



Yulalaの料理はくせの強い食材は控えめで、ラオス料理に馴染みがない人でも安心。現地の味のリクエストもできる



ライスヌードルのスープ「カオソーイ」。「トゥアナオ」と呼ばれるラオス版“塩納豆”をベースにした肉味噌がポイント



「当店でラオス料理に興味を持ったら、ぜひ現地にも足を運んでください」と岡田さん夫妻。まずは京都へ行こう

ラオスの国民的ラガービール
「ビアラオ」。軽い口あたりで
ソムムーとの相性もぴったり



もっと 地球ギャラリー
日本で発見!

京都で味わう ラオスのソウルフード

写真・文・大谷徹(編集部)

京都のラオス料理店「YuLaLa」では、オーナーの岡田尚也さん・綾さん夫妻が10年間のラオス生活で身につけた本場の味を楽しめる。上の写真の「ソムムー」は「ラオスらしいものを」との要望に応えて出してくれた一品。酒の肴やおやつに、ラオス人がこよなく愛する国民的な料理だ。「生の豚肉をもち米やニンニクなどの具材と混ぜ合わせて乳酸発酵させています」との説明に少し腰が引けるが、口に運んでみると、発酵の旨味と酸味に豚皮のコリコリとした食感がマッチしていてとてもおいしい。

現地では川魚で作った「ソムバー」という“なれ鮨”もよく食べられるという。

「アジアを旅してきた日本人がラオス料理を食べると、みんな『ホッとする』『懐かしい』って言うんですよ」と尚也さん。海がなく、国土の多くを山が占めるラオスの料理は、山川の豊富な食材と多彩な発酵調味料を用いた素朴な味わいが特徴だ。素材の味を生かしたその料理はどこか日本食にも通じる。今年はラオスが国を挙げて観光に注力する「ビジット・ラオス・イヤー」。まずは京都の“小さなラオス”へ足を運んでみてはいかが。

YuLaLa
京都府京都市下京区万里小路町163
エトワール四条1F 柳馬場通仏光寺下ル
営業時間:月~金 12:00~14:30(ランチ要予約)、
17:00~23:00
土・日・祝 15:00~23:00
TEL:080-6214-2546

