

วารสารกรุงเทพฯ

クルンテープ

Since 1968

NO. 630 | 2022年 4月-6月



タイ国日本人会
Japanese Association in Thailand

特集 発見!

タイ キャンプの 魅力



ジャパンエキスポタイランド2022
(JAPAN EXPO THAILAND 2022)。
1月21日(金)~23日(日)、バンコク・
セントラルワールドで開催された

特集 タイ菓子紀行

タイの南蛮菓子を 訪ねて

ポルトガル人の末裔たちが
守り続けてきた味

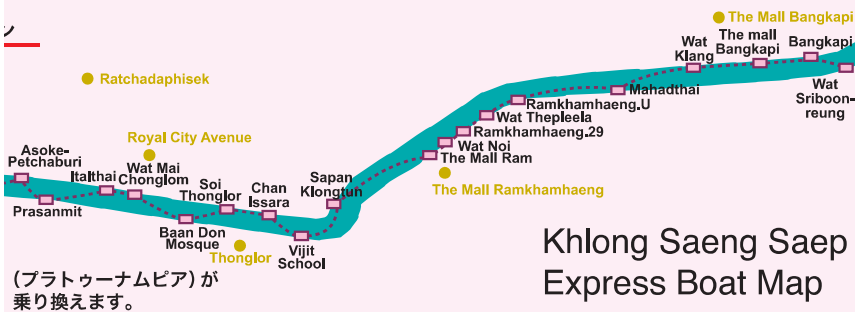
特集 バンコク生活がより充実

同好会紹介31

文化系同好会20グループ
運動系同好会11グループ



vol.20
 センセープ運河
 エクスプレスボート
 “タイ感”満点の
 ワンデートリップに
 船旅はいかが？



バンコク中心地を東西に走るセンセープ運河は、Pratunam Pier (プラトゥーナムピア)を境に、東西に2路線にわかれています。バンコク都民のローカルな足として活躍するこの運河は、11年かけて再開発の計画も進んでいます。西に向かうゴールドデンマウントラインは、プラトゥーナムピアより民主記念塔方面に向かう路線。ジムトンブソンハウスやワットサケットなど観光スポット満載。東に向かうNIDAラインは、プラトゥーナムピアよりバンカピ方面へ向かう路線。終着駅は路線名となっているNIDA (タイ国立開発行政大学院大学) 目の前のWat Sriboonreung (ワットシーブーンラン) 駅です。



ワットサケットの頂上からの眺め ワットサケットの仏塔に向かう階段

センセーブ運河ボートで出かけよう



トンロー乗り場から出発。ペップリー通り寄りの赤バス乗り場近くにある階段を上って運河を越えると、右手にボート乗り場があります。乗り場には電子掲示板と路線図があり、タイ語と英語で案内が書かれています。



乗降階段で乗り降りしやすくなっています（昔はなかった…）。船員さんに行き先を告げ、チケットを買います。トンローからパンファーまで15バーツ。プラトゥーナムで乗り換えますが、チケットは最終目的地まで購入できます。



パンファーで降りて散策開始。まずは、ワットサケットへ。黄金の丘の寺という別名を持つこのお寺、頂上にある仏塔をぐるりと囲む回廊からは、バンコクが一望できます（頂上に続く階段を上がるには50バーツかかります）。

