



Column

カレー考

河川 正紀

一昔前に、「カレーライス」か「ライスカレー」かということで論争があったが、カレーのレシピは既に明治初年には「西洋料理」として紹介され、ライスカレーが陸軍のメニューに取り入れられている。

インド起源のカレーが西洋（英国）を経由して幕末に日本に入ってきたため、西洋料理とされたものであろう。英国で発明されたカレーパウダーで肉や野菜を煮た煮にした料理が紹介されたため、日本式カレーもこのスタイルになったのだと思われる。

カレーの語源は諸説あるようであるが、南インドやスリランカの一部で話されているタミル語のカリ（ソース、具）という説が有力である。具材を香辛料がたっぷり入ったスープで煮込んだものをご飯やロティ（ナンやチャパティなどの小麦製品）にかけたものをカレーとしてヨーロッパに持ち帰ったものであろう。

しかし、本場インドでは肉や野菜を煮た煮にすることはなく、それぞれの具材は別々のスープ・香辛料で煮込んだものであり、日本式のカレーとはちょっと趣が違う。

私が本所に赴任する前に滞在したスリランカでもそれぞれの具材ごとに煮込まれた料理が3～7品ぐらい供される場合が多かった。

ちなみに、スリランカのカレーは、かの夏目漱石も英国留学への途上コロンボに寄航した際、食したそうである。（味についての感想は書かれていないようであるが。）

スリランカカレーの基本は肉、魚、豆、野菜である。スリランカ人の多くは仏教徒であるがヒンドゥー教徒やイスラム教徒もかなり

いるため肉は主に鶏肉である。スリランカは島国であるため魚は比較的豊富でモルディブフィッシュと呼ばれる鰹節のようなもので出汁をとる（そのまま煮込むのであるが）場合もある。豆はスリランカでは採れないダルと呼ばれる黄色い豆がとても好まれ、ほぼ毎日供される。野菜は種類があまり多くなくレディースフィンガー（おくら）や冬瓜、へちまなどの瓜類が主である。果物は豊富でバナナの果実（サツマイモのような味がする）、ジャックフルーツなどがよくカレーに利用される。バナナは花も使われる。

これらの具材をスリランカで多く取れるターメリック、シナモン、カルダモン、ナツメグ、胡椒といった香辛料とともに煮込まれる。

スリランカ人は、それぞれのカレーをご飯にかけ、皿の上で手でこねまわしながら食べるのであるが、スプーンやフォークを使ったのでは味気なく、私もいつの間にか手を使ってカレーを食べるようになってしまった。このとき注意するのは、5本指を使って食べるのであるが、使うのは第2関節までで、手のひらは決して汚さない、左手は不浄の手なので決して使わないということである。

スリランカ人は手で触れる温度以上の料理を食べることがあまりないため猫舌の人が多く、スリランカ人の友人と中華料理を食べに行ったとき、供されたスープに手をつけないためどうしたのかと聞くと、熱くて食べられないので冷ましているとのことだった。

スリランカでは米が主食であり、粘り気のないインディカ米の短粒種のサンバ米や赤米が主に食べられている。サンバ米はパボイルといって精米の前に一度蒸すことから独特のにおいがあるため、私は赤米のほうを好んで食べた。

なお、スリランカでは「Curry & Rice」すなわち「カレーライス」という標記をよく見かけたように思われる。