新宿うまいもの食べある記

●高級カリーの中村屋

中村屋のインドカリーは、いまでも中村屋を代表する料理の 1 つです。このカリーは、パン屋だった中村屋が昭和 2 年（1927）に喫茶部を始めた際に発売されたものです。中村屋に暮らすようになったインド人の独立運動家ラス・ビハーリ・ボースが、それまでの日本にはなかった本格的なインド式カリーを伝えて誕生しました。値段は当時 1 円で、町の洋食屋のカレーの 10 倍くらいしましたが、大人気商品になりました。この他、ボルシチ（ロシア料理）、肉まん、あんまんなども有名でした。また、中村屋には画家や彫刻家など多くの芸術家が集まり、後に「中村屋サロン」と呼ばれました。現在も絵画などのコレクションがあり、「中村屋サロン美術館」で公開されています。

●高級フルーツの高野果実店

お店は古く、明治 18 年（1885）からあり、現在もキラキラと宝石のようにかがやくフルーツパフェやケーキで有名なお店です。

昭和の初め（1926 年～）ころから直営のフルーツパーラーでは、しんせんなフルーツをたくさん使ったフルーツパフェなどが人気を呼びました。フルーツポンチ、プリン、アイスクリームがありました。大正 2 年（1913）からマスクメロンを販売。実は、マスクメロンは新宿で生まれたフルーツです。新宿御苑になる前にあった、新宿植物御苑で作られたのです！

●カルピスマカロの新宿カピー

大正 8 年（1919）に、今ではたくさんの種類がある乳酸菌飲料「カルピス」が作られました。その「カルピス」がつくった喫茶店「カピー」が新宿にはありました。そこでは、「カルピスマカロ」という特別なメニューがありました。

つくり方は、マカロニの代わりにうどんを 3 センチほどに切ります。細かくした豚肉を鍋でいため、ネギを入れて、さらにいためます。そこに、カルピス大さじ 1 を 5 倍の牛乳でうすめたものを加え、赤みそ大さじ 1、しょうゆ大さじ 1 を入れて焦げないようにかきまぜます。トッピングに、ゆでた豆もやし、キュウリとニンジンを千切りにして塩もみしたものを用意します。写真のように盛り付けて完成です。一体どんな味だったのでしょうか !?