

辛さ、酸っぱさ、香りが タイ料理独特の魅力のもと

世界で最も長い名を持つ首都というと、普通はスリランカ（旧セイロン）のスリジャヤワルデネプラ・コッテをあげるが、実はもっと長い地名の都市がある。

それは、我々が通常バンコクと呼んでいるタイの首都である。その正称はアルファベットにして百七十五文字という世界最長の都市名で、次のようなものである。

クルンテープ・マハーナコーン・ポーウォン・ラタナコーシン・マヒンタラーユタヤー・マハーディロクポップ・ノツパラッタナ・ラーチャターニー・プリーロム・ウドム・ラーチャニウエート・マハーサターン・アモンピマーン・アフターンサテイト・サツカテイツィヤ・ウイサヌカム・プラシット

寿限無も真つ青という長さで、さすがに正称を用いる人はなく、略称クルンテープ（天人の都の意）が使用される。

バンコクというのは、もともとクルンテープ郊外の村の名であった。

ちなみに、バンコクを流れるメナム川も正称はチャオプラヤ（公爵の意）川という。通称メナムというのは「川」の意である。

こういう例は世界各地に見られ、現代では現地呼称を尊重するというのが大勢となっている。タイ料理はエスニックブームですっかり我が国にも定着し、全国至る所に専門店が見られる。唐辛子、ペパー、ライムなどの香辛料が独特の風味を醸し、一度好きになるとやみつきになってしまう。

ワンポイント知識

畜産副生物（内臓）のくせを取るには？

畜産副生物（内臓）には独特のくせがあります。臭いは、ハーブやスパイスをいれて、ゆでることにより、取り除くことができます。ぬめり感を取り除くには、塩を使ったもみ洗い、冷水や塩水に浸けるなど、部位に合った処理を行います。

なお、スーパー・食肉小売店では、通常、処理済みのものが売られており、ゆでることで臭いなども取れます。

トムヤム・クンやタイスキが人気料理だが、牛肉を使ったださっぱりしたサラダ「ヤム・ヌア」もおいしい。さつとあぶった牛肉を細切りにし、スライスしたタマネギ、ライム汁、唐辛子のみじん切りで和えたのち、ナンプラー（魚醤）をかける。

辛さ、酸っぱさがほどよくミックスして、食欲を刺激する。