



タイスキの食べ方には、実は決まった具や順番がない。食べ手が望んでいるものを提供するのが基本。いわゆる「もてなしの心」である。写真にあるような美しい盛り付けも、その考えの裏のりつつだ。

野菜に肉類、魚介類、さまざまな具を鶏ガラスープにくぐらせて、甘辛酸っぱいたれで味わう「タイスキ」が、タイのじゃぶじゃぶとして日本では広く知られている。しかし、「それは別に現地にはマツチャー・ロイ・ウォン」という、ハーティ・まうんと深くしたようなスープで食べるタイプがあります。実は「こちらがタイ土着のじゃぶじゃぶなのです」とは、社長の高木トキヤさん。

前者のタイスキは、半世紀前は前に香港からタイに伝わったものでいわば新参者である。それでも、そのあたりとした鶏ガラスープが口に入ったのか、「スリ」といって愛食の大衆化。その人気は日本にも飛び火したといわれた。

そんなタイスキは味わいそのものはもちろん、独特な食文化も興味深い。おのがタコ料理師はれるイース州の金蘭(クワン)を携え、具を入れてじゃぶじゃぶする。魚介には「まぶをまぶておき、肉類はもろやかに仕上げよう」と湯をくぐらせてから湯がく、その後は、米めんの戻した木下(カネ)が入ったスープで、細めんの戻した木下(カネ)に入れて食べる習慣があります。もう一人お好みで何を入れていいですが、おすずはスリプを卵として飲むこと、という。胸にじんわりしみ入る、やさしい鶏スープで締めくくるといってもおかなかつたのである。

## 「タイ・バンコク」 タイスキ

### 小林 パパッソーン

こはやし パパッソーン タイ出身。オープン14年目を迎える中で、マシーナを始めて9年。厨房もフロアもほぼ現地出身のスタッフが構成されたムードあふれる店内で、心温まるサービスを提供し続けている。店舗数は13ヶ所。



**材料(つくりやすい量)**  
えび、いか、鶏胸肉、牛もも肉(薄切り)、白菜、ねぎ、セロリ、空心菜、春巻、各適宜  
卵、ごま油、各適宜  
たれ

ブリチ、チーフ、ザンタのいらがし、ホムンタのあめじ、香菜、レモン汁、にんにく、カブ、アムド、ンタのたご、どんご、イビー、ベスト、たごのみ、あめ、あめ、代用、シー、シ、ンク、ス、チ、リ、ス、オ、ス、タ、リ、ス、白、で、ま、砂、糖、ご、ま、油、各、適、宜  
調味  
にんにく、香菜、赤とうがらし  
それぞれ適量、切り、各適宜  
スープ

本：市販の鶏ガラスープの素、各適宜  
大根、たまねぎ、セロリ、各適宜  
スープ

### つくり方

#### 【たれの準備】

- 1 たれの材料は量は好みで合わせて、ブローチ、サーにかき、ベスト、杖にする。そのあと鍋に移し弱火で20分は煮る。「スープの準備」
- 2 鍋に湯を沸かし、スープの材料をすべて入れて、野菜が柔らかくなるまで弱火で煮ておく。やがて煮めの味に仕上げるといい。

#### 【具の準備】

- 3 えびは殻をむいて背ワタを取り、背開きにする。いかは「口大」に切る。ともに軽くごま油をまます。
- 4 牛肉は「一口大」に切り、鶏肉は「一口大」の薄切りにする。
- 5 白菜、セロリは細長切り、ねぎは斜めにそぎ切りにする。

#### 【煮込み】

- 6 肉類は食べるときに湯を沸かして入れ、それから、スープに入れて煮る。魚介類、野菜類はそのままスープに通して、少量のたれにつけて食べる。野菜、または、器にたれとスープを入れてのぼしてから具をつけて食べてもいい。好みで薬味を加える。
- 7 締めくくりに湯を沸かして、卵スープにして飲む。

