

世界の食文化雑学講座

第十二話 和風洋食「ライスカレー」と海軍カレーの誕生

カレーは日本の国民食といっても過言ではない。平成十一年（一九九九）度の農水省統計によると、子供から老人まで国民一人が年間およそ六四回カレーを食べている。週に換算すると一回以上は食べていることになる。そんな身近なカレーは、いつどのようにして伝えられ、日本人好みの和風洋食「ライスカレー」となったのか。

和風洋食「ライスカレー」の誕生

日本に初めてカレーの製法が紹介されたのは、明治五年（一八七二）に仮名垣魯文が著した『西洋料理通』である。これは当時横浜に居留していた英国人が料理を依頼した際、賄いの日本人が西洋の料理方法を細かく記録していたメモ帳を種本としたものだが、その記述にはカレー粉を用いる一種の肉料理で、皿の真中にカレーを入れそのまわりを輪のように米飯で囲むものであった。

カレー料理が日本で大衆化していくのは即席カレーが普及してからである。まづ明治三十九年（一九〇六）、東京・神田の一貫堂が固形の「カレーのたね」を発売した。これは熱湯でとけばすぐ食べられるようにカレー粉と肉を調合、乾燥させたものである。ついで大正三年（一九一四）には日本橋の岡本商店が「ロンドン土産即席カレー」を売り出し、『主婦之友』が全国的に取次販売を行った。

この和製即席カレーが出現したことでカレーが普及しはじめた。この頃には肉やジャガイモ、ニンジン、タマネギ入りのとろりとした栄養豊富な和風洋食「ライスカレー」の原形が出来上がったのである。

兵士を悩ました「江戸患い」

江戸時代、白米にこだわった食生活から脚気になる江戸人が多かつたといわれている。十四代将軍家茂もその例にもれず、長州征伐のときに大坂城でこの脚気により亡くなっている。後になって判明することだが、この患いこそビタミン欠乏症の病で、当時「江戸患い」と呼ばれていたものである。

明治二十七年（一八七二）に勃発した日清戦争でもこの「江戸患い」が災いしていた。日本軍の戦死者千人に対して、病死した兵士が四千人を超えていた記録がある。海軍でもこの病で戦意喪失する

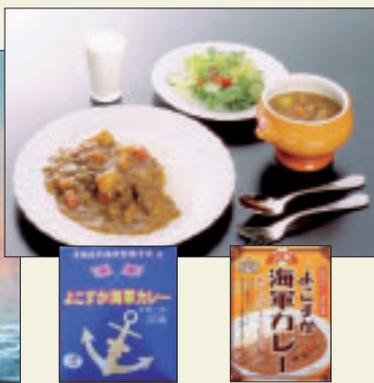
兵員が後をたたず、戦闘遂行に支障を来たことがあった。

海軍カレーのルーツ

明治十三年（一八八〇）、英国での医学留学を終え帰国した海軍軍医監の高木兼寛らの研究により、その原因が、白米食にみられがちな栄養素の欠落（ビタミン不足）から発症することが判明した。高木の指導により兵食には栄養に富む食材を採用することで、脚気による兵士の



戦艦「三笠（みかさ）」の雄姿 写真提供：財団法人三笠保存会



伝統の「海軍カレー」とレトルトパック 写真提供：カレーの街よこすか推進委員会

死亡率を激減させた。

その後、帝国海軍・横須賀鎮守府は、調理が手軽で肉と野菜の双方からビタミンを豊富に摂れるカレー料理を兵食に推奨。明治四十一年（一九〇八）『海軍割烹術参考書』にも掲載し普及に努めた。高木はその後、海軍大医監に昇進。華族に列せられ男爵の称号を授与し、日本医学界最初の医学博士となる。

洋食化した最初の海軍食はパン食だったが兵員には人気がなく、パンから麦飯そして再び米飯に替え、英国海軍が常食しているカレー味のシチューをメニューに採用。米飯に合うようにと、とろ味をつけたこの和風洋食「ライスカレー」が、海軍カレーのルーツとなり後に民間でも広く食べられるようになった。

カレーの友「福神漬」の登場

ライスカレーの付けあわせとして欠かせない福神漬が登場したのは明治十九年（一八八六）。考案者は上野池の端の「酒悦」主人野田清衛門で、なす、大根、かぶなど七種の材料を醤油と味噌で漬けたものを、七福神にちなんで「福神漬」と名づけた。これはたちまち人気を呼び、新しい東京名物としてもはやされた。

参考文献

- ・ 辻康夫著「世界地図から食の歴史を読む」（出書房新社）
- ・ 「ハウス食品カレー資料館」(http://chili.dti.ne.jp/dti/spoonage/)
- ・ 高橋高岡町教育委員会「パンフレット」『福神先生一帯米兼寛』
- ・ 渡辺善次郎著「キッチンマン国際食文化研究ライブラリー（No.2）」