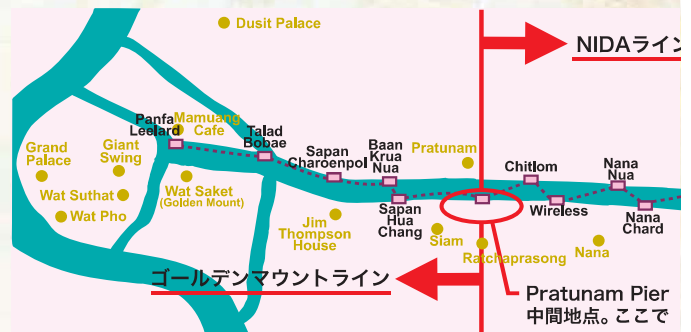
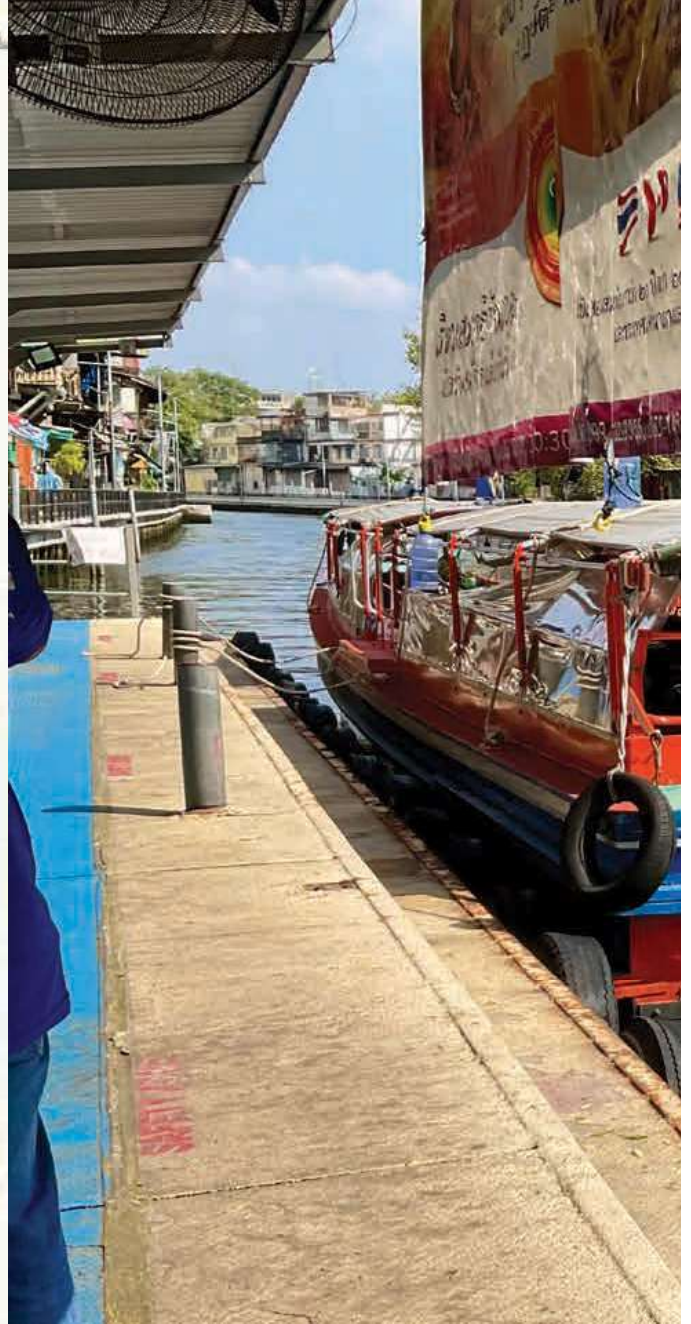


ワットサケットからワットスタットへ。真っ赤なジャイアントスイングを目指して歩きます。バムルンムアン通りには仏具を扱うお店が多く、スクムビット界限とはまた違った雰囲気です。礼拝堂には高さ8mの仏像が安置されていて、凛とした神聖な空気に癒されました（拝観料100バーツ）。



パンファー乗り場まで歩いて戻ったら、目の前のmamアンカフェでちょっと休憩。mamアンちゃんの人形焼き、かわいすぎて食べるのがもったいない！

帰りもプラトゥーナムで乗り換え、トンローまで渋滞知らず。運河沿いには、生活感丸出しの情緒に加え、たくさんのスプレーアートがあり、景色に飽きることがありません。気になる建物を見つけたら、途中下船して知らない土地を歩いてみるのも楽しそう。



ジャイアントスイング マムアンカフェ

วารสารกรุงเทพฯ クルンテープ

2022年 4月-6月
NO. 630 ● 目次



P5



P11



表紙：ジャパンエキスポタイランド2022
場所：バンコク・セントラルワールド

アジア最大の日本イベント JAPAN EXPO THAILAND 2022 (主催：ジュークリエイティブ 後援：タイ国日本人会) が1月21日～23日、2年ぶりに開催されました。新型コロナウイルスの影響で様々なイベントの休止や中止が相次ぐなか、久しぶりに開催された大型イベントでした。

Photo : G-YU Creative Co.,Ltd.

