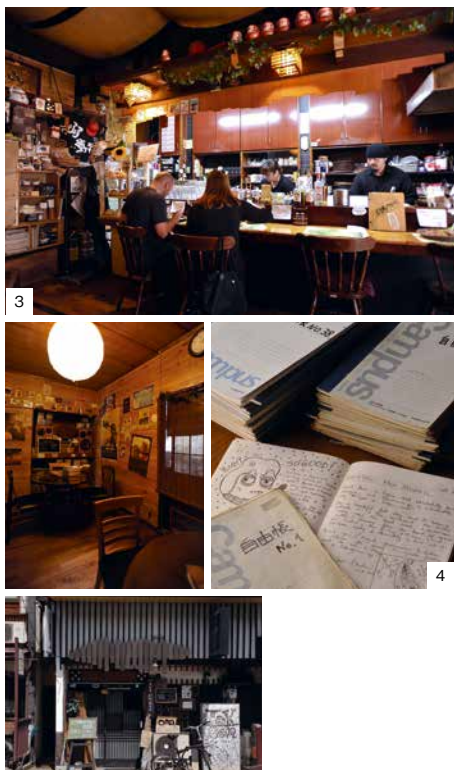


飛驒エリア
高山市

弱尊
JACKSON

住 高山市天満町 5-5
営 11:30~14:30
(L014:10)、17:30
~21:30 (L021:10)
休 木曜、第3水曜の夜
☎ 0577-36-1810



①「弱尊牛スジカレー」と双璧をなす。飛驒豚カツカレー／1,200円(税込) ②「やっぱり家庭のカレーが一番で、それに敵うものはない。だったら僕がお客さんに作れるのは“世の中にないカレー”しかない」と上段さん。カレーは冷凍真空パックの発送も可能 ③外国人客も多く、中には3年連続で来日の際に訪れてくれる人も ④各テーブルに何十冊も、客が感想や旅の思い出を綴った「自由帳」が

比類なき、唯一のカレー リピート必至は覚悟の上で

人には、忘れられない味、というものがある。高山市の市街地にあり、地元客はもちろん、外国人観光客も多く訪れる『弱尊』。その店のカレーは、獨創性にあふれ、客の記憶の中に留まり、ふとした時に思い出してまた食べたくなるような、依存性を持つ。店主の上段甚市朗さんは、飛驒市古川町で生まれ育った。高校生の頃から自分の店を持ちたいと思い始め、調理師専門学校へ進学。そして、卒業後の進路が彼の人生を大きく変えた。就職先は北海道富良野市。旅行客から圧倒的な支持を得て、夏のシーズンには行列が絶えないカレー屋「唯我独尊」のマスター、宮田均さんが営むペンションだった。上段さんは宮田さんを「放任主義で、野性人で、人に愛される変わり者でした」と親愛を込めて形容する。宮田さんの妻にパンの作り方を習うと、10日ほどですっかりパン作りを任された。夜は客に出すフレンチフルコースの補助からスタートしたが、働

き始めてわずか2カ月後、20人以上の客が宿泊する夜に、宮田さんの姿がない。電話を掛けると「今、札幌だから」。驚きつつも上段さんは覚悟を決め、スープからデザートまで、スタッフとともにフルコースを作り切った。「マスターは夜10時に帰ってきて『大丈夫だったか』って一言。しかも翌日からもう、全く宿に来なくなっただけです」。以来、仕込みから調理まで全てを一任された。「25年前のことだから、今ではいい思い出です(笑)。思えばあのマスターの大胆さが、自分にとって良かったんだと思います。今も僕の中には確実に。独尊イズムが流れている」。

5年間を富良野市、約1年を名古屋、さらに約5年間、高山市の飛驒牛ステーキ専門店「キッチン飛驒」で修業し、平成15年に独立。高山市内に居酒屋やラーメン屋だった店舗を借りた。小さな厨房で作れる料理は限られる。すると、宮田さんの「カレーは鍋と木の棒さえあれば作れる」という言葉を思い出した。19歳で初めて食し、「なんて変わった、面白いカレーだろう」と衝撃を受けた唯我独尊のカレー。そこに自分が培った知識や経験を加え、あの味に近づきつつも、決して同じではない、自分のカレーを作ろうと思い立った。

