

江 村 夏 樹

カレーライス
(文 = 檀 - 雄)

語りとヴァイオリンのための

Curry Rice
(Text = DAN Kazuo)

for narration and violin

Emura Natsumi
2023

ヴァイオリン
小節線の前とあとでは速度が異なる。
これを ♩ ≠ ♩ で示した。

語りとヴァイオリンは同期しないか。
だいたい合うんじゃないだろうか。
試してみよう。

Violin
After the barline, Tempo changes.
It is indicated as ♩ ≠ ♩

Narration and Violin are not
Synchronized, but I think
the speeds of 2 performers are roughly
the same. Let's try.

2023. 2. 19

✓

N

Vn

わ わ わ わ わ わ

ひとつ、今夏はサフランの香気を十分にモリあゆませたインド式の

simile (♩ ≠ 1)

カレーをつくら、残夏の耐えがたさを、一へんに吹きとばそう。 カレーの料理

わ

は、みんな特有の黄色い色を呈しているが、あれは、カレーをつくらときの香辛料の中に、

わ

サフランとかターメリックとか、真黄色い香草を混入するからだ。 サフランはサフラン

pp

わ

の花柱を陰乾しにしてつった真黄色の香りの高い薬草だが、血のめぐりがよくなる

わ

と言われ、胃腸によろしく、また素直な鎮静作用をもっている。

わ

しかし、小さな花の花芯のあたりだけを集めて乾すのだ

から、値段も高い。そこで、普通のカレー粉には、サフランなどを入れておらず、ター

メリックという、ヒネショウガのような黄色い根茎を使うのである。インドで

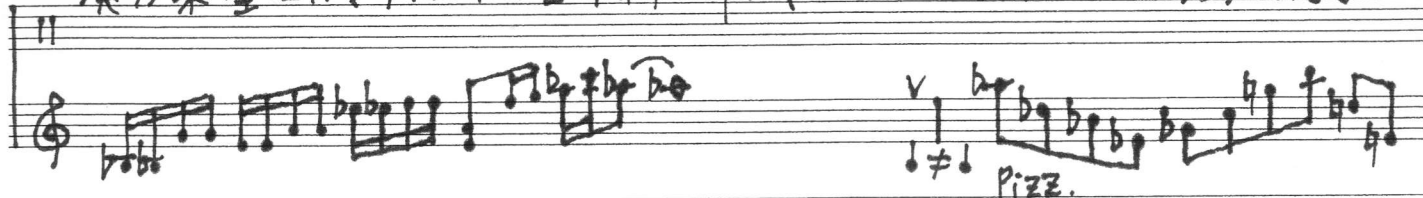
は、さまざまの香辛料を、自分の好みによせ集めて、石臼でつみ、これをカレーの中に

入るわけだが、そんな手間とマの持ち合わせがないわけわれは、カレー粉という便

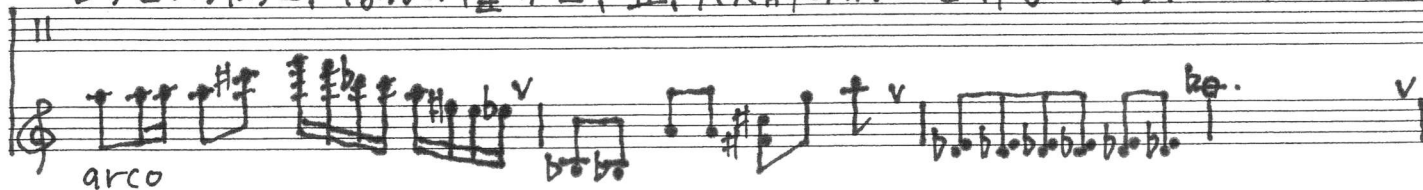
利な調合された香辛料を使うわけだ。ただ、少しはカリセイ

たくのつもりで、サフランだけは、生薬のものを使ってみよう。サフランは薬屋とか、

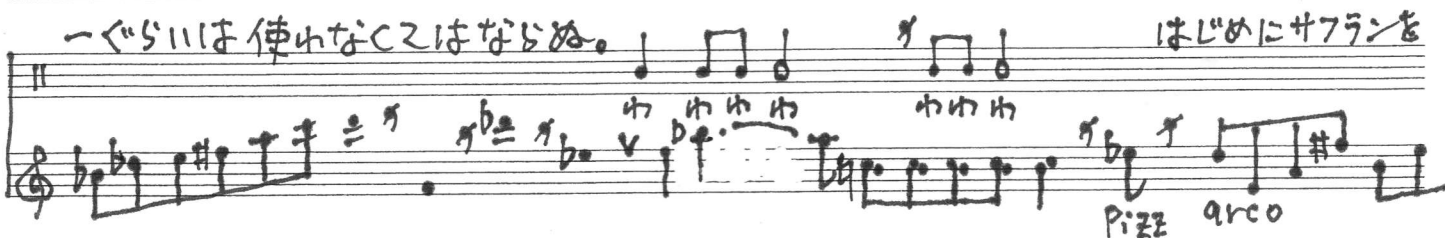
漢方薬屋とか、デパートの香辛料の部に、一ビン四百円ぐらいで売ってる。ー



ビンといったって、ほんの僅かぞ、五、六人前のカレーを作るのなら、一ビンの三分の



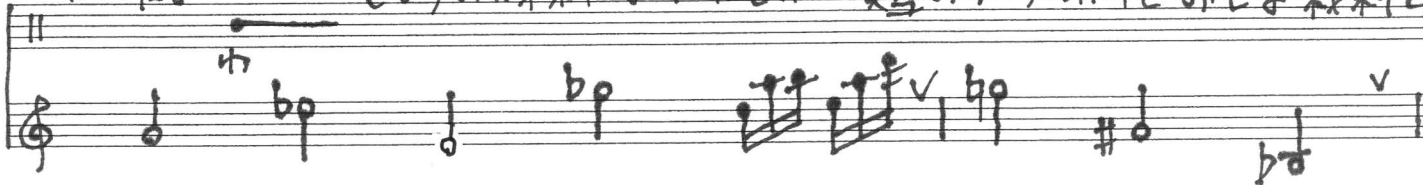
一ぐらいは使わなくてはおなぬ。 はじめにサフランを



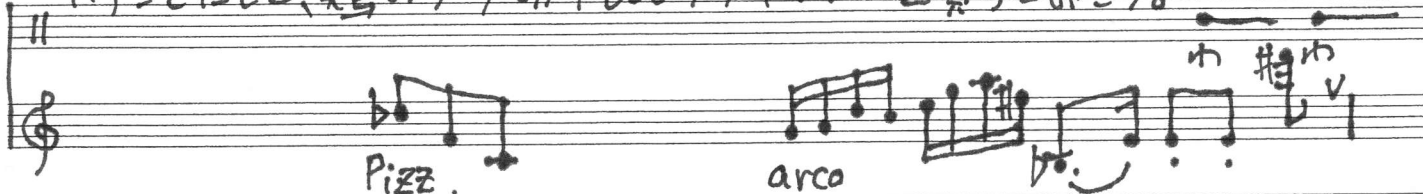
庵丁で糸細かくきざみ、コップの中に入れて、熱湯をそそぎかけておく。発色をよくする



