

テレカコレクション

【 第30回 カレー編 】

健



かつて「ソラカ」という言葉があった。そば、ラーメン、カレーライスの頭の文字を取ったもので噛まないで食べる料理の代表だった。固い物を食べないと歯の発育が悪くなるのを戒めるのに使われた言葉だったと思う。TVを見ていて気がついたのがタレントの歯並びだ。前歯の二本が「逆ハの字」になっていたり、葉の先端がギザギザになっている者が多い。回りの子供を見ても同様だ。それで勝手な憶測になるが、スナック菓子など柔らかい食物ばかりで育ったからではないかなどと思っている。それにしても新庄の歯並びは本物かと思うほど良いのには驚く。普通バターは打撃の瞬間、歯を食いしばるため歯がボロボロになるというからだ。昔の映画じゃないがキラリと光ってもおかしくない。話がそれていくので元に戻す。最近はおカーサンヤスメ+ハンバーグ（オ=オムレツ、カ=カレーライス、サ=サンドイッチ、ヤ=ヤキソバ、ス=スパゲッティ、メ=目玉焼き）というのがある。子供が好きな手抜き料理（手間がかからない）の代名詞になっているがカレーライスは誰でも簡単に作ることはできるがこれでなかなか奥の深いものだ。

「手前みそ」という言葉があるようにカレーも家庭により具材、味の好みはさまざまです。しばし論議の対象になる。

「手前みそ」という言葉があるようにカレーも家庭により具材、味の好みはさまざまです。しばし論議の対象になる。

この辺はカレー好きの書いた本もあるが「包丁人味平・カレー戦争編」、「美味しんぼ・カレー対決編」が漫画ながら面白く読める。最近ではNHKの「ためしてガッテン」でみんなが美味しいというカレーを家庭で作る方法にチャレンジしていた。



一流シェフの味を科学的に分析し美味しいと感じるものが何なのか探し出し、それを家庭で再現する工夫を紹介していたのが面白かった。

自分が子供の頃、我家で作っていたカレーは「明治キンケイミルクカレー」という固形ルーだった。包丁で削り、これににんじん、じゃがいも、玉ねぎ、グリーンピースに豚肉、固形のコンソメスープの素などを入れて煮込んだものだった。グリーンピースは缶詰のものを使っていたがそんなものは入れないという人もいる。食べ方にしても調味料はソースか醤油か、カレーとライスに分けて盛るとか、薬味は何かいろいろこだわりがあって面白い。

カレーの種類は、前記の「明治キンケイミルクカレー」の他にはオリエントルの「マースカレー」やエスビー食品（S&B）のカレー粉ぐらいだったと思う。エスビーは「少年ジェット」のスポンサーだったので番組で映す赤い缶にS&Bの白抜き文字が印象的だった。グリコの「ワンタッチカレー」やハウスの「バーモントカレー」が売り出されるのはもう少しあとだ。

コレクションとしてはオリエントルの「マースカレー」、西城秀樹の「バーモントカレー」、松山容子の「ボンカレー」、エスビー食品の「S&B」のロゴをあしらったカードが欲しいところだが

手に入らない。テレカが世に出たのが大分後のことなので仕方の無いところだ。只、創業を記念して昔の商品をデザインした物が作られることもあるので今はそれに期待している。

他に集めたいところでは掲載の銀座カレーやカレー曜日などパッケージのデザインそのものをカードにしたものだ。レトルト・カレーもラーメンと同じくご当地商品が数多くあり収集意欲をかきたてるものなのだがカードとなると余り作られていないようでハウス食品、大塚食品、グリコなど偏ったコレクションになってしまっている。それはともかくカレーの良いところは大量につくるのに適している事とコストが安いところだ。





また成分の中に含まれるウコン（ウコンではない）には食欲増進の作用があるのでキャンペーンや山小屋の料理として重宝されている。子供の頃、カレーライスのことをライスカレーと呼んでいたことがある。呼び名の違いは何だという話だが結局、ライスカレーはエベレスト型のご飯の盛りにカレーが少し、カレーライスは富士山型の飯の盛りにカレーが全体的にかかっているものということで決着していた。実際はライスカレーという言葉を使い始めたのはあの有名なクラーク博士だそうだ。



