



ザファーム

ファーム野菜でつくる本場タイ料理

2019
6/18(sun)

6月16日（日）、ザファームで育てた野菜やホーリーバジルなどの野菜を使った、本場タイ料理をつくるイベントが開催されました。計15名のエスニック料理ファンの方が参加され、“ハーブの女王”と呼ばれるホーリーバジル=ガパオ、パクチー、キュウリを畑で収穫し、農園スタッフの生方と奥さんであるタイ人のギャオさん指導のもと、ニンニクと唐辛子をすりつぶし、ガパオライスと目玉焼きサラダという、タイの人気家庭料理を作り、味を楽しみました。



まずは、料理で使う野菜の収穫です。タイ料理でよく使われるパクチー、ホーリーバジル、キュウリを収穫しました。

ホーリーバジルを初めて見た方も多く、「こんな花が咲くんだ！」と、驚いていました。ちばみに、ホーリーバジルは「聖なるバジル」といって、大変貴重なハーブなのです。

目玉焼きサラダ、ガパオライスの順番に作りました。ギャオさんが作り方を教え、皆さんナンプラーやオイスターソースを使って本場タイ料理に挑戦していました。

1名での参加者も何組かいましたが、その方同士でテーブルを囲み、和気あいあいと調理を楽しんでいました。



調理を終えた参加者の感想は「意外と手軽に作れちゃって、しかも新鮮ですごく美味しいです！！」と、とても好評でした。辛さは皆さんお好みで唐辛子を入れてましたよ。

