



知りつタイ



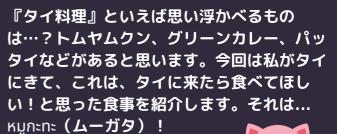


#4 September 日本語パートナーズタイ11期



渡邉 梓

タイでの活動をのせてます。 よければ覗いてみてください。



หมกะทะ (ムーガタ) って何?

ผู(ムー)=豚、กะทะ(ガタ)=浅い鍋

焼肉と鍋が一緒になったものです。ジンギスカンを焼くような形の鍋で、山の部分では焼肉、下のくぼみには出汁をいれて肉や野菜を入れて食べます。ムーガタは、食べ放題のお店がほとんどです。肉は豚肉だけではなく、お店によって牛肉、鶏肉があります。また、エビやイカなど海鮮系も食べられるところがあります。値段は199バーツ(約800円)から300バーツ(約1200円)くらいです。基本は日本の食べ放題のシステムと同じですが、肉や野菜など自分たちで持ってくる方式とオーダー式とお店によって違います。



ほとんどのお店が炭火です。ムーガタを注文したら、お店の人が炭をセットしてくれます。火が弱くなったら、炭を交換します。



出汁が煮立って、鍋が熱く なったら、肉や野菜をのせ ます。自分の好みで、焼肉 にしたり、しゃぶしゃぶの ようにしたりして、食べま す。



くぼみの部分に出汁を入れます。ムーガタの出汁はどこの お店でもほとんど味は同じで す。豚骨のあっさりとしたラ ーメンスープのような出汁で す



ムーガタの鍋。 3~4人で1つの鍋を使 います。

ムーガタはタレと薬味が大事!

タイ料理にかかせないもの、それは『タレ』。 ムーガタのお店には必ず3種類以上のタレがあります。 タレの配合はお店のオリジナルで作られることが多いで す。ほとんどのお店が"辛いタレ"、"辛さ控えめのタ レ"、"海鮮のタレ(緑色のもの)"の3種類です。薬味は 唐辛子とニンニク。私のおすすめは"海鮮のタレ+唐辛子 (タレの辛さによる)+ニンニク"です。





家でも『ムーガタ』できます!

お店で使うムーガタ専用の鍋ではなく、ムーガタ専用の、ホットプレートと鍋が一体になったものがあります!日本だと、家でホットプレートで焼き肉を行いつつ、鍋もやる、というイメージです。家でムーガタをやるときも、タレと薬味は欠かせません!家庭によって、ムーガタの鍋の形や、出てくる食材(特に野菜)が違うのがおもしろいです。



タイも食べ放題のお店が多い!

日本にも食べ放題のお店がたくさんありますが、 タイにも食べ放題のお店はたくさんあります!タ イの人たちも食べ放題が大好きです。ムーガタ以 外にも、焼き肉、しゃぶしゃぶ、などの食べ放題 のお店があります。日本と同じようにサイドメニューが充実しているお店もあります。そして時間 は無制限!"タイスタイル"の食べ放題のお店に行ってみると、おもしろい発見がありますよ!







タイ語ミニ講座~ごはん編~

おいしい: อร่อย (アロイ)

タイ料理: อาหารไทย (アハーン タイ)

タイ料理はとてもおいしい!: อาหารไทยอร่อยมาก!

(アハーン タイ アロイ マーク!)

