ＢＣＬファンの交流誌　No.5

අයුබෝවන්.

あーゆぼーわん

カレーの特集号

2021 春

行きつけのカレー屋

おれには行きつけのカレー屋がある。大阪船場のカレー屋だ。ひょんなことから馴染みになった。

群馬に住むおれが大阪に行きつけのカレー屋があるなんてなんだかわくわくするではないか。そんなにしょっちゅう行けるわけでもないのだが行きつけの店があるというだけで大阪に行くのが楽しくなる。そんなものだ。

カレー屋のマスターは寡黙だ。おれが店に入ると軽い会釈と共にお冷やを出してくれる。

「カレーライスを」

俺の注文に黙って頷くと大きな箆でカレーの入った寸胴をかき混ぜ始める。リズミカルな所作が心地いい。しばらくして皿に盛り付けられたカレーライスが出て来る。

「どうぞ」

この一言にマスターの自信がうかがえる。人さじ目からいつも通りの味がした。

次はいつ、この行きつけのカレー屋を訪れることができるだろうか。

せきやま☆れいわ

あーゆぼーわん　No.5　もくじ

行きつけのカレー屋・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　巻頭ページ
せきやま☆れいわ

BCL とカレーとわたし・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　1
Dance

キッチンカーで食するカレーとスリランカ料理・・・・・・・・・・・・　3
佐藤弘敏

ボロネーゼソース、カレー、ラジオのピンチが入ったスパゲッティ!!　5
マーティン・ブテーラ

いっしょシリーズ Vol.4 「ＫＢＳといっしょ」・・・・・・・・・・・・　13
植村 昭男

懐かしの National PROCEED 2800 をヤフオクで買ってみた。・・・・・　21
レポート：せきやま☆れいわ

新連載コラム　大蛙のJAZZとSAXとBCLよもやま話　第一話・・・・・・　24
大蛙

カレーは飲み物・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　26
ABC50's 編集部より

わが家のウララ～なカレー事情・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　27
英国なんちゃって BCL おばさん

インド ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　34
今井 靖

初めて海外で食べたCurry and rice・・・・・・・・・・・・・・・・・　49
小川 竜也

ジャズィーなロティの作り方・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　51
なんば ナナ

店の名はスジャータ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　54
Kazu Kobayashi ／JEOXMV

夢いっぱいえぃみぃのカレー話・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　59
えぃみぃ

哀愁の秋葉原に電磁波が降るのだ・・・・・・・・・・・・・・・・・・　69
せきやま☆れいわ

あとがき

BCL とカレーとわたし

Dance

なんとなく、ラジオを付ける

どの番組を聞くというわけではなく、ダイヤルを回す。毎回、電源をいれてダイヤルを回すと大きな音がして、ドキッとする。秋葉原で購入した中古ラジオ「ICF-9740」は、ダイヤルがバリってるんだよなぁ。電源を入れる前にダイヤルを数回、回せばいいのだが、毎回忘れる。レストア好きの OM さんにお願いして直してもらおうかなぁ。

今日の晩御飯は何にしよう。
最近のお気に入りのレモンサワー「檸檬堂」を開ける。飲みやすく、おいしくて、ながら調理に丁度いい。コカ・コーラが気合を入れて企画した新発売のお酒。

アルコール度数の違いで、はちみつレモン、定番レモン、塩レモン、鬼レモンなどがあるが、定番レモンが一番飲みやすく、お気に入り。

今日はカレーにするかなぁ

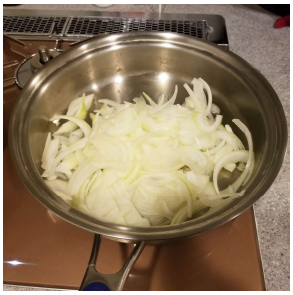
時間があるから香辛料を使ったスパイシーカレーにしよう。東京カリ～番長の水野さんの料理本を開く。今日は鯖のココナッツカレー！

水野さん主催の「カレーの学校」に行ってみようと思いつつ、いまだに参加できていない。コロナが落ち着いたら、受講してみようかなぁ。

スパイシーカレーが好きになったきっかけは、フィジー留学だ。ホームステイ先のママが、よくカレーを作ってくれ、帰国前に作り方を教えてくれた。 コリアンダーやクミンなどの香辛料も分けてくれた。

懐かしいなぁ。みんな、元気かなぁ。

必要な香辛料は、コリアンダー、クミン、ターメリック、レッドチリ、塩。
材料は、鯖缶、カットトマト缶、ココナッツミルク、玉ねぎ、ショウガ、にんにく。



フライパンにオリーブオイル大さじ２を入れて、スライスした玉ねぎ(1 個)を炒める。

★Vitacraft のフライパンを愛用。10 年保証の優れもの。

玉ねぎが透きとおったら、みじん切りにしたニンニクとショウガを加えて、良く炒める。

★ニンニクとショウガは、つぶしてから刻むと香りがよくなる。

次にカットトマトを加えて、水分が飛ぶまでしっかり炒める。

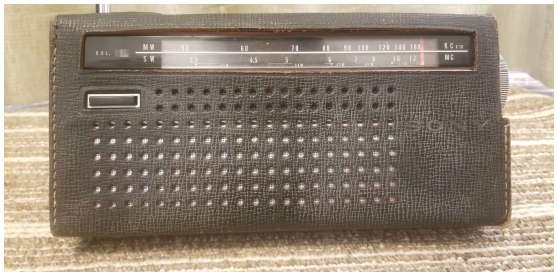
★しっかり水分を飛ばすことがポイント。味に影響する。

水分が飛んだら弱火にして、香辛料を投入して炒める。
コリアンダー 大さじ１、クミンと塩 各小さじ１、ターメリックとレッドチリ 各小さじ１/2

鯖缶とココナッツミルクを投入。混ぜて 10 分間くらい煮込む。

ココナッツの香りで、アジア旅行に行った気分を味わえるスパイスカレーの完成。

レトロラジオ TR-821 の感度



OM さんからお借りしたソニー製 TR-821。感度がいいと言われたので試してみた。SW に合わせてダイヤルをゆっくり回すと、中国語や韓国語、音楽がどんどん聞こえてくる。古いラジオなのにスゴイ。

D-808 じゃ味わえない楽しさがある。やっぱりダイヤルをくるくる回しながら、電波を探すのはたのしい。

キッチンカーで食するカレーとスリランカ料理

佐藤弘敏

昨今の新しい生活様式により、お昼はなるべく店内の飲食は避けて、弁当を購入して屋外で食べております。

勤務先周辺にはキッチンカーが出店する場所が複数あり、また、出店するお店も曜日によって入れ替わります。これらを一巡するだけでも結構様々なメニューにありつくことができます。今回はカレー特集とのことなので、スリランカカレーが食べられるキッチンカーを紹介します。

アジアンランチというキッチンカーです。

ご飯の上に選択した 3 品をのせた「ぶっかけごはん」が 700 円で購入できます。ご飯は白米と玄米を選ぶことができ、メニューは日替わりで 6 品あり、カレーメニューとおかずメニューがあります。辛さの表示があり、また、ビーガン料理とかの表示もあります。女性にも人気で、いつも行列ができています。スリランカに限らず各国のカレーや、カレーではないスリランカ料理などが日替わりで提供されますのでいくつかを紹介します。

ある日のメニュー（1）

■メニュー 6）SRILANKA スリランカ

スリランカの高級ホテルのシェフ作成！「クリーミーカシューナッツカレー」ベジタリアン・中辛

スリランカカレー（右）の他に 2 品をのせてこんな感じです。

ある日のメニュー（2）

■メニュー 1）INDONESIA インドネシア

この島は一度は行った方がいい！「バリ島のクリーミーココナッツチキンカレー」中辛

■メニュー 4）SRILANKA スリランカ

ハーブとスパイスが香る大根の葉のドライココナッツ炒め　ヴィーガン・中辛

インドネシアカレー（右）
スリランカ　大根の葉（中央）

ある日のメニュー（3）
■メニュー２）THAILAND タイ ※店頭カウンターの「特製ダレ」（ナムソムプリックナンプラー）をかけると旨さ２倍！カリカリに揚げた３種類のハーブの鶏唐揚「ガイトート・サムンプライ」弱辛
■メニュー４）SRILANKA スリランカ 宝石の国　スリランカのハーブとスパイスが香る大根とオクラのドライココナッツ炒め　ヴィーガン・中辛
■メニュー６）SRILANKA スリランカ 「パリップカレー」ベジタリアン・中辛

スリランカカレー（右）
タイ　唐揚げ（中央）
大根とオクラ（左）

次々紹介してもきりがないのでとりあえずのご紹介ということでこんなところで終わりとします。日替わりでヘルシーなメニューが楽しめるのでいいですよ。
　なお、他のキッチンカーではカレー専門のお店もあり、焼きたての大きなナンと一緒に食べられるようなものもあります。

ボロネーゼソース、カレー、ラジオのピンチが入ったスパゲッティ!!

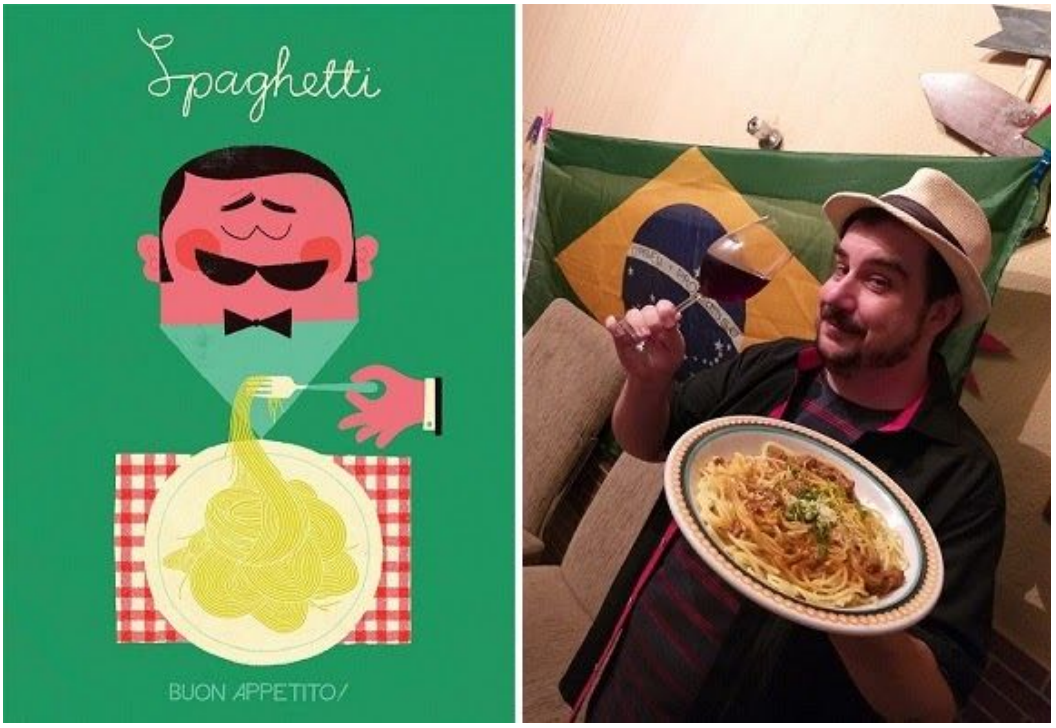


写真1：ブラジル出身のMartin Buteraが、スパゲッティアル「カレー」のレシピを紹介します。
私たちの雑誌「あゆぼわん」のために。

投稿者：Martin Butera
（南米ブラジル、秋葉原BCLクラブの特派員および専属会員）

私の名前はマーティン・ブテーラです。私はアルゼンチン人で、シチリアーノ（イタリア南部の島）の孫です。祖父はイタリアで生まれました。

私はブラジル人の妻と結婚し、一緒にブラジルの首都ブラジリア地区連邦に住んでいます。

関山玲和さんから次の「あゆぼわん」誌特別版「カレー」のレポートを書いてもらうと、イタリアのルーツを南インド風にアレンジしたほうがいいと思いました。

すでに職業でご存知の方もいらっしゃると思いますが、私はジャーナリスト、旅行マニア、アマチュア無線（LU9EFO-PT2ZDX）であり、もちろんBCLの趣味も実践しています。

しかし、誰も知らないことがあるとすれば、今日、私が最も秘密にしている「あゆぼわん」の読者に、料理と美食の中間学位を取得していることをお伝えします。

私は料理本を読んだり集めたりするのが大好きです。私のお気に入りのテレビシリーズやドキュメンタリーは、シェフズテーブル（Netflix）、ストリートフード（Netflix）、アグリーデリシャス（Netflix）、腹ぺこフィル（Netflix）などです...

私は元シェフ、テレビのホスト、ライターであるシェフのアンソニー・ボーディンの人生と仕事に情熱を注いでいます。

今日、この場所は、MigrationologyとEatingThaiFoodのウェブサイトを作成した食品と旅行のYouTuberである「MarkWiens」によって非常によく表されていると思います。

Mark　Wiensは、多くのチャンネル登録者がいるYouTubeチャンネルを運営しており、世界規模で食品シーンを記録しています。東京で撮影されたラーメンの章をお勧めします
https://www.youtube.com/watch?v=jrMsWztL1n8

そして、「カレー」に関して言えば、タイ南部には信じられないほど多様なタイのカレーがあります。「カオゲンスドヨドサファンヤオ」はタイにいるときに見逃したくないレストランです。マーク・ウィンスは、そのレストランで用意したさまざまなタイ料理を非公式に数えましたが、75人以上でした。

タイのカレーディスプレイはあなたを喜んで泣かせるのに十分です、あなたはここで見ることができます

https://www.youtube.com/watch?v=b7xSUhljnY0

しかし、この話の最初に戻りましょう。私があなたに言ったように、私の祖父はイタリア人であり、彼の姓「ブテーラ」は、5,351人の住民がいるシチリアにあるコミューンに名前を付けています。

シチリア島は、それぞれの小さな都市が独自の文化を持っているように見える巨大な島です。

シチリア島には、ギリシャ人からローマ人、アラブ人、ノルマン人、アラゴン人、カタロニア人まで、外国支配の長い歴史があります。その結果、それぞれの支配が見るもの、好きなもの、聞くものを残した混合文化が生まれました。

食べ物といえば、間違いなく「ボロネーゼソースのスパゲッティ」はイタリア料理で最も人気のある食べ物のひとつです。

「ボロネーゼソースのスパゲッティ」の起源は、間違いなくイタリアで最も象徴的な食べ物の1つであり、その起源は古代ローマで生まれました。彼のレシピは非常によく知られていたため、ローマによるガリアの征服中に輸出されました。紀元前1世紀に

スパゲッティは、私たちの現代文化に浸透することができました。私はそれを「ポップな美食文化」と定義することができます。

スパゲッティはとてつもなく有名になり、キッチンに新しいファッション感覚を与えてくれたと思います。発明、自由、そして実験する能力は、間違いなく、スパゲッティは現代人類の最も人気のある食べ物の1つです。

