

国民食のルーツ をたずねて

——カレー発祥の地・よこすか——

いも類振興情報編集部

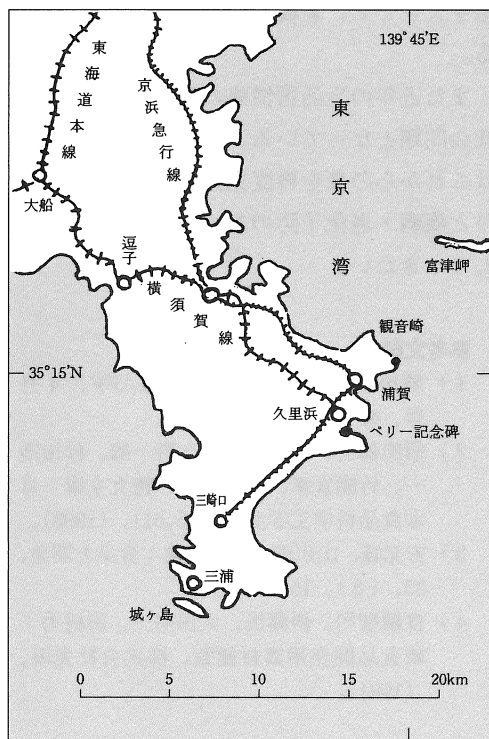


◀ 駅構内の幟(のぼり)

1. 自給農業から観光圏へ

東の大きな房総半島、西の小さな三浦半島で東京湾を抱きかかえています。江戸に幕府が開かれてからは江戸湾（東京湾）の防衛上この両半島は重視されましたが、とくに三浦半島は大坂をはじめ西国からの海路の要衝として注目されてきました。

この半島は、低いながらも山なみが海岸に



迫っているため、各所に良港があり、近海漁業の基地として栄え、肥料としての干鰯・メ泊などを造る水産加工も盛んとなり、また気候が温暖で地勢に変化があって、いろいろな様式での農業が行われてきました。

丘陵地の多いこの半島では、台地はもっぱら畑作地帯ですが、谷地には水田がひらけ、稲作も行われます。しかし、往時他の藩も同様であったように、コメは年貢としてそのほとんどが納められるため、農民は畑地でムギ・イモをつくり、これを主食としてきました。この地の土壌は粘土質で固いため、耕作には独特の農具を用いなければならず、苦勞しましたが、江戸時代に奨励された作物には次のようなものがあります。

イネ オオムギ コムギ アワ ヒエ キ
ビ モロコシ クロダイズ シロアズキ
ゴマ サトイモ コンニャク サツマイ
モ ワタ ゴボウ ダイコン アブラナ
タケ ツクネイモ アブラギリ ナシ
カキ ミカン ナス ウリ ソラマメ
インゲンマメ

この時代の、ほとんどの地域の農村がそうであったように、コメ以外はほとんど自給自足的な作物が多く並んでいます。例外はワタで広く栽培され、フトン綿にしたり、機織^{はた}

りで布をつくり着物に仕立てられたりしましたが、江戸時代にはこの地の特産の一つにかぞえられ、三浦木綿として有名になりました。

このような営農の形態は明治以降も続きましたが、海外から安価な綿が輸入されるようになってから、この耕作はなくなり、また雑穀も漸次減少し、ムギ類、イモ類のほかは野菜の生産が増え、とくにダイコンは有名になりました。最近半島の南部では、温暖の地に適したミカンをはじめとする果樹、イチゴ、一部サツマイモを生産する観光農園が各所に開かれ、週末には東京・横浜方面から訪れる観光客で賑わっています。

2. 海上警備の要衝として

このように、三浦半島地区はそこに暮らす人たちの、自給のための労働によって農漁業が自然に発展し、おだやかな暮らしが続いていましたが、黒船来航という大きな外因によって、思いがけず異なった方向へとひらけてゆくことになります。

嘉永6年(1853)6月、米国東インド艦隊司令長官ペリーの率いる軍艦4隻の、相模国浦賀沖への来航は、徳川幕府をはじめ日本中を驚愕と恐怖のどん底におとし入れ、翌安政元年には日米和親条約が結ばれましたが、長い間目をふさいで海外を見つめることのなかった幕府は、国防上江戸湾兩岸の警備を厳にするとともに、大型艦船の建造の必要性を痛感し、浦賀に造船所を建設しています。建設にあたっては、フランス人技師ヴェルニーの助言を得ましたが、当時の浦賀湾が地中海に面する南フランスの良港ツーロンに似ており、また江戸に近いこともあってこの地が選ばれています。

