

# インドカレーってどんなもの？

インドは世界2位の人口と日本の約9倍もの国土をもつ。公用語のヒンディー語、英語の他、民族ごとの30以上の言語、約8割を占めるヒンディー教の他、イスラム教、キリスト教、シク教、仏教など、様々な宗教が信仰されている。また、インドは暑い国というイメージを持つ人が多いかもしれないが、摂氏マイナス30°を下回る寒冷なヒマラヤ山麓や摂氏50°以上に達する灼熱の西部の砂漠地帯まで、気候も様々で、インドという国がしばしば小宇宙と言い換えられるがまさにその通りである。そして、インドは古代よりスパイス作りが盛んであったことから、スパイス料理が発達し、誰もが認めるカレーの発祥地として知られている。しかし、カレーというものはそもそも、ヨーロッパの人々が考えた呼び名でインド人はどろっとしたあの食べ物を「カレー」とは言わない。インドの食事はスパイスをふんだんに使うのが当たり前で、インド伝統医学アーユルヴェーダのスパイスの効能を生かした「病気は台所で治す」という、理念のもと、広大な国土の多種多様な地域性や民族性に培われた一言で言い表せないほど奥深いものである。

インドの国土は、大きく分類すると、北、南、東、西の地域に分けることができ、宗教、気候、特産品、地域性、歴史などによってそれぞれ異なるカレーををみることができる。これは普段、私達が家庭で口にしているカレーとは大きく異なっている。その理由は日本のカレーが日本風にアレンジがされているからである。日本という国においてこんなにもポピュラーなカレーという料理の本場の味を知ることができるのに知らない、というのはもったいないと私は考えます。その理由はここまでに味の面白さ（辛かったり、甘かったり、なんとも言えない初めての味だったり）のある料理は他にはないからです。インドのカレーの奥深い味と知識を身につければ、きっとあなたもインドカレーの虜になり、インド人が目指す、医学の観点においてもスパイスの香りや風味はあなたの心を癒すことができるでしょう。

本WEBサイトでは、大きくインドを北、南、東、西に分け、それぞれの地方に見られるカレーの特徴とそれが味わえるお店を簡単にパッと紹介していきます。疲れたあなたにぴったりのカレーが今日がきっと見つかるはず。

