



ID  パスワード  ログイン

会員登録	FAQ
パスワード発行	サイトマップ

**MICRODIET公式サイト**

約480kcal、カレー・肉じゃがなど 12種類ご用意!おいしく痩せる

Ads by Google

**DHC インド風豆カレー**

本格エスニックレトルトカレー！本場を超えたおいしさ。1食357円

このサイトに広告を掲載

Home > モーグ給湯室 > フリートーク

- ▶ Q&A掲示板
- ▶ スキルアップ講座
- ▶ 即効テクニック集
- ▶ Office参考書
- ▶ メールマガジン
- ▶ メーリングリスト
- ▶ フリーソフト
- ▶ モーグ給湯室
- ▶ モーグブログ
- ▶ モーグショップ
- ▶ モーグe-Books
- ▶ モーグAmazon
- ▶ モーグ楽天ブックス

**Q&A掲示板 フリートーク**

Excel 一般	Excel VBA	PowerPoint	Windows	プログラミング	会計・経理
Access 一般	Access VBA	Outlook	IT試験	ホームページ	グループウェア
Word 一般	Word VBA	Office	セキュリティ	グラフィック	データベース

回答受付中です

**質問と回答メッセージ**

**さらさらカレーとぼったんカレー、どっちが好き？**

 acsec 2006/08/07(月) 17:38:02 削除できません  
 暑い夏って、「カレー」が食べたくなりませんか？(～;) )  
 (カレールーで作った、濃い目のぼったんカレーが好きです。  
<http://housefoods.jp/products/catalog/index.php?cat=1,1020,1021>  
 レトルトも食べてみたけれど、  
 なんだか水っぽいなあ～(ー;) )  
 学校給食で「カレーシチュー」ってのを食べたことを思い出します。  
 具ももっと大きいのがいい。  
 みなさんの好みのカレーは？(～;) )  
<http://www.ichibanya.co.jp/>  
 )

 オシム 2006/08/07(月) 18:11:21 パスワード  削除  
 カレーうどん

 工藤@Java 2006/08/07(月) 18:27:29 パスワード  削除

マレーシアにいた頃、インド人(マレーシアの人口の1割弱はインド人)のカレーの店によく行ってましたが、あちらはシャバシャバですね。

バナナの葉っぱの上にご飯(長粒米なのでパラパラ)を載せて、その上からカレーをかけると、サッとカレーが染み渡ります。

さすがに福神漬はありませんが、似たような漬物みたいなもの(甘くは無い)があって、これとカレーを手でコネコネしてから食べます。

フィッシュカレー・チキンカレー・ダウ(野菜)カレーなどがありますが、辛さはこの順番です、ただ、フィッシュカレー以外は、ほとんど辛くない。

私は、20倍カレーをいつも食べていますが、若干最近は物足らなさを感じます、30倍が出るという噂がありましたけどどうなったかな。

なお、ジャワにはジャワカレーはありません。

**おしらせ News**

- ・サーバー情報
- ・掲示板規約
- ・事務局に連絡

**広告**

Ads by Google

**Web + Excel = "Webcel"**

Excelで作った資料を再利用しませんか 無料体験版をぜひお試しください

[webcel.jp](http://webcel.jp)

このサイトに広告を掲載

モーグ検索  
 カテゴリ 選択  
 officeテクニック  
 キーワード

Go



acsec

2006/08/07(月)

パスワード

18:42:52

削除

> マレーシアにいた頃、インド人(マレーシアの人口の1割弱は  
>インド人)のカレーの店によく行ってましたが、あちらは  
>シャバシャバですね。

「シャバシャバ」ってどんな?(~\_~;) (「ぼったん」ってのも? なんて表現すればいいのか(ー;) 「インド人とカレー」ってやっぱり結びついてるんですね。)

> パナナの葉っぱの上にご飯(長粒米なのでパラパラ)を  
>載せて、その上からカレーをかけると、サッとカレーが  
>染み渡ります。

カレーには、タイ米なんかよりも「コシヒカリ」のほうが合ってるんじゃないかと(~\_~;) (カレー食べるときって、すぐぐちゃぐちゃに混ぜるんですか? 私にはそんなことできません(>\_<))

> さすがに福神漬はありませんが、似たような漬物みたいな  
>もの(甘くは無い)があって、これとカレーを手でコネコネ  
>してから食べます。

「らっきよ」は(T\_T) (あ~~(>\_<))

> フィッシュカレー・チキンカレー・ダウ(野菜)カレーなど  
>がありま> すが、辛さはこの順番です、ただ、フィッシュ  
>カレー以外は、ほとんど辛くない。

「フィッシュ」ってどんな魚ですか?(~\_~;)

> 私は、20倍カレーをいつも食べていますが、若干最近は  
>物足らなさを感じます、30倍が出るという噂がありました  
>がどうなったかな。

日本ではどこのカレーが一番辛いのか?(>\_<)

> なお、ジャワにはジャワカレーはありません。

「ハウス」はうそをついてたんだ(ー;)

このメッセージは投稿者によって削除されました。



工藤@Java

2006/08/07(月)

パスワード

19:02:24

削除

> 「シャバシャバ」ってどんな?(~\_~;)

粘度が低く、しいて言えばスープをぶっ掛けている感じです。

>カレーには、タイ米なんかよりも「コシヒカリ」のほうが合ってる  
>んじゃないかと(~\_~;)

お米に味があると、カレーと喧嘩しますよ、それとパラパラでない  
と、ご飯の間にカレーが染み込まない、つまりご飯粒がくっついて  
るようなお米はカレーだけでなく、いわゆる丼物には向いてないで  
すね。

>「らっきょ」は(T\_T)  
>(あ~~(>\_<))

甘らっきょは見たこと無いですね、もっともこの前「甘らっきょ」でインターネット検索したら5件くらいしかヒットしなかった??

>日本ではどこのカレーが一番辛いのか?(>\_<)

辛さにはいろんな種類があります、わさびと辛子(チリ)と練り辛子(黄色い奴)、タバスコ、ガラムマサラ... 微妙に辛さの種類が違う acsecさんはどの辛さが好きかな、わさび味のカレーと言うのはまだ食べたことが無い。

インド人が言っていたが、わさびの辛さだけは香辛料王国インドにも無く、あれだけは辛くて食べんと。



acsec

2006/08/07(月)  
19:33:15

パスワード

削除

猫飯(ねこまんま)がご飯と鰹節にしょうゆをかけてまぜるもの、犬飯(いぬまんま)がご飯に味噌汁をかけてまぜたもの

(~\_~:)

(もともとカレーって「さらさら」「シャバシャバ」なんですかね。市販のルーでカレーを作っても、「12皿」なんて数にはなりません。せいぜい8皿くらい!?作り方の問題なのかな(>\_<)  
「カルピス」の濃度の問題と似てるのかもしれない。)

>お米に味があると、カレーと喧嘩しますよ

「長粒米」には味がなかったんですか?(一-:)  
(「バターライス」とか「サフランライス」にカレーをかけると、ちょっぴり高級感が出るのかなと思ってましたが、そちらでは白ご飯にかけるとするのが普通なんですか?)

「福神漬け」と「らっきょ」だったら、もちろん、福神漬け(^\_^)v  
(「甘い」からカレーに合うんでしょうか?確かに「甘い漬物」ってそんなにないですよね?)

私にとって今まで出が一番辛いものといえば「八バネ口」じゃないかな(~\_~:)  
(「お菓子」ですけど。そういえば、「白カレー」ってのが北海道で流行ってて、近く全国発売だそうです(^\_^)v  
<http://housefoods.jp/products/catalog/index.php?cat=1,1020,1021,1252>)

「わさび」(山葵さんがいました(^\_^)v)ってやっぱり珍しい辛さなんですね。  
(そっちでも「寿司」とか流行ってるんですか?(~\_~:))

おそらく辛いものは何でも大丈夫なんじゃないかと(一-:)  
(でも「酸辣湯(さんらーたん)」だけはちょっと避けたい(>\_<)  
好きな人は好きなんだけど、あれのどこがおいしいのかわりません。)

「ナン」が出てきませんでした(~\_~:)  
(なんでなんじゃないとなんないのか  
カレーパンは日本人が発明した「じゃぱん 号」なんですか?)

「クスクス」にカレーって合うのかな?

