



卓 話



「カレーの話あれこれ」

株式会社 中村屋
広報室 吉岡 修一氏

今や国民食という称号を頂戴しているカレーライス、私ども広報室には毎年6月を過ぎるとマスコミからこの手の質問をたくさん頂戴します。それではカレーの歴史と、(中村屋の)カレーの歴史をお話ししましょう。



現在日本ではカレー粉、レトルトカレー、即席カレー等を含め1500億くらいのカレーの需要があると言われております。日本において文献上、最初にカレーという言葉がでてくるのは福澤諭吉が記した「増訂華英通語」という和英辞典の中です。この辞典は万延元年(1860)、咸臨丸という舟で日米修好通商条約の批准交換のため、アメリカに渡った福澤が、「中国語・英語辞典」(華英通語)を見つけ、日本に戻りこれに日本語を加え出版したものです。

この中に「curry」があり、福澤は「コルリ」とルビをふりました。当然福澤は自分で食べたことも見たこともなく、辞書上のことだけなのでカレーをコルリと紹介したのでしょうか。ちなみに面白いところでは「butter」を「ボツタル」、「cream」を「キリーム」とそれぞれルビしてありました。また、フライを炙るとし、スチューは蒸し焼き、ミンス、つまりミンチは切り分ける。この様なことが書いてあります。

次に初めての料理本ですが、明治5年、時を同じくして敬学堂主人による「西洋料理指南」と仮名書魯文という戯作者による「西洋料理通」の2冊が発行されます。この2冊により日本で初めてカレーの作り方が紹介されます。「西洋料理指南」のカレーのレシピをご紹介します。

「カレーの製法は、葱一茎(当時は長葱でした。)、生姜半個、蒜少々を歳末西、牛酪(バター)大一匙を以て煎り、水一合五勺を加え、鶏、海老、鯛、蛎、赤蛙等のものを入れてよく煮、後にカレーの粉小一匙を入れ、西洋一時間煮、熟したるとき塩を加え、また小麦粉大匙二つを水に解きていれるべし。」どうして明治5年の当時、カレーに赤蛙を使ったかといいますと、西洋から来る船の料理人には

中国人が多く、各港で食材を仕入れながら来た為、蛙等を使ったのではないかという説と、フランス料理は当時から蛙を食べていたので、カレーに蛙が入っていたという二説があります。

それから小麦粉を入れるという事に大きな特徴があります。小麦粉の入った今で言う「欧風カレー」が当時のカレーだった事がわかります。カレーはインドからイギリスの東インド会社によりスパイスがイギリスに渡り、それが西洋風のカレー料理になり、日本に伝わってきたというのが明治初頭のこの頃です。カレーが「西洋料理」の中で紹介されている事からもわかる通りカレーは西洋料理でした。

仮名書露文の「西洋料理通」にもまた同じ様なレシピが記してありますが、その中には林檎を入れるとおいしいと書いてあります。「パーモンドカレー・林檎入り」のようなルーがありますが、当時から林檎を入れると酸味がきいておいしくなると言われていたようです。

この様にレシピ本が出版され、このカレー、あつという間に日本全国に広がります。どうも軍隊の給食に採用されたのがきっかけになったようです。明治6年、陸軍で兵隊の給食としてカレーが登場し、富国強兵で、地方から次男坊、三男坊が召集されて兵隊となり、生まれて初めてカレーを食べる。美味しい、(食べるのに)便利、感動する(かどうかは分かりませんが)ということで除隊後、故郷に帰って広める。この構図で広まったようです。

福神漬も明治19年に酒悦という会社が開発した食品ですが、日清戦争の時に、軍隊が採用し、これがまたたく間に日本全国に広まります。明治35年頃、日本郵船の船でカレーの添え物として福神漬をつけ、そこからカレーライスと福神漬という定番ができました。その時一等客席には福神漬を、二等客席にはラッキョウを出したそうです。

こうして明治の後半には日本料理のレシピ本にカレーの作り方が紹介されます。たかだか30年程度でカレーは「日本料理」にまで昇華したことがわかりますし、すでに「国民食」の片鱗を見る事が出来るようです。しかし日本食となったカレーですが、当時は小麦粉入りの欧風カレーでした。そして昭和2年になると中村屋は小麦粉が入らない本格的なインドカレーを発売します。

