

# その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.100

## a taste of Ya'ssy

### 田中 康夫



たなかやすお ● 56年生まれ。新党日本代表、作家。'00年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選、'09年8月の衆議院選挙で兵庫8区から立候補し当選、1期務める。【公式ブログ】 [www.nippon-dream.com/](http://www.nippon-dream.com/)



## 共に齢を重ねて30有余年。訪れる度に「名店再訪」の心境に浸るインド料理店

### 今週の逸品



### 窯焼きスパイシー豆腐・チキンテツカ・チーズナン

午飯は1000円のプッフェで人気の赤坂タージ。ワインも取り揃えた晚餐は落ち着いた雰囲気。チーズナン500円、ガーリックナン450円、全粒小麦粉をフライパンで焼いた家庭食のフルカ300円を始め豊富なパンにも着目。野菜のインド風天麩羅 6個パコラ750円、カッテージチーズと玉葱、ピーマンのパニール・ティッカ1080円を37年前に知ったのもタージ。カレーは18種。インド風炊き込み御飯ピリヤニ1200円も是非。

【赤坂タージ】東京都港区赤坂2-12-33 赤坂永楽ビルB1 ☎03-6234-0888 営11:00~15:00(LO14:30) 17:30~22:30(LO21:30) 日曜定休 禁煙 <http://www.akasakataj.com/>

Illustration by Hajime Anzai



骨を取り替え、胎Ⅱ子宮を我が物として使う。転じて、先人の詩文の発想や形式を活かしながら、新しい工夫を加えて独自の作品を創り上げるのが「換骨奪胎」。元来は道家の老荘思想です。なれど、これぞ、しなやかな日本の心智。取り分け、料理の分野に於いてはカレーライス然り、ラーメン然り。今や本家本元を超え、「人口に膾炙」しています。だからって、インディカ米を用いぬとは邪道だ、鳴門巻を浮かす勿れ、と偏狭な抗議をインドヤ中

国の政府が申し入れた、とは真閑にして知りません。内閣官房知的財産戦略本部が打ち上げた「クールジャパン」行動計画は果たして、「クール」たり得るでしょうか。「正統な日本料理を作る」ことのできる料理人や、日本料理に造詣の深い学識経験者（日本人、外国人）を食の伝道師として育成し、日本食・食文化の普及・啓発を行わせる」と「アクションプラン」で謳います。ウーム、些か心配。「相手国の文化等を理解した上で」と官僚特有

な責任回避の但し書きも記されているとは言え、中央アメリカ原産のアボカドを用いた「カリフォルニアロール」は「正統な館」に非ずと「伝道師」が認定したなら蝮蛇、逆効果です。その前に寧ろ、横文字の「グールジャパン」に代わる「縦文字」の惹句を編み出し、交番、鋤焼きしゃぶしゃぶに続く世界用語として定着したなら、正しく「クール」そのものでしょう。海外に滞在中、「炭水化物を求めて中華料理店へ駆け込みたい衝

動に駆られた経験が誰しも有るでしょう。世界津々浦々、小さな街にも存在する和みの空間です。同様にインド料理店も福音。パリでは、オルセー美術館から程近い7区のRaviに欠かさず訪れます。太陽を意味するラヴィとは対極の、ほの暗い店内の壁面には繊細な彫刻が施され、落ち着いた設え。香辛料を効果的に用いた料理は繊細にして大胆。ワインも豊富。20年余り前はパリで最も長い一方通行路として知られる15区のリュ・ドゥ・ラ・クロワニニヴェールで営まれていました。カルカタ改めコルカタ出身のアヴィシエック・ロイ氏が営む2丁目の「赤坂タージ」も、今年で丁度40年の歴史。僕が大学生だった1970年代後半、家庭教師代を貰うと交際の相手と一緒に、外堀通り沿いの3丁目に位置していた当時の「ザ・タージ」へ赴くのが愉しみでした。「正統」と呼び得るインド料理店が、食都TOKYOにも数える程だった時代です。星霜を経て、以前よりは小振りな店構えとなった今でも、豊富な品書きの料理は真つ当。現在は価額1050円の菠蘿草・トマト・大森入り豆カレーのダブルバラクを知ったのもタージでした。料理店と共に齢を重ねて30有余年。訪れる度に、和辻哲郎の名著「古寺巡礼」ならぬ「名店再訪」の心境です。