

もっと知りたい食べ物のこと

子供から大人まで カレー大好き

土曜の朝は、近所のサンドイッチ屋さんでいつものお気に入り。ハムカツ、ほかほかチキン、コロケ、お魚フライに、焼きたてウィンナーあと…、カレーパンも美味しそうなので 1 つ。まだ、焼きたてのパンは暖かいまま、家まで 15 分くらい。さめない内に「ただいま〜」。

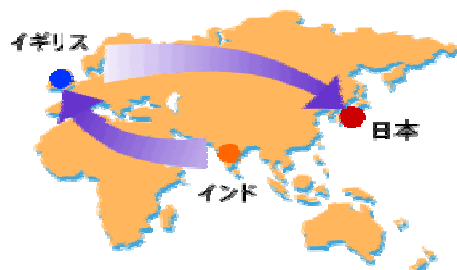
お買い物袋を開けるともなく、第一番目に売れるのは(カレーパン)でした。



カレーパンを初めに考えたのは誰か知っていますか？
東京の深川常磐町にある(カトレア)「旧：名花堂」が明治 10 年に新案登録した洋食パンが最初とされ、当時洋食として人気のあったカレーとカツレツを元に作られた



ものが最初の物です。発想は、ピロシキに似ていますね。日本独特の惣菜パンです。



さて、みんなで一口ずつ食べるわけですが、何か物足りなく結論としては、これからカレーを食べに行こうということになるのです。今日は、インドで生まれてイギリスで育ち、日本に定着したカレーライスについてじっくり調べ、お腹も頭も満腹にしようということに相成りました。今日は、新宿中村屋のコールマンカレーを食べに行こう。

インド(印度)スパイスとカレー

日本では、カレー粉が普及していて、スパイスを組み合わせるカレーを作るのは、本格インド料理店か、カレー作りにはまった趣味の人くらいです。趣味人はそんなカレーをどのカレーより美味しいとしますが、僕の私としては、S カレーやお家マーク、元気人間マークやコンチャンのカレーの方が洗礼されていて格段に美味しいと思います。とはいえ、本家のインドカレーはどうやって仕込まれていくのでしょうか。次に代表的な香料(スパイス)をご覧に入れます。



スパイスからカレーの味を作り出そうとすると 20 種類以上の組み合わせが必要となります。

色はターメリック(黄色)、サフラン、パプリカなどが中心となります。味香りは、クミン、ナツメグ、オールスパイス、キャラウェイ、ガーリック、クローブ、コリアンダー、フェネル、シナモン、

辛さはレッド、ホワイト、ブラック・ペッパー、ジンジャーなどで構成します。一つ一つのスパイスは、特徴的ですが、あわせるとなると不思議なすばらしい味となります。

インドカレーの盛り付け方



右から時計と反対回りにオクラ炒め、レンズ豆のカレー、タラの辛いカレー、マトンカレー、ヨーグルト。ステンレスの器にもりつけます。これがインドのフルコース。右手を使って食べます。



日本風のカレー ルーの中にジャガイモ・人参・肉・お好みを煮込んで白飯にかけて食べます。



福神漬けやラッキョウの付け合せも [ピクルス](#)、[レーズン](#)、[ナッツ](#)などもよく合い、日本ならではの定番です。台湾・韓国・中国にもカレーがありますが、これは太平洋戦争中に日本兵が持ち込んだものが定着したもので、日本文化圏特有の料理です。

日本のカレーの歴史物語

インドを統治していたイギリス人が日本に持ち込んだため、日本では洋食として扱われてきた感がありますが、カレーライスもう立派な日本食です。関西と関東では食肉文化の違いから西ではビーフカレーが、東ではポークカレーが好まれます。製品としての粉末の即席カレールーはハウス食品が1926年に(商品名・「ホームカレー粉」)、固形の即席カレールーは、エスビー食品が1954年にそれぞれ日本で最初に製造した。2004年度のカレールー(家庭用即席カレー)国内出荷額は676億円。シェアはハウス食品約61%、エスビー食品約28%、江崎グリコ約10%と報告されています。(日本経済新聞社)また、1968年には大塚食品工業(現・大塚食品)が世界初の大量向けレトルト食品として完成済みのカレーソース「ボンカレー」を発売し大ヒット食品となりました。

カレーライスが全国に広まることとなった経緯としては海軍が、白米にカレーを乗せたことが好評となり、調理が手早く出来て肉と野菜の両方がとれるバランスのよい食事としてカレーライスを兵員食に採用したことが伝えられています。海軍では土曜の昼食はカレーライスという習慣があり、後々まで海上自衛隊にも引き継がれました。レストラン事業としてのカレー屋の歴史は古く、有名なものは、新宿の中村屋。創業者の相馬愛蔵が喫茶部を開業するに辺り、娘婿でインド独立運動家であったラス・ビハリ・ボースがスパイスの配合からレシピに至るまで関わったものが元となっています。いまでは全国的なカレー専門店チェーン「カレーハウス CoCo 壱番屋」「C&C」などで、大手外食チェーンロイヤルもカレーイベントを、更に各ホテルなどもランチメニューに積極的にカレーを取り入れ集客の目玉にしています。

ライスカレーと カレーライスの違い

ライスにカレーをかけたもの、ライスの方が多いもの、大衆食堂で食べるカレーカレーにライスを添えたもの、高級店でライスとカレーが別々に出てくるものどちらがどちらか、ただしこの論争も1980年代には終止符が打たれ、最近ライスカレーという言葉はほとんど使われなくなってしまいました。