



## カレー専門店戦争の再発！～大阪～

いまやラーメンと並び、二大国民食と呼ばれるカレー。大阪ではラーメン戦争なるモノは今一つで、それほど美味しいといわれるラーメン屋はありません。その中でも、大阪のカレーは独創性に富み、日本人の舌に合ったアレンジが加えられているものが多いのです。今の大阪はカレー激戦地として、カレー戦争の様相が見られるのです。

### ◆せっかちで新しいもの好きな大阪人気質

大阪人といえば、合理的で少々せっかちな「商人タイプ」。それは食にしてもそうで、丼ものなどごはんの上に乗せたり混ぜ込んだりして食べるスタイルが多いことから、大阪人の気質が伺えます。そんな手軽で満腹になれるカレーが、大阪人の性格と見事にマッチ。現在のカレー人気に繋がったといわれています。

さらに、大阪人の「新しいもの好き」という性格も関係しており、カレーが海外から紹介された当時から、大阪人だけは違いました。持ち前の創意工夫でカレーを様々なアレンジ、より合理的にそしてよりおいしく食べるために新しいレシピを作り出しました。それが、大阪自由軒などのカレーをごはんと混ぜ込み、生卵を乗せたスタイルや、谷町で発祥したといわれるカレー南蛮、カレー丼などだそうです。



### ◆日本のカレーの歴史の発祥の地

カレー総合研究所（東京・渋谷）の井上岳久所長は「カレーを革新する力は大阪が全国で1番強い」とみているそうで、味の独創性、競争の激しさはほかの都市より一歩先を行くといえます。

そもそも大阪はカレー粉の国産第1号が生まれた街です。薬問屋として創業したハチ食品（大阪市西淀川区）が調合技術を生かして1905年に売り出しました。さらに固形のルーを全国に広げたのはハウス食品、初のレトルトカレーは大塚食品と、日本のカレーの歴史には大阪発祥の企業が深く関わっています。



## 本日のカレーコーナー

現在大阪市内は、カレーショップのひしめく激戦区。。特に、本町や天満などは道を歩けばそこかしこにカレーショップの看板が見受けられます。これから、大阪発のカレーをレポートしていこうと思います！



### カルテNO.1：インディアンカレー

メモ：大阪に店を出したのが1947年。インドの先生を招いて、カレー作りを教わるほどに料理が好きだった現店主のお母様が、戦後の不景気の中で活力のある美味しいものを出す店を創ろうと立ち上がってできたお店。現在大阪に7店舗、芦屋に1店舗、東京の丸の内には1店舗の計9店舗。その味は1947年からずっと変わらないそうです。

メニューはインディアンカレー、ハヤシライス、パスタ2種、ピラフのみ（店によって品数は限定しているようです）



1口目はフルーティーな甘さが口の中に広がりますが、食べ進めるとじわじわと辛さを感じます。（※結構辛いです）隣には甘酸っぱいキャベツのピクルス。このキャベツとの調和が実に計算されているようで、さわやかです。



Indian Curry

# 10万本達成!!

## 昆布の水塩

いつもご愛顧いただきまして、誠にありがとうございます。これを機に、お客様の水塩に関するお声を一部ご紹介します!

買いだめしていた水塩がなくなっていました。本当にこれがないと困ります。  
(岐阜県・Kさん)

ブロッコリーにふりかけて蒸すと素晴らしいです。(東京都・Oさん)

歳のせいか私の周りには、健康に気遣っている人が多いので、プレゼントに大変重宝しています。(静岡県・Aさん)

天然のうま味で罪悪感なく、おいしく食事をしています。(滋賀県・Kさん)

料理がおいしいです。入院中、味気のない病院食で食べるのが嫌になっていた時、とても助かりました。(福岡県・Iさん)

うちでは醤油・塩のかわりに何にでもひとまず水塩をふりかけます。(山口県・Nさん)

健康に気遣い、毎日の料理を薄味に心がける私としては、個々に味の濃さの調整ができるので重宝しています。濃い味の好きな夫も満足しています。(長野県・Yさん)



他にもメッセージが色々!  
是非感想をお寄せください!

### 健康法師の独り言 パート 65

ダイエットは辛い...

12月から忘年会にも参加せず、1月に入っても、夜のクラブ活動も止めて、実に品行方正なる規則正しい食生活です。暖冬にもかかわらずゴルフの回数も減っており、家でモコモコしている機会が多いせいか、激太り...。7キロオーバーで、体重の生涯記録を達成してしまいました。膝が痛くなり、ズボンが入らず、腹が邪魔になって靴下をはくのも一苦勞。健康診断でも医者に指摘され...

そこで初めてのダイエットに挑戦です。一食をスープ

に置き換えるという日清食品の『カミングダイエット』。

成功率93%というお決まりのダイエット文句に乗せられて購入してみました。8種類ほどのスープを毎夕食

時に食べるわけですが、広告では『美味しい! 飽きない!』などと言うものですから...

2週間14袋で

12000円はチツと高いわなあと思いつつ...

確かにスターチと食物繊維でできているカミングシート

トのおかげで腹持ちはするのですが、どれを食べても大

した味の違いがあるわけでもなく、どうやっても粉っぽく

て大よそ満足出来るものではありません。『自分だけ

の用意で楽でいいわ』という嫁の夕食を横目で観つつ、

物足りない食後の禁断症状(まだ食い足りない)ので、何かを

探してしまうのですが...に負けそうになりつつ...

よって、早々と寝てしまうのが得策と、健康的?な生活に

イライラしております。

まだどっさりあるスープの袋を見ていると、うんざり。まだ初めて1週間

でしかないのに、失敗例7%に入りそうな気配の自分がずいぶんと落ちこぼれ

のような気がします。『デブでもエエのとちゃうの?』という悪魔のささやきと戦

っておる毎日です。次回のご報告まで続きましようか、請うご期待!



### 編集後記

皆さま、今回の通信はいかがでしたか?大阪がカレーにゆかりのある土地だとは大阪人の私も少し驚きでした。でも調べてみて確かにそうかも?と納得。今後は少しずつ大阪のカレーをご紹介します!お楽しみに~

松村

