

なぜ、日本人はカレーが大好きなんだろう？

dancyu

6

JUNE 2013

860 yen

[ダンチュウ]

食こそエンターテインメント

東京カリ〜番長・水野仁彦

白熱!

欧風カレーの
教室

Book付き!



カレーの 学校。

- ・ジャパニーズ・ニューカレー
- ・バターチキンに挑む!
- ・タイカレーのABC
- ・金沢はカツカレーの都?
- ・チャイ研究会へようこそ
- ・赤出川さんとカレー
- ・カレーライス自販機を見に行く



料理本について考えてみた。

このレシピ本が

すごい! 本当に使える25冊!!

このオヤジさんは、
スパイスの使い方が
ただ者じゃない

— 小野員裕

小野員裕

1959年北海道生まれ。文筆家。カレー
をはじめとしたB級グルメの第一人者。
レトルトカレーのプロデュースも。



ザ・カリ

東京都港区新橋5-31-7
中村ビル1階
☎03-3437-2526
🕒11:30~14:30
(スープがなくなり次第終了)
📍土曜 日曜 祝日 10席
各線「新橋駅」より7分。
Map⇒P151
●ビーフカリ-890円。



撮影・鶴澤昭彦

おいしい基準は 丁寧につくっているか

小宮山 小野さんは、毎日カレーを食
べているんですね？

小野 さすがに毎日はない(笑)。

小宮山 え!? カレーを食べない日は
ないんだらうなど、勝手に思い込んで
いました。

小野 波があるんだよね。「最近カレ
ーを食べていないな」と思い立つ瞬間
があって、「じゃあカレー週間にしよ
う」とか、「カレー月間にしよう」と
いうことで集中的に食べる。そのとき
には「カレー」という文字が目飛び
込んできた端から食べるという状況で。

小宮山 僕は、常に新しい店を追い求
めています。失敗したら失敗したで、
「よし、失敗した」って思えるんです。

小野 お、若いねえ。でも考えてみる
と、何軒も食べ歩いていく中で好きに
なる店って、おいしいか、おいしくな
いかといったことはもちろんあるんだ
けど、「丁寧につくっているな」と思
わせてくれる店じゃないかな。

小宮山 そうですね。仕事に対して真
摯というか。

小野 その点で「ザ・カリ」のオヤジ
さんはただ者じゃないと思っていて、
とにかく、スパイスの使い方がすごい
普通、辛味の素というのと、レッドペッ
パーだったり、ブラックペッパーだっ

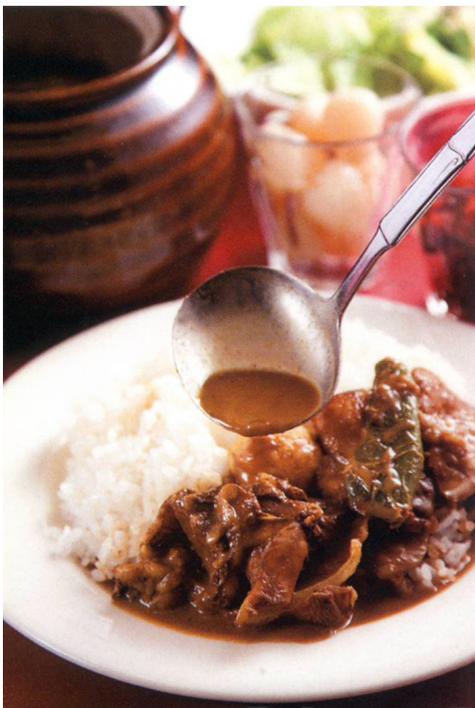
たり、あるいはジンジャーだったりす
るでしょ？ でもカルダモンにもシナ
モンにも、それなりの辛味がある。そ
の違いをわかっているから、微妙に順
番を変えてカレーをつくっているんだ
ね。11時半から午後2時半頃までしか
店を開けずに、あとはずーっと仕込み
に入っている。

小宮山 そんなオヤジさんがつくるカ
レー、一生に一度は食べるべきですね。
小野 とにかくたくさんスパイスが
使われているんだけど、どれも突出す
ることなく風味のバランスがいい。奥
深い旨味や塩の塩梅は完璧と言いたく
なるほどで、汗がしたたり落ちるよう
な辛口も心地いい。

