



ベトナムの風景

ベトナムを旅した友人たちが異口同音に言う。「ベトナム料理はおいしい。日本人の味覚にあっている」と。

私もそう思う。味覚はその時の健康状態や雰囲気によって左右される。初めてのベトナムの旅では体調を崩し、

それほどおいしいとも思わなかったが、二度目からはシーフード料理をはじめベトナム料理ファンになった。日本にない味は「ヌックマム」という魚醤（ぎょしょう）。



朝食ハイキングでフォーを食べる

中国から東南アジアで使われる魚醤は国によって味が違う。NGOの仲間であるシャンティ山口の佐伯氏とタイを旅した際、ナンプラーという魚醤は多少



果物売る小船＝ハロン湾で

口に合わないと思っていたが、五十五回もタイを訪ね、タイ人のよいうな味覚になったと思われる彼が「おいしい、おいしい」といつて食べると、自分もそれがおいしいと思えはじめた。

私の味覚はそれぐらいいい加減である。「フォー」についても同じである。日本的に表現すれば「ベトナムうどん」。日本のうどん

は小麦粉でつくるがフォーは米の粉でつくる。ベトナム人は一日一回は食べるという国民食で、牛肉入りのものを「フォー・ボー」、チキン入りのものを「フォー・ガー」。

タイでは「クイティオ」と呼ぶが、最初にタイで食べた時はそうも思わなかったが、今ではフォーが好きになった。ホテルの朝食ハイキングでは、めんどくさい場所でも料理人がつくってくれる。そうめんのようなめんは「ブン」、ラーメンのようなめんは「ミー」。

「春雨のようなめんを「ミエン」という。街頭でもあちこちで食べる事ができる。日本の屋台より靴磨きを想像してほしい。風呂のいすに座って食べる。衛生的とは言いがたいが、見ていると実においしそうである。ホテルのハイキングでその場でつくってくれるものももう一つある。「オムレツ」である。具を指差すとそれを入れて卵二つでつくる。

果物も豊富で、フルーツの女王と呼ばれるマンゴスチンやドラゴンフルーツもおいしいと思うように味覚が変化した。ただ、一つだけ食べたいとは思わなかったのが犬の肉である。犬肉を食べるのは北部のハノイ地方で、店頭に殺された犬がぶらさげられている。女性参加者が悲鳴をあげた。これは別として、魚醤になれてくるとベトナム料理は確かにおいしい。（元山口放送取締役ラジオ局長）



ベトナム名物、生春巻