スパゲッティの真の世界的な成功は、最初の2つの世界大戦の後、帰国したアメリカ兵がヨーロッパ料理の話を持ってきたときに起こりました。　イタリアの移民はアメリカ国民の新しい味を最大限に活用し、アメリカで製品を普及させました。

確かに、これを可能にした最も成功した瞬間は、20世紀半ばにパッケージに入ったスパゲッティの登場で起こりました。

スパゲッティ：イタリア語ですか、それとも中国語ですか？

世界で最も有名なイタリア料理であるスパゲッティが中国人によって発明され、長い旅から戻った後、マルコポーロと一緒に中世にヨーロッパに到着したという噂は、何世紀にもわたってありました。 アジアへ。

私の研究によると論争を起こすことなく、私は次のことを断言できます：中国のスパゲッティははるかに古いですが...それらは主に大豆の塊に基づいていましたが、イタリアのスパゲッティは中国でも知られていない製品である小麦の塊に基づいていました。 古代に。

結論として、中国とイタリアのスパゲッティは完全に独立した2つの発明です。

画像2：スパゲッティの作成者である中国とイタリアの間の握手

そしてカレー？

静かな読者なら「カレー」をお忘れなく

「カレー」という言葉は、18世紀にイギリスの植民地主義者によって造られました。　おそらく、ソースを意味するインドの単語「kari」に基づいています。 コロンブスがインドに来る前は、カレーは私たちがカレーとして知っている辛い料理ではありませんでした。　もともと唐辛子の代わりに白と黒の唐辛子で味付けされていたタイのカレーにも同じことが言えます。

カレーの種類の違いは大きいです。　カレーは、インド、タイ、マレーシア、中国、南アフリカ、日本、および他のいくつかの国で一般的です。　カレーはさまざまな場所でさまざまな方法で調理されますが、同じ種類のカレーでも、料理人の味や食材の入手可能性によって異なります。　一般的な経験則がいくつかありますが、これらの規則のほとんどは破られる可能性があります。

ブラジルでは、主にミナスジェライス州とゴイアス州で、「カレー」は「AçafrãodaTerra」として知られています。

写真3：魔法の粉「カレー」を添えたマーティン・ブテーラ、
「AçafrãodaTerra」の名前でブラジルでよく知られています
ラジオは96.1Mhz NacionalFM-ブラジリアにチューニングされています。

私の準備のステップバイステップ
「ボロネーゼソース、カレー、ラジオのピンチを添えたスパゲッティ」

レシピの説明を始める前に、良いラジオを聴きながら料理をすることが不可欠なので、BCLの友達全員に次のラジオ番組をお勧めします。

「ジャズブラジル」プログラムは、ブラジルの最高の器楽を強調しています。　それは音楽祭を提示し、偉大な楽器奏者に敬意を表し、特別なテーマ別プログラムを開催することに加えて奉献されたコレクションを示します。

この番組は日曜日の夜8時（ブラジリアの現地時間）に放送され、妻とのロマンチックなディナーの料理や準備に最適です。

先週の日曜日のエディションは、ロドリゴ・ナシフ・トリオとのニューアルバム「エストラーダ・ノヴァ」を発表しました。

続いて、ガウチョのヴァイオリニスト、パウリーニョ・ファグンデスと彼の最初の作品「ペドラ・モウラ」が続きました。 その後、ギタリストのアレクサンドル・ピヴァトと彼のEP「SuiteCircuitodasÁguas」。

プログラムの最後の部分では、ゼ・パウロ・ベッカーの最新の2つの作品、「ギター、フレンズ、ソング」がライブで録音され、「セメンテ・チョロ・ジャズ」が聴かれました。

私はこのプログラムを強くお勧めします。日本の友達は https://www.radios.com.br/aovivo/radio-nacional-961-fm/14015でオンラインで聞くことができます。

画像4：「ジャズブラジル」プログラムのチラシ。

表5：食品を準備することのすべての製品のプレゼンテーション、
音楽で聴いい。

さて、あなたが段階的に書き留めれば…

1. にんにくは皮をむき、細かく切ります。

2. 玉ねぎは千切りにします。　鍋にバージンイタリアンオリーブオイルを加え、にんにくがきつね色になったら炒め、玉ねぎを加え、弱火で色がつくまで約2分煮ます。

3. その後、ひき肉を少量のバターと一緒に置き、約5分間調理します。

4. 次に、トマトソースとたっぷりのカレー2杯を加え、少量の水と砂糖を加えてトマトの酸味をカットし、すべてを穏やかにかき混ぜ、ソースをさらに5分間調理します。

写真6：カレー大さじ2杯（ブラジルではAçafrãodaTerraと呼ばれます）

5.　水、塩、数滴の油を入れた別の鍋にスパゲッティを加え、8〜10分間調理します。

写真7：スパゲッティの調理。

6.　最後に、スパゲッティをソースと混ぜ合わせ、パルメザンチーズとコリアンダー（ハーブ）を少し入れて味わいます。

写真8：夕食の準備ができました！

表9：ブラジルの妻、マーティンと妻のリク、
なめらかな赤ワイン「デルグラノゴールド」をダウンロードます。

この料理に添えて、柔らかな赤ワイン「デルグラノゴールド」を飲みました。

ブラジル南部のセラガウチャ地方で作られたイザベルとボルドのブドウで作られたワインです。ブドウは醸造中に粉砕され、温度制御されたステンレス製のタンクで発酵され、抽出するために1週間皮膚と接触したままになります。ブドウの色、香り、風味。甘い味わいの砂糖が含まれています。

Del Grano Tinto Suaveは、濃い色と真っ赤な色合いのワインです。アロマは、イチゴ、チェリー、ラズベリーなど、イザベルとボルドーのブドウの典型的なアロマを表しています。

口の中で、ブドウの風味と甘い味を好む人のためのワインです。

Del Grano Tinto Suaveは、これらの「ボロネーゼソース、カレー、ラジオのピンチを添えたスパゲッティ」に添えるのに理想的なワインです。

次回秋葉原BCLクラブの親愛なる友人の皆さん、ブラジルのマーティン・ブテーラとリジア・カッツェに挨拶します。私たちの生活の一部を皆さんと共有できることを非常に光栄に思います。

ありがとうございました ！！

写真10：マーティンとリジアカンパイの友達！「メガネを乾かしましょう。」

この記事で使用されている参照

アルフォンソ・ロペスによるパスタのねじれた歴史
アート・ノー・フレーバー「ヒストリア・ド・カレー」、ルイス・カルロス・シュミット
ウィキペディア、無料の百科事典

いっしょシリーズ　Vol.4

「ＫＢＳといっしょ」

植村 昭男

私にとって一番最初の海外旅行先はオーストラリア、2 回目はタイ、そして 3 回目の韓国で念願の海外日本語放送局への初訪問がやっと叶った。

以前から旅先の日本語放送局を訪れてみたいと思っていたものの、初回時はラジオオーストラリア日本語放送が既に廃止されてしまった後、2 回目の時はバンコクでの自由時間が殆ど無く、ラジオタイランド訪問は残念ながら出来ずじまい。それだけに今回紹介の KBS ワールドラジオは、これまで訪問した局の中でも特に印象に残っている。20 年近く前の古い訪問記で大変恐縮だが、写真と当時のメモで簡単に振り返ってみた。

KBS 日本語班へお邪魔したのは 2002 年 5 月 14 日（火）、そして 2006 年 4 月 10 日（月）の 2 回。いずれも 2 泊 3 日で岡山空港からの往復飛行機チケット、ホテルだけが決まっているフリープランのツアー。2 回とも事前に日本語班へ E メールでご都合を伺い、了解のお返事をいただいた。

2002 年の旅行時は友人と 5 月 14 日から 16 日にかけてソウル市内を観光。

14 日 11:30 に仁川空港到着後、まずはソウル中心部・鍾路のホテルへチェックインし、明洞を散策。その後 17:00 にいよいよ KBS へ。海外局初訪問ともありドキドキしながら局舎の中へ。受付で日本語班へ連絡してもらうと、程なくしてひまわりこと史裕珍さんが迎えに来てくださる。番組でお馴染みのお声を聞いて感動と同時に、ホッとひと安心。初めてお会いしても古くからの友人のようで何だか不思議な感じ。ひまわりさんもとてもフレンドリー。

早速、本館5階の国際放送オフィスの日本語班に案内いただく。

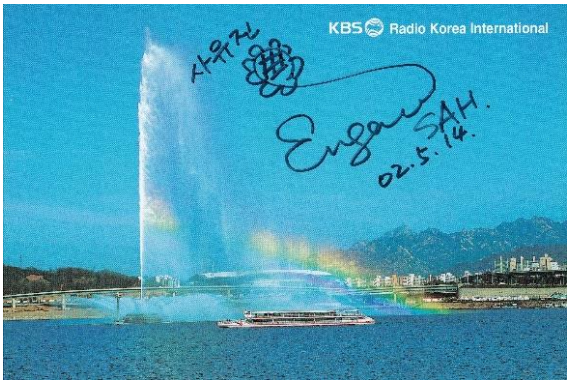
この日、お会いできたのはひまわりさん以外に、当時の日本語班チーフ・アラレこと李海玉さん、ラッコこと金孝宣さん、ニコニコマンこと深野正一さん。

コアラこと金恵英さん、サザエさんのお父さんこと校閲委員の細川忠増さんはお会いできず残念だったが、コアラさんとはこの年の8月に東京ビッグサイトで開催されたハムフェアでお会いする事ができた。

左からひまわりさん、ラッコさん、アラレさん、深野さん　　アラレさん

当時は「Radio Korea International」の名称で、オフィス天井には「rki」のプレートが。日本語班の皆さんは当日の番組収録が終わり、のんびりムード。

ひまわりさんがご自身の隣の席を勧めてくださり、お菓子をご馳走になりながらKBSの番組や今回の旅行についてお話する。



今回、同行した BCL を全く知らない音楽＆映画マニアの友人とも、韓国音楽や映画の話で盛り上がり、友人の質問にも詳しくお答えくださるひまわりさん。

この時、ひまわりさんから今イチ押しの K 音楽 CD としてお薦めされた Roller Coaster「ABSOLUTE」は、当時担当されていた番組「SUNDAY MUSIC POWER」で「Last scene」など Roller Coaster の曲がよく流れていた事、そしてこの KBS 訪問した日を懐かしく思い出しつつ、今でも時々聴いている。

アラレさん、ラッコさん、深野さんにも大変お世話になり、18:00 過ぎまでお邪魔させていただいた。お忙しい中、温かく応対いただいた日本語班の皆さんに感謝。音楽番組を担当しているひまわりさんならではの貴重な業界情報を聞く事ができた友人も KBS 訪問は大満足だったとの事で、私もひと安心。

RollerCoaster「ABSOLUTE」　　汝矣島広場

出口まで見送ってくださったひまわりさんと別れ、汝矣島駅へ歩いていると、汝矣島広場に面した路上で KBS のバラエティ TV 番組「Happy Together」の収録をしていて、結構な人だかり。私達も収録をしばし見学、韓国の TV 番組の雰囲気を生で楽しむ。その後、駅近くの屋台で日本語班皆さんから盛んにお薦めされたトッポッキ、わかめスープを頂く。どちらも美味しそうに食べている辛い料理が大好物の友人に対して、私の方はスープの方は美味しく頂いたものの、初めてのトッポッキは思っていた以上に辛かった･･･

2 日目、3 日目は江南、仁寺洞、新村を気ままに観て歩く。当時、韓国の携帯電話にカメラ機能はかなり珍しかったのか、街の風景を携帯電話で撮影していると興味深そうに眺める若い人々に囲まれる事がしばしばで、今から思えば隔世の感がある。旅行から帰ってからは以前にも増して KBS 日本語放送を聴くようになり、特にひまわりさん担当の「SUNDAY MUSIC POWER」には暫くの間、毎回聴いた後に番組感想をメールするという、すっかり筆不精になってしまった今では考えられない筆マメさだった。

汝矣島駅

明洞の参鶏湯店「百済参鶏湯」で夕食

VERIFICATION CARD

Thank you very much for your reception report on our broadcast.
The information given is in accordance with our schedule.
We hope you will continue to enjoy our programmes and send us your thoughts about them.

受信報告ありがとうございました。内容はラジオ日本の放送と合致しております。これからも番組についてのご感想をお寄せください。

NHK WORLD RADIO JAPAN
NHK TOKYO 150-8001, JAPAN

新潟を走る（岩手県）
Across a Bridge and over a Lake (Iwate Prefecture)

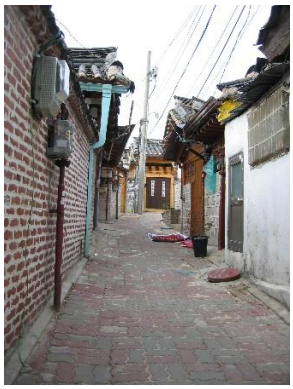
植村　昭男　様

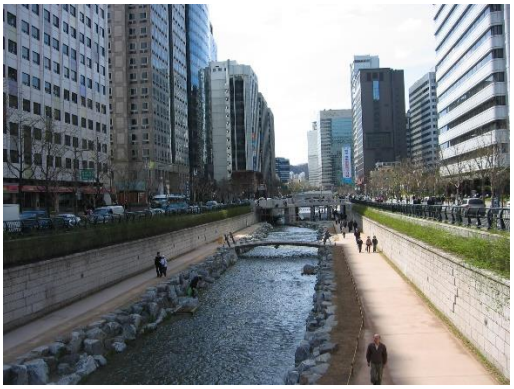
ラジオ日本の受信報告をお寄せいただき、ありがとうございました。あなたの受信を下記の通り確認いたします

受信日：2002年 5月15日
時間：　20時55分～21時00分(UTC)
周波数：11910 kHz
送信地：八潮送信所
受信地：韓国ソウル市
言語：　日本語

NHK国際放送局
MAY. 24. 2002
NHK WORLD

再び日本語班へお邪魔したのは 2006 年 4 月 10 日（月）。岡山空港出発時はあいにくの天気だったが、ソウルに到着すると幸いにも旅行日和の好天。この時は 4 月 10 日から 12 日にかけて仁寺洞や昌徳宮、東大門市場などソウル中心部と板門店を妻と 2 人で周る旅行。安国駅近くの北村にある昔ながらの韓屋を使ったゲストハウスに宿泊し、歴史を感じさせる宿周辺の路地散歩も楽しんだ。





北村の路地　　宿泊した韓屋　　清渓川

2002 年の時と同じく旅行初日 17:00 に局を訪問予定のはずだったが、ソウル市内をのんびり観光しすぎて局到着が 30 分遅刻の大失態。日本語班の皆さんに大変ご迷惑をお掛けしてしまう。本当にすみません。。。

2 回目の訪問時にお会いしたのは今回、局を案内いただいたラッコさん、前回の訪問後しばらくして韓国語班へ異動したアラレさんに代わって日本語班チーフとなったコアラさん、前校閲委員・細川さんの任期終了後、再び校閲委員にカムバックされたワニこと二日市壮さん、そしてひまわりさん。

