



スパイスカレーを出すタマン・ウジヨルさん(左)
=10月中旬、浜松市中区のロサンアジアンキッチン

全国的にスパイスへの関心が高まる中、県内のインド・ネパール料理店でもファン層が広がり始めた。若い客が短文投稿サイト「ツイッター」などで店の魅力をアピールし、店側も客の好みに合わせたレシピを工夫。文化の普及団体も料理の人気を活動の追い風にしようと励む。スパイスは異文化交流の「隠し味」としても一役買っている。

スパイス人気県内も熱く

浜松市中区の市街地にあるロサンアジアンキッチンでは、コリアンダーやクミンなどが使われたカレーが若者に好評だ。

静岡文化芸術大3年竹本和佳菜さん(20)は最近、友人と通うようになり「意外に辛くなく、体も温まる」と笑顔。店員とも交流を深める同大3

料理店 レシピ工夫

異文化交流「隠し味」期待

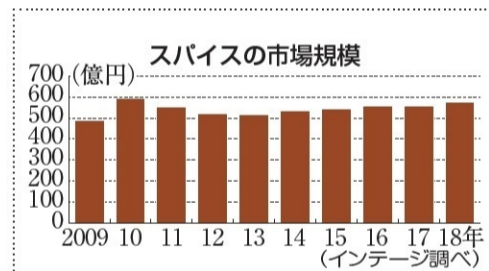
年大坪史明さん(21)は夏ごろからツイッターなどで店を応援する投稿を重ね、同世代の客層に魅力を発信する。料理長のタマン・ウジヨルさん(30)は「スパイスは、若い人に喜ばれ、ありがたい。外国人の受け入れに理解のある街ということ

も考え、店を盛り上げた」と話す。

同市西区の住宅街にあるタージナマステは持ち帰り客も多く、辛い味が苦手な来店者にはカシューナッツも加えて甘さを出す。クマ・ヤンマバハドル店長(47)は「辛さはいくらでも仕上げるのが人気の秘密

調節できる。いろんな味を知ってほしい」。

静岡市葵区の「ネパールの館」はターメリックを使ったオムライスに注目が集まる。同店担当者によると、苦みが出すぎないようにスパイスの量を調節し、やさしい味に



市場規模は拡大傾向

市場調査会社のインテージ(東京都)によると、スパイスの市場規模は2018年1年間で576億円(09年比18%増)。19年1~10月の累計も484億円(前年同期比2.3%増)と好調を維持している。

最近では素材に振りかけるだけで本格的な料理ができるというシーズニングスパイスにも注目が集まり、18年は47億円と09年の14億円から大きく広がった。担当者は「スパイス市場は、現在も健康ブームと相まって堅調な拡大が続いている」と指摘する。

という。

料理人気を文化普及への弾みにしたいと考えるのは、インドから約30年前に来日した石井シュクリシユナさん(60)は沼津市。インド文化を伝える教室の代表で、スパイスファンから石井さんへの問い合わせは近年、急増。石井さんはこうした流れを歓迎し「今後は母国の家庭料理や食への考え方についても伝えたい」と語る。

(浜北支局・松浦直希)