



Kochi Prefecture Life Long Learning Division

Presents

Oi! Kochi

FREE!

無料!

OCTOBER 2002 ISSUE VOL. 2

2002年9月 42号

SPICE UP YOUR LIFE!

Paul Fioravanti

ポール・フィオラヴァンティ

A few months ago, Kochi had its first taste of Indian curry. Many people rushed out to devour this new experience, yet some are still a bit hesitant to discover the joys of the real deal. 'Oi! Kochi' spoke to Surera Sunderlal, head chef at Masala Restaurant, about his life and eating curry in Japan.

'Oi! Kochi' (OK): Why brought you to Kochi Prefecture?

Mr. Surera Sunderlal (SS): Personally, I came to Kochi because of my job and our company. There had been no Indian restaurants here before, so we came to test it out.

OK: Have you worked anywhere else in Japan?

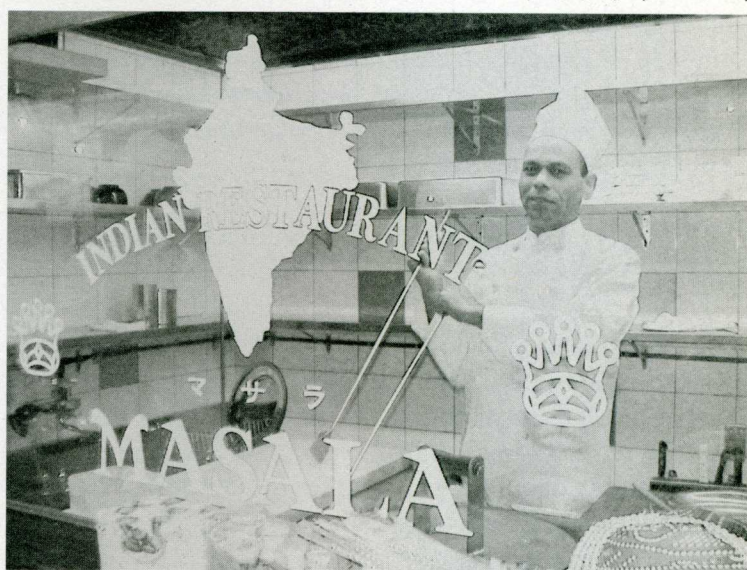
SS: I worked in Mie Prefecture for one year, then Miyazaki prefecture for a year, and then moved to Tokushima where I worked for seven years and three months.

OK: Did your family come along with you to Japan?

SS: No, I'm living in Japan single.

OK: Compared to your life in India, did your working and personal lifestyle change when you came to Japan?

SS: There is really little change in my lifestyle. In India, we work in big teams, so we feel we are really working. Here, we also work in teams but it is a little small, so I think we work too much (Laughs). Living in India in a major city like Bombay is perhaps a bit different to working in a smaller city like Kochi.



数ヶ月前から、高知県で初めてインド式カレーを味わうことができるようになりました。この新しい食べ物を経験したいと思う人はたくさんいると思いますが、反対に、カレーの本物の喜びを発見するのをちょっと躊躇している人もいます。 「オーイ！高知」はインド料理マサラレストランのcock長スリラ・スンドラルさんにインタビューして、自分の人生と日本でカレーを作ることについてお聞きしました。

「オーイ！高知」（以下OK）：なぜ高知県に来たのですか。

スリラ・スンドラルさん（以下SS）：高知にインド料理レストランがなく、新しく開店するということで転勤して来ました。

OK：他に日本で働いたことがありますか。

SS：三重県で一年間、それから、宮崎県で



OK: Have you always been a chef?

SS: I started working in food processing. Food processing has a bit of chef work in it. I like to work to serve people; let people make choices and then provide them with what they want. Before that, when I was a child my family had a restaurant in Bombay. So I could see and learn the basic food processing and serving systems. I learned all that from my brother. He worked in one of India's major hotel chains, so I watched him and learned. Now, I am able to appear in food processing seminars in India. In India, my job was a bit different to what I do now, though when my company sent me to Japan, I got into more chef work.

