

## 春を追う

「旭岳温泉の5月って、どんなだったっけ？」一。過去の写真ファイルを開いてみました。すると、来る日も来る日も、ひたすら雪融けを追いかけ、湿地の開花を追いかけていたことが分かりました。

エゾノリュウキンカが黄色い小さな蕾を星形に、ミズバショウが角のように泥から飛び出した蕾をふっくら白く百人一首の坊主の衣のように開くのを心待ちにしています。

長靴でもぬかりにくくなった固雪の上は、厳冬期の倍の速さで進めるのもうれしく、あちらの湿地、こちらの沢筋、とのぞいて歩きます(でも、時折隠れた雪穴



ミズバショウ (旭岳ロープウェイ山麓駅付近)



Nature Column (ネーチャーコラム)  
自然ガイドなどで活躍する人たちのリレーをしています。

にいきなりハマリますが…。滑り止めのために板の裏がうろこ板になっている軽くて使い慣れたスキーが活躍します。

夏のような日差しと照り返しで汗だくになったかと思うと、日が陰ると林床をおおう残雪の冷気がその汗をたちまち冷やします。

茶色の小さな小鳥、ミソサザイは、冬の間ひたすら静かに地味に暮らしていましたが、夏の気配に反応し、体に似合わぬ音量で夏の旋律を歌い始めます。

むこうの湿地から「コロロ、カララ」とやさしく響いてきたら、「うつくしいカエル (Rana pirica)」という素敵な学名を持つエゾアカガエルが呼び合っているのです。



ビジターセンターすぐそばを流れるせせらぎで咲くエゾノリュウキンカ (2014年5月)

旭岳ビジターセンター 菊地 基



## パクチャーはタイ料理？

国際交流員  
シツシヤノック・ホンティツパラット

2016年の「今年の一皿」は、なんと「パクチャー」(香辛料、コリアンダー)になりました。日本ではパクチャーブームという現象があつて、パクチャーを使う料理はもちろん、パクチャー味の食べ物などいろいろ変わったパクチャー商品が登場したらいいですね。

パクチャーという言葉はもともタイ語で、パクチャーといえばタイ料理というイメージあるのではないのでしょうか? そういうイメージから「パクチャーはタイ料理」と思っている方が多くて、日本ではいろいろのレストランでパクチャーを入れた鍋など、タイとまったく関係ない料理でも「タイ料理」と勘違いされてしまっています。日本のタイ料理屋さんでパクチャーが大盛りで出てくる所も多いですね。パクチャー食べ放題などの店もありますよね。パクチャーが好きな方は、タイに行



けばパクチャーの天国だろう!と思う人も少なくないと思います。では実際にタイではパクチャーはどんな存在なのか皆さんに教えましょう。

皆さんが思っているように、パクチャーはタイのいろいろな料理で活躍しています。ですが大盛りではなくて、ただの飾りです。料理の上にパクチャーの葉っぱが1〜3枚ぐらいで、ちよつと彩りをほしい、という時に使います。ということで、実際にタイ旅行に行つて来た日本人からは、「タイ料理ってそんなにパクチャー感がないよね」という声もありました。タイ人にとつてのパクチャーの存在はただそれだけで、残念ながら日本のような「パクチャーサラダ」「パクチャージュース」など変わったものはありません。

タイ人といつてもみんながパクチャーを好きなわけではありません。好き嫌いはあります。実は私はパクチャーが苦手な方です。パクチャーが苦手なのによくタイ料理を手なぬくよね、と思いませんか? 実は「パクチャーなし」と頼むことができます。それはタイ語で「マイサイ パクチャー」と言つてください。パクチャーが苦手だけどタイ旅行してみたいという方はぜひ!