オシムさんの、

「カレーうどん」ですけど、

カレーにうどんのだし汁なんて合わないんじゃないかと(>\_<)  
(茹で上がったうどんに、カレーをそのままかけて食べるのが一番おいしい(^\_^)v  
昔、なんかカレーにしょうゆを入れたり、牛乳を入れたりするマンガをみた記

憶がありました(ー;) )

 ジーコ

2006/08/07(月) パスワード  
21:03:56

削除

なんとなく、オシムさんのあとでは話にくい・・・  
まあ、別にサッカーファンじゃないから

>カレーにうどんのだし汁なんて合わないんじゃないかと(>\_<)  
そういうものではないのでは？

「カレー南そば」の「うどん風」のもの、と理解してますが

SORRY...  
 acsec

2006/08/07(月) パスワード  
21:53:21

削除

>「カレー南そば」の「うどん風」のもの、  
>と理解してますが

え～(>\_<)

(  
>「カレー南そば」

って何ですか？(～;) )  
(出しが「しょうゆ」ベースじゃないんですか？  
「カレーそば？」のほうかメジャー？  
関東だから？  
私は関西出身だから、「日本そば」って  
めったに食べませんでしたよ。  
年に一度「年越しそば」として食べるくらい。  
「ざるそば」よりも「そうめん」「冷やしうどん」、  
めんつゆは「ヤマキ」。  
<http://www.yamaki.co.jp/>  
四国の人からみると、「稲庭うどん」は邪道(>\_<)  
「パスタ」に近い。  
カレーうどんならやっぱり太麺の「さぬきうどん」！  
)

「ソウキそば」の麺ってカップラーメンのうどんの麺に似てるんですね(ー;) )

(小田急線「梅が丘」のお店で初めて食べました。  
「カレーソウキそば」もあったのかもしれない(～;) )

)

カレーに「ソース」を入れるひとをみかけるんですが、私は入れません(ー;) )

関西だったら、  
「イカリソース」。  
<http://www.ikari-s.co.jp/>  
(「ブルドックソース」はちょっと合わない(>\_<))

 バーモント

2006/08/07(月) パスワード  
23:47:23

削除

野菜ゴロゴロで、豚肉角切りで、ややゆるめのがいいな  
ちなみにルウはジャワとゴールデンを混ぜてます。

うわ～食いたくなってきた。。

明日はカレーにしよ～



acsec

2006/08/08(火)  
00:01:41

パスワード

削除

>野菜ゴロゴロで、豚肉角切りで

そう、それがカレーなんですよ(^\_^)v  
( 四国の人には牛肉を入れることが多いです。 )

私はバーモントの「中辛」派です(～;) )  
いろんなルーがあるけれど、  
やっぱり「バーモントカレー」です。  
( でも無性に「甘口」が食べたいときがあります。 )

「キャンプ」でもやっぱりカレーが欠かせませんよね。  
よく考えたら、そんなにおいしいとは思えないようなカレーのときでも、なぜかおいしく感じられる(ー;) )

子ども会なんかでいつもカレーが出てきたよなあ～と、  
懐かしく思うときがありますよ。

「レトルト」と「ルーで作る」のってぜんぜん味が違う。

あ(～;) )  
駄菓子で「カレー味」ってのもあったなあ。

)



バーモント

2006/08/08(火)  
00:37:43

パスワード

削除

んでもって、自分の場合は寝る前に作るのね、出来上がったら、ってか、ルウ  
がとけたら火止めて寝る。。  
朝起きたら、再度点火してぐらぐらしたら火止めて仕事行きます。

その日の晩飯が楽しみなんだな～～



インディアンサ  
マー

2006/08/08(火)  
01:06:08

パスワード

削除

食べたいカレー ( in Bombay )  
Khaibar の タンドゥーリ & ケバブ類 ( 北インド料理全般 )  
Golden Gate の 辛いマトンカレー と 酸っぱいきのこのカレー  
Only Fish のヒルサ(魚)のステーキとエビのクリームカレー  
Trisna の ボンフレ蒸し焼き、タンドゥーリラウス  
Apoorvaのチキンティッカマサラ

日本では、  
梅田のピッコロ  
三越前のインドカレー  
神保町のボンディ

そんなもんかな。



ジーコ

2006/08/08(火)  
09:21:58

パスワード

削除

日本そば・うどん

<http://www2.odn.ne.jp/sample/original/guide-nihonsoba-udon.html>

で、もって「カレー南そば」

<http://ch.kitaguni.tv/u/6401/%A4%BD%A4%D0/%C7%F2%CO%D0%B6%E8/000025...>

THANKS



acsec

2006/08/08(火)  
09:31:58

パスワード

削除

ジーコさん、おはようございます(^\_^)v

ってことは、私の勘違いなのかも(〜;) )

(しょうゆ出汁のうどんに、カレー餡をかけたみたいなのを食べたことがあるんですけど)



ぱんだ

2006/08/08(火)  
10:42:41

パスワード

削除

<panda>

>(カレールーで作った、濃い目のぼったんカレーが好きです。

もともとインドのカレーはサラサラとしたスープっぽいものが普通で、中国にカレーが渡った際に中国風にアレンジされ粘り気のあるカレーができたとき昔どこかで聞いたことがあります^^

自宅でもカレーを作ってそのまま冷蔵庫で少々冷すとぼったん？したカレーができるそうです^^

私も一晩置いたぼったん？カレーが好きです^^

</panda>



工藤@Java

2006/08/08(火)  
10:46:56

パスワード

削除

「カレー南そば」は、「カレー南ばんそば」の略？

<http://store.yahoo.co.jp/hinoya/r-210.html>



THANKS  
acsec

2006/08/08(火)  
10:54:28

パスワード

削除

ぱんださんもそうなんですね(^\_^)v

(外で食べると、どこもさらさのしかないんです(>\_<))

「材料をけちってんのかよ」って言いたくなります。

カレーってよく、貧乏なとき「水でのばして」どうこうって話を聞きますが、え〜〜(>\_<))

>中国にカレーが渡った際に中国風にアレンジされ  
>粘り気のあるカレーができた

片栗粉？(ー;) )

(カレーの中に片栗粉って入ってるんだらうか？)



とおりが隣人

2006/08/08(火)  
11:00:19

パスワード

削除

>日本では、  
>梅田のピッコロ  
>三越前のインドカレー  
>神保町のボンディ  
神保町のスマトラカレー 共栄堂  
神保町のキッチン南海のチーズカレー  
神保町(っていうか、お茶の水下)、エチオピアのカレー  
神保町のまんてんの超特大カレー(味はともかく)

カレー好きは神保町へ行くべし。

>もともとインドのカレーはサラサラとしたスープっぽいものが普通で、  
>中国にカレーが渡った際に中国風にアレンジされ粘り気のある  
>カレーができたときと昔どこかで聞いたことがあります ^^  
インドにはカレーと呼ばれるものは実はなくて、我々が醤油や味噌をベースに料理をつくるのと同じように、あたりまえのようにスパイスをふんだんに使った料理全般のうち、我々が思い浮かぶ形状のものが海外へ渡ったときに“カレー”と呼ばれるようになったとな。

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%AB%E3%83%AC%E3%83%BC>

日本のカレーは西洋料理としてイギリスから渡来。  
普及には海軍の金曜カレー(土曜カレー)が一躍買いましたとさ。  
ちなみに福神漬け。もともとはおかずいらずで金がかからない、福の神のような惣菜、という意味。

 工藤@Java

2006/08/08(火)  
11:17:28

パスワード

削除

^^

> インドにはカレーと呼ばれるものは実はなくて、我々が醤油や味噌をベースに料理をつくるのと同じように、あたりまえのようにスパイスをふんだんに使った料理全般のうち、我々が思い浮かぶ形状のものが海外へ渡ったときに“カレー”と呼ばれるようになったとな。

> <http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%AB%E3%83%AC%E3%83%BC>

>

この記事は怪しい、

>インド以外に、東南アジア周辺の類似の料理も「タイカレー」、  
>「ジャワカレー」などと「カレー」の名で呼ばれることがある。

「ジャワカレー」は日本にしかない。どうもこの辺りが出典らしい

<http://members.jcom.home.ne.jp/karno/arekore/cerita29.htm>

 とおりすが隣人

2006/08/08(火)  
11:31:38

パスワード

削除

>どうもこの辺りが出典らしい。  
逆輸入で「カレー」ができたに1票。

こちらへんも、昔よんだなあ。

<http://www.asahi-net.or.jp/~AN4S-OKD/private/bun/man00924.htm>

あと、

<http://www.sbsoken.com/siryu/curry-qa/text/currybunka1.htm>

>片栗粉?(ー:)

モノによっては軽く入っているかもしれませんが、基本は小麦粉。  
<http://www.sbsoken.com/siryu/curry-qa/text/currynakami1.htm>

 工藤@Java
2006/08/08(火)  
11:37:51

パスワード

削除

なお、インドネシア(ジャワ)の料理としては、同じWikipediaでも

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%A4%E3%83%B3%E3%83%89%E3%83%8D%E...>

がかなり正しい(かなりと言うのは「日本料理」と言うのと同じで地域によって差があるため)、ここで分かるようにカレーと言う料理は、インドネシア料理には存在しない。

ただし、スマトラ島あたりでは、ターメリックを使ったカレー風味の料理があり、「ナシパダン」(パダン料理)と言う名前で、ジャワ島にも普及しているので、カレーそのものは存在する。

