

前号で紹介した山上康弘さんがつくるミニトマトは「スポーツマンのような力強いトマト」だ。粒が大きく、実がしっかり詰まって、皮が厚くて食べやすい。

今回は、インド・スパイス料理研究家の香取 薫さんに、このミニトマトにぴったりの創作インド料理を教えてもらつた。

「私がインド料理を教え始めた20年前は、スパイス料理を知らない人がほとんどでした。インド料理と聞いただけでしり込みしてしまう人に、スパイスのおいしさを知つてもらおうと、この『牡蠣カレー和風味・シソライス添え』を考案しました」

あるとき、香取さんは、インドでは使わない牡蠣を、ミニトマトとともにダシ風味のカレーにすることを思いつく。のちにこの和風味の海鮮カレーが料理コンテストで賞を受賞し、インド料理研究家の道を歩み始めた。今回はそのとつておきのレシピを元にした一皿だ。

「ミニトマトのいいところは、ひと口で食べられ、酸味も適度なところですね。これ以上大きいと、切らないと食べにくくですし、あまり酸味があつても、食べたときに口の中がびっくりしてしまいます」

牡蠣カレーに大玉のトマトを切つて入れ

ると、赤いトマトの色が混じつてしまつ

コクのある醤油味で黒いカレー。その中に



香取 薫

1962年、東京生まれ。三鷹市にあるインド・スパイス料理教室キッチンスタジオペイズリーを主宰。1985年に初めてインドを訪れ、さまざまな地方で主婦たちから家庭料理を習う。日本の気候や日本人の味覚に合う健康的なスパイス使いが好評。『5つのスパイスだけで作れる！はじめてのインド家庭料理』（講談社）など著書多数。



山上さんのミニトマトは、栽培過程で適切な栄養バランスを保つことで、へた落ちせず、鮮度が長持ちする。

# たべものがたり

～食材と作り手の、出会いとあゆみ～

第2回【料理人編】

## ミニトマトと香取 薫

カレーの唐辛子は控えめ。誰でも食べやすいように、あえて辛くしていないそう。ライスには刻んだ青ジソを混ぜてあり、花椒を振つてある。花椒の辛さを少し感じるくらいの辛さで、カレーとライスを混ぜたときに、ちょうど良い味にまとまっている。

「このメニューのポイントは、牡蠣をバター醤油でしつかりソテーするところです。半生のおいしさを食べようと考えず、外側がカリッとするくらいまで焼いてください。最初にバターの温度を高くして、焦げることを恐れずに、高温でジューと焼いてしまう。あとは、玉ねぎが飴色になるまでしつかり炒めることですね」



# 牡蠣カレー和風味 シソライス添え

材料（4人前）

牡蠣…大きさにより16～20個（小さめの牡蠣のほうが向いている）

レッドペッパー（一味唐辛子）…好みで。小さじ1/3～1/2

玉ねぎ…450g

醤油…25mL

にんにく…1かけ（10g）

砂糖…小さじ1/2

しょうが…1かけ（10g）

ガラムマサラ（ターメリック、唐辛子、ハーブなどの入っていないもの）…大さじ1

だし汁

（水…3カップ、昆布…5センチ×20センチ程度、鰹節…6g）

粉末だし…小さじ1

バター…30～40g

ミニトマト…20個

ごはん…適量

サラダ油…120mL

大葉…4～5枚

クミンシード…小さじ2/3

花椒…少々

粗塩…小さじ1/2

ターメリック…小さじ2/3

### 作り方

- 牡蠣は塩水で洗い、しっかり水気を切る。
- 玉ねぎ、にんにく、しょうがをフードプロセッサーで滑らかなペースト状にする。大葉は刻んでおく。ミニトマトはへタをとつておく。
- 分量の水にしばらく昆布をつけておいてから鰹節と一緒に火にかけ、だしをとり、昆布だけを引き抜いてからさらに粉末だしを溶かしておく。
- 大きめの鍋にサラダ油をあたため、クミンシードを数粒落としてシーツと泡が出てくる温度になったら残りのクミンシードを全部入れる。
- クミンシードがパチパチと弾けて色づき、良い香りが立つたら、黒くなる前に玉ねぎ、にんにく、しょうがのペーストを入れて炒め、すぐに粗塩を入れる。
- 水分がなくなり色づき始めたら、ターメリックとレッドペッパーを入れる。
- しっかりした飴色になり、油が染み出てくるまで焦がさずきれいに炒め上げる。途中で炒めにくかったらサラダ油を少々足してもよい。
- 醤油とガラムマサラと砂糖を入れ、ひと混ぜたら⑨のだし汁を鰹節ごと入れる（このときの鰹節の量で仕上がりの濃度の調節が可能。サラリと仕上げたいときは鰹節を少し抜き取る）。蓋をして弱火でふつふつと5分ほど煮てからミニトマトを入れ、トマトの皮がはじけたらトマトが崩れる前に火を止める。
- 牡蠣に薄力粉をはたいて高めの温度のバターで揚げるよう焼く（牡蠣から水分が出てこないように、カリッとするまで両面をしつかり焼く）。
- ごはんに刻んだ大葉をサッと混ぜたら花椒を好みで振り、大葉が変色しないうちにカレーを盛りつける。
- ⑨の牡蠣をカレーに載せる。



南っこ <http://www.minamikko.com/>



ミニトマトについては、2014年1月号も併せてご覧ください。

取材・文・写真／新井由己