

# タイカレーのキホン

日本人には馴染みのある“カレー”ですが、一言でカレーとは何かを言い表すには難しく、奥が深い料理です。ここでは、そのカレーとタイカレーについて紹介します。

## タイの料理とは？

タイ料理とはタイ王国の料理で、様々な近隣諸国の料理に影響を受けた料理といえるでしょう。主食は米ですが、日本で主に食される米とは異なり、インディカ米の一種のタイ米が主流です。また、料理はたくさんの調味料を用いた味付けとなっており、その味付けの基本は日本の醤油の位置づけに近い魚醤が用いられます。魚醤は「ナンブラー」と呼ばれ、魚を塩漬けし、発酵させたものです。そして、コリアンダーなどの香草や唐辛子などの香辛料を多く用いた独特な味付けの料理が多く、その点も特徴の一つでしょう。

## カレーとは？

カレー (Curry) とは、インドを中心とした熱帯・亜熱帯地方でのスパイシーな料理のことを指し、それを称してカレーと呼ぶようになったものです。語源は、インドのタミール語のソース(各種スパイスで具材を煮込んだスープ状のもの)の意味を持つカリ(Kari) からきているという説や、ヒンズー語の“香り高いもの、美味しいもの”という意味を持つターカリー (Turcarri) からきているという説などがあります。

## 日本で食べられているカレーとは？

17世紀頃、イギリスがインドを統治していた時にイギリスの王室料理にカレーが加えられました。18世紀末頃には香辛料などの販売を手がけていたイギリスの食品会社によりカレー粉が作られ、明治初期頃に小麦粉でとろみをつけて調理したカレーがイギリスから日本に入ってきました。そのカレーが日本で最初に食されたカレーだったとされています。そして、そのカレーを白米をかけて食べる「カレーライス」は、日本で独自に発展した料理と言われています。

## そもそもタイにカレーは存在しない？！

実際のタイカレーとは、タイの宮廷で発祥した水分が多いスープ状の香辛料を使用した料理(ゲーンあるいはケーン < gaeng / kaeng >)を指します。特徴は、たくさんの種類の香辛料を生で使うことが多く、それをすりつぶして炒め、魚介や肉、野菜などの具材を水やココナッツミルクなどで煮込み、ナンブラー(魚醤)で味をつけたものです。日本人にとって香辛料を多く使用している料理のことを総称してカレーと呼ぶ傾向がありますが、実際にタイにはカレーという料理は存在しておらず、日本人などの他の国の人たちが一括りでカレーと呼んでしまっているに過ぎず、実はそれらの料理には1つずつ料理名がちゃんと存在しています。しかし、タイ国内でも観光客などのため、便宜上レストランなどでカレーと表記し、わかりやすくしている店も多くみられます。

## 代表的なタイカレー

ここでは主なタイカレーについて紹介します。タイカレーという言葉同様、タイ国外での一般名称である以下の3種のカレーは、タイ料理を代表するスープ、ゲーンあるいはケーン (gaeng / kaeng) から派生されたものです。

### グリーン カレー

香辛料や緑色のハーブ類をすり潰して、ココナッツミルクやナンブラー、肉や魚介、野菜などを加えて調理したものです。グリーンカレーはタイ語で、「ゲーン・キャオ・ワーン」といい、本来は「汁物・緑・甘い」を意味しています。

### レッド カレー

完熟した赤い唐辛子を用いたカレー。香辛料やハーブをすり潰して、ココナッツミルクやナンブラー、肉や野菜などを加えて調理したものです。レッドカレーはタイ語で「ゲーン・ベツ」といい、本来は「汁物・辛い」を意味しています。

### マッサマン

タイ王国に起源を持つスパイスで味付けされたカレー。マッサマン(massaman)とは、「イスラム教徒の」という意味があり、その名の通り具材には豚肉以外を肉を使うのが特徴的です。