>片栗粉？(ー;)

澱粉があれば粘り気がでますので、片栗粉でなくてもコーンスターチでもサゴ椰子の粉でも良いのですが、ジャガイモをカレーに入れる日本としては、片栗粉(本来はカタクリの粉だが、現在はほとんどがジャガイモが原料)が合ってるかも知れません。

私はジャガイモはカレーに入れませんが。

 acsec
2006/08/08(火)  
11:39:58

パスワード

削除

>小麦粉

でとろみをつけるって、

って「フランス料理」じゃないんですか？(ー;)  
(中国料理でも小麦粉を使って「とろみ」をつけたものを食べたことがありますけど(~~;))

 とおりすが隣人
2006/08/08(火)  
11:54:48

パスワード

削除

>って「フランス料理」じゃないんですか？(ー;)

べつにね、とろみをつける方法に、なにに料理は関係ないよ。  
ちなみに、カレールーが主流になる前のご家庭では、カレー粉と片栗粉をフライパンでいためてカレーを作っていたそうなり。

>(中国料理でも小麦粉を使って「とろみ」をつけたものを

>食べたことがありますけど(~~;))

これこそ、中国料理では小麦粉より片栗粉でしょう。とろみは。

うむ、とりあえず1ヶ月ぐらい料理の勉強するのがいいのでは？  
素材、調理の順番、調理法、組み合わせ、引き立て方、などなど、ディベートに通じるものがありますぞ。

 ぴよ
2006/08/08(火)  
11:59:50

パスワード

削除

>ジャガイモをカレーに入れる日本としては、片栗粉(本来はカタクリの粉だが、現在はほとんどがジャガイモが原料)が合ってるかも知れません。

小さいときは親が片栗粉でとろみをつけてました  
でもたまに片栗粉固まっちゃって、それ分からずら食べちゃうと...

(´`、|||)

なので自分で作る今はじゃがいもたっぷり入れて自然なとろみにしてます

(´`、)\*\*\*

>私はジャガイモはカレーに入れません。

えー (°\_°)

基本的な日本のカレーと具が違うってことですか？

あと1度だけカレーの粉(ルーじゃなくて)と小麦粉から作りましたが、味は大丈夫だったけどやたらサラサラになりました。。  
何でだろ。。。(>\_<;)



acsec

2006/08/08(火)

パスワード

12:01:33

削除

>これこそ、中国料理では小麦粉より片栗粉でしょう。  
>とろみは。

渡りガニを揚げたものに、甘味噌とかといっしょに絡めたものです(〜;) (「中国の留学生」がよく作ってましたよ(^\_^)v)



工藤@Java

2006/08/08(火)

パスワード

12:30:04

削除

>>私はジャガイモはカレーに入れません。

>えー (°\_°)

>基本的な日本のカレーと具が違うってことですか？

>

逆に聞きたいが、日本人は何でカレーにジャガイモを入れたがるのかね。

東南アジアでは、ジャガイモは余りポピュラーではない(ロシア料理のボルシチに代表されるように、ジャガイモは寒い所の料理に良く使われる)。

もっとも、

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%B8%E3%83%A3%E3%82%AC%E3%82%A4%E...>

によると、なんと1600年ごろジャカルタから日本に入ってきたとなっている、その当時は、「ジャカルタ」は存在せず、「パタビア」と呼ばれてたんだけど、これは「江戸」と「東京」の関係のようなものなんと、「ジャカルタ」は第2次世界大戦で日本軍が、改名した名前なのです、どこで取れたジャガイモなのでしょうかね。

<http://www.jttk.zaq.ne.jp/bachw308/page017.html#153>

話はそれますが、インドネシアは正史では、日本から独立したことになっています、ポツダム宣言受託から正式降伏調印までのドサクサにまぎれて、当時の日本軍とスカルノらが結託して(正史では勿論そんなことは書いてないが)、独立したそうです。

したがって来る8月17日が独立記念日です。



たっぷりうに

2006/08/08(火)

パスワード

12:44:07

削除

>ジャカルタからパタヴィアと改称された  
ですから、日本軍のやったことは  
ジャガイモのはいつてきたころの  
もともとの名前にもとただけでは？

 たっぷりうに 2006/08/08(火) パスワード  
12:44:50

おっとリンク先わすれた。  
<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%B8%E3%83%A3%E3%82%AB%E3%83%AB%E...>

このメッセージは管理者によって削除されました。

 工藤@Java 2006/08/08(火) パスワード  
12:51:24

>ジャガイモのはいつてきたころの  
>もともとの名前にもどしただけでは？

失礼「ジャコトラ」が元々の名前で、「ジャガタラ」はおかしくな  
いすな。

>あの、独立後に昔の名前に戻したとはいえ、植民地時代にも昔の呼  
>称は残っていたのでは？

いまでも、「バタビア」はあちらこちらに残ってますね、だいたい  
車のナンバープレートがバタビアンナンバーですから

 KEY-BO 2006/08/08(火) パスワード  
13:12:11

カレーならびにカレー料理は、それぞれの国の  
食文化が反映している料理です。

日本ではジャガイモを入れますが、入れない国もあるし  
もっと言えば、カレー粉若しくはカレールーという  
ものすら存在しない国もあるのです。

もちろん、カレー粉若しくはカレールーに相当する  
" ガラムマサラ " という各家で調合する調味料は  
ありますが、これはそれぞれの家で、そのときの  
健康状態や天候など色々な要素によって  
配合する調味料を変えたりしていて、既製品では  
ないものさそうな。  
(最近では量り売りで調合済みのガラムマサラを  
市場などで売っているそうですが)  
現在の「カレー粉」と言うのは、イギリス人が  
本国でカレー料理をすぐできるようにと作ったものです。

日本風のカレーというのは、小麦粉を使ってとろみを出しますが、そのほうがもちっとした感触の日本の米を包み込むようになるので、汁が米にしみこまずに口に合うのです。  
インドなどのカレーは、汁っぽい、とろみをつけないカレーが多いですが、これはタイ米のように炊き方が全く違う、パサパサした感触のお米に合うのです。なぜなら、かけておいている間にパサパサしたお米にカレーの汁がしみこむので、口にする頃にはしっとりとした感触になるのださうな。

ちなみに、私は汁っぽいのも粘っこ過ぎるのもイヤなので、その中間くらいのがいいです。



工藤@Java

2006/08/08(火)  
15:05:32

パスワード

削除

>もちろん、カレー粉若しくはカレールーに相当する  
>" ガラムマサラ " という各家で調合する調味料は  
>ありますが、これはそれぞれの家で、そのときの  
>健康状態や天候など色々な要素によって  
>配合する調味料を変えたりして、既製品では  
>ないものだろうな。  
>

ガラムマサラとカレー粉とは違うと思うが、カレー粉と言う概念がインドでは存在しないので、「混合香辛料」という意味で使ったのかもしれないが、混合香辛料となると「七味唐辛子」もその範疇ですね。

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%AC%E3%83%A9%E3%83%A0%E3%83%9E%E...>

日本を含め、インド以外でカレーと言えば何と言ってもターメリックですね、

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%BF%E3%83%BC%E3%83%A1%E3%83%AA%E...>

ターメリックは沖縄ではたしか「うっちゃん」とか言って二日酔いの薬になってるようです、つまりカレーは二日酔いに効く？

あと、カレーに牛乳を入れると確かに味がマイルドになりますが、口から火が出るようなカレーの好きな私としては好みではない。

カレーに砂糖と醤油を隠し味として使うと、ぜんざいに塩を隠し味にして甘さを強くするのと逆に、辛さにコクがでます、ただし量を間違えると甘辛い嫌味な辛さになるので注意、甘さを感じないギリギリの量を入れるのがコツですね、これが出来るようになると、タイに行つて、ラーメンに砂糖を入れると聞いても驚かなくなる。

このメッセージは管理者によって削除されました。



工藤@Java

2006/08/08(火)  
15:39:26

パスワード

削除

> でも味噌とかじゃなくて砂糖ラーメンには素で驚きましたよ？

ラーメンに砂糖を入れるのは日本でも普通だと思います。  
たとえば、

[http://www.kasumian.co.jp/ramen\\_sizenha.html](http://www.kasumian.co.jp/ramen_sizenha.html)

自然派のラーメンでもスープには砂糖を使ってますね、インスタントラーメンのスープもたぶん砂糖は入っていると思いますよ。  
ただ、客が自分で砂糖を入れると言うのはタイくらいですね。

本来「隠し味」ですから見えるように入れるのはマズイと思いますが、納豆に砂糖を入れるようなものでしょう、あれはやはり砂糖や醤油を隠し味に使った出汁をかけるのが良いと思いますが。