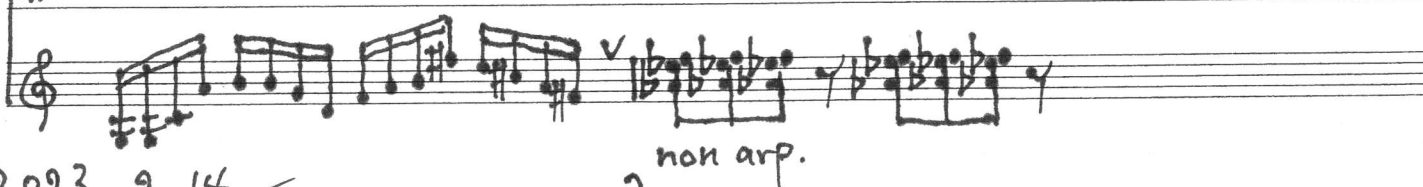
ためた。 きょうの材料は水たま用の栗鳥の7"ツ切りをおもな材料と



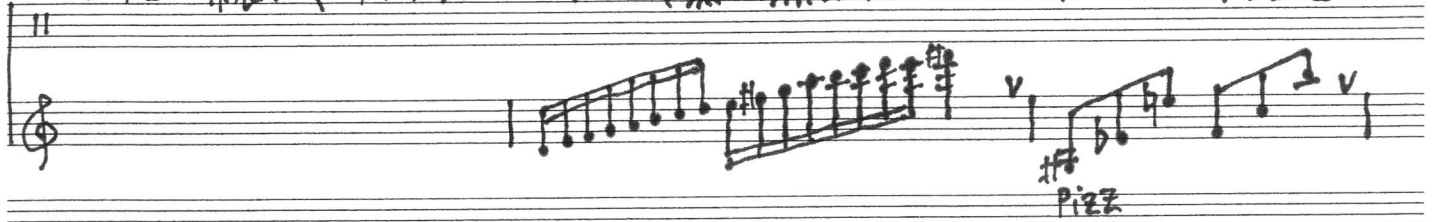
いふことにして、栗鳥の7"ツ切り600グラムぐらいを買っておこう。



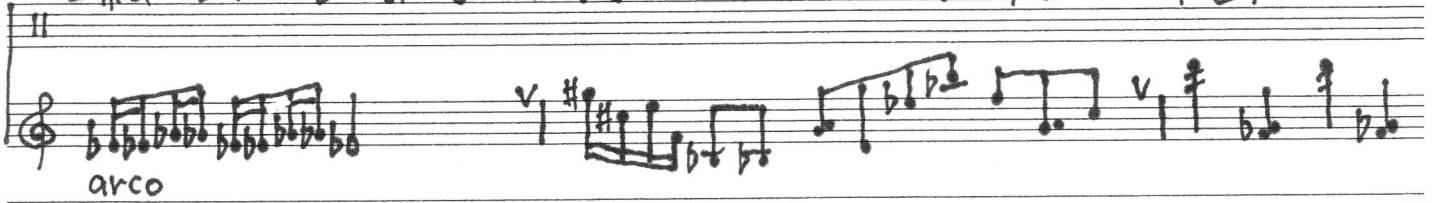
まず最初に、タマネギをほんの僅か薄切りにして、ニンニクやショウガの薄



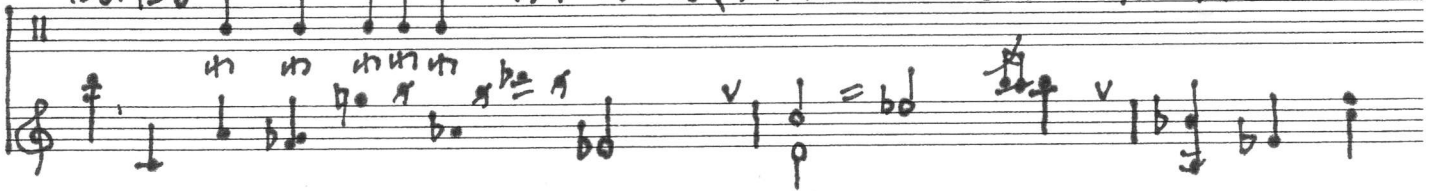
切りと一糸に、サラダ油とバターで、黒い焦目がつくぐらいにいため、油をしたため