大型艦船の建造には莫大な量の鉄が必要な

ため、これを造り出す製鉄所も併設されました。近くの観音崎に立つ灯台は、日本最初の洋式灯台として明治2年(1869)に完成し点灯されましたが、建設のための煉瓦はこの製鉄所で製造されたわが国最初のものです。それまで小さな漁村に過ぎなかった横須賀村(当時)は、このようにして大型船がつぎつぎと造られるようになり、人口も次第に増え、大きく発展してゆきました。

これよりかなりさきになりますが、慶長5年(1600)、豊後国佐志布(大分県)に漂着したイギリス船リーフデー号に乗っていたウィリアム・アダムスは、外国の事情に精通していたこともあって徳川家康の外交顧問となり、厚く遇されましたが、すでに浦賀の地が江戸湾の入口に在る要衝であることに着目し、ここに外国との貿易港をつくる計画をたてたり、伊豆の伊東で船の造り方を教えたりしています。家康は豊臣秀吉の方針を引き継ぎ、外国との交際については制限を加えたため、貿易港を設けることは陽の目を見ませんでした。相模国三浦郡逸見村に250石の領地を与えられています。

幕府は国内に大名・旗本を配置して支配しましたが、浦賀の地を含む三浦半島一帯は江戸への入口でもあり、重要な地であったため、代官を置いて直接支配することとしていました。また当時物流は船によることが多かったため、この地に船改めの番所も設けられ、江戸湾出入りの諸船舶はかならず寄港して検査を受けるようになっています。文久2年(1862)それまで江戸に在った奉行が1人この地に赴いて、江戸に出入りする回船の取締りと浦賀水道の防衛にあたりましたが、それとともに警備を一層厳にするため、房総・三

浦両半島の湾岸各地に番所を置くようになりました。

慶応元年（1865）、幕府経営の洋式造船所の設置が決定し、建造がはじめられましたが、明治に入ってから、半島の内懷ろに抱かれた横須賀周辺^{のぼり}の海域が同10年（1877）海軍港として指定され、続いて同17年には鎮守府が置かれ、工廠・兵營・学校などの施設が相次いで設けられ、軍都としての形を整えてゆきました。日清・日露の戦役を経、また軍拡によりこの街は一般社会の経済の流れ、景気の動向に影響されることなく発展を続けてゆきました。

昭和20年（1945）の終戦により日本海軍は消滅しましたが、かわって連合国海軍（主として米国）の基地として特異な経済発展を続け、つづいて海上自衛隊の根拠地も置かれ、現在に至っています。

JR横須賀線は久里浜まで延長されていますが、昭和19年以前は横須賀が終着駅であり、汽車が近づくと港は高い板塀により目隠しされ、車中から港内をうかがうことはできませんでした。いまはそのようなものもなく、護衛艦が接岸しているのが望まれます。

3. 渡来は文明開化とともに

横須賀駅のホームに降り立ち、改札口を出ますと、構内の黄色の横断幕と幟^{のぼり}が人目をひきます。「ようこそカレーの街よこすかへ」「カレーは横須賀から全国に広がりました」。街おこしの一環として平成11年「カレーの街」と宣言した横須賀市ですが、はて、いまラーメンと並んで日本人、とくに子供・若い人たちにいちばん人気のある、国民食ともいうべきカレーは、発祥地が横須賀なのか？ インド料理といわれているカレーがどうして横須

賀から？ そのいわれを知ろうと、駅から街の中心へと歩を進めて何か手がかりになるものはないか、と探してまわりました。

日本では、カレーについてどのような記録が残っているのでしょうか。文久3年（1863）末、横浜からヨーロッパに向った幕府の使節は、翌年1月上海でフランスの軍艦から同国籍の郵船に乗り換えましたが、そこで東南アジア風の乗船客が夕陽に向かって三度礼拝したのち食卓につき、食事する様子を見て、「飯の上へトウガラシ細身に致し、芋のドロドロのような物をかけ、これを手にてまぜ、手にて食す………」と記しています。この食物はどうやらライスカレーのようで、カレーについてのはじめての記録ともいえます。

それから下って明治5年（1872）に出版された「西洋料理指南」には、現代風に書き直しますと次のように記されています。

「カレーの作り方は、ネギ1本にショウガ半個、ニンニク小1片を細かく刻み、バター大さじ1杯をとかしてこれら野菜を炒め、水1カップ（180c.c.）を加えます。ニワトリの肉、エビ、タイ、カキそれにアカガエルの肉などを入れて煮、カレー粉小さじ1杯を入れてさらに煮ます。1時間後に塩適量を加え、また大さじ2杯の小麦粉を溶いて入れます」。

