

# 特別企画 全日本カレー工業協同組合創立50周年

# カレーに魅せられた創業者群像

5月23日に創立50周年を迎える全日本カレー工業協同組合はきょう20日、創立50周年を祝う記念式典を開く。日本に「カレーライス」が紹介されたのが、明治5年(1872年)刊行の『西洋料理指南』と『西洋料理通』に掲載されたのが最初だ。その後、西洋料理店が開業して、カレーライスがメジャー化された。実際に東京の西洋料理店「ライスカレー7銭」の新聞広告が掲載された記録がある。こうした記録をみるとおそろしく今年で、カレーライスが紹介されておおよそ140年、西洋料理店にメニューが登場してから130年前後ということになる。そして、カレー粉に魅せられてカレー粉作りへの挑戦が始まったのは、大正から昭和初期にかけてだ。このカレー粉に魅せられて挑戦した人たちが、今日の日本のカレー産業の礎を築き上げた先覚者たちであり、日本の食品産業の今日の発展に大きく貢献されたそれぞれの企業創業者たちだ。全日本カレー工業協同組合の創立50周年を記念して、カレー業界の個々の「企業のおぼえ」と、カレー粉に魅せられた創業者たちの足跡(功績)を、時代をたどりながら追った。(登壇人物は敬称略) (服部博)

## ソース作りから始まった草創期

日本にカレー粉が入ってきたのは、明治時代の文明開化期にソースとともに入ってきたというのが定説になっている。イギリスのリー&ペリン社のウスターソースとクロス&ブラックウエル社のC&Bカレーパウダーが、その代表的なものだ。この2大洋風調味料に魅せられて、ソース、カレー粉の製品づくりに果敢な挑戦が始まったのがソースからである。その最初の人は、ヤマサ醤油の7代目濱口儀兵衛で、明治18年(1885年)にアメリカ視察中にニューヨークで客死したが、通訳として随行した高島小治がソースの製法を習得して帰国。先代の遺志を継ぎ、高島が製造したのは醤油にスパイスを加えたウスターソースのようなもので食卓用だった。瓶形が三角形をし



後半の香辛料の製粉工程

は、小島仲三郎の三澤屋商店(現・ブルドックソース)がソース製造を始めた。「大首印」で売り出したが、明治42年4月からブルドックの商標にした。明治39年、広島農事試験所長を退官した大町信が設立した大町食品工業所から「MT大町ソース」、明治45年には荒井長治郎(チキンソース創業)が「スワンソース」

## 薬種問屋からカレー粉製造に

このソースと前後して、カレー粉が台頭してきたわけだが、残念ながら、まだ国産カレー粉はなく、もっぱら輸入品の独壇場だった。その代表格がイギリスの「C&Bカレー粉」だった。明治中・後期になると、カレーライスは洋食の代表的なメニューとなり、一般家庭にも、コロケ、ロールキャベツなどとともにカレーライスが徐々に普及していったようだった。こうした流れに関心を寄せたのが、ソース、薬種に携わり、ほかの人たちよりもスパイスに知識がある人たちが、とりわけ大阪・道修町の薬種問屋だったようだ。そして、カレー粉への挑戦が始まった。

明治38年(1905年)に、大阪で弘



食品 浦上靖介氏

化2年(1845年)創業の薬種問屋大和屋の今村弥兵衛(ハチ食品創業者)が、香辛料販売とカレー粉製造を始めて「蜂カレー」を発売した。今村の人となりを知る人は、「商売熱心な人」「発想の展開がすばらしい人」と評している。食品は、カク大印の辛子粉、関東地方で需要のあった青粉(主にそばの色料として使われていたもので、衛生試験所の許可が必要)も販売していた。「薬種という商売柄、茴香(ういきょう)フエネ

を発売した。

中部では、明治36年7月、カゴメ創業者・蟹江一太郎が、日本で最初のトマトソースを試作。日露戦争に出征し、帰国した明治40年にトマトソースのほかトマトケチャップ、ウスターソースの製造販売を開始している。

から名づけたという。

時代は明治から大正へと移るが、明治41年(1908年)に、即席カレーの味づくりの必須素材グルタミン酸ソーダが、東京大学・池田菊苗教授によって発明されて特許を得た。これを現・味の素創業者先代鈴木三郎助が事業化して「味の素」として発売している。

