

「瓦版」



2025. July. 1

在仙台カンボジア王国名誉領事館

No.23

仙台二華高校で行っているカンボジアにおける課題研究の活動内容をシリーズでご紹介しております。

仙台二華高校では、毎年8月（雨季）と12月（乾季）の2回、メコン川フィールドワーク（以下 FW）と称して約2週間、メコン川流域の東南アジアを訪問しています（うちカンボジアには約1週間滞在）。仙台二華高校の課題研究では、「高校生による本気の国際支援」を目指して、住民と一緒に水問題の解決に奔走しています。課題研究のグループはシエムリアップを対象としているものだけでも雨水、バイオトイレ、水質、教育・エコ容器の4グループがあり、FWに参加した生徒は宇宙飛行士さながら、他のグループから依頼された調査を次々にこなしていきます。

第4回は研究の紹介を一休みし、仙台の高校生の「カンボジア発酵食品との出会い」についてご紹介します。

～ファースト・コンタクト～

仙台二華生のカンボジア発酵食品とのファーストコンタクトは、私たちがカンボジアを初めて訪問した第1回メコン川 FW（2014年の8月）のことでした。シエムリアップ市内からトンレサップ湖へ調査に向かう途中、異様な臭いが漂ってきていることに気づきました。車を止め、においのもとをたどるとそこはトゥックトレイ（魚醤）、プラホック（魚の塩辛）を作っているお店でした。その時は次の予定が入っていたので30分程度見学しただけで、遠い異国の地で日本の醤油や味噌に似た調味料を発見したことの興奮冷め



プラホックを作っている
お店で

ホームステイでいただいた
mamとpork

やらぬまま、調査のためにトンレサップ湖に向かったのです（あまりのにおいのきつさに気持ち悪くなって寝込んでしまった一人を除いて・・・）。この日以降、なんとなく気になって、市場に行けばプラホックの原料となりそうな魚を探し、トンレサップ湖でも漁船をのぞき込み、シエムリアップ郊外の農村でホームステイする際には必ずこのプラホックで味付けをしたmamとporkを夕飯でリクエストするようになりました。

～豊饒なプラホック世界との出会い～

第5回メコン川 FW（2016年8月）、同じ場所を通りがかったとき、偶然道端でmamを売っている屋台を発見。聞いてみると近所に住んでいる人が持ってきて売っているとのこと。案内していただいているチアさん（JST代表：2024OCT1版で紹介）に、「次に来た時、この人のうちを訪問したい。できれば手料理を食べたい！」と無茶ぶりをしてみました。

無茶ぶりを反省半分、大きな期待半分で訪問した半年後の第6回メコン川 FW（2016年12月）、何とチアさんはこの方のお宅を見つけ出してくれていました。mamを料理したのはシヌーンさん。近所に住む方でした。

シヌーンさんと彼女のご家族は私たちをあたたく自宅に招き入れて下さり、目の前でマムとプオーックを作る過程を実演してくださいました。そして家の奥から半年もの？のマムとプオーックを持ってきてその場で調理してくれました。そして昼食は、プラホック料理のフルコース。やっぱり一番おいしいのは家庭料理。みんなお腹いっぱい食べました。午後の調査は・・・？



生きることはおいしく食べること（シヌーンさん宅で）

～仙台二華とプラホック～

仙台二華の生徒は好奇心と行動力が旺盛で、見ているだけでは満足できません。当然ながら「私もやりたい！」と当然のように魚を捌き始めました。普段家でやっていないのでまるで生物の解剖実習です。積み重なっていく小魚の無残な姿を見ながら、「この中で外科医になりたいって言うた人はいないよな・・・」と不安に思います。全員がやらないと気が済まないらしく、毎回この儀式は一時間近くも続きます。迷惑じゃないかと心配して聞いてみると、「最近はカンボジア人でも若い人は面倒でやりたがらないから、日本人が興味を持ってくれて嬉しい」と目を細めてくれました。

最近ではプラホックの驚異的なおいしさに覚醒した仙台二華生は、他のレストランで食事をするときも発酵食品を堪能しています。左下の写真は老舗レストランのバンテアイ・スレイ。「通常の旅行者は他の料理を取り合わせて1品だけ出しても残すのに、仙台二

華の生徒は発酵食品をもりもり食べる！」とお店の方たちが喜んでくれ、たくさんサービスしてくれました。右下の写真は仙台二華お気に入りのモロッポ・ルッサイ。西バライ近くの鳥料理で有名なレストランです。きれいな田園地帯にコテージのように佇む建物でご飯を頂けるので私たちはリゾートと呼んでいます。ここのプラホックが絶品で、何と酸味を出すのに蟻が入っているのが見えます（蟻酸：



料理の実演



お手伝い？

HCOOH)。でもピリ辛で、お代わりどころかお土産まで買って帰ります。そして、帰国する頃には我々からもプラホックのにおいが・・・

夏の宮城を楽しもう！

◎宮城の祭り「仙台七夕まつり」(8月6日～8日)

古くは伊達政宗公の時代から受け継がれている、歴史と伝統あるお祭りです。

現在のように豪華な七夕飾りが通りを埋め尽くすようになったのは昭和初期の頃で、商売繁盛や豊漁などの祈りが込められています。

今日では日本古来の星祭りの優雅さと飾りの豪華絢爛さを併せ持つ、東北を代表する夏祭りの一つとして全国に名を馳せております。



◎宮城の自然「やまもとひまわり祭り」(7月中旬～下旬頃)

東日本大震災から復旧した広大な畑地にヒマワリが咲き誇る、夏の風物詩「やまもとひまわり祭り」です。

ひまわり祭りの開催期間中は、自由に散策が楽しめるほか、良識の範囲内であれば無料で摘み取りもできます。

約 280 万本のヒマワリが一斉に咲き誇り、見渡す限りヒマワリで埋め尽くされる圧巻の景色は、元気な夏を感じさせてくれます。



その他にも、宮城には魅力がいっぱい！

自然、歴史遺産、お祭り、温泉や食事(お酒)など、数々の魅力あるコンテンツが皆さんをお待ちしています！

仙台・宮城観光キャンペーン推進協議会では、令和 7 年 5 月に仙台・宮城の観光をさらに盛り上げるためシンボルとなる新しいキャッチコピーとロゴマークを決定しました。

新しいキャッチコピーは「みやげ話は、みやぎ話。」です。

協議会 HP で各種お知らせ掲載やパンフレットの紹介をしていますので、ぜひご覧ください。

【新ロゴマーク】



仙台・宮城

【協議会HP】



本記事は宮城県経済商工観光部観光戦略課が在仙台カンボジア王国名誉領事館との交流拡大に向けた取組の一環として寄稿しています。