

	<h1 style="color: blue;">カレー</h1> <p style="color: blue;">SCE・Net 持田典秋</p>	<p style="font-size: 1.2em;">E-42</p> <p>発行日 2012.10.10</p>
---	--	---

カレーと言ったら今や日本の国民食。子供たちも大好きで、テレビを見ても良くカレーのコマーシャルが出てくる。もっとも出来合いのルーを使った簡単にできるものがほとんどである。学校でも子供たちにカレーの作り方を教えているらしい。また、料理はほとんどしないが、カレーとインスタントラーメンならできるという御仁もいる。レトルト食品の人気においても、カレーは最上位を占めるようだ。

カレーの嫌いな人はほとんど居ない。友人の元大学教授は、昼食は何処に行ってもカレーで、学食でもいつもカレーで有名だった。またそのことを誇らしげに話していた。彼に聞くと、昼食に何を食べるか考えるのが面倒だし、カレーなら何処で食べてもそんなに外れはない、というのがその理由だった。胃カメラに写したら、彼の胃の内面は黄色く見えるに違いない。野球のイチローも、何年か前は毎朝カレーだったと聞いたことがある。

昔、私達が子供の頃に食べたカレーは、なぜか必ずソースを掛けて食べていた。いわゆるカレー粉を使い、肉が少なく人参とじゃがいもと玉ねぎが多くて色も淡黄色だった。弟が小学生の頃、キャンプに行ってカレーを作ったのだが、係が肉を持っていくのを忘れ、おまけにソースも忘れた。そこで食べたのが「肉なしカレーの醤油掛け」だったと聞いたことを覚えている。

子供の頃、父の実家に行くと、かならず飼っている鶏を潰して料理してくれた。当時伊豆に住んでいたのも、新鮮な魚は豊富であったが、肉を味わう機会は少なかったのも、肉を食べられるのはうれしかった。時には、カレーも登場した。しかしある時、カレーではあるが、やや趣の変わったものが出てきた。実は、人参はあるが、ジャガイモと玉ねぎがないので、里芋と太ネギを代替品として使ったものだった。人間は、五感のうちで味覚は特に記憶が確かな感覚であると聞いているが、この時の味の記憶は残っていない。カレーが好きだと言って作ってもらったのかもしれないが、味はほめられたものではなかったようだ。今の時代ならば、産みたての卵もたくさんあったので、カレーより親子丼のほうがずっと高級と見做される。

#### パキスタンのカレー

1980年代おわり頃、パキスタンでプラント建設中の工事現場に出張した。行きはフライトはパキスタン航空で、食事に出たものはカレーばかり。飛行機に乗

った時から、カレーの匂いを感じていた。その時は、無事帰国したのだが、工事のトラブルがあって再度出張した。飛行機では 30kg のグリース缶を運ぶよう依頼され、その運搬は随分大変だった。現地では、衛生上の問題から日本人の経営するレストランに依頼し、日本食を工事現場まで毎日運んでいた。

しかし、そのような食事にもかかわらず、私は到着後 3 日めに高熱を出し、強烈な悪寒と震えが来て入院する羽目になった。おそらくグリース運搬の疲れと時差のせいで、からだが弱っていた時に受けた食事の中に入っていた病原菌のアタックのためであろう。最初は食欲は全く無く、2 日ほどは何も食べられなかった。

快方に向かい少し落ち着くと、周りの状況が見えてきた。病室の入口には VIP と書かれていた。立派な部屋にはベッドが大小 2 つあり、小さな低い方は付き添い用だった。天井には矢印があり、メッカの方を指していた。床にはもちろん絨毯が敷かれていた。すっかりイスラム教モードだったが、ナースの中年のおばさんはそばに来て、小声で「私はクリスチャンよ。」と英語で話した。

その病院では基本的に食事は出さない。病院のスタッフが気を利かせて売店で弁当を買ってきてくれたが、それはカレーだった。何種類かのカレーしか売っていないとのこと。さすがその時は、殆ど食べられなかった。病院食がカレーでは、治るものも治らないと病人は勝手なことをほざいていた。

ありがたいことに、入院を知った商社の駐在員の奥様が、日本食を毎日 2 回届けてくれ、それで本当に生き返った。ざくろのジュースも美味しかった。

回診で来た医者に「私の病名は何か？」と聞き、「英語の専門用語はわからないから書いてほしい。」とメモ用紙を渡した所、後で書かれた単語を辞書をひくと「腸チフスあるいは急性肝炎」と出ていた。どちらにしても助からないと思った。原因は不明だが、食べ物であることに間違いはなく、突き詰めて考えるとサラダを洗った水にあるらしかった。現地に出張していた会社のスタッフは、誰も何ともなかった。長期滞在のため、体に抗体ができていたのだろう。

少し快方に向かった時に、午後 3 時頃になると「ゴロゴロ、ゴロゴロ」と耳鳴りがした。それはずっと続いていたが、2 時間ほどで治った。しかし、何故かそれが同じ頃になると毎日起こる。3~4 日経つとさすがにおかしいと感じ、「なにか音が聞こえるようだが？」とナースに聞くと「あれは患者の付き添いの人が、毎日スパイスを石臼で挽く音です。」と教えてくれた。上の階にキッチンがあるらしかった。これで耳鳴りの疑いは晴れた。やはり病院食は出なくても、患者には付き添いの人が、我が家の味に調合した挽き立てのスパイスで作ったカレーを食べさせていたのだ。村々で見かける人たちは貧しかったが、こんな贅沢をしていたのだ。

