

こもれび Times 1月号～寒さをしのごう～

あけましておめでとうございます。

寒さもまだ続きますが、いかがお過ごしでしょうか？

ところで1月22日はカレーの日です。辛いカレーを食べて寒さをしのいでみてはいかがでしょう？

今回はそんなカレーの歴史についてのお話です。

カレーは旅をする：スパイスと共に世界を駆け巡った料理の物語

「カレー」と聞くと、私たち日本人の多くは茶色くてトロツとしたルーの、あの馴染み深い一皿を思い浮かべるでしょう。でも実はこの「カレー」、とてもグローバルな背景を持つ“旅する料理”なのです。さあ、香り高いスパイスの風に乗って、カレーの旅路を辿ってみましょう。



始まりはインド、されど「カレー」という料理は存在しなかった？

意外かもしれませんが、「カレー」という料理はインドには存在しません。もちろん、インドには無数のスパイス料理があります。北インドではバターチキン、南インドではサンバルやラッサムなど、地域や宗教によって実に多様な料理が存在します。

しかし、それらをひとくくりに「カレー」と呼んだのは、17世紀のイギリス人。彼らはインドのスパイス煮込み料理を見て、「kari（タミル語で“ソース”）」という言葉ヒントに、「Curry（カーリー）」と命名。つまり、カレーという言葉自体が、インド料理の“ざっくり要約”だったのです。

イギリスで“輸入”されたカレー、そして帝国の味になる

イギリスがインドを植民地支配していた時代、イギリス人たちはインドで覚えたスパイス料理を持ち帰りました。こうして、イギリス風カレーが誕生します。ただ、当時のイギリス人にとって、本場のスパイスは強烈すぎました。そこで、バターや小麦粉でマイルドにし、イギリス流にアレンジ。こうして「カレーパウダ

ー」という便利な調味料も生まれました。これが後に、日本のカレー粉の原型になります。

明治維新とカレーライスとの出会い：日本の食卓革命

日本にカレーがやってきたのは、明治時代。海軍や陸軍が栄養バランスを考え、イギリス式カレーを取り入れたのがきっかけです。

この頃から、日本独自のカレー文化が芽吹き始めます。肉じゃがと同じく、“西洋風だけど日本っぽい”という立ち位置で、日本の食卓にじわじわと浸透。そして昭和になると、ルータイプのカレーが登場し、国民食の座を獲得しました。

現代のカレーは無数のバリエーション

現代では、インドカレー、タイカレー、スリランカカレー、欧風カレー、スープカレー、スパイスカレー…と、実に多様。ヴィーガン対応やグルテンフリー、果ては昆虫入りなんてものまで！

それぞれのカレーには、文化、気候、歴史が詰まっているのです。

カレーはスパイスの万華鏡、そして物語のかけら

一皿のカレーには、歴史、文化、政治、戦争、そして家庭の味まで、さまざまな物語が詰まっています。ルーの奥に見え隠れするのは、何百年にもわたる人類の旅の記憶かもしれません。

次にカレーを食べるとき、ちょっと目を閉じて、想像してみてください。

あなたが今食べているそのカレーは、インドの台所からイギリスの貴族の食卓を通り、明治の軍人を経て、あなたの食卓にたどり着いた——まさに“グローバル料理”なのです。

いかがでしたでしょうか？

それぞれの家庭の味があるカレーですが、こんな風に日本に根付いてきたとはびっくりですね。



今日の食事はカレーで温まってみませんか？