

## 酒めん肴 10

### タイのおコメ

東南アジアの国は、タイはコメの一大産地で、かつ一大輸出国である。年に少なくとも数回はここを訪れる私の舌は、もうすっかりこのコメになじんでしまった。カオ・パツという焼き飯はとてポピュラーで、日本の中華料理屋で食べるチャーハンよりずっと軽く、美味である。

タイのコメというと、平成五年の大冷害の年に緊急輸入されたコメがうまくなかったこともあり、日本での評判は芳しいものではないが、その理由の一つはその料理法を間違えていることにある。ご当地ではコメは、炊くのではなく茹でるのである。まず大なべにコメの量をはるかにしのぐ量の水を沸かし、その中にコメを投げ入れる。一〇分少ししたら、そのコメをざるか何かにあける。彼らのコメの調理法は、パスタかうどんと同じなのである。そうすることで、あのコメは水分を含んでやわらかく、焼き飯には格好のコメにできあがる。茹でている間に白い泡が出るが、それは全部すててしまう。

一方日本のコメはほぼ等量の水を加えたなべで密閉して過熱する。白い泡はうまみの一部であり絶対なべの外には出さない。できあがったコメはどこまでも粘り、またその粘りこそが命とされる。平成五年の冷害の際、このタイ米を食べた多くの人が、炊飯器で普通に炊いてしまった。当然白い泡はふきこぼれることはなく、水は足りないので硬く、ぱさついた感じのコメにできあがる。それがうまくなかったのは当然のことであった。調理法のまずさをコメのまずさにされたのではたまったものではない。だがこの経験は、「タイ米はまずい」という先入観を、今の日本人に植えつけることになってしまった。

ところで、タイ米のすべてが、こうして茹でて食されるわけではない。国の北部から東北部にかけての地域の人びとはもち米を常食している。これは一晩水につけたあと、竹ざるに入れて蒸して、おこわのようにして食べるのが普通だ。時には一晩つけたもち米を竹筒に豆やココナツミルク、バナナなどととも詰めて、蒸し焼きにして食べることもある。こちらは道端などで「カオラム」と称して売られているから、ご存じの方も多いと思う。

タイのもち米は、実は日本にも輸入され、あるものに加工されている。ご存じだろうか。おかき、せんべいなどもそうだが、意外に知られていないのが沖縄の「泡盛」。いわずと知れたもち米の蒸留酒である。タイや、その北にあるラオスなどに材料をまったく同じくする蒸留酒があるが、これが泡盛の祖先なのかもしれない。コメのあるところ必ず酒あり、この鉄則はここでも生きている。