



朝の食卓（タイ編）

1. はじめに

日本人にとって「タイ料理」と言えば、独特の香りを醸し出すスパイスを想像される方も多いと思います。日本人以外の外国人も、タイ料理＝スパイスという印象を持っているようです。実際には、タイ料理には、スパイシーなものだけでなく、様々なテイストのものがあります。

近年の経済発展に伴って、タイの朝食も姿を変えてきています。特に、近年は交通渋滞が考慮して朝早く家を出る人が増えています。また、スマートフォン宛に業務メールが届くことも多くなってきました。家族とゆっくり朝食をとる習慣が薄れつつあります。そんなタイ人が好むのは、早く手軽に食べることができる朝食です。

2. カオ・トム

「カオ・トム」はタイのお粥です。作り方は簡単。炊いたお米に具を混ぜるだけです。具には、ニンニク、唐辛子、パセリ等を入れます。カオ・トムには、“rice gruel”と“rice congee”の2種類があります。

“rice gruel”は、ドライポーク、タイ風オムレツ等と一緒に食べるお粥のことを指します。一品料理として食べることも多いです。

“rice congee”は、肉やシーフード（エビ、豚肉、鶏肉等）を混ぜたお粥を指します。コリアンダーや煮込みネギ等のトッピングが好まれています。「カオ・トム」は、温かい朝食で一日を始めるために、タイ人にとって重要なメニューです。



〈カオ・トム〉

3. ジョーク

「ジョーク」と言っても「冗談」ではありません。タイには「ジョーク」というお粥もあります。見た目は「カオ・トム」と似ていますが、食感は全く異なります。お米が小さく粉碎されているので、幼児、高齢者、病人等に消化が良いメニューとして提供されることが多いです。柔らかく炊いたお米の上に真



〈ジョーク〉

ん丸の半熟卵、生姜、パセリ、豚肉等を乗せるのが一般的です。中には、レバーを追加する人や、油で揚げた麺を乗せる人もいます。また、スティック上のスナックをお粥に浸して食べるスタイルも人気です。

4. パー・トーン・ゴー

「パー・トーン・ゴー」は、タイで最も手軽な朝食です。スプーン、フォーク、ナイフ、プレート等は一切不要。ストリートフードとしても人気があります。屋台で提供するときは、プラスチックのケースに入れられることが多いです。「パー・トーン・ゴー」は、ディップ、コンデンスミルク、カスタード等をかけて、熱いうちに食べるのがオススメです。



〈パー・トーン・ゴー〉

5. カオ・ニャオ・ムー・ピン

「カオ・ニャオ・ムー・ピン」は、甘辛く味付けした豚肉を焼いて、もち米と混ぜたものです。老若男女問わず、あらゆる人に好まれています。タイ人が最も好きな朝食といっても過言ではないかもしれません。豚肉の焼き具合が味を左右します。火加減が重要です。

「カオ・ニャオ・ムー・ピン」は、屋台料理としても人気です。屋台では、豚肉以外に様々な具を入れたものが提供されています。

もち米との味のコントラストが「カオ・ニャオ・ムー・ピン」の魅力です。



〈カオ・ニャオ・ムー・ピン〉

著者紹介

Ms. Pawarisa Suwannachote (ปาวริศา)

タイ知的財産弁護士 (Patent Attorney)、Ananda IP所属。1990年ノタプリー生まれ。名前の由来は「Excellent person and the great」。タンマサート大学法学部卒業。専門は商標。2013年にIPキャリアをスタート。趣味は映画鑑賞、読書、サーフィン。好きな言葉は「Enjoy life」。

<http://www.ananda-ip.com/>

編訳者紹介

木本大介 (きもと・だいすけ)

日本弁理士、GIP Tokyo所属。1977年神奈川県生まれ。2003年上智大学大学院理工学研究科電気電子工学修了。専門は通信、エレクトロニクス及びコンピュータソフトウェア。2005年弁理士試験合格。企業（知財部）3年、特許事務所7年の経験を経て、新興国における日本企業の知財活動をサポートしたいとの思いから2013年7月より現職。趣味はゴルフ。好きな言葉は「人生・仕事の結果＝考え方×熱意×能力」（稲盛和夫（2012）『生き方』より）。

<http://www.giplaw-tokyo.co.jp/jp/>