

カレー読本

とっておき自慢の味

中公文庫編集部編

中公文庫ビジュアル版



中公文庫ビジュアル版

カレー^{どくほん}読本 ^{じまん}とっておき ^{あじ}自慢の味

定価はカバーに表示してあります。

1997年7月3日印刷

1997年7月18日発行

編者 ^{ちゅうこうぶん こへんしゅうぶ}中公文庫編集部

発行者 笠松 巖

発行所 中央公論社 〒104 東京都中央区京橋 2-8-7 振替 00120-4-34

TEL 03-3563-1431(販売部) 03-3563-3664(編集部)

編集協力 中央公論インターナショナル

©1997 CHUOKORON-SHA, INC.

本文・カバー印刷 凸版印刷 用紙 王子製紙 製本 凸版印刷

ISBN4-12-202903-1 C1177

Printed in Japan

乱丁本・落丁本は小社販売部宛お送り下さい。送料小社負担にてお取り替えいたします。

院图书馆
章

中公文庫

カレー読本

とっておき自慢の味

中公文庫編集部編



中央公論社

カレーの好みは百人百様。まして自分で作るとなれば、
「自己流こそが、最高のカレー」

4

日本人とカレー

カレーライス誕生物語

6

極めつきのカレー

ルウを使って

西川流 シーフードカレー

西川 治 14

オクムラ流 ベジタブルカレー

オクムラ ケイコ 22

宍戸流

こんにやくカレー

宍戸 游子 30



カレー粉を使って

塩田流 簡単・豪華ステーキカレー

塩田 丸男・ミチル 54

林望流 ビーフカレー

林 望 62

岩合流 ポレポレカレー

岩合 日出子 70

スパイスを使って

山田流 中央インド風カレー

山田 和 102

宮脇流 激辛カレー

宮脇 檀 110

辛島流 ムガール風チキンカレー

辛島 貴子 118



洋食屋のカレー たいめいけん ●ポークカレー……42 / カレーピラフ……50

ホテルのカレー 帝国ホテル ●ビーフカレー……82 / 鶏挽き肉のカレー……88 / ゲキカラ……89

そば屋のカレー 神田まつや ●カレーなんばんそば……126 / たね汁ともし汁……133

カレー大王・森枝卓士さんに
教わる、極めつきの
簡単&本格カレー3種

簡単タイ風カレー……146

簡単インド風チキンカレー……150

簡単プラオ……153

マレーシア風揚げ卵カレー……154



カレーの 隠し味

カレーのもつひとつの主演……90
カレーの脇役……98
スパイス小事典……138

あくまでもタイ風「カレー」……17
マンゴーチャツネは消化剤？……25
福神漬けとカレーライス……33
カレー粉は企業秘密……65
困ったときのガラムマサラ……113
カレーライスの値段……114
プラス思考でカレーが変身……121

本格的なカレーのすすめ 丸元淑生……38

カレーは息子たちにとって、留守番の味だった。しかし今は……檀晴子……78

中華鍋で作る「まかない中華カレー」は、やっぱり中国4000年の歴史の迫力 天厨菜館……134

●撮影
岡村信弘
森文孝
工藤雅夫
●取材協力
荒井明子
野澤幸代
●編集協力
(株)インタレスト
高橋綾子
●レイアウト
高木美穂
島崎哲雄
深澤康一
前村佳恵
早川君代
北村晶子

カレーの好みは百人百様。
まして自分で作るとなれば、
「自己流」そが、最高のカレー」

甘口、辛口、いやいや激辛……と、味に好みはあっても

「カレーが嫌い」という人はめったにいない。

しかし、逆に

「甘いカレーはカレーじゃない」

「辛いばかりがカレーじゃない」

と、それぞれのファンが一步も譲らず頑固に自分の好みを主張するというのも、他の料理では考えられない風景だ。

*

さらに、カレーには派閥もある。

スパイスをふんだんに使うインド派から滑らかな舌ざわりとこくを楽しむ本格イギリス派、エスニックな香りを楽しむ東南アジア派、そして、じゃがいもたっぷりの日本派までライバル意識もなかなかに過激。そして、つまるところ誰もがカレーが好きなのだ。