カレーにはクミンやカルダモン、数種類のハーブ、深みを出す八角など28種類のスパイスを使用。5日間かけて炒めた玉ネギに香辛料やリンゴなどの果汁を加え、混ぜ合わせて作るルーを、数日間熟成。それをスープのぼして味を調えると、弱尊のカレーが出来上がる。黒々としてとろみのあるカレーは、意外なことには、強い甘みが口に広がる。やがて次々と複雑かつ未知の旨みが押し寄せ、後からピリピリと刺激が追い掛けてくる。サクッと揚がったカツとの親和性。青のりやごま、漬物の名脇役ぶり。このカレーに宿る唯一無二の味を、きつとあなたも忘れることはできないだろう。



①

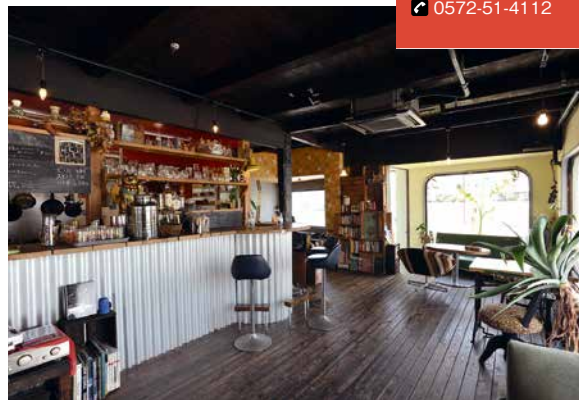
No Curry,
No Summer

岐阜 カレー巡礼。

カレーが“国民食”といわれるようになって久しい。なぜ、我々はこれほどまでに、カレーに惹かれ、カレーを愛するのか。そこには、作る人の数だけ、多様かつ奥深いカレーの世界があるからにほかならない。スパイスが導いてくれる未知の味と、心地よい刺激に出逢いに。この夏は、岐阜で噂のカレーを求めて、飽くなき巡礼の旅へと出かけよう。



①カレーは週替わりで20種類のうち4種類が登場。同時に好きなカレーが2つ味わえるメニューも。カレー兄妹（写真はエビカレー、野菜のココナッツとヨーグルト煮込み）／1,250円（税込・ランチは50円引）②「ノイ！プレート」には付け合わせにキャベツのアチャールや好きなパンが付く。「サメパン」の名で店を営んでいた妻の史穂子さんが焼く、もちもち食感のパンも絶品。ノイ！プレート（写真はマトンキーマ）／1,050円（税込・ランチは50円引）



東濃エリア
多治見市

CAFE NEU！
カフェノイ

住 多治見市
昭和町 19-1
営 11:30～18:00
※金曜は17:00～22:00
（水・金・土曜はパンも販売）
休 月・火曜
P 6台
☎ 0572-51-4112



②カレーに付くサラダや前菜はすべて手作り。前菜はタラコサラダやスモークチキンなど約10種類から2つ選べる。「いろいろある方が楽しいかと思って」と近山さん。カレーは定番の「欧風カレー」のほか、「ピリ辛チキンカレー」、「具たくさんスープカレー」なども



①大きくカットした飛騨牛スネ肉の塊は、焼いて香ばしさを纏わせてからルーと合わせるのがポイント。お肉ゴロゴロ飛騨牛カレー／1,600円（税込）

情熱とアイデアの数だけ 増えていくオリジナルカレー

ゆるやかに流れる土岐川沿いに佇む「CAFE NEU」。無類の音楽好きである店主の笠野雄嗣さんは、音楽を突き詰めていくにつれインドの文化に深い憧れを抱き、15年前、遂に旅に出た。「行ったらなぜか食べ物に感動してしまつて。どの店にもスパイスが根付き、美味しくて、面白くて」。食への概念がガラリと変わり、ライフスタイルまでも変わった。帰国後はカレー作りに没頭。週末は「グナワ食堂」という屋号でイベント出店に奔走するまでに。続けていくうちにどんな夢中になり、脱サラを決意。平成25年に妻の史穂子さんと店を開いた。

目指すのは「僕好みのスパイスが利いたインド風カレー」と笠野さん。「カレーの醍醐味って、旨い、辛い、腹いっぱい、だと思つて。ジャンクフードっぽいパンチのある味が基準」。肉や野菜などの具材をより引き立てるようにスパイスを加減し、酸味やコクを増幅するように素材を加えるのが流儀。酸味はレモンやヨーグルト、タイやインドでは一般的タマリンドというフ

「スパイスを入れるタイミングや配合を少し変えるだけでも全然違う。だからメニューは固定じゃなくて、いろんな配分、組み合わせを試します。もう趣味ですね」。より美味しく、多くの人に愛されるカレーに。編み出し続けるカレーは遂に20種類以上を数えるが、その追求はまだだ、尽きそうにない。