このメッセージは管理者によって削除されました。



工藤@Java

2006/08/08(火)  
16:22:20

パスワード

削除

>ただ、客が自分で砂糖を入れると言うのはタイぐらいですね。

と書いてるでしょ、ラーメン屋の親爺がスープに砂糖を入れてるんですよ、まあ、ウインナーやハムに砂糖が入っているのと同じですよ。

<http://www.rakuten.ne.jp/gold/sunrisefarm/nikki/genzaiyou.htm>

 工藤@Java

2006/08/08(火)  
16:30:37

パスワード

削除

あ、ひょっとしてタイの話？

>例えば子連れでラーメン屋入って  
>「お母さんのお砂糖入れてくれるの？」  
>「あーあ入れ過ぎちゃった××ちゃん」  
>なんて会話が!?  
>

てたぶんやってるよあの国は、初めてタイに行って、向こうの駐在員にラーメン屋に連れて行かれて、テーブルの上の砂糖とナンプラーと唐辛子で味を調節したら、駐在員がびっくりした。

向こうはテーブル調味料として砂糖が置いてあります。

このメッセージは管理者によって削除されました。

 工藤@Java

2006/08/08(火)  
16:47:30

パスワード

削除

では、話を戻して、衝撃(?)のカレーの食べ方、と言っても私は良くやるのですが、

カレーに生卵

何かの本で、気持ち悪いと書かれてたが、納豆やご飯に生卵を入れるのと同じ感覚だが(生卵そのものが気持ち悪いと言うのは、国際標準のようですが)。

 KEY-BO

2006/08/08(火)  
17:36:59

パスワード

削除

> カレーに生卵

えっ？関西の大阪あたりじゃあたりまえに食されてますよ。まるやかになって美味しいと良く聞きますね。

私は温泉卵をのせたのは良く食べてました。

 たっぱりうに

2006/08/08(火)  
17:38:31

パスワード

削除

> カレーに生卵

そこに納豆をいれる強者がいることを知っていたりするたわし。



うーむ

2006/08/08(火)  
17:44:45

パスワード

削除

何故か食道楽より盛り上がってるスレ^^

>カレーに生卵

私の中では標準ですね  
子供の頃は家に鶏がいたので朝晩卵ご飯でした^^



acsec

2006/08/08(火)  
18:38:08

パスワード

削除

特集しました(〜;) )

カレ衛もん (高田馬場)  
チャーライス (カレーチャーハンにカレー)、830円  
元祖うなぎカレー (カレーの上にながの蒲焼)

焼き鳥 宮川 (銀座2丁目)  
那須鶏のチキンカレー定食、970円  
カレーラーメン、890円

Himalayan Moon Cafe (八丁堀)  
日替わり食べ放題カレーバイキング (野菜カレー、チャナ豆カレー、備長炭  
ンドリーチキン:バターチキンカレー、焼きたてナン、ドリンクなど)、950円

SPICE Cube (日本橋小伝馬町)  
牛ロースカレー、650円  
カツカレー、780円  
タイ風チキングリーンカレー

「夏いちばん」の絶品味  
今日のフジTV、夕方のニュースより。



工藤@Java

2006/08/08(火)  
19:10:08

パスワード

削除

>特集しました(〜;) )

フィッシュヘッドカレーが無いね。

<http://allabout.co.jp/gourmet/ethnicfood/closeup/CU20050720B/index2...>

ジャワカレーと書かずにインドネシアカレーと書くところが評価できる (上記のようにスマトラにはカレー料理がある)。  
ただ、マレーシアでフィッシュヘッドカレーと言った場合は、そこに書いてある、ココナッツミルクの入ったチャイニーズカレーを指す場合が多く、インディアンカレーの場合は、魚の頭で出汁を取るんだが、単にフィッシュカレーと言う場合が多い。

結構大きな魚の頭である、チャイニーズカレーの場合は、さすが中華、出汁を取るだけでなく魚の頭も食べてしまいます、カマとか眼の辺りが美味ですね。

 工藤@Java 2006/08/08(火) パスワード  
19:15:11

インドネシアの場合は、スマトラのチュミ・パダン(パダン料理のイカ)つまり、イカカレーがこちらでは有名です。

 acsec 2006/08/08(火) パスワード  
19:49:25

>魚の頭で出汁を取る

ふと思い出したことが一つあるんですが、鯛のお頭&あらで出汁を作ってた灰汁を取ろうとしたら、台湾の留学生から「台湾では灰汁(あく)がおいしいんです」って言われたんです(~~;) (もしかしたら、灰汁があったほうがカレーはおいしくできるのかなと(ー;))  
日本だと、灰汁をとっちゃうのが普通じゃないのかな？

>魚の頭で出汁を取る

だけで「フィッシュカレー」っていうことは、出汁に対する考え方が日本とは違うのかなと。  
(魚のお頭&あらで出汁をとるときって、一度(ほんとは一晩)寝かせるとものすごく濃厚なスープがとれるんですよ(^\_^)v)

>出汁を取るだけでなく魚の頭も食べてしまいます  
なんとなくうなずけます(~~;)

>イカカレーがこちらでは有名です。

「巨大イカ」=「ロールイカ」ですか？(>\_<)  
「イカスミカレー」なんかもあるとか？

)

このメッセージは管理者によって削除されました。

このメッセージは管理者によって削除されました。

 暇です 2006/08/09(水) パスワード  
04:18:45

> 自分の尻から出るmyカレーってオイシイ？  
食べたことはないけど、苦いと聞きますね。  
おいしいかどうかは、やはり人それぞれでしょう。

 工藤@Java 2006/08/09(水) パスワード  
10:29:23

まず、勘違いしてはいけないのは、ご飯の上に料理をのっける、ぶっかけ飯は東南アジア・中国ではごく一般の習慣で、日本のようにご飯はお茶碗に、おかずはお皿にと言うのは特殊です。  
(お茶碗によそったご飯にカレーをかけるのも好きですが)

レストランで食べる中華料理は、日本風のところもありますが、大衆食堂などで食べる場合は、お皿の上にご飯を載せて、その上に料理を乗つけるわけです。

つまり、カレー味の料理があれば、自動的にカレーライスになっちゃうわけで、カレーライスと言う範疇の料理があるのは日本だけになるわけです。

インド人(私の食事の先生)に、「食べる前に、まず手で味わうんだ」と言っていました。元々パラパラのご飯に、シャバシャバのカレー料理をぶっ掛けて、これを手でこね回して味をご飯に良く染み込ませます。

田辺聖子さんがどこかで書いてましたが、「白いご飯にこだわりを持つ日本の男」には心理的に抵抗のある食べ方をします。(田辺聖子さんによると、日本の女性は炊き込みご飯など所謂「色つきご飯」が大好きなので、白いご飯にこだわらないそうです)

ぼったんカレーは、カレーとご飯の分離性が高いので、案外とこの白いご飯にこだわりを持つ人が好むかもしれませんが、つまり、カレーをご飯をグチャグチャにかき回して、ご飯の白い部分を無くして食べると言う食べ方を好まない人が多いかもしれません。

うちの娘たちは、白いご飯にこだわりが無いので、カレーと福神漬けとご飯をグチャグチャにかき回して食べます。家でやってる分には、問題ないのですがレストランなどでやられると恥ずかしいので、やめなさいと言ってたのですが、インド人の食べ方を見ると娘たちの食べ方が「正統派」だと分かったわけです。



THANKS  
acsec

2006/08/09(水)  
10:53:31

パスワード

削除

工藤@Java さんの書き込みをみて、  
ちょっと考えてみました(～;) )

なぜ「白ご飯」を食べる機会が減っているのか? ( 「お米」とは別の次元の問題として考えましょう)

( 「 丼」など。

( 1 ) 白ご飯には油が含まれない( 極端な話、油分を含んだおかずといっしょでなければ、食べられない。その意味で白ご飯は「野菜」に近い存在になっている。野菜=白ご飯は嫌い!!!の構図。「白ご飯とマヨネーズ」の組み合わせ( 極端な例が「マヨネーズかけご飯」) がなぜ受け入れられているのかはこれで説明できます)

( 2 ) 「おかず中心」の食生活に変わってきた( 「たんぱく質ダイエット」のブーム。牛丼、天丼、マグロ丼など「丼」では、白ご飯の『上に』、牛肉、てんぷら、まぐろが載っています。白ご飯をそのままの状態で見せない料理です。)

( 3 ) 「水だけ」で炊くものだから。( 水道水=おいしくない。白ご飯=まずい!!白ご飯よりも炊き込みご飯、混ぜご飯のほうがいい。)

( 4 ) 魚を食べなくなった( 魚=値段が高い。骨が面倒。だから、子供に食べさせたくない。魚料理、とくに和食では白ご飯を前提としたものが多い)

>ぼったんカレーは、カレーとご飯の分離性が高いので、  
>案外とこの白いご飯にこだわりを持つ人が好むかも  
>もしれません、、つまり、カレーをご飯をグチャグチャに  
>かき回して、ご飯の白い部分を無くして食べる  
>と言う食べ方を好まない人が多いかもしれません。