*

ともあれ、カレーの好みは百人百様。

まして自分で作るとなれば、

「自己流こそが、最高のカレー」。

本書に登場するのは、いずれ劣らぬグルメ、そして自称カレーの達人。さて、そのこだわりやいかに――。

レシピに蘊蓄に人柄があふれ出て、読むほどに「深い味わい」であることを、ここに保証する。

わが国の書物の上で「カレー」の語が初めて登場するのは、福沢諭吉の最初の著作として知られる『華英通信』です。この本はいわば中英辞典の翻訳なのですが、この中に「curry」が「加兀」と訳されているのです。刊行年は安政7年（1860）ですから、在留外国人のための横浜ホテルがオランダ人の手によって初めて営業を始めた翌年に

当たります。

慶応4年（1868）には日本人向けの西洋料理の本が初めて出されました。しかし、ここにはまだカレー料理は紹介されておらず、日本人向けに初めてカレーの料理法が紹介されるのは明治5年（1872）のことになります。この年、敬学堂主人著すところの『西洋料理指南』と仮名垣魯文

の『西洋料理通』の2冊の本が続けて出版されたのですが、わが国のカレーの歴史を知る上でそれぞれ興味深いので、その作り方を引用してみましよう。

まず『西洋料理指南』から――
飯ハ我國ニ用ユル所ノモノニテ
更ニ異ルナシ烹レテ直ニ蓋アル
皿ヘ盛り食按ニ上ス（中略）

日本人とカレー

カレー・ライス 誕生物語

ピリリと辛味がきき、香りも高いカレー
ライスは、今やわが国の食生活になくて
はならないもののひとつ。その日本のカ
レーの歴史をひもといてみましょう。

之ヲ取ルトキハ大匙二一ツ或ハ二ツ「カ
レー」「ジャミ」「チャブ子」ヲ施シテ食フ
ベシ「カレー」ノ製ハ汁類ノ部ニ出ス

とあって、その汁類の項にはこう
あります。

「カレー」ノ製法ハ葱一茎生姜半
箇ニンニク 蒜ニンニク 少許ヲ細末ニシ牛酪大一
匙ヲ以テ煎リ水一合五タヲ加ヘ
雞、海老、鯛、蠣赤蛙等ノモノ
ヲ入テ能ク煮後ニ「カレー」ノ
粉小匙一ヲ入煮ル事西洋一字間
已ニ熟シタルトキ塩ニ加ヘ又小

明治初年、わが国に初めて紹介さ
れたカレー料理は、カレー粉を使っ
てルウを作るイギリス風カレーであ
った。一般家庭にも着実にこの作り
方は普及し、ライスカレーとしてわ
が国独自のカレー料理が定着するよ
うになる。写真は、仕上げにヨーグ
ルトを加えたビーフカレー



