

ジャガイモと映画 ＜ライスカレー（カレーライス）の出るもの＞

Web ジャガイモ博物館館長

あさ ま かず お
浅間 和夫

5 ライスカレー

1986年。フジテレビ系のテレビドラマ。脚本：倉本聡、演出：杉田成道、河毛俊作。全13話あったが、初回の冒頭部分で「カレーライス」と「ライスカレー」の違いについてふれている。すなわち、ライスカレーとは御飯の上に粘度の高いカレーソースが乗っており、口直しとして福神漬とラッキョウが添えられ、スプーンは水の入ったコップに刺さった形で供され、具のジャガイモや人参は大きめのものが入っており、飾りとしてグリーンピースが3つ上に乗っていることがあるもの。一方カレーライスはライスの皿とは別にカレーがグレイビーボードなどに入れられて出されるもので、高級感のあるもの。しかし本当のところは時代とともに変わってきたと見るのがよさそうであり、両者を区別する明確な定義があるわけではなかろう（図参照）。

ライスカレーの最初の記録としては1872（明治5）年7月19日北海道開拓使東京事務所御雇い外国人ホーレス・ケプロンらの昼の食卓に『タイスカレー（ライスカレー）、ホイロホテト（ボイルドポテト）、夕食にフライホテト（フライドポテト）』の呼称で出されたものがある。これにジャガイモが入っていたか、肉は当時エゾシカを使っていたかどうかは書かれていない。

ライスカレーの呼称はしばらく続き、日本の食生活を県別にまとめた農文協の1986年刊『聞き書 北海道の食事』にもライスカレーは出てくるが、まだカレーライスは見あたらない。これがカレーライスと呼ぶように変わってきたのは、デパートや有名レストランで食べることが多くなり、固形またはペースト状のカレールーが知られ、学校給食に定番として出されるようになってからであろう。

ドラマは、高校野球部の同期3人、投手だったケン（時任三郎）、アキラ（陣内孝則）、ブンタ（布施 博）は、カナダで寿司屋の板前をしている飯塚次郎から、ライスカレー屋を始めるからカナダに来ないかと誘いを受ける。

ケンとアキラはカナダに行くが、肝心の次郎は寿司屋のオーナーの妻と駆け落ちしていなくなってしまう。英語が分からず土地勘もないカナダに放り出されながらも、色々な人に出会い、さまざまな出来事に翻弄されながら、それぞれの夢を求めて歩く2人の奮闘が描かれる。

引用文献

- 1) 開拓使東京出張所. 1872. 開拓使公文録 八. 明治5年7月19日の頁.

6 ALWAYS 続・三丁目の夕日

2007年、邦画。監督：山崎 貴。2006年日本アカデミー賞ほか数多くの映画賞を総なめにした感動の大ヒット作『ALWAYS 三丁目の夕日』の続編である。中華人民共和国温家宝首相が2007年4月の日中会談で安倍晋三相手に、この前編映画を見たと言っていた。

前作終了から4か月後の設定であり、東京タワーが完成し、東京オリンピックの開催が決定し、高度経済成長期が始まろうとしていたころの話。1959年春、東京の下町夕日町三丁目に住む人々(薬師丸ひろ子ら)の姿を描いたもの。

小説家茶川竜之介(吉岡秀隆)は、踊り子をして飛び出したヒロミ(小雪)を想い続けている。ヒロミが茶川をあきらめ大阪に向かう途中、『純青』誌に載った茶川の小説【踊り子】のなかでヒロミへの愛情をつづったところを読んで感激し、ヒロミを探しに出た茶川の家にくる。そして丸ごとジャガイモの入ったライスカレーをつくって茶川を待つシーンを見せてくれた。

