



わたし こきょう
私の故郷 ハティン

ぶんしょう
文章: ホー ティ トウイさん (ベトナム)

Quê tôi ở tỉnh Hà Tĩnh, miền Trung Việt Nam.

Hà Tĩnh có cả núi và biển, là nơi có nhiều địa điểm du lịch nổi tiếng với cảnh đẹp thiên nhiên và nguồn tài nguyên phong phú. Đặc biệt là dãy núi Hồng Lĩnh với đây những ngôi chùa cổ và bãi biển Thiên Cầm với nước biển trong xanh và bờ cát trắng. Nhờ được ban tặng thiên nhiên phong phú, các ngành Nông, lâm, ngư nghiệp ở đây phát triển mạnh.

わたし こきょう ちゅうぶ しょう しょう やま うみ りょうほう しぜん うつく ゆた
私の故郷はベトナムの中部にあるハティン省です。ハティン省には、山と海の両方があり、その自然の美しさと豊かな資源で有名な観光地が多いです。特におすすめなのが、古いお寺がたくさんあるホンリンという山脈や、青く透き通った海と白い砂浜があるティエンカムビーチなどです。恵まれた自然資源のおかげで、この地域は農林水産業が盛んです。

Tuy nhiên, khí hậu ở tỉnh Hà Tĩnh có những lúc khắc nghiệt hơn so với miền Bắc và miền Nam Việt Nam. Mùa hè khô nóng, mùa đông có bão, mưa lớn liên tục hay gây ra lũ lụt. Người ta cho rằng, chính nhờ sống trong môi trường thường xảy ra thiên tai nên người dân nơi đây có nét tính cách đặc trưng là chăm chỉ, tiết kiệm và có ý chí kiên cường không bao giờ bỏ cuộc.

しかし、ハティン省の気候はベトナムの北部と南部より厳しい時期があります。夏は乾燥して暑く、冬は強風や大雨が続き、洪水によくなります。このような災害が多い環境に住むからこそ、この人は勤勉で節約家で、そして諦めない強い心という特徴を持つとされています。

Tỉnh Hà Tĩnh có nhiều đặc sản, một trong số đó là bánh đa nem. Được làm bằng cách phơi khô hỗn hợp bột gạo lứt và bột mật mía. Khi làm dùng loại bánh đa nem này để làm nem rán, lớp vỏ sẽ giòn và thơm ngon. Đây là nguyên liệu không thể thiếu trong món nem rán của người Hà Tĩnh.

ハティン省には多くの特産品があり、その中でも「バインダーネム」というライスペーパーが人気です。玄米粉とサトウキビ蜜粉を混ぜた液を干して作られたものです。この「バインダーネム」を使って、揚げ春巻きを作ると皮がカリカリで美味しいです。ハティン人の揚げ春巻きには欠かせない食材です。



♪Bún nem rán (揚げ春巻きのブン) レシピ♪



◇材料 (2人分)

【春巻き 4個】

- ・ライスペーパー: 4枚
- ・豚ミンチ: 40g
- ・春雨: 10g
- ・キクラゲ: 2枚
- ・シイタケ: 4個
- ・タマゴ: 1/2個
- ・タマネギ: 1/6個
- ・ネギ: 1/2本
- ・ニンジン: 1/4本
- ・塩: 小さじ 1
- ・胡椒: 小さじ 1
- ・うま味調味料: 小さじ 1

【まぜ麺】

- ・ブン: 200g
- ・レタス: 2, 3枚
- ・パクチー: お好みの量
- ・ピーナッツ: 20g
- ・キュウリ: 1/3本

【★まぜ麺のタレ】

- ・すりおろしニンニク: 1/2 かけ
- ・熱湯: 60ml
- ・グラニュー糖: 25g
- ・ヌクナム: 30ml
- ・レモン絞り汁: 大さじ 1
- ・トウガラシ: 少々
- ・ニンジン: 20g

◇作り方

【揚げ春巻き】

- ①戻しておいた春雨とキクラゲを小さく切る。ニンジンはせん切り、シイタケ、ネギ、タマネギはみじん切り。
- ②ボウルに豚ミンチ、①の材料、タマゴ、ヌクナム、塩、胡椒、うま味調味料を入れてよく混ぜる。
- ③水で濡らしたライスペーパーに、長方形に具をのせる。ペーパーの両端を畳み、巻いて具を包む。
- ④フライパンに浅く油を入れ(春巻きが1/3浸かる程度)、中火(油の温度: 140~170℃くらい)で、転がしながらじっくり揚げる。

【まぜ麺】

- ①★の調味料でタレを作り、花の形に切ったニンジンをつけておく。
- ②ブンは沸騰したお湯で、ときどきかき混ぜながら5分くらい茹でる。冷水で洗い、ざるにあげる。
- ③どんぶりにブンを入れて、春巻き、レタス、砕いたピーナッツ、せん切りしたキュウリ、パクチーなどをトッピングして、★のタレを回しかけたら出来上がり。