麦粉^{ドンコ}大匙二ツヲ水ニテ解キテ入ルベシ

牛酪とはバターのこと、西洋一字間とはいまの一時間のことです。

次に『西洋料理通』では、

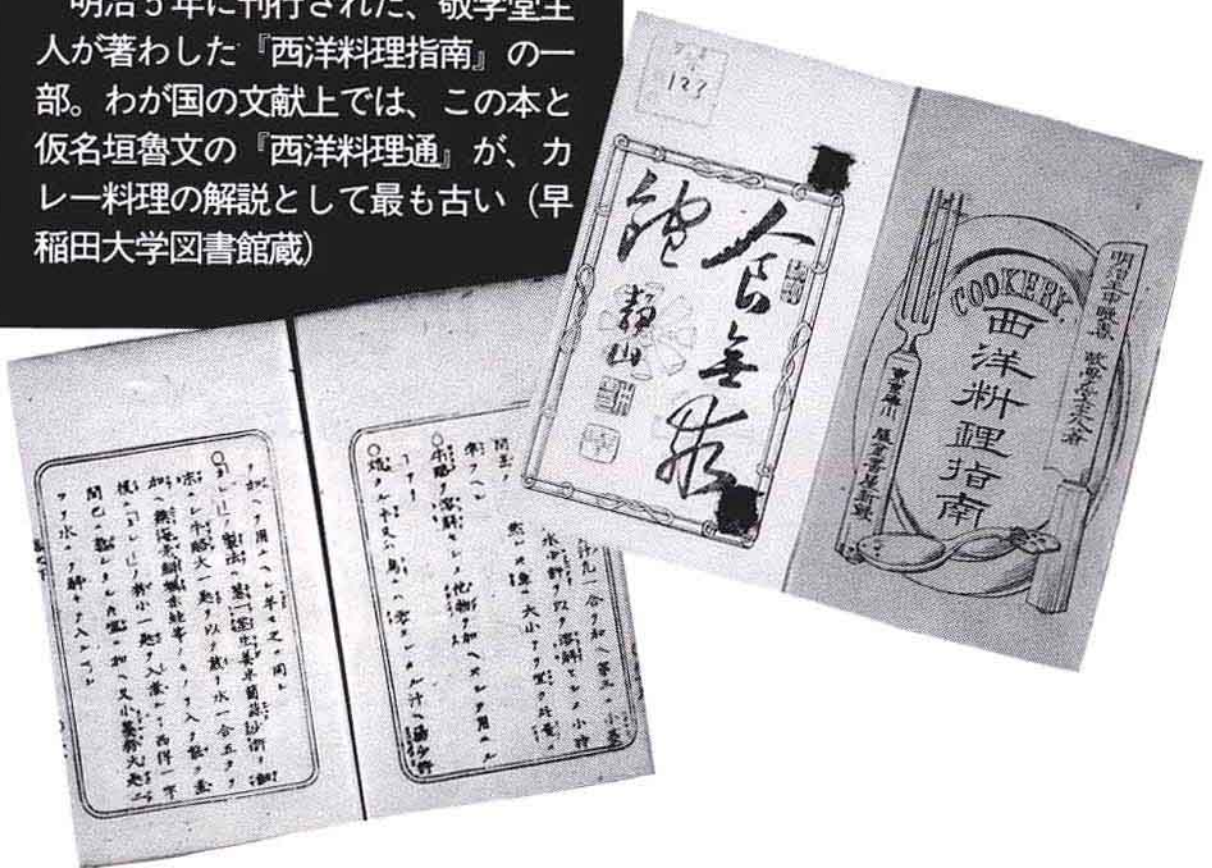
第五十三等 コリドビーフ及モツトン粉を肉類にふりかける義

綿羊の冷残肉、葱二本、ボートル四半斤、シトルスフウン匙にカレー粉一盛、同匙に麦の粉一盛り、塩加減、水及び汁露物等を論ぜず一合程。

右製方

一、葱を薄く斬り、ボートル共に鍋の中に投下^{いれくだ}し、鼠色になるを度^{めど}とす。而^{さて}カレーの粉並に小麦の粉塩と共に攪^{かきまぜ}転し、能々交混^{まぜ}その後薄切の葱とボートルの鼠色になりし物を、カレーの粉及び小麦の粉塩の中に投入^{いれ}て、肉を薄切にし或は刻み鍋の中に投入^{いれ}、前^{さき}の品々と混合^{まぜあはせ}、十ミニユ

明治5年に刊行された、敬学堂主人が著わした『西洋料理指南』の一部。わが国の文献上では、この本と仮名垣魯文の『西洋料理通』が、カレー料理の解説として最も古い（早稲田大学図書館蔵）