- 02 **Open to the New Shades**
センセーブ運河エクスペリエンス
“タイ感”満点のワンデートリップに船旅はいかが？
- 05 **発見！タイキャンプの魅力**
日本人会タイスタッフTAKのおすすめキャンプ場！
旅行会社が推すおまかせでらくらく安心快適キャンプ
タイの人に聞きました キャンプ11の質問
- 11 **タイ菓子紀行**
タイの南蛮菓子を訪ねて
ポルトガル人の末裔が250年にわたり暮らす
バンコク・グティージェーンへ
ムシカシントーン小河修子
- 17 **同好会紹介31**
日本人会の同好会31グループのご案内
事務局スタッフ同好会体験録＝ブリッジ同好会・絵画同好会・
バイリンガルの子どものための日本語同好会・卓球同好会に体験参加
- 22 きっかけはタイ タイから繋がるライフストーリー
ぷくこさん プロガー
バンコク情報の更新はずっと続けていくつもりです。
- 24 活動報告
- 26 俳句と短歌の広場
- 27 タイのお菓子は二度おいしい ムシカシントーン小河修子
カオニャオ・マムアン
夏の盛りは旬の完熟マンゴー。季節もののオックロンも味わいたい
- 28 **すくすく会通信**
スタッフ便り ●出産準備教室ボランティアスタッフ 冨江さん
助産師ボランティアに！ 多才なスタッフさんやママやパパとの
出会いは大きな刺激になっています
- 30 **ゴルフ部のお知らせ**
- 30 **編集後記**



P27

発見！タイキャンプの魅力



カンチャナブリ・電車と川が見えるキャンプツアー 写真提供：休 Camp Thailand



新型コロナウイルスの感染拡大が続くなか、密閉、密集、密接の「3密」を避けながら非日常を楽しめるキャンプの人気が高まっています。特にタイは今、空前のキャンプブーム！週末には多くのタイ人がキャンプ場に遊びに出かけています。日本人にも行きやすいキャンプ場は？タイ人にとってのキャンプとは？タイキャンプの魅力に迫ります。

行ってみて！

日本人会タイスタッフ

TAKの

おすすめ

キャンプ場！

日本人会本館スタッフTAKは、

自身でFacebookページや

Youtubeチャンネルを

作るほどのキャンプ好き。

そんなTAKさんに日本人にも行きやすい

おすすめのキャンプ場を教えてくださいました。

見てね～！



TAKさんのFBとYouTubeサイト“Luy camp”



山と川、自然を満喫

バーンスアンラックナム

บ้านสวนรักน้ำ Baan Suan Rak Nam



TAKさんのひと言コメント

自然好きにおすすめ！

山や小さな川があり

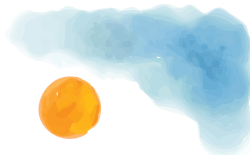
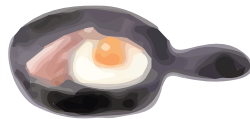
リラックスできます。

自然いっぱいですが、

設備も充実していて

WiFiやコンセント、

バスルームもあります。



Camp Data

場所	サラブリー県
Facebook	https://www.facebook.com/GuesthouseAndTentpoint
施設使用料	テント持参/平日 150バーツ(1人当たり) 土日祝 200バーツ(1人当たり)
レンタル可	テント、寝袋、キャンプテーブル・チェア、灯油、 ガスコンロ、アイスバケット
アクティビティ	料理、リラックス



小さな小川があるので、
とても涼しいです。
ガスコンロ、扇風機、
コンセント、敷物などを
借りることができます。
22時が消灯時間なので
夜はとても静かで
落ち着きます。

TAKさんのひと言コメント



小川のせせらぎ、夜の静けさ

プロラックキャンプ

เพราะรักแคมป์ Prorrak Camp



Camp Data

場所	サラブリー県
Facebook	https://www.facebook.com/prorrakcamp/
施設使用料	テント持参 / 150パーツ(1人当たり)
レンタル可	テント、寝袋、キャンプテーブル・チェア、灯油、ガスコンロ、アイスバケット
アクティビティ	料理、リラックス・休息



設備が充実していて、
施設内に新しくオープンした
カフェで飲むコーヒーは
特におすすめです。
美しい滝や子ども向けの
グラウンドもあるので、
子連れキャンプにも最適。
ペット同伴可。また行きたい
と思っっているキャンプ場です。

TAKさんのひと言コメント



子連れキャンプに最適。ペットも可!

