

IZAANKAYA

(イザンカヤ：イサーン・レストラン)： タイ式仕事終わりの一杯

私の住むタイでは、日本の食べ物やアニメ、マンガなどが広く知られています。特に近年は、日本の居酒屋スタイルの食事処の人気が高まっています。

本稿では、タイの郷土料理と日本の居酒屋が融合した、バンコクの「IZAANKAYA (イザンカヤ)」を紹介したいと思います。この日本風の名前の「IZAANKAYA (イザンカヤ)」とは、タイ語の東北地方を意味するISAN(イサーン)と日本語のIZAKAYA(居酒屋)を組み合わせた造語です。

タイの東北地方の郷土料理店のイザンカヤ、通称イサーン・レストランは、バンコクの至る所で見かけることができます。イザンカヤと日本の居酒屋には多くの共通点があります。まず営業時間ですが、通常は夕方から開店して深夜0時頃に閉店します。第二に、お客さんは仕事や学校が終わった後にグループで来店して、いくつもの料理を注文して皆でシェアをします。そして、食事と一緒にアルコール類を注文します。これでお分かりのように、ここは慌ただしく食事をすませる、食事だけが目的の店ではありません。日本の居酒屋のように、複数人で和気あいあいと過ごしたい人たちが、リラックスした時間を楽しむお食事処なのです。バンコクの年間の平均気温は30度近く、アフターファイブに冷えたビールを飲みながら、美味しい料理とおしゃべりを楽しむにはイザンカヤは最適なお店なのです。

イザンカヤの一番のお勧め料理は焼き物です。例えば、グリルの焼肉が好きなお客さんに喜ばれる、お客さんが選んだ肉をその場

で焼いてくれるお店などもあります。豚や牛の腸などの珍しい部位も焼いてくれますので、焼き肉好きにはとても人気があります。肉好きの私がお勧めするのはブリスケット部位(前脚の内側にある肩ばら肉)です。脂身と肉質のバランスが絶妙で、まさに「絶品」という言葉がぴったりの味わいです。お店にはそれぞれに特徴があって、焼き方にこだわる店があれば、下味を付けた肉を提供する店、焼いた後のディップソースが有名な店などがあります。



これらのお店が提供する料理には、スパイシーで上品な風味が特徴のタイ料理が多く、野菜、豚肉、牛肉または魚を使ったスパイシーな多種多様なサラダが提供されています。たとえば、「Nam Tok Nuae (ナム トックヌエ：タイ東北風牛肉スパイシーサラダ)」はこのジャンルの料理の初心者にとってはぴったりの料理です。辛さは控えめで、血液や腸などの好き嫌いが分かれる食材は入っていません。



本格的なタイ東北地方の郷土料理を味わいたい方には「Soi Ju (ソイ ジュ)」と呼ばれる、私のお気に入りのメニューをお勧めします。これは「Jhaw Khom (ジョー コム)」と呼ばれる特製ディップソースを付けて食べる『生の牛肉』です。人によってはこのタレの苦味が強いかもしれませんが、一般的なタレも注文できますので、ご心配は無用です。食べたことがない人には信じられないかもしれませんが、この生肉の味と食感は、日本料理店で出されるマグロの刺身と非常によく似ています。このメニューを実際に試してみたい方は、その日入荷した最も新鮮な牛肉を食べるためにも、タイ人の知り合いの、馴染みのIZAANKAYA (イザンカヤ) へ連れて行ってもらうことをお勧めします。



今回ご紹介した、日本語とタイ語の造語の店の「IZAANKAYA (イザンカヤ)」は、

現地人の生活を垣間見ることができますので、外国人の皆さんにはとても興味深い場所だろうと思います。日本の居酒屋と同じように、現地の人たちの仕事終わりの憩いの場として利用する、地元で人気のレストランです。大学生が試験後にパーティーを開いたり、サラリーマンのグループが上司について話したり、退職した人達が集まって昔の思い出を語り合ったりする光景を見ることができます。人々が疲れやストレスから解放され、明日からの仕事に備える場所としてそこにあるのです。どのお店が一番のIZAANKAYA (イザンカヤ) であるかを決めるのは難しいので、ぜひ、タイ人のお知り合いに聞いてみてください。きっとお気に入りのお店があるはずです。

タイを訪れる機会には、ぜひ一度、足を運ばれることをお勧めします。

著者紹介



Mr. Pattharut Dulkanit
(パタルート・ダルカニット)

GIP Thailand の国際特許コーディネーター。1998年タイ、バンコク生まれ。タイのタマサート大学で政治学および国際関係学士を取得。趣味はキャンプ、ロードトリップ、写真。

編集者紹介



魯 佳瑛 (ノ・カヨン)

日本弁理士、新樹グローバル・アイピー特許業務法人所属。1981年韓国ソウル生まれ。ソウルの成均館大学卒業。2006年よりソウルの特許事務所での知的財産分野のキャリアをスタート。結婚をきっかけに来日。2014年日本弁理士試験合格。専門は、商標・意匠。