

ちえーずーていんばーでー

平成 30 年 12 月 30 日

vol.21

ヤンゴン日本人学校

武山 公之

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、日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、みなさんちえ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ど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、一般的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たいと思います。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つて、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小骨が入っているのですが、それがホロホロと崩れしていく…この触感は…そういえば「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しさでした。

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。