アーサー・カオヤイ

อาชาน่าเขาใหญ่ Assana Khaoyai

Camp Data

場所	ナコンラーチャシーマー県
Facebook	https://www.facebook.com/Assanakhaoyai/
施設使用料	テント持参 / 400パーツ(1人当たり)
レンタル可	テント、寝袋、キャンプテーブル・チェア、灯油、ガスコンロ、アイスバケット
アクティビティ	カヤック、料理、滝遊び



キャンプ場のカフェと遊び場

風光明媚な山腹、貯水池でカヤック

ラコリーン キャンプグラウンド

ลาโคลินแคมป์ La Colline Campground



TAKさんのひと言コメント

山腹にあるので、

景色がとてもきれいです。

12月の気温は13度ぐらいで

少し寒いくらい。貯水池があり、

カヤックを楽しめます。

WiFi、コンセント、温水器が

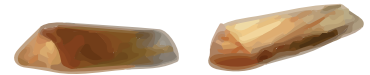
設置されたバスルームつきの

ドーム型テントでの

宿泊もできます。



左：ドーム型テント
ラコリーンのFBより



Camp Data

場所	スパンブリー県
Facebook	https://www.facebook.com/LaCollineCampground
施設使用料	テント持参/250パーツ(1人当たり) ラコリーンのテント/1,700パーツ(月-木) 2,000パーツ(金・日) 2,200パーツ(土・祝日)
レンタル可	テント、寝袋、キャンプテーブル・チェア、 灯油、ガスコンロ、アイスバケット
アクティビティ	バーベキュー、カヤック



日本のアウトドア・キャンプ用品の総合メーカーLOGOSのグッズがタイで購入できます！日本品質のアウトドアグッズをお供にタイキャンプ。いっそう楽しくなりそうですね。

LOGOS THAILAND OFFICIAL STORE



Siam Takashimaya 3rd Fl.



Siam Discovery 1st Fl.



ナバホシリーズ

<https://www.logos-thailand.com/>
<https://his-bkk.com/logos/>



日本でも注目されているメスキット

【JTBタイランド推薦】



山を眺めながらのインフィニティプールなど“映える”ポイント有り。人気施設のため、早めの予約を。車でアクセスが必須のため、送迎車の手配もJTBに依頼することができます

グランピングという贅沢



ララ ムカ テンティッド リゾート

Lala Mukha Tented Resort

バンコクから車で約3時間の、山に囲まれたリゾート地カオヤイにあるグランピング施設。アフリカ調のデコールで、自然を活かした素朴かつエレガンスな空間を演出し、童心に帰ってキャンプ気分を楽しむ場を提供することをコンセプトにしている施設です。

グランピングというだけあり、全テント、エアコン、テレビ付き。キャンプ気分を楽しみたい方は共同シャワールームやトイレ利用のエコテントというカテゴリーを。それ以外の3タイプは室内にトイレ・シャワー付きで快適です。

山々を眺めながらゆっくり朝食やコーヒータイムを楽しむ時間や、晴れた夜のスター☆ウオッチングで贅沢なひとときをお過ごしください。また、キャンプならではのバーベキュー(別料金)も楽しめます。

【ララムカ掲載ページ】 <https://bit.ly/3i85300>

【お問い合わせ先】 JTB (Thailand) Limited

E-mail : bkkoutbound.th@jtbap.com

ウェブサイト : <https://th-jp.jtbttrip.com/>

LINE ID : @611ivvof

【休Camp推薦】

歴史と自然を楽しむ



カンチャナブリ・電車と川が見えるキャンプツアー

タイのなかでも涼しい時期である12月～1月の開催がメイン。第2次世界大戦時の歴史が今も色濃く残るカンチャナブリ県の、山際に作られた木造線路や川を一望できるキャンプ場にテントを張ります。キャンプ場からは優雅に流れるクウェー川や、1日に数本、木造線路を通るロマンあふれる電車の景色を楽しめます。キャンプ道具の心配がいらないので、気軽に参加いただけます。

自然と水遊びを楽しむ



ナコンナヨック・小さな森でマイナスイオンツアー

乾季のテント泊に加え、コテージもあるので1年を通して楽しめるアウトドアツアーです。ナコンナヨック県内のカオヤイ国立公園手前にあり、キャンプ場内で川遊びが楽しめます。初心者でも楽しめるキャンプ場で、カンチャナブリ・キャンプツアーと同様に、ソロ・カップル・仲間・ファミリーなどすべての方に楽しんでいただけるツアーで、犬を連れての参加も可能です。

【お問い合わせ先】 FB : @KyuCampThailand



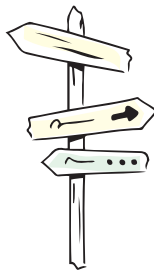
「カンチャナブリ・電車と川が見えるキャンプツアー」木造線路を走る列車を間近に見上げるキャンプ地。テントから軍手まで必要なものを用意してもらるので気軽。犬もOK



