

話題の お店紹介



タイ料理店

「サラ リム ナム」

扉を開けた瞬間、あの独特の香辛料の香りが漂ってきた。トムヤムクンを仕込んでいるらしい。店内は日本らしさが全く感じられないほど、タイ一色に染まっている。奥から真っ青なタイシルク「チュットタイ」を身に付けた魅力的な女性が笑顔で近付いてきた。この女性がここ『サラ リム ナム』のオーナー、川辺真理さんである。

『サラ リム ナム』がオープンしたのは今から4年前。川辺さんは以前、仕事の関係でタイに行く機会が多くあり、そのタイに次第に惹かれていったのが始まりだった。タイの魅力について「言葉じゃうまく言えないけれど、タイならではの雰囲気が好きです。繊細さとおおざっぱさが絡み合っているあの微妙さがいいですね」とにこやかに語ってくれた。

「メナムのほとりの休憩場」という意味の『サラ リム ナム』。笛・鈴・太鼓の古典音楽が店内の木彫りの装飾品や独特の色使いのクロスなどに溶け込み、心地よい空間を保っている。本当にくつろげる。奥の座敷に腰掛け、サラ リム ナムコース(1人4千円)を頼んで待った。周りを見渡すといろんなものが目に入る。大きな壁掛けからテーブルの箸置きまで全てタイから持ち帰ってきたというだけあり、一つ一つが珍しくとても興味深い。

従業員はアルバイトも含め17人。その核となるタイ人のコックは2人。川辺さんがタイへ行ったときにいつも足を運んでいたホテルでコックをしていた2人で

ある。彼らの料理は彼女をうならせた。中でも焼き飯は彼女の大好物となり、このレストランを開くきっかけとなったといっても過言ではないだろう。

さて、肝心の料理である。1品目は大きな海老が入った「海老の春巻き」。次はその上品な彩りからは想像できないような辛さを秘める「春雨のスパイシーサラダ」。3品目は

日本でも有名な辛酸っぱい海老スープ「トムヤムクン」。茶色の土鍋の中には鍋とさほど変わらない色をしたスープが入っている。ハァっつと息を吐きたくな



(前列左) オーナーの川辺真理さん

るほど辛いこのスープ。不思議なことに辛さがおさまってくるともう一口飲みたくなる。

真っ赤な唐辛子4本がのった「鳥肉とカシューナッツ炒め」と、ホタテがおいしかった「魚介類の唐辛子味噌炒め」がその後揃って出てきた。そう辛くない。そして川辺さんお薦めの「牛肉の焼き飯」。ハーブの香りが気持ちよく、さらさらとしたタイ米がとてもおいしい。辛くないので添えてあったソースを少しかけてみた。3、4口食べたところで突然舌が痛くなり、穴が開いたような辛さに襲われた。

体中が熱くなったところで、涼しげな青い器に入ったココナッツアイスとコーヒーが出てきた。これで最後。これまでの辛さを忘れさせてくれるほど甘い甘いココナッツアイスであった。

タイ料理を「辛い」や「珍しい」だけで済ませてほしくないという川辺さんは、なにより「おいしかった」という言葉を望んでいる。オーダー時に辛さを選べるのもそんな彼女の配慮だ。「初めての方は特に、辛いのを無理せずに食べて、満足していただきたい」とタイをこよなく愛する川辺さんは語ってくれた。

タイの家庭料理を中心に60~100種を揃えてある『サラ リム ナム』。お座敷では20名くらいまでのパーティーもできる。料理だけでなくタイの国の雰囲気をここで存分に味わってみてはいかがだろうか。目印はけやき通り沿いの鮮やかな緑の看板『サラ リム ナム』である。

(宮崎 睦美)



* タイレストラン「サラ リム ナム」*

住 所：福岡市中央区赤坂3-9-25

ステップサ赤坂2F

TEL・FAX：(092)715-1418

営業時間：平 日 17:30~23:00

土・日 17:00~23:00

第一月曜日定休(但し祝日は営業)