「お肉ゴロゴロ飛騨牛カレー」はその名の通り、柔らかな飛騨牛の塊がごろごろと入った一皿。素材から溶け出した深い甘みが広がり、ほんのりと辛さが余韻となつて残る。大きなスプーンで頬張ると、大人も子どもも思わず笑顔に。「このまま、丁寧にやっていたら」。近山さんのカレー作りへの真摯な姿勢が、たくさんの人に幸せを届けている。

「マトンキーマ」は粗挽きにした羊肉の旨みを活かすためスパイスは最小限にし、刺激的な辛みのあるクローブでキリリと引き締める。酢とスパイスでマリネした豚肉の煮込みカレー「ポークビन्दル」は、がっつりと黒くなるまで炒めた玉ネギと鰹節を加えてコク深く。そのどれもが豊かな香りを纏う笠野さんのカレーは、一口食べると力強い旨みと、圧倒的なスパイスの余韻が広がる。

「スパイスを入れるタイミングや配合を少し変えるだけでも全然違う。だからメニューは固定じゃなくて、いろんな配分、組み合わせを試します。もう趣味ですね」。より美味しく、多くの人に愛されるカレーに。編み出し続けるカレーは遂に20種類以上を数えるが、その追求はまだだ、尽きそうにない。

飛騨牛の旨みが溶け込む とろっと濃厚な欧風カレー

青々と緑が茂る里山にある『チロル』。店内はカフェ風の装いで居心地が良く、テラス席からは穏やかに流れる牧谷川、遠くには雄大な飛騨山脈が望める。店主の近山岳さんは大阪府出身。25歳のときに脱サラし、イタリアンで修業した後、ビルがそびえるオフィス街でキッチンカーでの移動販売を始めた。ターゲットは、ランチタイムの会社員やOL。勝負は昼の12時からたったの30分。その短時間にありきたりな弁当ではなく、しっかり手間をかけた料理を届けたい。そこで辿り着いたのがカレーだった。移動販売は順調に売り上げを伸ばし、大阪市内に小さなカレー店を構えた。

「お肉ゴロゴロ飛騨牛カレー」はその名の通り、柔らかな飛騨牛の塊がごろごろと入った一皿。素材から溶け出した深い甘みが広がり、ほんのりと辛さが余韻となつて残る。大きなスプーンで頬張ると、大人も子どもも思わず笑顔に。「このまま、丁寧にやっていたら」。近山さんのカレー作りへの真摯な姿勢が、たくさんの人に幸せを届けている。



フレンチのシェフだった森さんが手早く焼き上げるオムレツの上にルーがたっぷり。オムレツは割らずに、ずっとスプーンを入れて、ライスとカレーと一緒にすくって口へ運ぶのがおすすめ。「ふわっ」「とろっ」としたオムレツカレー／880円（税込）

串カツ屋や漬物屋が並ぶ千代保稲荷神社の参道の一角に、長年ホテルの厨房で腕を振るった森淳司シェフが営む『ラ・リーモ』はある。自慢は、円熟した甘みと深みが広がる欧風カレー。

「料理は、だしが一番大事」と、焼いた牛骨や牛スジ、隠し味の馬スジに玉ネギやニンジン、香味野菜を2日間アクを取りながら煮込む特製の洋風だし。フォン・ド・ボー。これを使って自家製ルーを伸ばし、さらにこまめにアクをすくいながら煮込む。仕込みから完成まで3日を費やす入念な手間が雑味を取り除き、素材の旨みだけが溶け込んだ味わい深いルーになる。「時間が経たなくても納得のいくものを出すのが料理人。だからカレー一本」。この一言が、味さの秘訣だ。



スーパカレーは損斐川町で作られた豆腐や丸揚げ、チーズが入ったもの。すべて辛さは7段階から選べる。スプーンにターメリックライスをのせ、スープや具をすくって一緒に。えびとやさいのスープ／1,000円（税込）

「スープ屋さん」は、知る人ぞ知る伝説のスーパカレーの店。北海道出身の永田弘行さんと妻の麻紗子さんは、京都市、岐阜県の上石津町、垂井町で数年ずつ店を営み、池田町に移転。今は3人の娘と家族で音楽活動をしながら、毎週木曜だけ店を開く。

この店のスーパカレーは、いわゆる欧風やインド風のカレーとは全くの別物。地元産の野菜をここと煮込んだ透明感のあるスープと、バジルやナンプラー、唐辛子、数種類のスパイスの融合。口に運ぶと甘く、わずかに酸っぱく、辛く、形容しがたい複雑で奥行きのある不思議な旨みが、脳裏に深く刻まれる。ゆえに一度その味に魅了された客は、近所からも遠方からも、週1日、それも平日のみの営業を心待ちに、いそいそとここに通い続けるのだ。



