

NOカレー、
NO LIFE

ボツ特集
復活リベンジ企画
～モノクロでゴメンナサイ～

北山の「カフェサロン」には、「男前田のカレー」なんてメニューがあった。残念ながら同メニューは今も無いそうだが、新たにカレーを女性スタッフが考案したとか。「それは『女ナニガシのカレー』っていう名前なんですか？」と尋ねてみたが、「さすがにそれはやめときました」とのこと。

ともあれ、ここで思い出すのが数年前「カフェの看板メニューがカレーになってないか？」「そしてそのカレーは美味くないか？」という企画会議だ。「近々やろうぞ、『カフェのカレー特集』」という結論に達したのだが、機を逸してお蔵入りとなってしまった。

以来、当時から変わらずあるカレーも、少々リニューアルしたカレーもあるし、前述のように残念ながらメニューから消えてしまったカレーもある。そして新たに生まれたカレーも。

さく本誌初ではないだろうか、「お蔵入りボツ特集・復活リベンジ企画」である。

各店さま、そして各カレーさま、モノクロページでごめんなさい。でもその美味しさは、誠心誠意お伝えします。



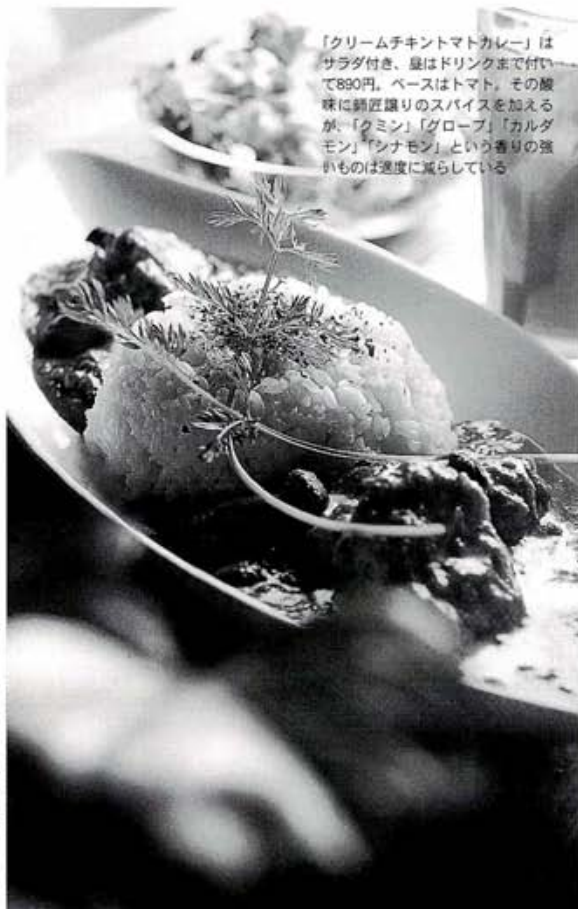
cafeのcurry、喫茶のカレー、バー・カレーもつけちゃいます。

職人から経営者への橋渡し、それは友情の味。

カスケードで名高いカフェである。「カレーはないの？」という声が多かったのでメニューにカレーは載せていたが「半分イヤイヤ」。ある日、ネパール人の友人ができた。「Yak & Yeti (P.10)」の料理長・グルムさん、その人だ。「人間的にも素晴らしい人だし、食を提供するプライドを見ていると結局僕はまだただの『パン職人』だと痛感した」。友情が深まり、互いの家を行き来するうち、カレーの作り方も学んだ。「自分だけで食べるつもりだったんですけど(笑)、『元パン屋』っていうだけで、パンとか米とかにこだわらず、美味しいモンができれば提供したいと思うようになったので」。増えたのは一行のメニューでだけでなく「カフェオーナー」としての自覚と矜持だ。



近隣のショップスタッフからは絶大な信頼感を得ているため、リピーターも多い、ということで、食べ飽きないように仕込むことに専念を要したりもする



「クリームチキントマトカレー」はサラダ付き、昼はドリンクまで付いて890円。ベースはトマト。その酸味に銷し置りのスパイスを加えるが、「クミン」「グローブ」「カルダモン」「シナモン」という香りの強いものは適度に減らしている

