

国際交流員(バム)が紹介する 「面白い！タイの文化」



タイの食べ物④ 「タイの甘～い飲み物の紹介」

タイは一年中暑い国です。もしタイに旅行に行ったら、冷たくて甘～い飲み物を飲みたくなると
思います。そういうときにピッタリなタイの甘くておいしい飲み物をご紹介します。



●タイティー（紅茶）

タイの紅茶は濃いオレンジ色をしていて、大量の砂糖、
ミルク、練乳が入っています。基本は、ホットで飲む
ことはあまりありません。屋台のコーヒー屋さんで
買うと、溢れるほどカップに氷を入れてくれるので、
最初は甘く感じても、氷が少し溶けてきたら、
ちょうどいい甘さになります！



アイスやケーキにも
使われています！



●ピンクミルク

ピンクミルクは屋台でも買えますが、家でも簡単に作れます。
作り方は、サラクヤシという果物（タイ語で：サラ）のシロップを
牛乳で割って混ぜるだけ！水や炭酸水で割っても
おいしいので、常に家の冷蔵庫に常備してあります。



「サラクヤシ」という
甘酸っぱい果物



●バタフライピー（ハーブティー）

バタフライピーはハーブの一種で、食べるのは花の部分です。
家の近くにも自生しているので、花さえ咲いていれば、いつでも採れます。
花をゆでて、それにシロップと氷を入れたら、
おいしいハーブティーが出来上がりです。

ハーブティーにするだけでなく、実はバタフライピーは育毛の
効果もあります。濃い眉毛が生えてくるように、タイ人はバタフラ
イピーの花を使って、赤ちゃんや子供の眉毛に塗ってあげます。



ライム（レモンでもok）を絞ったら、
きれいな紫色に変わります。

今週のタイ語： หิวน้ำ 「ヒウ・ナム」
意味： のどが渴いた