チェンマイ短信―8（関東支部チェンマイ同好会）

初めてのチェンマイステイも早や予定の 1 /3 が経ってしまいました。少し疲れがたまって今日は朝寝坊して 10 時過ぎまでベッドにいた。1 週間分の洗濯物をコインランドリに放り込み遅い朝食となった。昨日写した写真をパソコンのフォルダに移して整理したら 12 時になってしまった。昨日の昼過ぎに堀内さん、浦川さん、堀田さんの 3 人組が帰国した。
まだステイを続ける北川ご夫妻と佐々木さんと一緒コンドミニアムの前で「気を付けてね！」と声をかけ、3 人の出発を見送りました。

そのあと旧市街地のおかゆの店に遅い昼食を食べにソンティオで出かけ、そのあとムアンマイ市場を訪れた。チェンマイ最大の食材市場で市民の胃袋を支えている。
新鮮な野菜や果物、魚、肉、各種のスパイスを山盛りにして売っていました。日本でも外国人が好んで訪れる東京築地の場外市場と同じでその国で食べられている食材を直接見て買うことができるので興味深い。

（胃に優しいおかゆと飲茶の店―JokSompet レストラン）

このレストランはかなり昔からある名門？のおかゆと飲茶のお店で、欧米人の団体さんにも人気があるという。席について程なくこのレストランの近くの DD パークにお住いの岩田ご夫妻がみえて 6 人でちょっと遅めのランチとなった。

香辛料の効いたタイ料理に胃が疲れたら胃にやさしいタイのおかゆと飲茶で癒すのは理に適っている。

メニューを見ると米粒がないほど煮込んだスープ状になったおかゆと適度に米粒が残っている日本風のおかゆと 2 種類ある。そのどちらも豚、鳥、エビ、ミックスなどのそれぞれのスープ味をチョイスできる。30BT(70 円)というお値段も財布にやさしい。

注文した鳥味のおかゆは刻んだ青菜を散らして少しの塩と胡椒で味つけした優しい味だった。

（チェンマイ市民の台所―ムアンマイ市場を歩く）

JokSompet レストランを出てお堀に沿って東へ約 500m、交差点を渡って更に 400mほど進んで左手の横道にはいるとたくさんの商店が立ち並ぶ市場になる。行きかう買い物客で賑わっていた。果物や野菜を売る店、カボチャだけ

を山積みにした店、エビやアジに似た魚を開いて塩焼きにして売っている店、豚の頭を客寄せに並べ豚肉を売っている店、ジャックフルーツやマンゴーを専門に売る店などチェンマイ市民が日常で食べていると思われるあらゆる食材が生のまま、あるいは加工済みで即食べられる形で販売されている。値段はおおむね表示されており、量り売りしてくれる。

　北川さんの奥さんは野菜を見ては「これ安い！」といって量り売りで買っておられる。私も食べてみたいと思っていたマンゴウを手に取って品定め。といってもどれが良いのかさっぱり分からない。色のよさそうな傷の少ないものを 3 つ選んで手渡すと量ってくれて「50BT！」と言われ購入。冷蔵庫にしまわず 1～2 日おいてからの方が美味しいとのこと。北川さんの説明を聞きながらあれこれ店を冷やかしながら歩いた。チェンマイ生活に慣れたら、そのうちリュックを背負って買い出しに来るようになるかもしれない。