

虹

思い出が宿る味を

①60 縁が生んだインドの家庭料理店

カレー好きが注目するレストランが郊外の住宅街にある。涼しげな風合いの布が壁や窓を飾る。カウンターには白い牛をかたどった置物や、細長い人体像がぎっしり並ぶ。そして、スパイスの深く複雑な香りが鼻をくすぐる。インドの家庭料理を提供する「ニーラジュ」(魚津市)だ。

常連客がテーブルを囲む。金属製の食器には、豆やチキンのカレーが盛られている。インドで仕立てたピンク色の服を着た店主、川村^{かわむらひさこ}寿子さん(53)が説明する。「今日は北インドのパンジャブ地方の料理。ベースはトマトとニンニク、玉ねぎです。割と濃厚で日本人が慣れた味に近いかな」

ニーラジュの料理は一見地味だ。ほとんどが茶色や深い緑のグラデーションのあわいにある。しかし、口に入ればそれぞれ味わいは、はっきりと異なる。野菜と肉が互いの存在感を引き立て合ったり、カシューナッツのペーストがコクを出したり。

カレーマニアを自称し、店のファンという射水市の50代男性は「日本人だって天ぷらやすき焼きを毎日食べない。インド人もそう。日本のインド料理店にあるのは、宮廷料理に似た重めのもの。ニーラジュの料理は一般家庭の料理。素朴で優しい。意外に食べられないんです」と話す。

メニューはない。川村さんは客に苦手な食材を尋ねても、リクエストには応じない。「注文を聞くと食材に困る。私が使う野菜は買いやすいものか、ご近所からの頂き物。一般的にはバターチキンカレーが人気だけど、それはよそで食べてくれたらいい」

◇

根っからのカレー好きだ。小学校の卒業式で発表した夢は「カレー屋さん」だった。ただ頭にあったカレーは、市販のルーを使った日本的なものだった。

東京の大学を卒業後、一旦都内で就職して魚津に戻った。大手メーカーの事業所で経理を担当した。給料や福利厚生に文句はないが、どこか物足りなかった。

入社5年目に海外旅行を思い立った。最初はアフリカへ行こうとしたが、予防注射が面倒だった。次の候補地がインドだった。大学を卒業して以来、ずっとヨガをやっていた。ヨガといえばインドだ。

普通の観光はつまらない。ホテルではなく、ガイドの家に泊まった。タージマハルやガンジス川にはそれなりに感動したが、む

しろ滞在先の家族と片言の英語で話す方が面白かった。お国柄か、個人の魅力のせいかわからないが、不思議と居心地がいい。「よその家なのに魚津にいるみたい」

インド旅行については周囲に明かしていなかった。当時は「バックパッカーが安旅行する国」というイメージもあり、帰国しからの同僚とのやり取りが面倒に思えた。東京旅行と嘘をつき、お土産のぬれせんべいを買うためだけに巣鴨に寄った。

帰国後は、インド映画のビデオを繰り返し見て、ヒンディー語を覚えた。毎月東京に出かけ、インドの文化を紹介する同人誌の制作を手伝った。切手を貼ったり、封筒に冊子を入れたりしながら、大学教授や伝統工芸に詳しい会員とおしゃべりした。旅行ではうかがい知れない知見に触れ、インドへの関心が増すばかりだった。

ある日、同僚や上司と飲み会に行った。



「夏の果」 広田 郁世

隅っこにいと、上司が話しかけてきた。「僕は目をつむって振り返っても後悔しない人生だったと言える。君はどうだ?」。暑苦しい問い掛けだったが、川村さんの心には刺さった。自分は違うと思った。「またインドに行きたい」。ぼんやりとした気持ちが輪郭を持った。30歳の誕生日に退職した。とりあえず現地でヨガを学ぶことにした。

◇

北インドのリシケシという街に向かった。ヨガの聖地と呼ばれ、ヨガ道場がいくつも軒を連ねていた。川村さんも道場を掛け持ちして学んだ。英語は苦手だったが、ヒンディー語の覚えは良かった。ヨガ道場の一番弟子と仲良くなったことが大きい。