中村屋は本郷の東大正門前に明治34年、パン屋として創業します。創業者は相馬愛蔵、黒光夫妻ですが、中村屋という名前は居抜きでパン屋を買い「中村屋」という看板も

引き継いだ為でした。同42年、中村屋は新宿の現在地に移転、この時から日本菓子（和菓子の事、当時はこう言いました）も販売します。大正9年には洋菓子も手懸け、昭和2年に喫茶部（レストラン）を設けます。移転当時、新宿は物流の拠点ではありましたがまだ場末の町でした。それが関東大震災後、各百貨店が新宿に移転して町が一気に広がり、中村屋も商売上圧迫を受けた為、喫茶部を設けたといういきさつがあります。この時の喫茶部のメニューに『純印度式カレー』が登場したのです。因みに『露国式スープ料理ボルシチ』や『天下一品支那饅頭』（何れも当時の表記）もこの年から発売します。

その喫茶部で出した『純印度式カレー』、昔からライスカレーはご飯の上にかかって出ていましたが、中村屋は初めてカレーとライスに分けて出しました。このインドカレーにコーヒーとフルーツをつけて80銭から1円程度の値段でした。当時町でカレーを食べようとすると十数銭ほどだったので、大変高価な値段で出していたようです。また昭和2年の頃、日本人はまだ肉をブロックで食べることに慣れてはおらず、骨付きの鶏をぶつ切肉で出す『純印度式カレー』には抵抗があったようで、なかなか最初のうちは苦戦したようです。

このインドカレー発売のいきさつは色々なドラマやエピソードになっています。中村屋にカレーを教えたのはインド独立軍の志士ラス・ビハリ・ボースでした。彼はイギリスからの独立のために過激な運動をしたので、インドにいらなくなり日本に亡命します。しかし当時日本もイギリスと日英同盟を結んでいたため彼に国外退去命令を出します。当時、ボースは国家主義者の頭山満のもとに寄宿しておりました。5日以内の退去命令が出た時、その期間に横浜を出る外国への船はイギリスの支配下にある上海しかなく、間違いなくそこに行けばボースは逮捕されてしまうという状況でした。そこで頭山満、犬養毅が画策しますが、この時ボースを匿い、庇護したのが中村屋の創業者夫妻、相馬愛蔵、黒光です。夫妻は自分の娘、俊子を連絡役に就け、逃亡生活を支援しました。幸い日英同盟が破棄され、

逃亡生活から解放されたボースは日本国籍をとって俊子と結婚、昭和2年に中村屋にカレーを教えるのです。

このようなエピソードが中村屋には沢山あります。つい最近も『中村屋のボース』と言う本が中島岳志氏によって書かれ、大佛次郎賞を受賞しましたし、今年の12月には福岡でのボースと頭山満とのことがTV公開されます。また来年の春、彫刻家である荻原碌山の一生を描いた特別番組が放映されますが、それも中村屋を舞台にしたものです。さて、現在の中村屋のインドカレーはやはり小麦粉を使っておらず、サラサラしたものです。普通カレーは大体一人前、180gから200数十g位と言われていますが、現在小学校の給食で出されるカレーはカレー粉を3g位、ご家庭では5g位使っているようです。中村屋はそれに比べカレー粉を7g位使用しており、大変スパシーなものとなっています。よく驚かれるのがバター の量です。中村屋のカレーは200gなのですが、バターがおおよそ30g程入っています。大変な量なので油っこいのではないと言われる方もいますが、そんなに油を感じさせず、サラリとした感じなので一回お召し上がりになるといいと思います。それから大量のタマネギを使います。バットいっぱい玉葱を2時間程炒めて野球ボール位の大きさになったものを子供料理教室等で披露すると感激されます。その他、食材は新鮮さに気を使い、鶏などは新鮮なものを福島県から毎日仕入れてます。

最後に中村屋のカレーは2時間しか賞味期限がないという事をお話しします。何故か？これはスパイスの香り等の問題もありますが、基本的にインドのように暑い国ではすぐに食べ物がだめになってしまいますので、作ってすぐ食べるという食生活スタイルであるから、インド料理のカレーは本来賞味期限が短いという訳です。2時間という時間ですが、実際に中村屋の料理人に確認をとったところ、中村屋では現在1日2000食位動きますが、1回に作る量が100～150食位なので、実は作ったそばからどんどん動いてしまう為2時間も取って置くことはないとの事で納得しました（笑）。色々な蘊蓄話はまだまだ沢山ありますが、またの機会ということで終わらせていただきたいと思います。