

# 文学食べ物図鑑

14

特別編集委員 野瀬泰申

このエッセー集に収められた「昔カレー」がひときわ郷愁を誘う。

「カレーライスとライスカレールの区別は何だろう。カレーとライスが別の容器で出てくるのがカレーライス。ごはんの上にかけてあるのがライスカレーだ」という説があるが、私は違う。金を払って、おもてで食べるのがカレーライス。自分の家で食べるのが、ライスカレーである。厳密に言えば、子供の日に食べた、母の作ったうどん粉のいっぽい入ったのが、ライスカレーなのだ」

いまは単に「カレー」と言う。文献や資料の世界だと古いのほど「ライスカレー」が多く、時代が下るに従って「カレーライス」表記が増えてくる。本当の意味での違い

はないのだろうか、個人史の中では向田のような区別は大いにあり得る。

向田の母親がつくった「うどん粉のカレー」はどのようなものだったのか。大阪の家政研究会が女学校の実習向けに出した昭和15(1940)年版「最新割烹指導書」(初版は大正15年)の「ライスカレー」を見る。

まず青豆に熱湯をかけ、牛肉、ニンジン、ジャガイモ、タマネギを切っておく。フライパンにバターを溶かして牛肉をいためる。次にシチュー鍋にバターを溶かし、メリケン粉(小麦粉)を加えて色がつくまでいためる。そこにカレー粉を投じ、スープを少しずつ加えたところを具をすべて入れ、塩、コンヨウで味を調える。最後に青

## 向田邦子「父の詫び状」① — カレー

H27. 9. 6(日)  
日本経済新聞朝刊「詩歌・教養」欄

明治38(1905)年、ハチ食品(当時は大和屋)が日本で初めてカレー粉を製造した(写真は昭和32年ごろの商品、ハチ食品提供)



# 最初の紹介者は福沢諭吉

入ったばかりだった向田は、父親の転勤で単身、高松に残る。預けられたのはお茶の師匠の家だった。ある日、師匠は向田のためにカレーをつくって、「おばあさんは饅頭が好きを出すと、いきなり饅頭をかきはじめた」「饅頭でだしを取り、玉ねぎとにんじんとじゃがいもを入れ、カレー味をつけたのを、ご飯茶碗にかけて食べるのである」

九州の出身の基本的には「煮干し」だから、スープの代用は自然にいりこ出しになった。小菅桂子著「カレーライスの誕生」によれば、日本に初めて「カレー」という言葉を紹介したのは、福沢諭吉だった。中英辞書「華英通語」を翻訳した万延元(1860)年の「増訂華英通語」で「Curry・コリ」とした。

日本人もカレー粉をつくることとしたが原料になるスパイスは薬種問屋が集まる大阪の道修町にしかなかった。その中の一軒を営んでいた今村弥兵衛が漢方薬をしまった蔵に入ってみると、輸入カレー粉と似た香りがした。柳行季を開けてみたらウコンや唐辛子などの香辛料が入っていた。その後、苦心の末に国産初の「蜂カレー」を発売した。

豆を入れる。編集・発行されたのが大阪なので肉は豚肉ではなく牛肉になっているが、向田の母親はおそらく豚肉をつかっただろう。この時代だと、関東で肉といえば豚、関西では牛肉という分布ができていたはずだ。

えるとあるが、そのスープの作り方は出てこない。指導書が出た時期を考えると、女学校生徒の母親は明治生まれだったろうから、家庭でスープをつくることなど、ますなかつたと思われる。ではスープをこしらえたことがなかった。そこで、あのライスカレーに「こんなくたりがある。

りがないカレー汁になった。福岡久留米市に住む昭和2年生まれ私の母がつくるライスカレーは肉が豚肉だったことを除くと、ほぼ指導書通りだった。しかし母はスープをこしらえたことがなかった。そこで、あのライスカレーを水でつくっていたのかと聞いたら意外な答えが返って

きた。「いりこ出し」。九州の出しの基本はいりこ(煮干し)だから、スープの代用は自然にいりこ出しになった。小菅桂子著「カレーライスの誕生」によれば、日本に初めて「カレー」という言葉を紹介したのは、福沢諭吉だった。中英辞書「華英通語」を翻訳した万延元(1860)年の「増訂華英通語」で「Curry・コリ」とした。

カレールの料理法を書いた本は明治5(1872)年まで遡ることができる。敬学堂主人著「西洋料理指南」と仮名垣魯文編の「西洋料理通」だ。どちらも「カレールの粉」「カリーの粉」を用い、小麦粉を加える調理法を紹介している。

各種スパイスを調合し、小麦粉をつかわないインドとは違う、英国風のカレールのつくり方だ。カレー粉は開港地の外国人居留地を通じて英国の「C&B」の製品が入ってきた。

日本人もカレー粉をつくることとしたが原料になるスパイスは薬種問屋が集まる大阪の道修町にしかなかった。その中の一軒を営んでいた今村弥兵衛が漢方薬をしまった蔵に入ってみると、輸入カレー粉と似た香りがした。柳行季を開けてみたらウコンや唐辛子などの香辛料が入っていた。その後、苦心の末に国産初の「蜂カレー」を発売した。

とくに明治38(1905)年のことで、現在のハチ食品はここから興った。

具の「三種の神器」といわれるタマネギ、ニンジン、ジャガイモは明治に入って、主に開拓地の北海道で生産されるようになった。上流婦人向けの雑誌の記事で三種の神器がそろるのは明治末のこと。

カレー南蛮が生まれ、カレーパンができ、町の洋食屋の定番メニューになり、いまやカレーは国民食のひとつに数えられるまでになった。そんなわけで今日のランチはカレーにしようかな。

(作品の引用は文春文庫)