

突撃食レポ。タイで食う虫も好き好き

バンコック駐在員事務所
新宅 令康

サワディーカップ。今回は色々なタイ料理をピックアップして、筆者の突撃食レポも交えてご紹介します。皆様がタイ料理と聞いて一番初めに思い浮かべる料理はやはり「トムヤンクン」ではないでしょうか。世界三大スープと称される辛くて酸っぱいエビが入ったスープです。また、タイ風焼きそばとも言われる「パッタイ」やパパイヤサラダの「ソムタム」も日本ではお馴染みですが、やはり本場で食べるタイ料理は一味違います。

そんな絶品揃いの本場タイ料理ですが、一方でタイは「昆虫食の聖地」とも言われております。タイの町中では食用の昆虫を売る屋台を時折見かけます。ゲンゴロウ、コオロギ、クモ、芋虫、サソリまでもフライにして売っています。

但し、タイ人の全てが昆虫食を好む訳ではなく、タイの東北部などの一部の地域の人には昆虫食に抵抗がなく、バンコクや南部地方などでは特段昆虫食の習慣はない様です。余談ですが、私が知っている日本人駐在員で昆虫食を経験した方には出会ったことがありません。

そこで、前回のコラムでもお伝えしましたが、トライ＆エラーが信条の私は昆虫食の突撃食レポを強行しました。



値段は一種類 30 パーツ(100 円)程度。味付けは軽く揚げたあとにシンプルに塩コショウのみです。これは素材そのものの良さが十分堪能できそうです。色々悩んだのですが、今回はゲンゴロウと芋虫にチャレンジしました。

まず一食目はゲンゴロウ。屋台の女性が手足をとって串刺しにして食べ易くしてくれました。どうみてもゴキブリにしか見えないビジュアルに躊躇しましたが、意を決して一口で仕留めました。

感想は・・・殻の歯ごたえ、食感に加えて味もまさに「小エビの唐揚げ！」。用意しておいたビールとも相性が良く、予想外に堪能できました。勢いに乗って、二食目の芋虫。これはビジュアル的にはゲンゴロウよりは抵抗感が無いような気がします。外はカリッとした食感で、これも小エビの唐揚げだ！と思った瞬間、中からムニュツとした苦味のある液体みたいなものが出てきて、さすがに少し気持ち悪くなり、慌ててビールで流し込みました。その後、もう一回芋虫にチャレンジしたのですが、気持ち悪さは一向に改善されず、完食は断念しました。

しかしながら、このチャレンジによって私自身、一皮むけた様な爽快感が後に残りました。

ゲンゴロウについては、意外と美味しいという嬉しい誤算も一部あった昆虫食体験でしたが、実は昆虫にはアミノ酸やオメガ脂肪酸、たんぱく質が豊富で健康面でも非常に優れている様です。

タイにお越しの際は定番のタイ料理はもちろん、「健康促進」と「インスタ映え」の観点から是非「昆虫食」も体験してみてはいかがでしょうか？



『芋虫に舌鼓を打つ小坂タイトレーニー(食レポ協力)』



『ゲンゴロウを一気に仕留める筆者』