



# 「カレーの日」



いい そーぐわち でーびる。今年んゆたさるぐとっ願え さびら。  
1月22日は「カレーの日」です。

昭和57年(1982年)に社団法人全国学校栄養士協議会が1月22日の給食メニューをカレーにすることを決め、全国の小中学校で一斉にカレー給食が出されたことにちなんで定められました。

カレーといえば、インドのカレーを思い浮かべますね。カレー(Curry)の語源としては、各種スパイスで具材を煮込んだ汁状のもの、すなわちインドのタミール語のソースの意のカリ(Kari)から転じたという説や「香り高いもの」、「美味しいもの」という意味で使われるヒンズー語の「ターカリー」(Turcarri)から「ターリ」(Turri)に転じ、英名になったという説やその他の説があります。いずれにしても、インドを中心とした熱帯、亜熱帯地方でのスパイシーな料理を総称して英語で『カレー』と呼ぶようになったようです。

カレーは、18世紀、インドからイギリスに伝わりました。イギリスはインドを植民地として支配しはじめており、インドのベンガル地方の総督だったイギリス人が紹介したといわれています。

19世紀、イギリスで初めてカレー粉が作られました。インドにはカレー粉というものではなく、色々なスパイスを組み合わせ、カレーの味を作っているのです。もう一つ、インドのカレーとの違いは、小麦粉でとろみをつけたところ。です。

明治時代は、アメリカやヨーロッパの文化が日本に積極的に取り入れられ、その中でイギリスからカレーが伝わりました。

今月は、カレーについて調べてみました。

まず、総務省統計局「家計調査結果(二人以上の世帯)」から都道府県庁所在地及び政令指定都市における「カレールウ」への支出金額及び購入数量(平成29年～令和元年平均)について上位3位までのランキングをみてみましょう(表1)。支出金額と購入数量いずれも、鳥取市1位、新潟市2位となっています。ちなみに、那覇市は52市のうち、支出金額が50位、購入数量が51位となっています。

支出金額 (円)		購入数量 (g)	
全国	1,427	全国	1,424
1 鳥取市	1,856	1 鳥取市	1,821
2 新潟市	1,790	2 新潟市	1,793
3 金沢市	1,653	3 盛岡市	1,576
50 那覇市	1,249	51 那覇市	1,174

資料:表1 総務省統計局「家計調査(二人以上の世帯)品目別都道府県庁所在地及び政令指定都市」2017年(平成29年)～2019年(令和元年)平均より

	平成8年度	平成9年度	平成10年度	平成11年度	平成12年度	平成13年度	平成14年度	平成15年度	平成16年度	平成17年度	平成18年度	平成19年度	平成20年度	単位:トン
カレー粉	5,241	5,118	5,370	5,284	5,107	5,677	4,622	7,028	8,506	8,311	9,058	9,354	8,406	
カレールウ	102,179	100,008	96,706	104,032	108,059	99,647	101,975	100,143	97,886	97,952	100,083	103,491	105,164	
調理済カレー	113,598	117,612	116,932	128,899	122,002	115,149	107,006	117,501	118,789	129,787	124,546	135,313	142,602	

資料:農林水産省総合食料局食品産業振興課より

次に、過去に行われていた調査で、農林水産省の「食料品生産実態調査」から「カレー生産実績調査結果」を紹介しましょう(表2)。

この表は、平成8年度から平成20年度までの「カレー粉」「カレールウ」「調理済カレー(レトルトパウチ詰め・缶詰等)」の生産量の推移を表しています。

大衆食の定番といわれるだけであって、それぞれの生産量は、増減を繰り返しつつも堅調に推移しています。

また、カレー粉は、野菜炒めやカレーチャーハンなどの基本調味料としても使われていますが、インスタントブームで手軽に美味しいカレーを食べることができる「カレールウ」「調理済カレー」の生産量の1割にも達していないことがわかります。

「3分温めるだけで美味しいカレーが食べられる」「ご当地カレー」の登場など、バラエティーに富むカレーが多く販売されていることも「調理済カレー」の人気の秘密かもしれませんね。

カレーは、多くの食材を取り入れることができ、一皿で「ごはん(主食)」「野菜(副菜)」「肉・魚・貝類(主菜)」などが一度に食べられ、栄養バランスのよいメニューです。皆さんも好きな食材をカレーに取り入れて、カレーを楽しんでみてはいかがでしょうか！