

# 11月 世界味めぐりの旅

## ～タイ～







ユニークな国土の形状から「横向きのソウの豆頁」に例えられるタイ王国。地域によってタタラの違いはあるものの一年中暑い日の系統く常夏の国。あざやかな花々が一年を通して咲きみだれ、果物の種類も豊富で、他にも豊かな海の幸に恵まれた国。タイの料理は世界的にも人気の高い料理。



### Menu

ゴハン けんし  
 ガイヤン ヤムウンセン  
 トムヤンワン マンゴープリン



### ●タイの4つの地域●

<p>首都バンコク。菜又倉地帯。漁業がとてまさか。砂糖ココナツミルクを使うせめの料理。代表的な料理「グリーンカレー」など。ココナツミルクを使ったカレー類</p> 	<p>コラート台地帯がある。この地域或の土は塩分が強く、雨も少ないため農業はさかんではない。辛い料理が多い。代表的な料理「ラープ」や「ソムタム」</p> 
<p>タイ南部の料理は非常に辛い。タイ料理の中心。一番。イスラム風のカレーのイセ、4-サテなど南から伝来したものである。食べられる。</p> 	<p>カントクという丸い月餅を出される。もてなし料理が有名。比較的甘い料理。西友味のあるソーサーもよく食べる。</p> 


### ●タイ料理●

辛くて、あ、は、く、て、ち、え、と、甘、い、...  
 それがタイ料理の中心。酸味。酸味がタイ料理の影の主役。たくさんスパイスとハーブ。ココナツはスパイスでは無いが、タイの味を代表する食材の一つ。

ナンプラー  
 魚を原料としている。日本では、しょう油のようなもの。





マナー  
 とてもあじい。果物の、ライム。あじい仲間の。




とうからし  
 一番辛いのが、青いフリツキヌー。赤いものも、生はとてま辛い。

カー(生姜)



パワチー



ココナツ

