

今回男子3名女子6名、引率の山崎先生と日根野谷先生の2名、計11名で8月31日～9月7日までタイに行ってきました。私は初めての海外だったので緊張しましたが、みんながいるので安心して過ごすことができました。内容につきましては、1日ごとに何を行ったのか紹介していきます。

1日目は山崎先生おすすめのタイの魚介料理店「ソブーンシーフード」というレストランにみんなで行きました。タイのエビの料理であるクン・オプ・ウンセンや、大胆に大きく切ったカニとふんわりとした溶きタマゴでとじたものである「プー・パツ・ポンカリー」「クン・オプ・ウンセン」など魚介をふんだんに用いた料理がありました。もちろんとっても辛い「トムヤムクン」もありましたよ。飲み物は本場のマンゴージュースやココナッツミルク、デザートではココナッツミルクを加えて甘く蒸したもち米とマンゴーを一緒に食べる「カオニヤオ・マムアン」を食べました。とってもおいしい料理をお腹いっぱい食べられて幸せでした。私は応用生命科学類の学生なので、引率の獣医の先生と話す機会があまりなく、先生たちとたくさんお話して仲を深めたと思います。ちなみに、先生のおすすめは「カオニヤオ・マムアン」だそうです。



候補1：食事の様子



候補2：飲んでいたタイのビール



候補3：先生おすすめのカオニヤオ・マムアン



候補4：ソンブーンシーフードの外装

2日目は自由行動だったのでみんなで「ワット・ポー」を見に出かけました。行く途中にタイの名物タクシーであるトゥクトゥクに乗り、その後、船に乗り換え、「水上マーケット」にも行きました。船では水しぶきが舞うほどのスピードの速さで、移動しており、途中には大量の川魚がいました。えさやり体験もできるそうです。とても面白かったですよ。「ワット・ポー」では、見たことのない大きな寝ころんだ大仏や色とりどりの装飾品に囲まれた塔のようなお寺がたくさんありました。もちろん、ずらっと並んだ大仏もありましたよ。写真スポットがたくさんあり、カメラロールが「ワット・ポー」でいっぱいになりました。とっても盛り上がりました。また、この「ワット・ポー」では、中に入るとなんと、1本ペットボトルの水がついてきます！暑いタイでは欠かせないのでありがたかったです。



候補5：ワット・ポーの大仏

3日目はオープンマーケットに行きました。タイならではの唐辛子、トロピカルフルーツや野菜はもちろん、昆虫を乾燥させたようなものや薬草などいろいろなものがありました。さらに、山積みされた肉や魚があり、見たこともない食材が大量にありました。日本との規模の違いを見せつけられました。また、魚を加工していたり、じゃがいもを洗っていたりいつものスーパーではあまり見られないところが見られました。途中で唐辛子を食べさせていただきましたが、からすぎてみんな水をがぶ飲みしていました。フルーツも食べさせていただきました。バナナ・ドリアン・マンゴスチン・パイナップルアイス・ランブータンを食べました。どれも日本ではなかなか食べられないものなので、貴重な体験となりました。そのあとタマサート大学で食中毒、タイの料理についての授業を受けました。ここでは、真剣なまなざしでみんなタイの先生の話をお聞きしました。



候補6：オープンマーケットで売られていた大量の唐辛子



候補7：オープンマーケットで売られていたトロピカルフルーツ



候補8：オープンマーケットで売られていた卵



候補9：オープンマーケットで売られていた肉





候補10：オープンマーケットで売られていた蟹

4日目は Ueno Fine Chemical Industry に行きました。あまり聞いたことないかもしれませんが、B to B の会社であらゆる食品や薬品に使われている商品であるソルビトールやマルチトールを作っているそうです。例えば、ガムやグミ、あめなどのお菓子や歯磨き粉、粉末スープや焼肉のたれなどに使われているそうです。工場内ではサトウキビ・キャッサバを育てる畑や排水をきれいにする箇所や、大きなコンテナがありました。中でも一番印象的だったのは、全然人がいないガラスで隔離された工場です。最大の食品の汚染元は人のため、それを最小限にして食品の安全を保つそうです。実際にソルビトールのスティックの試食もさせていただきました。さっぱりとした甘さでした。