この時は「KBS World Radio」改称後だったので、オフィス天井のプレートも新しいものに変わっていた。

左からラッコさん、ひまわりさん、コアラさん、ワニさん

到着後、コアラさん、ラッコさん、ワニさんと番組感想、受信状態について意見交換。コアラさんに以前担当されていた土曜日の番組「リスナー集合 この指とまれ」の感想をお話すると、大変懐かしそうな表情。当時の事をいろいろ聞かせていただく。ワニさんとは初対面だったが、実際にお目に掛かるとラジオから聴こえてくる快活なお声以上にエネルギッシュなオーラが感じられ、気さくに話しかけてくださる。現在は北海道在住だが、今でも放送原稿チェックなど日本語班を陰から支援されている。

今回も日本語班訪問者の寄せ書きノート「あしあと」に訪問記念のあしあとを寄せ書き。ページをめくって眺めていると、放送でよく紹介されているリスナーのお名前もちらほら、前回書いた私の文も見つけて思わず読みふける。

そうこうしている間にオフィスを留守にしていたひまわりさんが戻ってこられ、お声掛けくださる。「前に一緒にいらしたお友達もお元気ですか？」と前回訪問した時の事もよく覚えていてくださり、嬉しい。
いろいろお話を伺うと、前回お会いした時より全体的に業務量が増えていて、特にこの頃は連日深夜残業との事でややお疲れの様子。

その後、ラッコさんが国内放送部門を案内してくださり、国内放送オフィス、生放送中のスタジオなど前回拝見できなかった所も見学させていただく。
最後は KBS マスコット前で記念撮影。国際放送チーム長となったコアラさんの後を引き継いで日本語班チーフを務めたラッコさん。現在は異動で日本語班を離れてしまったが、「ラッコのいきいき週末」「玄海灘に立つ虹」で時折見せてくれる七色の声音を操る芸達者さ、それでいて物静かで詩的な雰囲気も持ち合わせているところがとても印象的。案内いただいたラッコさんはじめ、今回も温かく迎えてくださった日本語班の皆さんに深く感謝している。

局訪問翌日は板門店ツアーに参加

北朝鮮遠望

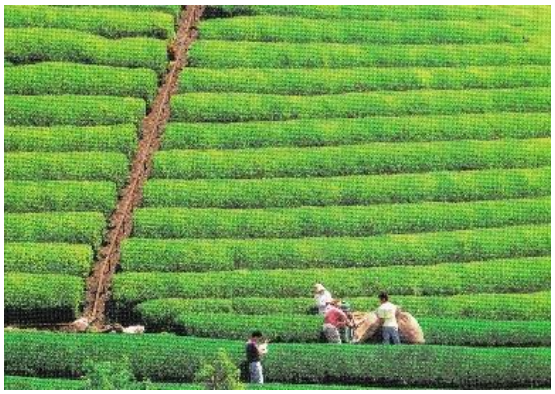
橋の向こうは北朝鮮

板門店売店

KBS 日本語放送は中波 1170kHz がカーラジオで気軽に聴ける事もあり、帰宅時に車中でよく聴いている。1179kHz 大阪 MBS の混信が若干あるものの、短波のように不安定な受信状態でなく、年間を通じ概ね良好に聴取可能。

新型コロナウィルス、冷え込んだ日韓関係の影響で、いつにも増して難しい番組運営を強いられているが、これからも末永く日本語放送を続けてほしい。

局訪問時にお会いした方で今も日本語班におられるのは、現チーフのひまわりさんだけになってしまったが、またお邪魔できる日を楽しみにしている。



VERIFICATION CARD

Thank you very much for your reception report on our broadcast.
The information given is in accordance with our schedule.
We hope you will continue to enjoy our programmes and send us your thoughts about them.

受信報告ありがとうございました。内容はラジオ日本の放送と合致しております。これからも番組についてのご感想をお寄せください。

NHK WORLD RADIO JAPAN
NHK TOKYO 150-8001, JAPAN

茶園（静岡県岡部町）
A Tea Farm
(Okabe-cho, Shizuoka Prefecture)

植村　昭男　様

ラジオ日本の受信報告をお寄せいただき、ありがとうございました。あなたの受信を、下記の通り確認致します。

受信日：　2006年4月10日
時　間：　20時04分～20時27分(UTC)
周波数：　6165kHz
送信地：　八俣送信所
受信地：　韓国ソウル市
言　語：　日本語

Radio Japan MAY. 16. 2006 NHK WORLD

NHK 国際放送局

KBS ワールドラジオ 日本語放送

・放送時間と周波数 1700～1800：6155kHz、7275kHz
1800～1900：6155kHz （再放送）
2000～2100：1170kHz （再放送）
1000～1100：9580kHz （再放送）
1100～1200：11810kHz（再放送）

・お便りの宛先　大韓民国 07235 Seoul 特別市永登浦区汝矣公園路 13
KBS 国際放送局 日本語班
E-mail：japanese@kbs.co.kr （日本語対応）

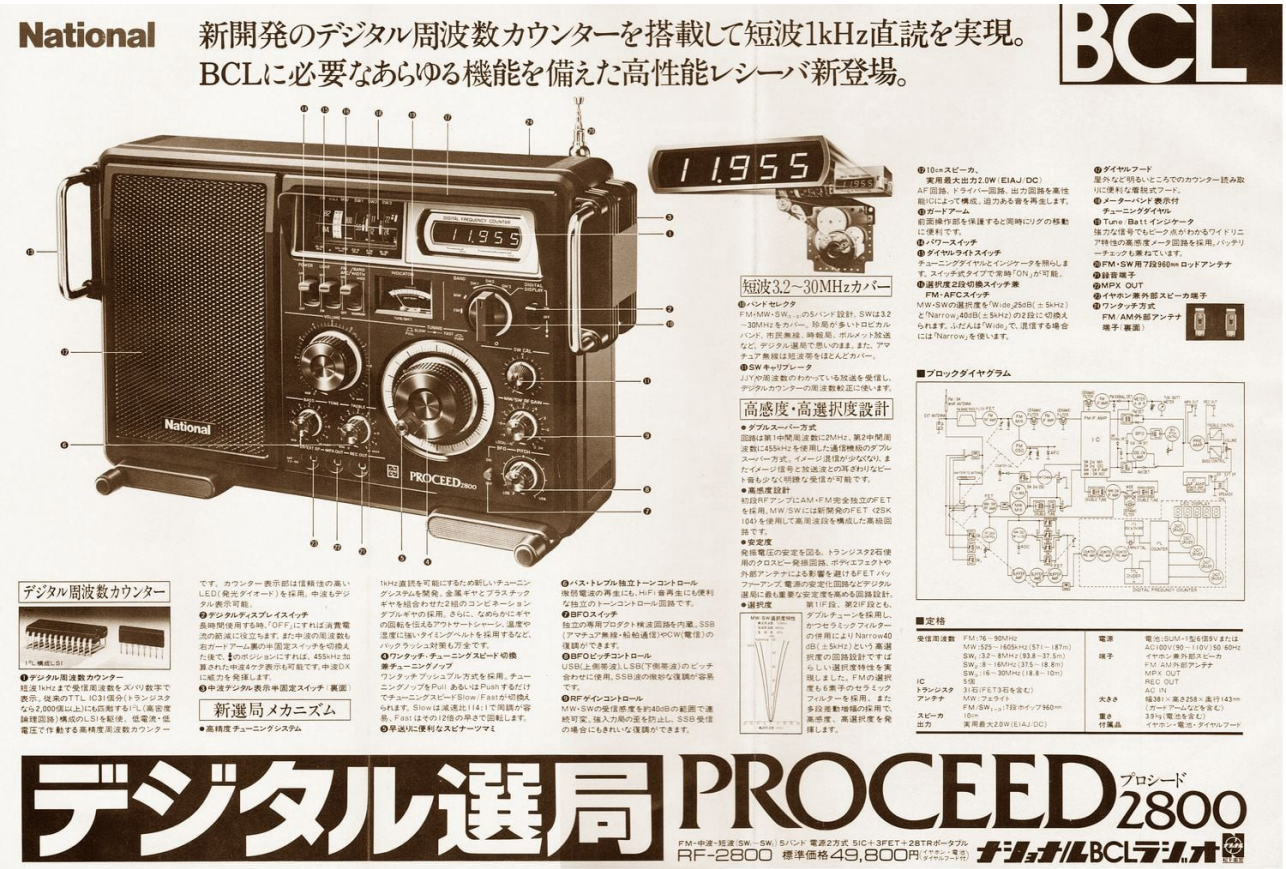
・局ホームページ　http://world.kbs.co.kr/service/index.htm?lang=j

・番組紹介　月～金：ニュース、玄海灘に立つ虹、月：週刊経済フォーカス
火：ラジオ図書館、水：国楽の世界へ 、木：ソウル発平壌は今
土：今週のキーワード、土曜ステーション
日：ドラマ韓国語、K-POP INDEX（最終週：K 音楽研究所）

・スタッフ　史裕珍さん(ひまわり)：日本語班チーフ、ニュースなど担当
具慧仁さん(ラムちゃん)：ニュース、今週のキーワード
小須田秀幸さん(ノッポ)：校閲委員、土曜ステーション
金明順さん(マルコメのお母さん)：玄海灘に立つ虹(火、水)
劉昌模さん(スキマ)：ニュース、玄海灘(水)、ソウル発平壌は今
申龍さん(ドクターシン)：玄海灘(月)、K 音楽研究所
金我宣さん(ソウルのアリス)：玄海灘(火)、K 音楽研究所
兪信汀さん(イルカ)：ラジオ図書館
中枝紫織さん(しおり)：玄海灘(木)、K-POP INDEX
鄭定林さん：ニュース、週刊経済フォーカス
南祐恵さん：ニュース
金寶愛さん：国楽の世界へ
平井彩さん(よろしくま)：ドラマ韓国語
李振絢さん(トム)：ニュース、玄海灘(木、金)
武田裕光さん(ジェリー)：玄海灘(金)
金喩眞さん：ニュース
曺美樹さん(ナビ)：土曜ステーション

懐かしの National PROCEED 2800 をヤフオクで買ってみた。

レポート：せきやま☆れいわ



43 年前に BCL を始めるに当たって親に買ってもらった National PROCEED 2800 (RF-2800)をふとした気の迷いでヤフオクで買ってみることにしました。はたしてどんな思いが蘇るのか楽しみです。

届きました。当時と変わらずかっこいいです。質感は色あせません。43 年前の BCL との出会いが蘇りました。すばらしいです。感動です。

National PROCEED2800 はロッドアンテナだけでもなかなかに感度が良い。内部ノイズが少ない(ノイズフロアが低い)のか微弱な局を聞いた時に他の高価な通信型受信機+外部アンテナより了解度が良い場合が多い。音質もソフトで心地いい。すべてのレトロ BCL ラジオが同じように使えるとは限らないがこういうのを一台持っているといいかも知れない。昨今の中国製 DSP ポータブルラジオでは味わえない BCL の奥深い世界がそこにある。
"National"や"ナショナル"のブランドロゴも今となっては妙に懐かしくリスニング空間の最高のアクセントになっている。すばらしい。
少しノイズが増えたな・・と感じたので調べてみたところ別のラジオの AC アダプターが発生源であった。トランス式なので問題ないと思っていたがそうでもないらしい。
PROCEED2800 自身も現状は内蔵の AC/DC 変換を使っている(AC100V 入力している)のでこんど電池駆動で試してみようと思う。少しでもノイズが減ればうれしいのだが。
その後もノイズの多さが気になったのでさらに調べてみたところペルセウスとパソコンを USB ケーブルで繋ぐと PROCEED2800 に盛大にノイズが入ることを確認しました。パソコン側で USB コネクタを外すとノイズが激減します。ペルセウス側で外すとノイズは減りますがまだ少し残っています。ペルセウスの電源の AC アダプターの有無はノイズには無関係でした。
これでだいぶ改善されましたがまだ気になるので続いて調査したところ Lowe HF-150 に繋いだアンテナの同軸ケーブルを外すとさらに PROCEED2800 のノイズが減ることがわかりました。どういう経路かはわかりませんがノイズの回り込みがあるようです。こちらは同軸ケーブルをフェライトコアに巻くと解消しました。2 ターンではまだ少し残り 3 ターンでほぼ無くなりました。
ここまでやってやっと朝の Radio Nacional da Amazonia の微弱な電波がノイズから浮いて来るようになりました。これまでノイズに関してはあまり深刻に考えることはなかったのですが PROCEED2800 を使い始めたことでいろいろ勉強させられました。こんどは PROCEED2800 を電池駆動にしてみてさらにノイズが減るか検証してみたいと思います。
PROCEED2800 のノイズ軽減を目論んで AC100V 電源から電池駆動に変更。単 3 充電池→単 1 変換アダプタ(電池チェンジャー)をダイソーで買って来て無理やりセット。(笑)
はたして電池駆動では S メーターでハッキリ差が出るぐらいにノイズが減った。じっさい明朝の Radio Nacional da Amazonia の受信でどのくらいの差が現れるか楽しみだ。

けさはコンディション悪く Amazonia は音になりませんでした。ざんねん。 その代わりに 0340JST ごろ 4930kHz VOA Botsuwana を電池と AC100V で聞き比べ。ロッドアンテナにて。 電池駆動の方が若干静か(S/N 比が良い)でした。これはなかなかよいです。レトロラジオの PROCEED2800 なかなかやります。
ところで不思議現象発見です。5m ぐらい離れたところにあるファンヒーターの電源コードをコンセントから外すとノイズが増えるんです。コンセントに繋ぐとノイズが減る。ふつうに考えると逆の現象のように思えますがファンヒーターによるアース効果のようなものがあるのでしょうか？　理屈はまったくわかりませんが結果オーライということでファンヒーターは繋いだままがよいようです。(笑)　ちなみにファンヒーターの電源の ON/OFF によるノイズ量の変化はありませんでした。
今朝はコンディションがいい方で 7 時台に 11780kHz で Radio Nacional da Amazonia を聞いたらやはり電池駆動の方がノイズが少なくて快適でした。AC100V 駆動とは SINPO の総合評価で 1 つ違います。
なんかもう PROCEED2800 が一台あれば BCL はじゅうぶんな感じがして来ました。自分の場合 BCL は 2800 に始まり 2800 に終わるということでしょうか。いやマジで。(笑)
この PROCEED2800 が個人的に「ベストバイ・オブ・ザ・イヤー 2020」でしたね。懐かしいだけじゃない、確かな性能と品質に感動しました。Made in Japan の神髄を見た思いです。国産 BCL ラジオの再興に期待したいですね。

そして元旦恒例の 2021 年のシール貼り初め。 今年も楽しい BCL ライフが送れそうです。

新連載コラム

大蛙の JAZZ と SAX と BCL よもやま話 （第１話）

今回から連載を担当致します杉浦と申します。

ある場所では大蛙と名乗っている為、物書きにペンネームは必要かとこの名前で失礼いたします。
プロフィールは別項を見て頂くとしまして、お題目の通り私の愛好する（本当はこれ以外にもっとあるのですが）事柄について書いていきます。

