

日本のお米とタイのお米

福山市立赤坂小学校六年 高橋いつき

ぼくは、ハオがナオまで約二年半お父さんの仕事関係でタイに住んでいました。

タイは、日本と異なり毎日が夏です。毎日とても暑く、午後にはスコールという激しい雨がよく降ります。そのような気候なので農作物や草木はよく育ちます。日々の家族の食事は、お母さんが作る日本食が主でした。ときどき家族で外食するときにはタイ料理を食べ

たり、お母さんが通っていたタイ料理教室で習ったタイ料理を作ってくれました。

タイも日本と同じように、お米が主食です。タイのお米は、日本のお米と異なり少し縦長で細身です。たくと、日本のお米より水分が少なくも、ちりとした食感とはかなり異なり、ます。たいたお米を食べ比べると、日本人のぼくには、日本のお米のほうがあまみもあり、食感もよくおいしいと感じました。また、みそ汁や焼き魚などのおかずもあうと思いま

す。しかし、タイ米を使用するタイ料理、日本のチャーハンのようなカオパッドなどは、使用する豚肉や野菜、卵などとの相性がとてもよく仕上がりがパラッとした感じでとてもおいしいです。日本米で時々お父さんがチャーハンを作ってくれますが、水分の多さやもちとした食感からお米とからみにくく、くせんしてしまいました。また、タイ風スープカレーなども水分が少ないタイ米が少しからみのあるスープとマッチしてちょうどよい味に仕上がっています。

ぼくは、タイに行った当初は、タイの人はタイのお米を本当においしいと思っているのか、日本のお米の方がずっとおいしいのにと考えていました。しかし、タイに住んでタイの料理を食べるにつれて少し考えが変わってきてきました。タイにはタイの日本には日本の風土や文化の中で培われた作物があり、料理があると思います。その優劣をつけるのではなく、その良いところ、特徴を認め尊重することが

おたがいの理解を深めることになると思います  
した。料理は、その国を表現する最もよいも  
のの一つだと思います。ぼくは、タイのお米  
も日本のお米もその他の地域の食材が料理も  
うまいいただきます。の感謝とともにその良さを  
認め、大切にしようと思いました。