※ツアー内容は時期や状況により変更になる可能性があります。

Q.7 キャンプ用具の調達方法

	調達方法	%	人数
1.	所有しているものを使う	63.3%	38人
2.	キャンプ場で借りる	20.0%	12人
3.	キャンプ用具店などで借りる	15.0%	9人
4.	その他：友人のものを使う	1.7%	1人



タイの人たち約60人にアンケートを実施。自然に親しみ、リラックス。大切な人と共に過ごし語らい、いつしよに何かをする喜び。自分と向き合う。キャンプの魅力にはそんな声が寄せられました。

11の質問 キャンプ タイの人に 聞きました

Q.8 持っているキャンプ用具は？

	キャンプ用具	人数
1.	テント	48人
2.	タープ	40人
3.	寝袋	38人
4.	テーブル・チェア	37人
5.	ランタン	36人
6.	ガスコンロ	32人



その他：料理道具(3人) 枕(2人) 扇風機(2人) 充電器(1人) スピーカー(1人) 蚊取り線香(1人) カート(1人) 何も持っていない(1人)

Q.9 キャンプのときにしたいアクティビティー

アクティビティー	人数	8.	人数
1. バーベキュー	51人	8. バードウォッチング	12人
2. 天体観測	49人	9. 釣り	10人
3. たき火	30人	10. クライミング	7人
4. ラフティング	17人	11. 花火	4人
5. ハイキング	16人	12. その他	5人
6. マウンテンバイク	15人	その他：風景を見る(1人) 日の出を見る(1人) 雲海を見る(1人) 滝で遊ぶ(1人)	
7. カヌー・カヤック	14人		

Q.10 キャンプで食べるおすすめ料理は？

	料理	人数	8.	人数
1.	焼肉	20人	8. とうもろこしバター	1人
2.	ムーガタ※	18人	9. ステーキ	1人
3.	しゃぶしゃぶ	6人	10. コーヒー、お茶	1人
4.	バーベキュー	3人	11. カレー	1人
5.	焼き芋	3人	12. ソーセージ	1人
6.	インスタントラーメン	3人	※中央部が盛り上がった鍋を用い、豚肉などを焼きながら、鍋の縁のくぼみで野菜を煮ながら食べる。	
7.	シーフード料理	2人		

Q.11 キャンプの魅力教えてください

	魅力	%	人数
1.	自然に触れ合う	58.33%	35人
2.	休息・リラックス	11.67%	7人
3.	サバイバルができる	10.00%	6人
4.	普段と異なる(涼しい)気候や雰囲気を楽しむことができる	8.33%	5人
5.	料理やアクティビティーを共に楽しめる	5.00%	3人
6.	家族や友人と語り合える	3.33%	2人
7.	自分と向き合える	3.33%	2人

Q.1 年齢

年齢	19歳未満	20-29歳	30-39歳	40-49歳
%	1.7%	45.0%	38.3%	15.0%
人数	1人	27人	23人	9人

Q.2 性別

男性：17人
女性：41人
不明：2人

Q.3 2021年にキャンプに行きましたか？

	行っていない	1回	2~5回	5~10回	11回以上
%	41.0%	21.3%	21.3%	14.8%	1.6%
人数	25人	13人	13人	9人	1人

Q.4 どこに行きましたか？

チェンライ県	プーチンファ
チェンマイ県	ドイインタノン、モンジャム
ペチャブーン県	カオコー
ナコンナーヨック県	カオヤイ
サラブリー県	プロラックキャンプ
ラーチャブリー県	スアンブン
プラチュアップキーリーカン県	ブランブリー

その他：カンチャナブリー県、スパンブリー県のキャンプ場など。

Q.5 誰と行きましたか？

	友人	恋人	家族・親族	1人	行っていない
%	53.3%	50.0%	40.0%	6.7%	1.7%
人数	32人	30人	24人	4人	1人

Q.6 1人あたりのキャンプ費用は？(1回につき)

金額	500バーツ以下	1000~2000バーツ	2000~3000バーツ	3000バーツ以上	その他
%	16.7%	36.7%	38.3%	6.7%	1.7%
人数	10人	22人	23人	4人	1人

その他：分かりません



特集【タイ菓子紀行】

タイの 南蛮菓子を 訪ねて



ポルトガル人の未裔が250年にわたり喜ばずバンクム・グティージーン

グティージーン地区のポルトガルにルーツを持つ人々によって受け継がれてきた代表的な焼き菓子カノム・ファラン・グティージーン。アヒルの卵と小麦粉、砂糖だけで焼き上げる