OK: Is there a secret or special technique to making a really good curry?

SS: Every company and every chef likes to make good curries with different recipes. Sometimes we have time to think about new techniques or new curries, but working in Japan we don't get so much time to think about new techniques or new curry recipes and so we can think only about the job at hand.

OK: Do you make the curries at the restaurant to suit the tastes of Japanese customers?

SS: In our company, we can prepare Japanese-style curry. Many ordinary Japanese people think Indian curry is too spicy, so we make sure we can put the spice levels at the discretion of the customer. Maybe there are some people who think that eating spicy curries are bad for your health. So, if you like spicy curries or hot curries, you can order either.

OK: So then do you find more Japanese people tend to eat mild curry more than hot curry?

SS: Mostly young people like hot curries, while most of the older people like their curry mild.

OK: When it comes to how hot a curry is, what is your personal preference?

一年間働いていました。その後、徳島県に引越して、そこで7年間3ヶ月働いていました。

OK: 家族と一緒に来たのですか。

SS: いいえ、独身です。一人で暮らしています。

OK: インドにいた時と比べて、日本に来てから、仕事と個人的な生活は変わりましたか。

SS: 私の生活はあまり変わっていないと思います。仕事の面では、インドではたくさんの人と一緒に働いていたので、本当に仕事をしていたと感じていました。しかし、ここではインドより人数が少ないので、仕事の量が増え、働きすぎだと思います(笑)。おそらく、インドのボンベイ市のような都会に住むことは高知市のような小さい都市に住むこととちょっと違うと思います。

OK: いつもコックとして働いていたのですか。

SS: 見習いとして働き始めました。もちろんその中にコックの仕事もちょうと含んでいます。そして私はお客様に給仕をするのが好きです; 食べたいものを選んでもらい、お客様の前に出す。以前、子供の頃、家族がボンベイ市でレストランを経営していました。だから、基本的な料理準備や食事の給仕の仕方は見て勉強しました。





SS: I like very hot curry. Some customers can take a 50 *bai* hot curry, so if they do order that and I cannot taste it to judge the spiciness, I cannot satisfy our customers.

OK: Is your opinion that the hotter a curry is, the more delicious it is?

SS: That depends on what the customer likes, it all depends on individual tastes. Mild curries are popular worldwide. Every country has its own style. In India most people prefer them very spicy.



Men of Masala: Mr. Surera Sunderlal (L) and Mr. Singh Karan (R)
サリラ・スンダラルさん (左) シング・カランさん (右)

OK: Do you make curries for yourself at home? Are they different to what you make for the restaurant?

SS: Homemade curry and restaurant style is a bit different. In restaurant we have to standardise our menu to a taste that will appeal to as many people as possible, while at home it's a personal experience.

OK: What do you think of Japanese style curry?

SS: When I came to Japan, I tried their curry. First, I thought to myself, how can you make curry like this? (Laughs) Then I just thought much depends on what people are used to. I like Japanese curry, but I like Indian curry better.

だから、基本的な料理の準備や食事の給仕の仕方は見て勉強しました。それから後は、全部兄から習いました。彼はインドの大きいホテルチェーンの一つで働いていたので、彼を見て習いました。インドで私は料理の研究会に出席することができるようになりました。インドでの私の仕事は今の仕事の内容とは少し違いますが、私は日本に異動してから、コックの仕事を始めたのです。

OK: 美味しいカレーを作るための秘訣や特別な技術がありますか。

SS: すべての会社とコックたちは色々な料理法を使って美味しいカレーを作ろうとしています。時々新しい技術やレシピについて考える時間がありますが、日本では仕事しか考える時間ありません。

