

これまでケーブルからローカルな話題や
エリア情報などをお届けします

かわかみのダムカレー

ダムファンの方もそうでない方も♪

川上村のご当地グルメをぜひ食べ比べてみてください!

川上村には大迫ダムと大滝ダム、2つのコンクリートダムがあります。さらに村の天然林「吉野川源流 水源地の森」は、雨水をためる「緑のダム」としての機能を持つことから、川上村ではこの3つのダムをカレーで表現するダムカレーを村おこしとして企画。去年から各店舗で販売を開始しています。「かわかみのダムカレー」認定基準は、吉野川(紀の川)流域にある森・里・川・海の産品を何か使って、3つのダムを表現することです。現在川上村で食べられる4店舗のダムカレーをご紹介します!



・かわかみのダムカレー共通スタイル

水源地の森を表現

フロッコリーは川上小学校5年生が授業の一環で育てたものを使うことも

重力式コンクリートダム

大滝ダム

アーチ式コンクリートダム

大迫ダム



玉ねぎと挽き肉がたっぷりのキーマ大滝ダムカレーとほうれん草とコナツツミルクが入った、グリーン大迫ダムカレー。ひと皿で二つの味が楽しめます。器とご飯の抜き型は匠の聚在住の作家さんによるもの。匠の聚ならではのオリジナリティあふれる、本格スパイスダムカレーは1日限定10食です。

いきなりごはんを崩すと「染壞」して左右のルーが混ざるため、皿の端に盛りつけられたサラダから大滝ダム、大迫ダムの順に食べるのがオススメです!

★アルボールかわかみ

住 奈良県吉野郡川上村西河 773

営 10:30 ~ 16:30

休 火・水曜日

#家庭的
#ほっこり
#滝近く

仲良しお母さんトリオが運営するアットホームなカフェ。“おふくろの味”がテーマです。カレーのトッピングは厚みたっぷりのトンカツに野菜の素揚げなど、その時々旬の味で。川上村の朝市「やまいき市」の新鮮な地場野菜のサラダや、時には小鉢やお漬物などの嬉しいサービスも♪愛情込めた手作り料理をご賞味ください。すぐそばにある公園も穴場的な自然が素敵な場所です。

蜻蛉の滝は公園から徒歩5分



★匠の聚

住 奈良県吉野郡川上村東川 135

営 10:00 ~ 17:00

休 水曜日(祝日の場合は翌日)、年末年始

電 0746-53-2381



#アート
#こだわり
#映え

今年20周年を迎える匠の聚(たくみのむら)は、アート体験や創作場を兼ねたアーティストの居住区、宿泊コテージ、そしてカフェ&展示スペースなどがある交流の場です。



山の景色やアート作品を眺めながら過ごせる



★匠の聚

至東吉野方面



大滝ダム

おおたき 龍神湖

至熊野方面



★喫茶 秀(Open cafe 秀)

住 奈良県吉野郡川上村柏木12-4
 営 8:30~16:00
 (Open cafe 秀は9:00~17:00)
 休 木・金曜日 (Open cafe 秀は火曜日)
 電 0746-54-0640 (共通)

#湧き水
 #ライダー
 #絶景

50年近く地元で愛されている『喫茶 秀』。その隣にこの春『Open cafe 秀』がオープン。目の前に山の緑が迫る開放的な景色が、何とも気持ちのいい空間です。ゆったりとココのあるルーと、二つのダムを表したご飯もたっぷり、ボリュームあるガッツリ系のダムカレー。半熟の目玉焼きを潰せばまた違った味が楽しめます。ダムカレーは裏メニューとして、どちらの店でも注文できます。弘法太師ゆかりの湧き水“楠里水”で淹れるコーヒーも自慢です。



至吉野方面



ちょっとしたアドベンチャー気分が味わえる鍾乳洞もオススメです。夏は涼しいですよ！



大迫ダム



大迫ダムつり公園

★喫茶 ホラ!あな

住 奈良県吉野郡川上村柏木
 営 9:00~17:00
 休 不定休
 電 0746-54-0227

#鍾乳洞
 #天然アマゴ
 #不動の滝

奈良県指定文化財天然記念物の「不洞窟鍾乳洞」の入り口も兼ねているお店。洞窟内に流れる不動の滝の名水で炊いたお米が、ダムカレーを引き立てます。トッピングは、すべて地元産のもの。驚くべきは、天然アマゴのフライ。新鮮なアマゴをさばいてすぐ冷凍し、そのシーズン無くなるまで提供されています。他にも付近で採れる山菜や新鮮野菜の素揚げなど何とも贅沢なダムカレーは、数量限定の裏メニューですのでお早めに！水量に驚く不動の滝も必見です。



🔥 お家のカレー 🔥

市販のルーを使っても各家庭の味がある家カレー。みなさんはどんなこだわりがありますか？市販のルーを使って作る欧風カレーでは、ちよい足しの隠し味が実に多種多様。一方、何も隠し味を入れない方が美味しかったというテレビ番組の検証もあつたりしますので、市販のルーに何かプラスするときには入れすぎや組み合わせに注意。何でもほどほどにですが、いろいろ試せるのがカレーのいいところ。楽しくチャレンジしたいですね。μ

香りづけ
 ローリエ(月桂樹の葉)
 スパイス(クミン・ガラムマサラ)

◆市販のルーを二種類以上使う
 ◆トマトジュースで煮込む

美味しさアップの
 簡単テクニック

ご飯
 黒米・五穀米
 ガーリックバター
 ターメリック

トッピング
 フライドオニオン
 卵(半熟目玉焼き・温泉卵)
 ドライフルーツ
 素揚げの野菜

◆ワンランク上のお肉を使う
 (和牛の牛脂で材料を炒める)

さく・旨味・苦味
 ソース
 (ウスター・オイスター)
 醤油・めんつゆ
 たれ(焼き肉・うなぎ)
 コーヒー・ココア
 ナッツのペースト
 ピーナッツバター
 味噌

隠し味
 アラカイト

にんにく

マイルド
 牛乳
 生クリーム
 バター

辛み
 しょうが
 豆板醤
 唐辛子

甘さ
 チョコレート
 チャツネ・ジャム
 砂糖・蜂蜜

マンゴー
 リンゴ・バナナ

酸味
 ヨーグルト
 トマトピューレ
 バルサミコ酢
 ケチャップ

タバスコ

「カレーの隠し味」

