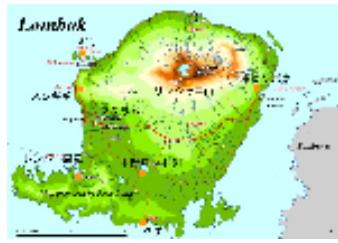


ロンボク・レポート

<http://www.h2.dion.ne.jp/~gilimeno/>

第28号 2012年6月発行



日本では、そろそろ雨の多いうつとうしい梅雨に入りますが、インドネシアでは暑くともカラッとした乾季となっています。

乾季や雨季の違いはありますが、赤道近くのインドネシアは年中暑いのが定番です。こんな環境のインドネシア・ロンボクの食文化は、香辛料を多用した辛口の料理(代表的なパダン料理など)が多く、一緒にたくさんのご飯を食べるので、ロンボクには太っている方が結構多く見られます。

またイスラム圏でもあり、街の普通の食堂や屋台にはアルコールを置いていない店も多く、日本人のように料理をつまみながらビールを飲むような習慣も少なく、辛い料理にご飯をたくさん食べているようです。

もっとも、このような話は一般的なムスリムのインドネシア人の食文化ですが、首都ジャカルタやバリでは多様な食文化が混じり、食べられる料理の種類は世界の一般的な都市とほとんど変りません。

さて、話はロンボクに戻しますが、州都のマタラムでも、まだまだジャカルタやバリのように大きなレストラン街はありません。小ぎれいなレストランも数軒できてきましたが、まだまだ地元のレストランが多数を占めています。パダン料理あり、中華料理あり、イタリア料理あります。



インドネシアで代表的なパダン料理香辛料が利いていて辛いのですが、食が進みます

こんな中で、ロンボク・セラパラン空港通りに、地元のロンボク料理店を見つけました。

こちらは魚料理がメインで、パダン料理のように非常に辛いのですが、暑い中では食欲をそそります。しかし、どちらの料理店でもアルコール類は置いていません。



魚、鶏や野菜を中心のロンボク料理。こちらと一緒にビール等を飲めれば最高でーーす!!

筆者も何度もこれらの料理店へ行っていますが、アルコールを飲みたければ、クーラー・バッグにビールなどを入れて、食べる時に出して、一緒に飲んでしまえば特にとがめられません。

でも、これらの料理をつまみながら、ゆっくりと飲みたい場合は料理店から好きな料理をテイクアウトして、じっくり飲みながら食べるスタイルがおすすめです。

でもやはり、リゾートの海辺のレストランではシーフードとなります。新鮮な海の幸が豊富で、魚やエビ類をお好みに合わせて焼いたりしてくれます。

ロンボクへ来られたならば、ぜひインドネシアのいろいろな料理を堪能していただければと思います。



海辺のレストランではやはり新鮮なシーフードがお勧めです

マリーン・スポーツが満喫できるギリ・メノに一度はお越しください & Casablanca 。

<http://www.h2.dion.ne.jp/~gilimeno/> Casablanca のお問い合わせは、shimaint@r4.dion.ne.jp へ