ポルトガル人の末裔に伝わる焼き菓子 カノム・ファラン・グテイージーン

老舗タヌーシン

バンコクの古い市場に行ったときのこと。タイ菓子を物色していたら「それ、カノム・ファラン・グテイージーンだよ。これだけは川の向こうで昔から作っている店から仕入れてる」と店主が言う。

見たところどこにでもあるカノム・カイのようではないか。上にレーズンや砂糖漬けがのつているけれど、どこが違うのかと思いつきながら食べてみると、表面はよく焼き込まれてザクツとした食感。中はほろっと柔らかく、卵の香りがふんわり広がる。けれども、素朴な味わいに魅せられ、グテイージーンまで探しに行った。

何度か通ううちに、ポルトガル由来のこの菓子の作り方を受け継いでいる家族が、ポルトガル人の末裔であることを知ることになる。

タイの南蛮菓子の世界に導いてくれた老舗タヌーシンの店主ティーパゴーン・スジットジュンさんは、子どもの頃から家の隣の仕事場で、先々が菓子作りをするのを見ながら育つたという。

当時は自家製の特殊なオーブ

ンを使い、燃料は薪。上火は炭を使っていた。おそらくタイでカノム・ファランを焼くようになってからほぼ変わらないオーブだ。薪も数種類の木を使い分けていたという。ティーパゴーンさんの父親である先代は、エンジニアだった。勤めながら店の仕事もしていたが早期退職し、その後カノ

ムが重要で、コツを知らないという。オーブの鉄板の上に小石を敷きつめ、熱された石の熱で焼くのは今も変わらない。薪をく



上・左下: 伝統的なオーブンでカノム・ファランを焼く祖父と大祖父。右下: チーク材の手動泡立て器。巻き付けたロープを前後に引くことで回転する

ム・ファラン作りを生業として受け継いだ。この先代が生み出したのが、電気を使う現在のオーブンである。薪で焼いたときと同じ食感と味わいになるように、時間をかけて試行錯誤し作り上げたそうだ。

もうひとつの電化は泡立て器である。以前は写真のように、ヘラを取り付けたチーク材の棒

にロープを巻き付けて、ロープを左右交互に前後に引くことによつて回転させ、卵を泡立てていた。かなり時間のかかる作業だ。ロープを引くときにはリズムが重要で、コツを知らないという。卵が飛び散ってしまうのだ。オーブの鉄板の上に小石を敷きつめ、熱された石の熱で焼くのは今も変わらない。薪をく

べて予熱した石の上に真鍮の型を並べ、油を塗り、生地を入れる。次に金属の板をオーブの上のせて、その上に炭を置いて上からも熱を加える（p16参照）。

た空気が漂っていた。何が最も難しい工程かと尋ねると、「材料は卵と砂糖と小麦粉だけ。他には何も入れません。だから何ひとつ気を抜けないんです」。卵の泡立ちにしても、オーブに入れてからの膨らみにしろ、天候に左右される。湿度や温度が密接に関わってくるので、マニュアルどおりに作れば良いというものではないという。だからいつも気を抜けないのだと。

卵に粉を混ぜるときの positioning は、椅子の上に小さな腰掛けをのせて、適正な力が入るように調整されていた。

「祖父は仕事場に小さい僕が入りしても、追い払うことはありませんでした。手伝うように言われたことはありませんが、やってみたくいと言えば、忙しくても手を休めてやらせてくれました。だから僕は、昔の薪オーブの扱いも分かるんです」

