが。



エプロン姿がキュートな参加者。タイのお米はバラバラしているのので、握って焼いて、焼きおにぎりに。



辛いカレン・フードにちょっとごする山田シェフ。

肉じゃがの作り方を教えるから、カレン族のレシピを教えてください！

女優アンジェリーナ・ジョリーさんがTシャツとジーパン姿で親善大使をつとめる姿で、最近多くの人に知られるようになったUNHCR(国連難民高等弁務官事務所)

の活動。日本では、元高等弁務官の緒方貞子さんの活躍が有名だ。去る2月、このUNHCR駐日事務所が、ABCクッキングスタジオの協力により、タイ西部のタムヒン

難民キャンプのキッチンで日本料理の料理教室を開催した。キャンプで生活するのは約1万1000人の主にカレン族。そのうち、キャンプ内にある職業訓練学校の料理教室に通うお母さん約20名(フランスやじょうす父さんと子ども数名)が参加して、スパイシーな食べ物に慣れ親しんだカレン族に、うす味の日本料理が好評を博した。

教室では、日本よりUNHCRスタッフとともに現地入りした山田桂志シェフ(大阪「レストラン&バー マーブル」)が、肉じゃがと焼きおにぎりの作り方を伝授。どこの国のお母さんも毎日のレシピに頭を悩ますのは一箱、見たこともないあたらしい料理にみな興味津々。しつかりとノートにメモをとって、明日のおかずの参考に。一方、シェフとUNHCRスタッフは、お母さんたちからカレン族の伝統料理であるなまぐのカレー、ライスバウタースープなどを教わった。