これを見ると、当時貴重なたん白源であったトリニク、エビなどの海産物、に加えて食用ガエルの肉が材料として載っています。実際にこの頃食用ガエルが頻繁に食べられていたかどうかわかりませんが、野菜としてはネギ、ショウガ、ニンニクが少量加えられているだけであり、また小麦粉を溶いて入れ、とろ味をつけていたことがわかります。そしてカレー粉はイギリスからの輸入品が用いられ

ていますが、日本に最初に紹介された西洋の香辛料はこのカレーであったといわれています。

そのうち出版されたいくつかの料理手引書にもカレーは登場し、東京・横浜など都会の料理店で出されるばかりでなく、明治のおわり頃には家庭でも食卓にのぼりはじめました。しかし、この時代の家庭雑誌での料理手引書に載っているものは、いずれも肉にカレーのソースをからめたようなものであって、今日広く家庭でつくられるジャガイモ、タマネギ、ニンジンなど野菜のたくさん入ったカレーとは全く異なります。

それでは、明治初年から日本に紹介されたカレーには、どうしてジャガイモなどの野菜が入っていないのでしょうか。ひとつの考え方としては、その頃ジャガイモ・ニンジン・タマネギなどの野菜の生産量が多くなく、一般家庭で食べられていなかったことにもよりましょうが、それよりも輸入元のイギリス、さらにさかのぼって本場インドが強く影響しているものと思われます。

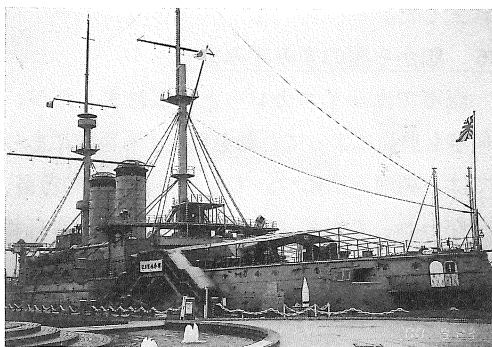
4. インドからイギリスに渡る

大方の人は、カレーは何国原産の料理か、とたずねられると、即座にそれはインドがルーツであると答えるでしょう。しかしインドは

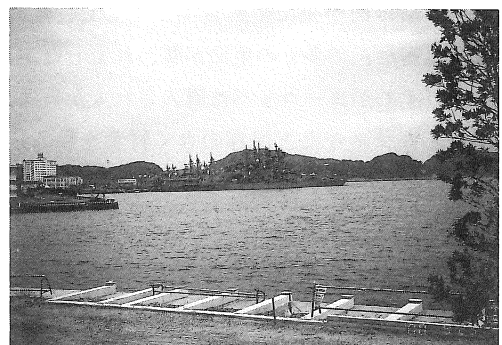
広く、人口も多く、多民族多言語で各地方それぞれ独特の文化をもっていて、とても一口にこれがインドである、これがインド料理である、とはいえないのが実状のようです。いえることは、高温の国（一部北の地域では雪の降ることもあります）であるため、刺激が強く香りの高い食物でないのどを通らず、また宗教上一切の肉食を避ける菜食主義の人も結構いて、美味しく食事をするためには多くの香辛料を使わなければなりません。ところによっては、これらを用いた料理をすべてカレーと呼び、入れる材料によってニワトリのカレー、ナスのカレー、ジャガイモのカレー……などといいますが、また、ところによってはカレーなどと呼ぶ料理はない、とのことなのです。

最近はインドを旅行する日本人も多くなりましたが、彼の地を旅した数人に尋ねると日本でいうカレーライスのようなものはない、あちらの辛い料理は日本のものとは似ても似つかぬもので、サラッとしていて多くはただ一種類の材料だけの料理で、なかには全く水気のないものもある、とのことなのです。

そもそもカレー粉なるものはインドにはなく、調理のたびにスパイスを混合し、家庭ごとに用いるスパイスの種類も量も異なるので、



▲横須賀港



▲横須賀のシンボル・記念館「三笠」

極端に言えば家庭の数ほどカレー料理の種類があるといわれます。

インドを支配したイギリス人により本国に持ち帰られたカレーを、のちのビクトリア女王（1819～1901、在位1837～1901）がたいへんに好まれたため、国内で普及するようになり、香辛料の配合をイギリス人の口に合うようにしてカレー粉が商品化され、それが明治以降日本にも輸出されるようになりました。

