

## カレーライスは西洋料理？

中 林 幸 夫

(会員 香川県綾歌郡国分寺町)

私は古希を過ぎた老人であるが、歴史を勉強するため、生涯学習の中国語、朝鮮語、それに英語に通っている。英語は一人五分間、外国人の先生と何かのテーマで会話をする事になっている。

当日、夕食にカレーライスを食べ、添えられていた福神漬けがおいしかったので、カレーを食べたことを話し、

「外国でも、カレーに福神漬けがついていますか？」

「アメリカには、カレーライスはありません」

「日本ではデパート、ホテルのレストランでもメニューにカレーがあるのに、アメリカではないのですか？」

「はい、レストランのメニューにありません」

と、日本人の生徒には信じられないようなことを言ったので驚いた。カレーは和食でないから西洋料理と日本人は思い、お母さんたちは家庭で作り、子供たちも好んで食べている。文化の進んでいるアメリカ人が食べたことがないとは、信じられない答えだった。

「先生、アメリカではカレー粉やルーを売っていないのですか？」

「アメリカに住んでいるインド人がインドカレーを食べていますが、日本人が食べているような、さらさらしたものではないですよ。インド人は指でつまんで食べるため、さらさらではね。」

私がした福神漬けは問題外の話になり終わった。

その後、インドに度々出張していた人にインドカレーについて尋ねると、インドでは高位な方々からの招待のとき、宮廷料理としてカレーが出されるが日本のように皿に盛ったカレーをスプーンで食べるのではなく、伝統か風習か、男も女も右手でつまんで食べているとのことである。味も少し違うが、指でつまんで食べるのはなじめないと話してくれた。

インドでは左手は不浄な手（尻を拭く）で、食事は必ず右手とのこと、日本人で何人の人が左手で尻を拭いているかは疑問。なぜ、スプーンを使わないのかも分からない。

カレーのことを書いたものがないかと図書館に行ってみると、和食・洋食の料理の本はいっぱいあるが、カレーのことを書いたものは見当たらない。カレー料理は簡単で、誰でもおいしくできるからなのだろうか。それでも、各家庭のカレーには味の違いはある。高級な肉や魚を使う家、我が家のカレーは昔からすじ肉、切り出し肉にジャガイモ、人参、玉葱が入れられており、高級とは言えないがおいしい母の手料理であった。

私が事故で亡くなった友人の墓参りに伺うと、お母さんが「子どもが喜んで食べていたカレーを作るので、食べていってください」と言われ、ご馳走になったことがあった。子どもは食べ物に好き嫌いがあるが、たいていの子どもはカレーは好きで給食も平らげる。英語の先生が子どもが通っている幼稚園で給食に子どもがカレーを食べていて、そのとき初

めてカレーを食べ、おいしかったと笑って答えた。

私が初めてカレーを食べたのは昭和十四年、父親に連れられて大阪の阪急デパートのレストランである。その頃からカレーが普及し始めたのか、母がよく作ってくれるようになった。当時はルーでなくカレー粉で、今のように甘口・辛口と種別がなかったが、おいしかった。そのため辛さを調節するためか、ソースをかけて食べていた。レストランでソースがないと、さみしく感じる。家庭の大きなスプーンはカレー用と思っていた。

高級レストランでカレーを注文すると、皿に盛った白いご飯と別に、高級感のある銀製の器にカレーが入れられてくる。おかずというわけではないが、ラッキョウ、福神漬け、ピクルスが運ばれてくる。なぜかレストランのものは家庭のものと違って、どろっとして具が溶け込んでいて見えない。子どもでも、レストランのカレーが特別においしかったとは言わない。

大しけで船舶が揺れるとき、カレーは船酔いをしていないもので海軍や巡視船では喜ばれる食事である。

スパイス（香辛料）を食べるようになったのは紀元前三千年頃ではないかと言われている。香辛料は植物の実・種・根が持っている香りと辛みで、インドで使われているものは約二十種類で、これらものを混合してカレーを作っている。カレーの黄色はターメリック（ウコン）、辛みは胡椒、マスタード（からしな）、唐辛子などが主成分である。

