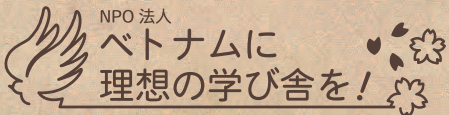


こんな日本となじみの深いベトナムの村で  
ベトナムの若者たちの世界にはばたく翼を  
持ってもらおう手伝いとして

日本語の学び舎を作り、  
日本語のみでなく日本人の感受性、感性などを  
学んでもらおうと私たちは活動してます！

400年前、伊勢うどんがカオラウになった  
ように、良い文化交流を目指しています。



NPO 法人  
〒460-0008  
名古屋市中区栄1丁目22-16 ミナミ栄ビル606号  
Tel / 052-228-7828 Fax / 052-228-7829

e-mail / kaiin@npo-frm.or.jp

NPO 法人「ベトナムに理想の学び舎を」

代表 上田 衛

web サイト <http://npo-frm.or.jp/>



検索

考察などはイラストレーター志水ヒロミチが、ネットの情報  
や書籍、ベトナム人からの聞き取りなどをまとめたモノです  
ので間違った解釈などがあるかもしれませんが・・・ご了承下  
さい・・・



## 「伊勢うどん」

伊勢の名物、その昔お伊勢参りの旅人の疲れた  
お腹にも優しいようにとの乗らかなうどん

極太の麺で、食感は柔らかくもちもちしている。  
たまり醤油に出汁を加えた濃厚なつゆを絡めて  
たべます。

薬味は刻みネギのみが主流ですが、かまぼこなど  
をそえる事もあります。

## 「カオラウ」

ベトナム中部、ホイアンの名物料理  
ホイアン三大名物のひとつ

ベトナムで一般的なフォーの様な平たい麺では  
なく、太めのコシのあるうどんのような麺に醬  
油ベースの甘辛いタレを絡めて食べます。  
豚肉、揚げワンタン、香草などがトッピング  
されています。  
お店によってアレンジが大幅違うみたいです。



# 伊勢うどん



## カオラウ

伊勢と  
ベトナムの  
うどん  
物語。



絵と文  
志水ヒロミチ

# 時は16世紀 世は大航海時代！！

ベトナムの中部、世界遺産にもなっている港町ホイアンにはチャンパ王国時代よりアジア交易の拠点として栄え、日本人町も形成されました。

今では来遠橋(日本橋)や古い町並みなど観光客で賑わうベトナム有数の観光地になっているホイアン。

その日本人町を作るのに尽力した人物が伊勢の国の回船問屋の次男、角屋七郎兵衛 栄吉であります。日本人町も大いに繁栄しました。

しかし時代の波は大きくうねり、江戸幕府による鎖国令により七郎兵衛ほか多くの日本人が帰国叶わぬ人になってしまいました・・・

そしてこの地、ホイアンの名物料理「カオラウ」どこが伊勢うどんの趣が!?

そう、ホイアンには伊勢うどんがルーツと言われる「カオラウ」と言うベトナムの麺料理とは少々趣の違う麺料理があるのです。

帰国叶わぬ伊勢の商人・・・

外国にて思う故郷・・・

ホイアンに日本の寺まで建てた愛国心・・・

ベトナムでは一風変わった麺料理・・・

伊勢に似たうどんが・・・

・・・はてさて真相はいかに。

ホイアンはもともとチャンパ王国の交易港で、ホイアン近郊にはチャンパの聖域で世界遺産のミーソノ遺跡があります。その他にもチャンパ王国時代の遺跡が残っています。

ホイアンの七郎兵衛が築いた日本人町は17世紀に火災があり、18世紀に再建された為なのが、日本より中華の趣の方が強いように感じます。

七郎兵衛はホイアンにて現地の寺をめぐり、松本寺というお寺を建立しました。現在は残念ながらお寺は残っておりません・・・

カオラウとは、ホイアンの井戸水で作った麺で作るモノのみで、厳密に言うとそれ以外の麺で作ったカオラウはカオラウでは無い!とホイアンの人達は言います。今でもカオラウの麺を作る時はチャンパ王国時代からの井戸の水をホイアンの人達は使っています。

ベトナムでは小麦の栽培に適さず、もっぱら米の二期作、三期作が主流のため小麦麺より米粉麺が主流になったと思われます。なのでカオラウも小麦麺でなく米粉麺です。

本当にカオラウのルーツが伊勢うどんなら、遠くからやってくる客人の疲れた体を思ってもてなしたのでしょうか。

この当時の東南アジアは国の区分けが現在と随分違っていました。

伊勢の国からホイアンまで約5000kmの海路

ホイアンの見所の一つ、屋根付き橋の来遠橋は「朋あり遠方より来たる。また楽しからずや」との由来から名付けられたと言われ、日本人町と中国人町を結ぶ橋として日本人によって作られたと言われていて、別名日本橋と呼ばれ親しまれています。

朱印船貿易の船は朱色だった訳ではないですよ!

