

いつも口にしている素材で何気ないあの郷土料理は、どの地方で生まれた料理法かご存知ですか？  
全国各地それぞれの土地によって別の顔を見せる料理の数々を紹介するのが「たべもの百面相」です。

# カレー

【其の六】  
かれー

明治の文明開化のころに伝来したとされるカレー。以後日本では独自の発達を遂げ、子どもから大人まで幅広い年齢層に支持されており、今や「国民食」といっても過言ではありません。その種類もカレーライスをはじめとしてドライカレーやカレーうどん、カレーパンなどさまざまに広がっています。今回は、日本各地のオリジナリティ溢れるカレーのいくつかをご紹介します。

## スープカレー

スープのようなルーが特徴のスープカレーは、40年以上前に札幌の喫茶店で出された薬膳カリイが発祥とされているようです。その後全国的に「スープカレー」という名で広まっていったというのが定説となっています。食べ方もさまざまで、中でも特徴的な食べ方は、普通のカレーライスのようにごはんにかけるのではなく、スプーンにごはんを乗せ、サラサラのスूपルーに浸しながらいただくといったスタイルが定番。そんな食べ方も含め、とても珍しいカレーの一つです。

ミスマッチに  
おどろくおいしさ

千葉県



## サバカレー

銚子や九十九里の代表的な産物のサバを缶詰のカレーにしてしまったのがサバカレーです。銚子をはじめとして房総半島各地で食べられています。サバはサバサンド（サバを挟んだパン）など一見ミスマッチと思われるようなものと組み合わせられることがあります。このサバカレーも、その意外性とおいしさが受け、一時は生産が追いつかないほど人気が出ました。もちろん缶詰なので調理済み。手軽に素早く食べることができます。

北海道

サラサラ  
カレーは  
爽快な辛さ



## よこすか海軍カレー

明治時代に始まった海軍カレーは、日本風カレーのルーツの一つとされています。神奈川県横須賀市では、これを踏まえて、「よこすか海軍カレー」と名付けたカレーを名物と位置付けています。海軍カレーの原則は、海軍割烹術参考書（明治41年）のレシピに基づき調理したものとされていますが、現在、以下の条件が揃っていれば、「よこすか海軍カレー」と名乗ることが認められているようです。材料は、カレー粉、小麦粉、肉（牛肉または鶏肉）、人参、玉葱、馬鈴薯を入れること。調理法は、カレー粉、小麦粉を炒ってルーを作ること。そして、提供法は原則として、カレーライス、牛乳、サラダの3点セットに薬味のチャツネを付けることです。

神奈川県

よこすか海軍カレー



焼いたカレーが一段と香ばしい



福岡県

## 焼きカレー

約50年前に北九州市門司港近くの喫茶店が発祥とされています。明治から昭和にかけて大陸貿易の要として栄えた門司の港は、西洋と東洋の文化が混ざりあい、多くの「ハイカラメニュー」が生まれました。その中の一つが「焼きカレー」だったのです。まかない用にごはんにかレーをかけ、グラタン風にオーブンで焼いてみたところ、思いのほかおいしく、評判のメニューになったそうです。現在では「門司港焼きカレー倶楽部」という団体が設立され、地域の観光振興に役買っています。

## トルコライス

トルコ風ライスともいわれ、大阪、神戸でも同名のものが存在します。トルコライスはその発祥もネーミングも諸説入り混じり、どれが元祖と決定づける説がない謎多きローカルフードです。長崎の一般的なトルコライスは、サフランライスにナポリタンス

パゲティが脇に、ライスの上にはカレーソースのかかったトンカツが乗るといって、大人版「おさまランチ」といった風情です。大阪版、神戸版はかなり違った様相なので、お出かけの際はトライしてそれぞれ比べてみると楽しいかもしれません。

混合スパイスであるカレー粉は、ターメリックをはじめとしてサフラン、パプリカなどの色つけ、クミン、ナツメグ、コリアンダー、シナモン、コショウ、ジンジャーなどさまざまな香りと辛さが混ざり合い、身体を内側から健康にしてくれる食べ物でもあります。健康を大切にしながら、いろいろなカレーを楽しんでみませんか。

のチオトオたまおで



長崎県 ほか

## 「スパイスが決め手」カレースパイスの実力

- 食欲増進 (クミン) ● 気持ちの安定 (カルダモン) ● 鎮痛、二日酔い (ターメリック)
- 便秘解消 (ヒング、アジワソ) ● 発汗作用 (レッドペッパー、パプリカ、グリーンチリなど) ※摂りすぎには注意しましょう