



2016年12月11日
(日曜日)

発行: デリー日本人会
交流部
インド生活サポート
グループ (印サポ)
delhi.insapa.joho
@gmail.com

5つ星カレー◎

信江さんマサラ指南

インド生活サポートグループが主催する地区懇親会がこのほど開かれました。「インド料理」「インド民族アート」「インドワイン」の3つがテーマで、それぞれ大盛況でした。当日の様子を報告します。

3懇親会に2000人

本場インドでカレーを楽しむために結局、バターチキンとナンばかり・・・悩める私たちの救世主がインド在住18年、アナンド信江さん



写真上↓です。会場の5つ星ホテル「The Leela Ambience Gurgaon」のメインダイニング「Diva」には日本人会員62名が集まりました。あでやかな深緑のサリ姿の信江さんは、まる

「スパイスの女神」のように。奥深い世界に導きます。会場には28種のスパイスが用意されました。写真中↓。コリアンダーにはデトックス効果が、シナモンには老化予防の働きがあるのだから。へえ、の嵐です。気分はスパイス名人になったところで、オープンキッチンでの実演です。リーラの「Neeraj」Ranooシェフ写真下↓と信江さんが「夢の競演」です。お題は「チキンのマサラ炒め」です。モモ肉をヨーグルトに漬けて焼きますが「漬け時間は短くていいですよ」とのこと。信江さんはトップシェフを従え、ちゃ

つちやと仕上げました。さあお待ちかね、ピュッフェ式のランチです。バターチキン、ホウレンソウのカレーなどスパイスを控えめにした10品が並びます。大きなタンドール(窯)で焼く熱々のチャパティもふるまわれました。おしゃべりも楽しみつつ、5つ星の味に舌つづみを打ちました。おしまいにホテルの厚意で福引が用意されました。1等はエグゼクティブ・スイートの宿泊と60分SPA、4食付きというゴージャスでした。全員にはお菓子の土産もあり、お腹も心もいっぱい土曜になりました(取材・酒井照子)



ワルリ族と築くアート



絵画・踊り 子ら楽しむ

民族アートの懇親会は「ワルリ族と日本人が共に築いてきたこと」がテーマでした。グルガオンのダイヤパークプレミアホテルで開かれ、60人が参加しました。

色は茶、深緑、グレイ、黒の4色で、それぞれ家の外、家の中、家の中と外、夜を表しているそうです。今回は現地で活動を支えるウォールアートプロジェクト理事長おおくにあきこさんや画家のトウシャール・ヴァイエダさんたちを迎え、活動の紹介をしてもらいました。参加者たちはグループに分かれ、特大の絵を竹筆で塗ったりしました。ワルリのダンスは50人で手をつなぎ、ステップを踏みながらクルクルと円を描きました。自然に神々を見出して、尊敬し、感謝しながら生きてきたワルリにふれて、大切なものを思い出しました。(取材・上田かおり)

マハラシュトラ州の少数民族ワルリ族は、抑圧や差別から自尊心を取り戻すためアートを武器にしました。伝統儀式や神話などが描かれ、一枚の絵のなかで物語のいくつもの場面が自在に紡がれています。本来は土壁に描かれますが、最近では布に描かれることもあるそうです。

マハラシュトラ州の少数民族ワルリ族は、抑圧や差別から自尊心を取り戻すためアートを武器にしました。伝統儀式や神話などが描かれ、一枚の絵のなかで物語のいくつもの場面が自在に紡がれています。本来は土壁に描かれますが、最近では布に描かれることもあるそうです。

白ワイン7種比べ 色・香り、7様



「インドワイン試飲講習会」は JW Marriott Hotelで開かれ、75名が集いました。ナビゲーターは『インドワイン100選』の著者・森下篤司さんで、この日は協賛3社（グローヴァー・ザンパ、スーラ、フラッテリ）による白ワインのみ

7種類を飲み比べました。まず森下さんがインドワインに注目する理由について、以下の4点を挙げました。

【品質】標高の高いデカン高原などぶどう栽培に適した土地があり、日照時間の短い時期に栽培、収穫する工夫がされている。また世界的にぶどうは機械摘みの傾向にあるが、インドの人工費は安いこともあり、丁寧に手摘みしている。

【競争の活発化】著名なコンサルタントやメーカーの参入により市場の競争が活発化し、年々品質が向上している。

【消費の拡大】飲み手の関心の高まりが品質向上につながっている。2016年には、インド人初のマスター・オブ・ワイン（ワイン業界の中で最も名声の高い資格取得者）が誕生した。

【生産地の料理に合う生産地のお酒】インドで生産されているワイン向けぶどうは国際品種であり、基本的にインドで生産・収穫されたぶどうをワイン製造に使用している。風味が強いため、スパイシーなインド料理やアジア料理に合うものも多い。

印サポでは毎月「コーヒーモーニング」を開いています。渡印1年生に向けた茶話会で、次回は1月12日（木）の予定です。申し込みは不要です。男女問わず、ぜひおいでください。

グラス回しにも理由あり

かかると約160%の関税があるため（1000円の品は約1600円に）、質の良いインドワインに期待が高まります。一方でインドはアジアの中で中国、日本に次ぐワイン生産国第3位でありながら、国民1人あたりのワイン消費量は、日本が年間3リットル（リットル）に対し、なんとインドは10cc・・・。予想外の少なさに会場から驚きの声が上がりました。

スを静止した状態で最初の香りを味わい、その後グラスを少しずつ回して香りの変化を感じます。この時、利き手とは逆の方向（右利きの方は左回

り、左利きの方は右回し）にグラスを回します。これは、利き手とは反対方向にグラスを回すことで、勢い余ってワインが対面の方にこぼれてしまうのを防ぐ効果があるそうです。あつと言期間の盛り沢山なセミナー、これからのワイン選びが変わりそうです。

試飲ワインのうち3種は同じブドウ品種「ソービニオン・ブラン」です。製法の違いによって、どう味が変わるか比べました。試飲は、色、香り、味の順に楽しむのが良いそうで、白い紙にグラスを映すと、それぞれ

<森下さんからのmore豆知識>

1. ワインの価格は州、ビンテージによって変わります。

デリーの酒税はグルガオンのあるハリヤナ州より低く設定されています。禁酒州が4州（グジャラート州、マニプール州、ナガランド州、ビハール州）あります。

2. 「ハズレ」ワインを避けるには？

品質の問題より厳しい気候の中での流通と保管が原因であることが多く、100%防ぐことは困難です。買うお店と時期を選びましょう。例えばスーパーなどで通年稼働している冷却コーナーの横にワイン売り場があれば、ワインの温度が異常に上がることが避けられるため、良好であることが多いです。5月～6月の酷暑期に出荷されたものと、酷暑期を過ぎてから出荷されたものでは、後者の方が良好なコンディションである可能性が高いです。

この企画は、森下さんがボランテアでお引き受けくださり、Grover Zampa Vineyards社、Sula Vineyards社、Fratelli Winers社へ協力を取り付け、ワインを無償提供していただきました。とで開催できました。（取材・文 山下奈巳、酒井照子）