Ha-Ha apartment cafe

ハーハーアパートメントカフェ



■京都市中京区麩屋町通
六角上ル西側
☎075-212-3488
🕒12:00~23:00 (L.O.22:00)
不定休
【平均予算】
昼1000円 夜1500円

オーナーの久保哲也さん。「とんでもない! 腕前は師匠の足下にも及びません」と謙虚に力説されても、メニューにある以上それはそれで困る…。もちろん同じ物を出している訳ではなく、同店屈指のメニューなのだから





力説の理由？ だって自分が一番ファンなんだもの。

かつてこの地にあった名カフェ「みつば」のスタイルを引き継ぎ、雑貨の並ぶ隣りにカフェスペースを残すと決めたとき、国松オーナーが漠然と思っていたのが「フードはパスタ二種ともう一品」。「飲食業界の経験もないし、自分にできるのはそれくらいかと」。さてそのもう一品を何にするか。シェフに相談したところ、返ってきた答えが「カレー」だった。「スパイスからつくる時間的負担が…」と躊躇していた彼女に、「私が仕込みをするから」と。「で、試食したら美味すぎて(笑)、即採用決定。今ではオーダーに迷う客には心からカレーを勧める。「だってほんっとに美味しいですから」。何を隠そう彼女自身が、この味のいちばんのファンなのだ。



雑貨とカフェが半々の店内では、コーヒーを飲む客のすぐ横に、北欧の食器や一点もののアクセサリが並ぶ。写真はNYのデザイナーから直接仕入れている「マーブ・グラフ」のジュエリーなど



「笹園カレーセット」は一品、デザートがついて840円。+150円でドリンクも付く。取材当日もカレーを食べたという利用客に遭遇。「上に乗ってんのスルメかと思たわ。けど噛んだら甘いし。何あれ？。それは揚げたタマネギです。「他はお任せしてる分、これだけはいつもせせせと揚げてます(笑)」と国松さん

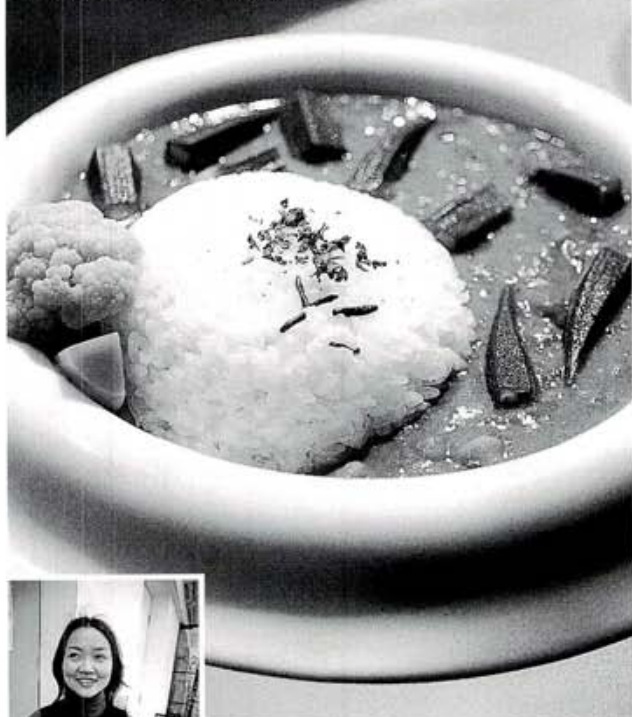
iiivko アブコ



■京都市中京区御幸町通御池上ル
亀屋町399 カーサ御幸1F
☎075-254-0909
●12:00~20:00 全土12:00~21:00/不定休
【平均予算】840円

一口惚れたカレーも「人気メニューだし、なんせ店のものだし。最近はあるまじり食べてないなあ」と心底残念そうな国松さん。お話中何度も「ほんっと美味しいんですよ」を連発