突然ですが、ラジオを聴いている時その局であるのに関わらず周波数カウンター表示が全然違っていたとしたら混乱しませんか？
いや、ワシは機械に強いから誤差も読んでるし調整もするぞと言う方もいらっしゃると思いますが。（まだ私はその域に達してませんので尊敬かつ勉強の余地があります）

SAX にも似た事があてはまる事象があります。

ピアノやギター（基本チューニングがされていたと仮定して）は C（ド）の鍵やフレットを押さえるとほぼ間違いなく C の音。

しかし SAX は移調楽器。
アルト、バリトンは Ｅ♭調の為ドを押さえると A（ラ）の音が出ます。
テナー、ソプラノは Ｂ♭調。
ドを押さえると Ｂ♭（シ♭）の音が出ます。

もしアルトとソプラノの持ち替えをして吹く場合だと2つの調の楽譜が必要になりますし、当然キーを押さえた音は違う音になります。

普通に吹奏楽やビッグバンド、9 ピースなどのスモールホーンバンドなら楽譜が大抵ありますが、問題はセッション。

最初にキーは何ですか？と必ず聞いてから演奏に移るのですが、まず「これはピアノキーだからアルトだと、、」と頭の中で切り替える必要性があります。

以前あるセッションに参加した時、キーは？と聞いて「適当に弾くから適当に吹いて」と言われたが明らかにいつものキーと違う。
譜面渡されてるので間違いなかろう、と思いつつリフを吹いて、さあアドリブソロ。
ここで気がついた。

「これ、C♯キーだ！！」

ご存知の方はご存知だが、大半の音に♯がつく難解なキー。
（ピアノで言えばほぼ黒鍵）
しかもテンポは 220。
あれは未だに夢に出る赤っ恥な演奏でした。

楽譜を書かれた方がギターの方で、ギターの開放弦を使えるのでギターのキーは E だったのです、、、

最近少しずつセッションに復帰して吹く事もありますが、ブルースセッションなどではこのキーも多く、自らの修行の足りなさを脂汗かきながらステージに立つ瞬間であります。

筆者大蛙について

鳥取県米子市在住。
生年月日は歌手の城之内早苗さんと同一。
BCL 歴は約 45 年（途中中断あり）
アマチュアサックス奏者。演奏歴約 30 年。
うち 20 数年がジャズ演奏歴。
本業の傍らいろんな事をしております。

「カレーは飲み物」の看板の下に集合した怪しい集団

（ちょっと古い写真ですが、カレー特集なので）

ABC50's 編集部より

わが家のウララ～なカレー事情

英国なんちゃって BCL おばさん

英国には、かつての植民地であり現在はコモンウェルス・オブ・ネーションズ（Commonwealth of Nations）に属している南アジア諸国系の人々が多く住んでいて、南アジア料理を提供するレストランが全国各地にたくさんあります。また、カレーは人気料理の一つで、スーパーでも電子レンジやオーブンで温めるだけのいろいろな調理済みカレーや、瓶詰の各種カレーソースが売られています。そのほかにもバスマティ米や、ナン、チャパティなどのパン類、サモサ、バージなどの前菜・スナック類、様々なチャツネの瓶詰なども棚にずらりと並んでいるので、家庭でも手軽に南アジア料理を楽しむことができます。

そんな英国に約 13 年住んでいるのだから、「英国の華麗なカレー事情」みたいなタイトルであれこれご紹介できればカッコイイのですが、夫が外食嫌いな上に辛いものが苦手なせいで私自身カレーを食べる機会があまりなく、英国のカレー事情などさっぱりわかりません（すみません）。そこで代わりに、わが家のうらら（麗）ならぬウララ～（by ロボコン）なカレー事情について書くことにします（重ねてすみません）。

＜外食事情＞

英国でカレーを食べに行ったのは、滞英歴 13 年のうち何とたった 1 回だけです（ウララ～）。それも、夫婦で出かけたわけではなくて、ヘースティングズ（Hastings） に住んでいる友達に「インド料理を食べにいってみたいのよ～！」と頼んで、連れていってもらったのでした（2015 年）。

お店の名前は「フレーバーズ・オブ・インディア（Flavours of India）」。壁に設置された棚に並べられた飾り物も雰囲気たっぷりで、食事への期待が高まります。

決まったメニュー（20 種類ほど）の中からそれぞれ好きなものを 3 つずつ選び、ライスとナンが付いて 2 人でお値段 15.99 ポンドというお得なセットがあったので、そちらにしました。私が食べたのは、オニオン・バージ（玉ねぎのかき揚げみたいなもの）、チキン・ブーナ（辛さ控えめのチキンカレー）、サグ・アルー（ほうれん草とじゃがいものカレー）です。

こちらは、オニオン・バージ、チキン・コーマ（マイルドなチキンカレー）、サグ・パニール（ほうれん草とチーズのカレー）です。私もちょっと味見させてもらいました。

写真を今こうして見るだけでも、当時の感動が心によみがえります。「インドの味」おいしゅうございました。

それからまた、日本の実家への帰省時に、お出かけや小旅行をしてカレーを食べたことが何度かあります。

箱根で「大涌谷カレー」を食べました（2011 年）。温玉を付けなかったことを少し後悔しています。夫はホットケーキを食べていましたかねぇ。

岡山県倉敷市にある「水辺のカフェ 三宅商店 酒津」で、「じっくり煮込んだフルーティーなオリジナルカレーに、季節の野菜をトッピング。もちもちの玄米（岡山産）でいただきます。スープとピクルス付き」という「三宅カレー」を食べました（2014 年）。

兵庫県たつの市の「ガレリア　アーツ＆ティー」でドライカレーにサラダと豆乳スープが付いたランチセットを食べました（2016 年）。夫はハヤシライスを食べていましたかねぇ。

帰省から英国に戻る際には、たいてい空港近くのホテルに前泊して、ホテルのレストランで夕食をとります。「日本最終日の夜なのだから、ドーンと豪勢にお寿司とか和牛ステーキとか食べようかな」などと思いはするのですが、値段を見た途端「やっぱりカレーにしよう」ということになってしまいます（ウララ～）。

というわけで、ホテル日航成田（2014 年）とホテル JAL シティ羽田東京（2016 年）で食べたカレーです。夫はミートソーススパゲッティか何かを食べていましたかねぇ。

＜内食事情＞

家でカレーというと、夫もおいしがって食べる日本の市販カレールーを使うことがほとんどですが、ときどき気合いを入れて自分でカレーを作ることがあります。ずっと前に日本で買っただけで放りっぱなしにしていたのを思い出し、家族に頼んで英国まで送ってもらった『はじめてのインド料理』（ミラ・メータ著、文化出版局）という本を主に参考にして、辛いものが苦手な夫のためにスパイスの量を加減して作っています。

マイルドチキンカレー

海老カレー

ミートボールカレー

ビーフカレー

ラムカレー

骨つきチキンカレー

また、料理研究家の栗原はるみさんのレシピを参考にしてカレーを作ったこともあります。

なすと挽肉のドライカレー

バターチキンカレー

自家製カレーを食べた夫の感想については、あえてここでは触れません（ウララ～）。

＜BGM 事情＞

BCL ファンの交流誌『あーゆぼーわん』への投稿なので、最後にラジオの話をこじつけます。

ライカ・ラジオ（Lyca Radio）はロンドンに拠点を置く中波放送局で、ロンドンのすぐ北に位置するハートフォードシャー州（Hertfordshire）のブルックマンズパーク（Brookmans Park）送信所から周波数 1458 kHz 、送信出力 125 kW で放送しています。放送内容は、ボリウッド（Bollywood）、バングラ（Bhangra）、アーバン・アジアン・ミュージック（Urban Asian Music）などの音楽番組が中心です。

局のウェブサイト（http://www.lycaradio.com/）でもライブ配信をしているので、カレーを食べる時の BGM にいかがでしょうか。

かくいう私は、ライカ・ラジオを聴きながら、サモサを作ったことがありました（といっても、油で揚げるべきところをフライパンで焼いた「なんちゃって」サモサです）。

いちおう写真を載せておきますが、形がずいぶんいびつで、いやはやどうにもこうにも･･･

ウララ～

（ウララといえば、山本リンダも思い出しますね。）

インド　　今井　靖

それにしても悩ましいのが物売りやら売人の存在だ。その日もうるさい売人に付きまとわれていた。まるで粘りと根性が俺の持ち味だと言わんばかりである。断っても無視しても離れてくれない。

「ヘイヘイ、ジャパニ！マリファナ？ハッシシ？ジキジキ？ベリグッド、ベリナイス. ノープローブレム .ヘイ、ハイ！」ジキジキとはつまりＨを意味する。珍しいほどしつこい彼に辟易したのでこう返した。「ジキジキ？」「イエ～ス！ジキジキ.ビューティフル.ベリーグッド、ベリーナイス」助平な日本人がとうとう喰い付いてきやがったぜ、そんな勝ち誇った表情を浮かべている。期待を裏切って申し訳ない。

「アイ ライク ジキジキ. バット アイ ドント ライク ガール、ウーマン、レディ. アイ ライク マン. オンリー マン. アイ ラブ ユー. アイ ウォント ユー. ビコーズ ユー アー ナイスガイ」やにわに肩へ腕を廻してグイッと引き寄せ、ほっぺに思いっきりチューをくれた。「グエギャッ」声にもならぬ叫びをあげて彼は飛びのいたが、四、五メートル先で立ち止まる。憎らしいようなやるせないような眼で私を見つめながら、シャツの袖でほっぺをゴシゴシと拭いている。その姿を見て〝仕方が無い、引導を渡すか〟

「ヘイヘイヘイ！ユー＆ミー、レッツ プレイ ジキジキ！ベリ―グッド！ハッピータイム！アイ ハブ マネー！リッチマン！ノー プローブレム！ドントウォーリー ベイベー！」両手を拡げて駆け寄ったら一目散に走り去ってしまった。これはとてもユーモアとウイットに富んでいるので、安心して皆様にもお勧め出来る撃退法です。どんなにしつこい売人さんも飛ぶように逃げてしまいます。

買い物も悩ましい。地方に行けば程度も大人しいものだが、観光客と見るやふっかけること実に甚だしい。必要な雑貨を買い求めるのであれば、旅を続ければ自ずと身に付くインドルピーの現地での物価感覚に助けられて、そう間違いは無くなるのだが面倒なのが土産だ。それなりの品は買って帰りたい。その手の品を扱う店なら例外なくふっかける。値切れば良いのだが吟味に時間を消費した上に、手強い店主相手に納得するまで値切るとなれば時間の浪費だ。海外旅行のガイドブックにはよく「値切る交渉も楽しみのうち」などと書いてあるが私は楽しくない。

帰国最後の一日をニューデリーでのショッピングに当てたのだが、そこで選んだのが「Central Cottage Industries Emporium」いささか割高に値段が付けられているようだが、ここに来ればインドの主だった物産のほとんどを一度に見られる。値切りを許さぬ定価販売だ。事前にこの店を訪れて観光客はもちろんのこと、デリーの富裕層が多く買い物をしているのを確認して「まとめて買うならここだな」と決めていた。コンパクトな百貨店の立ち位置に近い。

その頃に付き合っていた彼女へのお土産に服を買って帰りたかった。原色に

きらめく美しさのサリーを求めたかったが、着付けにはいささかハードルが高い。そこでパンジャビードレスを見繕ったのだが、婦人服のサイズ表示がまるで判らない。「困ったなあ」適当に選んだら合いません、では後悔先に立たず。私は店内を見渡して、あるインド人の母娘連れに目を付けた。簡単な自己紹介の後に娘さんへ手を向けて「私のガールフレンドは、娘さんのボディーと同じボディーを持っていますからサイズを教えて下さい」
　強烈な平手打ちが頬にヒットして、目から火花も飛んで思わず膝から崩れ落ちる。ヒリヒリと痛む頬を押さえながら、静かな店内にざわめきが起こるのを聴いた・・・・そんな事態には全く至らず、快く承諾していただき数着のドレスを選んでくれた。私はその中から明るいカレー色のドレスを日本に持ち帰る。
　「その時のガールフレンドが今の配偶者です」そうなれば微笑ましいエピソードの一つともなろうが、そうはならなかった。

　インド入国に必要なビザを申請する為に、日本武道館に近いインド大使館に赴く。当時、ツーリストビザは一か月、三か月、六か月の三種類が用意されていたが、私が欲するのはもちろん六か月ビザだ。混雑する窓口でその旨を申告すると、六か月は発給出来ないと言われた。「？」 理由はインドでトラブルに巻き込まれる旅行者が急増しているからだ。そう申し渡される。時代は確かにバックパッカーブームの真っただ中であり、私もその内の一人であった。しかし、最初から六か月をもらうのと、三か月でインドを出国して新たなビザを取り、再入国するのでは天と地の差ほどもある。そんなに面倒臭いのはいやだ。六か月ビザは存在するのだ。国からの指示はあるにせよ発給したくない、それだけの理由だ。どうしても駄目なら三か月に甘んじるしかない。
　私がなぜ六か月でなければならぬのかを、窓口の職員に滔々とまくし立てた。プチ演説の内容を細かくは覚えていないが「これこれしかじかの理由でインドのほとんどを旅しなければならない、私にもあなたにとっても時間は無限では無い、余計な手間を食うのはごめんだ。六か月ビザはあるではないか、寄越せ。それに私はトラブルになぞ巻き込まれはしない。そんな連中と私を一緒にするな」そのくらいは言った。小うるさい奴に喚かれてうんざりしたのだろう。私の後ろにはまだまだとビザ待ちの列も長い。苦虫を噛み潰したような顔をして、いやいやながらも六か月ビザを発給してくれた。

　せしめたビザも残るはとうとう五日ほど。インド中をあちらこちらと旅を続けたが、ニューデリーなど足元にも及ばぬムンバイ（旧ボンベイ）と、その周辺を訪れる日数が足りなくなってしまった。これはひとえに計画通りに進めない私が悪いのである。五日もあれば一泊や二泊は十二分な筈だが、気に入らなければさっさと移動、気に入れば満足するまで滞在する。気ままな旅のスタイルが当たり前となっていたから考えてしまったのだ。「もう充分では無いか」そうも思うが心は残る。
　インド国内でのツーリストビザの延長はいかなる理由でも認められない。当時の「地球の歩き方インド」には〝ツーリストビザの国内延長は無理〟確かそう書かれていた。これで済めば私も諦めて帰国の途についたのだが、なぜか官

庁街にある担当部署の名と住所が併記されている。「やれるもんならやってみな」これは地球の歩き方から私への挑戦状だと受け取った。「やるだけやってみるか」ゴリゴリの役人に陳情仕るのも面白い経験ではないか。門前払いならさっさとリコンファームもしなければならない。

