



謎の超笑力をもつ大魔王が、あなたに贈る不思議なムダ話

発行：トラベル・ミトラ・ジャパン

ぼん子画

(530-0041) 大阪市北区天神橋 1-18-25 第3 マツイ・ビル 201 TEL：06-6354-3011
お笑いエッセイのメール発信をご希望の方は、ご連絡下さい。(E-mail：daimao@travelmitra.jp)

大物政治家^{だいほうてん} vs 大宝天のカレー合戦 (1)

2026年2月11日わが輩は南インドに出発しようとしていた。その一週間ほど前に、わが従兄クヴェーラ大宝天(1)から電話があった。

(注1) クヴェーラは富と財宝の神さま、仏教では北方を守る毘沙門天・多聞天となる、太鼓腹で財布と棍棒を手にしている。象の頭をもつガネーシャ神とともに庶民に親しまれている。わが従兄は宝製菓の会長なので「大宝天」と命名した。

「カレー粉(ガラム・マサラ)を買ってこい！」

いつも、紅茶(タージマハル茶)やチャイ・マサラ(茶用香辛料)、それにカレーにいれる香辛料カルダモン、クローブ、シナモン、ジンジャー・パウダーなどをインドで仕入れて、大宝天に送っている。

大宝天は、毎朝チャイを飲まないと元気がでない。本人曰く、インド・レストランのチャイより旨いと自慢する。そりゃそうだろう。濃い大山牛乳とたっぷりの香辛料を加えたら、レストランも敵わない。

茶葉に関しては、ダージリンのファースト・フラッシュなどの高級紅茶を送ったことがあるが、「うまにゃわい！」の一言で取りやめた。それ以降お気に入りのタージマハル茶を定期的に送っている。チャイに一番適しているとのことだ。

ジンジャー・パウダーはどこでも入手できるが、日本のものは上品すぎるのでインドの生姜粉がチャイの味がぴったりだ。

今回の要望はいつもと違うようだ。

「先日、大物政治家と食事をした。そのときに、彼がカレーを作り皆さんに振舞っていると知った」

実は大宝天もカレーを作っている。そこでカレー談義になった。

「わしのカレー粉はインド直輸入です。従弟の大魔王が毎回仕入れてきます。今度そのカレー粉を差し上げましょう」

それで、わが輩に「天命」が下ったというわけである。ところで、

「その政治家って誰なの？」

なんと、前総理の石破茂さんと言う。これにはわが輩も驚いた。

早速ネットで調べてみると、「石破式カレー」を作って皆さんに振舞うのが好きなようである。わが大宝天も、カレーを大量に調理して人さまに振舞っている。そこで嗜好一致を喜んだ大宝天が、本場のカレー粉をプレゼントするという話になったようである。

石破さんへのプレゼントなら、インドのスーパーで売っているような小箱ものではだめだ。今回わが輩

が行く南インド・タミル州の行程では、量り売りカレー粉を入手できる時間がないかもしれない。そこで安全策のために、同時期にタミル州隣のケーララ州に行くなりき丸（ミトラ城スタッフ）に助っ人を頼んだ。

手元に『インド・カレー紀行』辛島昇著・大村次郎写真（岩波ジュニア新書）がある。わがヒッピー仲間の広津秋義（写真家）からの贈呈本である。彼の師匠が大村であった。辛島は南インド専門、日本南アジア学会理事長であった。

そこで、『カレー紀行』をお手本に「カレー」について語ってみよう。

まず、わが輩のカレー初体験から一。

わが輩のカレー観念からすると、肉じゃがにS & B赤缶カレー粉（エスビー食品）を微量振りかけたものが「純日本風カレー」の原点だと思っている。故郷の村にいたとき、母が作ってくれた懐かしいカレーの香りを思い出す。あのころは、村でS & B赤缶など入手できなかった。出稼ぎで大阪に来ていた父が持ち帰ったものであろう。肉じゃがと言ったが、肉を食べた記憶がないので、玉ねぎとジャガイモを煮込んだものの、香りづけにカレー粉を振りかけたものであったのかもしれない。これが村の若い者に好評であった。カレー文化の到来だ。

昭和 27 年に大阪に転居した。姉が料理教室に通うようになり食事内容が一気に変わった。カレーに肉や缶詰の鰹が加わるようになった。母のカレーが味気なく思えてきた。

万博 70 のインド館で、本場のインド・カレーを初めて食べた。さらさらカレーで辛味がなかった。インド館通訳の小林俊三によると、当初は激辛で不評であったために辛さを省いたそうだ。

「カレー」ということばは、インドでは使用されていなかった。わが輩の恩師小西正捷先生（文化人類学）の編著『アジア読本 インド』河出書房新社（1997 年 7 月 10 日刊）のコラム「インド人はライスカレーを食べない」を参考に語ってみよう。