「オクラと豆のカレーライス」850円。ご飯と一緒に飲む「ワイルドライス(ネイティブアメリカンが食べていた「神から送られた貴重な穀物」と呼ばれる米)」という決めた手を得るまで、開発には半年強を要した



開店3か月頃から同店の生え抜きスタッフである帯屋さん。考案したスタッフから味を受け継ぎ、今では「ご飯を炊くように自然に」均一なカレーを仕込む。ちなみに、帯屋さんが本当に西福家で振る舞われたのは、奥様謹製の美味しいグリーンカレーだった

「カフェだカフェだ」と言われるけれど…。

5年余り前の開店時、「カレーと言っても世界中の色々な国の、色々な形があるからなあ」とオーナーの西堀晋さんは既に達観していたが、1年後には「西堀家のカレー」というコンセプトでカレーをメニューに加えた。

何故、カフェにカレーなのか？「カフェというより、この店はそれこそ新聞を読みに行くような喫茶店のような存在でありたいと思ってるんですね。『喫茶店と言えば、サンドイッチとカレーやろ』と。確かに同店のフードメニューを見ればそれは一目瞭然だったりする。そもそも同店のカレーを「ビーンズとミンチの〜」とカタカナを使って説明しようとするからいけない。「豆と挽肉のカレー」でいいのだ。いっそカレーに添えるカリフラワーとキャロットのピクルスは福神漬けに変えてみませんか？ てのは編集部の手勝手な意見ですミマセン…。



カレーを食べに、も無論そうなのだが、「1年の内で(鴨川沿いの)窓を全開にできるのは、実はこの5月と10月の2か月くらいなので」、同店に足を運ぶならぜひともこの時期に

Cafe and Products efish

カフェ アンド プロダクツ エフィッシュ



■京都市下京区木屋町通五条下ル
西橋詰町798-1
☎075-361-3069
●11:00~23:00
(フードL.O.22:00 ドリンクL.O.22:30)
無休
http://www.shinproducts.com
【平均予算】1000円





コーヒーを飲む人、食事をする人、話をする人、会話に興じる人、目指した喫茶店のかたち都在这里



喫茶店には、コーヒーとともに、それはそこにあるべきもの。

喫茶店、という単語から連想するイメージがある。コーヒーの香り、読みかけの本、久々に会った友人、そして千年一日の如く存在するメニュー。奥様にとって、喫茶店のカレーとはそんな「あたりまえにそこにあるべき」もののひとつだった。自分の店を出さぬ理由はない。が、実際の営業では季節の無農薬野菜をメイン食材に据えたため、時期によってはどうしても切らず日がしばしば。そんなときに「今日はないのかあ」と、この世の終わりのように落胆する客が続出。確かに一度カレーモードになった口は、他のものを受け付けなかったりする。「私もそれが解るからつらくて」。今年からシーズンごとに違うカレーを出すようになった、最大の理由がそれである。



きさら堂

■京都市左京区高野玉岡町49
グリーン28-1F
☎075-724-8802
●11:00~23:00 (L.O.22:30) / 水休
【平均予算】1000円

インド料理店などのカレーも大好きで、店を出す以前はよく食べ歩いてたという奥様。P.10の「DiDi」もお気に入りの店だが、「定休日がウチと同じなので」、久しくごぶさたとか



コーンやグリーンピースが鮮やかな、春の「キーマカレー」650円。開店から5年目にして今年は「カレー強化年間(笑)」。これ目当てにカレーを注文する客もいるというらっきよは、Made inご主人の実家



「飲んだ後」にするために、「食う前に飲ませる」のだ。

オーナーのご実家は焼肉店。牛骨や近江牛の切り落としをちょいと拝借し、母や従業員のためにつくった「まかないのカレー」があまりに好評で、店の一部を間借りして「昼だけカレー屋」を始めた。これも好評だったが、夜には行き場がない。さて困った…。

例えば木屋町の「味味香」がうどん屋でなくカレー屋だったら、それはそれで繁盛していたろう。飲んだ後に食べたいのがカレーなら、食べる前に飲んでもらえばいい。ということで、さらに約20時間かけて煮込むブイオンを独自に編み出し、元来の酒好きも手伝ってバー&カレー一本立ち。昼はランチもあり、カフェと思っている人もいるらしく「問題は、皆さんがここを何屋と思ってるか(笑)」と、スタッフは口を揃えるが、間違いなく、美味しいカレーのあるバーです。



