



カレーライスの年表

- 1563年
ポルトガル人ガルシア・ダ・オルタが著書「インド薬草・薬物対話集」でカレーを紹介。ヨーロッパで初めてカレーが知られる。
- 1870年頃
イギリスのC&B社が開発したカレーパウダーが日本に持ち込まれる。
- 1905年
大阪の薬種問屋「大和屋」(現ハチ食品)が国内初のカレー粉を販売。

- 1908年頃
大阪でカレーうどん、カレー蕎麦が売り出される。
- 1914年
東京都日本橋の岡本商店が、お湯に溶かせばカレーが出来上がる粉未状のルウ「ロンドン土産即席カレー」を発売する。
- 1927年
東京都深川の名花堂にて洋食パン(カレーパン)が誕生。
- 1949年
日本初のインド料理店「ナイルレストラン」が銀座にオープン。
- 1968年
世界初の市販用レトルトカレー「ボンカレー」を大塚食品が発売。

- 1983年
日本で初めての幼児向けに作られたカレー「カレーの王子さま」(エスビー食品)が大ヒット。
- 1992年
NASAの宇宙飛行士・毛利衛さんが宇宙で初めてカレーを食べ、それがきっかけとなり、レトルトカレーが宇宙食のメニューに加えられる。

大阪発！国産カレー粉の誕生

西洋料理店のメニューとして登場したカレーは高額で、一万円以上もするコース料理の一品として提供されることが多く、いわゆる上流階級の食べ物でした。しかし、明治38(1905)年に転機が訪れます。「洋風どんぶりうちでも作れませー！」をキャッチフレーズに、大阪の薬種問屋「大和屋」(現ハチ食品)がウコンや唐辛子を独自に調合し、国内初となるカレー粉の販売を開始したのです。

福沢諭吉の最初の出版物として知られる『増訂華英通語』。左上2段目の項目に「加尤 Curry コルリ」と記されています。提供:西尾市岩瀬文庫



「蜂カレー」の名称は、大和屋(現ハチ食品)二代目の今村弥兵衛がカレー粉を作っている時に、朝日に輝く一匹の蜂を目にし、思いついたそう。@ハチ食品株式会社



これにより家庭でもカレーが作られるようになり、庶民の食べ物として普及していきました。大阪といえばかつて「天下の台所」と呼ばれた地。時を同じくして、カレーを使ったアレンジ商品を次々に生み出します。今では蕎麦屋やうどん屋で当たり前のように見かける「カレー蕎麦」「カレーうどん」が作られるようになり、カレーライスよりも低価格で食べられることから、庶民の間で大人気となりました。さらに昭和初期の東京では「洋食パン」という名称でカレーパンが販売されています。カレーは「カレーライス」とどまらず、日本人の舌に合う形や味へとさまざまな変化を遂げていったのです。



発売当初の大塚食品「ボンカレー」。コンセプトは「一人前入りで、お湯で温めるだけで食べられるカレー、誰でも失敗しないカレー」。提供:大塚食品株式会社

「レトルトカレー」の功績

そして昭和43(1968)年、カレーを食卓の定番メニューに決定つける出来事が起こりました。「レトルトカレー」の登場です。開発したのは、大阪に本社を置く大塚食品。世界初の市販用レトルトカレー「ボンカレー」は、「3分待つのだぞ」のテレビCMとともに大ヒット商品に。これを機に、カレーは食べたい時に食べられる、手軽なメニューへと変わっていきました。

また、80年代以降は大手各社から「甘口」や「激辛」といった辛さの度合いや、高級志向、ご当地モノなどバラエティー豊かなレトルトカレー、固形ルーが発売されます。こうしてカレーは年代を問わず愛される、国民食になっていったのです。

ニッポンのカレーライス

いまや日本の食文化を語るうえで欠かすことのできない「カレーライス」。インドに起源を持つこの食べ物には、知られざるさまざまなドラマがあります。今回は、全国で愛されているカレーの歴史を紹介します。

カレーライスは西洋料理？

日本にカレーが伝わったのはいつ頃か。その答えは諸説ありますが、初めて日本に「カレー」という言葉を紹介したのは福沢諭吉でした。万延元年(1860)年、諭吉がアメリカで購入した辞書を和訳したものに記載されていて、当時の表記は「コルリ」。グルメだった諭吉ですが、カレーの味を知っていたかどうかは明らかではありません。明治時代にはカレーを紹介する文献が次々と登場しています。見た目の印象や味の感想などが記されており、「食う気になれない」「あまり美味くもない」と、初めて見る食べ物に驚きの念を抱きながらも、文明開化を告げる食べ物として受け取られたようです。

では、当時の日本人が口にしたカレーはどのようなものだったのか。実はインドのカレーではなく、イギリスから伝わったものだったようです。15〜16世紀の大航海時代、ヨーロッパ人はインドへの航海やアメリカ大陸の発見など世界を開拓していく中で、インドのスパイス(香辛料)に注目。イギリスはこのスパイスを使って独自の調合を加えた西洋式カレーを開発しました。これがのちに日本にも伝わり、カレーライスが生まれるのです。そのため、日本では西洋料理として認識されてきました。