

カンボジア便り

カンボジアの料理 (ម្ហូបខ្មែរ/ムホーブクマエ)

今回は、カンボジアのご飯について紹介します。カンボジアの料理は「クメール料理」と呼ばれ、日本人も食べやすい味付けの物が多いと思います。甘辛い味が人気で、私はショウガを細かく切って鶏肉や豚肉と炒めた「チャー(炒める)クニャイ(生姜)」という料理が好きです。

一方で、プロホックという伝統的な発酵調味料は好き嫌いが別れる味かもしれません。匂いがきつく、いかの塩辛をもっと発酵させたような匂いだな、と思いました。私が初めて食べた時の感想は「外国人が納豆を初めて食べる時はこんな気分なんだろうな…」でした。カンボジアの人はプロホックを野菜に付けたり焼いた魚に付けたりして食べます。慣れれば美味しく、癖になる味です。ぜひ調べてみてください。

私は今、自分で料理を作っていますが、カンボジアに来てよく思うのは、「日本は便利な国だな」ということ。肉を買うにしても、パックされたお肉をいろいろな種類から選ぶことができます。カンボジアでは、何の肉のどの部位なのか、新鮮なのか、いくらなのかを聞かないといけません。市場では生肉が常温で吊るしてあります。私の住んでいる地域には、冷蔵庫に入った肉を買えるスーパーがありますが、他の隊員さんが住んでいる地域には無いようで、なるべく朝早く市場に行って、新鮮な肉を買うそうです。



卒業式がありました。

本来は 12 月末にあるらしいのですが、今年は 11 月末に卒業式がありました。皆おそろいのガウンを着ています。卒業証書を 1 人ずつ貰うのは、日本と変わりません。成績優秀者への表彰式や、踊りを習っている子の踊りの披露も一緒に行われました。

