



ご飯にカレーが乗るライスカレー

あった石井治兵衛が出版した『日本料理法大全』にライスカレーの作り方が紹介されている。カレーは来日して30年ほどで日本料理として認められるほど明治時代の日本人にも愛された。



日本初の国産カレー粉をリニューアルして発売した現行商品 © ハチ食品株式会社

イギリスから伝えられたカレー粉は、イギリスからの輸入品。当然かなりの高級品だった。1905年（明治38年）に大阪道修町の薬種問屋「今村弥」（現・ハチ食品）が初の国産カレー粉を発売した。キャッチコピーは「洋風どんぶりうちでも作れませ！」で、翌年の『家庭雑誌』にはカレーの味噌汁の作り方が紹介されるほど一般家庭にも広まっていった。カレー味噌汁も温かいご飯にかけて食べるもので、ライスカレーのアレンジだと考えられる。1906年（明治39年）には神田の一貫堂から、湯で溶くだけですぐに食べられる「カレーライスたね」も発売された。

戦争がカレーを一般家庭に広めた

明治時代後半になるとカレーは、一般家庭でも食べられるようになったが、日本全国にカレーを広めたのは1904年に勃発した日露戦争だった。戦地で兵士の食料として採用されたのが、一度に大量に作る事ができるカレーだった。陸海軍とも軍用食品としてカレーを採用。地方の農村出身の兵士たちも初めてカレーを食べた。戦争が終わると兵士たちはカレーの作り方とおいしさを故郷に持ち帰り、日本全国にカレーを伝えた。海上自衛隊が毎週金曜日を「カレーの日」としているのは、海上でも曜日感覚を損なわないためだという。



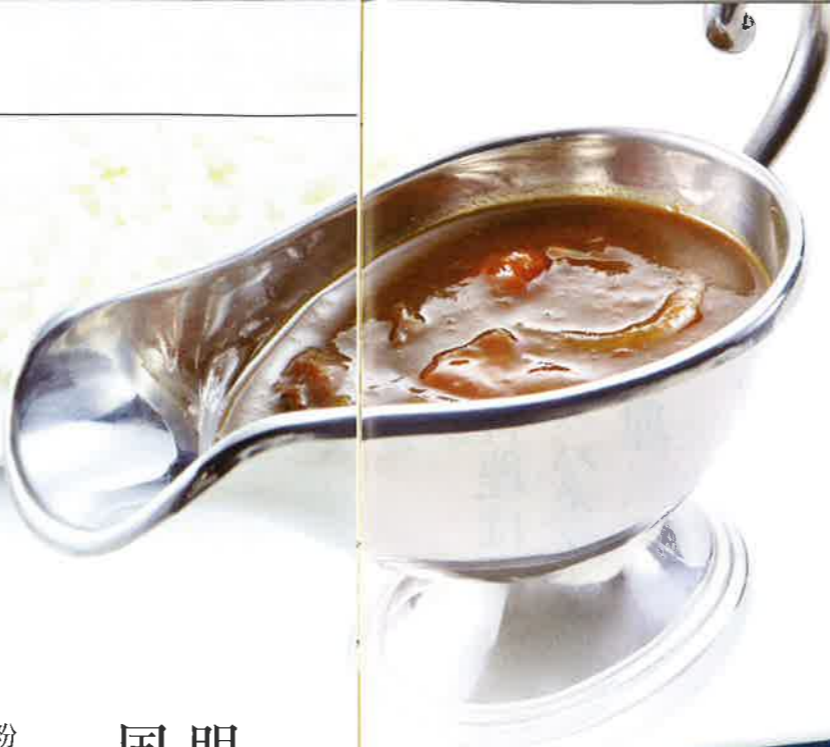
海上自衛隊カレー ※防衛省 提供

日本人とカレーの 出会いは 江戸時代末期

明治維新を目前にした横浜などの貿易港の近くには外国人居留地が設けられた。そこで生活するイギリス人から日本にカレーが伝えられた。18世紀からインドを支配していたイギリス人たちが、本国へカレーのレシピを紹介した。最初のレシピはチキンカレーだった

カレーが日本人に受け入れられた一番の要因は、米と一緒に食べる料理だから…

米と一緒に食べる



カレーとご飯が別になるカレーライス

明治38年初の 国産カレー粉誕生



『西洋料理通』 ※横浜開港資料館所蔵

とか。ただし、本場インドのレシピより、使用するスパイスの種類が少ない。イギリスではたくさんスパイスを組み合わせて使うことが難しく、そのためカレー粉が誕生した。



日本に最初にカレーを紹介したといわれるイギリスの貿易会社の当時のポスター

カレーは高級な 西洋料理だった

このカレー粉が日本に伝わり、1872年（明治5年）に発売された『西洋料理通』と『西洋料理指南』という2冊の料理本に作り方が紹介された。また、カレーに関するものも古い記録を残しているのが福沢諭吉だ。福沢が1860年（安政7年/万延元年）に出版した英語辞書『増訂華英通語』に「curry」の説明がある。

『西洋料理通』と『西洋料理指南』で紹介されたカレーのレシピはカレー粉に小麦粉でとろみをつけた。小麦粉を使うカレーは西洋料理として判断され、西洋料理を出す料理店でしか食べられなかった。ライスカレーとカレーライス、この違いは一説によると、カレーとご飯が別々の器に盛られたものがカレーライス、ご飯の上にカレーが乗ったものがライスカレーだという。この時代のカレーはまさしくカレーライスだったと想像できる。

1898年（明治31年）には宮内省大膳課で日本料理の専門家で



「蜂カレー」は発売後関西・九州をはじめ全国の家庭に広がる © ハチ食品株式会社



元祖カレー南蛮の素を開発した「杉本商店」が再現した明治時代の黄色いカレー