

研修レポート
日本青銅株式会社
増沢久之

タイの町並み等
(タイの気候風土、環境、生活、経済、楽しみ)

タイと言えば・・・ タイ料理。タイシルク。タイ人の微笑み。優雅な古典舞踊。日本と同様に米を主食とする仏教国。豪華絢爛な寺院。世界遺産スコータイとアユタヤ。象の国。蘭の花が咲き乱れる熱帯の自然豊かな国。プーケットやパタヤに代表される世界的なビーチリゾート。エネルギッシュな水上マーケット。発展する東南アジアの中心地バンコクなどなどです。タイは昔シャムと呼ばれ、13世紀中頃から独立と王制を維持してきました。国土面積は日本の約1.4倍。人口は約六千万人で、その一割はバンコクに集中しています。北部の山岳地帯を除いて高原と平野が大部分を占め、中央平野は東南アジア随一の穀倉地帯となっています。国民の約95%は仏教(上座部仏教)を信仰し、男子は一生に一度は仏門に入り修行するのが慣わしです。タイではどこへ行っても燦然と輝く寺院が目にとまり、早朝には黄衣をまとった托鉢の僧侶に出会うことができます。

私たちが伺った時機は、気温28~32度で、観光客にとって割合快適な気候です。空気は乾燥しており、日差しは強いのですがエアコンが行き届いた環境が整備されています。汗だくになるのは、トムヤンクンとビールに遭遇するときです。通貨単位はバーツで1バーツは3円位でした。日本とタイの時差はマイナス2時間で、タイで午前8時のとき日本は午前10時です。

首都バンコクをはじめ、タイでは街角を歩けばそこかしこに屋台が軒を並べ、刺激的な香辛料とともに美味しそうな香りを運んできます。庶民的な味の代表格である屋台、デリケートな味わいとカービングが鮮やかな美しさを演出する宮廷料理や、イサーン(タイ東北部の通称)料理などローカル色豊かな郷土料理と、ひと口にタイ料理といってもバリエーションは豊富です。これらの他にも海の幸をふんだんに使ったシーフードや日本人の味覚にもフィットするタイ風しゃぶしゃぶのタイスキ、チャイニーズを始め各国料理と、タイにはあらゆる食文化が花開いています。一流レストランの格式高い静かな空間で豊穡な味の調べに酔いしれるのも一興ですし、庶民の食生活に触れながら辛味・甘味・酸味の織りなす味のハーモニーを堪能する楽しさもあります。この点、ラッキーなことに宮沢さんが現地の方以上に食うことと楽しむことを熟知されており、79バーツ(240円)焼肉いろいろ食べ放題のオープンレストランや、素敵な店を案内していただきました。トムヤンクンも食べる場所ごとに違います。(当たり前かな。)フルーツもおいしくて、チャーハンもいくらでも食べられます。香菜もおいしかったなあ。実は今回タイに行くにあたり、知

人から「匂いがきつくて食べられず、やせて帰ってきた」という話を聞いていたので 十キロ体重を落とす誓いを立てておりましたが、着いた晩から挫折しました。みんな旨い!!!日本人にあってますね。地ビールも 乾いたのどには最高です。柿をお土産にお持ちした、タイ王朝と所縁のある方にご案内していただいたタイ料理の店もおいしかったなあ。

中央市場も行きましたが、屋台が何百と並んでいて現地の方の価格で販売をしているので、素敵な色使いのタイシルクのスカーフが450円(空港では5000円位になっていました。) コピーのジーンズが300円?とかでした。いろいろなものが分野ごとに多数の店が集まっています。中国製も多いのかな?着る物、食べるもの、仏事用品、飾るもの、民芸品、なんでもありです。おもしろい。迷子になりそう。徹底的に回ってみたい場所ですね。

経済情勢的には、行け行けムードいっぱい、新車もいっぱい走っており、タクシーは安いし、速いし、活況に満ちています。デパートも BMWの新車発表なんかして華やかでした。治安も良いし、まだまだ いくらでも発展可能な場所です。(タイ経済の詳細は他の方のレポートに期待します。)

以上