

緊急事態宣言の解除された東京。そろそろコロナ前から気になっていたあの店に突撃してみようかな、なんて意気込んでいる皆さんも大勢いることだろう。

そんな美味探求に日夜余念のない食いしん坊、とりわけカレー好きな皆さんにおすすめなのが、都内千駄ヶ谷付近を中心に着実に支持を広げている「リコカレーrico curry」である。カレーにもいろいろあるが、リコカレーのベースは、明らかにスパイスを縦横に駆使したインド料理の伝統技法。そこにさまざまな要素がプラスされ、オリジナリティあふれるカレーになったのだと、私は勝手に考えている。

「リコrico」とはスペイン語で、英語の「リッチrich」に相当する。つまりは「おいしい」「豊かな」「気持ちいい」みたいな意味の言葉。オーナーシェフである坂本真美子さんによれば「居酒屋で飲みながらノリで決めた」とのことだが、なかなか深いものを感じさせる。はじめて聞き慣れない名前を耳にしたとき、どんなカレーかまるで想像がつかなかったが、一度食べたら、すっかりファンになってしまった。

いわばリコカレーの本店として活躍し、今夏リニューアルしたのが東京メトロ副都心線北参道駅に程近い「リコプアricopua」だ。プアはハワイの言葉で「花」だそう。トロピカルでちょっと妖しい匂いも感じ取れる。「リコカレー」というブランド名同様、巷のカレー店に多い、インドの地名などいっさい用いないところにも、店主のこだわりを感じる。

新しい「リコプア」全体の意匠はこれまで同様、基本明るくポップな感じだが、リニューアルしてややシックなノリが加味されたようにも思える。そんな店の内外装の多くはアーティスト系のご友人たちによるもの。店内のBGMもオリジナルらしいし、料理を盛り込む器もまた、真美子さんのいところである陶芸家の方の作だそうだ。

厨房はオープンキッチンで、衛生的で機能性も高い。

食欲を刺激する香りに翻弄されつつ、スタッフのきびきびとした動きを見るのは、料理のできあがりを待つ間の密かな楽しみ、カレーを食べる前からテンションも上がる。

とはいえ、肝心なのは当然ながら料理である。

リコカレーの各メニューは開店当初、真美子さんの手により生み出されていた。が、数年前から真美子さんの夫である淳さん（以前は西麻布の超高級フレンチレストラン「レフェルヴェソンス」で腕を振るっていた。実に頼もしい存在）が加わり、現在では、ふたりが協同あるいは分担して、次々カレーを仕上げていく。

10年ほど前、青山スパイラルで開催されたインド系イベントで100人以上分の本格インド料理をつくったことがある。このとき、主催者側は、会場である青山スパイラルのレストラン「カイ」の厨房レイアウト、各調理器具の置き場所から、私のカレー調理の具体的手順、調理上の留意点まで、すべてをよく知るスタッフとして、真美子さんを用意していた。彼女は私の料理教室の受講経験がある上、拙著レシピの多くをすでに自作していた。そうした一方、青山スパイラルのレストラン「カイ」などでも豊富なキャリアを積んでいた。要するに、これ以上の適任はいないのだった。

食材の調達、野菜や肉のカット、下ごしらえから加熱本調理、果ては片付けまでいろいろ手伝ってもらったが、すべての作業は迅速、精度も高かった。当然、こちらもたいへん仕事はしやすく、全工程が順調に進行し、おかげさまで料理、そしてイベント全体の評価も良好だった。

このとき私は「彼女が店をやれば、きっと繁盛するだろうな」と思ったが、黙っていた。すると、しばらくして「リコカレー」オープンとの知らせがやってきた。以来、彼女の動向は常に注目している。

私事は別にしても、「リコカレー」には、一度食べてみる価値がある。本場にひけをとらない正統派の「バターチキン」、貴重な和歌山産「高級ぶどう山椒」が香る「山椒ポークカレー」など、基本をふまえつつオリジナリティあふれる美味をぜひ、ご自宅や職場、そして「リコプア」で満喫していただきたい。

文 渡辺玲

インド&スパイス料理研究家。1960年東京生まれ。早稲田大学卒。音楽業界からインド料理人に転身。インドカレー調理歴35年。都内西荻窪でクッキングスタジオ「サザンスパイス」を主宰。料理教室の受講者からは、繁盛店、人気店のオーナーやシェフを多数輩出。『カレーな薬膳』（晶文社）、『新版 誰も知らないインド料理』（光文社 知恵の森文庫）、『スパイスの黄金比率で作るはじめての本格カレー』（ナツメ社）ほか著作多数。「キングカレー」の変名で製造販売している高級レトルトカレーも好評。