もう一つ、カレーの良いところは連食が利くことだ。一年のうち360日カレーでもいいという人は結構多い。

ここまでは極端かも知れないが食べた翌日も食べる人はいくらでもいるだろう。味が練れて翌日食べる方が美味しいと言う人も多い。意見を聞くと女性には不評であるが、前の晩冷蔵庫

に入れておいて冷たく固まったカレーを翌朝、熱いご飯の上に乗せて食べるのは温度差の妙で結構美味しい。僕の子供の頃は肉屋でカレーを売っていたがまさしくこういう状態のカレーだった。近年、冷やしカレーなるものが発売され自分の感覚が証明された気がしたのだけどいつのまにか消えてしまった。やはり少数派だったのだろうか。

カレーは国民食並の人気があり、新横浜にラーメン博物館ができた後、対抗してカレー博物館が伊勢佐木町の入口にできた。昔からのカレーのパッケージ、CM放送やカレーに関する資料を展示し、創作カレーの店が8店ほど出店して味を競ってきた。残念な事にこのカレー博物館、平成19年3月に閉館になるとのことでラーメン人気には敵わな

かったという事か。しかしながら最近、カレー鍋なるものが人気になっているという。思いついてもたいがいは、やらないと思うので意表をつかれた感じだ。というのも二つの理由がある。①具が全部カレー味になってしまう。②カレーが焦げつくの2点だ。カレー鍋はこの2点をクリアしているという点で自分等が想像するものとは少し異なるらしい。

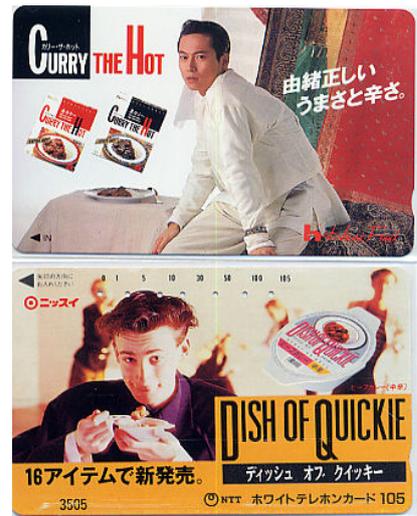


【カレーあれこれ】

カレーはそれ自体完成している料理なのでサラダ、薬味のほかはカレーに合う副菜がないことだ。必然的に量に満足できない場合お代わりするしかない。外食であれば+ラーメンとかになってしまう。

気を付けなければならないのはカレーうどんだ。カレーが跳ねないように食べていてもシミを作ってしまうことがよくあるからだ。最後の一本がしなってシミを作ってしまった時は軽い自己嫌悪に陥ることになるからだ。

海軍が金曜日にカレーを作ることは良く知られている。これは長い航海の中で日にちの経過を乗組員に意識させようというもので神奈川にはその名も



「横須賀海軍カレー」というのがある。



会社へ入るまでは家庭で作る具だくさんのカレーしか食べたことが無かったのでレストランで注文した時に何も入っていないルーを見た時はショックだった。

もう古典的なギャグになっているがカレー専門店についてきた笹かまを大きくしたようなパン（ナン）を見て「これは何ですか？」と聞いたら「そうです。」

カレーは辛いのが好きだ。辛さを売りにして何十倍カレーなどと辛さを競って注文するのはどうかと思うがカレーは辛いから旨いというのは一つの真理だ。薬味も福神漬は嫌いだ。甘ったるくていかん。結局、冷たい水が一番。日本橋に勤めていた頃通っていた店はテーブルに冷や水の入った大きなやかんがでんと置いてあった。

同じく日本橋に昼間カレーをやっている酒屋があった。名前は「シンセリティー」、店構えとは似合わず剣菱の看板が目印。メニューはカレーしかないのだから注文することなく黙って座ればいいというお店だった。

気に入っていた店は銀座のワシントン靴店の8階にあったカレー専門店でも名前も「華麗屋」店の雰囲気が良く薬味なども多種、収納されたケースで卓に運ばれてきてリッチな気分になれる店だったが残念ながら今はもうない。