NHK2012年の『梅ちゃん先生』の主役の堀北真希も、青森から集団就職のため上京し鈴木トモエ(薬師丸ひろ子)のいる鈴木家の一員のようになる人を演じていた。

7 黄色いライスカレー

2009年。邦画。作ったのは、「オトナ映画部」監督をはじめスタッフもほぼ全員が別の仕事を持ち、「自分たちの映画を作りたい」という一つの思いで集まった人たち。

原作は同名の小説。河北新報に「沙^さ棗義経になった男」を連載中の岩手の作家・平谷美樹が、自身の短編を脚色したもの。

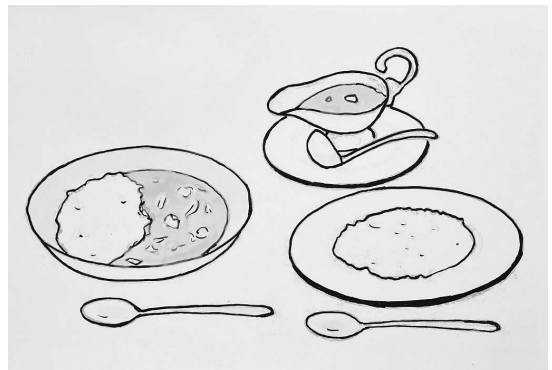
上映は東北から始められた。

不況の最中、リストラされた中年男平沢は、ハローワークからの帰途に寄った城跡公園でパンと牛乳の昼食に嘆息をつく。そして不思議な街に迷い込む。そこは、幼い頃今は亡き親と暮らした「悲惨な思い出」のある街であった。懐かしい昭和40年代にタイムスリップしてしまったのだ。この時代をイメージする家庭料理と言えば黄色い「ライスカレー」である。「スープカレー」などではない。すべての映画物語には結末があります。それが感動的なほうがいい。それを期待して見ては如何...

「黄色いライスカレー」はこの時代を表す食べ物であり、主人公が食べるシーンがポイントになっている。ネタを明かすと、美しく懐かしい映像とともに、あの「ライスカレー」のように心を温めてくれるもので、家族揃いで幸福感に浸っていただけそうな映画である。

「カレー三種の神器」と言えばジャガイモ・タマネギ・ニンジンであるが、すべてにジャガイモが入っているわけではない。

また、北海道発祥のカレーに、人気上昇中のスープカレーがあり、クリームソースをベースとしたホワイトカレーもある。こ



ライスカレーとカレーライス？

れは、北海道日本ハムファイターズの本拠地である札幌ドーム内の売店で販売が始まりであり、「白星」を願う人に人気があるとか。

8 カレーライスの女たち(英語題:Every Japanese Woman Cooks Her Own Curry)

制作2003年、公開2006年。邦画。監督：松江哲明。

松江監督が、ポルノ女優、女友達、彼女という3人の知人女性宅にカレーライスをご馳走になるために訪問し、2日目を味あうために、彼女たちと共にひと晩を過ごすドキュメンタリー？（やらせか演出か記録映画か、皆さんの判断におまかせする）。ただそれだけの話だが元ポルノを撮った監督だけに。女の子への憧れや恋愛と性に対する甘酸っぱい期待を抱かせる狙いがあったのかも知れない。絡みよりも危うい男女の距離感に30分ドキドキするのもよいかも。

9 カレーライス(英語題: Curry Rice)

1962年。邦画。監督：渡辺祐介。出演：江原真二郎（桜田六助）、不忍郷子（桜田よね）、大空真弓（鶴見千鶴子）ら。

阿川弘之原作から「雁の寺」の舟橋和郎と「次郎長社長と石松社員 威風堂々」の渡辺祐介が協同で脚色。蕎麦屋の二階に間借りする百合書房はあれこれ頑張っても赤字から脱却できず、ついに倒産。失業した編集員に桜田六助と鶴見千鶴子がいたが、

男まさりの千鶴子は『ありがとう』というカレーライス屋を開店することにした喜劇的脱サラ映画である。

コック見習いで腕を磨いてきた六助は百合書房の面々はもちろん下宿のおばさんをはじめ千鶴子の両親の応援をとり開店にこぎ着ける。千鶴子にふられた唐小路が腹いせに与太者を連れて店に乗り込んできて足の踏み場もなくされてしまう。しかしガラクタの中で、新規巻返しを誓う六助と千鶴子の顔は、晴れやかに輝くのであった...

10 カレーライスを一から作る

2016年、邦画。監督：前田亜紀。

「グレートジャーニー」シリーズで知られる探検家・関野吉晴が武蔵野美術大学の100人以上の学生たちと、9カ月にわたるゼミを試みてドキュメンタリーとした。関野の考えは「モノの原点を知ることによって社会が見えてくる」にある。学生たちに色々なことに気づいてもらうため、カレーライスに必要な米、野菜、肉はもちろん、スパイス、塩、さらには器やスプーンの果てまで、まさに“一から自分たちの手でつくる”のを原則とした。目的とするカレーライスを完成できたが、読者が期待するカレー作りシーンは短く、できたカレーライスは不味そうであった。食物連鎖の頂点にいるヒトだが、「食べる」「生きる」ことの大切さを知り、矛盾についても自給自足的の経験から見つめ直していくものであった。