◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

特別寄稿

カレーを巡る感情的断章

ペンネーム
碓田　素州

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

▼はじめに

まず、結論から申してしまうと、「自宅でつくったカレーライスに勝るものはない」ということでしょう。

子供の頃、母親から〝今夜はカレーだよ〟と言われたときの期待感と幸福感は、何ともいえないもので、スーパーのビニール袋を抱えたいつもの肥育雌牛が、大根を持った松坂慶子くらいにまでグレードアップして見えたものでした（どうがんばっても黒木瞳には見えないが・・・）。そして現在は、妻の作ったカレーを子供達と競い合って皿をなめるように食べています（残念ながら妻はいつもの妻にしか見えない、何故だ）。

いずれも、リンゴとハチミツがとろ～りとけているようなインスタントのカレールウ（ヒデキ☆）を用い、ニンジンと馬鈴薯がゴロゴロしている典型的な家庭料理としてのカレーですが、どんな飲食店のカレーでも、この味、というか、この〝食べることによって得られる満足感〟を超えることは不可能でしょう。それは、郷愁であると同時に暖かい家庭の象徴だからです。

もっとも、人によっては〝うちは農家だったので、農繁期はつくりおきのカレーが何日も続いた〟とか〝両親が共稼ぎだったので、いつも一人でレトルトカレーを温めていた〟とか〝太ってい

たのでカレーを食べていると、キレンジャー扱いされた〝というような不幸な幼年期の思い出をお持ちの方もいらっしゃると思います。

　いずれにしても、カレーとはあまりにも日常的な食べ物であるが故に、外食だけでとらえることが極めて困難です。そこで、今回はカレーについて、生活との関わりを念頭に置きながら、たっぷり感情を込めて記述していきたいと思います。

青少年期におけるカレー体験の典型的パターン

　繰り返しになりますが、カレーは日常的であるがゆえに、生活の様々な場面で登場いたします。ここでは、ある男性の成長の過程とカレーを媒介とする出来事を例示的に見ていきましょう。

九歳・・はじめて父と二人でドライブに行った時、国道沿いの薄汚いドライブインでカツカレーを食べた。祖父が入院していたため母は看病で忙しかったのだ。きっと父も仕事で疲れていたのだろうと思うが、バカな息子のわがままにつきあってくれたのである。

「うまいか?」

「うん・・・。」

こんなふうに、会話も少なかったと思う。今になって父の愛情が痛いほどよくわかる。

一一歳・・林間学校でキャンプした日の夕食は、自分たちでカレーを作った。馬鈴薯やニンジンの皮だけでなく、蛾や蜻蛉まで入っていたが、友達と騒ぎながら何杯もおかわりをした。夜、テントの中で、好きな女の子の名前を教えあった。一番仲の良い友達と同じ女の子が好きだったが、むしろそれが嬉しく感じられた。好みが似ていることも小さな秘密を共有できたことも嬉しかった。恋のライバルなんて概念もなかったのだ。

一六歳・・友人達計四人でカレーの辛さを一〇段階に選べる店に入った。あまり辛いものは得意ではないのだが、バカにされるのが嫌なので一番辛いカレーを注文した。皆、思いは同じようで、結局全員が一番辛いカレーを頼んだ。

「バカヤロー、こんなのカレーじゃねえよ!」

四人ともさんざん文句を言い合い、泣きそうになりながらもなんとか食べ終えることができた。

「なあんだ、あんまり辛くなかったよな。」（よくいうよ）

完食記念のポラロイド写真がしばらく店内に飾られていた。

一九歳・・一人暮らしをはじめてからしばらくして、彼女が料理を作りに来てくれた。初めて見るエプロン姿の横顔が愛おしかった。悪戦苦闘の末できあがったシーフードカレーは極めて前衛的なものであった。

「学食よりはおいしいでしょ。」

彼女は泣きそうな顔をした。キスもカレーの匂いがした。

二一歳・・いいかげんな女性関係がもとで、サークル内の人間関係が悪化していた。合宿の夜、芸能人の経営するカレー店に行った頃に気まずさは頂点に達していた。宿舎に帰った後、ウケをねらって、ウイスキーのラッパ飲みなど一人暴走したが、浮き上がる一方だった。翌朝目が覚めたらカレーにまみれて便器を抱えていた。体調も気分も史上最悪だった。

いやあ、生きるということは、業が深いものです・・・、じゃなくて、このようにカレーは人生の節々で重要な役割を果たしているものなのです。味の記憶など一切ありませんが、カレーを巡る思い出は魂を震わせます。

注）これらの例示は、典型的なカレー体験を記述したもので、筆者個人の体験に基づくものではありません。たぶん。

▼カレーの導入経緯と応用形態

さて、これほどまでに日本人の生活に深く根づいたカレーは、インド料理というイメージがありますが、日本の場合、明治期以降、洋食の一つとして、カレー粉を用いた料理として、イギリス経由で導入されました。米飯食であったことや軍隊食として利用されたこともあり、明治末期から大正初期には洋食への第一歩的な料理として普及していたようです。

