

「どんぶり感情」

その4

タイランド ファンタジア

ホクレン 組織販売部
天野 道子

十月の中旬、タイへ行って来た。私は、辛いものが苦手である。そして、香辛料はたいへい大好物なのだが、タイ料理にはかかせないパクチーだけが、だめなのである。普段、自他共に認める、食いしん坊も、今回だけは少々弱気であった。

が、しかし…、いつもと変わらぬ食欲で、何の心配もいらなかった。タイでお世話になったコーディネーターの方が、食べることが大好きな人で、こぢりんの同行者一名も食べることに情熱には、日頃、尊敬してやまない方々である。私の好き嫌いなどお構いなしのメンバーに恵まれて、「日々は満腹」の五日間となった。大食漢、健啖家、太っ腹(?)と様々なグルメの称号を戴くメンバーとともに食卓を囲むと、なぜかあせった。遅れをとってはならぬ、おいしいものを食べ逃してはならぬ、ガンバレと自分を励ましながら、スプーンを口に運んだ。結果、本当に色々なものを食べた。

さすがに、トムヤムクンという世



界三大スープのひとつを生んだ国である。タイ料理の奥深さに感動の毎日だった。朝食を食べながらお昼ごはんは何にしようかと話しかけ、昼食が終わるとすぐに、晚ごはんの打合せである。そうして、私たちが入念な協議のもとに選んだ食事は、一杯一〇〇円位のおかゆからフカヒレの姿煮一人前約三、〇〇〇円まで、バリエーションに富んだものだった。辛味にもだんだん慣れ、食事の度にレベルアップしていくのが、大人への階段を上って行く感じにも似て、ちよっとうれしく、調子に乗って食べていた。それではと、挑んだのが、グリーンカレーとレッドカレーで



天野 道子 (あまの みちこ) さん

恵庭市生まれ、余市町育ち。
北海学園大学法学部卒業
ホクレン農業協同組合連合会入会
長く「グリーン」誌編集担当
現在、組織販売部勤務。

ある。グリーンは、ココナッツミルクの風味がきいて、辛さも優しい感じで、私も難なくクリア。しかし、レッドには、手も足も出なかった。

一口食べて、ヒーヒー言いながら、しばし一人悶えていた。なのに、隣の二人は、なごやかにご飯をおかわりしては、真つ赤なカレーをかけて食べていた。平然そのに見えるが、二人とも髪の毛がハリネズミのようになり、首筋まで滝のように汗が流れていた。そのレストランのタイ米のご飯はともおいしかった。その日までは、フライドライスというほとんど日本のチャーハンと同じ味で食べていたので、やはり多少の油で炒める調理方法がタイ米をおいしく食べるコツかしら…などと勝手に思っていたが、白いご飯もなかなかである。普段からご飯が大好きな私だが、炒飯やカレーのおかげで、一度も和食を恋しく思うことがなかった。

覚えたタイ語もただ一語「アロイ！」(おいしい) だけだから、食

い倒れツアーに参加したかのようだが、本当の旅の目的は、タイの伝統的なカゴを編むおはあさんに会うことだった。

今年の七月に、そのおはあさんははるばる北海道まで来てくれた。おはあさんと聞いていたが、若々しくとても素敵なおかあさんだった。名前はプラーニーさんといい、カゴを編む技術を教え、タイの貧しい農村女性に現金収入の道を与える活動をもつ二〇年以上も続けている方である。自分の家でいっしょに暮らして技術を教えたお弟子さんが、今では一五〇人ほどになり、タイの「村興し」に貢献しているそうである。伝統的な技法をいかしてデザインされた、プラーニーさんのカゴやバックは、滲息がするほど繊細で手が込んでいる。タイ王室の御用達であり、王立芸術大学の名誉教授という肩書も持つ。

「今度は私がプラーニーさんの工房におじゃまします。」と、夏に北海道で交わした約束を胸に、バンコク

から一五〇km程離れたバナニコムという町に向かった。途中、激しいスコールが襲い、雨上がりの虹が出た頃には、のどかな農村風景が広がっていた。バンコクの喧騒と渋滞

からのがれて車は順調に走っている。車内に流れるカセットテープは井上陽水。快適なドライブだった。

バナニコムの町に着いて、商店街を少し歩いた。市場では建物の外まで野菜や魚、お惣菜があふれている。海のそばの農村だから、この町もまた「アロイ」の予感である。木造の二階建ての建物が並ぶ商店街では、なぜか懐かしい気持ちになった。そこからほんの数分のところには「ラニニ」工房があった。広い敷地の中にある大きな納屋で、一五〜六人の女性がカゴを編んでいた。笑顔で迎えてくれた「ラニニ」さんに、北海道のおいしいおみやげを渡すと、とても喜んでくれた。お互いの言葉は通じないが、ほぼ一日をいっしょに過ごし、離れの建物に昼寝の場所まで提供してくれた「ラニニ」さんのおも

てなしに、私はすっかりリラックスしていた。夕食を、海につきでた海鮮レストランで「おちそう」になって、バンコクに戻ったのは一〇時を回っていた。

その後、バンコクで三日間を過ごし、帰る日がやってきた。お世話になったコーディネーターの奥様が、激辛唐辛子を一本一本焼いて細かく切って、タイの白醤油に漬けたものをお土産にと持たせてくれた。焼いた香ばしさが醤油の風味に加わり、とてもおいしい調味料となっている。白菜漬け、イカ刺し、白身魚の蒸し物、野菜炒め、湯豆腐などなど、いろいろなものにかけていた。何にかけても味がピリッとしまる。短い旅行だったが、帰ってきたからも食事の度にタイを思い出すだった。

やめて、3回で私のエッセイも終わり。そのころの仕事の話も書かなければ…。私は現在、小樽にあるホクレンの創業記念館ふつと館の仕事に関わっている。農業団体に勤めてい

ながら、最近ほ畑を見ることもない生活が少し寂しい。でも、ふつと館で売っている陶器を扱いながら、けっこう畑のことを考える。

お米のキャンペーンに納豆小鉢を提案したり、ホクレンマークをイメージして、柏のお皿を陶芸家に依頼して作ってもらったり。淡い緑色が美しいこのお皿の釉薬は、収穫されたメロンの茎と葉を燃やして作ったメロン灰。畑の副産物なのだ。優しい形のこのお皿には、ケーキや和菓子が似合うと思っただけだけれど、赤いトマトのサラダもよいし、ニンジン漬けや刺身までも盛り付けて楽しんでいる。お皿の大きさは五種類、組合せはいろいろにも。欲しい方は、ぜひ、ホクレンふつと館まで。

北海道の農産物で作ったお料理をよりおいしく食べるためのテーブルウェアを提供すること。それが、今の私の仕事。さあ、今度は肉じゃがに似合う器の企画をしてみようかな。