十二世紀に大型帆船による大航海時代に、ヨーロッパとインドなどの東洋との貿易が始まり、塩が肉、魚の腐敗を防ぐ殺菌力を持っているように、スパイスが味覚と殺菌力を持っていることを知って、肉食時代の保存になると、インドからヨーロッパへ運ばれ、高値で販売された。

これらスパイスは、現代の中国、日本の漢方薬店で薬として売られているものが多い。胃腸、肝臓薬としての効果があるものが多いから、カレー料理は薬膳食である。

一二九九年 マルコ・ポーロの『東方見聞録』にスパイスが紹介され、ポルトガル、スペイン、オランダ、イギリスなどが争い、戦いも起こった。

一七七二年 イギリスのクロス・アンド・ウエルス社が、イギリス人の好みにあったカレー粉を作り、手軽に作れるカレー粉を販売した。

一八七二年（明治五年） 日本で『西洋料理指南』にカレーの作り方が紹介された。

一八八六年（明治一九年） 東京、風月堂のメニューにカレーが載る。ソバー銭、カレー八銭。

一八九八年（明治三一年） 石井治兵衛『日本料理大全』を刊行、カレーを紹介する。

一九〇五年（明治三八年） 大阪の『今村弥』（現在のハチ食品）が『ハチカレー』というカレー粉を発売した。

一九二三年（大正十年） 山崎峯次郎、浅草七軒町に『日賀志屋』創業、国産カレー粉発売。

一九二七年（昭和二年） 新宿中村屋の創業者、相馬愛蔵、インド式カレーを始める。従来のカレーの七〜八倍の値段であるが、一日二百食売れる。

一九四九年（昭和二十四年） 株式会社日賀志の『ヒドリ印』（太陽と鳥）を『S&B』（SUN AND BIRD）に変更。

一九六三年（昭和三八年） ハウス食品、バーモンドカレー発売。

一九九二年（平成四年） 宇宙飛行士、毛利衛さんが宇宙へ持参、食べた記録がある。

現代、カレーはインドの他、イギリス、パキスタン、北アフリカ、ネパール、スリランカ、ミャンマー、インドネシア、タイ、メキシコ、シンガポール、日本などで普及して東洋料理から西洋料理となり、世界料理になりつつある。

日本で大々的に普及したのは戦後、学校給食に取り入れられたことで全国に広がった。カレーうどん、カレーばん、カレーコロッケとカレー料理はますます発展している。

これほどまでに人々に好まれる味覚のカレーライスは、お母さんが作る家庭料理として子どもにも愛され、家々のおふくろの味になりつつある。

味はカレー粉か肉か、魚か、野菜か、それとも料理の方法か、お母さんたちに考えてもらいたい。

私は佐伯周辺の食堂、レストラン約二十〜三十軒でカレーを食べたが、カレーに力をおいていないか

らか、市内の初美食堂、喫茶ふるはうす以外は褒められるものではなかった。安くてうまいカレーを作ってほしいものである。

今、即席のカレーライスがたくさん出ているが、野外での行事にカレー品評会があってもいいのではなからうか。嘘をつかない、食べた子供たちに決めてもらうと本当のことがわかる。

直川村の庄屋、佐藤さんのお嬢さん（九十歳）がこの辺で自転車に乗ったのは私が一番と言っていたが、一番にカレーを販売した店、食べた人はわからないものだろうか。

私の好物のカレーは、牡蠣フライのカレーである。仙台の牛たんが有名になったように、いわしフライ、あじフライ、しいたけフライのカレーがあってもいいのではないか。

観光開発のため、なにが一番という店があってもいいのではないだろうかと思う。

牡蠣がらの 焼けて芳し みなと町 幸夫