「鋭い分析」だと思います。  
私の場合、確かにそうです(ー;) )



KEY-BO

2006/08/09(水)  
13:47:11

パスワード

削除

日本人の「白いご飯」のこだわりが  
お話に出てきたので書き込みします。

基本的に日本人は「白いご飯」が好きなようです。  
海外に旅行に行かれた方などは、日本に帰って  
くると、「白いご飯がたべたい」といったりします。

白いご飯は、パンで言うなら食パンみたいなもので  
食パンも普通そのままそれだけでは食べにくいものです。  
(どちらも炊きたて・焼きたてはそのままでも美味しいですが)

それに対し、炊き込みご飯やぶっかけ飯は、パンで  
言うなら、菓子パンやサンドイッチに相当するものです。  
こちらは、おかずになるものがなくても食べられます。

つまり、色の付かない主食はおかずなどの副食が必要で  
あるが、色つきのものは副食がいらないということです。  
つまり、別に何かを用意しなくてもいい、ということです。

家事におわれる女性が色つきの主食が好きな理由のひとつは  
この辺にあるような気がします。

白いご飯はその時点から、味付けのアレンジが  
効くという利点があります。  
例えば、どんぶりを食べていて具を先に食べつくして  
しまい、汁だけがかった下に残ったご飯だけを食べても  
具ののっているときより美味しいと思って食べないでしょう。  
でも、お茶碗のご飯なら残れば、  
「のりで食べようか」「ふりかけでもかけようか」  
「お茶漬けにして食べようか」という風のアレンジがききます。  
炊き込みご飯やどんぶりで残ってしまったご飯を  
アレンジして食べるのは、相当至難の業でしょう。  
無理にやったとしても、あまり美味しいと思えないもの  
になります。

>ぼったんカレーは、カレーとご飯の分離性が高いので、  
>案外とこの白いご飯にこだわりを持つ人が好むかも  
>しれません、、つまり、カレーをご飯をグチャグチャに  
>かき回して、ご飯の白い部分を無くして食べる  
>と言う食べ方を好まない人が多いかもしれません。  
これは白いご飯にこだわりではないと思いますよ。  
それよりもむしる食感とかその辺にあると思います。  
前にも書きましたけど  
>日本風のカレーというのは、小麦粉を使ってとろみを  
>出しますが、そのほうがもちっとした感触の日本の米を  
>包み込むようになるので、汁が米にしみこまずに  
>口に合うのです。  
>インドなどのカレーは、汁っぽい、とろみをつけない  
>カレーが多いですが、これはタイ米のように  
>炊き方が全く違う、パサパサした感触のお米に合うのです。  
>なぜなら、かけておいている間にパサパサしたお米に  
>カレーの汁がしみこむので、口にする頃には  
>しっとりとした感触になるのだそう。

この辺だと思いますよ。

だから、タイ米のばさばさしたご飯には、いくら  
白いご飯でも日本風のとろみのあるカレーは合わないし  
日本のもちっとしたご飯には、さばさした  
汁っぽいカレーは、ご飯がすぐに汁を吸ってしまって  
ぶよぶよしたものになってしまい、口に合いません。

>なぜ「白ご飯」を食べる機会が減っているのか？  
>(「お米」とは別の次元の問題として考えましょう)  
これの答えは食文化が西洋化して、白いご飯でなくても  
いいものが増えてきたからではないでしょうか。



工藤@Java

2006/08/09(水)  
14:10:16

パスワード

削除

> 基本的に日本人は「白いご飯」が好きなようです。  
> 海外に旅行に行かれた方などは、日本に帰って  
> くると、「白いご飯がたべたい」といったりします。  
>

日本人男性に多いかな、女性は田辺聖子さんの話が、日本女性一般なのか、関西の女性の話が分かりませんが、私の周りでは、確かに、色つき飯の好きな女性は多かったですね。

あと、関西はうどんをおかずにご飯を食べる文化があるのでその辺りも影響してるかも。

私自身は、タイ米辺りのパラパラしたご飯が大好きですが、これも慣れですね、「海外に旅行に行かれた方」はたぶんそうですが、「海外にずっと住んでる日本人」に日本の米にどれぐらいのこだわりがあるかですね。

>なぜ「白ご飯」を食べる機会が減っているのか？  
>(「お米」とは別の次元の問題として考えましょう)

女性が食事の選択権を持ってきだしたので、イタメシなどがはやってきている、当然子供もその影響を受けるとも考えられます。

女性の意見を聞きたいところです。

 工藤@Java

2006/08/09(水)  
14:24:28

パスワード

削除

あと、ご飯とパンを比較するのは無理があります、ご飯はアジアにおいては「主」食ですが、西洋においてはパンは「従」です(メインディッシュと言うように料理が主)。

この意味では、

>「おかず中心」の食生活に変わってきた

という西洋化が進んでくるかもしれませんね、料理を食べるのが食事でパンやご飯は、お腹の足しにすることということかもしれません。 (私などは晩飯に、ご飯の代わりにパンなど食べます、食パンがご飯と同じ位置づけなら、こういう日本人がもっと増えても良いでしょうが、難しいでしょうね)

 acsec

2006/08/09(水)  
14:44:01

パスワード

削除

>西洋化が進んでくるかもしれませんね

「マヨネーズ」が普及したことも原因なのかも？(ー；)

なぜ「マヨネーズ味」のお菓子、食べ物が売れるのか？

(マヨネーズが油を含んだ「唯一の」調味料である、(なぜしょうゆとかソースよりも「ドレッシング」のほうが好まれるのかも、これで説明できる) フライ、から揚げなど「揚げ物」を食べる機会が多くなった(同じ油だから相性がいい。油分の多いものが増えているから、野菜、漬物、白ご飯など元々油分のないものをそのまま食べられない。)

学校給食で「食べるものに付ける」ものとして使われる(少量入ったパック。しょうゆやソースのパックが給食で出たことがあるのか？私の経験ではゼロです。自分で料理の味を変えることのできる唯一の調味料であるともいえます。料理を作る立場の人間もそういうふうにはマヨネーズの利用を考えている。しょうゆやソースではそういうことができません。また、いったん付けたものでも、ふき取ることができる。付ける量を変えることで塩味を調整できる。そういう魔法のような調味料はマヨネーズ以外ないのでは？)

冷蔵庫で保管している(「食べたい」「飲みたい」とき冷蔵庫を開ける。そのときによく見かける。冷蔵庫=安全な場所で保管されているマヨネーズとは違い、しょうゆやソースはいつもテーブルの上に置かれている。だから、しょうゆやソースに対しては「不潔なのは」「大丈夫なのか」といった見方が出てくる。)

)



acsec

2006/08/09(水)  
15:09:35

パスワード

削除

>だから、タイ米のばさばさしたご飯には、いくら  
>白いご飯でも日本風のとろみのあるカレーは合わないし  
>日本のもちっとしたご飯には、さばさした  
>汁っぽいカレーは、ご飯がすぐに汁を吸ってしまって  
>ぶよぶよしたものになってしまい、口に合いません。

そうですね(^\_^)v

(「米」不足のときは、苦労しました(~\_~;) )

<http://ja.wikipedia.org/wiki/1993%E5%B9%B4%E7%B1%B3%E9%A8%92%E5%8B%95>  
)



acsec

2006/08/09(水)  
15:20:39

パスワード

削除

>「おかず中心」の食生活に変わってきた

ってことは「飲酒量」も  
増えるってことになるのかな(ー;) )  
(「お茶」なんかよりもビールやワインのほうが  
合ってるとか? (~\_~;) )  
だから、普段から、食事をするとお酒なしではすまなくなってしまうとか。  
他方、  
ペットボトル入りのお茶は水分補給として、  
「水代わり」に飲む。 )



通りかかった人

2006/08/09(水)  
16:27:24

パスワード

削除

>学校給食で「食べるものに付ける」ものとして使われる(少量入  
>ったパック。しょうゆやソースのパックが給食で出たことがあるの  
>か?私の経験ではゼロです。

少なくとも私の通った小・中学校ではソースもしょう油も小さなパックでした。

>冷蔵庫で保管している(「食いたい」「飲みたい」とき冷蔵庫を  
>開ける。  
>そのときによく見かける。冷蔵庫=安全な場所で保管されているマ  
>ヨネーズとは違い、しょうゆやソースはいつもテーブルの上に置か  
>れている。

そして我が家ではしょう油もソースも冷蔵庫に入っています。  
実家でもそうでした。しょう油やソースも冷蔵庫に入れるのが一般的だと思っ  
てました。

>だから、しょうゆやソースに対しては「不潔なのは」「大丈夫な  
>のか」といった見方が出てくる。

こんな風に思う人いるのかな?相変わらずおもしろい考え方をするお方だ・  
・と思わずにはいられない。

ってチョット通りかかったので参加してみた。

豆知識

2006/08/09(水)