西濃エリア 海津市

ラ・リーモ

住 海津市平田町三郷1200-4
千代保稲荷参道内
営 11:00～15:00
休 木曜
P 0584-66-3930

東濃エリア 瑞浪市

タネヲマク

住 瑞浪市
寺河戸町1139
営 11:30～19:00
休 木曜
P 駐車券提示で
飲食代100円引



①大きな銀の皿に盛られ、まさに本場のミールスのよう。撮影日の献立はライスとパバドから時計回りに、赤玉ネギの浅漬け、ヨーグルトとココナッツを和えたパチャディ、ラッサム、大根と筍などが入ったサンバル、シーフードカレー、ダル、キャベツと黒キャベツのココナッツ炒め。最後はぜひすべて混ぜて。南インド風やさしいカレー定食（ノンベジカレー付）／1,200円（税込）②店内で閲覧できる増田さんがインドで撮った写真をまとめたフォトブック



和食のように毎日でも食べたい 南インドの大衆食ミールス

J R 瑞浪駅の近くで『タネヲマク』を営む増田若菜さん。5年前、1カ月はどインドに滞在。最終日にデリー駅近くの通りで一軒の食堂に入った。周りはすべてインド人、メニューも全く読めない。身振りで隣にいたおじさんと同じものを注文すると、大皿料理がどん、と目の前に現れた。「たっぷりのお米にいろんなカレーがかかって、知らない付け合わせもたくさん。なんじゃこりゃ、面白い！って思ってた。しかもカレーがさらさらしてるから、お腹いっぱいでも全部食べられたんです」。それが南インドの代表的な定食、ミールスだった。

そもそもが料理好きで、インドカレー屋に勤めた経験もあった増田さんは、帰国後、独学で南インド料理を研究。同じ頃に、母の実家だった建物を借りてカフェをオープン。当初は酵素玄米と味噌汁の定食を始めたが、「そういえば南インドのカレーって、味噌汁みたいなものだし」と、いつしか味噌汁がカレーに取って代わる日が増えていった。すると遂には、彼女が作るユニークなカレーを求めて、県内外から客が訪れるように。

ミールスをイメージした「南インド風やさしいカレー定食」。大皿の中央には国産の長粒米とソナマスを炊いたライス、塩味のある薄いせんべいのようなパバド。それを、豆のスープのダル、具材に旬の野菜や豆を入れたサンバル、トマトや野菜で作る酸っぱくて辛いラッサムなどのカレー、ヨーグルト、炒め物や漬物がぐるりと囲む。「これって和食に近いんですよ。お米に味噌汁と漬物、みえない。だから日本人にも馴染みやすいと思います」。

ここで食べ方指南を。まず、カレーや付け合わせとライスをそれぞれ味わった後は、自分好みにブレンドを。穏やかな甘みのダルと、ラッサムの酸味を掛け合わせたり、ヨーグルトで辛さをマイルドにしたり。パバドは細かく砕いてふりかけに。増田さん曰く、ミールスの醍醐味は「わーっと混ぜて食べること」。事実、混ぜることで五味や辛みが混然一体となり、美味しさが、何倍にもぐんと増すのだ。南インドへ行かずとも、うまいカレーで我々を満たしてくれる食堂、ここにあり。

西濃エリア 池田町

宇宙食堂木曜日 スープ屋さん

住 損斐郡池田町八幡2579-3
清水ビル1F
営 木曜のみ営業 11:30～14:30、
17:30～21:00 ※不定休、夏休みあり（電話にて要確認）
P 共同
C 090-1271-5486

個性が際立つ、
必食の5皿

カレーに王道なんてないのさ。

ディレディレカリーの
パクチーキーマ 玉子ピクルス付
1,170円(税込・ランチは100円引)

2年前のオープン以来、その強烈なインパクトと他にはないオリジナリティー溢れるカレーで、数多の愛好家を唸らせてきた『Dhire Dhire Curry』。スリランカ、チキン、キーマの3種類の中でも、粗挽きの豚ミンチが塔のごとくうず高くそびえる「キーマカレー」は、最もリピーターが多い、中毒性の高い一皿。しっかりと炒めた

玉ネギに、にんにくや生姜、10種類以上のスパイスを加えて作る少し酸味の効いたソースは、その上に添えられた黄色い豆カレーのソースと混ぜれば味わいがややマイルドに変化する。最近、このキーマに、店主が好んで食していた“生パクチーのせ”が正式なメニューとして仲間入り。またも新たな中毒者が生まれそうだ。