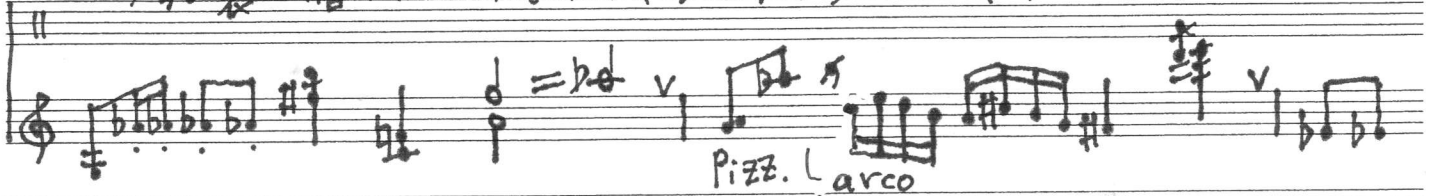
2系統の上にのせておく。これはあとでカレーの色をよくするためと、香気を加え



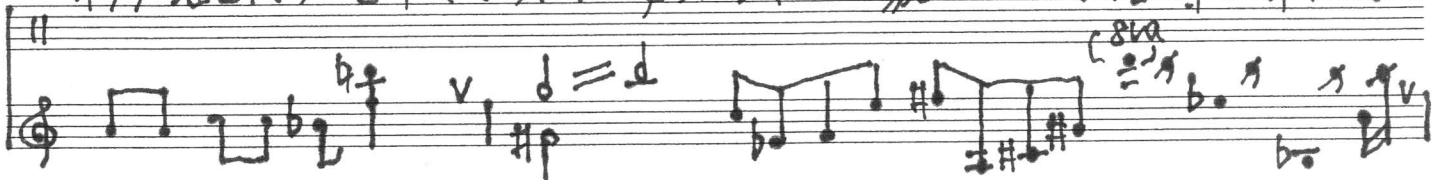
ためだ。インドカレーは、メリケン粉のつなぎを使わず、主としてギー



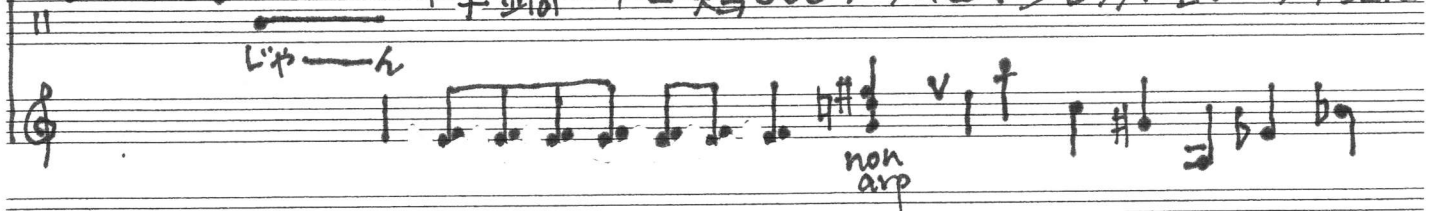
という乳製の脂でいためながら、少しずつ少しずつ、トロミを出してゆくわけだが、



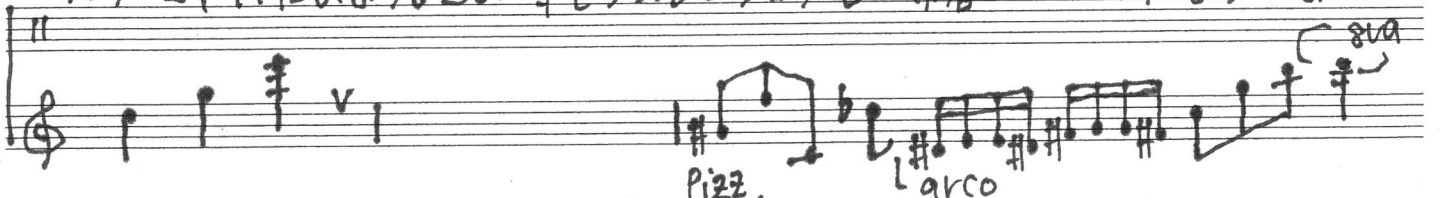
サラダ油とバターを半々ぐらいに使ったら、我が家のカレーは、上等の部にはい



るだろう。中華鍋の中で鶏600グラムを、少し多い目のサラダ油と