ートの間程緩火^{ゆる}を以て、而水或は汁を投^いれ、再び緩火を以て煮る事半時ばかり。その後皿に盛り皿を環らし、飯をぐるりと盛り食に備ふ。

ボートルとはバターのこと、ミニユートは時間の単位「分」のことです。

この二つの文を読むと、当時の西欧文化移入時の言語の混乱ぶりなど微笑ましくもなるのですが、ここで見逃せないことが二つあります。

一つは、両書とも、カレーとご飯をいっしょに食べるとしている点で、日本ではカレー料理の移入当初から、日本の食生活にマッチした形で紹介されていることです。もう一つは、すでにカリ粉という表現が定着していることです。明治3年には日本人の手によって築地精養軒ホテルが、明治

4年には兵庫ホテルが、そして同年、西洋料理店三河屋が誕生して、西洋料理が徐々に普及していったところですから、おそらくカレー粉の輸入も始められたのでしょう。

明治10年（1877）には風月堂が洋食堂を開業して、カレーライスがメニューにのりますが、値段は8銭だったといいます。しかし、このころはまだまだ、西洋料理屋でカレーライスという珍しいものを食べる、といった感じだったでしょう。

ところが明治も40年代に入ると、カレーライス是一般の家庭にも定着するようになります。西洋風の料理でありながら、お米のご飯と食べられ、しかも比較的たやすく作れることが受けたのかもしれませんが。明治26年6月に『婦女雑誌』が風月堂米津主人考案になる軽便料理として、即席カレー

ライスの作り方をのせたのを皮切りに、以後、婦人雑誌に次々にカレー料理法の紹介が登場するようになります。

そして明治39年には、なんと「ライスカレーの種」まで登場するのです。

ただし、今日の即席カレーと異なり、肉まで乾燥させてあったためか、味は評判にならず長続きしなかったようです。

カレーライスとして大衆化

このように、明治の末にはカレーライスはもう一般大衆の日常の食事として広く普及していました。大正3年には「ロンドン土産即席カレー」なるものが市販され、これを婦人之友社が取り次いで15人前30銭だったという記録がありますから、このころには即席カレーが家庭にも浸透していたよ