翌朝オートリクシャーに乗って官庁街に出向いた。既に大勢の人達でごった返している。ツーリストと思しき者は一人もいない。順番を待つ間にどう話を進めようかと考えたが、とにかく嘘は付きたくない。要約すれば「ビザの残りが無いのです。インドのあちこちを訪れました。ムンバイにも行きたいからビザを延ばして下さい」くれる訳が無い。しかし、これだという良いアイディアも思い浮かばないので小細工無しで面接に臨んだ。

それはそれは恐ろしい顔をした女性が担当官だった。冷酷な女コマンド、女ゴルゴ１３、射貫くような目付きで着席するよう私に促す。きっと部下なのだろう、彼女の背後で仁王立ちする大柄な男が私を睥睨もする。

「終わったな」どうせ無理だから言うだけ言ってやれ。今までに私がどんな旅をしてきたのかを説明して、それでもムンバイだけは目にしたいのです。そうお願いした。「ムンバイ見ずしてインドを語るなかれ」そうも言いたかったが、中学生程度の英語力しか無いので言えなかった。半年もあってお前は何をしていた？至極当然な疑問も彼女の心に沸くだろう。私は一つ大きなミスを犯したのだ。そこは正直に謝った。おどけた風で「だってインドは広いんだも～ん、それに比べたらジャパンなぞベリベリ スモ～ルね」

「プッ」あっ、もしかしてだけど笑いそうになったんじゃないの？「本当は大口開けて笑いたいの、でも威厳がそれをさせないの、してはならないの」彼女の表情からそう読み取った。脈ありと見たのでここからは口説きに熱が入る。旅をして感じた事などを勢い込んで話した。良い事ばかりでは単なるゴマすり野郎と勘違いされるから「でも、インドのこういう所がちょっとね」など他愛のないエピソードも織り交ぜる。駄目押しに話の最後には必ず sir を付けた。

どこかの駅で、今だに来ない列車をぼんやり待っていると何やらホームで騒がしい。どんな悪事を働いたのかは知らぬが、若い男が直立不動で警察官の尋問に答えている。警察官に対して彼は大きな声で必ず sir を叫んでいたのだ。「ふ～ん、sir なんて実際に使うんだ」それを真似したのだが女性には使わぬと後から知った。ふざけた日本人が誤った使い方で sir を連呼するものだから、とうとう哀れに思ったのやも知れない。「ＯＫ！」の一言で二週間延長してくれた。

だけどパスポートにスタンプを押してもらって、金は一銭も払わなかったけどそれでいいのかな？

チベット文化に彩られた標高およそ三千六百mにあるインド北部の街「レー」滞在中に街の郊外にあるいくつものゴンパ（チベット仏教の僧院）で、大いに賑わうフェスティバルが催されると聞いたので足を向けた。丘の斜面に広げられる巨大なタンカ（仏教画）を眺めたり仮面の舞踏を鑑賞した。各ゴンパは見学可であるし、写真撮影も特に禁止されてはいない。ゴンパはそれぞれにラマ教の特色が溢れているので、興味深く拝観すると共に撮影もしたのだが、あるゴン

パでカメラが壊れた。絞りとシャッタースピード、ピントも整え、いざシャッターボタンを押そうとしたら全く押せない。機械式の古いカメラだ。突然壊れる事態には疑念の一つも抱かなかった。
　薄暗い堂内を出て日陰でチェックをすれば「カシャッ」ボタンが押せる。何度もフィルムレバーを巻き上げては空シャッターを切り動作を確かめる。機械が突然直るのも不思議な話ではない。お堂に戻り撮影を再開したのだがまた押せない。「・・・・」外に出てもう一度チェックをすれば「カシャッ」私はもう３回目に挑戦する気は失せてしまった。頭が痛いの肩が重いの寒気を感ずる、などは一切無い。怖いというより〝これは祭りに集まるという精霊に悪戯されているな〟そう強く感じたからだ。他のゴンパで同様の撮影に臨みはしたが何も起きはしない。このカメラはその後も順調に動き続けた。
　「お前らに負けるか！」対抗心を剥き出しにして撮影出来るまで粘ったならば、路傍に佇む牛の角にいきなり腹を突かれて、重傷を負っていたかも知れぬ。

　インドの旅で最も印象に残るものの一つはエローラとアジャンタ—仏教遺跡だ。とりわけアジャンターには思いがある。
　およそ六百ｍに渡って崖に穿たれた三十余りの石窟。何よりこの遺跡を有名たらしめているのは壁画だ。その素晴らしい壁画を見られる石窟は道程の真ん中辺りに集中している。舗装はされているも、チケット売り場からここまで来るのには相当歩かなければいけないのと、これより先の石窟を見るにはアップダウンの激しい、やや荒れた道を通らねばならないので見学者のほとんどはここで踵を返す。壁画のようにアピールする目玉も無いようだが、私は最後まで歩を進めようと決めた。
　最初こそ見学者の姿も認めたが、次第にそれも無くなり私一人となる。静けさを取り戻した遺跡で石窟の一つ一つを覗く。その中でも何らかの理由で途中に放棄をされた幾つもの未完成窟には、石工達の息遣いも鑿と鎚の音も耳に聞こえそうだった。往時のアジャンターに我が身が時空を越えたようにも感じた。
　静かだ。思いを馳せながら歩むうちに座るがちょうど良い大岩を見つける。多少は疲れもしたので腰を掛けてタバコを吸う。とても静かだ。ゆるりと吹く風のささやかな音と、どこかで鳴くかすかな鳥のさえずりしか聴こえぬ。眼下に広がる緑にあふれる森と、遠い山並み以外にはこの時代の人工物はほぼ見当たらない。
　「俺が今見ている風景と当時の風景にさほど変わりはあるまいな。修行僧や石工達も休む間にはこの岩に腰を下ろして、変わらぬ同じ風景を見ていたに違いない」そう思った瞬間に背後で気配を感じた。気配というよりもぶ厚い壁のように力強い圧力を感じた。慌てて振り向いたが私には何も見えなかった。
　もう私にインド再訪はあるまい。しかし、その機会が得られるのであればもう一度、今度は雨季のアジャンター遺跡を訪れたい。誰もいないであろう道をただ一人、地に降る雨に打たれながらとぼとぼと歩きたい。そしてあの大岩でまた休むのだ。篠突く雨に煙る森の緑はいっそうと濃く、天の恵みに無数の生命は溢れるほどの活気を取り戻すだろう。その時にこそ、今度こそ、私は彼らに会えるものだと信じている。

当時の私を叱り飛ばしてやりたい。ラジオだ。〝雨風さえ凌げればそれで用は足る〟出費も抑えて余裕を持たせる為にも安宿ばかりを泊まり歩いた。よほど雰囲気の悪い宿で無ければ文句の一つも出ないが、アメニティという代物には当然に問題があった。何しろルームが殺風景この上ない。ベットと椅子と小さいテーブルとプラスチックの水差しに灰皿しか無い。ああ、窓はありましたね。無い部屋もありましたが。電化製品の電の字も無い。コンセントはあります。病室を思わせる白やら、明度の高い赤だの青だの緑だのに塗られた壁のおかげで寂莫感が我が身を襲う。孤独な旅人のハートはちょっぴり悲しくなってしまうの。

効果的な解決策はただ一つ、ミュージック！今なら旅のお供に必ずラジオを持って行くが、その頃にラジオ聴取は全く興味が無かった。仕事で使う車の運転時にでも聴く慰みの域を出なかった。ではどうしたか？インド製のカセットウォークマン、ＡＣアダプター、外部スピーカー、スピーカー用の電池とカセットテープを買ったのだ。阿呆が小さいラジオでも一台買えば済むのに。チェンナイ（旧マドラス）のレコード屋で、北インドではお目に掛かれなかった洋楽ロックポップスのカセットが様々に売られているのを発見して、途端にのぼせ上ってしまったからだ。

さっそく電器屋さんでウォークマンを物色する。ラジオも売られていただろうが目もくれない。東西南北、インドの果てまで旅をしたのだ。意識して電器屋を覗いて廻れば、インド製でもそうでは無くても面白いラジオを手に入れられたのではないか？今でもそれだけが残念である。

『およそ二十年ほど前にインドで購入したラジオです。キッチュなデザインがとってもグーでファンシーでしょ（笑）でも、皆様うすうす感じておられる通りに性能は推して知るべしです（泣）』今頃はフェイスブックに投稿して自慢出来たのになぁ・・・（爆笑）

咲き乱れるケシの花。阿片の原料となる美しくも妖しい気を放つ白い大きなケシの花。一目見てそれとわかった。命懸けで麻薬地帯に潜入してはいない。「レー」の中心街を離れて郊外へ郊外へと歩き進める途中で、ある一軒の邸宅の広い庭で見た。

隠されている風も感じなかったので撮影した。気が付くとラダック人の女性が近づいて来る。「お庭の花がとてもきれいなもので、ついつい写真を」「どうぞどうぞ」お願いすればケシの花に囲まれて彼女も写真に収まってくれた。しばらく会話をするとお姑さんなのか現れ「上がってお茶でもいかが？」と誘ってくれる。特に断る理由も無いのでお招きに預かる。玄関に一歩踏み入れると、雪のように白いスピッツらしき小型犬がキャンキャンと出迎えてくれた。インドで野良犬はうんざりするほどにたむろしているし、生活に余裕のある層ではペットに小型犬を飼う家は珍しくは無い。でもスピッツは初めて見た。「おやおや、ボクちゃん、可愛いねえ」心の内で挨拶して廊下を進む。

「痛え～～～！」不意を襲う無慈悲なスピッツにガブリと踵を喰われた。「このガキャー！ちょっとこっち来い」二、三発張り倒してやりたかったが、家人

の手前でそれは出来ぬ相談だ。「大丈夫ですか？」確かめれば血が滲むだけで牙は食い込んでいないようだ。狂犬病は？この犬ならその心配はあるまい。
　家人の案内で見事な調度品に、手入れの行き届いた大きな部屋へと通された。よもやま話に花を咲かせたが「秘密を知り過ぎたようね」パチンと指を鳴らすや現れる手下どもに、闇へと葬り去られたくはないのでケシについては黙っていた。コーヒーを啜っていると突然奥から一人の日本人が姿を現す。私と同世代か。静かに話す彼と軽く自己紹介を交わした。彼はこの屋敷に泊まっているのだと言う。が、ふらりと自分の部屋へと戻ってしまった。「ずいぶんと大人しい男だな」「あなたも泊まらない？何日でもいいのよ」
　家人に勧められたがそれは丁重に断った。家主と同居の民泊は余計な気遣いを要するから避けたいが、それよりもごく些細ではあるも、うまくは説明出来ないごく微かな違和感を感じて仕方がなかったのだ。目の前にいる二人に不審は感じない。清潔な室内にも家人の心掛けを大いに感ずる。それでも拭えなかった。我が心のセンサーが点滅するのを見て、お礼を述べて屋敷を後にする。振り返れば大きなケシの花は、夕暮れの風に吹かれてゆらゆらとそよいでいた。

　「ババはホワイトフィールドのアシュラムにいます」ベンガル―ル（旧バンガロール）にある規模の大きなバスステーションから、公衆電話でサイババ事務所に問い合わせた。市バスに乗れば小一時間で着く距離だ。「それなら見学にでも行ってみるか」
　サイババはちょっとしたブームを日本で巻き起こしていた。掌から何でも出すのだそうだ。スピリチュアルとやらには好奇はあっても信心は無い。まあ、興味本位というか話の種にでも、そのつもりでホワイトフィールドに向かった。
　バス停を降りて歩くこと三十分ほどか、住宅街の中にそのアシュラムはあった。分かり易く言えば、普通の住宅街にある校庭の広い小中学校、そんな例えでよろしいか。しばし様子を窺った後に門をくぐり、敷地内にある事務所で宿泊の手続きをした。三泊。ドミトリーとはいえ宿泊代は異常に安い。必要事項と守るべきルールをレクチャーされた後に、教えられたルームナンバーへと向かう。日本人のいる部屋にでも振ってくれたなら、精神世界にハマるその魅力について語りあう事も出来よう。「それも面白いな」淡い期待を抱いていたが、見事なまでの多国籍軍部屋にぶち込まれた。
　課せられる義務は朝と夕に行われる礼拝への参加だけである。その時にサイババを拝める。初めて目にするババの印象は「頭のでかい緋色のこけし」床に座る信者達の間を縫うようにして壇上に登り説法を始めた。タミル語だったか南インドの言語で話すので、お付きの者がタイミング良く英語に訳す。どちらも分からないからただただ聴いているだけだ。とてもありがたいお言葉を話されているのだろう。どんな声だったかは今はもう覚えていない。礼拝の全ては一時間ほどで終わる。ビブーティ（聖灰）を手に出し、狂気する信者に与える場面も見たが、あれは手品にしか思えなかったなぁ。マギー司朗やナポレオンズの方がもっと上手ではないかしら。
　ただ、印象深かったのは彼の眼だ。ギラギラしている。もともと顔はでかいが眼もでかい。遠目からでもはっきりとわかる。『眼光鋭い』文学的表現では

使い古されているがそれを地で行く。あの眼は今でも脳裏に浮かぶ。
　ここで気分転換にアシュラムの日常でもつらつらと綴ろうとしたのだが、ぱたりとキーボードを叩く指の動きが止まってしまう。ろくに思い出せないのだ。十二畳ほどの部屋にベッドは無かった、筈だ。では就寝時間に合わせて多国籍軍は仲良く布団を敷いて寝たのか？場所取りでコイントスでもしたのか？まるで学生の修学旅行だ。アシュラムでの食事は？肉は禁止だったが、カレーでは無かったようにも思えるし、カレーだったのかも知れぬ。アシュラムでの写真が一枚も無いのは撮影厳禁を申し渡されたのだろうが、その記憶も無い。覚えているのは「敷地内でタバコは吸うな」困ったので『サイババ アシュラム』で検索すれば他人様のブログが出るわ出るわ。皆様サイババのアシュラムで楽しんでいらっしゃる御様子だ。忘れていた事柄をたくさん思い出せた。そうそう、礼拝はダルジャンの名称だったな。アシュラムでの生活を詳しくお知りになりたければ、彼らのブログを閲覧される事を私は強くお勧めします。
　ところで義務であるダルジャンに参加する以外は自由だ。簡単な会話以外にはスピーディな英語で話す彼らに混ざるも出来ないので、周囲の住宅街をほっつき歩くか、門前のチャイ屋に入り浸っているか、部屋でゴロゴロしているかのいずれかだった。
　「男女が仲良くしたらいけませんよ」アシュラムにおける禁止事項の一つだが、同室のドイツ人が破っているらしい。「ババの教えを守っていないぞ」南アフリカ人とメキシコ人とチリ人が、車座になって会話するのを盗み聞きして知った。そう言えば件のドイツ人と髪の長い白人女性が、行きつけのチャイ屋で楽しそうに話し込んでいるのは目撃していた。「敷地内では許されなくても外ならいいよね、僕のハニー」という訳だ。まあ、厳密に捉えるのならそれもいけないのではないか？修行に禁欲は欠かせないのだから。
　もし、私が英語ペラペラだったなら「まあまあまあ、若い男女がちょっとぐらいいいじゃねえか。あんまり固い事言いなさんなよ。大体サイババだって陰に隠れてナニしてるか分かったもんじゃねえぜ」くちばしを挟んだろう。ついでに「サイババを一目見た時さあ、ぜんまい仕掛けの指人形みたいで俺、笑っちゃいそうだった」「へえ～、ビザが尽きるまでここに居るんだ？ここは確かに悪くは無いけど、言っちまえばぬるま湯だぜ。真実を追求したいのなら外に出るべきだな。書を捨てよ 町へ出よう」「ビブーティ？聖灰？あれはな、牛の糞をよ～く焼いたものだ。舐めてもいいだろうけどさ」サイババに弓を引く反逆者の烙印を押されて、熟睡中に寄ってたかってポカポカと殴られてもおかしくない。沈黙は金なり。
　「彼は日本人さ。サムライの国の住人はあまり喋らないんだろう」物静かな東洋人と思われて、同室の多国籍軍には評価が高かったに違いない。
　三泊を終えて最後のダルジャンに参加した後に、同室の者や顔見知りに別れを告げた。皆はとても静かで礼儀正しく親切で、荒ぶる者などは一人もいなかった。「もうすぐサイババはプッタバルティに移動する。そこはこことは比べられないぐらいに良いアシュラムだ。お前も来いよ」熱心に誘ってくれもする。メキシコ人は「私はもうすぐ帰国する。もうこれは必要ないからお前にやるよ」簡易だが目の細かい蚊帳をくれた。これは助かった。アウランガーバードでマ