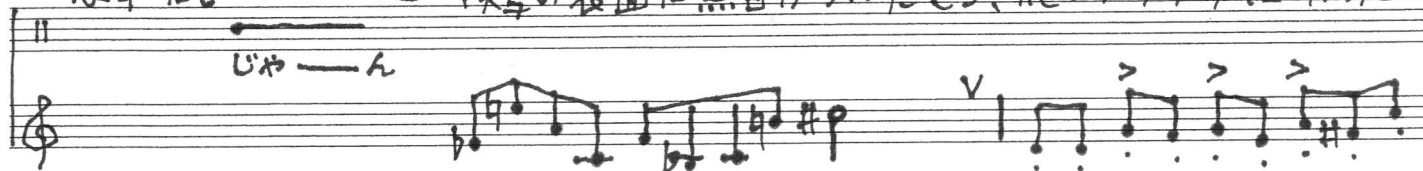


バターで、いためよう。この時もちろニンニクも一糸にいためたほうがおいしい

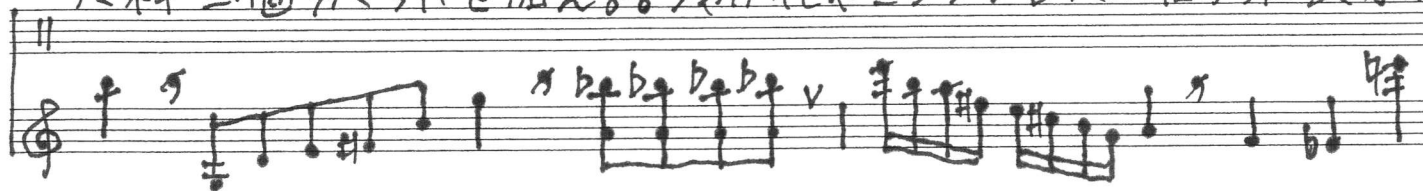


はずだ。

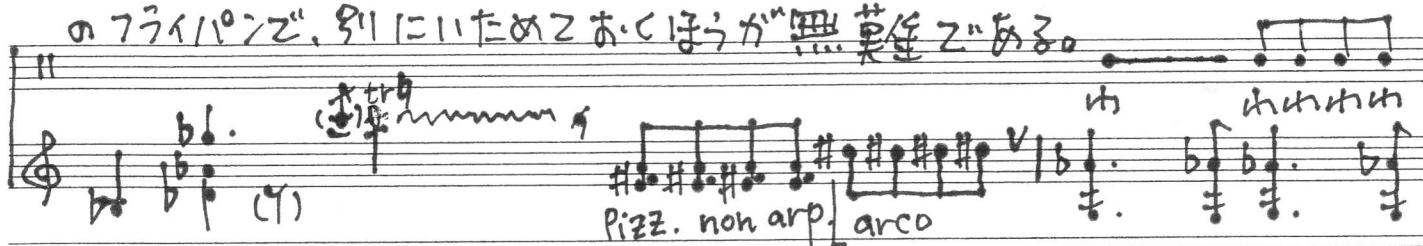
せと、鶏の表面に焦目がついたころ、荒くブツブツに切った



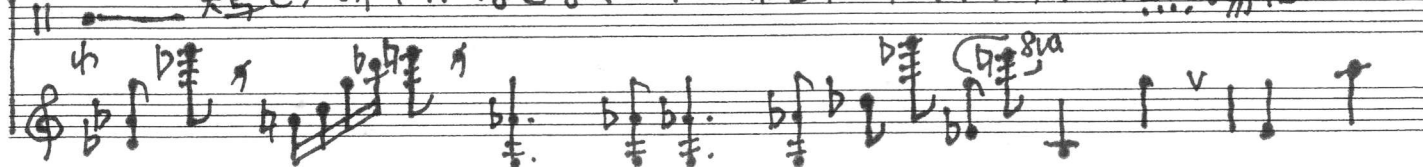
タマネギ三個分ぐらいを加える。ジャガイモやニンジンも入れたかったら、ほか



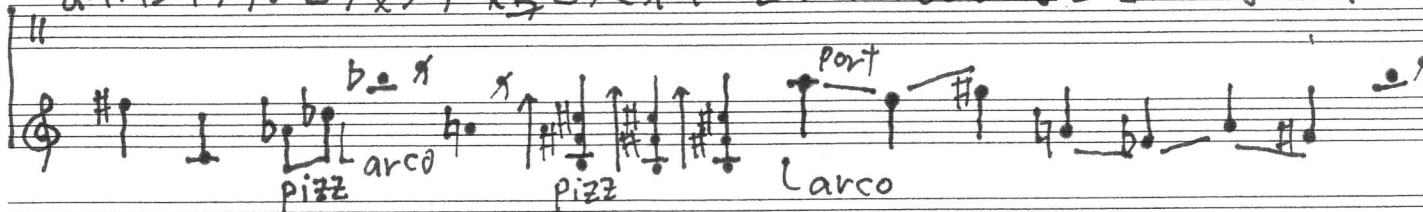
