



タイ・ラオス料理 シンカム

〒861-0501 熊本県山鹿市山鹿 1 番地 温泉プラザ1F TEL：0968-36-9810

山鹿灯籠まつり、芝居小屋 八千代座、装飾古墳で有名な湯の町 山鹿市（熊本県）。その中心部にある「温泉プラザ山鹿」において新たな食事処を探していると、ふと目の前に「タイ・ラオス料理 シンカム」の看板が見えた。

玄関ドアを開けると、奥へ長い空間が広がっている。テーブル席（4人席）は全て右壁に接しており、アジアンテイストのいい雰囲気である。厨房とカウンターはワイドであり、所々の観葉植物の緑が目癒してくれた。

オーナーの米澤由紀子さんとシェフのユーナン ナタワット（ニックネーム：ケオ）さんの二人が店内にいた。定休日は月曜日からしく、原則としてランチタイムのみ営業をしているが、予約が入ればディナーも可能であるという。

タイ（バンコク）へは何度か旅したことがあるが、久しぶりに生粋のタイ人シェフの料理が食べられると聞いて、少々、ワクワクドキドキとなった。

実は、初めて足を運ぶ食事処にはとても気を遣ってしまいがちとなる。それは、当たり外れがあれば、帰りの足取りは重くなるからだ。しかし、同店は初手から目の前がパッと明るくなるような兆しがあった。

オーナーの語りはすこぶる丁寧であり、シェフはフレンドリーで生真面目なところが印象深い。そこは、筆者が常に大切にしている初対面の瞬間であるが、一見客に対するウェルカムの自然な空気感は、すこぶる心地良かった。

▼チキンと茄子のカレー

香り米の匂いが厨房カウンターから漂ってくる。「これは本物の香りだ！」と頷きながら、サーブされた盛り皿を見ると、お値段の割には結構なボリュームだったので、すこぶる嬉しくなった。

甘めでピリッと辛い、チキンと茄子のカレー。5分も掛からず完食したが、食感も喉越しも満足の行くものである。久しぶりにタイの風が吹き、当時の旅路をふと思い出してしまった。

生憎、本日はセットが品切れだったので、単品でのオーダーとなったが、カレーとコーヒー、デザート付きで1,250円と、大変リーズナブルで良心的な料金設定である。



チキンと茄子のカレー



グリーンカレー



コーヒーとデザート

▼グリーンカレー

2品目の「グリーンカレー」は、連れの者がオーダーしたカレーであるが、一口だけ試食することにした。

見ているだけで汗が吹き出しそうだが、お味のほどは、日本人向けにアレンジしてあるのか、癖のない、優しいピリ辛で、とても懐かしい味わいである。

このボリュームミナスな「グリーンカレー」は、最初の一口から笑顔になり、最後のワンスプーン分を呑み込んだ瞬間に、にわかに御代わりがしたくなる。

今年は、レトルトながら美味しいグリーンカレーに出逢ったが、同店の「グリーンカレー」はその比ではなく、格別だ。お世辞抜きに、料理人の優しさが伝わってくるのであった。

話によると、シェフのユーナン ナタワットさんは、かつては英国大使館勤務の経験があり、いろんな料理を調理できるという。次回の取材訪問の時にでも、その他得意料理を聞き出してみようかと・・・。

今回は、一眼レフカメラを持参せず、iPhoneでの撮影で、本当に申し訳なかったが、このご縁は大切にしたいと考えている。筆者の第六感だが、同店のいいオーラを感じ、何か新しい風が吹きそうな気配である。

話は前後するが、食事中に若いカップルが来店してきたのだった。どこかで見た顔だと思っていたら、つい先ほど、豊前街道横断歩道付近に立っていた二人のように、筆者が歩行を促した旅人であった。

食後の立ち話程度であったけれども、次回の取材許可を頂き、支払いを済ませ、帰途につくことにした。

尚、近日中に本格的な取材を計画しているので、次回は「トムヤンクン」など多くのメニューが紹介できればと期待しているところである。



サラダ