ラリアを患い「暑い暑い、寒い寒い」訴えながら身を震わす旅行者を見たからだ。ドイツ人からは貸してあげたナイフのお礼を言われる。皆と代わる代わるに握手をして私はアシュラムに背を向けた。アシュラムでは宿泊代と食事代以外には金の要求など一つも無かった。
　サイババは毀誉褒貶が激しい。私は世間にアピールしやすいサイババの超能力は信じないが、根っからのペテン師とは違うと感じている。あの眼は救いがたき悪党の眼では無い。彼はたくさんの学校や病院、インフラ整備に金を出していたそうだ。そう、先立つものは金だ。いくら祈ったとて机や椅子の一つも出せやしまい。真に必要な金集めの為なら、おままごとのようなインチキも単なる方便に過ぎぬ。まあ、他にもいろいろ噂はあるようだが、少なくとも彼に信念があるようには見て取れた。
　今さらだが、私は天国のババに懺悔しなければならない。掟を破って毎夜に部屋をこっそりと抜け出して、敷地内の真っ暗な公衆便所で喫煙していたのだ。就寝前にニコチンをたっぷりと補給すべくまとめて二、三本吸っていた。監視カメラも無い。露見せぬよう慎重に事を運んだので誰にもばれてはいないはずだ。匂いで悟られぬよう床へ就く前にはさっとシャワーも浴びた。もしも、最後のダルジャンでサイババが私の元へといきなり歩み寄り、訝る私を前にして「ヘイ、ユー 、ここはノースモーキングね」慈愛に満ちた眼差しでにっこりと微笑まれ、やさしく諭されたのならば私はババに帰依したかも知れぬ。今頃は『越後日印スピリチュアル研究所』の所長に納まっているだろう。そうなれば「あーゆぼーわん」に寄稿していない。「月刊ム―」にせっせと寄稿している。

　ゴームク（牛の口）標高三千九百メートル余りの残雪も残るこの地が、一般の旅行者でも辿り着けるガンジス河の源流となる。山を歩き慣れた人ならどうということも無い。日本でのトレッキングと同じだ。これより遥か、最初の一滴を確かめたければ、それはアドベンチャーの領域に入ろう。もっとも万年雪の解け水が集まり川を成すので、最初の一滴という例えは正しくない。
　ぽっかりと開いた大きな口からは時折、ダイナマイトを破裂させたような「ドーン」というエコーの効いた轟音も聞こえる。しばらくすれば海でも無いのに緩やかで大きな波が発生する。そして真っ白な隧道の壁や天井から剥離したのだろう巨大な氷の塊が、真っ暗な牛の口からどんぶらこ、どんぶらこ、と吐き出されるのだ。なかなか壮観な風景である。源流だというのに川の水はセメントを溶かしたような明るい灰色に濁っていた。
　巡礼者や瞑想をする修行者のいる風景を眼に焼き付け、山道を帰路に着く途中で谷底の川へと続くであろう道を発見した。しかし、道というにはほど遠く、誰かが歩く痕跡がわずかに残っているだけだ。「何かがあるに違いない」足場の悪い痕跡を転ばぬように辿れば、しばらくして川原へと降り立った。意外に広い川原の向こうには、轟々と音を立てて流れる灰色の川が現れる。下流へと眼を向ければ何かの気配を感じる。じゃりじゃりと鳴る小石を踏み締めながら川岸伝いに歩いた。
　そこは大きな岩室だった。布を羽織った男が煙の前でしゃがみ火の世話をしている。私の存在には気付いているのだろうが顔も向けぬ。目の前に立つとよ

うやくに顔を向けた。若い男だった。「ワイルドなアウトドアでもお楽しみ？」つまらぬジョークは封印して尋ねれば、彼はここで瞑想に励んでいると答える。英語が話せた。目の前のセメント水を汲んで沸かしたチャイを振舞われ、それを飲みながら会話を続けた。

明治の末に、インドはカンチェンジュンガ峰の麓で日本人としておそらく最初にして唯一、最高位のヨギの元で修行をした人がいる。その伝記をある方から読むように強く勧められた。「う～ん、よく聞くその手の連中の話ですか？」半ば仕方無くもページを開いた。「いや、この人は似非では無いな。本物に違いないぞ」一度では確信が持てぬので何度も読み返した。関連する本も合わせて何冊か読んだ。その本で触れられる修行の過程と、彼が話す修行の内容はほぼ同じであった。

「サドゥー」体中に灰やら何やらを塗りたくり、髪は伸ばし放題でほぼ裸で暮らす人達。見た目のインパクトは強烈なので、彼らこそ悟りを望む修行者と見る向きもあるが違う。彼らは単なる世捨て人だ。欲望を捨てて物などろくに持たず、体一つでうろうろするバイタリティーには感心するし、私は見ていないが難行苦行に勤しむサドゥーもいるかも知れない。彼らのようなはみ出し者も養うインドの懐の深さにはただただ敬服する。しかし、苦行ではとても悟れぬと若き釈尊は修行の方向を変えたではないか。苦行で少しぐらいの特殊能力は身に付くだろうが、しょせんその程度である。

悟りを得るのに灰を塗る必要は無い。ガンジャを吸う必要も無い。普通にしていれば良い。悟るべく修行に邁進するならば、人前に現れたり祭りに参加する暇など無いのだ。やるべきことは「偉大な師匠の元で」「正しい場所で」「正しい食と生活」「正しい瞑想」そして最も肝心なのは俗世を離れ「己自身でひたすら考え、考えて、考え抜いて、正しい答えを獲得する」先の日本人もそれを叩き込まれた。目の前の若者も同じように修行すると語った。

インドの旅において「中村天風」が修行したカンチェンジュンガ峰に、一歩でも二歩でも近づきたいという目標を掲げていた。その為にダージリンを訪れて、ここを起点にカンチェンジュンガに最も近づける村まで向かうつもりだった。しかし、ダージリンで得た情報は「大きながけ崩れで交通は断たれている。復旧の見通しは何とも言えない」ダージリンからも遠くに峰は望めるが、四泊の滞在中に天気は晴れず、村に行くことも峰を望むことも叶わなかった。

今でも身や心を律する修行に投じる者を前にしてとても嬉しかった。何しろ時代が違う。いかなインドでもそんな修行者はもういるまい、いたとしても会えるものでは無いだろうと思っていたからだ。別れ際にお礼として、お布施としてポケットの五十ルピー札を差し出した。当時のレートでは百七十五円だが、インド人にしたら千五百円前後を貰ったような物価感覚である。彼から御礼の言葉もジェスチャーも無い。「はい、あげる」私が川原の小石を拾って彼の手に渡したらこんな顔をするだろうな、そんな表情だ。私はますます嬉しくなってしまった。

悟り、悟りと書きましたが、不肖ながらも 私の思う悟りを記さねばならないでしょう。『誰もが生まれながらに抱く『生老病死』生きる苦しみ悩み、老いる苦しみ悩み、病に苦しみ悩む、死への怖れ、この四苦を克服すること』

旅行の三本柱は「観光」「お買い物」「食事」もう一つ加えるのならば「地元民との触れ合い」こんなものか。インドの食事と言えばカレー。カレーと言えばインド。私はカレーが大好きだ。ボンカレーもバーモントもCoCo壱番屋も好きだ。カレーパンも、蕎麦屋で出されるカレーうどんも堪えられぬ。東京で名のある専門店で、バターたっぷりのナンにカリーをたっぷりと乗せて食えば、複数のスパイスが織りなす玄妙なる調和がお口の中でワルツを踊る。だから訪印前にインドでの食事には何も留意せず気にもしなかった。インドを旅した知人に聞けば「何を食べてもカレー味だ」「いいねえ、そのくらいで無くてはインドに行った甲斐も無いってものよ」軽く考えていた。

インディラガンジー国際空港に到着したエアインディアＢ７４７を降りて、外の空気を一吸いすればそれは見事なまでのカレー味。空気は窒素、酸素、二酸化炭素で主に構成されるようだが、インドの空気だけは幾種類のスパイスも結合しているに違いない。その分、空気の質量も増加するのだろう。ねっとりとした空気は身に纏うように重く感じた。

一週の間は良い。二週、三週の間も納得した。一か月を越える頃には確信を抱くに至った。これは今までに覚え知ったカレーの味では無い。「美味くない」つまり「不味い」その一言で一刀両断するのは彼らに対して失礼ならば「彼我の味覚はあまりにもかけ離れている」

日本で食べる本場のシェフが作るインドカレーは何処にあるのだ？街の一流レストランか？一流ホテルのレストランにあるのか？ナンなぞ見たことも無い。北インドではチャパティが添えられるのが普通だ。南はライスだ。チャパティはバラナシ(旧ベナレス)のガンジス河で釣りをするのに役立つ。一枚くすねてはそれを千切って、濡らした指先で小さく丸めて餌にした。変な小魚がよく釣れる。楽しいぞ。岸辺の茂みに隠れて一攫千金、大物を狙う太公望のインド人は脂の乗った大きなゴキブリを餌に使う。バラナシあるある。豆知識だ。

爪に火を灯すような旅はしていない。食も旅の目的とするならば急いで確認するのだろうが、残念ではあるも私はグルメでお洒落な男ではないのだ。一流と名が付くと「ケッ」と思う性質なので、そんな店に行こうとの発想自体を拒否した。インドの民衆が普通に利用する大衆食堂や屋台にしか顔を出さなかった。だって「早い」「安い」「うまい」・・・・はずだもの。

複数のスパイスがお口の中で理解を拒むドタバタ劇を演じるので、満腹中枢も満足には働かぬ。辛ければ酸味のあるヨーグルトを追加して指先で捏ね廻して食うのだが、真似をしたらますます奇天烈な味になってしまった。 小腹が空いた食いしん坊の為に屋台で売られるスナック類もカレー味。これらは悪くは無いが、何しろカレー味そのものにうんざりなので買いたくない。終いには「いかにしてカレーを回避して体力を維持するか」を検討するに至った。

大概の食堂にはメニューに「Chinese」がある。フライドライスとかフライドヌードルとか何だとか名が付いている。チャーハン、焼きそば。思い出すは町中華の味。文字通りに期待で胸が膨らむ。が、一口食えば「不味い」何をどうすればこんなChineseになるの？「お前らユーチューブを良く観て勉強せい」今ならそうクレームを入れるが、残念だが時代はまだ追いついていない。

中村天風の伝記には、修行する者が口にすべき食事についても書かれている。

カレーは贅沢ゆえ年に数度も出されない。普段の食事は青菜、根菜類に水へと浸した稗だけだ。これではとても身が持たぬと訴えても耳を貸してくれない。彼は結核に侵されて死を待つ身でインドに連れていかれた。魚や肉を求めても「そんなものは人間の食べるものではない」軽く一蹴される。「とにかく泣こうが喚こうがここにはそんなものはない。しかしな、ほら、どこにでも実っているバナナやマンゴーなどの果物はいくら食べてもよろしい」

私は食べなければ食べないで一向に平気だ。一日一食が続いたとしても不満など無い。燃費は良い方だと思う。それに暑いし食欲も湧かない。朝昼抜きで夕食だけで構わなかった。小腹が空けばビスケットで充分だ。夕食の大衆食堂では食べられるものだけ食べて、後はどこでも手に入る豊富な果物で補った。マンゴーなど七生生まれ変わっても食い尽くせぬ程に食べた。レーの特産品は干しあんずだ。あまりにも美味しいので食った食った。街の名は忘れたが、たわわに実るライチが枝ごと売られているのを見つける。聞けばそう高くはないので注文したら、一抱えほども枝を渡されてこれには閉口した。 マナーリーではリンゴだ。齧り付いたらレモンより酸っぱいのでしばし呆然となった。南ではレッドバナナに止めを刺す。その他にもたくさんの果物があるけれど、保守的なのでよくは判らぬフルーツはスルーした。それで病気になどならなかった。食事とは関係無い高山病で、強烈な頭痛と体のだるさに幾数日苦しんだだけだ。

インドで覚えたこの癖は今も続いている。バナナでもリンゴでも何でも良い。とにかく果物が常に揃っていないと不安を覚えて覚えて仕方が無いのだ。

西と東ではさほど変わらないが、北と南では明らかにカレーの味が変わる。味音痴の私でも指摘できる。南下するにつれ、味が嗜好に合うようになった。口に合うのだ。理由は判らない。スパイスの種類や使い方なのか？気候風土の違いがもたらすのか？北と南では人種が違うからなのか？丁寧な仕事の成せる技なのか？ふらっと入った食堂で頼んだメニューが、日本のカレーライスの味にも似てこれには驚いた。一瞬、望郷の念にも駆られたが慌ててそれを否定する。まだまだ旅を続けなければならない。

南の屋台でカレーを頼めば瑞々しいバナナの葉にカレーを盛り付けてくれる。ぷ～んと香るバショウ科バショウ属の葉の匂いが、いやが上にもトロピカルなムードを盛り上げてくれのだ。食べ終われば葉を畳んでそこらの地面にポイと捨てればそれで宜しい。

大衆食堂のメニューはラインアップも豊富だが、判るメニュー、ある程度予測できるメニューしか注文しなかった。さほど好奇心が無いのも災いした。食を楽しむ連れやグループと一緒であれば、これはまた違う。むしろ誰もが尻込みするようなメニューにも勇猛果敢と挑戦するだろう。だが、一人ではそんな事をしたって誰も褒めてくれないからやらなかった。

