

世界総人口1／4へのパスポート

月刊イスラム市場

《ダイジェスト版》

次なる市場への進出を検討中の企業様、必見！

『月刊イスラム市場』発刊のお知らせ

～「宗教を切り口に」次なる市場を開拓～

■ 昨今の日中関係の悪化や、著しい新興国の経済成長の勢いを背景に、本格的にチャイナ＋1の時代が到来しています。皆様の視線の先には、生産拠点、販売市場としての、インドネシア、タイ、ベトナム、マレーシアといったASEAN諸国があるのではないのでしょうか？ そんな中、東南アジアにありながら、世界最大のイスラム教人口を抱えるインドネシアや、イスラム教を国教とするマレーシア、ブルネイなどの国々の存在を背景に、「イスラム教」という「宗教を切り口に」東南アジア市場を開拓して行こうという流れが、ようやく日本でも大きな流れとなり始めています。

しかし日本において「イスラム教」に関する情報は非常に限られており、情報不足の状況が続いていると感じています。そこで弊社では、この現状に対処すべく、昨年10月よりイスラム経済の現状やビジネスチャンス、イスラム教徒の習慣や文化、ものの見方や考え方、それに関連する法律や会計制度など、イスラム市場に関する情報を包括的に提供する為の月刊マガジン「月刊イスラム市場」を発刊させて頂いております。

こちらのダイジェスト版には、過去に掲載された記事の一部をまとめさせて頂いております。世界人口1／4、17億人の巨大なイスラム市場に、皆様の事業、商品、サービスがリーチできる羅針盤となれるよう、リサーチャー、編集員一同日々邁進して参ります。是非この機会に「月刊イスラム市場」のご購読をご検討頂ければ幸いです。



市場を知るにはまずは**食**から!?

イスラミックスフードレポート①

チキンティッカマサラ



チキンティッカマサラは、チキンティッカ（鶏肉の塊をスパイスとヨーグルトと共にマリネードに漬けたもの）をタンドールオーブンで焼き、スパイスの入ったマサラソースを加えたものである。トマトとコリアンダー（セリ科の多年草で、香味料に用いられる）のソースが一般的であるものの、チキンティッカマサラには一般的に決まったレシピはなく、48のレシピを見ても共通していたのは、材料に鶏肉を使用していることだけだった。

チキンティッカマサラの歴史を理解するためには、タンドールオーブンが発明された5000年前に遡らなければならない。当時のインドの人々はチキンを上手く活用し、この様な素晴らしいコンビーネーションを生み出したのである。しかし、現在は小さな一塊のことを「ティッカ」と呼ぶが、なぜだろうか？ムガル帝国の初代皇帝であるバールは鶏肉の骨が大嫌いだったという。彼はパンジャ

ブ洲のシェフにタンドールオーブンで調理する前に骨を全て除いておく様に命じた。そのシェフの心遣いをペルシア語で「ティッカ」と呼んだのが始まりだと言われている。



世界各地でその姿を変えながら人気となっている、チキンティッカマサラ。
しかし一方で、そのルーツである『チキン』は、
どこに行っても変わらず愛用されている。

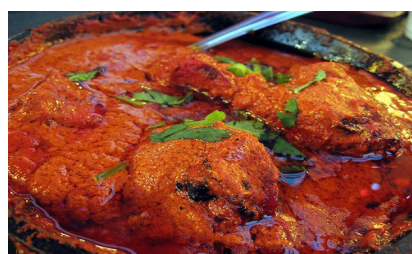


その後、ヨーグルトとスパイスと共にマリネに漬ける等の行程が加えられ、このムガル帝国の皇帝の注文から始まったチキンティッカは階層問わず人気の料理となったのである。

チキンティッカマサラはイギリスのインド料理店で働くバングラディッシュ人のシェフが考案したと信じられている。1960年代にイギリスのあるジェントルマンが彼のチキンティッカの水気が足りなかったために、作り直しを命じた。シェフはキャンベル社のトマトスープレの缶を渡し、スパイスとヨーグルトを振りかけた。バーブル皇帝の時代から450年後、このコンビネーションがグラスゴーをチキンティッカマサラ始まりの街にしたのである。

調査によるとチキンティッカマサラは今でもイギリスにおいて、最も人気のある食べ物の一つであるが、近年広東料理の鶏肉炒めがこのポジションを取って代わりうとしているそうだ。イギリスにおけるアジア料理の普及はこの国の多様性に対する寛容さがあってこそのものである。

現在では50種類以上ものレパートリーがあると言われているチキンティッカだが、チキンがメインの材料であるということは変わらない。調査によると、イギ



ルーツの鶏肉を守りながらも、多様に変化している『チキンティッカマサラ』（右上、左上）と、世界最大のドームである『グリニッジ記念ドーム』（右下）



リスで売られているカレーの約15%がこのチキンティッカマサラであるという。国際カレー週間協会の会長によると、イギリスで1年間に売られるチキンティッカを積み重ねると、世界最大のドームであるグリニッジ記念ドームの2770倍の高さになるそうだ。
ムガル帝国の時代から多くの変遷を経たものの、チキンティッカをベースにしたカレーは南アジアを経由して、イギリスの最高の発明品として今も健在している。現在では南アジア全般、特にバングラディッシュとパキスタンで好まれている。