

目次

はじめに 「ナン、おかわりどうですか？」

9

第一章 ネパール人はなぜ日本でカレー屋を開くのか

13

同じようなメニューの店が多いワケ／ネパールは世界有数の「出稼ぎ国家」

「まあ、なんとか食えてるって感じのカレー屋が多いんですよ」

「インネパ」というワードに漂うある種のニュアンス

「成功するため」のカレー／自分たちがつくっているカレーに興味がない？

インド食器屋「アジアハンター」

第二章 「インネパ」の原型をつくったインド人たち

「インネパ」の「源流」を探れ／

インド独立運動が日本にカレーをもたらしした／

ナンとタンドリーチキンを日本で初めて出した店／元ネタは宮廷料理／

日本のバターチキンカレーの祖／ムガル帝国は「インネパ」の遠い祖先

第三章 インドカレー店が急増したワケ

バブル期に起きた胎動／コックのビザが取りやすくなった90年代／

日本人×ネパール人夫婦の店が増えていく／チーズガーリックナン発祥の店？／

中央線沿線のオリジンとなった店／小泉改革で「インネパ」が爆発的に増えた？／

さまざまな仲介ビジネスが業界を広げていく／

「おいしい水があれば誰だって飲みたくなる」／

格安ランチをはじめたのはインド人？ ネパール人？／

入管の統計に見るネパール人増加の歴史

第四章 日本を制覇するカレー移民

名古屋にいる「レジエンド」を訪ねて／

来日は1983年、きっかけはインドの新聞広告／インド経由、名古屋行き／

インド人がネパール人コックを重宝した理由／

愛知万博をきっかけに「インネパ」が増えた？／40年で1軒↓246軒／

名古屋で2番目に古い店／タンドールはなんと瀬戸焼！／

「インネパ」を全国に広めた一族／東海・近畿にカレービジネスを広めた男／

寿司より気になる根室の「インネパ」／ビザが取ればどこへでも

第五章 稼げる店のヒミツ

外国人が開業、出店するには／入管はチラシ配りもチェックしている？／

タンドールをめぐるウワサの真偽／ナンは「ファッション」になった／

お邪魔しました「インネパ」キッチン／

ネパール人経営アドバイザーが語る、うまくいく店／いかない店／

くたびれた日本人を癒やせるかどうか!/? コロナ禍をチャンスにして大逆転した店

第六章 カレービジネスのダークサイド

5000軒にまで急増したウラ事情／カレー屋は貧困の固定化装置?／

「ちゃちゃつとカレーつくって出せばいい」／カレー屋のそばにカレー屋／

「インド料理の格^がが下がっちゃったんですよ」／安さ追求だけでいいのか

第七章 搾取されるネパール人コック

月給10万円、現金払い、社会保険なし／

「もうネパール人には雇われたくない」と話すネパール人／

ネパール人同士で給料未払い裁判

第八章 カレー屋の妻と子供たち

在日ネパール人の教育事情／「人生をあきらめている」と話す子供たち／

ひたすらに働き続けるだけの親たち／

日本語がわからず、ドロップアウトしていく／

救ってくれたのは夜間中学だった／父と切り盛りする店の味は／

ネパール人半グレ集団「東京ブラザーズ」／

言葉がわからないまま、教室に座り続ける／

あまりにも負担の多い「コックの妻」／子供の教育を乱雑に扱う親／

カレー屋の子供たちも学ぶ「荻窪のエベレスト」／

コックの父はアルコール依存症／不満と不安を抱えたカレー屋ファミリーは多い

第九章

カレー移民の里、バグルンを旅する

いざ、「インネパのふるさと」へ／カトマンズに乱立する「海外出稼ぎ」の看板／

ヒマラヤの奥地にまである日本語学校／どこに行っても日本語が通じる町／

家族はみんな日本でカレー屋／過疎化していく村／

栃木のピンパブにハマって……／1年間で10人の生徒が日本へ行った学校／

自給自足の村から、はるか日本を思う／日本行き「相場」は120万円／
ビザの制度に閉ざされた将来／「カレー御殿」はあるけれど／
日本でも助け合うガルコットの人々／日本にバグルンの人々が増えた歴史的背景とは