うです。

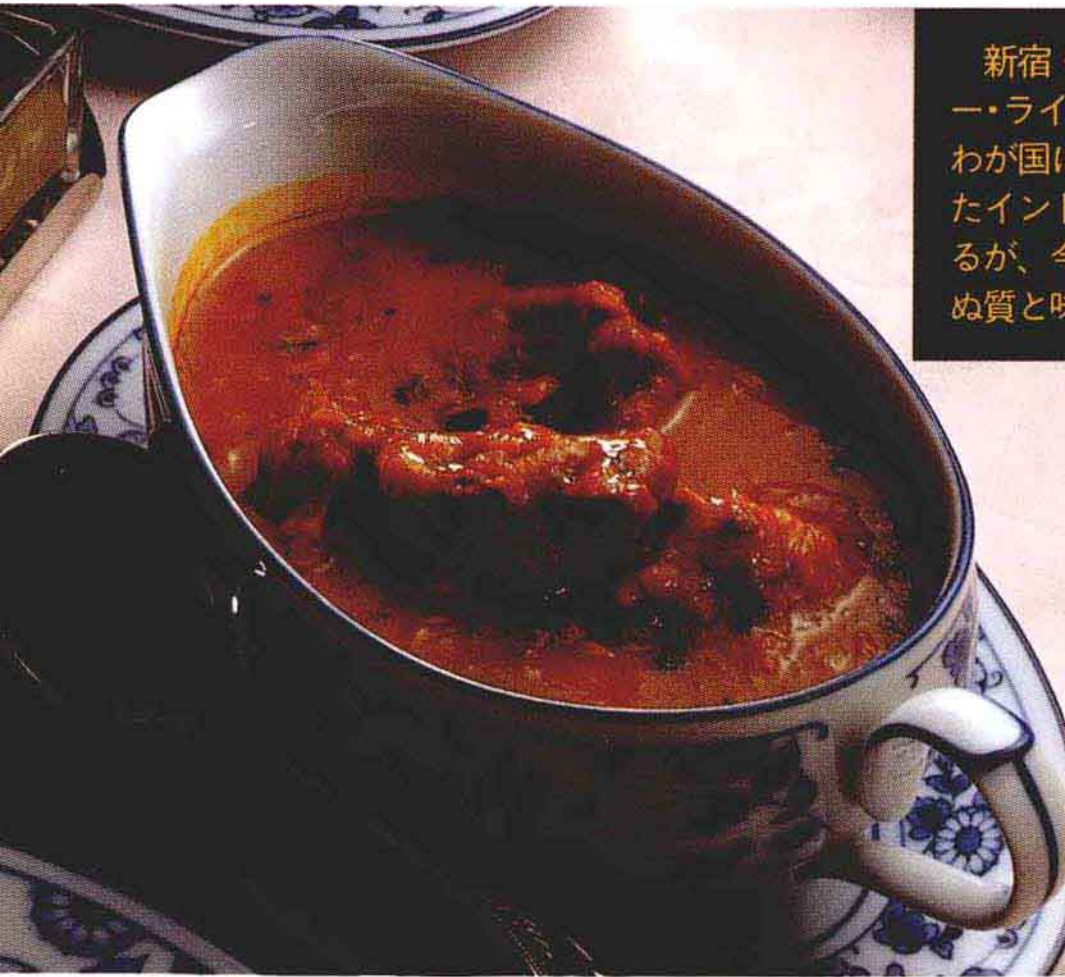
そして、大正4年にはこういったカレーの普及に着目した大阪の薬種問屋が、国産カレー粉の製造に乗り出したりしますが、このころはC&Bカレーを筆頭とする輸入カレー粉がまだまだ幅をきかせ、国産カレー粉の普及は、大正12年に山崎峯次郎が創設した日賀志屋（のちのエスビー食品）が本格的な生産に乗り出して以後のことになります。

大正11年には、栄養研究所が「日本人の経済生活と健康増進は先づ台所革命から」と、「安くてうまいお献立」を作って新聞紙上に連載したことがあります。その第1日目の夕食の献立に「豚肉と野菜のカレー汁」があげられているのですが、明治に上陸したカレーがいかにスピーディに日本人に受

け入れられていったかの証左にもなりましよう。

そして関東大震災前後の東京では、カレーライスは大衆的な外食の代表のごとくに愛されるようになり、震災で店が焼けて建てかえたため、椅子、テーブル席の採用にふみきったおそば屋さんのメニューにまで、カツ丼などと並んでカレーライスがのるようになっていきます。

昭和2年に、新宿中村屋の新設された喫茶部に本場インドのカリー・ライスが登場したことは、それまでの西洋式カレー一辺倒のわが国カレー史にとって、やはり特記しておく必要があります。中村屋の創立者相馬愛蔵は、インド独立運動でイギリス政府から迫害を受け日本に亡命したラス・ビハリ・ボースをかくまっていたが、そ