のフライパンで、おりにいためておくほうが無難である。



鶏とタマネギがほどよくいため終わったら、コップの熱湯につけて

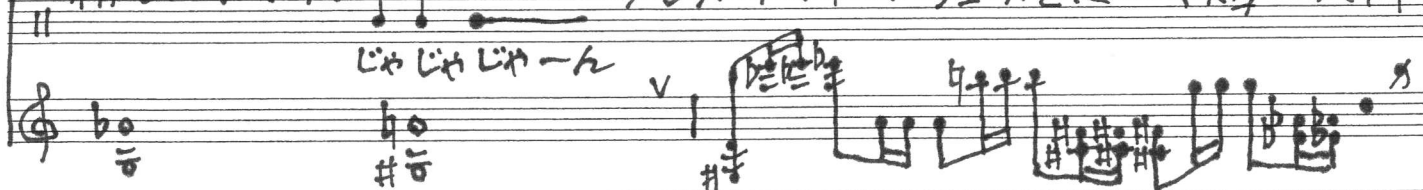


おいたサランを残らず鶏とタマネギの上にかける。よく混ぜ合わせながら、か

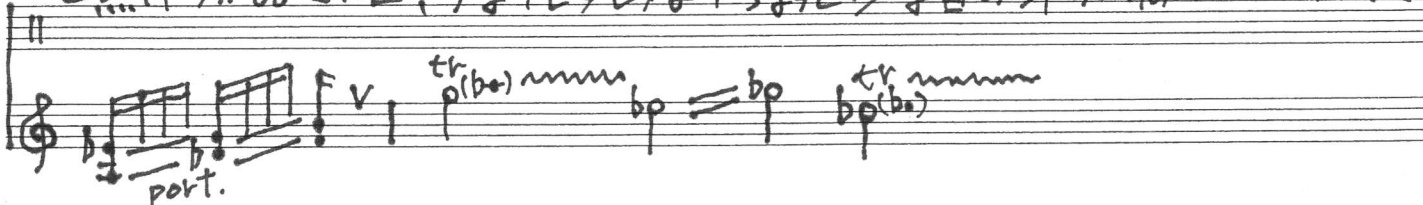


米粉も加えよう。

少しスーパカトコト・ジュースを足して、鶏とタマネギ



を焦げうがぬていど、つまりヒタヒタよりちょっと少な目の汁加減にしておく。この



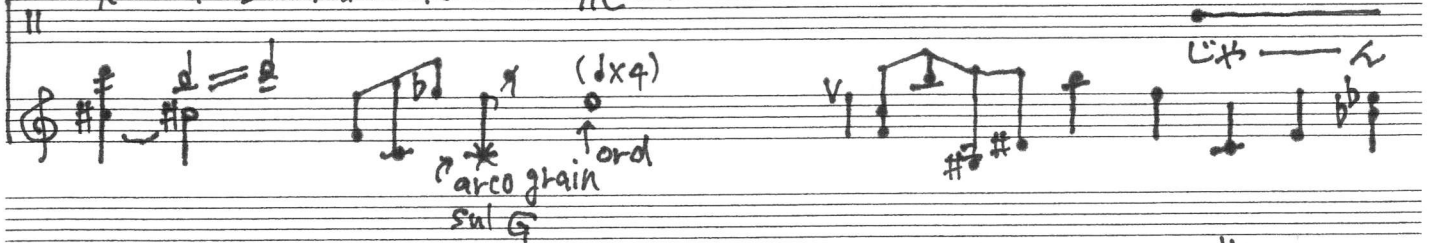
2023. 2. 16. -

5.

