

人のために豊かさや便利さを提供する
土木を、生活のなかに浸透させていくこと。
「DOBOKU×カルチャー」
では、私たちと土木の距離を縮めてくれる、
そんなコンテンツを紹介します。

第 三 回

ダムカレー



「これはカレーではなく、ダムなんです」と、いわゆるダムカレーの前に、このメニューを作り出した宮島咲さんは熱く語る。宮島さんはこの連載の第一回でも紹介したようにダムマニアにして、今ブームになっているダムカードの提唱者の一人でもある。

実は宮島さんの実家は一八八九年創業の老舗料理店。宮島さん自身、店の経営や調理を担当している。

宮島さんはある日自分局のまかない食として、ご飯をダムの堤体、カレールーを貯水池としてお皿の中にアーチ式ダムを「施工」してみた。ネットでその情報を発信したところ、新聞やテレビ等のメディアで取り上げられ、二〇〇七年には店のメニューにも載せ始めた。

現在、宮島さんの店のダムカレーはアーチ式、アース式、重力式、ライスフィル式（ロックフィル式）の四種類。ダムの方式によってご飯の量が異なり、一番少ないのがアーチ式、もっとも多いのがライスフィル式となっている。

また、宮島さんの店のダムカレーは、ダムとして説明のつくものしか使わないという原則があり、流木は舞茸、放流は福神漬け等で表現されている。

それぞれのダムカレーは、宮城県の鳴子ダム（アーチ式）、山梨県の竜ヶ池ダム等実在のダムを表現しているというのも特徴だ。まずはご飯を正面にし、ダムとして鑑賞してから徐々に食べ進めるのが正しい作法だという。



連載の第二回で紹介した「土木展」では、全国各地のダムカレーが食品サンプルとなって紹介された

ダムカレーは、ダムがある地域の名物メニューとして全国に広がり、二〇一六年十二月の時点で、国内で九〇種類以上が提供されている。

全国各地に登場したダムカレーの情報を一元化するために日本ダムカレー協会が設立された。現在、この協会は一七社によって運営されており、ホームページには各地のダムカレーが写真入りで紹介されている。紹介されているダムカレーは、それぞれのダムの特徴を再現し、地元食材を使用する等趣向を凝らしたものが多い。

日本各地の山奥までダム観光に出かけた際は、その威容さとともにダムカレーを味わう。そうすることで、見る楽しみ食べる楽しみが倍增するだろう。ダムカレーの広がりによって、ダムに出かけてみようという人がさらに増えていきそうだ。