ものの始まり 16

国産カレー粉

漢方薬の香辛料でひらめき

「ハチ食品」が1905年に発売

好みに合わせ今100種以上

日本の国民食とも言われるカレー。ある統計によると、計算上、日本人すべてが週に1度以上は何らかの形で口にしているという。ルーツはもちろんインドや周辺国。そこから英国経由で、明治時代初期に日本に伝わったとされている。では、当初は英国などから輸入されていたカレー粉を日本で初めて製造・販売したのは。答えは大阪市西淀川区御幣島2のカレー・スパイスメーカー「ハチ食品」にあった。

国産カレー粉誕生から100年以上がたち、ハチ食品もさまざまな形態、味のカレーを扱っている

時は20世紀初頭、カレーがハイカラな西洋料理として洋食店で提供されていた明治時代。現在の大阪市中央区で、漢方薬を扱う薬種問屋を営んでいた二代目今村弥兵衛は、蔵の柳行李（ごうり）から、カレーに似たにおいが漂ってくるのに気付いた。中にはウコン（ターメリック）や唐辛子といった、漢方薬などにも使われる香辛料。ひらめいた弥兵衛は自ら調合を重ね、初の国産カレー粉を作り上げた。同社によると、売り出され入っていたからなどの説があるが、正確な理由はわからないという。

当時の調合レシピも資料が戦災で失われ現存していない。ただ、現在のカレー粉には20～40種類のスパイスが調合されているのに対し、同社には10種類以下しか使わないレシピが残っている。渡辺浩二社長(62)は「断言はできないが、弥兵衛が作り出した『原型』にかなり近いのではないか」と話す。

現在、スーパーの店頭には多くの種類のカレー粉やカレールー、レトルトカレーが並び、街にもたくさんのカレー専門店がある。カレーパンやカレーうどん、スープカレーだって人気がある。なぜ、カレーはこれほど日本人の生活に根付いたのか。長谷部洋二・営業部次長(48)は「肉や野菜などたくさんの具材が入っていて、一皿ですべてがまかなえるうえ、誰でも手軽に作ることができるためでは」と分析する。そういえば、キャンプで作る料理の定番といえばカレーライスだ。

消費者の好みの変化とともに、カレーの味も進化を続ける。ハチ食品では現在、さまざまな用途や好みに合わせて100種類以上のカレーを扱っている。有名メーカーやカレー店などに業務用として販売することも多く、特徴は「まろやかな味」。消費者や店側が、好みのアレンジを加えやすいよう配慮している。

「蜂カレー」誕生から100年以上。渡辺社長は「最初に国産カレー粉を送り出した老舗としての誇りを持ちながら、安心安全な商品を作っていきたい」と話す。

【勝野俊一郎】

1945（昭和20）年ごろの蜂カレー

「こんななにわの初モノ知ってるでぇ～」という情報をお待ちしています。ファクス（06・6346・8444）かメール（at-osaka@mainichi.co.jp）で、おおさか支局までお寄せください。

なんでもなにわ

船工さんら5人に毎日新聞社賞

府内

倍野店9階近鉄アートの労働問題だけでなく、生活保護などの相談にも応じ、弁護士や司法書士などの法律家

TOHOシアターズ

●映画
●演劇
Movies & Theatre

TOHOシネマズなんば 06-6633-1040 なんばマルイ上8F
TOHOシネマズ梅田 06-6316-1312 梅田HEPナビオ8F&アネックス（旧OS劇場）

松竹東映系列館

なんばパークスシネマ 06(6643)3215
梅田ブルク7 06(4795)7602 阪神百貨店南側「E-MAビル7F」
梅田ピカデリー 全席指定(6315)1414

みのお