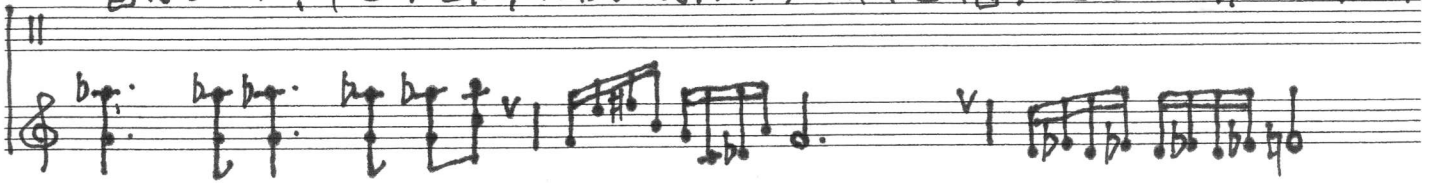
とき、トウガラシをまるのまま二本、ソッと脇のほうに入れておき、でまたら、カラン



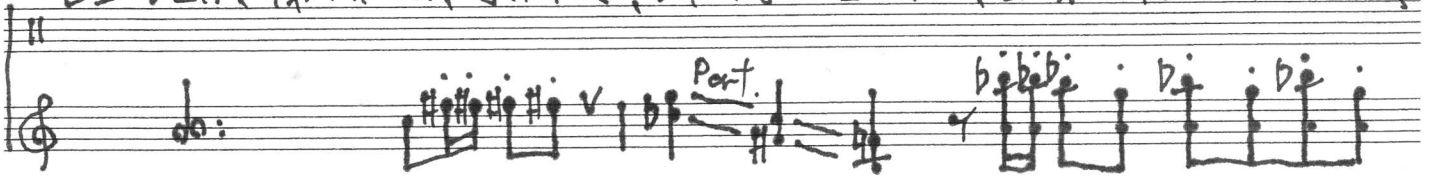
の実とか、粒コショウの実とかを荒くひいて加えておくほうがよい。



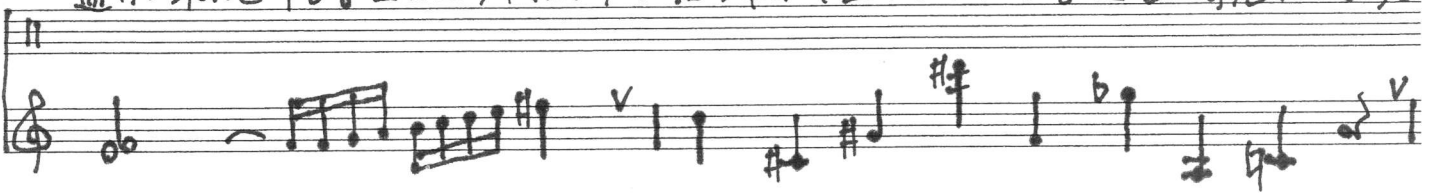
一番はじめに、半コカシに、いためておいたタネを指先でもんで散らし、トスト。



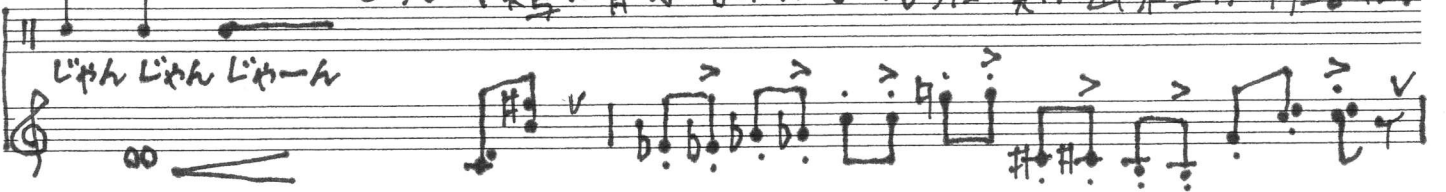
ピューレとか、チャツネとか、なければ、ジャリなどを入れて、甘味とすればめをカオス、



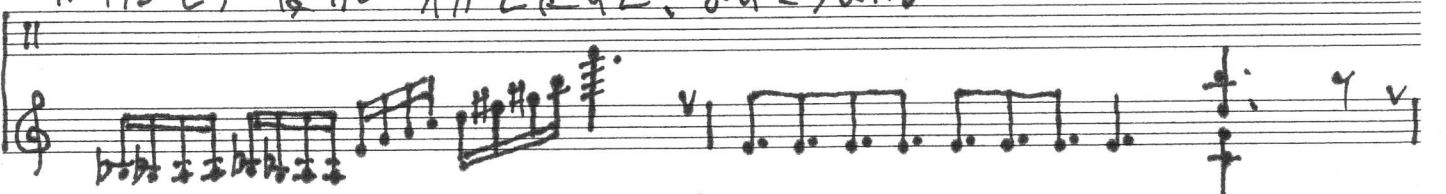
塩加減をする。ここぞぐりにいためたジャガイモやニンジンなども一緒にしよう。



こうして、鶏の骨はなれがよかった頃が出来上がりだ。仕上げ



がりにもう一度カレー粉を足すと、なおさらよい。



みてご覧なさい。塩で味をつけ、ウスター・ソースで味を足し、出来上がった頃、もう一度カレー粉を追加するがよい。

カレーライス (インド式)

ひとつ、今夏はサフランの香気を充分にもりあわせたインド式のカレーをつくって、残暑の耐えがたさを、一ぺんに吹き飛ばそう。

カレーの料理は、みんな特有の黄色い色を呈しているが、あれは、カレーをつくるときの香辛料の中に、サフランとかターメリックとか、真っ黄色い香草を混入するからだ。

サフランはサフランの花柱を陰乾しにしてつくった真っ黄色の香りの高い薬草だが、血めぐりがよくなると言われ、胃腸によろしく、また素敵な鎮静の作用をもっている。

しかし、小さな花の花芯のあたりだけを集めて乾すのだから、値段も高い。

そこで、普通のカレー粉には、サフランなど入れておらず、ターメリックという、ヒネシヨウガのような黄色い根茎を使うのである。

インドでは、さまざまな香辛料を、自分の好みによせ集めて、石ウスでつき、これをカレーの中に入れるわけだが、そんな手間ヒマの持ち合わせがないわれわれは、カレー粉という便利な調合された香辛料を使うわけだ。

