

## 本格カレーを作りますか？

村井 俊 治

インドのカレーが日本流に改良されたのが、カレーライスです。カレーライスかライスカレーかの議論があるようですが、私はどちらでもかまいません。カレーライスはカレーが多くて、ライスカレーはライスが多いと勝手に決めています。ところでインドに行くと日本流のカレーライスはありません。少なくともライスにカレーを盛った料理はないです。別々に持ってきます。カレーライスは、日本独特の食べ方になっています。今や小学生の給食で一番の人気料理だそうです。

日本ではカレーのルーを売っています。便利ですね。様々に味付けされていて、甘口、辛口などあります。チキン、ビーフなども選択できます。でも私は気に入らないです。インドで食べるような切れ味がないです。辛口と言っても私にはあまり辛くありません。私の舌は、ガーナやタイに行って辛さに麻痺しているようです。ルーを使ったカレーライスに唐辛子を振り掛けないと満足できないのです。

そこでカレーは自分で最初から作ります。小麦粉とターメリック(カレー粉)をフライパンでゆっくり焦がします。これに牛乳を少しずつ入れてルーを作ります。ドロツとしたら、今度はいろいろな香辛料を入れます。今ではスーパーでいろいろな香辛料を購入できます。私は、キムチに使う唐辛子を必ず加えます。チキン、ビーフ、ポーク、魚など好みの魚肉をニンニクで一度炒めてからルーの中に入れて弱火でゆっくり煮ます。野菜は、好き好きです。日本ではジャガイモ、ニンジン、タマネギは必須ですが、こだわる必要はありません。インドではオクラやカリフラワーが入っているのがとても美味しかった経験があります。メキャベツ、ブロッコリーなどを入れても美味しいです。塩は天然塩でよい物を使います。味を見ながら、そしてゆっくりかき混ぜながら出来具合を観察します。これが応えられません。食べてもらって「美味しい」と言ってくれることを期待しながら作るのです。

ところでカレーパンというのは日本人の発明です。パンの中にカレーが入っています。これは私には作れません。私流のカレーパンは違います。前の日に作ったカレーは翌日少し固くなっています。これをトーストの上に乗せて食べるのです。これは美味しいです。インドネシア人の元留学生は、カレーライスに納豆をかけて食べるのが美味しいと言います。インドネシアには「テンペ」という納豆に似た食べ物があります。ですから納豆に抵抗はありません。実際に納豆をカレーライスにかけて食べているのを見たことがあります。そのときはビックリして真似はしませんでした。きっとやってみる価値があるかもしれません。なぜなら、納豆をかけたスパゲッティーだってあるのですから。カレーは面白いです。

