



タイで使われている 代表的な3つのクロック



クロックディンパオ

ディンは土、パオは焼くという意味。イサーン(東北)が主な産地。石ほど丈夫ではないが硬いものも濃濡るので、「ひとつだけ買うならこれ」とはタイ人談。

クロックヒン

ヒンは石のこと。石の塊から1つずつ職人が掘り出して作るため、とても手がかかる。バクチーの根やニンニク、唐辛子などもペースト状まで細かくできる。

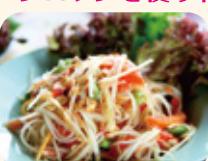


クロックマイ

マイとは木のこと。見たために美しく、軽いのでソムタムを作るのに適している。ただし乾きにくく湿気の多いタイには向かないため、最近は減っている。

クロックを使う料理と言えば……

『ソムタム!!』



強く叩きすぎると青いパパイヤの食感が失われるため、石は不向き。木か素焼きのクロックを使い、軽く混ぜながら味をなじませるように「ボクボク」とリズミカルに叩く。

石のクロックでタイー有名な産地が、チョンブリー県のアンシラー。とくにアンシラー産の石を使ったものは高価で、料理好きのタイ人の間では憧れの調理器具のひとつなんです!



▲ クロック工房にて。これが最高級とされるアンシラー産の石。価格は普通のクロックの約5~10倍ほど。この道20年のベテラン。塊の状態から手作業と電動のこぎりを使い、1人でクロックを仕上げる。

クロックヒンの有名産地
アンシラーに
行ってみました!!



街中には数多くのクロック店が。石が中心ながら、木や素焼きも置いてある店もある。

南国らしいイラスト入りのクロックは、お土産に大人気。サイズも豊富。

アンシラー産クロックの作り方も公開中!

<http://allied-thai.co.jp/column>

取材・文／白石路以



タイ料理や中華(四川料理)をはじめとする面白くて為になるワールドワイドな情報や、家庭でできる美味しいレシピ、話題のお店を紹介する月刊フリーペーパーです。

タイ料理で
おなじみ

これがわかればタイ料理通!!
素材も用途も異なる各種クロック

唐辛子やニンニクを細かく潰したり、ソムタムを仕上げたり。
タイ料理のさまざまなシーンで活躍するのが、日々によく似た調理器具「クロック」。タイ料理好きなら二家にひとついやふたつは欲しい必須道具のひとつです。

タイ料理店やタイの家庭の台所で、必ず見かけるクロック。サークと呼ばれる棒で中に入れた食材を叩いたり、ついたりして使います。元々は大きなクロックを脱穀のため用いていたのが始まりと言われていますが、現在は調理に使うのが主流です。

ひと口にクロックと言っても、実は用途に合わせていくつかの種類があるのはご存知ですか? もっとも多く使われているのは「クロックディンパオ」という素焼きのもの。強く叩きすぎると青いパパイヤの食感が失われるため、石は不向き。木か素焼きのクロックを使い、軽く混ぜながら味をなじませるように「ボクボク」とリズミカルに叩く。

で、ソムタム専門店の多くがこのタイプを使っています。またこれと同様の用途で使われるものが、木製の「クロックマイ」。カビが生えやすいなどの理由から、最近では数が減っています。先記の2点とは用途が異なるのが、重い石で作られた「クロックヒン」。本体もサークも石でかなり重いため、食材を簡単に細かくできるのが特徴。ニンニクやショウガ、コショウなど、硬いものをペースト状にするのに適していて、主にカレーベーストやナムブリックというディップなどを作るのに使われています。素焼きはペーストを作るのにももちろん、石製は重過ぎてソムタムには向

かないため、タイの家庭ではこの2種類を用意していることが多いそう。機械を使うと香りと食感に影響があるため、フードプロセッサーが普及した今も愛用されているクロック。昔は「クロックの音が響く家にはいい娘がいる」と言われたほど、タイの食生活に深く関わる道具なのです。そんなクロックの最高峰と言われているのが、アンシラー産の石を使用したもの。さらには詳しく述べたい方は、今すぐ弊社webサイトへ!

