

海外短信



～インド～

インドの味覚

～ ダイヤモンド電機(株) ～



ハリヤナ州バワールにあるダイヤモンド電機インド株式会社

インドの首都デリーより南へ 100km 離れた Haryana 州 Bawal 工業団地に、弊社のインド工場があり、点火系製品等の生産を行っております。

周辺には飲食店もなく、食事はワーカーから日本人社長まで、皆同じ食堂で同じメニューを毎日一緒に食べております。

「インドの味覚」と言うと興味をそそられる方と、もう食べたくない！という方に二分化されるかと思えます。

ヒンズー教徒が大半を占めるインドでは、牛が神聖な動物なので牛肉はご法度。イスラム教徒は豚が不浄なので豚肉がダメということで、鶏肉が主に食べられており、スパイスを効かせて焼いたチキンは美味です。チキンカレー、ラムカレーは骨付きの肉がどかっと入っており、カレールーの方が多い日本のカレーライスとは異なります。敬虔な人ほどベジタリアンが多い国柄のため、肉や魚は限られた食材という存在です。卵は大変良く食べる栄養食ですが、厳しいベジタリアンは卵もダメという人もいます。

これらを考慮して、工場の食事メニューは毎日「純ベジタリアン」仕様です。

ベジタリアンの主食は、「ダル」と総称される豆類です。ひよこ豆、うずら豆等、日本でもお目にかかる豆を圧力鍋で煮てカレー味のスープに仕上げます。併せてチャパティと呼ばれる小麦粉をこねて丸く伸ばし、フライパンで焼いたパンを食べます。これに野菜やチーズを使った料理がおかずになります。

因みに、有名なナンは窯で焼いたパンで、家庭ではチャパティを作ります。米を主食とするのはインド南部の習慣ですが、今はどこでも食べられており、こしひかり米も売っています。

インドの果物ではマンゴーが初夏を彩ります。¥70/Kg 程度で美味しいマンゴーが手に入り、日本の高価なマンゴーが嘘のようです。バナナは通年食べることができ、グアバが南国情緒をそそります。

野菜は玉葱のレッドオニオンを多く使い、キュウリなどと一緒に生で食べます。冬にかけては、大根も出回り、少し細くておろしにすると辛味があり美味です。

果物や野菜はスーパーで買うと無難ですが、実は戸外の路地売りの方が、新鮮で良い素材が手に入ります。自然栽培ゆえ形が様々で、これを選び分けて買うのも一興です。

弊社では、「インドでもない、日本でもない、ダイヤモンドインド」の企業文化をモットーとして、設立以来皆が一丸となって操業しております。デリー周辺へお越しの際は、弊社へお立ち寄り下さい。