



バンコクの三大寺院巡り

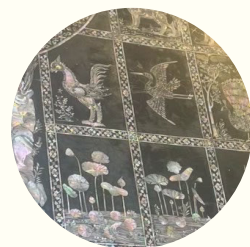
学芸通信⑤
2025年度

サウディー！こんにちは！今回は、学芸員 M が仏教の国タイでの旅の様子をしポートします。
訪れたのはバンコクでも特に有名な“三大寺院” ワット・ポー、ワット・アルン、ワット・プラケオ。
ワットはタイ語で“寺院”を表し、それぞれの寺院はチャオプラーヤ川を挟んだ対岸に位置しています。
そのため船を使つての観光がポピュラーです。船賃は破格の 1 人 3 バーツ＝日本円で約 13 円！
気温 34 度の中でもお得に涼しく移動できる観光地となっています。
それではここから、実際に訪れた三大寺院の魅力を、一つずつご紹介していきます。

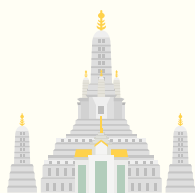
ワット・ポー



最初に訪れたのは、全長 46m の巨大な金色の仏像で知られるワット・ポー。
涅槃姿にも関わらず、高さはなんと、奈良の大仏の約 2 倍になります！
静かに微笑みながらも圧倒的な存在感を放ち、自然と手を合せてしまう存在感です。
全身が金色に輝いており、足の裏には真珠を使用した緻密な螺鈿細工が施されています。
ここには 108 の仏教の世界が描かれており、一つひとつに意味があるとのこと。
美しく連なっている様子まさに“静かに語りかけてくる曼荼羅”のようでした。
タイ古式マッサージの総本山としても有名で、敷地内で施術を受けられる
スペースも設けられています。



ワット・アルン



ここは、王族の儀式が行われる場所として重要な役割を担っている寺院です。
夕日に照らされた姿から別名“暁の寺”とも呼ばれている美しい姿が人気になります。
17 世紀に存在したとされるアユタヤ時代に建立され、ラーマ 2 世の時代に現在の姿になったそう。
三島由紀夫の小説の舞台としても有名な場所で、日本人観光客の姿を多く見かけました。
かつてはエメラルドの仏様が祀られており、本堂では厳かな空気の中お経の音が響いています。
現在は夕方の景色を目当てに観光客が訪れる場所です。

ワット・プラケオ



SNS でも話題となった“宇宙空間のような天井画”がある寺院です。
仏塔の中にはエメラルドグリーンの仏塔と極彩色の天井画が広がっています。
市内中心部から離れてはいますが、足を運ぶ価値のある人気のスポットです。



タイは日本と同じ仏教の国。

首都バンコクには今回ご紹介した場所以外にも至るところに寺院があり、
宗教が日々の暮らしに深く根づいている姿が印象的でした。

今回訪問した寺院だけでも建設時期や様式、規模はさまざまでしたが、
「生活の平穏を願う」という共通の願いが込められているのはどこも同じです。
印象的だったのは、観光客ではない地元の人々が熱心に祈りを捧げる姿。
その真剣なまなざしから“祈ることの意味”を考えさせられました。





タイの独特な“食べ物”事情

学芸通信⑤
2025年度

裏面では“食”をテーマに、バンコクの魅力をレポートします。

タイ料理と聞いてまず思い浮かべるものの一つが、あの独特な香りと刺激…

——そう！唐辛子やパクチー、そして日本の醤油とは一味違うナンプラー等の調味料です。

現地ではこれらを駆使して、辛味・酸味が調和した奥深い味を作り上げています。

これらを多彩な食材と組み合わせることで、タイ独特のスープや炒め物になります。

暑さが厳しいタイだから、香味野菜やスパイスの力で体を内側から整える知恵が根づいており、

爽やかな香りや、発汗を促す鋭い辛味で“食べる元気”を生み出しているのです。

日本ではまだ馴染みの薄い食材もありますが、タイでは暮らしの中に当たり前に溶け込む日常の味。

一口ごとに広がる香りと刺激の世界を、ほんの少しだけご紹介します！

タイの味付け



パクチーは白と特でペースト状に
つぶしてして使用することも。



本館で展示中の
実物資料



ワールドバザールにて
好評販売中

すっかり日本でも御馴染みのパクチーですが、

タイでは屋台～高級店に至るまで、あらゆる場所で多彩なパクチー料理を楽しむことが可能です。

葉は刻んで薬味に。茎や根はすり潰して炒め物やスープの香りづけに使われることもあります。

独特の香りはリナロールという成分によるもので、食欲増進や消化促進効果があると言われています。

実は日本でも古くは奈良時代にコリアンダーの名前で薬用植物として伝わった記録もあるそう。

独特の香りから“カメムシソウ”と不名誉な名前と呼ばれることもあります。

最近はエスニック料理ブームとともに専ら“パクチー”の名で親しまれています。

トム ヤム ○○



トムは“煮る” ヤムは“混ぜる”を意味し、酸味と辛味の効いたスープ料理全般を指しています。

中でもエビが入った“トムヤムクン”を思い浮かべると方が多いのではないのでしょうか…？

でも、実はそれだけではありません。例えば鶏肉を使った“トムヤムガイ”と呼ばれるものや、

魚を使った“トムヤムプラー”等、さまざまな種類があることはあまり知られていません。

スープを一口飲めば、タイ料理とはこういったものなのか、身を持って感じられるはずです。

そしてリトルワールドでは本格的な香りと辛さを楽しめるトムヤムクンが実際に販売されています！

辛味の奥に広がる酸味とパクチーの爽やかな香りを、ぜひ実際に味わってみてください♪



最後までご覧いただきありがとうございます。

タイでは調味料と食材の組み合わせによって
今日までに多種多様な料理が生み出されてきました。

ご来館の際には、ぜひ五感をフル活用して

タイの世界をより深く楽しんでみてくださいね。

そして今回の記事で触れることはできませんでしたが、

現地で使われている道具や映像、建物などといった

資料からもタイの暮らしや文化を感じることができます。

実際に展示してあるので、食事と併せてぜひお楽しみください。