合計
10名様
クロックヒンを
プレゼント!

弊社製品のご日ごろのご愛顧を感謝して、クロックヒン(石臼)をプレゼント! 応募はEメールにて。①本誌「香辛甘酸」の感想やご要望、②氏名、③年齢、④電話番号、⑤ご住所をお書きいただき、件名に「プレゼント応募」と明記の上、下記アドレスからお申し込みください。各回5名様、合計10名様にプレゼントいたします。当選発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

promote@
allied-thai.co.jp

第一回／
2016年3月31日(木)
第二回／
2016年8月31日(水)



アジアンドレッシングで 極ウマRECIPE

普段の食卓に革命! ソース感覚で使える
アジアンドレッシングの活用レシピを大公開。

今回の使い方

【活用例】
ソースとして

【活用例】
ドレッシングとして



タイの台所
パクチーチリドレッシング
パクチーの香りとホットな辛さ
が際立つ。ナンプラー入りで
旨みも深い。今回のレシピは、
メキシカン仕立て。パクチー^(コリアンダー)を使う各國料理
からアイディアを着想し、
色々なお料理で楽しんで。

四川料理しひれ王
クミンドレッシング
独特の香りが食欲を刺激する
クミンがたっぷりと入ったドレッシング。老若男女を問わず親しみやすいクリーミーな
美味しさで、食べるごとにクセになること必至。揚げ物の
ソースとしても大活躍。

アボカドの美味しい新発見
メキシカン仕立て



▶ 焼きアボカド

材料【1~2人前】

- アボカド:1個 ●パクチーチリドレッシング:大さじ1 ●パクチー(飾り用):適量
- サラダ油:適量

作り方

- ①アボカドの皮と種を取り除き、果肉を一口大に切る。②フライパンにサラダ油を引いて熱し、一口大に切ったアボカドの両面を、中火でこんがりと焼く。③皿に盛り、パクチーチリドレッシングを回しかけ、パクチーを飾る。



クミン

▶ 唐揚げサラダ

材料【2人前】

- 鶏もも肉(唐揚げ用):250g ●生姜(すりおろし):1片分 ●にんにく(すりおろし):1片分
- 醤油:小さじ2 ●みりん:大さじ1/2 ●片栗粉:大さじ2~3 ●揚げ油:適量 ●サラダ菜:適量 ●クミンドレッシング:大さじ2程度

作り方

- ①ボウルに鶏もも肉、生姜、にんにく、醤油、みりんを合わせてもみ込み、20分以上漬ける。②片栗粉をまぶし、170°Cの揚げ油で香ばしく揚げる。③器にサラダ菜と共に盛りつけ、クミンドレッシングを回しかける。



いつもの唐揚げが
必殺の美味しさに大変身

一缶で二度美味しい



家バルで乾杯!



半分はおつまみに



残り半分で
ペアル



アサリとネギのアーリオオーリオ

材料【1人前】

- 【マスト材料】●塩:適量 ●オリーブオイル:適量 ●スパゲッティ:80~90g ●家バル アサリのスモーク:半量程度 【サブ材料(あれば)】●にんにく1/2片 ●長ネギ(一口大):適量 ●大葉:適宜

作り方

- ①鍋に湯を沸かし、湯の約1%の塩を加えてパスタを茹でる。②フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにくと長ネギを炒める。③②に缶詰のアサリと茹でたパスタ、茹で汁お玉1杯を加えて炒め合わせ、塩で味を整える。④器に盛り、好みで大葉を飾る。

今夜のおとも

家バル アサリのスモーク

ワインやビールなどによく合うグルメ缶詰「家バル」シリーズは、美味しいと量の多さが魅力。半分はおつまみに、残り半分で〆の一皿を作れば、お腹もココロも大満足!



缶いっぱいに
アサリがギュ~!

