

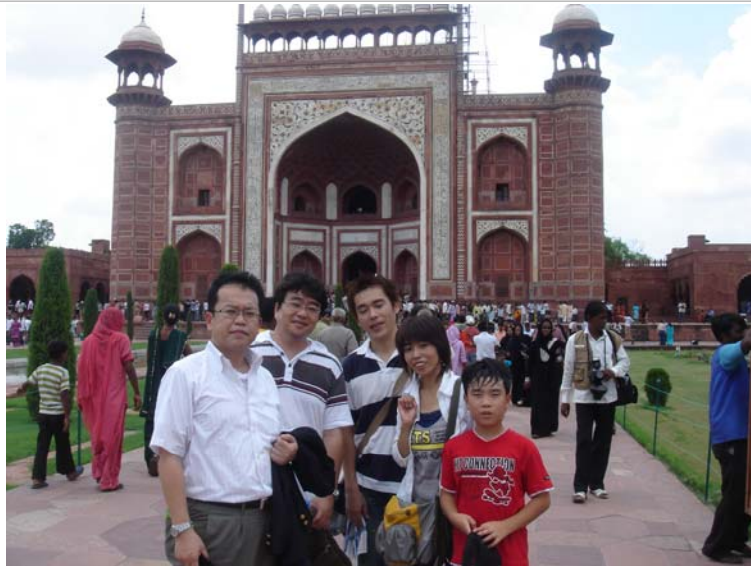
海外短信

ととろかわれば!

— インド —

## インドの食文化

～ 東海ゴム工業㈱ ～



筆者の後藤さんご家族、ご友人の皆さん

インドの料理というと、まず真っ先に「カレー」を思い浮かべる方がほとんどかと思いますが、ここインドでは、数多くあるスパイスと素材を調合した食べ物を総称して「カリー」と言います。どんな料理にも必ずスパイスは使われており、そういう意味では、皆さんがイメージされている通り、インドの食事と「カリー」は切っても切り離せない関係にあります。

これには文化的・宗教的な背景があります。ご存知のように、インドは多様な民族・言語・宗教によって構成されています。その中で、国民の約8割がヒンズー教徒であり、牛を食べる事はタブーとなっており、ベジタリアンも数多くいます。

(ちなみに、インドのマクドナルドでは、「牛・豚その関連商品は販売しておりません。」が売り文句で、日本でもおなじみの「チキンマック・フィレオフィッシュ」とベジタリアン向けの「マックベジ」が主力商品。)

このような、宗教上の食事制限と、暑い気候といった厳しい環境下において、スパイスは体を整える大切な役割を持っており、生活の知恵としてスパイスがインド料理に欠かせないものとなったと言われております。

当社の現地社員のほとんどが、毎日のお弁当に「カリー」を持参しています。

赴任して約半年がたち、「カリー」のパワーで、「毎日奮闘！」といきたいところですが、この香りについていけず、わずか1日の週末に、日本と同じ値札のインスタント食品(1ルピー=約2円、すなわち CIM200!)を目いっぱい買い込んで、すごしております。



インドの交通風景



インドビール