パスワード



16:37:45

削除

冷蔵庫に入れるかは置くとして、これらの調味料は必ず冷暗所に保管して下さい。それでも風味は損なわれるので賞味期限があります



acsec

2006/08/09(水)

パスワード

16:49:17

削除

>だから、しょうゆやソースに対しては「不潔なのは」  
>「大丈夫な>のか」といった見方が出てくる。

だから、

> そして我が家ではしょう油もソースも冷蔵庫に  
>入っています。  
>実家でもそうでした。しょう油やソースも冷蔵庫に  
>入れるのが一般的だと思ってました。

ってことなのは(～;) )

(私もしょうゆだけは冷蔵庫に入れてます。

>保存料は使用しておりませんので、  
>回栓後はできるだけ冷蔵庫に保存してください。

と書いてました(^\_^)  
)



工藤@Java

2006/08/09(水)

パスワード

19:22:57

削除

カレーから調味料に話題がずれてきてますが、食一般ですと、

<http://www2.moug.net/bbs/moug1e/20060701000001.htm>

が有りますので、ここはカレーに特化したほうが良いと思います。  
で、

>さらさらカレーとぼったんカレー、どっちが好き？

ですが、私としては白いご飯こだわりの日本人男性がかなり影響しているのではないかという意見を出しました(正直に告白します、今日書いてて、思いついた意見なので、それほどこだわりは無いのです)

ここで、KEY-B0さんから

>これは白いご飯にこだわりではないと思いますよ。  
>それよりもむしろ食感とかその辺にあると思います。  
>前にも書きましたけど  
>

という意見をいただきました、意外と白いご飯重視か食感重視か分離するのは難しいのです。理由はパラパラご飯にサラサラカレーをかけちゃうとカレーがご飯にすぐ染み込んでしまうからです。

そこで、ぼったんカレーとネットリご飯にだけ絞って、

1.ぼったんカレーとネットリご飯を白いご飯が残ったまま食べる

白いご飯こだわり派

2.ぼったんカレーとネットリご飯をグチャグチャにかき回して、白い部分が見えないようにして食べる。

食感重視派

と定義してはどうでしょうか？

 高田馬場のあれ 2006/08/09(水) パスワード  
20:42:43

「ばばあめしだめしだ」とかっこむあれがネットリご飯だったら水をかけてもいくらも食べれたものかどうか。

陸稲ほどでないにせよ、現在の米とその食感は新しいものかもしれないと思うことがあります。

というわけで口の中でパラっとくる飯の食感も有りのような気がします

 2006/08/09(水) パスワード  
21:04:46

>ネットリご飯

っていうのは、

「陸稲」だったんですね(～-;) (2.だと、「犬飯デラックス版」になっちゃうんじゃないかと(>\_<)) 「猫」もカレー食べますよね(^\_^)v)

>口の中でパラっとくる飯の食感も有り

カレーでもやっぱり「コシヒカリ」じゃないと(～-;) (お店なんかで出てくるカレーって、コシヒカリ100%じゃないから、おいしいんじゃないかと(>\_<)) 量を稼ぐために、 (1)ブレンド米を使う、 (2)さららのカレールーにする、 ってことじゃないかな(ー-;))

 2006/08/09(水) パスワード  
21:26:17

> >ネットリご飯  
>  
> っていうのは、  
>  
> 「陸稲」だったんですね(～-;))

逆、陸稲でモチモチって、もち米じゃないんだから.....

 2006/08/09(水) パスワード  
22:03:25

すみませんm(\_\_)m

 2006/08/09(水) パスワード  
22:30:00

「お米つぶ辞典」(～～;)

<http://www.zojirushi.co.jp/usual/ricedict/index.html>



Kuro

2006/08/10(木) パスワード  
12:51:24

削除

私は白いご飯が大好き。そして粘度の高い(さらさらではない)カレーが大好きです。

そんな私がお勧めするのは「カフェ・ハイチ」のドライカレーです。(おもに新宿店へ出没)  
ドライカレーというとカレー味のチャーハンまたはピラフのような食べ物とっていたのですが、このドライカレーは白いご飯のうえにカレーが盛られています。

ん？そもそもドライカレーの定義って何？

まあ、それは置いておくとして自宅でカレーを食べた時に残ってしまう場合がありますよね？  
そんな時「冷たいカレー」を「温かいご飯」と一緒に食べる事をお勧めします。  
温かいご飯と残ったカレーを冷蔵庫から出したら準備完了。  
後はお口の中でミックスするだけです。  
食感は少し粉っぽくなるのですがそれがまた良いのです。



工藤@Java

2006/08/10(木) パスワード  
13:04:36

削除

> 「お米つぶ辞典」(～～;)

>

> <http://www.zojirushi.co.jp/usual/ricedict/index.html>

>

これを見て、納得したのですが、実はこちらのお米には粘り気があります、インデカ米はおいしいのですが、おすしや握り飯には向いてません。

マレーシアで、ローカル向けの寿司を食べたことがあります、シャリはなんともしように無いでね、ところが、この前、社員旅行に行ったときに、ローカルの人から「ロントン」と言うのを貰って食べたのですが、これがジャワ版お握りなんです。

形は、棒状に握ってますが、中に具が入ってバナナの葉が巻かれています、一見「ちまき」のように見えますが、お握りです。

返す返す、見てるとローカルの連中が食べれるか？と聞いてきたので、日本にそっくりなものがあるので驚いてるのだと言うと、向こうも驚いていた。

つまり、これがジャバニカ米のようです、とは言えパラパラ米の好きな私はわざわざ高価なタイ米を買って食べてるのですが。



とおりすが隣人

2006/08/10(木) パスワード  
13:33:35

削除

>つまり、これがジャバニカ米のようです、とは言えパラパラ米の

>好きな私はわざわざ高価なタイ米を買って食べてるのですが。

米の種類ほかに、炊き方の違いもあったかと。

日本じゃ水とお米をいれて「赤子泣いても...」と、炊き上がるまでふたを外し

ませんが、かたやそちら(工藤さん在住の東南アジアあたり)では「湯どり法」とよばれる方法で炊いていたかと。

「湯どり法」って方法の名前は知らなかったんですが、こちらのページを参照にしました。

<http://www.mars.dti.ne.jp/~dhc00071/foodASIANDINING.html>

^^ 工藤@Java

2006/08/10(木)  
13:57:45

パスワード

削除

なかなか、面白い話ですね、マレーシアの部分懐かしい話がいっぱいありました。

「湯どり法」は私も知りませんでした、

この炊き方だと、パラパラのインディカ米が更にパラパラになるのですが、今はほとんど電気釜で炊いたものだと思います。

だと思います(特にマレーシアは)。

チョット補足しますと、手で食べる文化は2種類あって、フィリピン・インドネシア・マレーシアでは、日本と同じく指でつまむ文化です、ですから上に書いたようにマレーシア辺りでは、握りずしのように、指でつまんで食べる料理は受け入れやすいわけですが、またジャワのロントンと握り飯が似通っているのもうなづけます。

これに対して、インドのパラパラご飯にサラサラカレーをどうやって手で食べるかと言うと、あちらは手のひらですくう文化です。

手のひらに料理をすくって、それを中指で口に押し込みます、つまり、インド 中指、日本・フィリピン・インドネシア・マレーシア 親指と人差し指、ともいえます。

^^ KEY-BO

2006/08/10(木)  
16:49:33

パスワード

削除

工藤@Java さんからのご意見拝見しました。

>そこで、ぼったんカレーとネットリご飯にだけ絞って、

>1.ぼったんカレーとネットリご飯を

>白いご飯が残ったまま食べる

> 白いご飯こだわり派

>2.ぼったんカレーとネットリご飯をグチャグチャに

>かき回して、白い部分が見えないようにして食べる。

> 食感重視派

>と定義してはどうでしょうか？

この定義は基本的に間違いではないかと思いますよ。

日本人でもお皿の上でのカレーのかけ方や食べ方というのは色々あります。白いご飯が見えないようにかき混ぜるとというのが「食感重視」ではないと思いますし、白いご飯にこだわりのない方でも、食感を重視するという意味でかき混ぜずに、スプーンの上でご飯にカレーを乗せたような状態で食べるのが好きな人もいます。

ちなみに、日本ではひとつの皿にご飯を半分盛りあと半分にかレーを盛り付けるが、ご飯にもすこしかかった状態ででてくるのがいいと思う人が一番多いのだそう。これは、白いご飯とカレーを半々にしておけば後から自分の好きな状態に出来るからというのが

一番大きな理由だそうです。

- 1.全部混ぜる
  - 2.食べる分だけスプーンで混ぜる・
  - 3.スプーンの上でご飯にカレーがかかった状態にする
- と分かれるようですが、その場合、粘り気のあるカレーは2と3の食べ方をするのは都合がよくさらさらカレーは1.の食べ方をする方には都合がよいということではないでしょうか。



