

最近までピーラーに向きがあることを知らなかった……

我が胃袋の叫び

ふちんかん

あいかわらず週一のペースでハンバーグを作っています。先日はウズラの卵を埋め込んだスコッチエッグ、昨日はミンチカツも作ってみました。ただ揚げ物系は難しいですな。もうちょっと修行が必要です。

さて、前回も書きましたが、ハンバーグと同時並行でカレーライスも作っています。ということで、今回はカレーライス激闘譜って感じで。

何を隠そう（ってほど大したことじゃないですが）中学生の頃から高校生の頃まで私はカレーライスを食べない人でした。まあ家や学生食堂で出されるカレーライスは、大して旨くなかったですし、子どもっぽい感情ですが、BigBenを想像させる食べ物ということで敬遠していました。

大学生になって外食する機会が増えたことと、うちのおふくろが料理教室に通い出して、本格的なカレーを作るようになったことから、私のカレー嫌いはどこかへ行ってしまいました。そして当時流行っていた激辛カレーなどにハマっていったのでした。

さすがに香辛料を混ぜ合わせることから始めるのも大変ですので、うちでは、カレーフレークを使っています。以前は固形のルーも使っていましたが、甘すぎたり辛いだけだったりピンと来るものはありませんでした。カレーフレークは高いですが、どれも原料や精製にこだわりが感じられていい感じです。

エバラ横浜舶来亭、コスモ直火焼、ハウス香味焙煎（いずれも中辛）の3種類が近所で手に入ります。一番のお気に入りはコスモですね。バランスが良いです。

作り方は至ってノーマル、材料はタマネギ、ニンジン、牛肉。これだけ。ただ牛肉はカレー用のブロック肉ではなく、安いバラ肉です。ブロック肉はよほど高いものを使わないと煮込むと筋だけの味気ないものになってしまうので、使いません。

タマネギを超弱火で炒めます。私はタマネギをフライパンで炒めていると、なぜかとても幸せな気分になるのが不思議でたまらんです。黄金色になりましたら鍋に放り込みます。次にニンジンを炒めます。ニンジン



はなぜかバター炒めにします。炒めたニンジンと照りが出て美しいですな。これも鍋に。最後に肉にブラックペパーを振って炒めます。これも鍋に。

そして 30 分ほど煮込んでアクを取るわけです。あまり出ませんね。先日肉の代わりにシーフードミックスを放り込んだときはやたらアクが出て往生しましたが。

カレーフレークを投入。固形ルーと違ってさっと溶けていきます。簡単です。そしてまた 30 分煮込む。カレーは一晩おいた方が旨いという迷信?に従って、その後 24 時間放置です。

さて、24 時間が経過しました。カレー用のご飯は硬めが吉ですな。以前米不足の時にはタイ米が手に入りましたが、ありゃ緊急輸入ということなのでしょう、今は手に入りませんね。米の輸入は国策で出来ないのでしょうか。

カレーは中辛です。横浜舶来亭の大辛などは、久々に頭頂部がカユくなるような辛さでしたが、旨味が飛んでしまうようです。子どもたちはハチミツをかけて食べるわけですが、さすがにコレは食べることも出来ませんでした。

私は基本的にメシとビールは同時に食さないのですが、カレーライスだけは別。カレーをネタにビールを飲みます。コレはコレで美味し美味し。

カレーライスの思い出を三題。

1. 千里中央の「ジャンボカレー」たいして旨くないです。でもなんか夜は飲み屋になるという猥雑な感じやメニューの豊富さが好きです。三杯食べて口ハというのがあるって学生時代に挑戦しました。はじめの一杯こそ普通盛りでしたが、二杯目は三人前くらいあったかな、三杯目に至っては五人前くらいあったような。見事に散りました。
2. 同じく千里中央に 15 年くらい前にあったカレー屋、名前も忘れてしまいました。ジャンボカレーと対極となる上品なカレー屋でした（場所も中央改札を挟んで反対側にあった）。カレー皿が出てくる前に湯がいたジャガイモとバターが前菜?として出てきました。
3. これも名前を忘れてしまいました。15 年くらい前に鹿児島へドライブ旅行したときに見つけたカレー屋。木場茶屋という国鉄の信号所の近くにありました。何が良かったのかな、もう忘れてしまいました。大昔の Oh!WOO!!のあなうめのコーナーに書いたことだけは記憶があります。誰か探して。

ほな、また。