新宿・中村屋のカリー・ライス。昭和2年、わが国に初めて登場したインド式カレーであるが、今も昔と変わらぬ質と味を誇っている

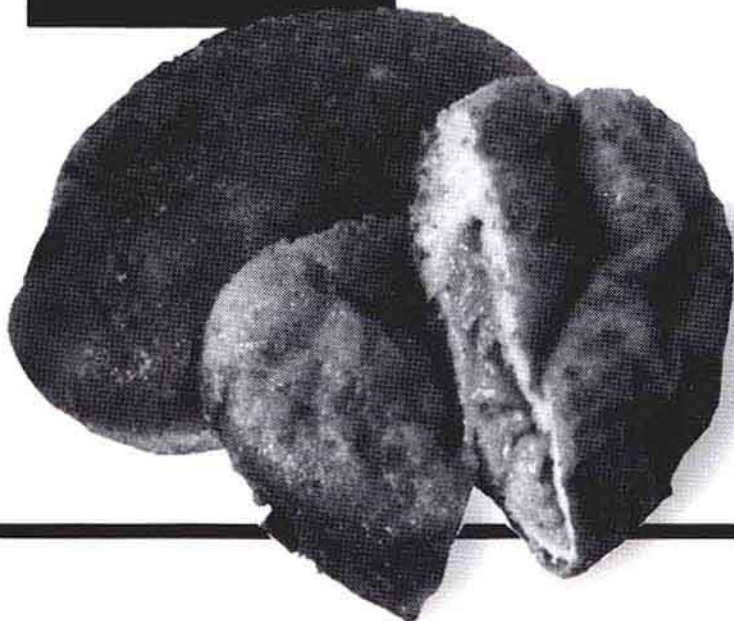
のボースのすすめによって始めたのがインド式カレー・ライスだったのです。スパイスも米もインドから取り寄せ、最高級の材料を使ったもので、ご飯とカレーを別々の容器に入れ、一般家庭のカレーライスとはちがった高級イメージでたちまち評判になりました。値段のほうも1人前80銭と、当時としては破格のものでした。

関東の中村屋に対して、関西では昭和7年に完成した阪急百貨店食堂のカレーライスは有名になりました。創業者小林二三が、欧州旅行の船中で食べたカレーライスが忘れられず、日本郵船のコックをスカウトして始めたもので、多い日には、なんと一日に25000食のカレーが売れたといえますから、その材料だけでも膨大なものだったでしょう。

昭和6年にはC&Bカレー事件がおこります。イギリス製のC&Bカレーの偽ものを売っていた問屋が摘発されたもので、中身は国産のカレー粉。しかし、この事件は皮肉なことに、国産カレー粉の質を再認識させることになり、これを契機として、国産カレー粉の売れ行きが外国製カレー粉を凌ぐようになるのです。

こうしてカレーが日本人の生活になじむうちに、いつしか、カレーパン、カレーうどん、

日本独特の味、カレーパン。日本ではこのほかに、カレーそば、カレーうどん、さらにはカレーラーメンまでが生まれた



カレーそばといった、カレー風味を生かした日本独特のカレーも登場し、抵抗もなく受け入れられていきます。

しかし、昭和16年におこった太平洋戦争は、日本人に窮乏の食生活を強いることとなり、カレー業界もまた、インドなどからの原料入手難に見舞われます。細々ながらカレー粉の生産が続けられたのは、あるメーカーが原料スパイスの国内栽培化を図り、ある程度の成功をおさめていたことにもよります。

戦争が終わり、やがて民間貿易が再開されると、カレー業界は息をふきかえします。そして、学校給食にカレーが登場すると、それが子どもたちの嗜好に受け入れられ、家庭でも彼らの好みに応じて、カレーライス以外のカレー料理をも食卓にのせるよう

になります。そして、こういう嗜好の変化に応じて、子ども向きのカレー風味スナック菓子が出現したり、カレーラーメンが考案されたりしたのは、ごく近年のことです。

一方、街にはインド料理、インドネシア料理、タイ料理の専門店が開店し、現地人コックの手になる現地料理が手軽に味わえることになったことも、今までの日本人のカレー嗜好に刺激を与えています。従来のカレーライスに加えて、よりスパイシーで、より辛いカレーを指向する層もふえつつあるようです。

明治の初年、西洋料理の一つとして紹介されたカレーは、こうして私たちの食生活に溶け込みましたが、現在はカレーライスオンリーから脱却して、多様に変化しつつある転換期といえるのではないでしょうか。

■
極めつきの
カレー

西川 治

さん
(写真家)



男のカレーはアイデアいっぱい。
手際が勝負の
“西川流シーフードカレー”

ルウ
を
使って

■ 市販のルウを使って手抜き……と考えるのは、
素人のあさはかさ。カレーの達人たちは、ルウ
を土台にして自分の個性をほとばしらせる

● 作り方は21ページ