工藤@Java

2006/08/10(木)  
17:44:06

パスワード

削除

米の種類は色々ありますので、一律には言えないと思いますが、とおりすが隣人さんが紹介されたページ

<http://www.mars.dti.ne.jp/~dhc00071/foodASIANDINING.html>

にかいてます

インディカ米にもいろいろな品種があって、赤米もいくつかの品種でけっこう出回ったりしていますが、最も美味しいのは、香りと味わいが豊かなタイ産の香り米だと思います。

には全く同意見ですし、

不思議なことに、インディカ米の味に慣れてくると、普通の食事の煮炊きの臭いと同様まったく気にならない普通の臭いに感じられました。

は私の

>「海外にずっと住んでる日本人」に日本の米にどれぐらいのこだわりがあるかですね。

に通じるものがあります、結局、子供の頃から親しんでる味へのこだわりと慣れの問題なんですね、日本人でもインディカ米を食べつけるとインディカ米の中に色々グレードがあることがわかってくる、この辺りに来て初めて日本のお米とインディカ米を比較できるようになるわけです、そこに書いてますように日本のお米も結構臭いんですが、日本にずっといるとこの臭いが分からない。

欧米人に言わせると日本人の体臭は米臭いそうですが、日本人は米の臭さが分からないので自分たちは体臭が無いと思ってたりします。

高田馬場のあれ さんの

>陸稲ほどでないにせよ、現在の米とその食感は新しいものかもしれないと思うことがあります。

は一考に値する意見だと思います、

[http://www.kamedaseika.co.jp/r\\_story/okome/hy0203.htm](http://www.kamedaseika.co.jp/r_story/okome/hy0203.htm)

それによると米が日本人の主食になったのは、第2次世界大戦以降となっています、したがって江戸時代や明治時代は麦・ひえ・あわなどの雑穀(ざっこく)に、お米2-3割をまぜたごはんを食べてたわけですから、日本人の日本のお米に対するこだわりは、ここ数十年に出来た、比較的新しいものかもしれません。



とおりすが隣人

2006/08/10(木)  
17:52:37

パスワード

削除

>日本人の日本のお米に対するこだわりは、ここ数十年に出来た、比較的新しいものかもしれません。  
ん～、これは、ご飯に対するこだわりであって、お米に対するこだわりではないんじゃないかなあ、と一考。  
お米に対するこだわりは、引用なされてるリンクにあるとおり、我々の文化の

重要な一端を担っていることで理解できるでしょう。

 たっぷりうに 2006/08/10(木) パスワード  
17:54:25

>これは、白いご飯とカレーを半々にしておけば  
>後から自分の好きな状態に出来るからというのが

カレーライス  
ガンブラのごとく、  
カスタマイズできるとゆうことですね。

 工藤@Java 2006/08/10(木) パスワード  
18:24:08

>ん～、これは、ご飯に対するこだわりであって、お米に対するこだわりでは  
な  
>いんじゃないかなあ、と一考。  
>お米に対するこだわりは、引用なされてるリンクにあるとおり、我々の文化  
の  
>重要な一端を担っていることで理解できるでしょう。  
>  
>

ご飯に対するこだわりと、お米に対するこだわりを混同しないと言  
うことには賛成します。

結局、白いご飯(確かに戦前は、白いご飯は滅多に食べられなかそう  
です)とあの食感は、比較的新しいものだということです。

米に対するこだわりは、確かに、子供の頃、病人の枕元で米を振っ  
た音を聞かせると言つのを聞いたことがあります。

米は元々神事の対象で、主食ではなかったようです、昭和期になっ  
て米が増産されて、主食がヒエやアワから米に移ってきたようですね。

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%92%E3%82%A8>

 工藤@Java 2006/08/10(木) パスワード  
18:35:59

米を振る話を調べてたら、ズバリのところがありました。

<http://www.pioneerf.co.jp/benkyou/koramu/bunshou/2komehigan.htm>

なるほど、

日本人を言い表すならば、「米食民族」などではなく「米食悲願民族」なのだ  
と言われる程です。

日本人の米へのこだわりが良く分かります。

 とおりすが隣人 2006/08/10(木) パスワード  
18:48:01

でも、自分で言った手前なのですが、acsec氏の  
>カレーでもやっぱり「コシヒカリ」じゃないと(～;) )  
とか聞くと、結局境界線は曖昧なのかもしれませんね。ご飯へのこだわり お  
米へのこだわり。  
今でこそ主食が(米の)ご飯だから米へのこだわりと繋がり易いかもしれないが  
、昔はお金であり豊穰のシンボルであり、ひいては神事礼讃の対象であり、ゆ  
えにこだわりがあったのでしょうか。  
いや、こだわりというか、そもそもこだわるような対象ではなく、米は米だっ  
たのかな。



acsec

2006/08/12(土)  
18:26:29

パスワード

削除

カレーの「食べ方」が気になったのでm(\_\_)m

>スプーンの上で  
>ご飯にカレーを乗せたような状態で食べるのが  
>好きな人もいます。

え～(>\_<)  
(見たことないんですけど(～;) )  
デニースなんかでカレー食べたとき、ルーとライスが別になってますけど、こ  
のときですか？  
私はいつもぶっかけてますけど(^\_^)v  
)

私の場合、「卵かけご飯」も混ぜません(^\_^)v  
(卵がかかっているところから、  
少しずつ食べるんです(～;) )  
牛丼だって、カツ丼だってみんなそうじゃないんですか？)

「うな重」の食べ方ってあるのかな？(ー;) )  
(うなぎが載ってる状態!?!?っていうか  
バター状にして食べてますけど、うなぎだけ「先に」食べてご飯を食べる人  
もいますよね(～;) )



acsec

2006/08/12(土)  
19:05:11

パスワード

削除

忘れてました(～;) )  
(古すぎるかも(>\_<)  
でも、「カレー」っていうと  
なぜか思い出すんですよ(^\_^)v)

<http://homepage1.nifty.com/hachi/06/gorenja.htm>



工藤@Java

2006/08/14(月)  
13:09:22

パスワード

削除

どうも、日本のカレーはここにいたるまで、複数の系統があったよ  
うですね。

現在の主流は、船の中で簡単に作れて野菜と肉のバランスの良い、  
「海軍カレー」の流れのようです(いわゆる「即席カレー」の一種)

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%B5%B7%E8%BB%8D%E3%82%AB%E3%83%AC%E...>

これに対して、「カレー粉」から入ってきたところもあるようで

<http://www.sbsoken.com/siryu/curry-qa/text/curryhistory4.htm>

それにしても、

>現在も海上自衛隊では毎週金曜日にすべての部署でカレーライスを食べる習慣となっている。

は知らなかった、ジャガイモもこの辺りで入ってきたように思いません。

<http://www.sbsoken.com/siryu/curry-QA/QA.htm>

そこの、「即席カレーのことをカレールウとも言いますが、そのルウとは何ですか？」に書いてますが、日本のカレールウには牛乳が入ってる可能性が高いようで、牛乳との相性は良いようです、確かにマイルドな味になるので、ヨーロッパ風のカレーには良いかも。



たっぷりうに

2006/08/14(月)  
18:24:44

パスワード

削除

カレーの硬さ？は  
カレーパンの中身ぐらいのがいい。  
ゆで卵は半熟。



工藤@Java

2006/08/14(月)  
18:41:39

パスワード

削除

> カレーの硬さ？は  
> カレーパンの中身ぐらいのがいい。

私の知っている日本のレストランのメニューに「ナンとカレー」と言うのがあるのですが、このカレーの硬さが「カレーパンの中身ぐらい」、中年おじさんたちのノスタルジアをくすぐって、売ってるのね。

ところで、一度は食べたい、「たっぷりうに」の入ってる「うにカレー」



shoji

2006/08/15(火)  
09:41:53

パスワード

削除

私はカレーを少しわざと皿に残して、パンでふき取るようにしてきれいに平らげるのが好き。



工藤@Java

2006/08/15(火)  
11:47:49

パスワード

削除

ニューヨークにはニューヨークカレーがありますか(笑)

アメリカと言えば、「パーモントカレー」が日本では有名ですが、どうもこれも「ジャワカレー」とジャワの関係のように、パーモントでは有名では無いようですね。

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%90%E3%83%BC%E3%83%A2%E3%83%B3E...>