小宮山 僕は、最近一番のお気に入り
は日本橋の「紅花別館」。お昼に行く
と、ほとんどの人が頼んでい
る、壺入りの「ココットカレ
ー」。ランチ時、鉄板の上に
カレーの壺がどわーっと並べ
られた様子は圧巻です。

小野 あれは見事だね。演出
がうまい。

小宮山 しかも激辛でメチャ
メチャおいしい。食べると押
してもらえるスタンプカード
も持っています。辛すぎて、
いつも出すのを忘れる(笑)。
小野 そんなに通ってるんだ。
小宮山 紅花をアメリカで広
めたロッキー青木さんは、漫



撮影・市来朋久

紅花 別館

東京都中央区日本橋1-2-15
☎03-3271-0600
🕒11:00~15:00(L.O.)、
17:00~21:00(L.O.)、
土日祝は~20:00(L.O.)
📍無休 70席 東京メトロ「日本橋駅」より1分。
Map⇒P151
●ココットカレー-1575円。

中毒性のある
カレーで、
スタンプカードも
持っています

— 小宮山雄飛

カレー!

小宮山雄飛

1973年東京都生まれ。ホフディランの
ボーカル&キーボードとしてデビュー。
音楽以外でも映画・グルメなどに精通。



ご飯は鶏スープで
炊いたりしてて、
主人がものすごく
研究熱心——小野員裕

かえる食堂

東京都豊島区池袋3-6-1
☎03-5950-6077
営業11:30~17:00
(ライスがなくなり次第終了)
Ⓜ日曜 月曜 祝日 7席
東京メトロ「要町駅」より6分。
Map⇒P151
●ミックスカレー800円。



撮影・天方晴子



かえる

画『包丁人味平』の、ある登場人物のモデルになったと言われてますよね。そこで登場したブラックカレーは、不思議に人を惹きつけるんですが、実は麻薬が入っていた、という恐ろしいストーリー。

小野 そうそう。あつたね。

小宮山 「紅花別館」のカレーも、辛いんだけど不思議にまた食べたくなる魅力がある。麻薬は入っていないでしょうけど(笑)、中毒性のあるカレーで、あのブラックカレーに通じるものがあるのではないかと気にさせられます。値段はほかのメニューと比べて強気ですが、「本気でつくってるんだぞ」って感じで。

小野 意気込みみたいなのが感じられると、うれしくなる。

小宮山 すごく一生懸命に、丁寧につくっているのが印象的なのは、神泉の「マサカレー」ですね。ご主人が一人で切り盛りするとても小さな店。

小野 確か、狭かったよね？

小宮山 もともとテイクアウトしかやっていなかったんで、5席くらいしかありません。ルウが少なくなると「足りてますか？」と声をかけてくれるなど、細かいところまで気が利く。

小野 そうそう、すごく感じがよくて、接客が極めて優れた人なんだよね。

小宮山 ご飯の上には、福神漬け、に

んじんのピクルス、刻みらっきょうをのせてくれます。カレー自体はそんなにガツンとしたものじゃないんですけど、テーブルに置かれた辛味スパイスや3種の付け合わせを全部混ぜて食べると、すごくよくなってくる。

小野 基本的には優しいカレーだから。

小宮山 ハーフ&ハーフにして、マサカレーとトマトチキンの両方を楽しめるのもいいですね。

小野 要町の「かえる食堂」も主人がカレーについてよく研究している感じがするなあ。10種類ぐらい具が入ってて、それをゆでたり揚げたり、生だったり、素材によって調理法を変えてるんだよね。ご飯は、いわゆる海南鶏飯で、それにインド風のカレーがミックスされて、抜群に旨い。

小宮山 とんでもない手間をかけてるんだらうなっていうカレーは、一口でわかりますよね。

センスがあるカレーは 食べればわかる

撮影・富田寿一郎



ホルモン焼 夏冬

東京都港区芝大門1-8-4
☎03-3431-0552
営業11:30~13:30頃、17:00~23:00頃
Ⓜ土曜 日曜 祝日 18席
都営地下鉄「大門駅」より3分。
Map⇒P151
●ボカラカレーライス800円。



シャバシャバの
激辛カレーが胃に
ファーツと
流れ込む快感！
——小野員裕

