No.109

フリーズドライのおいしいカレー

笹原芳樹
カモシカ・スポーツ

アマノフーズのフリーズドライのおいしいカレー（約1人前）左4点が瞬間美食（各￥315）、右2点がアジャンタ（各￥468）左上が香るチキンカレー（内容量30.5g）、左下が香るビーフカレー（内容量29g）、中上が香る野菜カレー（内容量29.5g）、中下が香るグリーンカレー（内容量22.5g）、右上がチキンカレー（内容量44g）、右下がシーフードカレー（内容量43g）

カレーライスにするには米が必要です。写真は尾西の白飯スタンドパック ¥294（内容量100g　約1人前）

カモシカスポーツ限定発売！戸隠小屋オリジナル・ヒマラヤンカレー￥525（内容量42g　約1人前）

昔の山岳会や山岳部はカレーを作るにもジャガイモの皮むきからやったと聞くも、私はやったことはありません。子供ながらに山中で一から調理していたら、手間かかってたいへんと思ったからです。中学、高校時代の泊まり山行では、農協ごはんとボンカレーをよく食べた記憶があります。コレはとてもおいしかったです。しかし缶詰ほどではなくとも重くなってしまいます。そこで長期の軽量化すべき山行では、日本ジフィー食品のすき焼き丼やドライカレー、ちらしずしを利用しました。が、そこそこ価格が高いのにあまりおいしくなかった覚えがあります。

この時代、いちばんの贅沢は同じくジフィーズでも丼物でない〝すき焼き〟に、割れないようコッヘル内にちり紙のパッキンを入れたり、人数が多いときはエバニュー社のタマゴケースに入れた生たまごを落とした〝生たますき焼き〟。おいしかったなあ～（コレのわかる人はかなりの年寄りかベテランか！？）。20代頃からは、夜は赤い字（緑色の字のα米はわたし的にはまずかったけど、これも古い話です）のアルファー米を炊きレトルトカレー、朝は餅入りのサッポロラーメンというのが定番でした。

そして月日は過ぎ……

今は便利になりました。お湯を入れるだけでおいしいご飯と超おいしいカレーができてしまうのです。特にオススメなのが軽～い（30g程）アマノフーズのフリーズドライのカレー群です。ノーマルな辛さの4種類（香るチキンカレー、香るビーフカレー、香る野菜カレー、香るグリーンカレー）とアジャンタ（注）監修の2種類（チキン、シーフード）で、いずれもおいしいんですよ。それも120～150㎖のお湯を注いで、たった10秒でできあがりなんです。ただしご飯は前もって仕込んでおかなければなりません。なぜなら、おいしい尾西の白飯はお湯を注いでからできあがるまで15～20分程の時間がかかるのです。

実はこの20分の待ち時間が、またたまらないのです。今の寒い時期は熱燗かホットウイスキーをちびちび飲りながら……すると1時間以上経つこともありますので、白飯が冷えない程度で切り上げ、お湯を沸かしてわずか10秒で最後の仕上げのおいしいカレーライスです。こりゃたまりません。

あともう1つ、オススメのフリーズドライのカレーがあります。それは当カモシカスポーツ3店舗のみで発売する「戸隠小屋オリジナル・ヒマラヤンカレー」。スパイシーで辛うまいんです。

これらのフリーズドライのカレー達、山だけでなく自宅でも十分においしくいただけます。ぜひお試しください。なお、念のため下界でのご飯は尾西のアルファー米でなく普通のお米でお召し上がりください。……というか考えてみると私自身が完全に山モードなんでした。失礼いたしました。メーカーさんももともと山用で作ったわけではないのでした。

（注）1957年創業の東京麹町にある純印度料理店。伝統の味を守り続けているそうです。う～ん行ってみたい！