CORNER SHOP

コーナーショップ



■滋賀県大津市
丸の内町2-23 1F
☎077-521-7448
●11:30~14:30
19:00~翌3:00
(金土祝前日~翌5:00)
不定休
【平均予算】
昼900円 夜2500円

「カレープレート(ミニサラダ付)800円。グラスビール付で1000円。昼はサラダ・コーヒー付で、揚げ物のトッピングもひとつ選べて300円。十種類の野菜と鶏ガラブイオン、10種類のスパイスを加えたオリジナル。「強いて言えば」キーマ風カレー



界限の若い子には、ご近所のできた待ちに待ったバー。バルコあたりから足繁く通うショップスタッフがいると思えば、「カミさんとケンカしてさあ…」と言っただけは晩ご飯にカレーをひとりで食べ、愚痴って帰るオトウサンもいたりする

料理長の小嶋智也さん。「できたてを出したいけど、グッとこらえます。最低1日は寝かさないとオーナーに怒られますから」。4リットルの小さい寸罫を使うのは一気にブイオンを20人分以上つくと味が悪くなるから

谷口夜口

誌上

KBS京都 毎週土曜日
夜11時30分 絶賛放映中

谷口キヨコ

セレブア〜ン！谷口キヨコです！
番組がリニューアルしてはや1か月。みんなこの新しいあいつはマスターできた？京都中に広めてあなたも京都セレブになるう！
番組ではあなたの情報をお待ちしています。下記の私のケータイアドレスに、京都のマニアックなネタから道を歩いていてふと疑問に思ったことまで何でもメールしてね。



金太郎

うーっす。金太郎師匠です。より面白い番組を作るためにはみんなの協力が必要です。面白いネタ、待ってるぞ。その変わり番組でメールを採用された方には金太郎飾をプレゼントするぞ！みなさん、ヨロシク。

ティーンでセレブな情報バラエティー番組
こんなん放送してます！

京都人100人に聞きました

〜鴨川でデートしたことありますか？〜

京都の風物詩ともなっている鴨川に並んだ鴨川カッパル。実際はどのくらいの人が鴨川でデートをしたことがあるのだろうか？結果は53%。以外や以外、「ベタヤから」という理由で行かない人も。しかし、番組では鴨川デートを支持します！



コンビニセレブ ~健多郎~

日清のカップラーメン「健多郎」は健康に良くばりの利いたラーメン。何とこの中にレタス1個分の食物繊維、牛乳1本分のカルシウム、ほうれん草1個分の鉄分が含まれているとか。まさに現代人のための一品。あなたもいかが？



谷夜プレゼンショー

〜カレーの部 (ドン) ー

京都府左京区一乗寺にあるガラム・マサラはカレーにこだわったお店。小麦粉は一切使用せずに野菜やフルーツ、30種のスパイスを20日間熟成させるというこだわり。しかし、一番の名物はここのおばあちゃん。来店初心者には注文の仕方から食べ方まで楽しい指導の音が、叱られることなく食べられれば、あなたも1人前？



番組では谷口キヨコの専用携帯を開設！
ご意見、ご感想、応援メッセージなど、
どんどんメールしてください！
メルアドは・・・tani-yoru@docomo.ne.jp

これ知っ得？ 日本カレー歴史年表

1583年
(天正11年)

「天正少年遣欧使節」がインドでカレーの素「スパイス」を目撃。

当時のキリシタン大名らが宣教師の勧めによってグレゴリオ13世に謁見させるため、伊東マンショら13〜14歳の少年をローマに派遣した有名な親善使節団。彼らがポルトガルの植民地であったインド西部のゴアで船に積み込んだ香辛料を目撃。当時の少年たちにとっては「どぎつく、吐き気を催すような臭い」だった。

1864年
(元治元年)

