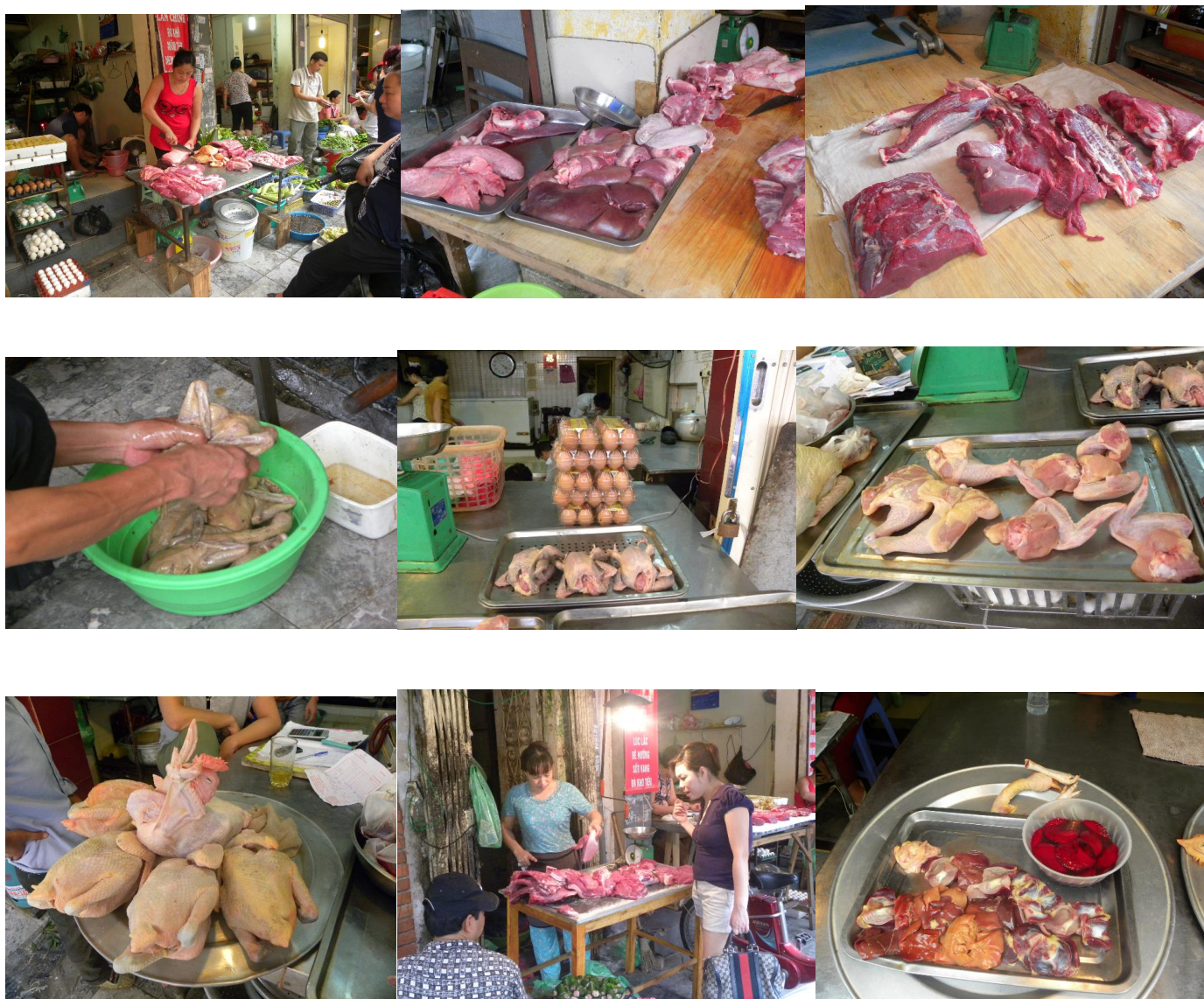


## 李由紀の食肉市場歩き



(左) 2013年3月、タイのパタヤで遭遇した豚の顔。(中) 市場で働く人たちは雨が降っても傘をささず、ビニール袋をかぶって移動していることが多いです。(右) タイ・バンコクの王宮前にある公園で撮ってもらいました。

## ベトナム・ハノイ (2013年8月)



ベトナムの首都ハノイでは、肉屋に隣接する「フォー」の屋台に行きました。牛骨を大きな鍋で煮込みダ



シがしっかり効いたスープに、トッピングは薄く切った肉と玉ねぎスライスを少々、細葱に胡椒とシンプルで美味しかったです。皆が朝食にフォーを好んで食べる理由がわかります。味付けがあっさりしているためスルスルッと腹に入ります。また、中部のホイアンでは、鉄筋工場の中にある屋台でいただきました。こちらは、ニンニクとピーナッツが良い役割をしていました。スープは若干のにごりがありました。私個人的には、大量の香草と辛味噌を混ぜて出すホーチミンのフォーよりも、ハノイとホイアンものが美味しく感じました。

## ベトナム・ホーチミン（2013年8月）



ホーチミンでは、久しぶりに犬肉を食べました。カエルやツバメも食べたのですが、旅の終わりにスマートフォンに盗難に遭ってしまい写真が残っていません。（右）血を固めたものが麺料理のトッピングとして出されます。血の生臭さはそれほど強くない、食感は柔らかいので食べやすいです。韓国の「ソンジグッ」という料理と似ています。

## タイ・バンコク（2013年8月）



（左）豚の耳。注文すると大きな中華包丁で細切りにして出してくれます。（中）店で働く若い男性が豚の耳を洗浄中。



バンコクでは、観光客のほとんど見当たらない細い路地を歩きます。早朝（6-7時頃）の市場に行けば、



小さな商店や屋台のお客さんは地域住民が大半を占めます。新鮮な食材が並べられている光景に出会え、都市の交通渋滞が始まる前の空気を吸い込んで気分よく一日を始められます。

### 台湾・高雄市（2013年9月）



台湾第二の都市高雄は港町ということもあり、肉以外に鮮度の良い魚介類も多く目にします。また近郊に「岡山」という地域がありますが、そこには大きな羊の牧場があるということで、高雄市の夜市場や飲食店では羊肉料理が多様でした。精肉店ではお客さんが肉をぺちぺちと触ったりします。（鮮度の確認、それと水分でごまかしていないかということも併せているのでしょうか？）それから必要な量をその場で切り分けてもらいます。鶏はついさっきまで鳴いていたかと思うと、数分後には鶏肉に変身していました。烏骨鶏も見ました。