一缶に3ヶタを数えるほど、アサリがたっぷり。スモークの香りがアサリの旨みを引き立てる、ストレートな美味しさ。ワインに限らず、どんなお酒にもマッチする。

おうちで本格 「居酒屋気分」

和のお酒には、和のおつまみを。日本酒や焼酎、チューハイにぴったりなグルメ缶詰「居酒屋気分」新登場。どれも小料理店で出てくるような、本格的な美味しさです。「煮あなご」「牡蠣の味噌煮」「さばの柚子胡椒煮」「たこの柔らか煮」をラインナップ!



お求めはコンビニ、楽天市場・タイの台所オンラインショップで



本場の味からオリジナルまで

アマラー先生の タイ料理レッスン

今回の
レシピ

東北地方の豚肉のサラダ(ナムトック・ムー)

タイ・東北(イサーン)地方の料理です。同地の料理でおなじみのカオクワポンが名脇役。肉の旨みと香草の爽やかさに香ばしさが加わり、美味しさが増しますよ。

材料【4人前】

豚もも肉(豚ヒレ肉).....	400g
赤たまねぎ.....	1/2個
万能ねぎ.....	4~5本
スペアミント(葉).....	1/2カップ
パクチー(葉).....	1カップ
ナンプラー.....	大さじ3
レモン汁.....	大さじ3 1/2
一味唐辛子.....	大さじ2
カオクワポン(下記参照).....	大さじ2
砂糖.....	小さじ1



カオクワポンとは?

米を煎って粉にしたもの。生米をきつね色になるまでフライパンでから煎り、クロックヤリ鉢、ミルなどで細かく碎いておく。

作り方

- 豚肉が塊の場合は厚さ1cmに切り(厚切りの場合はそのままOK)、網焼きして中まで火を通し、そぎ切りにする。
- 赤たまねぎを、繊維にそって薄切りにする。万能ねぎは小口切りにする。材料Aを混ぜ合わせる。
- ボウルに1と薄切りにした赤たまねぎと小口切りにした万能ねぎ、スペアミントとパクチーを合わせる。Aを加えて和え、皿に盛る。



氏家アマラー昭子

日本のタイ料理研究界のパイオニア。バンコク宮廷料理レストラン「プラカム」のチーフシェフ、ブンチューム氏に15年にわたり師事。現在もタイの料理教育の名門・スワンドゥシット大学に年に2回通い、造詣を深める。著書に『簡単なのに本格派!はじめてのタイ料理』、『きょうのごはんはタイ料理』ほか多数。タイ料理教室「アマラーズ・キッチン」主宰。



「きょうのごはんは
タイ料理」
NHK出版刊



「簡単なのに本格派!
はじめてのタイ料理」
講談社刊



グリーンカレーライス
900円

ガパオライス 850円。シャキシャキとした野菜の食感を楽しめる。日本人女性好みのホーリーバジル炒め。目玉焼き付き。



美しい調度品で飾られたタイらしい店内。



ココナツミルクのコクが印象的なひと皿。スイートバジルなどハーブの香りも濃く、まろやかな優しい口あたりの後にピリっとした辛さと香りが広がる奥深い味わい。



住: 東京都台東区浅草橋1-10-8 第二石渡ビル 2F
電: 03-5820-9121 営: 11:30~14:30 17:00~23:00
休: 日 交:JR、都営地下鉄浅草橋駅より徒歩約3分

タイ好きが通うタイレストランガイド

タイ料理 パヤオ

(東京・浅草橋)

浅草橋のNo.1レストランにも選ばれた人気店

老舗そば店や人気イタリアンを抑え、某テレビ番組で「浅草橋で一番おいしい店」に選ばれたこともあるタイ料理店。3人のタイ人コックが作る料理はどれも本場ながら、タイ通の常連客が多いのも納得です。辛さだけは日本人の好みを配慮し、タイ料理初心者でも素直に「おいしい!」と思えるラインを常に意識しているのだと。

