

「華麗な!? スープカレーの世界」

会報・ホームページ委員 小田 麻紀

はじめに

スープカレーとは、日本のカレー料理のひとつです。スパイスの香り・刺激・辛みのきいたスープと、大きめに切られ素揚げ、もしくは煮込まれた多くの種類の具が入っていることが特徴です。2000年代に札幌市でブームとなり、その後全国に広まりました。現在ではすっかり「札幌といえばスープカレー」と言われるくらい浸透し、札幌の郷土料理となりました。今回は、そんなスープカレーについて掘り下げていきたいと思います。



スープカレーの歴史 (諸説あり)

| | |
|--------|--|
| 1971年 | 札幌市の喫茶店アジャンタが、漢方の薬膳スープとインドのスパイス料理を組み合わせた「薬膳カリィ」を販売し始める。当時は、現在のように具が全く入っていない完全にスープ状のカレーであった。その後、客の要望によりだしにとっていた鶏肉や野菜を入れるようになり具が入った「薬膳カリィ」となる。 |
| 1980年代 | まだ「スープカレー」の名前は使われていなかったが、札幌で人気が高まり、少しずつ専門店が増えていった。また、「スープカレー」という名称で提供を始めたのはカレー専門店アジャンタと言われている。 |
| 1990年代 | アジャンタで「薬膳カリィ」にインドネシアの鶏肉のスープ料理であるソトアヤムをアレンジして、初めて「スープカレー」というメニューで提供した。それまでは知る人ぞ知るマニアックな食べ物だったスープカレーが、ルーカレーとは異なる独自のジャンルとして認知され始めた。各店舗それぞれ独自の特徴を持ちながらも、互いに意識・影響しあい、本当においしいスープカレー店が誕生し札幌人の話題になり始めるようになった。現在もその名を残す名店がいくつも出てきたのはこの頃である。 |
| 2000年代 | 一躍ブームになり、札幌市内には200を超える店舗が「スープカレー」を提供するようになる。 |
| 現在 | 今や、札幌での名物はスープカレーと言われるほどの勢い。現在では北海道、特に札幌ではスープカレーを出す店が250店以上あると言われるほど、まさにスープカレーは大ブレイクとなる。その人気は止まる所を知らない。 |

特別企画 バックナンバーはコチラ





スープカレーの作り方



札幌を中心にたくさんの店舗が個性豊かなスープカレーを提供しています。各店スープカレーのレシピはそれぞれ違い、スープカレーは明確な定義のない自由な料理だと考えられていますが、一般的には以下のように作られます。

- ① 鶏ガラ、豚骨など動物系素材に香味野菜と各種スパイスを加えて煮込み、ベースとなるスープストックを作ります。
- ② このスープストックに、スパイスペーストを合わせ、じっくり煮込んだ後、スープの材料を濾してエキスを抽出します。
- ③ スパイスや野菜が溶け込んでとろみが付いたタイプのものがありますが、原則として、小麦粉は使用しません。

(この際、店によって、和食のように昆布、煮干し、鰹節、椎茸など素材として使用するもの。洋食の技巧を用いて、大量のトマトと香味野菜にバジル等のハーブを加えるもの。タイやスリランカのカレーのようにココナッツミルクや魚醤で味を調整するもの。ラーメンのように鶏ガラ・豚骨スープに和風だしとかえしをあわせるものなど。各店、個性豊かなスープを完成させます。) また、具材もスープカレーの特徴であり、柔らかく煮込まれたチキンレッグや豚の角煮をメインに、素揚げ(煮込み)された大ぶりの野菜が添えられます。

スープカレーの食べ方

一般的には以下の3つが紹介されています。

- ① ご飯をスプーンで一口すくい、スープにひたして食べる、を繰り返す。
- ② スープをご飯の上にかけてカレーライスのようにして食べる。
- ③ ご飯をスープに入れ、おじやのようにして食べる。

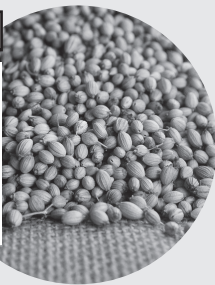
※正しい食べ方などはありませんので、お好みの食べ方でOKです。



スープカレーに使われるスパイス (主なもの)

コリアンダー

クセのある強いにおいをもつ生の葉が香菜(中国パセリとも呼ぶ)の名でおなじみ。スパイスとして昔から利用されてきたのはその種子で、香菜とは違った、甘くまるやかで柑橘類を思わせる香りとかすかな辛みをもっています。



クミン

「カレーのいいにおい」は、実はこのクミンの香りが中心、使う前に炒めると一層香り高くなる。



スターアニス

甘さを感じさせる香味。



シナモン

ほのかな甘みを感じさせる独特の香りとわずかに舌に残る辛みをもつ。



フェネル

ピリッとした風味と、ほのかに甘みのある芳香をもち、種子の部分なのでプチプチした口当り。



ガラムマサラ

インドの3~10種類の混合スパイス。カルダモン、ブラックペッパー、クローブ、クミン、コリアンダー、シナモンなど、日々調合を調整しながら使われ、カレー料理の仕上げに振りかけると本格的な風味になる。



実際にスープカレー店にインタビューしてきました!

今回は、2006年に創業し、現在は6店舗（フランチャイズ店込み。直営は本店と赤レンガテラスの2店舗。）を展開するタイガーカレーのオーナー、田村弘美さんにお話をお伺いしました。



赤レンガテラス店

「華麗な!? スープカレーの世界」

Q1 スープカレー店を展開するきっかけはなんですか?