そして、カレー粉の普及とともに、国民全体に普及していくなかで、カレーパンやカレー南蛮といった応用形態が誕生することにな

ります。

以下では、カレーライスの応用形態について簡単にコメントさせていただきます。

①カレー丼

北海道ではお目にかかりませんが、関東ではそば屋のメニューとして一般的です。要するにご飯にカレー南蛮のつゆがかかっているものです。だしがきいているのでカレーライスとはまた違った趣があります。ざるそばとかを食べているときに、隣の席で注文されたりすると、とてつもない敗北感に打ちひしがれます（もう一軒行くぞ！）。

②カツカレー

筆者は外食でカレーを注文する際は、カツカレーを注文することが多いです。通常のカレーライスではあまりにも単調すぎるし、福神漬けだけで一服しようと思うとあまりにも貧弱なので、カツのサクサク感が加わると、カレー→カツ→カレーの順で食べることにより、食事にリズム感が生まれます。さらにカツの部分にウスターソースをたっぷりかけることにより、カレー→カツ（ウスターつき）→カレー（ウスターつき）と一皿で三段階の重層感溢れる味を堪能することができます。エスカロップに通じる快感です。

③各国風カレー

最近はインド、スリランカ、パキスタン、タイなど各国風のカレーが食べられます。おいしいといえばおいしいのですが、これは日本人にとってのカレーとは別次元の食べ物です。各国風のものは①サラサラした汁と②パサパサの長粒種のコメから成りますが、日本のカレーは①とろみのあるルウと②粘りの強いコメから成ります。どちらのタイプも汁とコメの特性がうまく調和する相性の良い組み合わせになっています。

カレーは暑い地域で育まれた食べ物であり、北海道の気候風土に適しているとは言い難いものがあります。そういえば、夏の方がカレーを食べたい欲求が大きいような気がします。

④創作カレー

多いですよね、変なのが。イワシとか納豆とか。もう世界が名古屋に制圧されたようなアンバランス感があります。

北海道ではスープカリーなるものが人気のようですが、これは、上記③の各国風カレーに近いもので、要するに北海道のコメは〝パサパサした長粒種〟に近い味ということになるのでしょうか。〝カレーといえば北海道米〟とおっしゃっている方もいるよ

うですが、北海道のコメの位置づけはそれでいいのでしょうか。筆者の知る限りでは、これまで作る方も売る方もコシヒカリに負けない良食味米を目指して努力を重ねて来たと思います。いささかコンセプトとターゲットがふらつきすぎているようです。北海道のコメは、もう一度ゆきひかりまで戻ってやり直してみたらいかがでしょうか。

なお、筆者が北海道で食べたカレーの中で印象深いのは、小いけ（函館市宝来町）、いし川（登別市中央町）です。どちらも昔臭いのが魅力です。

おわりに

筆者はカレーが大好きです。きっと、みなさんもそうでしょう。筆者はラーメンも大好きです。きっと、みなさんもそうでしょう。でも、ラーメンを語ろうとすると、家で食べるインスタントラーメンを除いてしまうのですが、カレーの場合、家で食べるものを評価軸の一つにしてしまいます。やはり、カレーは原体験と感情を抜きには語れません。

みなさんが子供の頃を思い出してみてください。

あなたは、近所の公園の小さな沼にザリガニを捕りに行った帰り、友達と別れてひとりトボトボと夕暮れの道を歩いています。服は汚れ靴の中までびしょ濡れです。

〝あ～あ、こんなに汚しちまって、またお母さんに怒られるんだろうな〟なんて考えております。

すると、どこかの家の軒先から、カレーの匂いがぷう～んと漂ってきます。

〝あ、カレーの匂いだ。いいなあ。カレー食べたいなあ。今日の夕食は何だろうな・・・。〟

なんて、考えると目頭が熱くなってきませんか？。あの頃の充実感はいったいどこへいってしまったんだ。あの頃思い描いていた未来とはこんな自分になることだったのか。あの頃の夢や希望を自分は子供達に与えることができるのか・・・等々。カレーの匂いは人生郷愁自動走馬燈装置ともいうべき不思議な魔力を備えております。

時は過ぎ、今では自分たちが親という立場になっております。子供達の生活様式もずいぶんと変わりましたが、子供にとってカレーの持つ効能は絶大なもので、カレーが夕食の時は、食卓を囲んで束の間の団らんが生まれます。

そういえば、二〇年ほど前の連続テレビドラマ「おしん」の息子も、〝母さんのつくったライスカレーが食べたい〟と書き残し、遥か南の戦場で無惨に死んでいきました。渡る世間はカレーばかり、です。

カレーとはそんな食べ物なのです。

現在、北海道では、カレーの持つこうした魔力を悪用して、北海道の余剰農産物を無理矢理消費しようとする活動が行われているようですが、これはカレーによるファシズム以外の何者でもありません（なんか、後ろの方でお役所の匂いがします）。いくらタマネギを廃棄せざるを得ないような現状といえども、これでは北海道の農産物達があまりにも不憫です。北海道の農産物は、食事という行為を通じて、人々を幸福にするため作られていると筆者は思っております。もちろん、〝それじゃ、生活できん！〟というありきたりなツッコミを充分承知の上で、そう思っております。カレーのスパイスで個性を消された状態の北海道の農産物は、単なる消費材どころか、和歌山の町内会の夏祭りになってしまいます。

がんばれ北海道農業！

（子供達に幸福な食卓を与えるために）