

ミャンマー ローカル食堂のご紹介

みなさんこんにちは。いよいよ 2018 年も残すところあと2日となりましたね。今年は土・日・祝の関係でハウススタッフが4連休となっており、久々に家族だけでのんびり過ごす時間が過ぎております。そんな中「お正月に餅が食べたい！」という娘の希望を叶えるべく、先ほど「白玉団子づくり」にチャレンジしました。当然「白玉粉」などミャンマーにはないので「餅米粉」で代用。水の分量調整がちょっと難しかったですが、無事白玉団子を作ることができました。おしるこにして食べましたが、とても美味しかったです。

そんなのんびりした時間を過ごしているのにはもう1つ理由があり…実は昨日午後から我が家のインターネットが不通になっていて、今号を作成中の現在もネット不通の状態です。果たして 2018 年中にネットは復旧し、みなさんにちゅーずーていんばーでーをお届けすることができるのか非常に不安ですが、今月の話を書いていきたいと思います。



よく「ヤンゴンでオススメの店はありますか？」と聞かれます。ですが、ヤンゴンは大都市なので色々な店があり、ココ！とあげるのが難しいです。例えば「ミャンマー料理屋」といっても左の写真のようなとてもお洒落な店もあります。こういう店は観光客や駐在の外国人、もしくはミャンマー人でも裕福な人たちをターゲットにしているので、一般のミャンマーの人たちはあまり来ません。では、どんな「名店」に行っているのか。今回はそんな名店の一つをご紹介しますと思います。店名は「モン・マー・サイン」。日本語に訳すと「モン族のお母さん(=マー)の店(=サイン)」となります。



店内に入ると給仕の人がごはんと野菜をだしてくれます。多くのミャンマー食堂はこのようにごはんと野菜は自動で出てきて、おかわり可能。そして自分で好きなおかずを選ぶシステムです。

こちらではおかずのことを「ヒン」といいます。食材を香辛料と共に油で煮込んだカレーのようになっているものが多いです。食べたいヒンを選ぶと皿によそってくれ、それをテーブルに持っていき、先ほどのごはん、野菜と一緒に食べていきます。今回は4人で行ったので4品、鶏肉、豚肉、ヤギ肉、そして魚のヒンを選びました。

ミャンマー人に人気のヒンは豚肉ですが、私は鶏肉の方が好きです。というのも、鶏は基本的にその辺で放し飼いなので、非常に肉がしまっていて旨味が強いです。日本の地鶏よりも美味しいかもしれません。そしてみなさん中々食べたことがないであろうヤギ肉ですが…これは風味が非常にラム肉に似ています。癖もあまりなく私も大好きですが、ちょっと値段はお高めです。そして最後の魚ですが食べてみてびっくり！ふっくらしてコクのある身の中に沢山の小骨が入っているのですが、それがホロホロと崩れていく…この触感…そうだ「サバの味噌煮！」。昔ドラマで「サバカレー缶」が話題になりましたが、なるほど納得の美味さでした。

それではみなさまよいお年を。来年もこちらの生活をお送りしますね。