Curry & Beer
Dhire Dhire Curry

住 岐阜市長住町7-12-2
高崎ビル1F
(P28地図B-5)
営 11:30～14:00、
18:00～最終入店21:00
休 木曜、日曜の夜
☎ 058-214-3263

カレーの文化屋食堂の
覚醒カシミール
1,200円(税込)

柳ヶ瀬商店街の細い通りに漂う香辛料の匂い。誘われるように扉をくぐれば、店主が人懐っこい笑顔で迎えてくれる。この店の合言葉、「スッキリしてっね」を、まさに体感できるのが「覚醒カシミール」だ。鷹の爪が浮かぶやや黒みがかったカレーには、じっくり煮込んでスパイスを染み込ませた手羽元が。食べ進めるうちにじわ

りと汗がにじみ、舌にピリリと刺激が残る。しかし、その辛さの奥には深い旨みが広がり、隣に添えられたほぼ週替わりのカレーや、シャキシャキの玉ネギの浅漬け、恰好の箸休めとなる数粒の干しブドウとともに、あれよあれよと胃に収まっていく。開店当初からゆっくり進化を続け、研ぎ澄まされてきたカレーが、今日も客を覚醒させる。

カレーの文化屋食堂

住 岐阜市徹明通2-4 松波ビル1F
(P28地図B-4)
営 11:30～15:00 (LO14:30)、
17:00～21:00 (LO20:30)
休 月・火曜(祝日の場合は営業)
☎ 058-265-6647

さなえ食堂の
金華山カレー ゆで玉子付
850円(税込)

昔ながらの風情を残す美殿町商店街の一角にある、小さなカレー屋。企画事務所を営む古田基志さんと早苗さん夫妻が「食でお客さんを魅了したい」と2年前に開店した。「金華山カレー」は、ドライカレーをのせた黄金色のターメリックライスを金華山に、大きな皿いっぱいに広がるポークカレーを岐阜のまちな見立てた大

胆な盛り付け。ドライカレーは炒めた野菜の甘みの後に、9種類のスパイスの辛みと香りが広がるスパイシーな味わい。一方のポークカレーは、脂身と赤身のバランスが良い豚肩ロース肉や大量の玉ネギなどをじっくりと煮込んであり、コクと旨みが存分に際立つ。2つの味の違いを楽しむうちに、あっという間に完食。



ba7 cafe

住 岐阜市柳津町東塚1-62
営 8:00～18:00
休 木曜
P 15台
☎ 058-374-0977

薬膳カフェ みずときの
薬膳カレーランチ
1,200円(税抜) ※11:00～LO14:30のみ

調剤薬局が営むカフェで味わるのが、薬剤師とシェフ、女性スタッフで考案した「薬膳カレー」だ。薬膳とは、東洋医学の考え方にに基づき、体質や体調に適した食材を組み合わせることで作る食事のこと。カレーは、風邪の予防や体を温める効果がある生姜をたっぷりと使い、胃腸の動きを整えてくれるクミンやクローブなど数種類のスパ

イスですっきりとした味わいに仕上げている。その上には、蒸し鶏やクコの実、白きくらげといった薬膳ならではの食材のほか、主に地元で採れた野菜の素揚げが贅沢にのる。「自分が生まれた場所のものを食べる。それが一番体にいいんですよ」と薬剤師の大橋千加さん。それぞれの食材の力が、まっすぐに体に沁みわたる。

薬膳カフェ みずとき

住 岐阜市八代1-3-3
営 8:30～18:00 (LO17:30)
休 月曜
P 15台
☎ 058-232-6611

ばななかふえの
バナナミルクカレー

950円(税込) ※11:00～17:00のみ

朗らかな鈴木啓太さんが夫婦で開くカフェ。店名には、「バナナみたいに、赤ちゃんからお年寄りまで親しんでもらえるように」との想いを込めた。

15種類以上あるカレーの中でも一際目を引くのが、「バナナミルクカレー」だ。ベースとなるチキンカレーは、啓太さんが独学で試作を繰り返し、約4年かけて辿り着いたもの。鶏

ガラ旨み、19種類ものスパイスの辛み、野菜や調味料の甘みや酸味がバランスよく調和する。そこに3種類のミルクを加えて味をまとめ、最後に、香りが良くもっちりとした食感のエクアドル産バナナを豪快にトッピング。クリーミーなカレーとバナナの濃厚な甘みが見事にマッチ。予想外の組み合わせが癖になる。



さなえ食堂

住 岐阜市美殿町49
(P28地図C-4)
営 11:00～18:00頃
休 木曜、日曜不定休
☎ 080-2661-6255