

埼玉育ちのグローバル人

タイに行きたい！タイを知りたい！

第1回 「タイはどんな国？」



JICA 海外協力隊 2018 年度 2 次隊

伊井 誠 さん



JICA 海外協力隊として東南アジアのタイ王国（以下、タイ）にコンピュータ関連の職種で、地方にあります中高一貫のサイエンスハイスクールに派遣されていました、さいたま市出身の伊井 誠と申します。2021 年末に 2018 年夏ごろからの隊員活動を終え、2022 年の 2 月よりタイの方に戻ってきたばかりで、現在は各種手続きでバタバタしている状態です。

さて、タイは親日国で、日本の方もコロナ流行以前は観光に行きやすい国の一つだったのではないのでしょうか。飛行機で 5~6 時間、LCC なら予算もそこまでかけることなく行くことができますので、訪れた事がある方も多いと思います。また、タイの首都バンコクでは、日系の企業が多く進出している他、バンコク近郊の県でも製造業の工場などがあるため、タイに駐在していたり、あるいは、タイの現地採用で働いている日本人も結構な数いらっしゃいました。



JICA タイ事務所の前の交差点の様子

今回は、第一回目ということでタイという国について、あまり詳しく知らない方もいらっしゃるかと思いますので（僕も協力隊で派遣される前はタイの正確な位置もわからないくらいでした（笑））、今回のエッセイを読んでくださった方がタイについて少しでも知って、身近に感じてもらえるようなそんな内容で執筆していきたいと思えます。

タイは人口がおよそ 7000 万人で、国土は日本の 1.5 倍で、年間の平均気温がおよそ 30℃前後の東南アジアにある常夏の国になります。そんなタイでも一応季節が 3 つに分かれていて、11 月~2 月頃が乾季（タイで一番過ごしやすい）で、3~5 月頃が夏（中でも 4 月は 40℃を超える日も！）で、6 月~10 月の雨季（タイの各地で洪水が起きる）の 3 つになります。どの季節でも昼間は 30℃を超えて、日差しも強いのでタイ人がよく冗談で言うのは、「タイには、『夏』と『暑い夏』と『死ぬほど暑い夏』の季節がある」です。このように、一年中暑い国ですので、例えば外を歩いて移動する時などは、汗をかくのを避けるために日本人のように速く歩く人はほとんどいなく、大体のタイ人の歩くスピードが遅かったりします。さらにタイ人は綺麗好きでよくシャワーを浴びます。少なくとも朝晩一日 2 回はシャワーを浴び、人に会う前など別の服に着替えたりするタイミングで一度シャワーを浴びることで身体を清潔な状態にするという

習慣があります。



首都バンコクから日帰りで行けるラン島のビーチ

続いて、タイの食に関する話を簡単にします。タイの周辺国である、ラオスやカンボジアなどはフランスの植民地であった歴史があるため、フランスの食文化が入り混じっていたりしますが、タイだけは植民地になったことがなく、独自の食文化が発達しています。また、タイという国の食に関する特徴として、その地理や気候を生かした、食料自給率の高さが挙げられます。米やトロピカルフルーツはさることながら、野菜、海老などの海産物あるいは、鶏肉、豚肉も豊富にあります。また、タイ料理の特徴としては、唐辛子やさまざまなハーブやココナッツミルク、魚醤（ナンプラー）を使った独特の香りがあるというところかなと思います。

タイ料理のもう一つの特徴としては料理が基本辛いということで、タイに来たばかりの日本人を悩ませる要素の一つになります。タイは乾燥させた唐辛子ではなく主に生の唐辛子を潰したりして料理に使います。タイ人の好物であるソムタム（パパイヤサラダ）などは、注文する時に「何個唐辛子を入れるか？」というのを伝えないと辛くて食べられないので、よく調節してもらっていました。



タイ料理1：ソムタム

普段食べるタイ料理のほとんどに唐辛子が使われていますので、タイに来た当初よくあったのは、タイ人が「あんまり辛くないから食べられるよ」という料理で、辛さに問題なく食べられる料理だったことは一度もなく、タイの暑い気候の中でよく大汗をかきながら食べていました（笑）。そんな感じで、毎日のように辛い料理を食べていたため、徐々に舌が辛さに適応してしまい、いまや埼玉の某うどん屋さんの激辛チャレンジメニューを完食できるくらいに辛い料理が食べられるようになってしまいました（笑）。（ちなみに、他の協力隊の友人も大体派遣期間中にタイの辛い料理に適応していましたね。）

皆さんも、タイに来て、タイ料理を食べる時は唐辛子の辛さにお気をつけください。



タイ料理2：
緑色の唐辛子が沢山浮いているレンセープ