音楽が好きで、大学で音楽教師を目指したこともあったそうだが、卒業後に家業を継ぐ決心をしたのは、幼少期の経験が心の底に堆積していたからかもしれない。

「娘が仕事場に来ても、祖父が僕にしたようにしています。家業を継ぐようには言いませんが、このすべてをあげるから、好きなようにすればいいと伝えてあります」

カノム・ファランが焼ける香ばしい匂いのなかで、6代目を見やる目は限りなくあたたかい。

何ひとつ気を抜けない
材料は卵と砂糖と粉だけ



タヌーシンの
カノム・ファランが
できるまで

①アヒルの卵(全卵)と砂糖を合わせてしっかり泡立てる。



②右：泡立て完了。50センチくらいの高さからボールに落としても途切れない。左：卵の泡を損なわないように少しずつ小麦粉を混ぜる。



③予熱したオーブンに均等に型を並べ、まんべんなく油を塗る。オーブンの底には小石が敷いてある。



⑤ムラなく焼き色をつけるため、途中、位置を変えながら焼きあげていく。



⑥熱いうちに型からはずし、形を整え、ザルの上で冷ます。



←

④熱された型に生地を注ぎ、表面にレーズンと砂糖漬けのウリをのせ、砂糖をふりかける。大きいサイズには干し柿が加わる。



店主ティーパゴーン・スジットジュンさん一家。娘さん(中央)は6世代目になる。左上：タヌーシンの店舗
左下：店に隣接する生家は築100年以上のチーク造り



道具も手作り

タヌーシンでは代々、焼き型も真鍮で手作りしている。他の素材ではタヌーシンのカノム・ファランのようにカリッと焼き上がらないそうだ。生地を混ぜるヘラも、柄は丈夫なチーク材で先々代から使い続けているもの。先端はココナツの実の殻。



グテイジーンに 息づく歴史と 暮らしに触れる



バーングテイジーン博物館

グテイジーンは、1770年にポルトガル人によって建てられたサンタクルス教会に隣接する古いコミュニティで、250年にわたりポルトガル系タイン人をはじめ様々なルーツの人々が暮らしてきた。

イベリア半島を故地とするポルトガル人がなぜこの地に住まうことになったのか、その末裔たちの暮らしは？ そんな問いをバッグにつめて、バーングテイジーン博物館に向かった。

細い路地の両脇に密集した家々、色とりどりの植木鉢。教会から歩いて数分の私設博物館は、小ぢんまりとして家庭的な雰囲気。

「グテイジーンの歴史や文化を記す本や資料・物はあちこちで見られるけれど、まとまったものはありませんでした。そこで散逸する前に拠点となる場所を作ろうと、夫と共に開設したのがこの博物館です」と館長のナーウィニー・ポンタイさん。この地で生まれ育った5世代目のポルトガル系タイ人である。

3階建て、1階はカフェ。2階はタイ・ポルトガル両国の関係と歴史をたどる展示室。ポルトガル由来のお菓子や野菜のパネルもあり、これもそうだったのかと驚く。3階に上がると、窓が開け放たれ、チャオプラヤの川風を孕んだ風がレースのカーテンを揺らしていた。グテ



館長のナーウィニー・ポンタイさん

イジーンの家(バーン)」の名のとおり、暮らしの道具、食卓、ベッド、マリア像や聖画などが展示されていて、往時から今に続く生活の様子が立ち上ってくる。さらに上階の屋上に出ると、

サンタクルス教会の尖塔と中国神社の古い瓦屋根、そしてチャオプラヤ川。新天地を求めてアユタヤから船を出した人々も、それより昔に西洋から長い航海の果てにやってきた人々も目にしたであろうチャオプラヤ川が光っている。

大航海時代のアユタヤに、兵士として生きたポルトガル人の集落があった。18世紀後半、アユタヤを滅ぼしたビルマ軍を退けたタクシン王は、バンコクのトンブリに遷都。ポルトガル人の祖先たちは、戦功によりグテイジーンを与えられた。そこには同じく住まうことを許された中国



Baan Gudichin Museum



暮れなずむ空に教会の鐘が鳴り響いた



人もイスラム教の人々もいた。「ここでは昔から、仏教、キリスト教、イスラム教の信仰を持つ人たちが共に暮らしてきました。それぞれの信仰に干渉することはなく、むしろ協力し合う間柄。学校でもお祈りの時間に特定の宗教の祈りを強要することとはなく、だからどの家の子も同じ学校に通うことができたのです」とナールウィニーさん。

①1階のカフェの奥。ポルトガルの絵タイルの前にマリア像が佇んでいる ②2階はタイ・ポルトガル両国の関係史と歴史に関する展示室 ③～⑧3階はグティージーン地区の人々の暮らしと文化に触れる展示室。様々な生活雑貨と共に人々の篤い信仰を物語るマリア像や聖画が ⑦寝室などに設える家庭祭壇。嫁ぐときには家族が大切に持ってきた像や聖画を自宅の祭壇から持たせたという

博物館で買う・食べる

博物館の1階のカフェには、コーヒーや冷たい飲み物の他に軽食もある。カレー風味の豚肉のオープンサンド

「サッパヤックバン」は、グティージーンに伝わるタイ・ポルトガル料理をパンにのせたもの。カフェの一角にはオリジナルのカードや雑貨類も並んでおり販売されている。左はサンタクルス教会のペン画のマグネット。縁戚にあたる建築家が描いたそう。



