

際研究協力課、金属鉱業事業団、地質調査所国際協力室の皆さんにお礼を申し上げます。

また、プロジェクト実施の間、専門家派遣あるいは研修員や留学生受け入れに当たって快く引き受けて頂いた、北海道大学、筑波大学、東京大学、名古屋大学、京都大学、岡山大学、鳴門教育大学、愛媛大学、広島大学、島根大学、鹿児島大学、常葉学園浜松大学などの教官の皆さん、住友金属鉱

山中央研究所、同新居浜事業所および同菱刈鉱業所、豊羽鉱山、住鉱コンサルタントおよびジオサイエンスの皆さんに紙面を借りて厚く御礼を申し上げます。

SHIRAHASE Teruo (1998) : Progress in the Technical Cooperation Project for the Geoscience Laboratory of Pakistan.

< 受付：1998年4月2日 >

パキスタン料理事始め

— カレーという名の料理はない —

パキスタンは各々言語の異なる5州5民族からなっているので、パキスタン料理というカテゴリーが成り立つかどうか定かではない。各州で味も異なり、中部から南部では極辛が多く、西部から北部のほうでは辛い料理は少ない。16世紀来のムガル帝国の歴史から、名前も料理法も味も北インドと共通のものも多い。日本のインド料理屋でインド・パキスタン料理と銘打った店はこの料理を食べさせてくれるわけである。中国の影響も大きく、パキスタン料理のなかには中華料理に由来するものもあり、また、パキスタン人は中華料理が大好きである。

パキスタン料理といえばカレーとくるところだが、この国にもともとカレーという名の料理は無く、カレー粉という調味料も無い。ルーを使った日本風(イギリス風)カレーも無い。肉や野菜を多量の油で炒めたり煮込んだりして、これに様々な香辛料を加え仕上げたものが我々の知るカレー風味になっているということで、使う香辛料の種類も割合も各料理ごとに違うからその風味も一様ではない。主材料は別にして、この風味は基本的には、玉葱、トマト、にんにくを炒め、しょうが、ターメリック、コリアンダー、レッドチリ、グリーンチリを入れてさらに炒め、最後に10種類以上のスパイスをブレンドしたガラムマサラを少量加え完成される。羊や鶏の肉を玉葱、

トマト、にんにくと長時間炒めて醸し出される旨みに香辛料の風味が渾然一体となって「辛さの旨み」のある料理となっている。後口もすっきりしていて毎日食べても飽きがこない。

それではカレーという名前はどこからきたのか。ここから先は筆者の逞しき想像である。パキスタンにはカーリー・リーフ(ウルドゥ語でkaripat)という小灌木が自生している。イスラマバードでは時折見かける程度だが、ラホールやカラチには沢山あり栽培もされているという。分布域はパキスタン、インド、スリランカ、ミャンマーとのこと。この葉にさわるといわゆるカレーの香りがし、葉を油で揚げるとさらに良く匂う。この地域を占領していたイギリス人がパキスタン・インド料理を国に持ち帰り、ルーを加えて一つの料理としたとき、香りの類似性からこの木の名前をつけたのではないか? というのが筆者の想像である。

またヨーロッパには広くカーリープラントという名で黄色い可愛い花をつける草本が分布し庭の植え込みなどに用いられている。この草本はパキスタン、インドには分布していない。これも葉を下からなで上げて嗅ぐとカレーの香りがする。こちらのほうは料理が先か、木の名が先か、いろいろ憶測してみるのも楽しい。カーリー・プラントは最近国内でも良く出回っているので園芸店でおためしを……(J. Y.)