ただ、少しばかりぜいたくのつもりで、サフランだけは、生粋のものを使ってみよう。サフランは薬屋とか、漢方薬屋とか、デパートの香辛料の部に、一ビン四百円ぐらいで売っている。一ビンといったって、ほんの僅かで、五、六人前のカレーをつくるのなら、一ビンの三分の一ぐらいは使わなくてはならぬ。

はじめにサフランを庖丁で細かくきざみ、コップの中に入れて、熱湯をそそぎかけておく。発色をよくするためだ。

きょうの材料は水たき用の鶏のブツ切りをおもな材料ということにして、鶏のブツ切り六〇〇グラムぐらいを買っておこう。

まず最初に、タマネギをほんの僅か薄切りにして、ニンニクやシヨウガの薄切りと一緒に、サラダ油とバターで、黒い焦目がつくぐらいにいため、油をためて紙の上にのせておく。これはあとでカレーの色をよくするためと、香気を加えるためだ。

インドカレーは、メリケン粉のつなぎを使わず、主としてギーという乳製の脂でいためながら、少しずつ少しずつ、トロミを出してゆくわけだが、サラダ油とバターを半々ぐらいに使ったら、わが家のカレーは、上等の部にはいるだろう。

中華鍋の中で鶏六〇〇グラムを、少し多い目のサラダ油とバターで、いためよう。この時もちろんニンニクも一緒にいためたほうがおいしいはずだ。

さて、鶏の表面に焦目がついたころ、荒くブツブツに切ったタマネギ三個分ぐらいを加える。ジャガイモやニンジンも入れたかったら、ほかのフライパンで、別にいためておくほう

が無難である。

鶏とタマネギがほどよくいため終わったら、コップの熱湯につけておいたサフランを残らず鶏とタマネギの上にかける。よく混ぜ合わせながら、カレー粉も加えよう。

少しスープかトマト・ジュースを足して、鶏とタマネギを焦げつかぬていど、つまりヒタヒタよりちよつと少な目の汁加減にしておく。このとき、トウガラシをまるのまま一本、ソツと脇のほうに入れておき、できたら、カラシの実とか、粒コショウの実とかを荒くひいて加えておくほうがよい。

一番はじめに、半こがしに、いためておいたタマネギを指先でもんで散らし、トマト・ピューレとか、チャツネとか、なければ、ジャムなどを入れて、甘味とすっぱみを加え、塩加減をする。ここで別にいためたジャガイモやニンジンなども一緒にしよう。

こうして、鶏の骨はなれがよくなった頃が出来上がりだ。仕上がりにもう一度カレー粉を足すと、なおさらよい。

カレーライス (チャツネのつくり方)

カレーライスほど、日本人の生活にしみついてしまった食べ物はないくらいだから、やっぱり誰でも、自分の家に、自分の家の流儀のカレーライスの味と、つくり方ぐらい、確立し

ておいてほしいものである。

ルーを使う西歐風でも、ルーを使わないインド風でも何でもよろしい。とに角、タマネギをサラダ油とバターで根気よくいため、トマト・ピューレや、トマト・ジュース、ジャムかチャツネをほんの少し入れるだけで、とてもおいしくなるはずだ。

さらに、サフランや、トウガラシや、粒コショウや、カラシの実など、ちよつとつぶして加えてみるだけでも、大変スガスガしい味やにおいになるものである。

さて、チャツネといったから、ちよつと説明しておく、インド料理の薬味につけ合わせる、ジャムのようなものである。

インドでは、日本のカレーライスのように、ラッキョウとか、ベニショウガとか、福神漬とかを薬味にするのではなくて、チャツネを薬味に使うばかりでなく、カレー汁の中にチャツネを入れて、味をひきたたせる。

インドでは、主としてマンゴーなどでチャツネをつくるのだが、日本でチャツネらしいものをつくらうと思ったら、すっぱいハタンキョウ (プラム) だの、モモの青いのだの、未熟なリンゴだのを代用するといふ。

今だったら、青リンゴが出まわっているようだから青リンゴで結構だし、国光や、紅玉が安く出まわってくるころに、一年分のチャツネをつくっておくと重宝するものだ。

チャツネだなどと、大変むずかしいものをつくるように思うかも知れないが、こんな簡単なものはない。