

(概訳)



No. 18/2026

## 在福岡タイ王国総領事館 プレスリリース

### 副総領事がタイの食・文化の魅力を発信

在福岡タイ王国総領事館の副総領事カノックワン・ケットチャイマスは、4月25日、IWATAYA 文喫 福岡天神にて開催された「タイ料理再発見～タイの食文化にふれる、ローフード×焼酎コラボ講座～」に参加し、タイの食・文化の新たな魅力を発信しました。

「知って、味わって、深く楽しむ」をテーマにした本講座で、副総領事はタイ料理の特徴や歴史的背景について紹介するとともに、日本との文化的つながりや共通点にも触れ、来場者の理解を深めていただく機会となりました。特に、タイ料理における香辛料やハーブの使い方や、長い歴史の中で形成されてきた食文化の多様性について説明しました。また、「カオチャー（ジャスミンウオーターに浸したご飯と丁寧に作られたおかずから構成される宮廷料理）」という、この季節にしか味わえないタイの夏の風物詩を紹介し、参加者の関心を集めました。タイ料理にとどまらず、現代のタイにおける生活や社会についても参加者の皆様と意見交換を行い、有意義な時間となりました。

さらに、焼酎プロデューサーの黒瀬暢子さんは、タイ米から作られた黒麹を使用した鹿児島産焼酎を紹介し、食文化を通じて古来より続く日タイ関係の発展と強い絆を強調しました。また、栄養士・栄養教諭・調理師の宮村ゆかりさんは、タイを代表するパッタイやガパオライスを、酵素や栄養素を効果的に摂取できるとされるローフードにアレンジし、斬新なタイ料理の形で参加者を魅了しました。

また、日本にいながらタイ文化やタイ料理の魅力を楽しみたい方は、5月を中心に日本各地で開催されるタイフェスティバルにもぜひ足をお運びください。福岡では、5月30日（土）～31日（日）に天神中央公園・貴賓館前にて、タイ国政府観光庁福岡事務所主催の「アメージング・タイランドフェス2026」が開催される予定です。人気のタイ料理やドリンクをはじめ、雑貨などのタイ製品の販売、観光情報の発信、ステージパフォーマンスなど、多彩なコンテンツを2日間にわたりお届けします。タイ好きの皆様には見逃せないイベントです。ぜひご来場ください。

\*\*\*\*\*

2026年4月29日

Royal Thai Consulate-General, Fukuoka

2nd Floor Dai Ichi Myojo, 4-1-37, Tenjin, Chuo-ku, Fukuoka-shi, Fukuoka 810-0001

Tel : 092-739-9090 Email : consular.fuk@mfa.mail.go.th Website : <https://fukuoka.thaiembassy.org/>