文化が混じりあつてきたこの地域の食卓にはどんな料理が並んだのだろう。「私の家では、ポルトガル系の料理が多かったです。豚肉とジャガイモの料理とかシチューとか。なかでもタンシチューはごちそうでした」さあ、もう少し歩いてみよう。ポルトガルに由来したタイで育まれた南蛮菓子求めて。



上火は炭 伝統釜で 焼く工房



路地散策は楽しい

代々グティージーンでカノム・フアランを受け継いできたファミリーはタヌーシンを含めて三家族。そのひとつカノム・フアラン・ラーンメーパオを訪ねた。こちらは昔ながらの特殊な釜を用い、熱源はガスにかわっているが、上火は炭だ。円筒形のトタン(本体はコンクリート)の釜の脇に置かれた七輪には、赤々とした炭が出番を待っている。釜の底に小石を敷くのはタヌーシンと同じで、熱い石の上を生地を並べると、見る間に膨ら



ポルトガルフルーツの 地域菓子と家庭料理

んでいく。四角いトタンの蓋を釜にのせ、頃合いを見計らって蓋の上に赤い炭をのせる。持ち手を揺すって炭を動かし、均等に熱が加わるように加減し、蓋の炭をザッと七輪に戻す。それを数回繰り返して焼き上げるのだ。まさに職人技だ。

以前、創業300年以上の長崎のカステラの老舗を取材したことがあった。当時の店主から聞いた昔の釜(引き釜という)と製法が、こちらの釜と実によく似ている。それを間近に見ながら、タイと日本の南蛮菓子が辿った道を思わずにはいられなかった。

グティージーンならではのポルトガル由来のお菓子をもう少し紹介しよう。独特の形のグッサランはクリスマスシーズンの12月から1月にかけて作るからんどうのような揚げ菓子。グワイタットは、パイ生地の上にパイナップルジャムをのせた揚げ菓子で、香港など

中国圏の影響も受けているという。もうひとつはカノム・ナーヌアン。ドライな食感のケーキにアイシングした焼き菓子だ。タイで一般的にいうナーヌアンは、卵黄で作るメレンゲを指すので、この地域のはまた別もの。この三つとラーンメーパオのカノム・フアランはラーンパーアムパンで販売している。

帰り際に博物館の展示室にサンプルが置かれていた料理を提案する店があると聞き訪ねてみた。ポルトガル系ファミリーの5代目が店主のマカロニバイクリスで、ゴロリとした豚肉とジャガイモのオーブン焼きを注文した。じっくり火を通したジャガイモの滋味深いこと。タイとポルトガルの文化が融合したこの地ならではの家庭の味という。チキンシチューは持ち帰ることにした。長めのマカロニの料理は次回食べてみよう。

グティージーン地区はすれ違ふときに体を斜めにしないと通れないような細い路地が絡まっています。行き止まりも多い。台所の鍋が見えたり話し声が聞こえたり、懐かしい生活の匂いが満載だ。住民の生活圏に入り込んでしまう距離感なので、無遠慮にならないように心を配りながら散策したい。



マカロニバイクリスのローストポーク



グティージーン・ソイ9の入口 (YOU ARE HEREと書いてある地点) のグティージーン案内板。①～⑤は当方でマッピング

- ① タヌーシンベーカリーハウス
FB: Thanusingha ธนุสิงห์ ขนมนฝรั่งกุฎีจีน
- ② バーングティージーン博物館
FB: baankudhichinmuseum
- ③ ラーンパーアムパン
FB: ร้านบ้านป่าพรรณ-กุฎีจีนซอย3
- ④ マカロニバイクリス
FB: Macaroni by Chris
- ⑤ カノム・フアラン・ラーンメーパオ
FB: ขนมนฝรั่งกุฎีจีน หลานแม่เป้า



カノム・グワイタット

カノム・グッサラン

カノム・ナーヌアン

【アプローチ】最寄駅MRTイッサラパーブ駅から1キロ以上あるので、タクシーなどの利用がベター。アルナムリン通りソイ6の寺院ワットカラヤーを目指し寺院入口で下車。ソイ・ワットカラヤーを進むと、左手にソイ・グティージーン9の入口。ワットカラヤーの奥にチャオプラヤー川沿いの遊歩道があり便利だが現在工事中。

※カノム・フアラン・ラーンメーパオでは直販しておらず、ソイ3のラーンパーアムパン(アムパンおぼさんの店)で求めることができる。