彼は街の顔で、あちこちに連れて行って

くれた。彼を通じて、ニーラジュという10歳ほど上の女性と出会った。後に店名の由来になる女性だった。女性は手料理をごちそうしてくれた。豆のカレーだった。

リシケシはベジタリアンが多い街だ。ニーラジュさんの料理も肉や動物性の脂は使わず、優しい味だった。日本のカレーのずっしりとした味わいとは違った。ヨガ修行の傍ら、遊びに行っては料理を教わるようになった。スパイスの組み合わせ次第で違った表情を見せるインド料理は、子どもの頃に好きだった理科の実験のようだった。ヨガよりも料理に夢中になった。ニーラジュさんは川村さんを娘のようにかわいがり、川村さんも「マミー」と呼んだ。

何か当てがあったわけではないが、観光ビザの期限ギリギリの半年間滞在し、帰国してしばらくしたらインドに行く。街や人からエネルギーをもらう。そんな日々を繰

り返した。

縁は縁をつなぐ。出会った人たちの紹介で、各地の家庭で郷土料理を習った。広大な国土では、各地方の風土と歴史、個人の生き方が料理に息づいている。「母さん」や「先生」が30人以上インドにできた。

台所では中身らしい中身がない世間話が盛り上がった。日本で繰り返し見たインド映画が話の種になった。気兼ねせずに話していると、人柄が見えてくる。ニーラジュさんに悩みを打ち明けると、「他人は他人。神様はみんな違う風に人間をつくった」と慰めてくれた。他の人たちも「今悩んでいることは1時間悩んだら解決するのか。解決するなら悩め。解決しないなら忘れろ」と助言してくる。会話の端々に顔をのぞか



料理を盛り付ける川村さん
魚津市内

せる人生哲学が胸に残った。

付き合っていた現地の男性との間に子どもができた。結婚も考えたが、難しかった。「いろいろと複雑なことがあった。まあ、仕方ない」と振り返る。インドはもう特別な場所ではない。「昔からいた気がする」という空気のような場所だ。ずっといたいが、子どもの教育を思えば不安な部分もあった。日本に再び根を下ろすことにした。

◇

生計を立てるためにできるのは料理だった。実家の敷地内にレストランを建てた。料理を手ほどきしてくれた「母さん」に敬意を表し、「ニーラジュ」という名前にした。本人に伝えると「私のお店が日本にできた」と喜んでくれた。レストランで出す料理の一つ一つには、ニーラジュさんら出会った人たちの思い出が宿る。

料理教室も開く。細かなレシピなど気にしない。定番の一品を教えれば、以前も習ったという受講生が「前とレシピが少し違う」と困惑することもある。でも、川村さんは動じない。「玉ねぎ一つでも時期によって水分量は違う。中火といっても人それぞれ。結局感覚なんですよ。おいしければ正解」と笑う。このおおらかさもインドで学んだ。

奈良の大学に通う一人娘、悠珠^{ゆうじゆ}さん(18)は母をこう評する。「私も友達に変わり者と言われるけれど、みんな母と会うと納得します。でも、そんな母だから、お店ができたし、来てくれるお客さんもいる」

店の経営がうまくいかない時には、娘が励ましてくれた。「お母さんからインドを取ったら何も残らんよ」。インドの血のせいか、娘は時々ハッとさせるようなことを言う。店をなんとか続けられたのは、娘のおかげだ。インドに連れて行けば、彼女も友人たちに娘や孫同然にかわいがられる。

コロナ禍で3年以上インドには行っていない。インドは第二の故郷だ。恋しくて、富山の風景にリシケシの山々を重ねることもある。9月に渡航しようと、航空券を予約した。会いたい人はたくさんいる。また一緒に料理したい。笑い合いたい。

家庭料理はありふれているようで面白いものかもしれません。例えば卵焼き。我が家で食べているものと、お隣の食卓で並ぶものは別物でしょう。ニーラジュには、東京や名古屋からも「インドの家庭の味」を求めてファンが訪れます。川村さんは食を通じ、インドに貢献する夢もあります。「まだこれからなんです」と話しています。

紙面提供／人と鉄のあいだに

OTANI 大谷製鉄株式会社

企画・制作／北日本新聞社
メディアビジネス局



「虹」第7巻 発売中

最新刊の第7巻「虹 補助輪をはずした日の風」は、北日本新聞連載の121～140回目までの20話分を収めています。1,100円。問い合わせは北日本新聞社出版部、電話076(445)3352(平日午前9時～午後5時)。

心があたたまるエピソードや、この紙面についてのご意見・ご感想をお寄せください。

〒933-0911 高岡市あわら町13-50
北日本新聞社西部本社「虹」係
FAX 0766-25-7773
mail niji@kitanippon.jp
次回掲載は9月1日(木)です。