

こまどり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



ダムカレー vol.2

先月に引き続き、今月もこまどりエリア
で食べられるダムカレーの紹介です。下北
山村・山添村、そして番外編としてダムの
無い御杖村のダムカレーです。

ダムカレーの定義は特にありません。ダム
をモチーフにしたカレーです。2009年頃
から全国的に増え始め今も増え続けています。
ダムカレー協会のホームページで全国のダム
カレー情報もチェックできますよ！

ダムとは水を堰き止める構造物を指します。貯水池をダムだと思っている人が多いのですがそれは間違いです。貯水池はダム湖と呼ばれるもので、その貯水池を形成するために造られたコンクリートなどの構造物をダムと呼びます。ダムカレーのごはんは堰堤、ルーは貯水池を表現しています。カレーと言えば、つついルーの方に目が行きがちですが、ダムカレーはその名の通り、貯水池ではなくそれを堰き止める構造物、いわゆる「ごはん」の形がメインとなります。ということで、ダムカレーは本来、ごはんの構造をメインにお楽しみいただくカレー。まずご飯の形を愛でながら、個性を発揮しているルーやトッピングを味わいましょう♪

下北山村

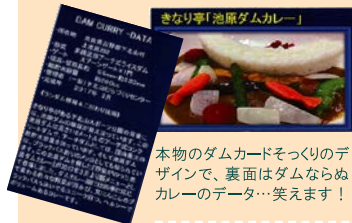
きなり館 レストランきなり亭
池原ダムカレー

住 奈良県吉野郡下北山村上池原281
営 11:30~21:00(日・祝 11:00~)
(L.O. 20:30)
休 第2・第4火曜
電 07468-5-2001

ニンジンのフラックバスが
泳いでいます！



きなり館にはレストランの他、泉質が評判の温泉
「きなりの湯」、大和の伝統野菜の「下北春まな」
や「ジャバラ」の加工品が揃う売店が併設



きなり亭「池原ダムカレー」

素揚げしたカラフルな野菜がたっぷりの、見た目も楽しい
ヘルシーなカレーです。ご飯は、国内最大級のダムをかた
どって高さも充分。見事なアーチ式ダムです。スパイシー
な味をお好みの方は「ガラムマサラ」をどうぞ。希望すれ
ば、オリジナルのダムカレーカードがもらえますよ。

本物のダムカードそっくりのデ
ザインで、裏面はダムならぬ
カレーのデータ…笑えます！



「池原ダム」は、総貯水容量がアーチダムと
して国内最大で、堤頂長は黒部ダムに次いで
国内で二番目に長く、国内最大級の大型ダ
ムです。ダム堤体から洪水吐と発電用取水
設備が分離しすっきりとした景観で、巨大な壁
は圧巻です。ふもとは人気のキャンプ場。美
しいアーチ式ダムを見上げながらキャンプを楽
しめます。ダム湖は「池原湖」や「池原貯水池」
とばれ、**バス釣りの聖地**として全国的に有
名。ダム湖百選にも選ばれています。

静かなブーム!?ダムカード

ダムカードはそれぞれのダムの紹介
をしているカードで、平成19年から国
土交通省と独立行政法人水資源機
構の管理する施設で配布を開始。現
在では、一部の都道府県や発電事業
者の管理する施設も加わり、ダムカ
ード配布施設も広がりを見せています。

通常カードの他に記念
カードも発行され、
ダムを見学しながら
コレクションする人が
増えてきています。





この部分がロックフィル
(石積み)部分です

山添村

布目の里 NUNOME no SATO 布目ダムカレー

住	奈良県山辺郡山添村桐山 32
営	10:00~17:00(土・日9:00~)
休	月・火曜 (月曜祝日の場合は火・水が休み)
電	0743-89-0640

山添村のシンボリック的存在「布目ダム」。重力式コンクリートダム部分を白米で、脇ダムの石積みで造られたロックフィルダムを三種類の豆が入った五穀米で表現しています。ルーは香味野菜をじっくり炒め、フルーツを練り込んで1~2日かけて煮込み、ほんのり爽やかな辛みが特徴。サラダとトッピングの季節の揚げ野菜は、地場産の採れたて野菜を使用。ダムカレーは裏メニューとして提供しています。



直売所兼カフェである布目の里では併設のパン工房から焼きたてのパンやスイーツが並びます



県をまたいだダムカレー!

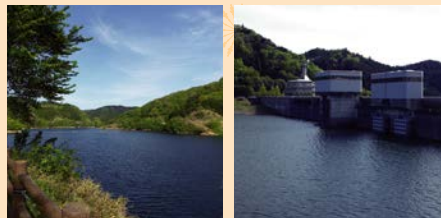
御杖村の近くにある三重県名張市の「比奈知ダム」。ダム自体は三重県にありますが、水源が奈良県御杖村にあることから、県をまたいだダムカレーが実現しました。御杖村産のお米や鹿カツを使用し、御杖村の特徴も取り入れています。このようにコラボしたダムカレーは珍しいので、ぜひ一度食べてみてください!

番外編

御杖村

道の駅「伊勢本街道 御杖」 「姫石の湯」館内 セルフコーナーうぐいす 比奈知ダムカレー

住	奈良県宇陀郡御杖村神末6330
営	11:00~20:00 (L.O.19:30)
休	火曜 (祝日の場合は営業)
電	0745-95-2641



ダム湖は『ひなち湖』です

ダムカードの提示で、
姫石の湯入浴割引券が
貰えます!

紫蘇の花

食欲を増進させるとともに、食中毒を防ぐ効果もある大葉。夏のお料理に大活躍ですね。大葉、いわゆる紫蘇の花をご存知ですか? 9月の初旬から中旬にかけて咲き始めます。「刺身のつま」のひとつとして、お刺身に付いてくるあの小さな紫の花なので、実はおなじみです。食べるときは、軸を持ってお箸で上から下にしごくようにして花を軸からはずし、お醤油の中に散らします。お刺身と一緒に口の中に入れると紫蘇の香りが広がります。花穂紫蘇とか穂紫蘇(ほじそ)と呼ばれていて、今やデパ地下などで通年出回っているので季節感を感じないかもしれませんが、実際は9月頃に咲く花です。青紫蘇の場合は白い花が咲きます。もしも自宅で栽培していれば、2~3分咲きで摘んで使うと、いつものお刺身やサラダがグレードアップしますよ。長けてきたら天ぷらがおススメ。プチプチ食感を楽しめます。更に実を収穫すれば塩漬けや醤油漬、佃煮などで長期保存も可能。パスタやピラフに香りづけの調味料としても重宝します。赤紫蘇の若芽は「ムラ芽・赤芽」と言って、これもあいらい地使用されます。新芽から実まで活用できる紫蘇。繁殖力が大変強く、すぐに野生化してしまうので、自宅では半日蔭で育てるのがおススメです。ム



「ひんちんちゃん」
「うぐいす」