

(公財) 大阪産業局 ビジネスサポートデスク (インド)

南インド通信 2022 年 2 月号: 「ピュア・ベジ」 レストラン

ベンガルールよりナマスカーラ!

つい数年前まで、ハンバーガー屋でもイタリアンでも中華でも、どこで何を頼んでも「カレー味」だった。たまに5つ星ホテルなどを訪れて懐かしい和食の響きを見掛けても、出てきた姿を見てまじがっかり、口に運んで更にがっかり、が未だに日常茶飯事。「子どもが食べるからスパイスは一切抜きで」と何度も念を押したのに、皿を運んで来るや否や、「これじゃあ味がないだろ?」と黒胡椒をガリガリガリとサービスしてくれたこともあった。およそインドの味覚は日本と相容れない。

味覚に止まらず、口にする食材にも大きな隔たりがある。かつて、日本企業と提携しようとするインド企業の経営者を地方本社に招いた際、ベジタリアンな彼らをもてなすお店探しに苦労した。和食に野菜主体のヘルシー料理が多いのは確かだが、必ずしもインド基準の「ベジ」ではない。出汁には魚介が欠かせないし、加工食品には鶏や豚や牛のエキスが使われている。レストランのメニューにもスーパーの食材にも、「緑丸のベジ」か「赤丸のノンベジ」かが必ず記されるインド基準において、和食はほぼ「ノンベジ」だ。

信条その他の理由からベジタリアンが過半のインドにおいて、家族や仲間と大勢で訪れても安心して腹を満たせるのが「ピュア・ベジ」レストラン。塩や砂糖や油をたっぷり使う料理がヘルシーと言いがたいが、色とりどりの料理は見た目美しく、舌や指で味わう食感・触感も楽しい。正しくインドのファミレスである「ピュア・ベジ」、精進料理の概念と合わせたら日本でもインドでも世界でも、きっと人気の店になるはずだ。

以上

◎過去に掲載されたレポートは、以下のサイトをご覧ください。

https://www.obda.or.jp/events/ibo_events_all/overseas-from-india