OK: レストランで作っているカレーは日本人の味に合わせて作っていますか。

SS: マサラでは日本式カレーを作ることができます。インド式カレーは辛すぎると考えている日本人がいますが、辛さはお客さんの好みで作ることができます。辛いカレーを食べるのが健康に悪いと思っている人もいるかもしれませんが。だから、辛口カレーか甘口カレー、どちらでも頼むことができます。

OK: そうすると、日本人のお客さんは辛口より甘口カレーを食べますか。

SS: 辛口カレーを食べるお客様はほぼ若者です。年配のお客様はだいたい甘口カレーを食べます。

OK: カレーの辛さとなると、個人的なお好みは何ですか。

SS: 凄く辛いのが好きです。ただ、時々「50倍」辛さのカレーを頼むお客様がいますが、もし本当に注文されても私がその辛さを正しく図ることができないと思いますのでお客様に満足いただけないかもしれません。



Kochi Prefecture Life
Long Learning Division
高知県生涯学習課

Kochi Prefecture Board
of Education

1-7-52 Marunouchi

Kochi City 780-8570

高知県教育委員会 事務局

〒780-8570
高知市丸の内1丁目
7番52号

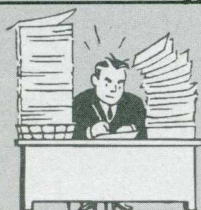
TEL :
(088) 821-4745

Fax :
(088) 821-4505

E-mail :
Honda (Supervisor)
本田 (担当者)
od@ken3.pref.kochi.jp

Paul (Editor)
ポール (編集者)
paulfioravanti@hotmail.com

Website :
www.kochi-f.co.jp/kia



OK: If you could taste the curry from heaven, what taste do you think it would have?

SS: In my own thinking, that's not really possible, as all people are a part of God, and as God gives brains for good thinking, the intelligent people can make and prepare the curry for the world. So, it is like God has made the curry.

OK: What would you say to people who have yet to try a real Indian curry?

SS: First I want to thank Japanese people for liking our curry. Second, some Japanese people think Indian curry is spicy and they cannot possibly like it, so I'd like to tell them that our Indian curry can be made so it is not so different to Japanese-style; you can test our cooking and then think about trying Indian curry. Any people can have curry in their diet and be healthy and not have it impact on their health. ■

OK: カレーが辛くなればなるほど美味しくなりますか。

SS: それはお客様の好み、個人の好みによります。世界中では甘口カレーが人気です。各国で独自の作り方があります。インド人は一般的に超辛口の方が好きです。

OK: ご自宅でカレーを作りますか。それはレストランで作るのと違いますか。

SS: 家で作るのとレストランで作るのとはちょっと違います。レストランでは多くのお客様の味

に合わせるように、できるだけカレーの味を統一しなければなりません。家ではやはり毎回それぞれですね。

OK: 日本式カレーの味はどうですか。

SS: 日本に来た時、カレーを食べてみて、最初は「こんなカレーをどんなふうにするのか」と思いました

(笑)。しかし、日本人はこの味に慣れているんだなと思ってきました。今は日本式カレーが好きですが、インド式の方が好きです。

OK: もし天国で作ったカレーを食べている間に食べれたら、どんな味がしますか。

SS: 自分の観点からは、食べることはできないと思います。なぜかというみんなは神様の一部分で、神様が知能のために人に良い脳をあげて、それでカレー作りに適している知性のある人が世界のためにカレーを作ります。だから、それが神様が作ってくれたような場合と同じだと思います。

OK: 最後に、インド式の本物のカレーをまだ食べたことがない人へのメッセージを。

SS: とりあえず、我々のカレーを食べてくれた日本人に感謝しています。次に、インド式カレーが辛過ぎて好きになる可能性がないと思っている日本人がいると思いますが、日本式カレーと変わらない作り方もできると言いたいです。我々の料理を食べてみたら、インド式カレーを食べてみようと思えるようになると思います。誰でも自分の日常の食べ物に、健康の心配なしにインド式カレーを取り入れてみる事ができます。■