



木々を抜けると工房が見えてきます。



左: 絣織 右: 縫取織



自然染色の絹糸/ピンク: カイガラムシ
赤: カイガラムシ+玉ねぎ



横山さんが織ったもの



文様ひろい



メコン川の夕陽



ビエンチャンの凱旋門

ラオス人民民主共和国 ラオス織りにふれてみませんか



首都ビエンチャン在住 横山真紀子さん

2012年から、ラオスで私立の保育園・幼稚園・小学校の開校準備や乳幼児教育、学校運営のサポートをしている横山さん

中国、ベトナム、カンボジア、タイ、ミャンマーの5ヶ国に囲まれたラオス。緑豊かな森の民の女性はラオス織りである『シン』という巻きスカートを冠婚葬祭はもちろん、官庁、企業、学校等で正式な服装として日常的に身につけています。

首都ビエンチャンの街中からほんのわずかな離れたホアイホン村。多くの木々を抜けるとトンテンカラリと響く、染め織りの工房「ホアイホン職業訓練センター」があります。ここでは伝統的な織技法の継承・保存をおこなっており、今では数少な

くなった自然染色した糸を使い、織子たちが新旧の布を参照しては、文様を織りこんでいきます。

織りの技法は単純なものから複雑なものまで多種多様で、織子たちも日々スキルアップに励んでいます。糸の染色は染師が分業でおこないますが、それ以外の織りに至る、経糸の手結び、緯糸の巻き取り、文様ひろいなどの準備はすべて織子自身がおこなうので「タム(織り)は楽しいが手間のかかる準備は好きではない」とこぼしています。

「ホアイホン職業訓練センター」では気軽に染色や織り体験(注)もできますし、国内外から染色や織りを学びたいという方には短期・長期の講習も随時おこなって

INFORMATION



ラオス人民民主共和国

面積 240,000km²
人口 約710万人
首都 ビエンチャン
言語 ラオス語

います。色合いが柔らかく温かみがある、自然染色された糸で布が織りあがる工程を見るもよし、気に入ったものがあれば購入するもよし、ぜひとも訪れて貴重な体験をしてみたいかがでしょうか。

(注)体験で染めたり、織ったりした作品はお持ち帰りできます。

ホアイホンセンターのHP →
(HOUEY HONG Center)



(コーディネーター: 川崎市国際交流協会 猿田由貴江)

11 おいしい 楽しい 世界のごはん! ラオス料理

川崎市国際交流協会は、ネイティブ講師による料理と文化紹介の講座「ふれあい交流会」を開催しています。今回は、ラオス出身のケオクーンシー・ヴィエンシー講師に教えていただいた一品をご紹介します。最初はまるやかな口当たりで、後から辛さがくる麺料理です。ぜひ作ってみてください。



ヴィエンシー講師



現地のスープ



ゆでた米麺と野菜

写真提供: スパラック・シースラード(ラオス在住)、ケオクーンシー・ヴィエンシー
編集: 川崎市国際交流協会 加藤恵美

ミーカティ(ココナッツミルク甘辛まぜ麺)

材料(4-5人分)

- 米麺(米粉) 250g
※ぬるま湯に30分ほど浸しておく
- キャベツ 1/4個(千切り)
- きゅうり 1本(千切り)
- にんじん 1/2本(千切り)
- もやし 1/2袋
- ニンニク 3片(みじん切り)
- 小ねぎ(万能ねぎ) 3本(小口切り)
- サラダ油 適量

(スープ)

- 豚ひき肉 150g
- ココナッツミルク 1缶(400ml)
- 水 500cc
- ピーナッツ 200g
※叩いて細かくしておく
- 卵 3個
- シュリンペースト「ガピ」 大さじ1
- レッドカレーペースト 大さじ1~5(好みの辛さで調整)
※レトルトのレッドカレーなら2人分
- ナムプラー 大さじ4
- レモンガラス 2本
- こぶみかんの葉 5枚
- 塩 ひとつまみ
- 砂糖 大さじ2
- サラダ油 適量

作り方

- ① フライパンにサラダ油をひいて、ガピ、レッドカレーペーストを炒め、さらに豚ひき肉と塩を加えて炒める。
- ② ①を鍋に移し、そこにココナッツミルク、水、レモンガラス、こぶみかんの葉を入れて沸騰させる。
- ③ ②にナムプラー、砂糖、ピーナッツを加えて、さらに煮る。
- ④ ③に溶いた卵を少しずつ溶かし入れて、味を整えればスープは完成。
- ⑤ 米麺(米粉)は沸騰したお湯で透明になるまでゆでて、取り出す。
- ⑥ フライパンにサラダ油を多めにひいて、みじん切りのニンニクを黄色くなるまで炒める。
- ⑦ ボウルにゆでておいたピーナッツと⑥のニンニクと小ねぎを入れて混ぜれば、麺の準備が完成。
- ⑧ 丼に千切りにした野菜と生もやし、米麺(米粉)を入れて、スープをかければできあがり!まぜながら食べてくださいね。

ミーカティ