そのあとに、海沿いのレストランで Ueno Fine Chemical Industry のかたにお昼ご飯をごちそうしていただきました。大きなエビやココナッツアイスなど日本ではあまり食べることができない美味しいものばかりでおなかいっぱいになるまで食べさせていただきました。とっても幸せでした。しかし、食べ過ぎたので運動しなきゃ、ということでこの日はホテルに戻ってからホテルのプールで泳ぎました。朝から夜まで充実した1日でした。



候補 1 0 : 4 日目の Ueno Fine Chemical Industry の入り口



候補 1 1 : サトウキビとキャッサバが育てられている畑

5 日目はヤマモリ タイランドに行ってきました。ここでは、醤油やグリーンカレーを作っています。工場の施設内に入った途端、醤油の香りがして気になって仕方なくなりました。醤油は温度に気をつけているそうです。何か月もかけて醤油がつくられていることを知って驚きました。グリーンカレーはたくさんの人の意見を取り入れ、丁寧に調理しているそ

うです。HALAL のシステムを導入し、イスラムの人も安心して食べられるものも作っているそうです。おみやげもたくさんいただき、ホテルに帰ってから早速食べてみました。タイ本場の味ですね。



候補 1 2 : ヤマモリの商品



候補 1 3 : ヤマモリの商品

6日目はカセサート大学を訪問しました。そこで一番楽しかったのは石鯨作りです。ヤギのミルクを使って石鯨を作りました。たんぽぽやチューリップの花や葉っぱの型を使ったのでとってもかわいらしくなりました。インスタ映え間違いなしです。実際にヤギを飼っている場所にもお邪魔させていただき、飼育を担当されている方からたくさんお話を聞くことができました。お昼ご飯には、ランブータンやマンゴスチンが出てきて、おいしかったです。

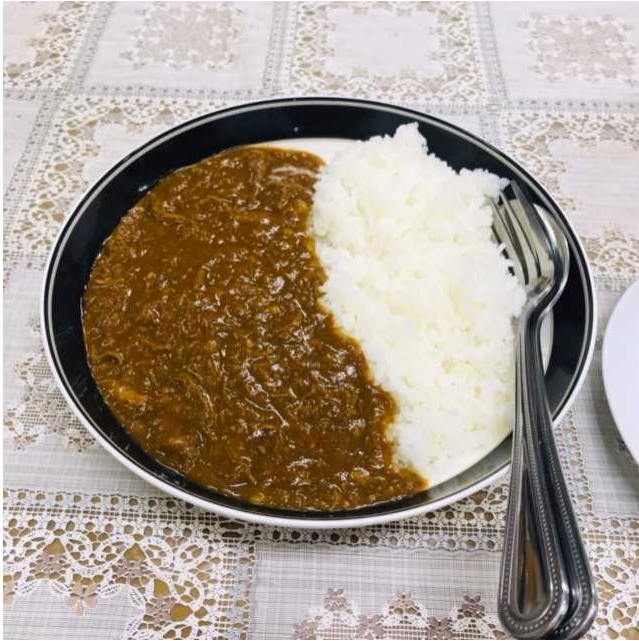


候補14：作った石鯨



候補15：ヤギ小屋の様子

最後に訪れたのはプリマムタイランドです。プリマムでは、自社製品であるたくさんの種類のハムやソーセージ、ロールキャベツやカツサンドを食べさせていただき、最後はプリマムタイランドの社長さんの特製レシピ（玉葱と豚肉だけで水を一切加えない）のカレーをいただきました。肉が好物の私は、大興奮でおなかがはちきれそうなくらい食べさせていただきました。それだけではなく、プリマムの帽子と折り畳み傘をいただきました。タイではスコールが起こったり、日差しが強かったりするのでうれしかったです。プリマムの帽子を被ってみんなで記念写真を撮りました。いい思い出です。工場は、生の肉などを取り扱うエリアと加工後のものを取り扱うエリアは完全に分かれており、入室に際し何度も着替えや手洗いをしました。とっても安心ですね。同じエリアでもさまざまな商品が加工されており、日本で馴染み深い商品もありました。きっと、日本で見かけたことがあると思います。ぜひ、現場で見てくださいね。



プリマハム社長レシピによる特製カレー



プリマハム製品の試食会の様子

さあ、どうだったでしょうか。タイではたくさんごちそうを食べたのに、日本円で1万5

千円しか使わなかったですよ。もちろん、おみやげや遊び代も含めてです。とても安く楽しめました。初めての海外、ここでよかったなと思います。このホームページを読んでいる方が、タイを選択してくれたらうれしいです。