

■ 第50回 HTAタイ料理講習会開催

1999年6月22日の当協会設立から間もない1999年8月23（土）に第1回のタイ料理講習会を開催して以来、記念すべき通算50回目となるタイ料理講習会を8月31日（土）11時～14時に広島市男女共同参画推進センター（ゆいぽーと）で開催しました。講師には柿菌ダラットさんを迎え、以下の3品を習い、美味しくいただきました。

なお、参加者には記念品としてナンプラー小瓶が贈られました。

1.カーウ・マン・ガイ（屋台特製ソース付鶏ご飯）

鶏肉のゆで汁で炊いたご飯に薄切りの鶏肉他をのせ、特製ソースを付けて頂きます。美味しく食べやすいタイを代表する鶏ご飯料理です。ポイントは特製ソースで生姜、ニンニク、赤唐辛子をすり鉢でつぶし、麦入り合わせ味噌、米酢、砂糖、濃い口醤油を加えます。好みで味噌の種類や唐辛子の量などを工夫してみるのも良いでしょう。

1.カーウ・マン・ガイ（屋台特製ソース付鶏ご飯）

鶏肉のゆで汁で炊いたご飯に薄切りの鶏肉他をのせ、特製ソースを付けて頂きます。美味しく食べやすいタイを代表する鶏ご飯料理です。ポイントは特製ソースで生姜、ニンニク、赤唐辛子をすり鉢でつぶし、麦入り合わせ味噌、米酢、砂糖、濃い口醤油を加えます。好みで味噌の種類や唐辛子の量などを工夫してみるのも良いでしょう。

2. ゲーン・チュート・ウンセン・ムーサップ（豚のミンチと春雨の団子のスープ）

前述のカーウ・マン・ガイのゆで汁を使い、チキンスープキューブ他を足して うすい塩味のスープを作り、豚ミンチに春雨を加えて作った一口サイズの団子他を軽く煮込んだスープです。味付けがナンプラー、塩中心のあっさりとしたスープで、タイのお吸い物といった感じです。

3. ロドチョン・シンカポー（タピオカ粉を使ったココナツミルクのデザート）

片栗粉と抹茶を混ぜ、熱湯水でこね、麺棒でうすく伸ばして、1-2ミリの細いタピオカ麺を作ります。ゆでたとうもろこし、ココナツミルク、シロップ他と合わせ、最後に氷加えていただきます。抹茶で色だしたタピオカ麺ととうもろこしの粒々の触感とココナツミルク味が楽しめるタイの伝統的デザートです。タイではバイトーイという植物でタピオカ麺の緑色を出します。