とりピア

2006/08/15(火)  
12:11:17

パスワード

削除

バーモント健康法で現地では知られてないんだ

<http://www.ringosu.com/knowledge/health.htm>

3へー

 たっぴりうに

2006/08/15(火)  
12:54:06

パスワード

削除

<http://www.princehotels.co.jp/golf/onuma-ph/info.html>

..  
うにカレー

は

函館にあるようです。

ついでに

とどカレー

と

熊カレー

もゲットできるでしょう。

 shoji

2006/08/15(火)  
23:43:20

パスワード

削除

日本風のカレー専門のスタンドをニューヨークのグランド  
セントラル駅とかに出せば絶対ヒットする、と思うのですが...  
誰もしませんね。

バーモントカレーはしょっちゅう食べますが、このバーモント  
がバーモント州と関係あるなんて考えた事ありませんでした！

また、「バーモント健康法」も耳にしたことはありませんねえ。  
アトキズダイエットはちょっとやってみましたが、好物  
(ご飯、パン、麺類)はご法度ということなのでもちろん続く  
わけがない。

「うにカレー」ですか... 私も実験的にサーモンとか帆立貝とか  
入れて作ったことありますが、全然面白くもなるともありません  
でした。

 年のせい

2006/08/16(水)  
06:29:52

パスワード

削除

あたしは年のせいか  
最近のカレー専門店の味には  
どうも馴染めません。

あたしが好きなのは、日本蕎麦屋のカレー。  
皆さんは、カレー南蛮は食べても。  
日本蕎麦屋のカレーライス  
食べないですか？

結構おいしい店もあるんだけど。  
日本蕎麦屋のカレーライスは  
ここで言うカレーの範疇には  
入りませんか？

ここで、話題にもならないし。

美味しいと思うんだけどな~。

関係ないですが  
たまに、日本蕎麦屋でカレーライスじゃなくて  
ライスカレーって、書いてある店も  
見かけます。

 とりピア      2006/08/16(水)      パスワード  
09:09:17     

バーモント州の一部の慣習(りんご酢とはちみつ等)

バーモント健康法(お酢を使った健康法の走り)

バーモントカレー(りんごとはちみつ)

この健康法がバーモント州で有名では無いと  
いうのは、工藤@Java氏の記述で初めて知  
りましたけど、バーモント酢なんていうぐら  
い有名

いや微妙?

 佳      2006/08/16(水)      パスワード  
10:29:26     

バーモントカレーの説明に触発されて、あらためて  
ハウスのジャワカレーのサイトを見てみると、  
原材料にココナツが含まれています。  
で、ジャワの、カレーに似ていると言えないこともないピリ辛系  
汁かけ飯にはココナツオイルが入るそうなので、ジャワカレー命  
名の由来は最初はここらへんだったのかな? と思いました。

だいぶ話が戻りますが、カレーにジャガイモは入れません。  
煮くずれて、汁の舌触りがザラツとなるのが嫌いです。  
なので、うちでは代わりにさつまいもを入れます。  
煮れば煮るほど身が締まります。けっして煮くずれません(^)

 工藤@Java      2006/08/16(水)      パスワード  
10:40:01     

> この健康法がバーモント州で有名では無いと  
> いうのは、工藤@Java氏の記述で初めて知  
> りましたけど、バーモント酢なんていうぐら  
> い有名  
>  
> いや微妙?  
>

バーモント酢? バーモントカレーはりんごと蜂蜜がうたい文句で  
すが、

<http://housefoods.jp/products/catalog/index.php?cat=1,1020,1021,1019>

このりんごは決してりんご酢では無いと思いますよ、たぶん

Apple Cider(りんご酒)じゃないですかね、Ciderは日本の「サイダー」とは、全く別のもので結構きついお酒だと聞いてます、一度試してみたいものですが、耳学問なのでなんと、shojiさん、どうですかね。

お酒と蜂蜜だと、ロシアだかグルジアだかの長寿村も、お酒と蜂蜜が長寿の秘訣と言うのを聞いたことがあるので、ありうると思いますよ。

 とおりすが隣人 2006/08/16(水) パスワード  
11:06:04

>バーモントカレーはりんごと蜂蜜がうたい文句で

ごほん。  
りんごと蜂蜜 恋をした～  
です。

チャツネ代わりにこれらを入れて味を仕上げているのかと。

 とりピア 2006/08/16(水) パスワード  
11:06:36

いや、バーモント健康法がりんご酢とはちみつで、そこからりんごとはちみつのカレーをバーモントカレーとしたのですよ？

有名な話ですけど、一応  
<http://housefoods.jp/data/curry/story/product05.html>

バーモントカレーは広告通りりんごで、りんご酒では無いと思いますよ？

シードルに限らず通常の酒は糖分をアルコールに変換しますので、度数が上がる程辛くなります  
甘い、カレーの原料には考えにくいでしょう

ちなみに作り方によってはシードルでは無いりんごのワインも作れます。日本だとニッカが得意な分野

 shoji 2006/08/16(水) パスワード  
11:11:02

Apple Cider

この言葉を聞いて一遍でバーモント州との繋がりが解りました！  
Apple Cider といえばもちろんバーモント州です。

サイダー自体はお酒ではありませんが、しばらく置くと発酵してお酒になります。わざと発酵させて飲む人もいます。

日本語と英語で同じ言葉を使うが中身が全然違って最初は戸惑うもの：

パンツ、パスルーム、サイダー

 工藤@Java2006/08/16(水)  
11:31:29

パスワード

>汁かけ飯にはココナツオイルが入るそうなので、ジャワカレー命  
>名の由来は最初はここらへんだったのかな? と思いました。

?ココナツオイルというのは、たぶんパーム椰子から取れる、  
パームオイルだと思いますが、これは、ベトナム戦争でアメリカ軍  
が使ったナパーム弾の原料で、料理にも使いますが、通常の油と同  
じで炒め物や揚げ物に使いますが、独特の臭いがあるので、日本人  
は嫌う人が多いようです(私は平気ですが)。

パーム椰子は、日本人の持つ「ココナツ」のイメージとかけ離れた  
たもので、知らなければそれが椰子の実だとは分からないでしょう。

<http://nangokukaze.jugem.jp/?eid=51#sequel>  
<http://nangokukaze.jugem.jp/?eid=52>

2枚目の赤い実がココナツ椰子です、料理に使うココナツは、  
通常はココナツミルク、もしくはココナツパウダーで、これは  
通常のココナツから取ります。

>この言葉を聞いて一遍でバーモント州との繋がりが解りました!  
>Apple Cider といえばもちろんバーモント州です。

リンゴは、Apple Cider で繋がっているようですが、蜂蜜が危ない  
ようです、

<http://www.yorozubp.com/9902/990213.htm>

たしかに、地理的に見ると蜂蜜と言うには北過ぎますね、メープル  
シロップは分かります、写真を見ても楓が美しい所ようです。

調べてみると、バーモントは案外と日本人好みのところのような気  
がします。

<http://www.vermontvacation.com/international/index-jp.asp?93003>

 工藤@Java2006/08/16(水)  
11:38:33

パスワード

すみませんm(\_\_)m、分かると思いますが

>2枚目の赤い実がココナツ椰子

2枚目の赤い実がパーム椰子

 とりピア2006/08/16(水)  
11:52:07

パスワード

カナダにハチミツありますから  
[http://www.canadanet.or.jp/a\\_f/honey.shtml](http://www.canadanet.or.jp/a_f/honey.shtml)  
北過ぎるといのは無いのでは?

産地で無い事が健康法発祥の地で  
あることを怪しくするという主張  
も良く分かりませんが?

 佳2006/08/16(水)  
12:01:58

パスワード

<http://members.jcom.home.ne.jp/karno/arekore/peta.htm>

これの29話をみて、ココナッツオイルっていうのが入るのかあ  
と思いました。ただし、そのココナッツオイルというのが  
どんなものかは分かりません。日本人の口に合わないとは書いて  
あります。

で、ハウス・ジャワカレーのサイトでは、表記、ココナツです。  
オイルなのかミルクなのか、はたまた繊維なのか不明ですが  
ココナツ繫がりて命名は「あり」かなと思います。

 とりぴあ

2006/08/16(水)  
12:16:05

パスワード

ココナッツオイルの作り方ググった

[http://www.ocean-jewelry.com/natural\\_life/coconutoil/coconutoil.html](http://www.ocean-jewelry.com/natural_life/coconutoil/coconutoil.html)

もっとも、作り方はこれ一種類では無かったと思います

[戻る](#)

[一覧へ戻る](#)

[▲ このページのTOPへ](#)

[PR] [今までの常識を破る年間更新料が無料のセキュリティソフト新発売！](#) [PR]

[Home](#) | [Q&A掲示板](#) | [スキルアップ講座](#) | [即効テクニック集](#) | [Office参考書](#)  
[メールマガジン](#) | [メールンダリスト](#) | [フリーソフト](#) | [モーグ給湯室](#)  
[モーグショップ](#) | [モーグe-Books](#) | [モーグ楽天ボックス](#)

Copyright (C) 2000-2006 [プロジェクトA株式会社](#). All Rights Reserved.

Microsoft、Windows、およびMicrosoft OfficeはMicrosoft Corporationの米国及びその他の国における登録商標です。  
また、その他システム名、プログラム名などは、一般に各社の登録商標です。