やっぱりカレーが好き（イントロダクション～札幌周辺のカレー事情）

石狩医師会
花川眼科
田邉章浩（たなべあきひろ）

日本人はカレーが大好きで、約９割が「好き」と回答し、年間約79回（約５日に１回）食べているという調査結果もある国民食だそうだ。明治時代にイギリス経由で伝わり、小麦粉でとろみをつけた濃厚な「日本風カレー」として独自の進化を遂げ、家庭料理や外食で不動の地位を築いているとされている(参考：Google Gemini)。

しかしここでお話ししたいのはもっと広い意味での「カレー」である。たかがカレー、されどカレー。日本風のいわゆる「カレーライス」だけがカレーじゃないというのは当然皆さんご存じであろう。実は「カレー」は実に多彩な料理を包含する言葉なのである。それらについて個別にもう少し詳しくお話ししていこうと思う。今回は北海道内、特に札幌近郊のお店で楽しめるものをご紹介してみたい。

１．札幌のソウルフードとして全国的に有名な「スープカレー」

シャバシャバなカレー味のスープに素揚げの肉や野菜がゴロゴロと入ったスープカレー。今さら説明不要かもしれないが、そのルーツは1970年代に札幌で開業した「アジャンタ」の薬膳スープだというのは意外に知られていない。確かに少年時代「薬膳スープ」と銘打ったサラサラのカレーをリポーターが食しているのをテレビで観た記憶がある。あの頃はまだ南22条の電車通り沿いに１店舗だけだった。その後1993年に開業した「マジックスパイス」が「スープカレー」という言葉を初めて使ったことから一気に知名度が上昇していった。あとは言わずもがな、様々なスープカレー店が乱立し群雄割拠の時代へと突入していくこととなる。かつて大泉洋が歌っていた「本日のスープ」も、スープカレーの普及に一役買ったとか、買ってないとか。

２．カレー発祥地の「インドカレー」

カレーの語源は、インドのタミル語で「ソース」や「主食にかける汁状の料理」を意味する「カリ(Kari)」だとされている。つまりはカレー発祥の地はインドということ、今さらながら。

そのインドカレーであるが、実は北インドと南インドではその見た目も味も全く異なり、もはや別の料理と言っても差し支えないほど。一言で表現すると「北はまったり、南はサラサラ」といったところか。日本の街中で見かける、ナンをカレーに浸して食するスタイルのいわゆる「インドカレー店」はほぼ100％北インド系もしくはネパールカレー。いちばん有名であろう「バターチキンカレー」も北インド系。

一方の南インドではもっとサラッとしたルゥで、インド米を主食としてカレーの他にスープやピクルスなどと一緒に食べるスタイル。当然ナンは出てこない。ちなみに私の知る限り南インドのカレーが味わえるのは2026年５月現在で北海道内に３店舗しかない。（札幌２店舗、帯広１店舗）

更に言うと、インドの東部と西部でもまた違った特徴がみられる。それぞれ地域名にちなんでムンバイ風、ベンガル風とも言われる。更にはパキスタンやバングラデシュなど隣接する国の影響も受けて更に複雑になっていくので、素人にはもはや分類不能である。

３．日本では札幌が発祥とされている「パキスタンカレー」

本邦において「パキスタンカレー」という料理を初めて提供したのは、おそらく藤野にある「カラバトカリー」で間違いないだろう。代替わりしつつ現在も営業中。先代のオーナーがパキスタン人から直々に教わったというレシピで、メニューは潔く１種類しかない。その特徴は何と言っても「無水カレー」であること。タマネギとトマト、それにたっぷりの油で鶏の骨付きもも肉を６時間以上煮込んだと言われるその味わいは唯一無二のもの。しかしながらこのカレーの影響を受けた次世代のパキスタンカレーを提供するお店は道内でわずかずつながら増殖中である。もしご自分で挑戦してみたい皆様は、ネットにいくつか再現レシピが見つかるので挑戦してみると良いかも。時間はかかるが案外簡単に作れる。圧力鍋を用いると時短が可能。ちなみに知り合いのパキスタン人によると、このパキスタンカレーは「ハレの日の料理」とのことで、現地でも滅多に食べることはないらしい。

余談だが北大病院の近くにもパキスタンカレーを謳う店がある。現地の人が経営者らしいがどちらかというとインドカレーにかなり近いもので、カラバトとは似ても似つかない料理が出てくる。どうもパキスタンといえど地域によってカレーもまた全然違うものらしい。

というわけで今回はこの辺で。さて今夜はビリヤニでも作るとしますか。

※画像は生成AI等を使用しております。