もともと辛いものが好きだったということもあり、札幌で爆発的なブームとなる前の1990年代頃から食べ歩いていました。何店舗も食べ歩くうちに、「自分でも作ることができるのではないかな。自分のこだわりのスープカレー店を出してみたい。」と思い立ち、知り合いの日本食の料理人に相談を持ち掛け、出汁などを自分たちなりに工夫し、開発したのが現在のスープの元となる味でした。2006年に出店しましたが、開店当初からすぐにお客様がたくさん入るような状態ではなかったため、苦労することも多かったです。

Q2 開店当初はなかなかお客様が入らなかったとのことですが、なぜ現在のような人気店となったのですか。

たまたま知り合いから仙台四郎（江戸末期から明治にかけて実在した商売繁盛の神と言われる人物）の絵をいただき、それを店舗に飾った数日後、「おにぎりあたためますか」（HTB）の取材の連絡が入りました。そのO.A.を見てくださった方々が多く訪れ、有難いことにリピートしてくださっています。その後、クチコミや食べログなどを見て来店して下さる方も多くいらっしゃいます。おかげさまで、2018年には食べログのスープカレー部門で1位をいただきました。その頃から全国の百貨店の催事などに呼んでいただくようになり、更に認知されていったのではないかと思っています。

Q3 Q3、2021年にスープカレー店としては珍しくフードコートに出店されていますが、その際の工夫や苦労した点などを教えてください。

たくさんありますが、まず提供時間の違いです。現在スープカレーの一般的な提供時間は注文を受けてから20分くらいです。ただ、フードコートはサクッと食事を済ませたいお急ぎのお客様も多くいらっしゃるため、提供までにお待たせすることができません。フードコートでは待つことができず10分弱と言われていました。ですから、提供時間を半分以下にする必要がありました。当店では、事前に味をつけ、調合したスパイスなどを用意し、仕込みもなるべく事前に済ませておくなどの工夫を重ね、フードコートでの提供時間を5〜7分までに短縮することができました。

また、フードコートは店で使えるスペースが限られています。非常に狭いので、スタッフ同士がすれ違うのも一苦労です。仕込みをするにも広さが必要ですが、なかなかスペースを取ることができないので、やはり事前に仕込みをすることが重要になってきます。

フードコートのある施設のポイントやクレジットカードに対応するレジを用意することも必要です。最初に考えていた以上に、意外と用意することが多いなと感じました。

Q4 タイガーカレーといえばグツグツと煮えたカレーを土鍋で提供というスタイルですが、なぜ土鍋なのでしょう?

本店開業時、当初は土鍋を使用することは考えていませんでしたが、これもまた店舗のスペースが限られていて、ウォーマー（調理したものを温める機械）を置くスペースが無かったのです。なので、熱々の状態を長く維持できることのできる土鍋を使うということになりました。

また、フードコートで使用する土鍋にも工夫をしています。フードコートではお客様がお盆に乗せてカレーを運ぶので、お盆を持ちやすくするため、土鍋の形を本店よりも少し縦長に変え、更に軽量化も図りました。この土鍋は、他のフランチャイズ店を含め、すべてのフードコートで使用しています。



通常のものより深めの土鍋

Q5 今後の展開としてはどのように考えていますか?

スープカレーをメインに展開するのはもちろんですが、これからはスープのみにこだわらず、あらゆる料理にスパイスを活用した「スパイスレストラン」を目指したいと考えています。現時点でも、赤レンガテラスのフードコートではカレーだけではなく、スパイシージンギスカン丼やスパイシーエビスープパスタなど、スパイスを取り入れたさまざまなメニューを生み出しています。今後も、更に多くのメニューを考え出したいと思っています。

。 終わりに 。

今回、大好きなスープカレーについて書かせていただきましたが、改めて奥が深い食べ物だなと感じました。スパイスの配合や量、だしの種類、煮込み時間、混ぜ込むものなどによって全く違う味になります。時間のある時は、自分でもスープカレーを作りたいと思いました。

初めてスープカレーを食べたのは、15年位前でした。それまでカレーを外食で食べたことがなかったわたしにとって、衝撃的な食べ物だったと記憶しています。さらさらとしたスープになっているので食べやすく、スプーンが進みました。たくさんの野菜が入っているので体にもよさそうと感じ、すぐにファンになりました。そのころと比べると多くの店舗があり、店舗によって全く違う種類のカレーを食べることができるので、是非お気に入りのカレーを見つけてほしいです。

スープカレー店の取材を通して、最初は辛いことや大変なことが多くあるけれど、長く頑張っていればきっとチャンスが来るということを改めて感じました。このことは、行政書士業務はもちろんのこと、すべての業種にも通じるものがあると思います。どんなことも最初から上手くいくことはほとんど無く、苦労を重ねるからこそ経験や重みがついて、長い時間かけて信用や信頼が得られるのだなと感じます。また、成功しても現状に満足しないで、更にその先を見据えることも重要だと学びました。

どうしても最初の苦労や大変だったことを忘れがちになってしまいますが、これからも初心を忘れずに、日々業務に感謝して、ひとつひとつ大切に行っていきたいと改めて痛感した取材となりました。



参考：ハウス食品「Spise of life」

取材協力：タイガーカレー赤レンガテラス店 札幌市中央区北2条西4-1 赤れんがテラス 3F (011-596-6839)