「自分だったらどうして欲しいかな」と考えながら接客しているの」と、笑顔がかわいいタイ人ママさん。積極的にコミュニケーションを取る中で好みを把握し、その人に合う料理や辛さをおすすめしているそう。また、「ワガママは3つまで聞く」という方針から、メニューにない料理などのリクエストにも応えてくれる柔軟性も多くのリピーターを惹き付ける魅力のひとつ。アットホームな雰囲気の中で自分好みのタイ料理を楽しめる、ありそうでなかなかない名店です。



案内人: 白石路以

タイ料理専門ライター。タイで約4年間働きながら各地方の料理を食べ歩き、帰国後も雑誌の取材等で頻繁に現地へ足を運ぶ。著書に『10分で本格タイごはん』(講談社)など。

汁なし担担麺くらべ



伝統的な担担麺は一碗ずつ、小さなお碗に入れて提供される。豚のそぼろと麺を器用にまぜ、下にある豆瓣醬(トウバンジャン)ベースのソースをからめて食べる。「成都担々麵絶店」にて。

四川省成都市青羊区人民中路一段44号 営業時間: 8:00 ~ 21:00



酢づけしたさけをトッピングした豇豆素椒面(ジャンドウスージヤオミエン)。成都の繁華街・春熙路の近くにある人気の小さな麺屋「三聖面」。

四川省成都市锦江区三圣街58号
営業時間: 7:00 ~ 20:00



陳建民氏の故郷、四川省宜賓の名物・宜賓燃面(イーピンランミエン)の老舗。麺にはたっぷりの油をあえ、火をつけたら引火することから燃える麺と言う。

四川省宜宾市翠屏区魯家園对面
営業時間: 7:00 ~ 20:30

案内人: 中川正道



約4年間中国の成都に在住。帰国後も成都が拠点の会社でSEをするかたわら、四川料理を食べ歩く、単身四川へ渡り、200以上のレストランを取り、Webサイト「おいしい四川」を設立。著書に「涙を流し口から火をふく、四川料理の旅」(書肆侃侃房)。

■おいしい四川

<http://www.meiweisichuan.com/jp>

担担麺が好きな人に食べてほしい
伝統的な「汁なし担担麺」

担担麺の歴史は古く、1841年、四川省自貢市に住む陳包包氏(チエンバオバオ)が成都で売り始めたのが始まりと言われています。調味料、麺を食べるのに必要な食器、調理用の鍋などを天秤棒に担いだことから、「担ぐ麺」(担麺(ダンダンミエン))となつたとか。

日本では「汁あり担担麺」が主流ですが、四川省で食べられる担々麺は「汁なし担担麺」のみ。汁あり、汁なしに関わらず、担々麺は今もなお、進化し続ける人気料理です。



四川料理の旅

第二話



をまろやかに改良。結果、完成したのが、ゴマペーストを主体とした汁ありの担担麺というわけです。

2015年現在、実は成都では担担麺が食べられる店はあまり多くありません。老舗の担担麺屋も存在しますが、経営者が変わったためかファーストフード化し、味も落ちてきました。あまりにも有名な料理になりすぎ、観光客目当ての店が増え、現地の食通たちも敬遠しているのが現状です。

担担麺はなくなつたのか? いいえ!

形を変え存在しています。それが素椒面(スージヤオミエン)。どこの麺屋にも必ずある定番中の定番。麺の上には豚そぼろ、味付けもほぼ汁なし担担麺と同じ。担担麺は地域を問わず、形や名前を変え進化しながら、多くの人に愛されている料理なのです。

大好評発売中!



今号で紹介の商品は、スーパー・コンビニのほか、楽天市場・タイの台所オンラインショップで販売!

<http://www.rakuten.co.jp/tainodaidokoro/>



四川料理しひれ王 満を持して降臨!

おうちでいながら美食の都・四川にトリップ! 「四川料理しひれ王」は本格四川料理の麻辣(マーラー)味を楽しめるシリーズです。各調味料が入った調理セットは「麻婆豆腐」「汁なし坦々麺」「牛肉の辛子煮込み」「火鍋」をラインナップ。四川特産のビンタン豆板醤や漢源花椒(カシケンホアジャオ)を使用するなど、本場もうなる美味しさです。ぜひお試しください。

