

# Ideabook

親睦の  
アイデア帳

海外には日本であまり知られていない魅力がたくさんあります。外国人と上手く付き合うアイデアとして、アジアを中心とした国々で子どもの頃から親しまれているカルチャーや料理などを紹介していきます。



## インドネシアで愛されるソウルフードの“肉団子スープ”

### Bakso [ バツソ ]

インドネシアの肉団子スープ

インドネシア料理の代表格といえば、「ナシゴレン」や「ミーゴレン」を思い浮かべる人は多いのではないのでしょうか。炒飯や焼きそばのような味で、日本人にもなじみやすいことから、日本国内でも人気を博しています。

そんな魅力的なインドネシア料理のなかで、国民的ソウルフードのひとつが、「Bakso(バツソ、バクソ)」です。わかりやすくいえば「肉団子スープ」のことで、具となる肉団子は通常、牛ひき肉とタピオカ粉を混ぜたものから作られますが、鶏肉、魚、エビを使ったものもあるようです。

Baksoはインドネシアではいたるところで販売されている

人気料理で、現地では路上の屋台などで地元住民が気軽に食べている姿がよく見られます。味は屋台やお店によって異なりますが、スープは基本的にチキンベースが多いのだとか。甘い醤油や酢、チリソースの一種である「サンバル」といった調味料を自分好みに追加して楽しむことができます。

安価なうえ、屋台では数秒で提供されるので、ファストフードとして手早く食欲を満たすことができるのも人気の理由といえます。現地には専門店もあり、その店ならではの味付けがあるため、一言では語れない奥深さがあるのもこの料理の魅力です。

本場に行ったらやはり屋台で食べたいところですが、近頃は日本国内でもBaksoを楽しめるお店が増えています。見かけたらぜひ味わってみてください。