

東京都・麹町

麹町アジャンタ

九段アジャンタ

タイトルは「麹町アジャンタ」。でも、我々校友会員にとっての「アジャンタ」は「九段アジャンタ」に他なりません。昼休みや放課後に通った方も多いことと思います。しかし、残念ながら九段店はバブル経済のころ、隣にあったインド大使館とともに地上げで店を閉めてしまいました。軽井沢や鎌倉など、各地にあった支店もなくなり、今ではこの麹町店だけになっています。

インド料理

さて、インド料理には、北インドと南インドの二種類があります。そこからさらに、ゴア風・ケララ風・マドラス風などと各地区別に味が分かれていきます。北インド料理はパン食文化であり、パンに合うバターチキンのようなねっとり系のカレーで、一方、南インドカレーは米食文化なのでご飯に染み込むサラサラなスープ状のカレーとなります。とはいえ南北で境界線があるわけではなく、双方の食文化が雑多に混在している地域もあると推測しています。

ところでインドのパンというと、みなさんはナンを思い浮かべることでしょう。しかし、「ナン」は一般的なものではありません。なぜなら、各家庭にタンドール釜など置いて



タンドーリチキン
(結構スパシーです)



マトンカレー
(ダヒと混ぜると最高です)



キーマカレー
(チャパティとの相性抜群)



チキンカレー
(ココナッツミルクのかおりが爽やか)

ていないからです。もっとも食されているのが、全粒粉を水で溶いてフライパンで焼く「チャパティ」とか「ロティ」といった薄いパンです。アジャンタは南インド料理ですが、ナンも含めて豊富な種類のパンを提供してくれます。

インドカレー

また、食肉事情も宗教に大きく左右され、牛×、豚×、牛豚×、牛豚○…と地域によって大きく変わります。日本ではマトンカレーが有名ですが、インドではマトンやラムは食べません。もっぱらヤギが食されるようです。インドでスパイス料理が発達したのは、このヤギの臭み消しのためとか、暑い国ゆえの防腐目的とか諸説言われています。

宗教によっては厳格な菜食主義を貫き通す派（ピュアベジ）もありま

すが、乳製品は許されるラクトベジ、魚類は食べるベスカベジと多様です。アジャンタではベジ、ノンベジ料理と両方用意されていますのでご安心を。ベジとノンベジを調理するときは、同じ鍋を使わないという徹底ぶりです。また、インドでは乳製品も発達していて牛乳も盛んに飲まれ、ダヒという牛乳から作ったヨーグルトも食事の中のオカズの一品として重用されています。

アジャンタのインドカレーは日本人の好みに迎合することなく、ある意味個性的、極めて本格的なインドの味です（斯く言う私はインドに行ったことがないので）、たぶん、きっと。本学卒業生にとっては懐かしの、そして青春の味。ぜひまた一度訪れてみてはいかがでしょうか。

(倉治 隆・68回記)



チャパティ
(全粒粉で作る薄焼パン、発酵させません)