

シェムリアップ Moi Moi ライフ

ISSUE
58

Moi Moi Life
in Siem Reap

「Moi Moi」とはクメール語で「ひとつずつ、
ゆっくりと」の意味。恵み豊かなカンボジア
でのストーライフをお届けします。

マンゴーの季節

クメール正月も終わる頃、カンボジアの太陽の恵みをいっぱいに受けた旬のマンゴーの季節が始まります。

シェムリアップ郊外にあるMoi Moi 農園で採れるマンゴーは、カンボジアマンゴーの王様ともいわれる、甘味の強い“スヴァーイ・クティッピ”という種類。まつりとコクのある甘さ、濃厚な味と香りは、世界中のどんなマンゴーをも寄せ付けないほどのおいしさ、そして存在感があります。

外見的特徴は“へた”的大きさとふっくらとしたマンゴーの形、そして掌にとってみたときのずっしりとした重量感。果実は少しクリーム色がかった黄色で、つやはなく、濃厚な甘味が粉のような食感と共に長く残るのが特徴です。一度この味を知ってしまった後、他の種類や季節はずれのマンゴーでは、物足りなく感じることでしょう。カンボジアに住み始めて12年、私も、マンゴーの果実をいちべつするだけで、自分の好みのマンゴーかそうでないか、すっかり見分けられるようになりました。

そして、このマンゴー、カンボジアの家庭では、料理の食材としても使われてきました。市場で売られている干し魚と一緒に、ご飯のおかずとしていただくのです。干し魚は簡単に油通しするだけ、マンゴーは食べやすい大きさに切るだけでできるので、4月、5月の、料理をつくる気が失せてしまうほど猛暑の季節には、家庭の主婦にとって、簡単にできるありがたい料理となっているようです。塩漬けで旨み成分がぎゅっとつまつた干し魚とマンゴーの甘い汁が溶け合い、口の中でふわっと広がったときの味は、えも言えぬおいしさ！ ご飯もすすみます。

Cafe Moi Moiでは、この“干し魚とマンゴー”を気軽に味わっていただきたいと、干し魚をあらかじめほぐし、山盛りのマンゴーに振りかけた料理としてお出ししています(写真)。日本にはないユニークな料理なので、カンボジア料理の中で一番おいしく印象的だった、という感想もたくさんいただいている。

そして、この“干し魚とマンゴー”をさらにバリジョンアップさせ、季節限定のメニューも考案してみました。名付けて、“干し魚とマンゴーのり巻き”!! 手巻き寿司のように、のりでご飯と“スヴァーイ・クティッピ”と干し魚を巻いただけののですが、のりとの相性は抜群。さらにおいしさが増すことがわかりました。

旬の“スヴァーイ・クティッピ”を味わえる時期は、4月中旬から5月中旬。この季節、ぜひ味わってみてください！



筆者: 小出陽子 (Yoko KOIDE) 一級建築士。
2000年、UNESCO 遺跡保存オフィス建設のために、カンボジアに赴任。2005年シェムリアップにレストラン「Cafe Moi Moi」をオープンする。現在は、建築設計とレストラン経営のかたわら、JST (NGO)、アンコール遺跡の保全と周辺地域の持続的発展のための人材養成支援機構) を運営し、農村地域の支援活動を行っている。

April and May are mango season in Cambodia. In our Moi Moi Farm in Siem Reap, we harvest mangos called “Svay Kha Teas,” which have a sweet, thick flavor. The calyx of this kind of mango is big and very heavy and the creamy yellow skin of the mango is not glossy. It leaves a pleasant aftertaste. Once you taste it, you will not be satisfied with other kinds of mango. I have been in Cambodia for twelve years and I am now able to choose my favorite mango.

Mango is not only eaten by itself here, but also with dried fish as a meal. When you eat these two together, you can enjoy the salty taste of the fish mixed with the sweetness of the mango. I love it.

In our Cafe Moi Moi, we serve this dish for customers (Photo). It is very unique in Cambodia and many tourists from Japan said that it was the most impressive dish they had tried during their stay.

We have recently created a new menu item, “Rolled rice with dried fish and mango”. We find that seaweed goes well with dried fish and mango.