

# 京の台所を訪ねて 19

—《海外編6》—

タイ料理「沸沙羅館」は1990年に兵庫県芦屋で誕生し、約3年半後に現在地に移転しました。今年、創業35周年という記念すべき節目を迎える名店のオーナー、宇野克子さんがタイ料理の美味しさを教えてください。



スを自分の好みで掛けながら味を作って食べていくスタイルをとっているそうです。ただ、日本人は、そのやり方が分からないため、「どなたでも召し上げられることを基本とし、どのような料理かが見た目でも分かり、また美しく仕上げるようにしました」と宇野さん。日本人の嗜好に合わせ、本場の味や辛さを

宇野さんは、メニューづくりのため都市のタイ料理店を訪ね、タイにも渡りました。「タイ人シェフの面接を行い、料理を試食すると、すべて美味しく現地のシェフを招へいすることにしました」。しかしピザ発給が間に合わなかったためオープン当日シェフは来られず、タイ人シェフを臨時で雇いました。「私も調理を手伝い、そのときにタイ料理を覚え、お客様の食べ残しの味見をしたりして、アレンジしました」と苦勞の連続でした。

今ではタイ人シェフも日本人の嗜好を理解しており、京野菜もうまく取り入れていきます。同店のトムヤンクンは「タイより美味しい」と評判です。ちなみに、トムヤンクンには殺菌や抗酸化、健胃の作用などがあり、夏バテ防止や冬の風邪予防になります。

タイ料理は辛いというイメージがありますが、実際は周辺国の料理の良いところを取り入れているため、辛いものや甘いもの、酸っぱいものがあります。昼に人気があるのは6種のランチプレート(1,800円税込)です。ディナーは、最もリーズナブルなチェーンマイコース(6,600円税込)から用意されており、冬には、「タイすき鍋」「トムヤンクンとタイすきの二色鍋」「グリーンカレー鍋」(すべて4,800円税込)がディナーメニューに加わります。アラカルトメニューは昼・夜ともに用意されています。タイ料理に合う人気のワインも揃えています。夜には、90分の飲み放題が1名2,750円(税込)で4名から利用できます。

木屋町通りでタイ国旗を掲げるお店が「沸沙羅館」です。建物は、昭和初期に建てられた京町家で、改装されています。かつての趣をそのまま漂わせ、部屋はすべて鴨川に面し、自宅にいるかのようにくつろぐお客様が絶えません。席数は50席で、2階の個室は30名まで利用できます。夏季は川床での食事を楽しめます。

厨房に立つのは、本場のタイ料理のお店で腕を磨き、活躍したタイ人シェフです。本格タイ料理を提供している同店は、タイ国政府商務省より5つ星評価の認定を受けています。タイの食材やスパイスなどをしっかり使用し、タイ国立食品研究所により「The Pride of Thailand」も受賞しています。

宮廷料理は、見た目が美しく、12種類ほどのスパイスが付いており、それらのスパイ

を少し柔らかくして調整しています。本場の辛さを好む人は、オーダーの際に「タイスタイルで」と伝えればよいそうです。

開業に至るまでを振り返り、「主人は、古物を集めるのが好きだった祖父の影響で美術品を収集するようになりました。会社に勤務していましたが、知人のホテル経営者からホテルをグレードアップするための相談を受け、またそれを任されたこともあり、後に美術商に転向しました」と宇野さん。芦屋市のテナントビルのオープニングに夫妻で招かれると、一軒だけ残る空き店舗に「エスニック店を入れたい」と聞かされました。「夫が“うちがやりましょうか”と言い、レストラン経営を始めることになりました」



「一人鍋をご提供したいですね」と宇野さん。これまで70回ほどタイを訪ねており、今年に1、2回は渡航しています。「首都バンコクは大阪より都市です。タイ旅行にいかれるときは、ぜひ沸沙羅館へ。おすすめ料理などをお尋ねください」と笑顔を見せます。



鴨川の眺めがいい落ち着いた雰囲気店内。

## 沸沙羅館

京都市下京区木屋町通松原上ル美濃屋町173-1  
 TEL 075-361-4535  
 URL <http://www.bussarakan.com/>  
 営業時間 ランチ 11:30~15:00 (ラストオーダー14:30)  
 ディナー 17:00~22:30 (ラストオーダー21:30)  
 定休日 水曜日 ※2月は店舗の改修などのため休業  
 阪急京都線「京都河原町」駅 南1番出口より徒歩6分  
 京阪本線「祇園四条」駅より徒歩7分