イギリスでは以前家庭でもかなりカレー料理がつくられたようでしたが、その調理の手順はだいたい次のようです。

「タマネギ、リンゴを刻み、肉をぶつ切りとし、これらをバターで炒め、カレー粉と小麦粉、肉汁を入れ20分煮込み、レモン汁を加え、米飯といっしょに供する」。

このように本場のインドの、そこから持ち帰って国内で普及したイギリスのカレーは、ともに現在日本の家庭で普及している野菜たっぷりのものとは大いに異なります。

5. 創作された海上の保健食

このカレー料理の応用版というべきものが、やはりイギリスで考案されました。海運・海防に生命を托すイギリスは、航海中の乗組員の体力維持、健康増進にはことのほか意を用いてきました。昔の大航海初期には食事はパンと塩漬け肉が主で生鮮食品に乏しく、ために壊血病などで多くの生命が奪われましたが、ジャガイモがヨーロッパに導入されてからは、これとタマネギなど保存のきく野菜を積み込むことによって、以前のような悲劇を招くことはなくなりました。

多量にジャガイモなどを用いてつくれ、しかもイギリス人の好む料理の一つはシチューです。しかし美味しいシチューをつくるため

に欠かせない材料は牛乳で、冷蔵設備が発達していなかった往時は長期間船内で保存するのは難しく、したがってこの給与は断念せざるを得ませんでした。そこで同じ材料を用いて、それに日持ちのするカレー粉を加えた料理が考案され、これを配食したところ大好評で、それ以後この国の海運界、とくに海軍の「軍隊食」として定着してゆきました。つまり、それまでであった肉にカレーソースをまぶしたような料理とは全く異なる種類の料理が新たに生まれたわけです。

明治以降日本はイギリスを範として海軍の増強をはかりましたが、単に建艦・訓練ばかりでなく、食糧についてもかなりの部分彼の国を模範としました。

イギリスに留学した指導者たちが、これは日本海軍にとり入れてもよいと考えた食事にはいろいろありますが、カレーはその一つでした。肉にジャガイモ他の野菜をたくさん入れたこの料理は栄養のバランスがよく、調理が簡単で、大鍋で多量につくる集団給食には最適です。イギリスではカレーをパンといっしょに食べましたが、日本人はどうしてもコメのごはんでないとい力が出ないため、この上にかけても食べやすいよう小麦粉を十分に加えてどろりとさせた日本式のカレーが考案されました。

6. 艦から国のすみずみまで

海軍ではライスカレーと呼ばれましたが、何事も典範^{てんぱん}によって行動を規制する軍隊にあっては、調理方法についても「海軍割烹^{かっぽう}参考書」が作られ、これによっていますが、明治41年（1908）発行の同書に作り方の詳細が述べられています。

現在のようにカレー^{ルウ}が考案されていま

せんでしたので、大きな鍋で小麦粉を茶色くなるまで炒め、それにカレー粉を加えてその都度ルウを作りました。日本人の口に合うようにあまり辛くなく、現代の辛味のきいたものに比べると相当に甘口であったといわれます。大きなへらで掻き混ぜながら水を加えるとき、どうしても小さなルウの塊（だま）ができてしまいます。だまはカレーに仕上げたときにも汁の中に残っていますが、これが却って香ばしくておいしい、と好評でした。カレーの嫌いな兵隊さんはおらず、次はいつ出るかと楽しみにし、除隊して故郷に帰ってもその味が忘れられず、自分で作って家族・知人たちに振舞い、これを味わった人たちが次から次へと紹介してまわり、こうしてジャガイモ他野菜のたくさん入った、和製家庭料理のライスカレーが全国にひろまってゆきました。軍港であった横須賀は、はじめて兵食としてカレーを調理し給与したところで、「カレーの街よこすか」といわれるのも宜なる哉です。

カレーは艦船乗組員ばかりでなく、広く全海軍で給され、広島県江田島にあった海軍士官の養成機関である兵学校でもとり入れられ、昼食時にたびたび出されましたが、ふだんはごはんにおかずがつくところ、この時にはご