もしも「食えない、食えない」などと泣き言を言わずに、本場のカレーに興味を持ち良く観察して、それを克明にメモをして、何なら厨房も覗いて質問して、料理の写真も撮りまくり、それをきっかけに〝深淵なるカレーの世界にようこそ〟招待されたならば今頃は『越後日印スパイス研究所』なる屋号を持つカレー屋の主人に納まっていたかも知れない。昨今のカレーブームに乗って繁盛したかもと想像すれば実に残念でならぬ。

大使館でせしめた六か月ビザ。三月三日から九月二日まで。右隣が笑かしてゲットした延長ビザ。ＩＭＭＩＧＲＡＴＩＯＮ Ｉ．Ｇ．Ｉ．Ａ．ＤＥＬＨＩ ＤＥＰ九月十六日のスタンプと彼女のサイン。

この二台のカメラとコダック「ＴＲＩ－Ｘ」フィルム百二十本を携えてインドへと向かった。

レー郊外のゴンパ内の奥深くにある礼拝所。おどろおどろしい雰囲気ですが、これがラマ教（チベット仏教）です。老僧はその生涯に幾度、手にするマニ車を廻したのであろう。

綺麗なケシの花に囲まれるラダック人の若奥様。同じ花は東京都薬用植物園で、厳重に管理された檻の向こうで鑑賞出来ます。

彼は彼の望む境地に達したであろうか。それともインドのどこかで今も修行を続けているのであろうか。

どうして私はセーターを着込んでいるのだ？自律神経が壊れた？ダージリンで購めたこのセーターがよほど気に入った？

アジャンター石窟 セルフポートレート。今となってはインドから持ち帰った物のほとんどは無い。写真もごく僅かが残されるだけだ。ネガは全て失った。しかし、この写真が手元にありさえすれば私はそれで充分なのです。

初めて海外で食べた Curry and rice

小川　竜也

1991年7月、私は日本を離れてアメリカ・オレゴン州ユージーンに滞在していた。40人の中学校・高校英語教師の皆さんたちといっしょに、オレゴン大学での３週間の英語教育研修の後、帰国前に３日間サンフランシスコ観光を楽しむという旅程だった。この旅はスタートから波乱続き。成田空港近くのホテルに集合することになっていたが、乗っていた電車が空港手前でしばらく停車。車内アナウンスによると「成田空港に時限爆弾を仕掛けた」という匿名電話があり、空港内や成田空港駅を封鎖し、爆弾がないか見回りをしているとのことだった。当時はまだ、空港建設反対運動があった時代だった。オリエンテーション会場のホテルへは駅からシャトルバスがあるのだが、空港到着時にはもう出発した後だった。私のスーツケースについていたタグを見て、「オレゴン大学に行かれる方ですか？」と近づいてきた人がいた。広島県から参加の方で、当時プロ野球広島東洋カープの名キャッチャーＴ選手の弟さんということが後でわかり、滞在中はお兄さんから仕入れた話で参加者を楽しませてくださった。いっしょにタクシーでホテルに向かうことにした。ホテルでのオリエンテーションの後、バスで空港に向かうことになるが、空港入口手前で全員バスから降ろされ、手荷物検査を受けることになる。

飛行機は成田空港を発った後、アメリカ・ロサンゼルス空港に着陸。ここで入国審査を受ける。中学２年生の英語で入国審査での会話が登場する。教える立場であるが、実際に入国審査を受けるのはこれが初めてのことだった。教科書には次のような会話文が登場する。

What's the purpose of your visit?　　Sightseeing.

How long are you going to stay?　　For a week.

前の人が終わり、“Next.”と言われ窓口に行きパスポートを出した。“Kankou?”「えっ？観光？」思わず出た言葉は、“Yes.”“Nannichi?”“For about a month.”と、日本語で聞かれた言葉に英語で返すという奇妙な会話になってしまった。そして、この後事件が発生することになる。入国審査はかなり混雑していたので、いっしょに行ったメンバーは数か所に分かれて審査を受けることにした。先に審査を終えた方々が外で待っておられるかと思いきや、さっさと先に進まれ、姿を見失ってしまった。探しても探しても先に行ったメンバーが見つからない。トランジットの時刻が近づく。空港内は一方通行なので引き返したところ係員に止められる。事情を話しても係員は通してくれない。困り果てている我々を見ていた日本航空の方が私たちを助けてくださり、無事に行方不明だったメンバーと合流することができた。

さて、前置きが長くなったが、カレーの話。この後、私は３週間のホームステイをしながら大学に通う。到着２日目にホストファーザーから「Japan Festival があるからいっしょに行かないか？」と誘われる。時差ぼけのため体がだるかったのだが、いっしょに行くことにする。「どんな festival なのだろう？」と思いながら車に乗り会場に着いてびっくり！日本で言う盆踊りの会場である。日本語で「キリン生ビール」と書かれたちょうちんがある。櫓があり、和太鼓をたたいている。浴衣を着た人たちがその周りで踊っている。屋台がある。そこはまさしく日本の風景だった。ここの屋台でカレーライスや、焼きそばを食べたように記憶している。しかし、屋台で売り子をしていた人々は中国人。それも不思議な感じがした。

オレゴン州は日本と深い関わりのあるところだった。ユージーンには日本語のイマージョンスクールがあり､ホストファミリー宅の男の子はこの学校に通っていた。イマージョンスクールではアメリカの教育課程でありながら授業を日本語で進めていた。彼は日本語で私に話しかけてきたので、日本語のトレーニングのため彼とは日本語で会話をした。

残念ながら、Japan Festival で撮影していた写真はこの４枚だけ。カレーライスの写真はなかった。この後、アメリカで何回かカレーライスを食べたことを覚えている。フリーマーケットの会場や、サンフランシスコではタイ料理店でカレーを食べた。もう30年も前のことなのに今でも当時のことは鮮明に覚えている。

ジャズィーなロティの作り方

なんば ナナ

ラジオ友達のえぃみぃちゃんは大のスリランカ好き。そんな彼女の影響をうけてすっかりスリランカ料理の虜になってしまったのでした。そこで今回はスリランカの家庭料理の“ロティ”を作ってみました。どのへんが“ジャズィー”なの！？って思われるかもしれません。JAZZ ってなんだろうと調べてみると、「演奏スタイルのひとつ」だとか「アドリブがある」とか「独特のノリ」なんだとか出てきました。ということで、つまりそういうこと。基本となる材料とレシピを元に自分の直感とノリでロティを作ってみようと思います。

ロティとは

一言で言うと「全粒粉を使用した無発酵のパンの一種」です。なんとなくインドの“ナン”と似ていますがちょっと違います。強力粉にイースト菌やヨーグルト、バターを加えて発酵させるナンはモチモチした食感ですが、ロティはナンよりも薄くてカリっとした食感です。発酵させる手間もないしフライパンで焼けるのでとっても手軽に作れます。

材料（１人前）

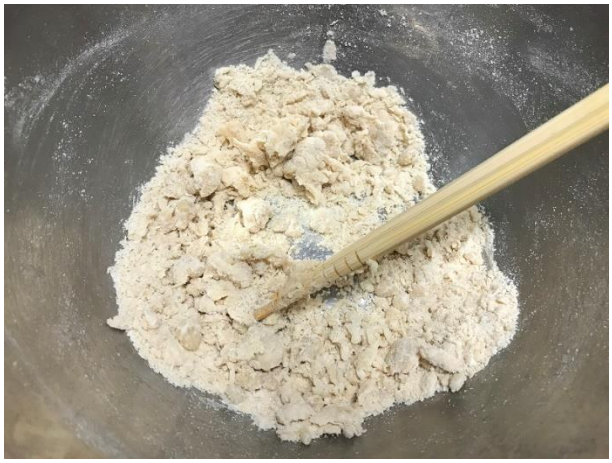
・全粒粉 ・強力粉)	・・・合わせて 100g
・ココナッツパウダー	・・・小さじ 1
・オリーブオイル	・・・大さじ 1
・塩	・・・ひとつまみ
・水	・・・70ml

それぞれの分量は適当です。

ベースとなる全粒粉または強力粉は、だいたい 100g が 1 人前です。強力粉を使わず全粒粉だけで 100g でも良いし、少しモチモチさせるために強力粉 50g＋全粒粉 50g でも良いです。全粒粉がちょっと苦手な人は強力粉 80g＋全粒粉 20g とかでも大丈夫。水は強力粉＋全粒粉の 7 割くらい（1 人前の場合は 70ml くらい）入れます。全粒粉多めの場合は水も少し多めが良さそう。でも、多すぎるとベチャベチャしてうまく捏ねたり伸ばしたりできないので、ベチャつくぎりぎりの分量を狙います。水が多かったらちょっと粉を足せば OK。

ココナッツパウダーはできるだけ目の細かいものを選んでください。スーパーではお菓子作りの材料のところに売っています。分量はだいたい小さじ 1 杯くらい。ココナッツパウダーの香りが一気にスリランカらしさを感じさせてくれます。

粉を入れて混ぜる



全粒粉と強力粉、ココナッツパウダーと塩をボールに入れて良く混ぜます。オリーブオイルを加えて更に混ぜます。そして水をちょっとずつ加えながら更に更に混ぜます。少々粉っぽさが残っても小さな塊がたくさんできていればOK。箸で混ぜても良いし指先で混ぜても良いです。

ある程度塊ができたら今度は手のひらを使って捏ねていきます。とにかくしっかり捏ねます。ちょっと空気を入れるような感じで捏ねるとフワっとした感じに出来上がるような気がします。

生地を伸ばす

しっかり捏ねた生地を4等分に分けます。そしてできるだけ丸くなるように一旦手で伸ばします。打ち粉（強力粉でも全粒粉でもOK）を振りながら麺棒で伸ばしていきます。麺棒が無いときは、ビール瓶みたいなものを使っても良いです。だいたい手のひらくらいの大きさ（直径15cm～20cmくらい）に伸ばします。薄く伸ばすとカリカリ系、厚めにするとモチモチ系になりますので、お好みの加減で。

焼く

適度な大きさに伸ばせたら、いよいよ焼きます。フライパン（スキレットとかでもOK）にオリーブオイルをひいて熱します。火加減は中火と強火の間くらい。弱火でじっくり焼くと水分が飛んでパサパサした感じになるようです。表面がポコポコして来たらひっくり返します。度々ひっくり返しながら、更にキッチンペーパーとかで押さえながら焼くとぷっくりと膨らんで良い感じになってきます。

焼く（オプション）

　最後にフライパンから出してガスコンロの五徳の上に直接乗せて一瞬強火で炙って焦げ目をつけるという荒業もあるようです。このようにすると更にぷっくり膨らむし香ばしさも出て良い感じですが、火傷の危険性もあるので気を付けて！（やらなくてもおいしいので大丈夫です）
　全粒粉多めの場合は仕上がりが茶色っぽく、強力粉多めの場合は白っぽくなります。

食す

　まずはそのまま食べましょう。ココナッツパウダーの風味が口に広がってスリランカを感じられると思います。
　そして次はカレー。きっと粉を捏ねてここまでやると疲れちゃってると思うのでレトルトカレーを使います。なんとエスビー食品からとってもおいしいレトルトカレーが販売されているのです。「スパイスリゾートシリーズ
　スリランカ風　キーマカレー」です。パッケージの写真のように白米にかけて食べてみたところちょっと微妙だなぁ・・・と思ったのですが、ロティにつけて食べるととってもおいしかったのです。これぞスリランカ風！スーパーで見かけたらぜひ買ってみてください。

さいごに

　いざ文字に起こしてみるとやっぱり普通のレシピ記事になっちゃって、どこがジャズィーなのかと思われてしまったかもしれませんが、作っている最中はジャズィーな気分でいっぱいでした。材料の配分に始まり生地を捏ねるリズム感、焼き方のアドリブなどなど、自分なりのアレンジで自分だけのロティが作れると思います。ロティ作りに限らず、生活の中で小さな“ジャズィー”を感じられると自分らしさ溢れる素敵な毎日が過ごせそうですね。^^

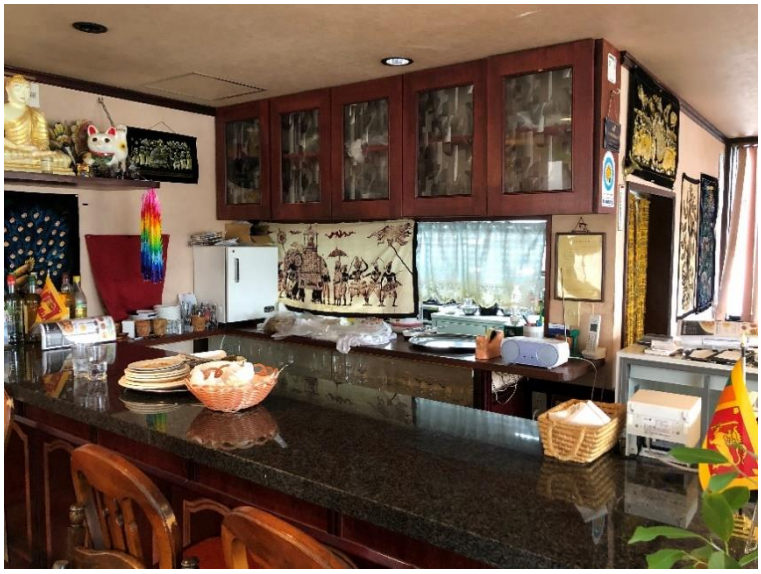
（完）

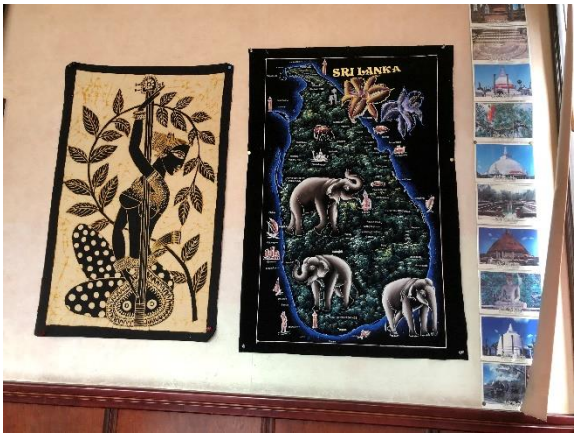
Kazu Kobayashi　JEØXMV

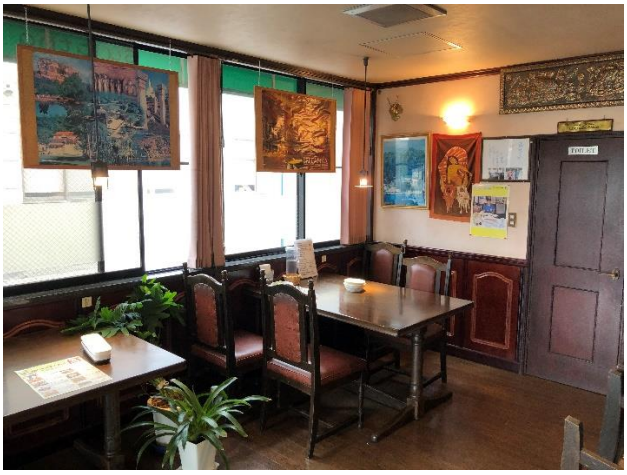
あーゆぼーわんへの投稿は今回が初めてです。「スリランカ」がメインの本誌ですのでいつも頭にはありましたが、今回はカレー特集というではありませんか！当地には皆様に紹介したい素晴らしいお店が存在します。紙面にてお連れしたいと思います。