「幕府遣欧使節」が、インド洋上にてインド人が食べる「カレー」を目撃。

使節として随行した少年が船上にてカレーを目撃したときの記録を日誌に残している。「飯の上にトウガラシ細末に致し、芋のドロドロのような物をかけ、これを手にて掻きまわして手づかみで食す。至って汚き物なり」と、当時は衝撃的だった。

1871年
(明治4年)

国費留学で渡米した山川健次郎が、アメリカ船上で「カレー」を口にする。

会津藩白虎隊の一員であった、当時17歳の彼にとっては「へんなにおい」のするもので、出された料理を口にするのができなかつたらしい。が、20日以上かかる船旅ではそれを通すのも限界が。そこで挑戦したのが「米がついているから」カレーライス。日本人が初めて口にしたのはアメリカ製のカレーだった。山川健次郎は後に京都帝國大學（現京都大学）の総長も務めた人物。カレーは意外と京都に縁が深い？

1872年
(明治5年)

敬学堂主人著「西洋料理指南」の中にカレーライスの料理法が記される

戯作者であった仮名垣魯文。「カリーの粉にて肉或いは鳥を料理するを云ふ」という料理名でカレーの調理法を、「炊きたる米を皿の四辺にくるりと円く輪になる様もるべし」と盛り方の指示も記していた。

1927年
(昭和2年)

インド志士ボースが新宿「中村屋」に本格カレーを伝える

革命に備えての武器入手のため来日したインド独立運動の志士ラース・ビハリ・ボース。日本に亡命した彼を新宿「中村屋」はかくまい、同店に創設された喫茶部のメニューとして「純印度式カレーライス」を発売。

1929年
(昭和4年)

大阪・阪急百貨店食堂で20銭カレーが発売、大人気となる

阪急電鉄が乗客数確保のために設立した「阪急百貨店」。そのメダマとして考えられていた食堂で、創設者がヨーロッパ旅行の際に船上で食べて気に入ったというカレーライスをメニューに加える。これが評判になり、1日に2万5000食がでるまでに。

1942年
(昭和17年)

カレーが帝国陸軍で「辛味入汁掛飯」と呼ばれる

当時すでに国産のカレー粉も発売され、やや知られるようになっていた「カレー」という単語も、帝国陸軍にかかれれば敵性語。「からみいりしるかけめし」と呼ばれた。ちなみに日本におけるカレーの爆発的流布は、その時軍隊でカレーライスを食べた青年たちがそれぞれ故郷でひろめたという説が有力。

1964年
(昭和39年)

インド人もびっくり！の即席カレーCMが大ヒット

エスピー食品株式会社の「インド人もびっくり！」というキャッチフレーズが印象的な「ベストカレー」がヒット商品に。ターバンに黒塗りとはいってたちの芦屋雁之助にもびっくり。

1968年
(昭和43年)

日本初レトルトカレー・ボンカレー誕生

大塚食品工業株式会社（現・大塚食品株式会社）から発売された画期的なレトルトカレー。ヴィンテージ的に人気の高い発売当初のパッケージ、写っている女性の名前は松山容子さん。

1971年
(昭和46年)

北海道・札幌にて、スープカレー誕生？

諸説はあるが、この年にオープンした「アジャンタ」がスープカレーの起源というのが通説。その後2000年頃から爆発的なブームに。道産子タレント・大泉洋も一役買う。2003年には京都に初めてスープカレー店「やってます。」が誕生。

1982年
(昭和57年)

「カレーライスの日」が制定される。

全国小中学校栄養士協議会において、1月22日が「カレーライスの日」と制定された。同年の1月22日の給食には全国でカレーライスが出された。少なくとも子供たちの間では、カレーはこの日に国民食として決定的に？

1990年代

エスニックブームによりアジアフードが浸透

ヨーロッパ・アメリカ的でないものをひっくるめてエスニックと呼んでいた時代。何はともあれ、この頃からタイカレーなどが広まっていく。

参考文献：「丁蟹とらいつかいい」金田尚丸著 遊タイム出版
「カレーライスと日本人」森枝卓士著 講談社現代新書