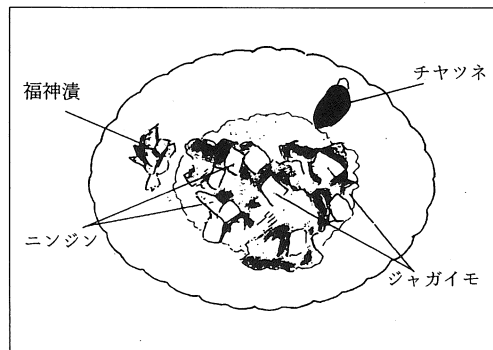
はんと同量の大きなどんぶりばいのどろんとしたカレーが出、食事の分量が2倍のため、午後の授業のときにはまぶたが下がり舟を漕ぐ者が続出しましたが、教官は昼飯にライスカレーを食べさせられたのなら、仕方なかろうと、とがめ立てしなかったそうです。

カレーとほぼ同じころ、「肉ジャガ」も軍隊食として導入されましたが、これもイギリスのシチューが原形となっています。明治の頃は牛乳の調達が困難であったため、シチューと同じように煮込んだ材料に、日本式にしょう油で味を付けましたが、これは当時同じく海軍の根拠地であった広島県呉市、京都府舞鶴市が、ともにこちらが発祥の地であると唱えています。これも除隊した兵隊さんが一般世間にひろめ、大いに受けて、いまではおふくろの味の代表ともなっています。

旧軍の功罪はいろいろと論ぜられるものの、こと食事については常にきめ細かい配慮がなされ、兵隊さんの体力を維持向上すること、調理の容易なこと、衛生的であること、等の見地からみて実に合理的で、当時としては集団給食の見本ともいうべきであり、この理想的な食事が知らず知らずのうちに全国で取り入れられるようになり、食生活の改善、栄養知識の向上にかなり貢献していると考えられ



▲G亭の海軍カレー



▲図絵・G亭の海軍カレー

ます。

現在全国4万5千人の海上自衛隊員にも毎週金曜日の昼食にカレーライス（いまではライスカレーと呼ばず）が供されていますが、昔と異なり、辛味の強いもの、それ程でもないもの、と別に作られ、各自の好みで選べるようになっていきます。

7. なつかしい御馳走の味

昨年（平成11年）カレーの街よこすか推進委員会が発足し、「日本のカレー発祥の地」をうたったこの街には一般のものとは異なった、いわゆる「海軍カレー」を提供する店が三十数軒あります。割烹参考書に沿って忠実に昔の味を出しているもの、それをやや近代的にアレンジしたもの、など、店によって特色を出していますが、そのうちの一軒G亭に入りました。

この店は、そもそもが魚料理専門店で、店の中央には大きないけすが設けられ、客が魚を指定してさばいてもらうことができますが、老舗として街おこしの一助になれば、と全く異なる分野であるカレーを、当時の味を復元することにこだわり、作り出しています。

出されたカレーは、1人ずつの器に盛られ、平らなお皿に盛ったごはんと牛乳、それに野菜サラダがついていました。牛乳とサラダは往時は恐らく供されず、店のサービスとされます。器のカレーをごはんにかけると、牛肉と、やや大き目に切ったジャガイモとニンジンが、はっきりと浮かび上って見えます。これこそ、ほんとうの家庭料理であるカレーのスタイルでした。

炒めた小麦粉の香ばしさが口の中にひろがり、辛味はうすく、激辛などを好む若い人には物足りなさを感じるでしょうが、固形のル

ウが出廻る以前のまろやかな味わいで、老人・子供にも好まれそうです。ごはんのわきに添えられていたのは福神漬のほかに黒色のチャツネで、これは本場のインドではマンゴーその他の果物でつくる、甘くて酸味もあるジャムの一種のようなものであり、カレーに少しづつ混ぜあわせ、味に変化をもたせながら食べるという、いわゆる薬味とも少々異なったものでした。

市販のルウを用いたカレー、また一般市中のレストランの、カレー汁に肉を入れたようなタイプのものに慣れた口には、久方ぶりに手づくりの味に接したようで、戦後まだ食糧が乏しかった時代にたいへんな御馳走であった「ライスカレー」を、なつかしく思い出しました。

編集後記 寒に入り、とぎすまされたような冷たい風が肌を刺し、つい室内にこもり勝ちとなりますが、弱々しいながらも、陽の光が静寂に閉された樹立ちを照らす時間も少しづつ長くなってきました。浅黄色のジンチョウゲの芽は、いつでも開けるよう準備を整え、ウメの小枝では今年もさきがけを競うかのように、ふくらんだ花芽が並んでいます。一輪挿しに活けられた冬ズイセンのほのかな甘い香りに、心は春を待つ喜びへと誘われます。

いも類振興情報 第66号

平成13年1月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6-10-41
ヴィップ赤坂303号室
電話 03-3588-1040
FAX 03-3588-1225
振替 00130-1-110152
印刷所 JTB印刷株式会社