ここは長野県佐久市。北陸新幹線佐久平駅や上信越自動車道佐久インターから南に向かい、市の施設「野沢会館」を目指せば一番わかりやすくたどり着くことができるでしょう。そこから少し入った所に今回紹介する店「スリランカ料理店スジャータ」があります。インドカレーのお店は結構あると思いますが、スリランカ料理のお店は調べたところ長野県でもここともう１店舗くらいしかヒットしませんでした。

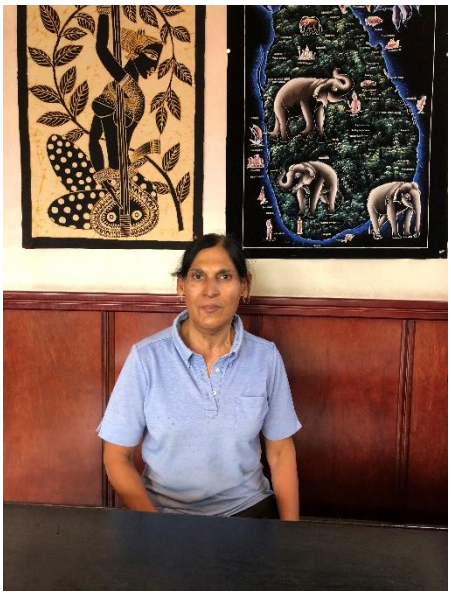
入口ではスリランカの人形がお出迎えです。ここスジャータは平成19年に開店とのことで、スリランカから日本へと嫁いだ菊原 スダルマ パットミニさんと長男の大資（だいすけ）さんがこのお店を切り盛りしています。



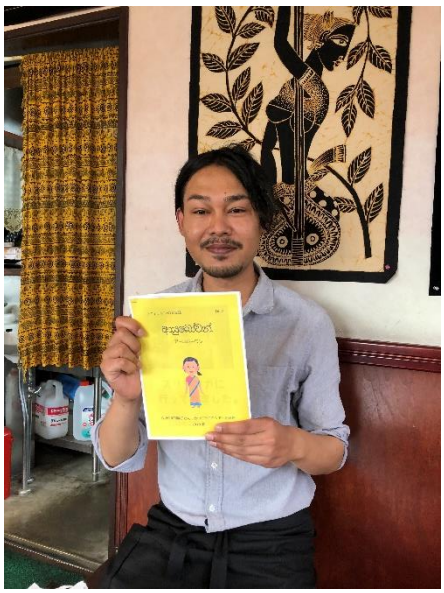




店内の様子



菊原 スダルマ パットミニさん



菊原 大資さんとあーゆぼーわん

緑さんと悠詩ちゃん

大資さんの妹、緑さんはわたくし小林と同じ職場で、勤務場所こそ違うものの明るい応対が素敵な人気者です。今日は息子さんの悠詩ちゃんも一緒です。

メニューはこちら。ダブルセットをいただくことに。カレーは色々な種類から選ぶことができます。この日はチキンとマトン、そしてライスを選びました。

店内のメニュー

チキン（辛口）とマトン（辛口）のダブルセット

日を改めてまたまたやって来ました。お店のお勧めはミックスカレー。カレーを混ぜて食べるのがスリランカ流。この日は好きなチキンを選び、そこにダールや野菜カレーがミックスされます。息子は野菜カレー。今回はさらに単品でロティも注文。ロティはスリランカのパン。インドではナンが有名ですが、スリランカはロティであります。

ミックスカレー　混ぜていただきます

カレーはもちろん、右の玉ねぎの付け合わせもおいしい

息子は野菜カレーを注文

単品でロティも。誰だ、フライングして食べたのは！

ロティはフワフワ！これだけで食べてもおいしい！

ちなみに、わたくしの仕事の会議ではお昼にお弁当をとるのですが、スジャータのカツカレーはこれまた絶品！甘みと辛さのバランスが素晴らしい！お店でも注文できます。

カツカレー弁当。会議はこれが楽しみ（笑）

お店の裏に案内していただき、カラピンチャなる植物を教えていただきました。スリランカでは定番のスパイスとして使われるものです。大抵の家にはあるとお聞きしました。

カラピンチャ

最後に

皆さんぜひ佐久へお越しください！宴会も希望に応じてできるようなので、いつの日かここスジャータでおいしいスリランカ料理とお酒でBCLの集いができればいいなぁと思っています。早くコロナウイルスが収束することを願って！

スリランカ料理店　スジャータ

佐久市取出町194-22　電話0267-63-7726
定休日 原則月曜日　　営業時間 11:30～14:00 17:00～21:00　変更有

夢いっぱいえぃみぃのカレー話

えぃみぃ（JQ3AVU）

カレーの補給方法

カレーの特集号という事でカレー屋さんの取材をしよう！！

と張り切っていたのはいつの日の事か。

いつまでたってもカレーを食べに行けない。

元々一人で突然出かける人ではなかったが、カレー屋さんはまだ行けるところだった。

しかーし！

人見知りなえぃみぃは常連さんがわいわいと賑わっているお店に行くのがちょっと苦手。

現在空前のスパイスカレーブームなため、ネットで見る情報は常連さんとお店の人が混然一体となっているものがわんさか。

ふらりと入って居心地のいい店を見つける勇気がない。

しかしお店まで行ってテイクアウトというのもなぁ。。

というわけで、カレーといえばスーパーのレジ近くにあるベーカリーコーナーで 20 円引きのシールが貼られて廃棄処分崖っぷちのカレーパンを救出するのが最近の定番なのでした。

翌朝レンジのフライ温め機能でカリッカリに温め直したカレーパンと淹れたてのコーヒーは最高のコンビネーション！！

当分この生活が続きそう。日本のカレー、まんざら捨てたもんじゃない！！

日本のカレー、スリランカのカレー

実はこの日本のカレー、スリランカ人にも大人気だとか。

ええ？そうなの？と不思議な気持ちになった事がありましたが、今となってはスリランカカレーと日本のカレーは別のお料理なんだと理解。

そういえば、スリランカに行くとき陽子さんから日本のカレールーをたくさん持ってきてほしいって毎回言われるもんね。

お孫さんも大好きらしい。

陽子さんとこのお孫さんはおねえちゃんと双子の女の子の 3 人。

小っちゃくてかわいかった❤️

こないだ逢った時は素敵なレディに成長していました。

最初に逢った時、双子ちゃんのひとりは小さくて辛い物が苦手って言ってました。

そんな彼女たち、今は辛ラーメン（韓国の激辛なインスタントラーメン）が大好物とのこと。

辛いもの、食べられるようになったんだねー。

それでも今も日本のカレーは大好きなのだそう。

またスーツケースいっぱいいろんな日本のカレーを持ってってあげたいなぁ。

ところで、日本で最近見かけるスリランカカレーといえば、ご飯の周りにいろんなおかずを

盛りつけて真ん中におせんべいみたいなものが突き刺さっているのが有名なんですが、

スリランカに行ったときレストランで出てきたのはご飯が乗ってるお皿といろんなカレー

を何種類か頼んでスプーンでご飯に好きなだけ乗っけて食べるスタイルでした。

日本でこのスタイルが紹介されてるので、スリランカのカレーはどこに行ってもこんなに

カラフルに盛りつけて出てくると思ってたらそうじゃなかったです。

ホテルのビュッフェも自分で好きなカレーを何種類かご飯にかけて食べました。

そしてやっとみつけたか？！

海沿いの食堂に行ったら何種類かのおかず（汁気の無いカレーの具みたいなもの）をご飯の周りに店員さんが素手で盛り付けていました。これってギャミラサなのかなぁ。でも色合いがカラフルじゃないなぁ。

そのお店、入ろうか迷っていましたが、、、盛り付けの合間にお勘定のお客さんがお金を渡そうとすると、前かけでちょいちょいっと手を拭いて、お金を受け取り、数えてお釣りを渡したら、またその手で盛り付けを（ひぃぃぃぃぃ！！）。

えぃみぃは2000%おなかをこわす自信があったので食べるのを諦めました（ ^ ^ ;

スリランカに住んで、何度もおなかを壊しながら大丈夫になっていくのだろうか。

移住後の食生活が若干心配。（って移住すんの？マジで？）

ランチ

さてさてスリランカではランチといってバナナの葉っぱでご飯とカレーと揚げたゆで卵なんかを包んだものが売られています。

陽子さんのお義母様がそのランチのお店のオーナーさんらしく、陽子さんちを訪問した時にごちそうになりました。

むっちゃおいしかった✨

量が多くて食べきれなかったけど＾＾；；；

おいしそうなお菓子やフルーツ、ほとんど食べられなくて残念(　；∀；)

今度行くときは朝抜いていこう(笑)

マリア

カレーの事を思い出しながら書いていたらマリアの事を思い出した。

マリアは元々はシンハラ語教室を自宅でやってて、えぃみぃが習いに行ってたんだけど、

全然覚えなくて家でも勉強しないのでいつの間にかただの友達になってしまった＾＾；

マリアは時々カレーをチャチャっと作ってくれて、それがまた素朴においしい！！

コロナが落ち着いたらまたマリアのカレー食べに行きたい。

そしてスリランカに住めたなら、マリアの家の近くがいいなぁ。

夢みたいな事言ってるけど、夢見れば実現に向けて動き出せる。

次はいつスリランカに行けるかなぁ。

来年のお正月ぐらいどうかなぁ。（飛行機の料金高いけど）。

あらためて思ったけど日本のスリランカカレーってもはや独自の進化を遂げていると思う。

カレーの宝石箱、ギャミラサ。

逆にスリランカで店だしたら人気出るんじゃない？

日本人の口に合うようにアレンジされていてこれがめっちゃ美味しいし、日本風の味はスリランカ人はきっと大好きなはず。

カフェっぽいところで日本人が作るスリランカカレーの店（≧▽≦）

誰かやんないかなぁ・・・え？アタシ？！（≧▽≦）←頭ん中はＪＫのまんま

そういえば、このギャミラサ、スリランカでお店に入って食べたことない。

ほんとにあるの？だってさ、「おふくろの味」っていってるもんね。家庭料理って言ってるもんね。

おうちで食べる料理であって、お店で提供していないんじゃないの？

それでマリアに聞いてみた。

スリランカにギャミラサが食べられる店ってあるの？って。

そしたら、いっぱいあるよ。美味しいよ～＾＾って言われた。

そうなのか。あるのんか。いわれてみれば当たり前か💦

だけどスリランカのギャミラサもやっぱり日本で食べられるあのインスタ映えのする美しいプレートなのかな。

だって海辺のレストランのあれ（前述）は単色やったしなぁ（＾＾；

やっぱこの目で見てみたい。

そして味わってみたい。

次はギャミラサを食べる旅だ！！

その上でジャパニーズなギャミラサのカフェオープンや！！←ＪＫ

せっかくやから BCL なカフェにしたいなぁ。←ＪＫ

夢いっぱいのＪＫえぃみぃのカレー話でした🍘　　（おしまい）

PS.ガイドのルワンさんがスリランカで食べていたギャミラサ。写真選んでたら出てきた。

哀愁の秋葉原に電磁波が降るのだ

2020 年はコロナ禍の一年だった。我が秋葉原 BCL クラブも秋葉原でのミーティング開催を断念して今後はオンラインミーティング一本での開催と言うことに決定した。これは感染リスクを減らすこともその理由の一つだがそれよりも余計な経費を削減するという経済的な理由の方が大きい。活動を縮小するのだ。

2020 年 12 月、おれはクラブの主宰、代表の座を降りた。次の世代に運営をバトンタッチするためだ。幸いにしてミーティングや会報、ホームページ等の各事業の責任者が見付かり協力していくことでクラブの運営は継続できる見通しとなった。そのための活動縮小、経費削減はやむを得ない。おれは気持ち良く後を託すことにした。

しかし秋葉原でのミーテイングが無くなることは大きな痛手ではある。「秋葉原に集まる」ということがどれだけ重要であったか、我々にとってどんな意味があったのか、今一度考えてみると良いだろう。秋葉原の看板を背負い、秋葉原をホームタウンとするクラブが秋葉原を捨てることになるのだ。これは寂しい。

いずれコロナ禍が沈静化すればまだ秋葉原に戻って来られる日はきっと来ることだろう。そう信じている。その時がこの秋葉原 BCL クラブの第二の出発なのだろうと思う。一年後か、二年後か、はたまた 5 年 10 年かかってしまうのか、それは誰にもわからないがいつも心の中には”Comeback To Akihabara”のスローガンを忘れずにおきたいものである。

クラブの主宰を降りたおれは相談役、設立者などと呼ばれるようになった。肩書など無くて良いのだがそう言われて悪い気はしない。特に設立者というのはいい。軽い気持ちで作ったクラブではあるが約 5 年の活動を続けているうちにずいぶん立派なクラブになってしまった。会員数も 200 名を超えるという。ありがたいことである。

「BCL の今を楽しくします。」このスローガンは永遠に持ち続けて行って欲しいものだと思う。やはり趣味は楽しくなればいけない。そして「100 年続くクラブ」という目標も一年一年の積み重ねと数年ごとの若返りを図っていけばじゅうぶん可能ではないだろうか。おれはとっくに死んでいるが草葉の陰からそっと見守っていきたいと思う。

秋葉原 BCL クラブを作って本当に良かったと思う。おかげさまでいい仲間たちにも恵まれた。感謝する。どうかこれからもがんばって欲しいものだと思う。

せきやま☆れいわ

あ と が き

おまたせしました！カレーの特集号できましたぁ！！

今回もたくさんの方からの投稿で満たされました✨

行ってみたいお店がいっぱい！

きっとみんなで行きましょうね♡（スリランカにも是非！）

次回はどんな特集にしようかな＾＾

テーマが決まったらブログ・Twitter・Facebook・それから Radio Samanalaya

でもご案内いたします。

皆様からの自由な投稿お待ちしております！感想も聞かせてほしいでーす

それではまた。えぃみぃでした。

あーゆぼーわん！！

ＢＣＬファンの交流誌『あーゆぼーわん』№5

カレーの特集号（2021 春）

発行日：　初版 2021 年 3 月 1 日／第 2 版 2022 年 3 月 1 日
編集人：　えぃみぃ(Office Samanalaya)／伊藤 晃(秋葉原 BCL クラブ)
発行所：　秋葉原 BCL クラブ
Web サイト：　https://www.abc50s.net/

(C)秋葉原 BCL クラブ

秋葉原BCLクラブ