大正2年(1913年)11月、ひたすら一人前の薬種商人になることを夢見ながら道修町で励んでいたハウス食品創業者である浦上靖介は、大阪市松屋町筋に薬種化学原料店・浦上商店を創業した。明治25年2月26日に徳島市佐古町に生ま

## 純国産カレー粉への道

大正も後期になると、飲食店の数も急増していった。当時の貴族院議員木下軒次郎著「美味求真」によると、東京市内には、日本料理店1万5000軒、西洋料理店5000軒、兼業1500軒、中華料理店1000軒とある。大正13年、東京・神田に開業した須田町食堂では、カツレツ5銭、カレーライス・ハヤシライスそれぞれ8銭とある。

大正9年(1920年)、弱冠17歳で東京へ出たエスピー食品創業者である山崎峯次郎は、千住で西洋料理店の看板に目をとめて入ったのがきっかけで、カレーライスと最初の出会いをしている。埼玉東葛飾郡金杉村で明治36年6月11日生まれで上京した弱冠17歳の時だ。あの腹部(ふくいく)としたカレーライスの

れ、明治35年7月に大志を抱いて大阪に出でた浦上靖介21歳の独立だ。道修町で鍛えた商人根性と持ち前の努力で業績は順調に伸びていった。ある日、扱ひ商品の薬種とカレー粉と極めて相似していることに気がつき、このカレー粉を「何とか日本人の手で作ろう、自由に食べられるようにすることこそが、社会に貢献する道であり、自分に与えられた天命だ」と大決心、「カレー粉」研究に入った。大正15年には稲田商店を吸収し、布施市(現・東大阪市)御厨に工場を建設、「ホームカレー」製造を開始した。東京でも、その3年前に日本橋の岡本商店が「ロンドン土産カレー」を発売、15人前入り30銭、25人前入り40銭。これを婦人友社買物部が全国に取り次ぎ販売を行った。練って固型にして丸缶に入れて、ローレル(月桂樹)の葉が一枚添えられていたという。



食品 エスピー 山崎峯次郎氏

影もなく角がかけってしまったという。それでも大正15年(1926年)には、東京・浅草七軒町に生家の屋号「東屋」にちなんで「日賀志屋」の屋号で創業した。

ソースを製造していたが、カレー粉の分析、製造方法などの研究は続けた。そして試行錯誤の中で試作した製品は山を成し、試作品を処分しなければならず、いま一度、処分すべく試作品を再点検するなかで捨てがたい石油缶が6缶残った。それをひとつひとついねいに、香りは、味は、色はと見ていく中に、山崎が考えていたとおりのカレー粉があったという。そして残されたメキ通りの配合比率、焙煎方法、熟成・保存方法を確かめ、再度カレー粉造りに挑戦した。数日たってみると、思っていたとおりの粉れもない、真正正銘のカレー粉が出来上がっていた。国産カレー粉の誕生した瞬間だったという。さっそく、近所の子どもたちに自分でつくったカレー粉で作ったカレーライスを食べさせて、大きな自信を得たのだ。

山崎は、その製品に太陽と鳩をあしらって「ビドリ」(サン・バード)と銘打って売り出す。中身を1ポンド缶に詰め、ペーパーを貼り、さらに半紙に包んで木箱に入れた。3ターンス入りの木箱が5箱。「C&Bカレー粉」のポンド缶が1円50銭だったところから1円10銭と値段をつけた。しかし、カレー粉はあくまでもC&Bカレー粉でなければの風潮があり、行く手には世界のブランドが跋扈と立ちかかっていたという。そんなある日、東京・日本橋室町の鈴木洋酒店(現・伊藤忠食品)を訪れて、これまでの開発の経緯や苦労やらに感じ入って「2箱持ってきてくれ」といって注文を出して入れたのが、大洞正次郎であり、これが「S&Bカレー粉」の業務用第一号が世に出た最初という有名な話だ。大洞正次郎(明治18年昭和42年)は、日本の食品卸業界発展に重鎮として貢献された方だ。

山崎峯次郎の話では、カレー粉造りの文献もない中ではカレー原料から研究しなければならず、やっと集めた香辛料も関東大震災で焼いてしまい、しかもそれを挽く御影石への石臼まで見るべき