おわりに カレー移民はどこへ行くのか 316

あとがき 329

参考文献 334

扉・図版作成、図版レイアウト／MOTHER

登場する人物の年齢や店舗情報はおもに取材時（2021―23年）のもです。

はじめに 「ナン、おかわりどうですか？」

「今日は昼メシ、なんにする？」

「ラーメン、定食屋、牛丼、それとも、インドカレー店……」

「あ、そうそう。あそこのカレー屋、看板にインドって書いてあるけど、ネパール人経営なんだぜ」

……というくらいには、日本人のランチの選択肢の中で存在感を示すようになったネパール人のカレー屋。で、店内に入ってみれば「いらっさいませー」とカタコトのなんだか間延びした日本語で出迎えられる。

女子が喜びそうなおしゃれさとは無縁だが、壁にはヒマラヤの写真だとか、三角形を組み合わせたネパールの国旗なんか飾られていて、実はインドじゃないんだぜ、とさりげなくアピールしている。

メニューを見れば、ランチはカレーとナンのセットで800円なり。マトンかチキンかシーフードか、10種くらいから選べるようになっていて。カレーを2つ付ければ950円だ。定番のほかに「日替わり」と拙い日本語つたなで書いてあるから聞いてみると、

「かぼちゃとチキンのカレーね。日本のかぼちゃ、甘くておいしいね」

なんて笑顔が返ってくるが、スルーしてバターチキンカレーを注文する。

やがて運ばれてくるでっかいナンに、子供もおじさんも心躍る。表面はさくさく香ばしく、中はふわふわで甘みもたっぷりのナンを、濃厚なバターチキンカレーにつけて食べれば、口の中に喜びが広がる。夢中になってかぶりついていると、

「ナン、おかわりどうですか」

と声をかけられ、今日もついつい食べ過ぎてしまう。そして食後のマンゴーラッシーを飲みながら思うのだ。

このメニューはいつたい、いつ、誰が考えたのだろうか。

ネパール人経営のインド料理店に行くと、だいたいこのスタイルのメニューが、まるでテンプレートのように出てくるのはなぜか。カレー屋経営をプロデュースするコンサルタンのような存在がいるのだろうか、と思うほどの似通い方なのだ。

そもそも、ネパール本国やインドを旅したことのある人なら知っていると思うが、バターチキンカレーが主役のようにふるまっている店は、現地ではそれほど多くない。パンにしても、向こうではナンより、もっと素朴なロティやチャパティ（どちらも全粒粉を使ったパン。ふつう円形で薄いクレープ状）が一般的ではなかったか。オレンジ色の謎ソースがかかったサラダはいいないんなのか。

そして、この手の「ネパール人経営のインドカレー店」が、いまや日本全国、津々浦々に大増殖している。日本人のエスニックファンの間では「インネパ」とも呼ばれるようになり、いまや外食のひとつのジャンルを形成しているとさえいえるかもしれない。これだけ拡大したのは、どうしてなのだろう。

そもそも、ネパール人はなぜ、インド料理をつくっているのか。インドはネパールのすぐ南に隣接する大国だが、両国の食文化はずいぶんと違う。ネパール料理ではなく、あえてインドカレーとナンにこだわる理由もわからない。そして彼らはどうして日本に来て、どんな暮らしをしているのか……。

あれもこれも気になるのである。

日本人の生活に、もはや食い込んでくるかのような存在なのに、僕たちはあまりにも彼らを

知らない。ふだんから日本に住む外国人コミュニティを取材し記事を書いている僕にとっても「インネパ」はずっと気になる存在だった。いったいどんな人々で、どんな思いで、毎日どんなカレーをつくっているのか。そのナゾを解き明かしていきたい。