

**Mr. サトーのインド通信**

**カーリーナ**

ご無沙汰しております。インド及び諸外国担当の **サトー** です。  
 今月は日本での仕事が多岐あり、日本滞在がかなり長かったのですが、気づけば学生さんは夏休み  
 真っ最中。連日の猛暑日暑いですね。

この時期は雨季真っ最中のインドにいたほうが涼しいかもしれません。東南アジアもそうですが、  
 やはり湿度が高い暑さは不快指数ダントツです。  
 先日取引先のインド人が日本に来ていましたが、やはり暑いそうです。汗ダラダラ・・・でした。

今回は弊社の **新石種:カーリーナブルー(通称:KB) (大ヒット祈願中!)** の丁場に行って  
 まいりましたので、丁場レポートといたします。



**←現在の堀口**

この丁場、結構大きい丁場で掘り口が  
 何箇所もあり目合いも色々です。  
 その中で弊社一番いい部分をリザーブしています。  
 丁場形状は岩盤。大きい石も問題ありません。  
 月産量も比較的多く、月産 50~100 立米。  
 丁場は安定しています。

**ワイヤーソーカット面↓**



あくまで主観ですが、アーバンの様な荒々しい  
 イメージではなく、穏やかな気品漂う女性的な色目  
 (落ち着いた上品な色目という意味)だと個人的には  
 思っています。硬さ、アーバン程ではないですが、  
 硬い方だと思います。興味持たれた方、サンプル等、  
 詳細情報は弊社担当営業員まで。

ここ最近興味をそそる新石種がまたまた色々出だしています。まずはしっかり研究してみてもですが、  
 使えると判断しましたら続々投入していきますので、新情報お待ちください。

お堅い話はさておきまして、皆様お待ちかね(?)の**MR.オカザキ**によるホットな息抜きネタをお届けいたします。

本文内容に若干触れて・・・断っておきますが、皆の見解が彼と同じでは決してありません。インドに行き始めた最初の頃の新鮮な感覚を忘れたワタシ的には「味全部一緒ですやん・・・。え?毎日?1週間に一回で十分です・・・」が本音です・・・。

## ~~~~~Mr.オカザキのインド講座~~~~~

### 全部一緒でしょ…なんて言わせない!

こんにちは、インド放浪中の**オカザキ**です。初夏とは思えない暑さが続いておりますが皆さんいかがお過ごしでしょうか。夏を心待ちにしてらっしゃる方もいれば、スキップして秋になってほしいと願ってらっしゃる方もいるかと思えます。インドは夏の終わりに差し掛かり、現在 35℃前後で残暑といったところでしょうか。1カ月前に比べれば過ごしやすい時期と言えるかもしれません。

さて今回は、皆さんが最も興味のある(?) インドカレーについて特集したいと思います。最近では日本でもいたるところにインド人が経営しているカレー屋さんがあり、身近な外国食と言えますが、やはり日本人の口に合わせて作ってあり、本場の味とは少し違うように思います。「毎日カレーでしょ?飽きないの?」なんてよく言われますが、使う素材や味は多種多様です。私の理解している範囲ですがその違いを紹介しますので、**みなさんもインドカレー博士になって頂ければと思います。**

一般的に我々が呼んでいるカレーはインドではグレイビー (gravy: ソース、肉汁等の意味) と呼ばれ、肉や魚を使ったものや宗教上の理由から、野菜しか食べないベジタリアン向けのグレイビーもあります。それらをナンと一緒に食べたり、ピリヤニ (調味料等を混ぜて炊かれたご飯、味は基本的に薄め) に絡めていただきます。

### 【マトンチリ】

マトン (羊肉) を使った赤唐辛子ベースのグレイビー。お肉の風味が全体に染み込んでマトン好きにはたまらない一品。因みに右奥がいわゆるナンで、右手前がパロッタ。ナンにも色々種類があります。



### 【バターチキン】

写真は小さいですが、生クリームがかかった赤みのある方が、北インド風のグレイビー。トマトベースで鶏肉、バター、生クリームが使われておりカロリー高め。日本でよく出てくるものと一緒です。個人的に一番のお勧め。

### 【フラウン】

ターメリックの香りが食欲をそそるエビを使ったカレー。他でも使われていますがコリアンダー（中国語で香菜）が絶妙に効いていて、刺激はそれほどなく食べやすいと言えるでしょう。

ターメリックはベジタリアンカレーによく使われ、チリは臭みを消す為なのか、お肉系に使われることが多いです。



### 【新作グレイビー】

こちらはホテルが新しくメニューに加えようとしている新作。ほとんど日本のシチューと言っていい。香辛料などの刺激が全く無いので日本人には良いがインド人には物足りないか？

## 如何でしたでしょうか？

これからも機会あればどんどんインドの食生活を紹介していきたいと思います。ではまた次回。



それではまた次回。

2014/8 SATO