1 週間で退院し、日本に帰った。帰りの飛行機は病人だからということで、パキスタン航空のファーストクラスを取ってくれた。その時出たのもカレー。ヒマラヤの K2 がものすごく綺麗だったことが印象に残っている。

結局、日本で入院後 1 週間目で腸チフスということがわかり、川崎市民病院に

隔離され、それから1ヶ月の病院生活を余儀なくされた。満50歳の誕生日はここで迎えた。

### カレーとワイン

カレーのようにスパイスの効いた料理は、一番ワインを合わせにくい。無理だとさえ言われている。数年前インドに行った時、洒落たインド料理のレストランに連れて行って貰ったが、そこでは欧米人も多く、ナイフとフォークが用意されていた。料理の内容はわからないので注文は、現地駐在の人に頼んだ。ソムリエがワインを準備しているので、一体どんな種類のワインが出てくるのか興味を持った。考えられるのは、料理に合わせると赤ワインであることは間違いない。しかも、かなりスパイシーなワインとなると、ポピュラーなカベルネソーヴィニヨン、メルロー、ピノノワールではないはず。オーストラリアのシラズではないかと推量した。

料理は、非常に上品で美味しかった。もちろんスパイスのよく効いたものだった。注がれたワインのエチケットを見るとインド産のシラズだった。インドでワインが出来るとは知らなかったが、聞いてみると北の方では栽培しているとのこと。そこならば、日照時間も長く気温も高いので、オーストラリアのシラズと同様、かなり濃厚でスパイシーなシラズができることがわかる。ワインと料理のマリアージュは素晴らしかった。産地は違ったがワインの銘柄が当たったことで、ひとり密かにほくそ笑んだ。

その時の感想「これで、カレーの時もワインが楽しめるぞ。」

### 我流インドカレー

以前は、日本のカレー粉の他にイギリスやフランスの食料品店で出しているカレー粉を用い、付いていたレシピにそってインド風カレーを作っていた。

インドの街なかで見かけたスパイス屋で10種類ほどのスパイスを格安で買って帰った。もちろん本格的なインドカレーを作るため。ターメリック、黒胡椒、シナモン、カルダモン、チリペッパー、クローブ、コリアンダー、クミン、ガラムマサラなどなど。これらのスパイスは、カレーの中ではそれなりに役割を演じている。ターメリックがカレー色のベースであること、クミンがカレーの香りのベースであること、辛さは黒胡椒、チリペッパーまではわかっていたが、あとは訳がわからず揃えたものだった。この店では、独特のスパイスを配合したカレー粉もあり、辛口、普通と区別されていた。

スパイスの性質や役割については表に示す。

スパイス	効果、役割など
ターメリック	カレーの黄色のベース。ウコンと同じ。
クミン	カレーの香りのベース。

黒胡椒	言わずと知れた香りと辛さ。
シナモン	ニッキと良く似た香り。スティックとパウダーがある。
クローブ	丁字。甘く強い芳香と刺激のある味。
カルダモン	強い刺激臭の香り。
チリペッパー	鮮やかな赤色と強い辛さ。
オールスパイス	シナモン、クローブ、ナツメグの香りを合わせて持つことからこの名前が付けられた。
コリアンダー	タイの香菜（パクチー）と同じ。葉は独特の風味。種を使う。
ロリエ	ベイリーフ。
ガラムマサラ	辛さ、旨さを演出するシナモン、クローブ、ナツメグをベースとしたミックススパイス。

表 カレーによく使われるスパイス

インターネットを片端から調べ、自分流に作り上げたレシピに基づき、何度か挑戦を繰り返した。今では我流インドカレーは、我が家のひとつの味となっている。

作り方は、先ず玉ねぎを薄く切ったものをサラダオイルで炒める。延々と 30～40 分炒め続けると、玉ねぎはきつね色になる。そうなれば炒めからは開放される。このところが最も重要だし、また大変な作業である。特に夏は地獄。ここににんにくと生姜もすりおろして一緒に炒める。それにトマト缶を開けてトマトを握りつぶして入れる。スパイスをこれでもかというくらいたくさん入れる。入れる割合はかなり適当だが、基本的なバランスは崩さない。ロリエ、コンソメも。そこに水をいれてスラリー濃度の調節をする。予めヨーグルトに漬けていた鶏肉をヨーグルトごと入れ、塩を加えて煮、味を確認して塩分を微調整。あとはしばらく煮こむ。最後の仕上げは、煮終わった熱いカレーの入った鍋をすっぽりと新聞紙に包み、上下に座布団を置いて半日ほどそのままおいておく。新聞紙の保温効果は抜群で、言うなれば省エネで焦げ付きの心配のない長時間の煮込みが黙っていてできる方法である。味は良く染み込み、とても美味しくなる。この方法は、ビーフシチューやビーフストロガノフ、グヤーシュスープなど応用範囲が広い。

時には、わが家でもカレールーを使ったものも作ることはあるが、その場合もルーを何種類か混ぜ、それに唐辛子を加えて使う。総じて日本流は甘さが強い。その点では、我がインド風カレーに軍配が上がる。我流インドカレーはわが家では好評だが、それとも褒められて踊らされているのか？

大量に買ってきたスパイスも品切れとなり、スーパーなどで補填しているのだが、売っているのはいずれも少量の瓶で、なかなか望むようなものが揃わない。インターネットで調べたら、アメ横にスパイス専門店があることがわかったので、

近いうちに行ってみようと思っている。