18 世紀英国で Crosse & Blackwell 社が「C & B カレーパウダー」（数種の香料）の商品名で売り出したところ大ヒットしたという。それが日本に伝わり「S & B 赤缶カレー」の商品となった。今回石破前総理から名前の由来は「Sun & Bird」（太陽と鳥）だと教えてもらった。

以上から分るように「カレー」は英語なのである。英国人が、勝手にインド料理を総称して「カレー」と呼んだ。インド料理は東西南北多種多様で、総称たる「カレー」なる概念はない。

ちなみに、「カレー粉」の概念に近いものは、ガラム・マサラ（数種の香辛料）だといえる。

「インド人はライスカレーを食べない」のタイトルだが、わが輩は「食べる」といいたい。もちろん恩師に反論しているわけではない。それは、和製英語の「ライスカレー」を「インド人は食べない」という単なる言語的表現にすぎない。南インドは米文化なので、ライスと数種の野菜カレーを食べる。「ライス with カレー」の表現が近い。

ただし、最近インドでも「カレー、Curry」の表現を使うようになっている。この本が出版されたころには使用されていた。小西先生は、コラムに「カレーを『糊』のようにするルーを使うことは絶対ない」と断言している。この「糊」とはどういうことを意味しているのだろうか。

わが輩の古い友人にバネルジーさん（ベンガル州出身）がいる。日本在住が五十年近くになる。彼は未だに日本のカレーを食べない。牛肉が入っているからかー。それもあるかもしれないが、彼はベジタリアンではない。あるとき、奥さんが聞いた。

「なぜ、日本のカレーを食べないの？」

「あの『糊』のような日本のカレーは、感覚的に食べられない」

あの粘り気のあるルーが、排泄物を連想するからである。インドのご飯は粘り気を捨ててしまう「湯とり法」で煮たものである。さらさらしている。そのご飯にスープ・カレー状のものを混ぜて食する。

インドと日本の食文化の違いである。

1979年に大阪芸術大学探検部（田中薫、ガネーシャ・ぼん子、鈴木敬三、町田某）が、インドで日本製カレールーの味覚市場調査をおこなった。はたしてインド世界で受け入れられるか、というユニークな企画であった。ルーは薫の寮に沢山あった「ハウス食品カレー」を持参した。ところが、すぐに拒否反応があった。

「神さまである牛の肉が入ったものは食べられない！」

外箱に牛の絵が描かれていた。

調理をしてなんとか食べてもらったが、「まずい！」という結果で調査はあっけなく失敗に終わった。味よりも「糊」状に拒否反応があったのかもしれない。

近年日本のカレー・チェーン店がデリーに出店したが、カレーの本場で受け入れられであろうか。

初渡印後に就職し上京した折に、恩師長谷川克彦教授（ルソー研究者）と待ち合わせをした。ご指定の場所が新宿中村屋であった。大学生のころは名前も知らなかったが、「カレーの中村屋」として名高い。英領総督に爆弾を投げたラーシュ・ビハリー・ボースが秘かに来日、中村屋のオーナー相馬愛蔵にかくまわれていた。後に娘俊子と結婚した。彼は日本人のインドにたいする認識が浅いのを嘆いていた。それで本場インドの味を伝えることによって是正しようと思った、と言われている。昭和二年頃のことなので、戦前から中村屋のカレーは東京で知られていた。

恩師に御馳走になったカレーは濃厚味であった。ボースはベンガル出身なので、ベンガル風のカレーと言っても差し支えないであろう。辛島の個人的な感想なのだが、「ベンガル料理は一番よく日本人の口に合う」と述べている。わが輩はそうは思わない。南インド・タミル州のベジタリアン食の方がはるかに日本人の口に合う。マサラ・ドーサ（クレープ状の生地+ポテト）なんて最高だ！

「ベンガル料理は、インドで一番うまい！」

サンディープ・タゴール教授（インド文化センター所長）がよく言っていた。1980年代にカルカッタのベンガル料理専門店スルチーで御馳走になった。たしかにフィッシュ・海老カレーは絶品であった。ベンガル料理は家庭の料理なので専門店は二軒ほどしかなかった。ベンガル人は食べ物を尊ぶので、「料理の腕の良し悪しで人を判断する」とまで言われていた。

バラモン階級は、ベジタリアンを原則としている。ところがベンガル・バラモンは特別な日を除いてフィッシュ・カレーを食べている。それで北や南のバラモンや出家者から、ベンガル・バラモンにとって「魚は野菜だ！」などと皮肉られることがある。

辛島は「宗教家ヴィヴェーカーナンダですら、フィッシュ・カレーを食べていた」と驚いているが、ベンガル出家者にとっても「魚は野菜」なのである。

厨房でカレーを調理する石破茂前総理

