



ちょっと勉強室

No.236

平成30年1月

今回のテーマは カレーの日



(1) 基礎知識

学校給食で好きなメニューのうち、常に上位に入るメニューにカレーライスがあります。独自にアレンジしたり、こだわりの隠し味があったりと、実は力を入れている！といった施設も多いと思います。そんな中、1月22日はカレーの日であるといわれています。発端は1982年（昭和57年）に、全国学校栄養士協議会が設立20周年を記念して、『学校給食の一層の発展充実を図ることと、家庭においても日常の正しい食生活が、大切であるかの、活動をするのが大切と考え、「学校給食週間」にちなんで、全国統一献立による給食を実施し、児童・生徒に対して、学校給食の意義を徹底し、感謝の気持ちを育てると共に、この主旨を関係者に知らせることにより、学校給食の重要性について、広く社会の理解と協力を求めようとするものです。』との考えで、全国一斉カレー給食を1月22日に行いました。しかしながら、その思いと裏腹に全国統一献立に対して反対論争が起き、様々なマスコミに取り上げられ、社会問題にまで発展しましたが、当日のカレー献立実施率は76.9%、給食週間中の実施は90.8%であったと、記録があります。

その後2016年、全日本カレー工業協同組合が、正式に1月22日を「カレーの日」に制定しました。

(2) カレーの歴史

カレーの語源は、各種スパイスで具材を煮込んだ汁状のもので、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(Turcarrī)からターリ(Turri)に転じ、英名になったという説など諸説あります。

カレー料理は、17世紀インドを統治していたイギリスに伝えられ、王室メニューに加えられたといわれています。その後、欧風にアレンジされ、上流社会から一般家庭にも広がり、18世紀には、Cross&Blackwell社により世界で初めてカレー粉が発売され、欧州諸国で一時流行しました。

日本へは1870年（明治3年）頃、イギリス人がカレー粉を伝え、西洋料理、洋食として日本に上陸しました。当時の洋食にはオムレツ、カツレツ、ピフテキ、カレー等があります。カレーは米飯と結びつき《ライスカレー》として国内に広まり、栄養に優れ、簡便で集団食に向いていることから軍隊食メニューに採用されました。1903年（明治36年）頃、国産カレー粉の取組みが始まり、大正の末期には粉状タイプの即席カレーも散見されました。第二次大戦後の昭和25～26年には各メーカーによってカレールーが次々と開発されました。一般家庭に広く浸透していったのは昭和30年代以降で、当時は缶詰カレーが、昭和40年代半ばにはレトルトカレーが商品化されています。

(3) カレーの消費

生産実績（2014年度）から、カレー粉の生産総量を算出し、そこからカレーの食事回数を割り出すと、日本全体では96.3億食、1年間では75.8回に換算され、カレーは一人週1回以上食べている計算になります。

また、総務省統計局が行う、家計調査（二人以上の世帯）品目別都道府県庁所在市及び政令指定都市ランキング（平成26～28年平均）のカレールーへの支出金額は、全国平均1474円で1位が鳥取市（1888円）、2位新潟市で、青森市は10位（1589円）です。購入数量（g）は全国平均1509gで、1位鳥取市（1982g）、2位岡山市、3位福島市、4位青森市（1757g）です。