

グローバル・カフェ×留学生センター共催「ベトナム&タイイベント」を開催しました

2025年1月8日、留学生センターとの共催で「ベトナム&タイイベント」を実施しました。さぬきプログラムに参加しているベトナム出身の Giang さん、Khang さんとタイ出身の Mali さんより自国の紹介をしていただきました。留学生 14 名、日本人学生 4 名、教職員 4 名の計 22 名が参加しました。

Mali さんはタイを大きく分けると北部、東北部、中央部、南部の 4 つに分けられると話し、それぞれ気候、食文化、伝統などに特徴があると話しました。北部 (Chiang mai, Chiang rai など) は山が多い、乾季は涼しく避暑地として有名、代表的な料理はカオソーイ (ココナッツカレーラーメン) で、他の地域と比べ、辛さ控えめな料理が多い。東北部 (Isan area, Udonthani など) は、乾季と雨季で温度の差が激しい、辛さと酸っぱみが特徴である東北部発祥の青パパイヤサラダが有名。中央部 (Bangkok, Ayutthaya など) は一年中熱く、湿度が高い、タイを代表するトムヤムクン、パッタイ (タイの焼きそば) が有名ですが、地元民の間で特に人気であるのは、トムガーガイというココナッツミルクと鶏肉を使用したスープ。Phuket, Krabi などビーチリゾートがある南部は、熱帯性気候で一年中高温多湿。ゲーンソム (タイスープカレー) という郷土料理があり、主に魚やエビ、タマリンド (マメ科のフルーツ) が使用され、独特の酸味と辛さが特徴的であると紹介しました。



また伝統衣装も地域ごとに異なっているようで、北部はミャンマーやラオスの影響を受けたデザインで白などのシンプルな色合いが多いのに対し、タイ王宮が位置する中央部では、王室の影響を受け、金糸の刺繍や装飾が施されたシルクの衣装など、華やかなデザインが多い。中央部の豪華な衣装は、仏教行事、結婚式等で正装として着用されると話しました。

Giang さんはベトナムに存在する 54 の民族のうち、主要な民族とその割合について、キン族 (Kinh) 85.7%、タイー族 (Tay) 1.9%、ターイ族 (Thai) 1.8%、他にもムオン族 (Muong)、クメール族 (Khmer)、モン族 (Mong) 等を挙げました。それぞれ独自の言語、文化を持っていますが、ベトナム政府はこれらの民族を公式に認定していることから、多様性に富んだ文化が繁栄していると続けました。公用語は人口の大多数



を占めるキン族の母語であるベトナム語で、政府が発行する公式な書類、教育、メディアで使用されます。独自の言語を話す少数民族も公用語としてベトナム語を学び、公式な場面ではベトナム語を使用することです。



またベトナムに欠かせないのが、コーヒー文化であると話し、ベトナムはブラジルに次いで、世界第2位のコーヒー生産国であること、カフェインが多く、一般的に苦味が強いのが特徴であるロブスタ豆の生産が盛んであることが紹介されました。フィン (Phin) という金属製のドリッパーを使って、じっくり時間をかけて抽出、カップの底に練乳を入れてからコーヒーを注ぎ、しっかりかき混ぜて飲むのもよし、初めは軽くかき混ぜて、最後に底にたまった練乳を混ぜるのもよし、と味の変化を楽しめる飲み方も教えてくれました。ベトナムでカフェ文化は広く浸透していて、街にはカフェがたくさんあるとのことでした。

Khang さんは、ベトナムは温暖で多湿な気候のため、古くから稲作が盛んで、小麦より米を原料とする食文化が発展したと話し、国民食として米粉麺のスープである Pho(フォー)や Bun(ブン)を挙げました。また、Banh mi(バインミー)は世界のサンドイッチトップ 100 ランキングで第一位※に選ばれたこともあり、世界からも一目置かれているベトナムフードとして紹介されました。

※国際的なグルメサイト TasteAtlas による

そのほかのユニークな食文化として、「Balut」孵化直前のアヒルの卵を茹でたもの。「Tiet canh」アヒルや豚の血を固めた冷静スープ。

「Asian palm weevil's larvae」ヤシの木の中で育つ白くて大きな幼虫を焼く、揚げる、あるいは生で食す。「Snake Wine」毒蛇を丸ごと瓶に入れ、米焼酎や薬草と一緒に漬けた酒。の 4 つの珍しい料理を紹介しました。

会場からは悲鳴に似た声が聞こえてきましたが、Khang さんは、多くのベトナム人も同じリアクションをするから大丈夫！安心してベトナムに遊びに来てくださいね。と付け加えました。

