

第 1 回 高 校 生 東 南 ア ジ ア 小 論 文 コ ン テ
ス ト

優 秀 賞

慶 応 義 塾 湘 南 藤 沢 高 等 部 2 年

小 野 桃 果 さ ん

炎のような赤さが際立つスープに恐る恐る一口。ピリッとした辛さが口に広がり、ココナッツミルクの甘さとレモンの酸味が顔を出す。初めてチェンマイ名物カオソーイを食べ、香辛料の放つ香りに虜になった。和食にはない、調和のとれた味だと感じた。

この夏、私の所属するクッキング部の合宿でアジアンバイキングを開催した。カオソーイの他にも、トムヤンクンやガパオ丼といったタイ料理は、とりわけ見た目も華やかで食欲をそそった。タイの家庭や屋台に色鮮やかに並ぶ料理が脳裏に浮かぶ。調理中、使用する香辛料の多さに驚いた通り、刺激の強い味が印象的だった。皆汗を流しながら食べていて、暑いタイでの、「辛味・酸味・甘味」の効いた料理を食べて汗を掻くという習慣を体感した。代謝も上がり、なんだか体が軽くなったような気がした。

こうして私たちがタイ料理を堪能した一方、タイでは日本食ブームが過熱していることを

知った。フランチャイズ展開によって、屋台に並ぶ寿司。日本にはない光景に目を疑う。同時に、和食が海を越え、画期的な形で進化していること、富裕層に限らず庶民に愛されていることに心が明るくなった。日本料理がタイの人々に浸透するならば、タイ料理が日本の食卓に並ぶ日も近いのではと感じる。

私がタイの人たちに勧めたい和食は、日本の母の味、親子丼。とろりとした卵と旨味溢れる鶏肉の相性が抜群だ。タイでは、鶏肉の消費量が多いそうで、手に入りやすく口に合うと思った。醤油ベースの味付けで作り方も簡単。漂う出汁の香りで客を誘い、屋台で熱々の親子丼を提供するという術も考えられる。外食が中心で料理に時間をかけない人々のライフスタイルにも、適しているのではないだろうか。

元来大きく異なる日本とタイの食文化。それらが今、グローバル化が進んだことで両国に伝わり始めている。伝播という道は、単に

拡散するだけでなく、その地で新たに生まれ変わる可能性をも秘めている。食文化はこうして廃れることなく伝承されるものなのだと思う。食は人と人を繋ぐ。食は人を幸せにする。形式は違えど、同じ和食を異国の地で食している人がいること。こんなにも味の強いタイ料理を、日頃から食べて育った人がいること。訪れたこともない国が、一気に身近になった気がする。自分の世界観が広がりを見せたように感じた。

海外の料理を味わうと、いつも作る料理に一手間加えたくなる。絶妙な組み合わせを発見したり、味が七変化することもある。部活動ではあらゆる国の料理に挑戦し、独特な発想を取り入れたい。そしてこの記事を読んで高校に来る留学生にも、和食の魅力を知ってほしいと思った。いつの日か、異国の料理と和食が融合した食事が誕生すると思うと、心が躍る。食文化の交流がますます活性化することを願っている。