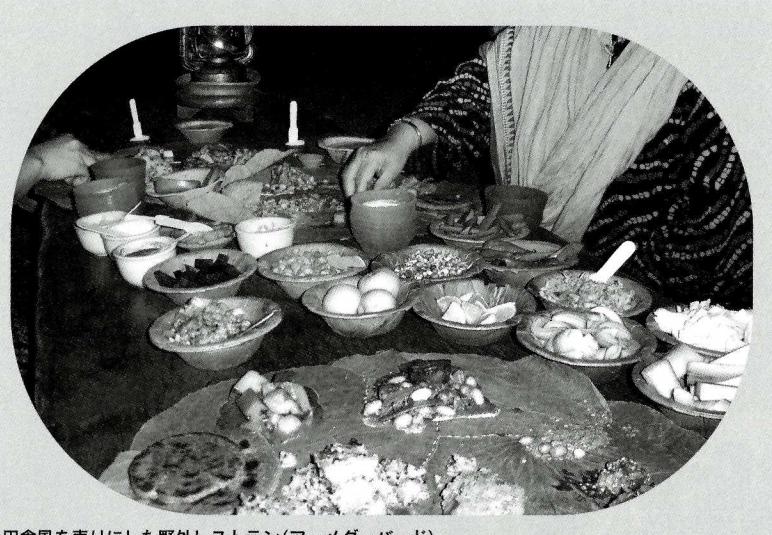


家庭料理にあらず

民博のレストランに今年の三月からインド人のスタッフが加わり、焼きたてのナーンが食べられて評判がいいようだ。職員向けにもだしてほしいという要望が殺到しているとも聞く。二〇〇五年の特別展「インド・サリーの世界」の開催にあわせて特別メニューとして始まったインド・カレー・セットは、その後「みんぱくラ



田舎風を売りにした野外レストラン(アーメダーバード)

「ンチ」として定番化され、今に至っている。民博のエスニック料理の代表としてインド・カレーの名声が保たれたのは喜ばしい限りである。

日本の一般家庭で作るカレーは一般に「ご飯で食べる文字通りカレーライスだが、インド・レストランではご飯よりもナーンが人気」というよりむしろ「カレーといえばナーン」が定着している。しかし、特別展のときから材料を提供してもらうているカレー店「サンタナ」のクンナ・ダツシュ氏は、印度の家庭料理を日本に紹介したい意向が強かつたので、最初ナーンをだすのに積極的ではなかつた。

ナーンはパン種を発酵させてからタンドウール（かまど）で焼いて作る。民博では今回本格的にナーンを焼くためにかまどを新調したが、インドでも一般家庭にそうそうあるわけではなく、ナーンはもっぱらホテルのレストランなどに限られる。一方家庭でよく食べられるパン類は、無発酵のチャバーティー、パーター、ブーリーなどであり、また東インドや南インドでは日本と同様にご飯が主食である。

クンナ氏の故郷東インド・オリッサ州はその北隣の西ベンガル州とともに魚料理がうまいところである。しかし、クンナ氏は心斎橋にある自分の店では魚料理をだすことができない、となげく。日本でのインド・イメージはかくも根強いのである。

ド・カレーの名聲が保たれたのは喜ばしい限りである。

日本の一般家庭で作るカレーは一般に「ご飯で食べる文字通りカレーライスだが、インド・レストランではご飯よりもナーンが人気」というよりむしろ「カレーといえばナーン」が定着している。しかし、特別展のときから材料を提供してもらうて

いるカレー店「サンタナ」のクンナ・ダツシュ氏は、印度の家庭料理を日本に紹介したい意向が強かつたので、最初ナーンをだすのに積極的ではなかつた。

ナーンはパン種を発酵させてからタンドウール（かまど）で焼いて作る。民博では今回本格的にナーンを焼くためにかまどを新調したが、印度でも一般家庭にそうそうあるわけではなく、ナーンはもっぱらホテルのレストランなどに限られる。一方家庭でよく食べられるパン類は、無発酵のチャバーティー、パーター、ブーリーなどであり、また東インドや南インドでは日本と同様にご飯が主食である。

その一方で、カレーにナーンにタンドウーリ・チキンという日本のインド・レストランの定番は、インドでもいわばホテル・メニューとして定着している。そのため、外国人の多い四つ星、五つ星ホテルのレストランのメニューにあまり大きな差はない。ただ、大きなホテルになると、地方色を強調した南インド・レストラン、グジャラート・レストランなどなどがおかれており、場合もある。

インドの食文化は千差万別で、われわれ外国人でも、ある地方の料理になじむとほかの地方の食事がのどを通らない、などということもある。経済発展をとげるインドのレストランでは、一方でホテル・メニューのような画一化が進むとともに、ステレオ・タイプ化された地方色も強調されるようになつていている。近代的なショッピング・モールのなかにはファスト・フード化された地方の料理がならび、また田舎風をつたつてノスタルジーをあおる大都市郊外のレストランなども出現している。

画一化と地方色

