

# すーぷかれー

あつあつ  
タイムス

第54号

足立区民のためのスープカレー情報

## スープカレー、もう食べました?早く食べてみんなに自慢しよう!

「すーぷかれー あつあつタイムス」第54号です。  
足立区の皆さんにスープカレーのおいしさ、楽しさを知っていただきたくて、またまたまたまた新たに作り直しました。暇つぶしにどうぞ。

今回は、「スープカレーの定番具材」です。いろいろなスープカレー屋さんにもだいたい決まって入っている食材というものがあります。それはじゃがいもとにんじん。スープカレーは北海道で生まれたことは以前述べましたが、基本的に北海道の地場でとれる農作物が使われます。新鮮で値段も安価で仕入れられるからでしょうか。さらに本場北海道のスープカレー屋さんでは、じゃがいも、にんじんの皮を剥いただけでまるごとスープに入っていることが多いです。素材そのものの味が楽しめるわけですが、少し食べずらいのが難点で、スプーンで一口大に切ろうとすると、つるつるすべってスープが飛び跳ねる、なんてことがよくありました。そのためかフォークがテーブルにおいてあったりします(ちゃんと食べやすくカットしてあるお店もあります。当店もカットしてあります)。ではそのにんじんの調理方法ですが、基本的にゆでてやわらかくなっています。当店もスープチキンと一緒のスープでゆでるから茹でキオ



あんまり茹ですぎると柔らかすぎてしまうし、あまり固いと食べずらいし、ここだ!というタイミングでとり上げると、にんじんの持つ甘みを最大限に味わうことができます。にんじん嫌いなお子様にもおすすめします。現ににんじん嫌いなお子様が当店のスープカレーに入っていたにんじんを食べてから、にんじんが食べれるようになったとお言葉をいただいたことがあります。なかなかご家庭でにんじんを長時間煮込むことはあまりないでしょうから、是非一度食べてもらいたいです。次にじ



平直はとりもベジタブル、固からなれんばかりの具材が盛りだくさん。



ゃがいも。こちらはスープに入れて、長時間に込めると解けてしまうのでほっくりふかします。そしてホクホクにふかしたじゃがいもにスープを浸して食べると単純にうまい!っと思います。最初にカレーにじゃがいもを入れた人は天才だと思います。ちなみに北海道ではじゃがいものことを「いも」と言えば通じるようです。

### ●● スタッフのひとりごと ●●

どうものび太です。日中は大分暖かくなりましたが、まだ夜中は寒いんですね。もう3月の半ばですから、月末になるとお花見ということになるのかな。ここ最近はずっと桜が一番キレイな状態な状態になると雨が降ってしまっているような気がします。よって一番いい状態を見れる日が1、2日しかないような気がします。今年

少しでも長くサクラを見ていたいですね。花の色のすばらしさにも感動してしまうんですね。絵の具でもパソコンでもできない自然に生まれる赤や青や緑といった色彩単純にきれいと思ってしまいます。当然あの安倉のピンク色の鮮やかさには毎年新鮮な感動を味わっています。今年はお酒付きでサクラが見れるはわかりませんが近くの公園でサクラ鑑賞したいと思っています。

### お豆なマメ知識。 ~長編ドラえもん巻~

1980年3月15日「のびたの恐竜」が公開されました。映画のドラえもんではテレビ版と違いガキ大将のジャイアンが男らしくて頼りがいのあるキャラクターとして大活躍します。タイではドラえもんがキャラクターでジャイアンが一番好きというアンケートでたことがあるそうです。なのでジャイアンの声優さんのところに1時期10万通のファンレターが寄せられたことがあるそうです。

### ヘルシースパイス 講座 とうがらし その2

基本的にはそのものの味を楽しむより、香りや辛味に使用されます。料理以外にも様々な調味料の原料として用いられます。暑い気候の場所ほどその消費量は増える傾向があり、幼い頃から胃の刺激に対する耐久力を強くし、発汗を促すため使用しています。

### この日何の日? 3月21日

- ランドセルの日
- 春分の日
- 放送記念日

などなど

この日は小泉今日子さんや堀ちえみさんのデビュー日だそうです。さらにドリームスカムトゥルー、福山雅治のデビュー日だそうです。

<編集後記>いつもご愛読ありがとうございます。入試や入学準備で急がしそうですね。友人は日増しに花粉症になやまされている様子。今年から花粉症?なんてこともあるも、皆様も体調には十分お気をつけくださいませ。

発行元: 東京スープカレー Cahaya  
発行者: 草野 能史  
住所: 東京都足立区一ツ家1-22-18  
電話: 03-5831-8900  
チャハヤブログはこちら

