

# スパイスケース〈マサーラーダーニー〉 A0315

## インドのサリーとクルター

参照資料

『季刊民族学』No.120  
p.50～51



## मसालादानि

インド料理は、食材や食べる人の好みに合わせ、調理のたびに10種類前後の香辛料や調味料を混ぜて作る。多くの家庭では、数回の調理に使う分の香辛料を種類ごとに分けてこのようなスパイスボックスに入れ、調理台の近くに置いて料理に使う。どの香辛料をどのタイミングでどれだけ入れるか、ということが味の違いを作りだす。

### 三尾先生からのひとこと

長く空気に触れると香辛料は味が落ちます。保存には密閉できる大型ビンを使います。香辛料の味わいと配合がそれぞれの家庭の味の決め手。取り扱いにとっても気を使う人が多いのもうなずけます。